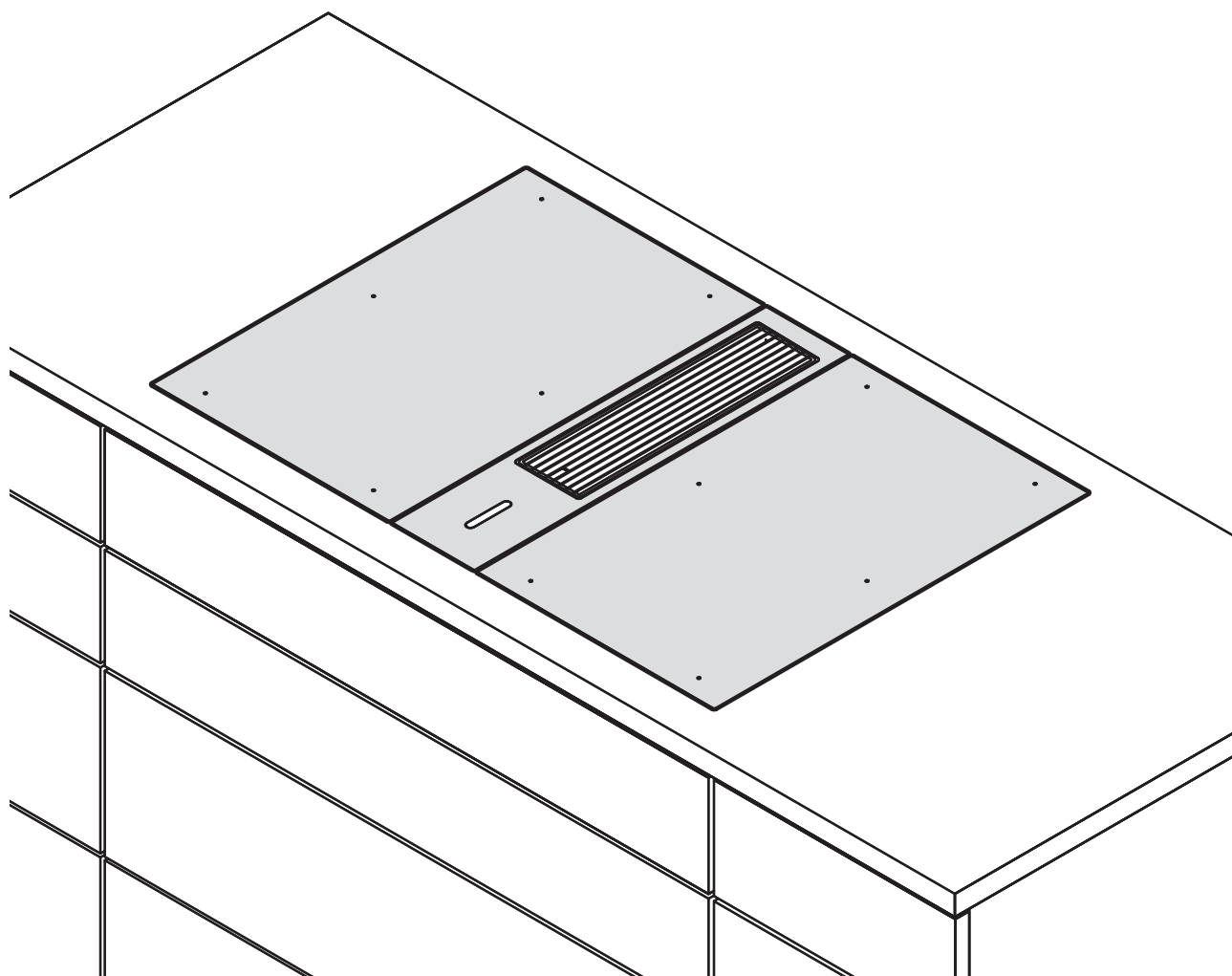










RU **Руководство по эксплуатации системы
BORA Classic 2.0**

Вытяжка и варочная панель



C2XUMRU-005

Содержание

1	Общая информация	4	5.2	Сенсорное управление	30
1.1	Ответственность	4	5.3	Управление системой	30
1.2	Действие руководства по эксплуатации и монтажу	4	5.3.1	Правила эксплуатации	30
1.3	Информация об изделии	4	5.3.2	Включение	30
1.4	Защита данных	4	5.3.3	Отключение	30
1.5	Отображение информации	4	5.3.4	Блокировка управления	31
2	Безопасность	6	5.3.5	Блокировка для проведения чистки (функция протирания)	31
2.1	Использование по назначению	6	5.3.6	Защита от детей	31
2.2	Люди с ограниченными возможностями	6	5.3.7	Сигнальные часы (песочные часы для определения готовности яиц при варке)	31
2.3	Общие правила по технике безопасности	7	5.4	Управление вытяжкой варочной панели	31
2.4	Безопасное использование	8	5.4.1	Установка уровня мощности вентилятора	32
2.5	Указание по безопасности при чистке и уходе	11	5.4.2	Максимальная мощность вентилятора	32
2.6	Инструкции по технике безопасности при ремонте, обслуживании и использовании запасных частей	11	5.4.3	Автоматика вытяжки	32
3	Энергетическая маркировка	12	5.4.4	Отключение вентилятора	32
4	Описание устройства	13	5.4.5	Отключение режима автоматической работы после выключения до окончания заданного времени	32
4.1	Система BORA Classic 2.0	13	5.5	Управление варочными панелями	33
4.1.1	Панель управления и принцип управления	13	5.5.1	Выбор конфорок	33
4.1.2	Символы	14	5.5.2	Регулировка уровня мощности конфорки	33
4.1.3	7-сегментный дисплей	15	5.5.3	Выключение конфорки	34
4.1.4	Цветовая концепция	15	5.5.4	Автоматика доведения до кипения	34
4.1.5	Концепция интенсивности света	15	5.5.5	Уровень повышенной мощности	34
4.1.6	Концепция звуковых сигналов	16	5.5.6	Двухконтурное подключение для варочных панелей СКСН и СКСВ	35
4.1.7	Системные функции	16	5.5.7	Функция перемишки	35
4.2	Вытяжка	16	5.5.8	Регулировка уровня поддержания тепла	36
4.2.1	Описание типа оборудования	16	5.5.9	Функция чистки теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ	36
4.2.2	Варианты установки	16	5.5.10	Таймер конфорок	36
4.2.3	Параметры и обзор функций	17	5.5.11	Функция паузы	37
4.2.4	Конструкция	17	6	Меню	38
4.2.5	Функции вытяжки	17	6.1	Обзор меню	38
4.2.6	Разъем USB	18	6.2	Управление меню	38
4.2.7	Интерфейс для внешних устройств	18	6.3	Стандартные пункты меню	39
4.3	Варочные панели	18	6.3.1	Пункт меню 1: Громкость звукового сигнала	39
4.3.1	Описание типа оборудования	18	6.3.2	Пункт меню 2: Защита от детей	39
4.3.2	Параметры и обзор функций	19	6.3.3	Пункт меню 3: Автоматическое управление вытяжкой	39
4.3.3	Конструкция	19	6.3.4	Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки (функция протирания)	40
4.3.4	Принцип функционирования индукционных варочных панелей (СКФИ, СКИ, СКIW)	23	6.3.5	Пункт меню 5: Продолжительность автоматической работы вентилятора после выключения	40
4.3.5	Принцип функционирования варочных панелей Hupel и HiLight (СКСН, СКСВ)	24	6.3.6	Пункт меню 6: Запрос версии программного обеспечения	40
4.3.6	Принцип работы газовой стеклокерамической варочной панели BORA Classic CKG	24	6.3.7	Пункт меню 7: Запрос версии аппаратного обеспечения	41
4.3.7	Принцип действия теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ	25	6.3.8	Пункт меню 8: Обновление системного программного обеспечения	41
4.3.8	Функции варочных панелей	25	6.3.9	Пункт меню 9: Экспорт данных	42
4.4	Предохранительные устройства	26	6.3.10	Пункт меню A: Отображение срока службы фильтра рециркуляции (только для режима рециркуляции)	42
4.4.1	Блокировка управления 	26	6.3.11	Пункт меню B: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)	42
4.4.2	Блокировка для проведения чистки (функция протирания) 	27	6.3.12	Пункт меню H:  	43
4.4.3	Автоматическое аварийное отключение	27		Конфигурация системы вытяжки	43
4.4.4	Индикатор остаточного тепла H	27	6.3.13	Пункт меню J:  	43
4.4.5	Защита от перегрева	27		Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)	43
4.4.6	Защита от детей	27	6.3.14	Пункт меню L:  	44
5	Управление	28		Конфигурация вентилятора	44
5.1	Общие и специальные указания по эксплуатации	28			
5.1.1	Специальные указания по эксплуатации теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ	28			
5.1.2	Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели CKG	28			

7	Меню дополнительных настроек	45
7.1	Пункты меню дополнительных настроек	46
7.1.1	Пункт меню В: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)	46
7.1.2	Пункт меню D: Режим демонстрации.....	46
7.1.3	Пункт меню E: Проверка индикации и кнопок.....	47
7.1.4	Пункт меню F: Сброс на заводские настройки	47
7.1.5	Пункт меню H: $\text{F} \text{H}$ Конфигурация системы вытяжки	48
7.1.6	Пункт меню J: $\text{F} \text{H} \text{U} \text{P}$ Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)	48
7.1.7	Пункт меню L: $\text{F} \text{H} \text{H}$ Конфигурация вентилятора	48
7.2	Меню настроек газа	49
7.2.1	Пункт меню P: GPU.....	49
7.2.2	Пункт меню S: GAS.....	50
7.2.3	Пункт меню T: GAS	50
8	Чистка и уход	51
8.1	Моющие и чистящие средства	51
8.2	Уход за устройствами.....	51
8.3	Очистка вытяжки SKA2/SKA2AB.....	51
8.3.1	Демонтаж компонентов.....	52
8.3.2	Чистка компонентов.....	52
8.3.3	Установка компонентов.....	53
8.3.4	Замена фильтра системы рециркуляции	53
8.4	Чистка варочной панели.....	53
8.4.1	Очистка стеклокерамических варочных панелей (СКFI, СКI, СКIW, СКCH, СКCB, СКG).....	53
8.4.2	Чистка поверхности теппан-гриля из нержавеющей стали (СКТ)	54
8.4.3	Чистка компонентов газовой варочной панели СКG	54
9	Устранение неисправностей	56
10	Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности	59
10.1	Гарантия производителя от компании BORA	59
10.1.1	Увеличение срока гарантии	59
10.2	Обслуживание	59
10.3	Запасные части	60
10.4	Принадлежности	60
11	Заметки	61
12	Заводские таблички	63

1 Общая информация

Данное руководство содержит важные указания, которые помогут предотвратить травмы и повреждение устройства. Внимательно прочтите эти указания перед установкой или использованием устройства в первый раз.

С этим руководством предоставляются другие документы. Соблюдайте все требования, содержащиеся в документах, входящих в комплект поставки.

Сборку и установку должен выполнять только квалифицированный персонал в соответствии с действующим законодательством, правилами и стандартами. Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности, а также указания, содержащиеся в сопроводительных документах.

1.1 Ответственность

Компании BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH, далее именуемые BORA, не несут ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения указаний, изложенных в документации, входящей в комплект поставки! Кроме того, BORA не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного монтажа и несоблюдения правил безопасности и предупреждений!

1.2 Действие руководства по эксплуатации и монтажу

i В данном руководстве содержится описание системы BORA Classic 2.0 с версией программного обеспечения 03.00.

Данное руководство распространяется на несколько вариантов устройств. По этой причине в руководстве может быть дано описание отдельных параметров, которые не относятся к вашему устройству. Определенные детали, показанные на изображениях, содержащихся в руководстве, могут не совпадать с конкретными вариантами устройств; данные изображения следует рассматривать как принципиальные схемы.

1.3 Информация об изделии

Директивы

Устройства соответствуют следующим директивам ЕС:

Директива Европейского союза 2014/30/EU об электромагнитной совместимости

Директива Европейского союза 2014/35/EU о низковольтном оборудовании

Директива Европейского союза 2009/125/EG об основах для определения требований к экодизайну энергосвязанных изделий

Директива Европейского союза 2011/65/EU об ограничении использования опасных веществ в электрооборудовании и электронном оборудовании.

Предписания

Газовые устройства соответствуют следующим предписаниям ЕС:

Регламент ЕС 2016/426 об оборудовании, работающем на сжигаемом газообразном топливе

1.4 Защита данных

Во время эксплуатации в системе управления вытяжки варочной панели сохраняются псевдодинамические массивы данных, например, предпринятые вами настройки меню, количество рабочих часов отдельных технических блоков и количество выбранных функций. Кроме того, в системе управления вытяжки варочной панели документируются ошибки в комбинации с учетом рабочих часов. Данные могут быть считаны только вручную с помощью вытяжки варочной панели. Поэтому вы несете ответственность за это решение. Сохраняемые данные позволяют быстро найти и устранить ошибки при обращении в сервисную службу.

1.5 Отображение информации

Для ускорения и облегчения работы с данным руководством применяется единое форматирование, нумерация, символы, указания по безопасности, термины и сокращения. Термин «Устройство» используется как для обозначения варочных панелей и вытяжек, так и для обозначения варочных панелей с вытяжками.

Инструкции по определенным действиям отмечаются стрелкой:

► Выполняйте все действия, всегда соблюдая определенный порядок.

Списки обозначаются четырехугольным знаком списка в начале строки:

- Список 1
- Список 2

- i** Информация об имеющихся правилах, которые должны соблюдаться в обязательном порядке.

Указания и требования по технике безопасности

Указания и требования по технике безопасности в данном руководстве отмечаются символами и сигнальными словами.

Структура указаний и требований по технике безопасности:

ÿ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ЗНАК И СИГНАЛЬНОЕ СЛОВО!
Тип и источник опасности
Последствия при несоблюдении
► Меры по устранению опасности

Обратите внимание:

- Предупреждающие знаки указывают на повышенный риск получения травмы.
- Сигнальное слово указывает на степень опасности.



Предупреждающий знак	Сигнальное слово	Опасное состояние
	Опасность	Указывает на ситуацию, связанную с непосредственной опасностью, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	Предупреждение	Указывает на возможность опасности, при несоблюдении имеется риск получения смертельной или тяжелой травмы.
	Осторожно	Указывает на возможность возникновения опасной ситуации, при несоблюдении имеется риск незначительной или легкой травмы или материального ущерба.

таблица 1.1 Значение предупреждающих знаков и сигнальных слов

2 Безопасность

Устройство соответствует предписанным правилам по технике безопасности. Пользователь несет ответственность за безопасное использование устройства, очистку и уход. Ненадлежащее использование может привести к травмам или повреждению имущества.

2.1 Использование по назначению

Устройство предназначается только для приготовления пищи в домашних условиях.

Данное устройство не предназначено для:

- эксплуатации вне помещений;
- обогрева помещений;
- охлаждения, вентиляции или удаления влаги из помещений;
- эксплуатации на автомобилях, судах или в самолетах;
- эксплуатации с внешним выключателем-таймером или отдельной системой дистанционного управления (исключение — аварийное отключение);
- эксплуатации на высоте более 2000 м над уровнем моря.

Использование устройства, отличное от описанного в настоящем документе, рассматривается как использование не по назначению.

- i** Компания BORA не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования устройства не по назначению или в результате неправильного использования устройства.

Запрещается использовать устройство не по назначению!

2.2 Люди с ограниченными возможностями

Дети

Дети старше 8 лет могут использовать устройство под наблюдением взрослых, или если они были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности. Детям запрещается играть с устройством.

- ▶ Используйте функцию защиты от детей, чтобы дети случайно не включили устройство или не изменили его настройки.
- ▶ Следите за детьми, когда они находятся рядом с устройством.

- ▶ Не храните в выдвижном ящике или за устройством предметы, которые могут заинтересовать детей. В противном случае дети могут забраться на устройство.

- i** Очистка устройства и уход за ним могут выполняться детьми только под контролем взрослых.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющие опыта и/или знаний, могут использовать данное устройство только под надзором или при условии осведомленности о безопасном использовании устройства и возможных опасностях. Защита от детей позволяет ограничить возможности ввода в эксплуатацию.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность получения ожога из-за горячей посуды и продуктов

Ручки, выступающие над рабочей поверхностью, привлекают детей.

- ▶ Следите за тем, чтобы дети без присмотра не приближались к горячей варочной панели.
- ▶ Не поворачивайте кастрюли или сковороды таким образом, чтобы их ручки выступали за пределы рабочей поверхности.
- ▶ Следите за тем, чтобы дети не стянули кастрюли и сковороды с устройства.
- ▶ При необходимости используйте подходящие защитные решетки или крышки для варочной панели.
- ▶ Используйте только защитные решетки и крышки, одобренные производителем устройства, в противном случае существует риск несчастных случаев.
- ▶ Для получения рекомендаций по выбору подходящей защитной решетки варочной панели обратитесь к вашему дилеру или в сервисную службу компании BORA.

2.3 Общие правила по технике безопасности

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность удушья от частей упаковки

Детали упаковки (например, пленка, стиропор) могут представлять опасность для жизни детей.

- ▶ Храните детали упаковки в месте, недоступном для детей.
- ▶ Немедленно утилизируйте упаковку в соответствии с действующими правилами.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Риск поражения электрическим током или травмирования из-за поврежденных поверхностей

Сколы, трещины или надломы на поверхности устройств (например, поврежденная стеклокерамика), особенно в области блока управления, могут обнажить электронику или повредить ее. Это может привести к поражению электрическим током. Кроме того, поврежденная поверхность может привести к травме.

- ▶ Не прикасайтесь к поврежденной поверхности.
- ▶ При обнаружении царапин, сколов или трещин в стеклокерамическом покрытии немедленно выключите устройство.
- ▶ Отключите устройство от сети электропитания с помощью линейного защитного автомата, предохранителей, защитных автоматов или контакторов.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу компании BORA.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность травмирования поврежденными компонентами

Поврежденные компоненты, которые нельзя удалить без инструментов, могут стать причиной травм.

- ▶ Не пытайтесь ремонтировать и заменять поврежденные компоненты самостоятельно.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу компании BORA.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения травмы или повреждения устройства из-за несоответствующих компонентов или несанкционированных изменений

Применение нереконструированных деталей может привести к травмам или повреждению устройства. Изменения или модернизация конструкции устройства может привести к снижению уровня безопасности.

- ▶ Используйте только оригинальные компоненты.
- ▶ Не вносите никаких изменений, дополнений или преобразований в устройство.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм от падающих компонентов устройства

Падение таких предметов, как корпус решетки, элементы управления, крышки посуды, жировые фильтры, и т. п., может привести к травмам.

- ▶ Помещайте такие предметы в безопасных местах рядом с устройством.
- ▶ Убедитесь в том, что вероятность падения съемных компонентов отсутствует.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность травмирования из-за перегрузки

Неправильное поднятие устройства при его транспортировке или монтаже может повлечь травмы конечностей или корпуса тела.

- ▶ При необходимости транспортируйте и монтируйте устройство вдвоем.
- ▶ При необходимости используйте подходящие вспомогательные средства, чтобы избежать повреждений или травм.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Повреждение, вызванное неправильным использованием

Не используйте поверхность устройства в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения. Это может привести к повреждению устройств (особенно из-за твердых и заостренных предметов).

- ▶ Не используйте устройства в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения.
- ▶ Не допускайте контакта поверхности устройства с твердыми или острыми предметами.

Неисправности и ошибки

- ▶ В случае неисправностей и ошибок соблюдайте указания, содержащиеся в главе «Поиск и устранение неисправностей».
- ▶ В случае неисправностей и ошибок, описание которых отсутствует, выключите устройство и обратитесь в сервисную службу компании BORA.

Домашние животные

- ▶ Не подпускайте домашних животных к устройству.

2.4 Безопасное использование

- ▶ Следите за тем, чтобы основания кухонной посуды и поверхности устройства были сухими и чистыми.
- ▶ Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности устройства кухонную посуду следует убирать, поднимая с поверхности устройства (не тянуть).
- ▶ Не используйте устройства в качестве пространства для хранения.
- ▶ Выключайте устройство после использования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога из-за нагревания устройства

Некоторые устройства и их открытые части нагреваются во время работы (например, варочные панели). После выключения они сначала должны остыть. Прикосновение к горячей поверхности может стать причиной серьезных ожогов.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим устройствам.
- ▶ Обращайте внимание на индикатор остаточного тепла.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск ожогов и пожара от горячих предметов

Устройство и его открытые части имеют высокую температуру как во время работы, так и во время фазы охлаждения. Предметы, находящиеся на устройстве, нагреваются очень быстро и могут привести к серьезным ожогам (особенно это касается металлических предметов, таких как ножи, вилки, ложки, крышки или крышка варочной панели), или воспламениться.

- ▶ Не допускайте нахождения предметов на устройстве.
- ▶ Используйте подходящие вспомогательные средства (прихватки, тепловые защитные перчатки).

ОСТОРОЖНО!

Опасность повреждения из-за горячей посуды

Горячая посуда может повредить некоторые компоненты устройства.

- ▶ Не ставьте горячую посуду на панель управления.
- ▶ Не допускайте контакта горячей посуды с плоским впускным клапаном.

2.4.1 Указания по безопасному использованию варочных панелей

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность возникновения пожара из-за подгорания пищи

Работающая вытяжка абсорбирует пищевые жиры. При подгорании пищи жиры могут воспламениться.

- ▶ Регулярно очищайте вытяжку.
- ▶ Во время работы вытяжки не допускайте открытого пламени.

ОСТОРОЖНО!

Повреждение вследствие всасывания предметов или бумаги

Возможно всасывание вытяжкой маленьких и легких предметов, таких как ткань или бумага для чистки. Это может привести к повреждению вентилятора или уменьшению эффективности отвода.

- ▶ Не оставляйте на вытяжке какие-либо предметы или бумагу.
- ▶ Используйте вытяжку только с установленным жировым фильтром.

ОСТОРОЖНО!

Повреждение вследствие скопления жира или грязи

Скопления жира или грязи могут ухудшать работу вытяжки.

- ▶ Никогда не используйте вытяжку без правильно установленного жирового фильтра из нержавеющей стали.

Специальные инструкции по технике безопасности при работе в режиме отвода воздуха

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность для жизни из-за удушья

В режиме отвода воздуха вытяжка удаляет воздух из помещения, в котором установлено устройство, а также из смежных помещений. Недостаток приточного воздуха создает разрежение. Если одновременно работает камин, который зависит от окружающего воздуха, токсичные газы могут всасываться в жилую комнату из дымохода или вытяжного канала.

- ▶ Помещение всегда должно проветриваться в достаточной степени.
- ▶ Используйте только утвержденные и протестированные приборы распределения и управления (например, оконные контактные выключатели, регуляторы минимального давления), которые должны устанавливаться только уполномоченными техническими работниками (специалисты по дымоходам).

Специальные инструкции по технике безопасности при работе в режиме рециркуляции воздуха

В процессе приготовления пищи уровень влажности в помещении повышается. В режиме рециркуляции воздуха из кухонных испарений удаляется только малая часть влаги.

- ▶ В режиме рециркуляции необходимо обеспечить подачу достаточного количества свежего воздуха, например, через открытое окно.
- ▶ Обеспечьте в помещении нормальные комфортные условия (влажность воздуха 45–60%), например, с помощью системы естественной вентиляции или системы вентиляции жилых помещений.
- ▶ После каждого использования в режиме рециркуляции воздуха следует уменьшить мощность вытяжки приблизительно на 20 минут или перейти в режим автоматической работы после выключения.

2.4.2 Безопасное использование варочных панелей

- ▶ Не полагайтесь на распознавание кастрюли индукционных варочных панелей, всегда выключайте устройство после использования.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Оставленная без присмотра варочная панель может стать причиной пожара

Масло или жир могут быстро нагреваться и воспламеняться.

- ▶ Не нагревайте масло или жир без присмотра.
- ▶ Никогда не заливайте горящее масло или жир водой.
- ▶ Выключите варочную панель.
- ▶ Открытое пламя следует гасить, например, крышкой или пламягасящим одеялом.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность взрыва горючих жидкостей

Нахождение горючих жидкостей в непосредственной близости от варочной панели может привести к взрыву и серьезным травмам.

- ▶ Не распыляйте аэрозоли вблизи устройства во время его работы.
- ▶ Не храните горючие жидкости вблизи варочной панели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск ожогов из-за утечки горячих жидкостей

Невнимательность в процессе приготовления пищи может привести к переливу через край и утечке горячей жидкости.

- ▶ Контролируйте все кулинарные операции.
- ▶ Избегайте переливания кипящей жидкости через край посуды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов при контакте с горячим паром

Испарение жидкостей, находящихся между конфоркой и дном кастрюли, может вызвать ожоги кожи.

- ▶ Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды всегда были сухими.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога из-за сбоя питания

При отключении напряжения или после него работавшая до этого варочная панель может оставаться горячей, хотя остаточное тепло не отображается.

- ▶ Не прикасайтесь к варочной панели, пока она не остыла.
- ▶ Следите, чтобы дети не приближались к горячей варочной панели.

ОСТОРОЖНО!**Повреждение сладкой или соленой пищей.**

Сладкая или соленая пища, выливающаяся на конфорки, может повредить их.

- ▶ Следите за тем, чтобы сладкая или соленая пища не выливалась на горячие конфорки.
- ▶ Незамедлительно удаляйте сладкую или соленую пищу при ее попадании на конфорку.

Специальные указания по технике безопасности при эксплуатации индукционных варочных панелей

Влияние на кардиостимуляторы, слуховые аппараты и металлические имплантаты: Индукционные варочные панели вырабатывают в зоне конфорок высокочастотное электромагнитное поле. Нахождение в непосредственной близости от конфорок может негативно отразиться на работе кардиостимуляторов, слуховых аппаратов или металлических имплантатов и привести к нарушению их функций. Повреждение кардиостимулятора маловероятно.

- ▶ Если у вас возникли сомнения по этому вопросу, проконсультируйтесь с производителем медицинского устройства или с лечащим врачом.

Специальные указания по технике безопасности при эксплуатации газовых варочных панелей

i Изменение типа и давления газа разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.

- ▶ Не используйте и не храните горючие материалы вблизи варочной панели.
- ▶ Не используйте устройство для обогрева помещений.

⚠ ОПАСНОСТЬ!**Опасность взрыва газа и удушья**

Утечка газа может привести к взрыву и серьезным травмам или удушью.

- ▶ Если во время работы появится запах газа, немедленно выключите устройство.
- ▶ Не держите источники воспламенения (открытое пламя, нагреватели) вблизи устройства и не нажимайте выключатели освещения или электроприборов.
- ▶ Не вытаскивайте вилки из розеток (опасность искрения).
- ▶ Немедленно перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.
- ▶ Проветрите помещение (откройте двери и окна).
- ▶ Немедленно обратитесь в сервисную или газовую службу.

⚠ ОПАСНОСТЬ!**Опасность возникновения пожара из-за открытого пламени.**

Открытое пламя может воспламенить горючие вещества.

- ▶ Если вы ненадолго снимаете кастрюлю или сковороду с конфорки, уменьшите подачу газа до минимального уровня.
- ▶ Не оставляйте открытое пламя без присмотра.
- ▶ Открытое пламя следует гасить, например, крышкой или пламягасящим одеялом.
- ▶ Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**Опасность получения ожогов при контакте с горячей поверхностью вытяжки при использовании газовых варочных панелей**

При работе газовой варочной панели вытяжка и ее открытые части (в частности, запорный клапан, жировой фильтр из нержавеющей стали и поддон жирового фильтра) нагреваются до высокой температуры. После отключения газовой варочной панели дождитесь остывания вытяжки. Прикосновение к горячей поверхности может стать причиной серьезных ожогов.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям вытяжки.
- ▶ Не оставляйте детей без присмотра и следите за тем, чтобы они не приближались к нагретой системе вытяжки.

2.5 Указание по безопасности при чистке и уходе

Устройство необходимо регулярно чистить. Загрязнение устройства может стать причиной его выхода из строя, нарушения функций или появления неприятных запахов. В худшем случае может даже возникнуть источник опасности.

- ▶ Загрязнения следует удалять незамедлительно.
- ▶ Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности устройства для его чистки следует использовать только неабразивные чистящие средства.
- ▶ Следите за тем, чтобы во время очистки вода не попала внутрь устройства. Для чистки устройства используйте только умеренно влажную ткань. Никогда не брызгайте на устройство водой. Проникновение воды в устройство может привести к его повреждению!
- ▶ При очистке устройства не используйте пароочистители. Пар может вызвать короткое замыкание на частях устройства, находящихся под напряжением, и стать причиной повреждения устройства.
- ▶ Соблюдайте все указания главы «Очистка и уход».

Особые указания по технике безопасности при очистке вытяжки и уходе за ней

- ▶ Вентиляционные отверстия в нижнем шкафу должны быть открытыми и чистыми.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность возникновения пожара из-за наслоения жиров

При нерегулярной или недостаточной очистке или несвоевременной замене жирового фильтра риск пожара возрастает.

- ▶ Регулярно очищайте и заменяйте фильтр.

Особые указания по технике безопасности при очистке варочных панелей и уходе за ними

- ▶ По возможности очищайте варочную панель после каждого приготовления пищи.
- ▶ Очищайте варочные панели только в охлажденном состоянии.
- ▶ Для очистки теппан-гриля из нержавеющей стали используйте функцию очистки.

2.6 Инструкции по технике безопасности при ремонте, обслуживании и использовании запасных частей

- ⓘ Работы по ремонту и обслуживанию устройства разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, которые должны знать и соблюдать действующие правила и дополнительные требования местных организаций по энергоснабжению.
- ⓘ К работам с электрооборудованием допускаются только квалифицированные электрики.
- ▶ Перед любым ремонтом надежно отсоедините устройство от источника питания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения травмы или повреждения устройства из-за ненадлежащего ремонта

Применение нерекомендованных деталей может привести к травмам или повреждению устройства. Изменения или модернизация конструкции устройства может привести к снижению уровня безопасности.

- ▶ При ремонте используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Не вносите никаких изменений, дополнений или преобразований в устройство.

- ⓘ Поврежденная линия питания должна заменяться подходящей линией питания. Эта процедура должна осуществляться только в специализированном сервисном центре.

3 Энергетическая маркировка

Информация о продукции в соответствии с делегированным постановлением (ЕС) № 65/2014, а также постановлением (ЕС) № 66/2014.

Производитель	BORA		
Идентификатор модели	СКА2		
	Символ	Значение	Единица
Потребление энергии			
Ежегодное потребление энергии	AEC _{hood}	28,0	кВт ч/год
Класс энергоэффективности	–	A+	–
Индекс энергоэффективности	EEl _{hood}	37,0	–
Объемная производительность			
Гидродинамическая эффективность	FDE _{hood}	36,3	–
Класс гидродинамической эффективности	–	A	–
Минимальный расход воздуха в нормальном режиме	–	239	м ³ /ч
Максимальный поток воздуха в нормальном режиме	–	559	м ³ /ч
Максимальный расход воздуха при работе в интенсивном режиме или на высокой скорости (уровень повышенной мощности)	Q _{max}	591	м ³ /ч
Измеренный объемный расход воздуха в наилучшей точке	Q _{БЕР}	282,3	м ³ /ч
Измеренное давление в наилучшей точке	P _{БЕР}	508	Па
Измеренная входная электрическая мощность в наилучшей точке	W _{БЕР}	109,7	Вт
Коэффициент задержки	f	0,7	–
Освещение			
Эффективность освещения	LE _{hood}	*	люкс/Вт
Класс эффективности освещения	–	*	–
Номинальная мощность системы освещения	W _L	*	Вт
Средняя сила света системы освещения на варочной поверхности	E _{средн.}	*	люкс
Отделение жира			
Эффективность отделения жира	GFE _{hood}	97,7	%
Класс эффективности отделения жира	–	A	–
Уровень шума			
A – взвешенный уровень воздушного шума на минимально доступной скорости при нормальной работе	–	45	дБ(A) re _{1pW}
A – взвешенный уровень воздушного шума на максимально доступной скорости при нормальной работе	–	65	дБ(A) re _{1pW}
A – взвешенный уровень воздушного шума при работе в интенсивном режиме или на высокой скорости (уровень повышенной мощности)	–	66	дБ(A) re _{1pW}
Уровень звукового давления при минимально доступной скорости при нормальной работе**	–	32	LpA в дБ re 20 мкПа
Уровень звукового давления при максимально доступной скорости при нормальной работе**	–	52	LpA в дБ re 20 мкПа
Уровень звукового давления при работе в интенсивном режиме или на высокой скорости (уровень повышенной мощности)	–	53	LpA в дБ re 20 мкПа
Потребляемая мощность			
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	P _o	0,25	Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания	P _s	*	Вт

таблица 3.1 Энергетическая маркировка

* Не применимо к этому изделию.

** Указывается по желанию

Уровень звукового давления был определен на расстоянии 1 м (уменьшение уровня в зависимости от расстояния) на основе уровня звуковой мощности в соответствии с EN 60704-2-13.

4 Описание устройства

При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

4.1 Система BORA Classic 2.0

► Для работы с системой BORA Classic 2.0 Всегда используйте новейшую версию системного программного обеспечения.

i Новейшее программное обеспечение можно загрузить бесплатно с веб-сайта BORA (www.bora.com, продукция, BORA Classic 2.0, вытяжка BORA Classic SKA2/СКА2AB, документация).

- При необходимости выполните запрос установленной версии программного обеспечения (см. главу «Меню, запрос версии программного обеспечения»).
- При необходимости выполните обновление системного программного обеспечения (см. Главу «Меню, обновление системного программного обеспечения»).

4.1.1 Панель управления и принцип управления

i Управление системой BORA Classic 2.0 осуществляется через панель управления вытяжки SKA2/СКА2AB.

i С помощью одной панели управления вытяжки можно управлять 1 или 2 конфорками.

i Подробное описание принципа управления и функций приводится в главе Управление устройством.

Управление вытяжкой и конфорками осуществляется с центральной панели управления. Панель управления оснащена электронными сенсорными кнопками и полями индикации. Сенсорные кнопки срабатывают при касании пальцем (сенсорные экранные кнопки).

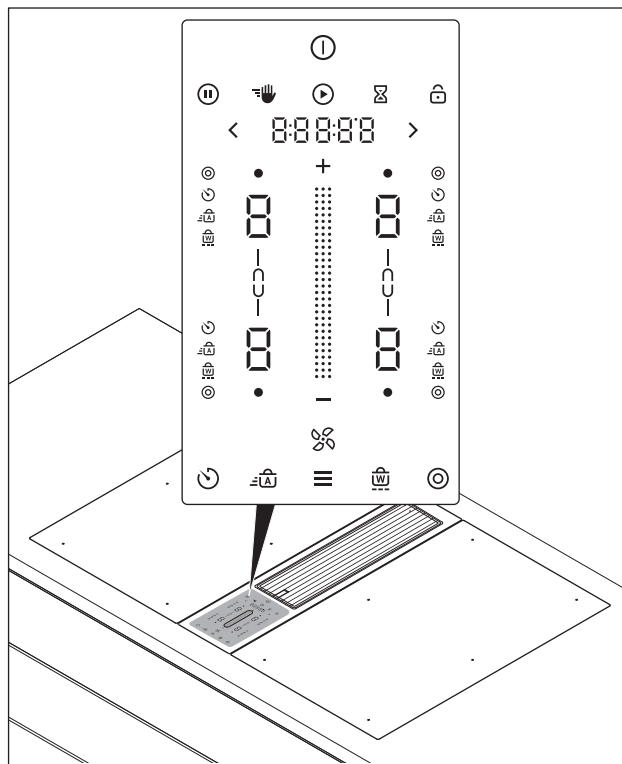


рис. 4.1 Центральная сенсорная панель управления/ слайдер

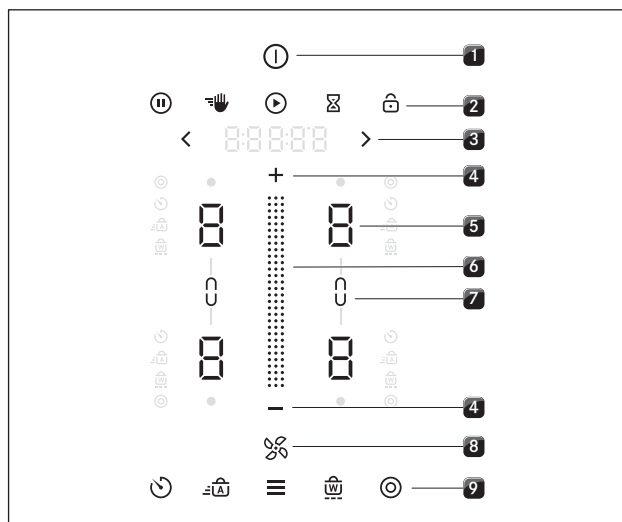


рис. 4.2 Сенсорные экранные кнопки

- [1] Включение/выключение
- [2] Функции верхнего уровня
- [3] Навигация
- [4] Диапазон настройки Уровни мощности Плюс/Минус
- [5] Выбор конфорок (4 шт.)
- [6] Сенсорный слайдер (область настройки уровней мощности)
- [7] Функциональные перемычки (2 шт.)
- [8] Вентилятор
- [9] Дополнительные функции для приготовления пищи и меню

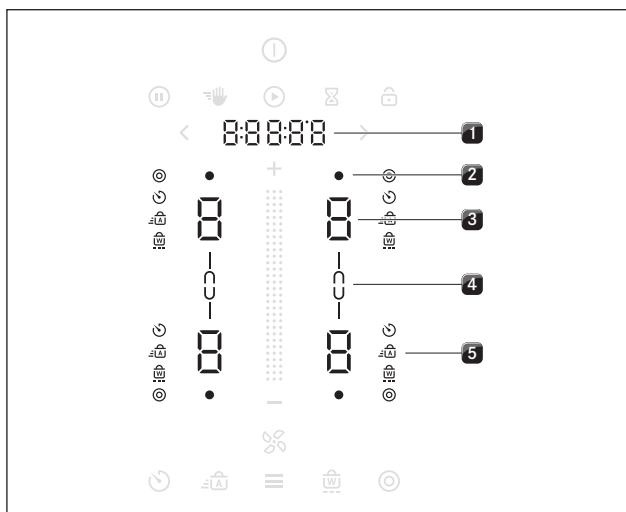


рис. 4.3 Диапазоны индикации

- [1] Многофункциональный дисплей
- [2] Индикаторы высокой температуры конфорки или индикаторы остаточного тепла (4 шт.)
- [3] Индикаторы конфорок (4 шт.)
- [4] Индикаторы функциональных перемычек (2 шт.)
- [5] Индикаторы дополнительных функций для приготовления пищи (4x4)

4.1.2 Символы

Общие символы	Обозначение	Функция/значение
	Кнопка питания	Включение/выключение
	Кнопка паузы	Включение/выключение функции паузы
	Кнопка чистки	Включение/выключение функции чистки
	Кнопка пуска	Запуск таймера
	Кнопка песочных часов	Установка сигнальных часов (песочных часов)
	Кнопка блокировки	Блокировка управления
	Слайдер	Ввод значений
	Кнопка «Плюс»	Увеличение значения
	Кнопка «Минус»	Уменьшение значения
	Кнопка «Вперед»	Навигация вправо
	Кнопка «Назад»	Навигация влево
	Кнопка «Вентилятор»	Включение/выключение автоматики вытяжки, квитирование автоматической работы вентилятора после выключения
	Кнопка «Меню»	Вызов меню, выход из меню
Символы конфорок	Обозначение	Функция/значение
	Кнопка контура нагрева	2-контурное подключение
	Кнопка «Таймер»	Установка таймера конфорок
	Кнопка «Доведение до кипения»	Включение/выключение автоматики доведения до кипения
	Кнопка удержания тепла	Включение/выключение функции удержания тепла
	Кнопка «Перемычка»	Включение/выключение функции перемычки
	Индикация перемычки	Функция перемычки активирована
	Индикация высокой температуры	Конфорка нагревается или еще не остыла

таблица 4.1 Значение отображаемых символов (пиктограмм)

4.1.3 7-сегментный дисплей

Многофункциональный дисплей	Значение	
Индикатор вентилятора	I-S	Уровни мощности
	P	Уровень повышенной мощности
	A	Автоматика вытяжки
Многофункциональный дисплей	например, 190°	Индикация температуры (только для СКТ)
	00:00:00	оставшееся время работы таймера или песочных часов
	например, E 123	код ошибки
Индикатор конфорки	Значение	
Индикатор конфорки	I-S	Уровни мощности
	P	Уровень повышенной мощности
	-	Уровень поддержания тепла 1
	=	Уровень поддержания тепла 2
	≡	Уровень поддержания тепла 3
	□	Отключен
	H	Индикация остаточного тепла (конфорка отключена, но еще не остыла)
	C	Чистка (только для теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ)
	E	Ошибка
Символы	▭ ▭ ▭	Распознавание посуды (только для индукционных варочных панелей)
	□ □ □	Чистка (только для теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ)

таблица 4.2 Значение показаний на 7-сегментном дисплее

4.1.4 Цветовая концепция

i На панели управления все диапазоны регулировок вентилятора высвечиваются синим цветом, а все диапазоны регулировок конфорок - красным светом. Для обозначения функций и сообщений используются дополнительные цвета.

Перечисление всех цветных индикаторов:

Индикатор	Вентилятор (вытяжка)	Цвет
	Слайдер	Синий
	Плюс/Минус	Синий
	Символ вентилятора/Автоматика вытяжки	Синий
Индикатор	Конфорки	Цвет
	Слайдер	Красный
	Плюс/Минус	Красный
	Конфорка не остыла	Ярко-красный
Индикатор	Функции	Цвет
	Символы Включение/выключение	Бежевый
	Установка таймера	Бежевый
Индикатор	Сообщения	Цвет
	Предупреждения	Оранжевый
	Ошибка	Ярко-красный
	В норме	Зеленый

таблица 4.3 Цветные индикаторы

4.1.5 Концепция интенсивности света

i Для панели управления предусмотрены 4 различных уровня освещенности. (100 %, 75 %, 50 % и 0 %).

i Система адаптирует интенсивность света к конкретной ситуации управления. Используемые элементы индикации горят ярче, не используемые затемняются. Не используемые функции не отображаются.

Яркость	Применение
100 %	Функция активирована и выбрана
75 %	Функция активирована, но не выбрана
50 %	Функция не активирована и может быть выбрана
0 %	Функция отсутствует

таблица 4.4 Концепция интенсивности света

Пример:

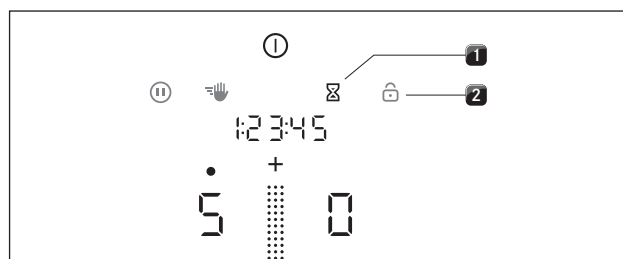


рис. 4.4 Концепция интенсивности света, используемая для панели управления

- [1] Активированная и выбранная функция (горит ярко, 75 %)
 [2] Не активированная функция, которую можно выбрать (затемнена, 50 %)

4.1.6 Концепция звуковых сигналов

- i** В меню можно установить громкость звуковых сигналов (от 10 % до 100 %).
- i** Звуковые сигналы, связанные с обеспечением безопасности, всегда имеют громкость 100 %.

Система генерирует три различных типа звуковых сигналов:

Звуковой сигнал	Цель
Одиночный короткий звуковой сигнал (0,25 с)	Подтверждение выбора
Последовательность коротких звуковых сигналов	Требуется реакция
Одиночный длинный звуковой сигнал (0,75 с)	Завершение работы функции

таблица 4.5 Концепция звуковых сигналов

4.1.7 Системные функции

Сигнальные часы (песочные часы для определения готовности яиц при варке)

Сигнальные часы отчитывают установленный пользователем период времени, после чего срабатывает световой и звуковой сигнал, кроме того, они могут выполнять функцию обычных песочных часов.

4.2 Вытяжка

- i** Вытяжка СКА2/СКА2АВ является центральным компонентом и включает в себя всю электронику управления общей системой BORA Classic 2.0. Эксплуатация системы или ее компонентов без вытяжки варочной панели невозможна.

4.2.1 Описание типа оборудования

Тип	Полное обозначение
СКА2	Вытяжка BORA Classic – гибкая система с отдельным блоком управления, комбинируется с варочными панелями Classic и другими универсальными компонентами BORA
СКА2АВ	Вытяжка BORA Classic – гибкая система с отдельным блоком управления, комбинируется с варочными панелями Classic и другими универсальными компонентами BORA

таблица 4.6 Описание типа оборудования

4.2.2 Варианты установки

По желанию вы можете приобрести вариант вытяжки варочной панели, работающий в режиме отвода воздуха или в режиме рециркуляции.



Режим отвода воздуха

Засасываемый воздух очищается в жировом фильтре и через систему каналов выводится на улицу.

Воздух из системы вытяжки не должен направляться:

- в находящийся в эксплуатации дымоход или дымовую трубу,
- в канал, который служит для вентиляции помещений, где установлены нагревательные приборы, использующие открытое пламя.

В том случае, если планируется направлять воздух из системы вытяжки в неиспользуемый дымоход или дымовую трубу, монтаж должен быть проконтролирован и санкционирован специалистом по дымоходам.

- i** Если вытяжка запускается в эксплуатацию с системой отвода воздуха, то при установке более низкого уровня производительности вытяжки мощность автоматически увеличивается на период первых 20 секунд (функция вентиляционного прохода в стене).



Режим рециркуляции

Засасываемый воздух очищается в жировом фильтре и в фильтре с активированным углем и возвращается в помещение, где установлено устройство.

Для устранения запахов при использовании системы рециркуляции, необходимо применение специального фильтра. Согласно гигиеническим и медицинским требованиям фильтр следует заменять с соблюдением рекомендованных интервалов (см. главу «Чистка и уход»).

- i** При работе в режиме рециркуляции следует обеспечить достаточный уровень подачи и отведения воздуха, чтобы снизить влажность воздуха.
- i** Если вытяжка запускается в эксплуатацию с системой рециркуляции, то при установке уровня мощности продолжительность включения автоматически вычитается из продолжительности срока службы фильтра рециркуляции. Оставшееся время службы фильтра можно увидеть, открыв пункт меню А (см. главу Обслуживание устройства).

4.2.3 Параметры и обзор функций

Параметры	СКА2/ СКА2AB
автоматическое распознавание вентилятора	✓
Электронное регулирование мощности	✓
Связь через интерфейс	✓
Компактный блок жирового фильтра	✓
Функции	
Автоматическая работа после выключения	✓
Уровень повышенной мощности	✓
Автоматика вытяжки	✓
Индикатор замены фильтра (режим рециркуляции)	✓
Предохранительные устройства	
Блокировка управления	✓
Автоматическое аварийное отключение	✓
Активный контроль ошибок	✓

таблица 4.7 Параметры и обзор функций

4.2.4 Конструкция

Вытяжка СКА2/СКА2AB

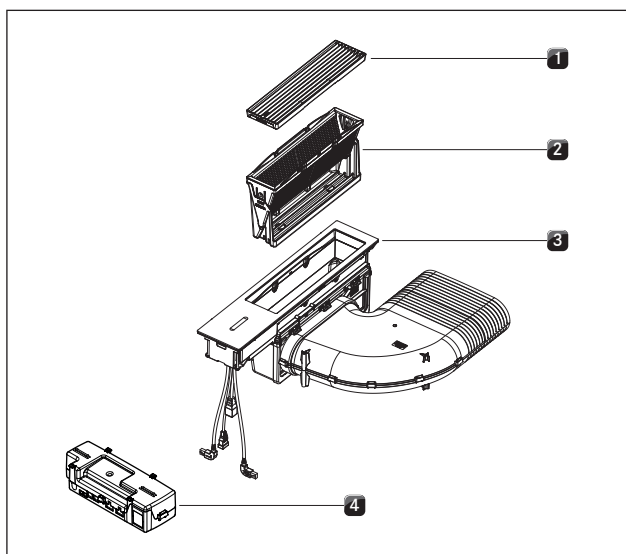


рис. 4.5 BORA Classic вытяжка СКА2/
BORA Classic вытяжка All Black СКА2AB

- [1] Впускной клапан
- [2] Блок жирового фильтра
- [3] Вытяжка
- [4] Блок управления

4.2.5 Функции вытяжки

Регулировка мощности

Регулировка уровня мощности производится на панели управления при касании или перемещении пальца по сенсорной поверхности слайдера. В качестве альтернативы уровень мощности можно устанавливать с помощью сенсорных кнопок **+** и **-**, расположенных над слайдером и под ним.

Максимальная мощность вытяжки

Режим максимальной мощности активируется на предварительно установленный период времени. В режиме максимальной мощности возможно быстрое поглощение интенсивных кухонных испарений. Через 10 минут повышенная мощность автоматически переключается на уровень мощности 5.

Автоматическое управление вытяжкой

Мощность вытяжки регулируется автоматически с учетом текущих настроек конфорок. Вмешательство в управление вентилятором в ручном режиме не требуется, однако это возможно в любое время. Автоматика адаптирует мощность вытяжки в соответствии с параметрами конфорки, использующей самый высокий уровень мощности из всех включенных конфорок.

Функция	Уровни мощности									
Стадия уваривания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Мощность вытяжки	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P

таблица 4.8 Мощность вытяжки и стадия уваривания

- При изменении уровня мощности конфорки уровень мощности вытяжки автоматически изменяется соответствующим образом с задержкой времени 20 секунд для индукционных варочных панелей и 30 секунд для варочных панелей других типов.

Автоматическая работа после выключения



Вытяжка продолжает работать при низкой мощности и автоматически выключается по истечении заданного времени. В меню можно установить продолжительность автоматической работы после выключения (от 10 до 30 минут). На заводе продолжительность автоматической работы после выключения установлена на 20 минут.

- Автоматическая работа после выключения активируется при выключении вытяжки.
- По истечении заданного времени автоматической работы после выключения вытяжка автоматически выключается.

i Компания BORA настоятельно рекомендует использовать режим автоматической работы вентилятора после выключения.

Индикатор замены фильтра системы рециркуляции

Индикатор замены фильтра вытяжки варочной панели автоматически активируется, когда заканчивается срок службы фильтра с активированным углем (только для рециркуляции).

- Если после включения вытяжки варочной панели символ вентилятора  загорается желтым светом, а на многофункциональном дисплее отображается `! F !L`, это указывает на то, что в ближайшее время необходимо заменить фильтр.
- Если после включения вытяжки варочной панели символ вентилятора  загорается ярко-красным светом, а на многофункциональном дисплее отображается код ошибки `E F !L`, то срок службы фильтра закончился и требуется замена (см. также главу «Чистка и уход»).

i Превышение срока службы фильтра с активированным углем может негативно отразиться на функционировании системы. Эксплуатацию вытяжки варочной панели можно продолжить, однако при этом все гарантийные обязательства на это устройство теряют силу.

i Независимо от показаний индикатора замены компоненты фильтра необходимо регулярно чистить (см. главу «Чистка и уход»).

4.2.6 Разъем USB

i Разъем USB требуется только для обновления программы и экспорта данных, и только для выполнения этих операции на него подается напряжение. Проведение загрузки и выполнение других функций невозможно.

Система оснащена одним разъемом USB. Данный разъем предназначен только для запоминающих устройств большой емкости (USB-флеш-накопителей). USB-накопители должны быть отформатированы на систему данных FAT32.

4.2.7 Интерфейс для внешних устройств

Внутренний интерфейс блока управления можно использовать для расширения возможностей системы управления. Он оснащен контактом домашней сети (Home-In) и контактом внешней сети (Home-Out) (см. главу Монтаж).

- Контакт домашней сети (Home-In) можно использовать для входного сигнала внешних устройств безопасности (например, для оконного контактного выключателя).
- Контакт внешней сети (Home-Out) может использоваться для управления внешними устройствами.

4.3 Варочные панели

i Варочные панели СКFI, СКI, СКIW, СКCH, СКCB, СКG и СКТ являются переменными компонентами для системы BORA Classic 2.0 и могут эксплуатироваться только вместе с вытяжкой варочной панели СКА2/СКА2АВ.

i Установленные в системе устройства перечислены на предпоследней странице руководства по эксплуатации (см. главу «Заводские таблички»).

4.3.1 Описание типа оборудования

Тип	Полное обозначение
СКFI	BORA Classic стеклокерамическая варочная панель с поверхностной индукцией, с 2 конфорками
СКI	BORA Classic индукционная стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками
СКIW	BORA Classic индукционная стеклокерамическая панель вок
СКCH	BORA Classic Hyper стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками 1 контур/2 контура
СКCB	BORA Classic HiLight стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками 1 контур/2 контура/жарочный противень
СКG	BORA Classic газовая стеклокерамическая варочная панель с 2 конфорками
СКТ	BORA Classic тэппан-гриль из нержавеющей стали с 2 конфорками

таблица 4.9 Описание типа оборудования

4.3.2 Параметры и обзор функций

Варочные панели BORA Classic 2.0 имеют следующие параметры и функции:

Параметры	СКФИ	СКИ	СКIW	СКСН	СКСВ	СКТ	СКГ
Электронное регулирование мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Уровень повышенной мощности	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Функция песочных часов (сигнальные часы)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическое зажигание и повторное зажигание							✓
Электронная система регулирования газа (E-Gas-System)							✓
Функции приготовления пищи							
Автоматика доведения до кипения	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Распознавание посуды	✓	✓	✓				
Сохранение тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция перемишки	✓				✓	✓	
Функция таймера	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Функция паузы	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-контурное подключение (задняя конфорка)				✓	✓		
Блокировка для проведения чистки (функция протирания)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция чистки							✓
Предохранительные устройства							
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Индикатор остаточного тепла	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическое аварийное отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от перегрева	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

таблица 4.10 Обзор функций

* относится только к передней конфорке

4.3.3 Конструкция

Варочная панель СКФИ

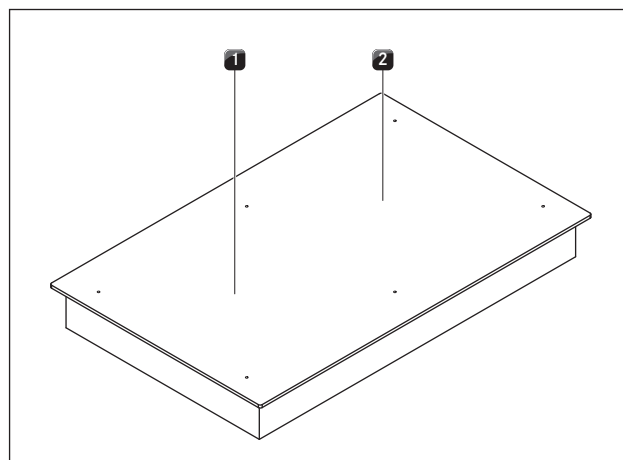


рис. 4.6 BORA Classic варочная панель СКФИ

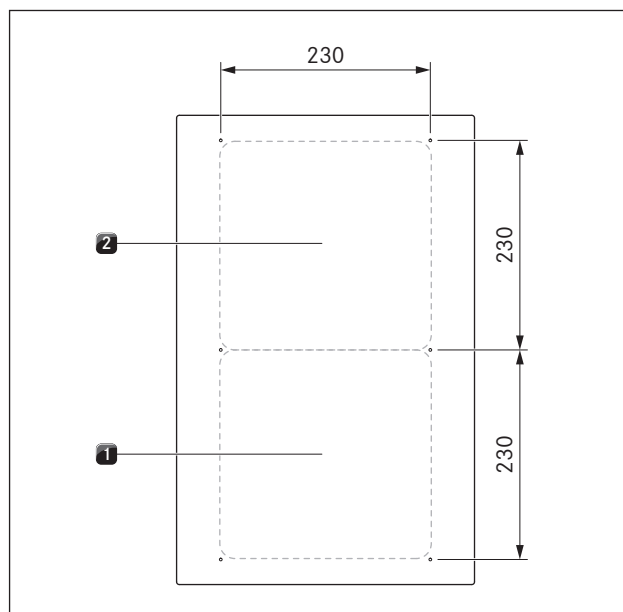


рис. 4.7 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 1)
2100 Вт (максимальная мощность 3680 Вт)
- [2] Задняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 2)
2100 Вт (максимальная мощность 3680 Вт)

Варочная панель SKI

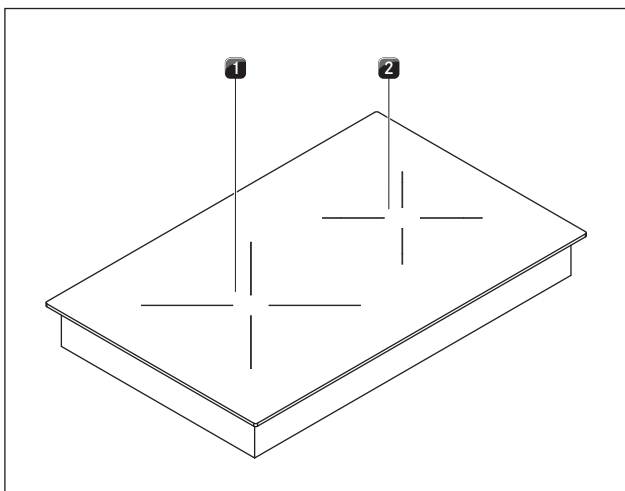


рис. 4.8 BORA Classic варочная панель SKI

Варочная панель SKIW

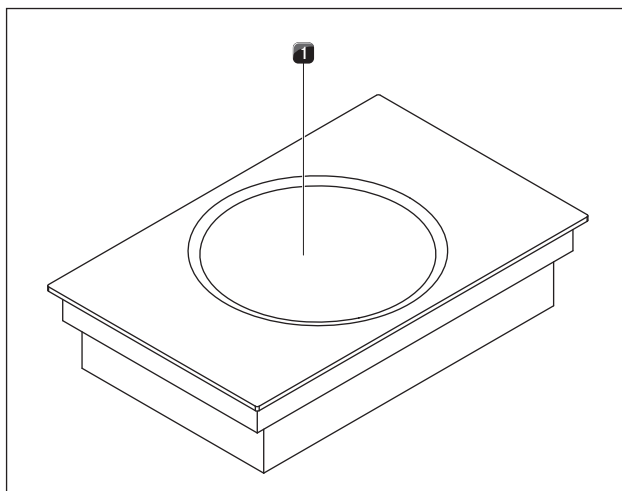


рис. 4.10 BORA Classic варочная панель SKIW

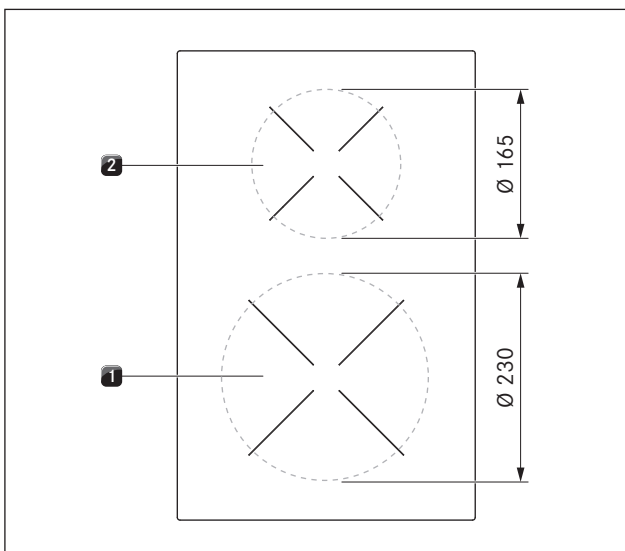


рис. 4.9 Размер конфорок

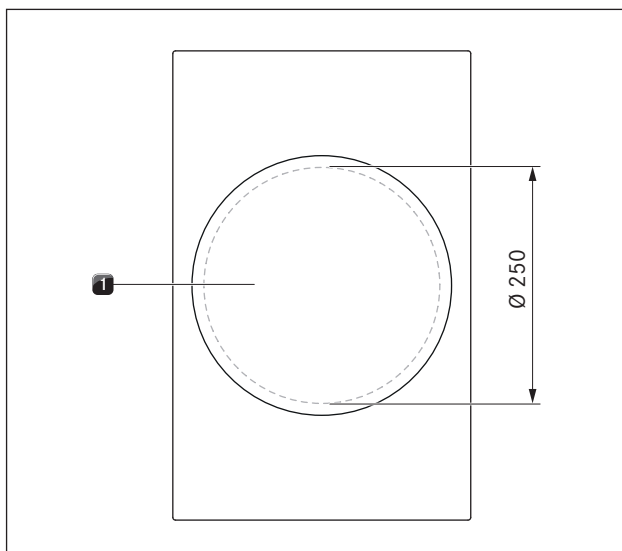


рис. 4.11 Размер конфорки

- [1] Передняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 1)
2300 Вт (максимальная мощность 3680 Вт)
- [2] Задняя конфорка с индуктором поверхностного нагрева (зона 2)
1400 Вт (максимальная мощность 2200 Вт)

- [1] Индукционная конфорка сковороды вок 2400 Вт (максимальная мощность 3000 Вт)

Варочная панель СКСН

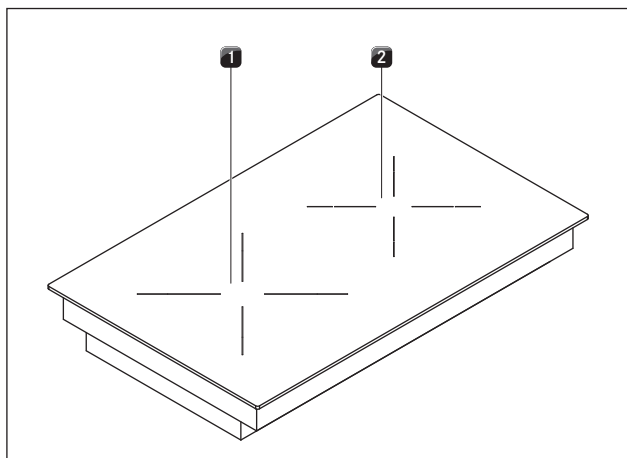


рис. 4.12 BORA Classic варочная панель СКСН

Варочная панель СКСВ

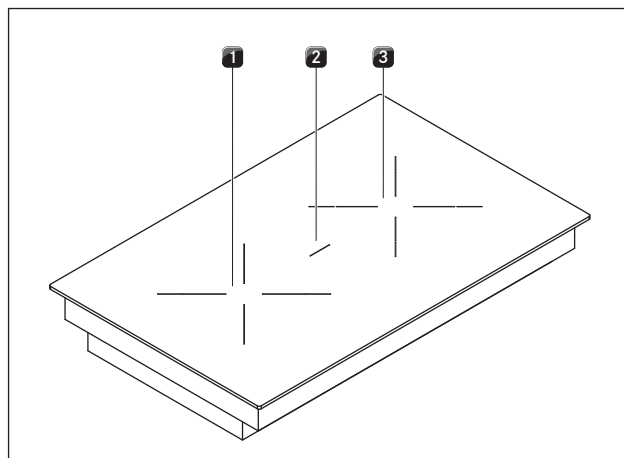


рис. 4.14 BORA Classic варочная панель СКСВ

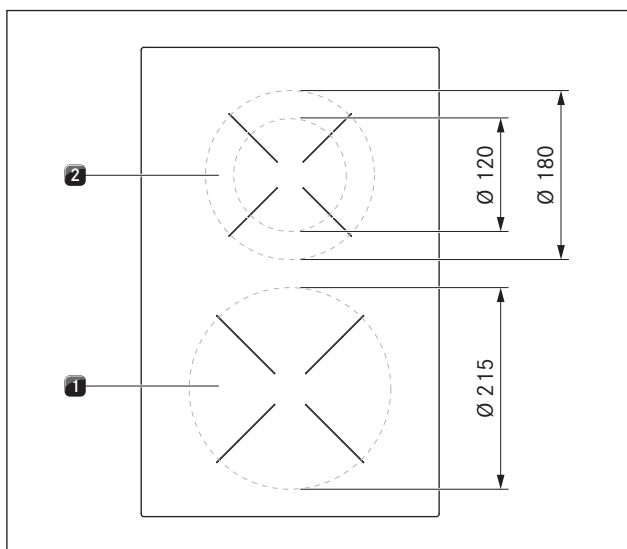


рис. 4.13 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка Нурег (зона 1)
2100 Вт (максимальная мощность 3000 Вт)
- [2] Задняя 2-контурная конфорка (зона 2)
600 Вт (2-контурное подключение 1600 Вт)

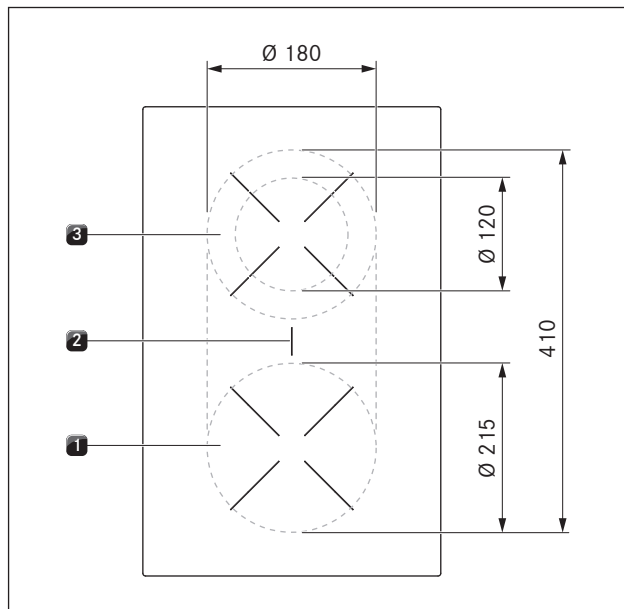


рис. 4.15 Размер конфорок

- [1] Передняя конфорка (зона 1)
1600 Вт
- [2] Конфорка жарочного противня
3680 Вт
- [3] Задняя 2-контурная конфорка (зона 2)
600 Вт (2-контурное подключение 1600 Вт)

Варочная панель СКГ

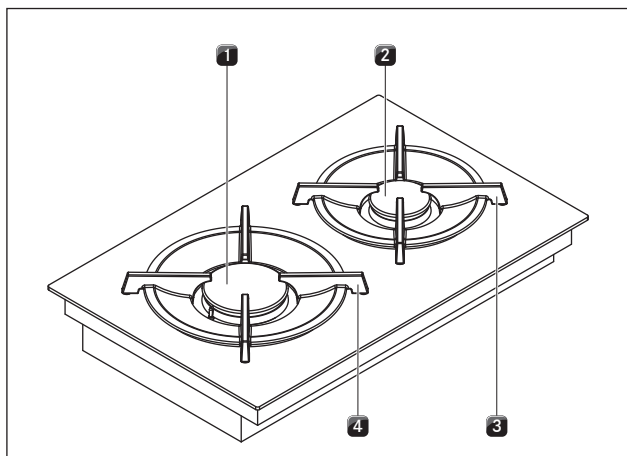


рис. 4.16 Газовая стеклокерамическая варочная панель BORA Classic СКГ

Варочная панель СКТ

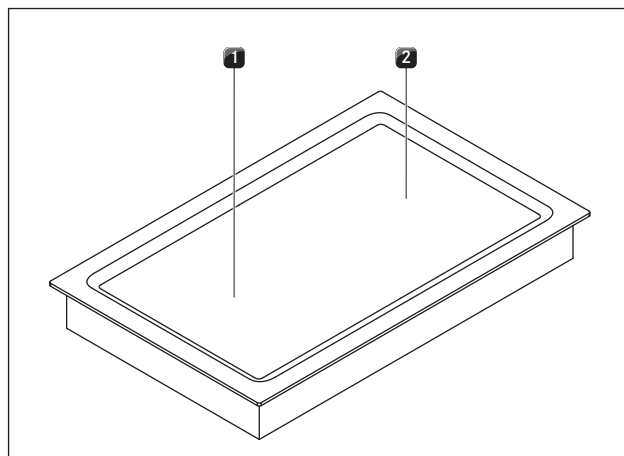


рис. 4.18 BORA Classic тэппан-гриль из нержавеющей стали СКТ

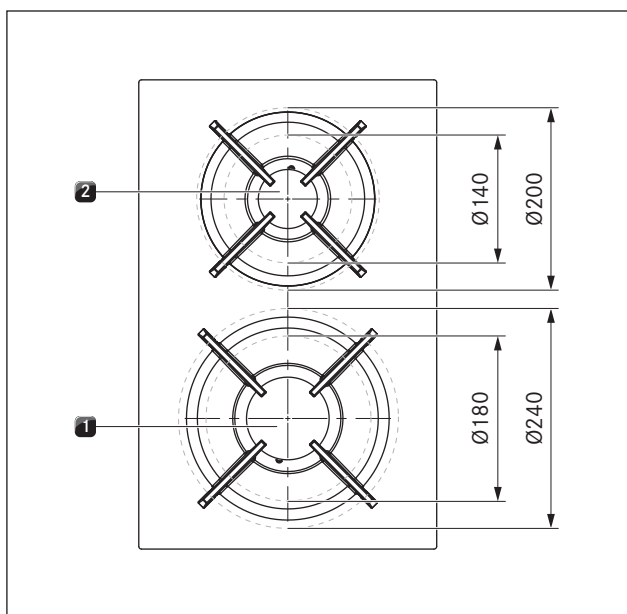


рис. 4.17 Размер конфорок

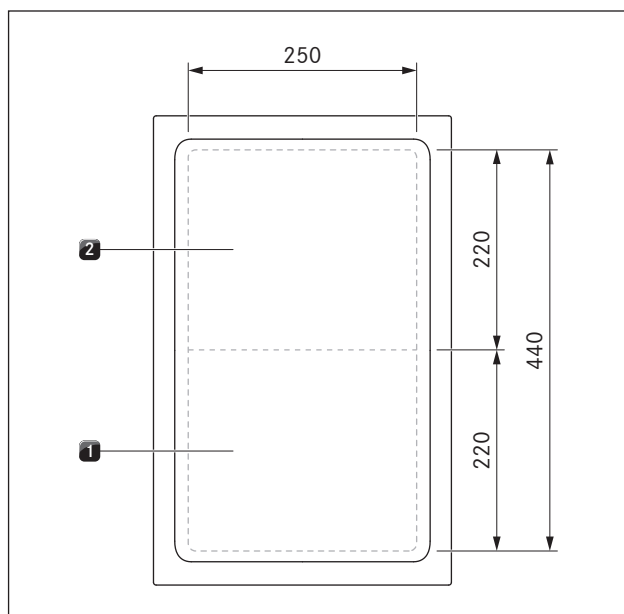


рис. 4.19 Размер конфорок

- [1] Передняя мощная горелка 3000 Вт
- [2] Задняя обычная горелка 2000 Вт
- [3] Решетка задняя
- [4] Решетка передняя

- [1] Передняя зона гриля (зона 1)
1750 Вт
- [2] Задняя зона гриля (зона 2)
1750 Вт

4.3.4 Принцип функционирования индукционных варочных панелей (СКФИ, СКИ, СКIW)

Под индукционной конфоркой установлена индукционная катушка. При включении конфорки катушка создает магнитное поле, которое непосредственно воздействует на дно посуды, нагревая его. Конфорка нагревается опосредованно, от тепла, отдаваемого посудой.

Индукционные конфорки работают только в том случае, если дно посуды изготовлено из намагничиваемого металла.

При воздействии индукции автоматически учитывается размер применяемой посуды, то есть на конфорке нагревается только та часть поверхности, на которой стоит посуда.

► Соблюдайте минимальные размеры дна посуды.

Уровни мощности

Следствием высокой мощности индукционных варочных панелей является быстрый нагрев посуды. Для предотвращения пригорания блюд, в отличие от обычных варочных систем, требуется определенная настройка при выборе уровня мощности.

Действие	Уровень мощности
Расплавление масла и шоколада, роспуск желатина	I
Поддержание в нагретом состоянии соусов и супов, замачивание риса	I-3
Варка картофеля, макаронных изделий, супов, рагу, приготовление на пару фруктов, овощей и рыбы, размораживание	2-6
Жарка на сковороде с покрытием, бережная жарка (без перегрева жира) шницелей, рыбы	6-7
Разогревание жира, обжаривание рыбы, приготовление сложных соусов и супов, запекание омлетов	7-8
Нагрев больших объемов жидкости, обжарка стейков	9
Нагревание воды	P

таблица 4.11 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными.

Рекомендуется уменьшать или увеличивать мощность в зависимости от посуды и заполняемого объема.

Подходящая посуда

i Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды.



Посуда с таким знаком подходит для индукционных варочных панелей. Посуда, используемая для индукционных варочных поверхностей, должна быть изготовлена из металла, должна иметь магнитные свойства и достаточную площадь дна.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- нержавеющей стали с намагничиваемым дном;
- эмалированной стали;
- чугуна.

Устройство	Конфорка	Минимальный диаметр
СКФИ	впереди сзади	120 мм 120 мм
СКИ	впереди сзади	120 мм 90 мм
СКИW	Вок	210 мм

таблица 4.12 Минимальный диаметр посуды

i Для индукционной варочной вок-панели СКИW идеально подходит сковорода вок BORA HIW1, которую можно приобрести как аксессуар.

- При необходимости проведите магнитный тест. Если магнит притягивается к дну посуды, в ней, как правило, можно готовить блюда на индукционной плите.
- Учитывайте материал дна посуды. Дно посуды не должно быть выпуклым (исключение: вок-панель СКИW). Вследствие неправильного температурного контроля конфорки выпуклость может стать причиной перегрева посуды. Дно посуды не должно иметь острых бороздок и острых краев, чтобы не поцарапать поверхность варочной панели.
- Устанавливайте посуду (без подставок и подобных предметов) непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

Шумы

При работе индукционных конфорок в посуде, в зависимости от материала и способа обработки дна, могут возникать шумы:

- Гудение может возникать при использовании высокого уровня мощности. Звук ослабевает или пропадает при снижении мощности.
- Треск и свист могут иметь место, если дно посуды изготовлено из комбинации различных материалов (например, дно из многослойного материала)
- Щелкающий звук может возникнуть при переключении электронных приборов, особенно при малой мощности нагрева.
- Жужжание может наблюдаться при включении охлаждающего вентилятора. Для увеличения срока службы электроники варочная панель оснащается охлаждающим вентилятором. При интенсивном использовании варочной панели охлаждающий вентилятор включается автоматически. Включение охлаждающего вентилятора сопровождается жужжанием. Охлаждающий вентилятор может продолжить работу в течение некоторого времени после выключения устройства.

4.3.5 Принцип функционирования варочных панелей Hyper и HiLight (СКСН, СКСВ)

Под конфоркой находится излучающий нагревательный элемент, оснащенный ленточным нагревателем. При включении конфорки ленточный нагреватель излучает тепло, которое воздействует на конфорку и дно посуды, нагревая их.

Уровни мощности

Действие	Уровень мощности
Расплавление масла и шоколада, роспуск желатина	I
Поддержание в нагретом состоянии соусов и супов, замачивание риса	I-3
Варка картофеля, макаронных изделий, супов, рагу, приготовление на пару фруктов, овощей и рыбы, размораживание	2-6
Жарка на сковороде с покрытием, бережная жарка (без перегрева жира) шницелей, рыбы	6-7
Разогревание жира, обжаривание рыбы, приготовление сложных соусов и супов, запекание омлетов	7-8
Доведение до кипения большого количества жидкости, поджаривание стейков и нагревание воды	9
Поджаривание стейков и нагревание воды	P

таблица 4.13 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными. Рекомендуется уменьшать или увеличивать мощность в зависимости от посуды и заполняемого объема.

Максимальная мощность при работе варочной панели СКСН

Передняя конфорка стеклокерамической варочной панели Hyper СКСН оснащена функцией максимальной мощности, действующей ограниченное время.


- На панели управления P отображается. Используя максимальную мощность, можно быстро нагреть большое количество воды.

При включении максимальной мощности конфорка работает в самом интенсивном режиме.

Через 10 минут повышенная мощность автоматически переключается на уровень мощности 9.

Подходящая посуда

i Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды.

 Посуда с таким знаком подходит для излучающих нагревательных элементов. Посуда, нагрев которой производится в результате излучения тепла, должна быть изготовлена из металла и обладать хорошими теплопроводными свойствами.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- нержавеющей стали, меди или алюминия
- эмалированной стали;
- чугуна.

- ▶ Учитывайте материал дна посуды. Дно посуды не должно быть выпуклым. Вследствие неправильного температурного контроля конфорки выпуклость может стать причиной перегрева посуды. Дно посуды не должно иметь острых бороздок и острых краев, чтобы не поцарапать поверхность варочной панели.
- ▶ Устанавливайте посуду (без подставок и подобных предметов) непосредственно на стеклокерамическую поверхность.

4.3.6 Принцип работы газовой стеклокерамической варочной панели BORA Classic CKG

i Варочная панель оснащена системой автоматического зажигания.

Если конфорка включена, пламя напрямую нагревает дно посуды. Регулировка пламени осуществляется с помощью высокоточной электронной системы регулирования газа (E-Gas-System). Помимо прочего, для обеспечения точности регулировки каждой газовой горелки используются исполнительные приводы. Указанные исполнительные приводы проходят периодическую самокалибровку, в ходе которой возникают характерные жужжащие шумы, не являющиеся признаком неисправности. Преимуществом электронной системы регулирования газа является оптимальная и воспроизводимая терморегуляция, т. е. выбранные уровни мощности будут идентичными для каждого процесса приготовления пищи. Кроме того, она позволяет обеспечить чистое, ровное пламя для каждого уровня мощности. При необходимости, выполняется автоматическое повторное зажигание пламени.

Уровни мощности

Регулирование мощности осуществляется в соответствии с уровнями 1-9 и P. Результатом высокой мощности газовых варочных панелей является быстрый нагрев посуды. Для предотвращения пригорания блюд, в отличие от обычных варочных систем, требуется определенная настройка при выборе уровня мощности.

Действие	Уровни мощности
Уровень поддержания тепла готовых блюд	I-2
Обжарка нарезанных овощей, яичница, телятина, мясо птицы	3-5
Обжарка креветок, приготовление кукурузы в початках, шницелей, говядины, рыбы, котлет	5-7
Нагрев больших объемов жидкости, обжарка стейков	8-9
Нагревание воды	P

таблица 4.14 Рекомендации по уровням мощности

Данные в таблице являются ориентировочными.

i Каждая газовая конфорка оборудована термоэлементом безопасности. Этот элемент определяет, не погасло ли пламя (например, из-за переливания кипящего блюда через край посуды или из-за сильной тяги). Затем подача газа отключается и выполняется повторное автоматическое зажигание. Если попытка зажигания оказалась неудачной, подача газа прекращается. Это позволяет избежать утечки газа.

Подходящая посуда



Посуда с таким знаком подходит для газовых варочных панелей.

- i** Время доведения до кипения, время общего нагрева дна посуды и результаты приготовления блюд во многом зависят от конструкции и свойств посуды. Посуда с толстым дном обеспечивает более равномерное распределение тепла. При использовании посуды с тонким дном имеется риск перегрева приготавливаемых продуктов в определенных точках. Кроме того, это может привести к повреждению варочной панели.
- i** Прежде всего, следите за тем, чтобы посуда не перегревалась. В противном случае ее дно может деформироваться. Поэтому запрещается нагревать пустую посуду.
- i** В случае посуды с неровным дном возникает риск опрокидывания посуды. Вероятность некоторой неустойчивости посуды не может быть полностью исключена.

Подходящая посуда должна быть изготовлена из:

- меди;
- нержавеющей стали;
- алюминия;
- чугуна.

► Обратите внимание на размеры в таблице:

Горелка	Минимальный диаметр дна посуды	Рекомендуемый диаметр дна посуды
Обычная горелка	120 мм	140–200 мм
Мощная горелка	160 мм	180–240 мм

таблица 4.15 Диаметр дна посуды

- i** Используйте только ту посуду, диаметр которой не превышает указанные размеры. В случае посуды слишком большого диаметра выходящие наружу горячие отработавшие газы могут повредить столешницу или другую неустойчивую к воздействию высоких температур поверхность, например, облицованную панелями стену, а также компоненты варочной панели и вытяжки. Компания Bora не несет ответственности за подобные повреждения.

4.3.7 Принцип действия теппан-гриля из нержавеющей стали СКТ

Под зоной гриля находится нагревательный элемент. При включении зоны гриля нагревательный элемент вырабатывает тепло, непосредственно нагревая поверхность гриля.

Уровни мощности и диапазоны температур

Регулировка мощности производится в соответствии с уровнями, которые отображаются на панели управления, в том числе и в °C (индикация температуры)

Уровень мощности	Температура в °C
1	= 150
2	= 160
3	= 170
4	= 180
5	= 190
6	= 200
7	= 210
8	= 220
9	= 230
P (уровень повышенной мощности)	= 250

таблица 4.16 Значения температуры, соответствующие уровням мощности



Результатом высокой мощности теппан-гриля из нержавеющей стали является очень быстрый нагрев приготавливаемой пищи. Для предотвращения пригорания блюд необходимо подобрать несколько иной температурный режим, который отличается от режима, применяемого в обычных варочных системах.

Действие	Температура в °C
Приготовление на пару фруктов, например, ломтиков яблок, половинок персиков, ломтиков бананов	160–170
Обжарка нарезанных овощей, яичница, телятина, мясо птицы	180–190
Обжаривание панированной рыбы или рыбы в тесте, выпекание блинов, обжаривание сосисок, свинины, баранины	190–200
Обжаривание картофельных оладий, креветок, кукурузных початков и шницелей	200–210
Интенсивная жарка говядины, рыбы, фрикаделек	220–230
Обжаривание стейков	250 (максимальная мощность)

таблица 4.17 Рекомендации по выбору температуры (данные в таблице являются ориентировочными).


4.3.8 Функции варочных панелей

Регулировка мощности

Регулировка уровня мощности производится на панели управления при касании или перемещении пальца по сенсорной поверхности слайдера. В качестве альтернативы уровень мощности можно устанавливать с помощью сенсорных кнопок  и , расположенных над слайдером и под ним.

Уровень повышенной мощности конфорок

При активировании уровня повышенной мощности в течение заданного времени конфорки работают в режиме максимального нагрева. Повышенная мощность подается на одну конфорку, то есть нагрев других конфорок временно автоматически уменьшается.

Через 10 минут повышенная мощность автоматически переключается на уровень мощности .

- i** Никогда не разогревайте масло, жир и подобные продукты на уровне повышенной мощности. Вследствие высокой мощности дно посуды может перегреться.

2-контурное подключение

Имеется возможность несложного подключения второго, более мощного контура нагрева в зависимости от ситуации. Благодаря этому обеспечивается несложная и быстрая адаптация к используемой посуде.

Автоматика доведения до кипения

При активировании автоматика доведения до кипения конфорка в течение заданного времени работает с полной мощностью, а затем автоматически переключается на установленный уровень доведения до готовности.

Уровень мощности (уровень доведения до готовности)	Длительность закипания в мин:сек.	
	Варочные панели СКFI, SKI, SKIW, SKG	Варочные панели СКСН, СНСВ
1	0:40	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

таблица 4.18 Обзор продолжительности режима доведения до кипения

Регулируемая функция поддержания тепла

Используя 3 уровня поддержания тепла, можно сохранять приготовленную пищу в нагретом состоянии при постоянной температуре без риска подгорания.

- Максимальная длительность функции поддержания тепла составляет 8 часов.

Имеется три различных уровня поддержания тепла:

Уровень поддержания тепла	Символ	Температура	
1	—	≈ 42 °C	(90 °C в СКТ)
2	≡	≈ 74 °C	(110 °C в СКТ)
3	≡	≈ 94 °C	(130 °C в СКТ)


таблица 4.19 Уровни поддержания тепла

- i** На практике значения температуры для уровней поддержания тепла могут слегка различаться, так как на температуру влияют характеристики посуды, степень заполнения и применяемые технологии нагрева. Кроме того, температурные характеристики могут варьироваться в зависимости от влияния системы вытяжки.

Функция перемишки

При использовании функция перемишки две конфорки можно объединить в одну большую варочную поверхность. Управление мощностью объединенной поверхности производится через один элемент управления. Регулировка мощности осуществляется синхронно (обе конфорки работают на одном и том же уровне мощности). Функция перемишки применяется для нагревания пищи, например, в жарочном противне.

Распознавание посуды при использовании индукционных варочных панелей

Конфорка автоматически распознает размер посуды, и передача энергии производится целенаправленно только на поверхность под посудой. Производится также автоматическое распознавание отсутствия посуды, ненадлежащей или слишком маленькой посуды. Конфорка не работает, если она отображается на дисплее  в мигающем режиме. Это происходит, если...

- ...конфорка включена без посуды или с ненадлежащей посудой
- ...диаметр дна посуды слишком мал;
- ...посуда снята с включенной конфорки.

Если по истечении 9 минут после установки уровня мощности посуда не распознана, конфорка автоматически отключается.

Таймер конфорок (автоматика отключения)

При работе имеющихся конфорок автоматика отключает определенную конфорку по истечении заданного времени. Если выбранная конфорка при активировании таймера не включена, по истечении времени срабатывает звуковой сигнал.

Функция таймера может использоваться для любого количества конфорок, но не более 4 (мульти-таймер).

Функция паузы

С помощью функции паузы можно быстро и легко отключить все конфорки на некоторое время. При отмене функции работа возобновляется с прежними настройками. Процесс приготовления пищи может быть прерван на период не более 10 минут. По истечении 10 минут процесс приготовления пищи автоматически прекращается.


Функция чистки теппан-гриля из нержавеющей стали

При активировании функции чистки поддерживается постоянная оптимальная температура 70 °C теппан-гриля из нержавеющей стали. Это значение температуры поддерживается в течение 10 минут.

4.4 Предохранительные устройства

4.4.1 Блокировка управления

Данная блокировка предотвращает несанкционированное управление вытяжкой и варочными панелями во время их работы.

- При активировании блокировки управления горит символ .
- Функции заблокированы, показания дисплея затемнены (исключение: кнопка питания).

4.4.2 Блокировка для проведения чистки (функция протирания)

Блокировка для проведения чистки служит для предотвращения случайного ввода данных при протирании панели управления во время процесса приготовления пищи. Панель управления блокируется на заданный период времени (заводская настройка 15 секунд) Отображается оставшееся время. Все настройки остаются без изменений. Продолжительность времени протирания панели можно задать в меню (5–30 секунд).

- i** Во время влажной уборки варочной панели может образоваться водяная пленка, которая приведет к срабатыванию кнопки питания несмотря на блокировку. Поэтому следует немедленно вытереть насухо варочную панель после влажной уборки.

4.4.3 Автоматическое аварийное отключение

Если устройство включено, но не используется в течение 2 минут, система автоматически отключается (режим ожидания).

Вытяжка

После 30 минут бездействия всех конфорок (= уровень мощности 0) вытяжка автоматически выключается или после выключения запускается автоматическая работа вентилятора.

Варочные панели

Все конфорки автоматически отключаются, если в течении заданного периода работы не было изменения уровня мощности.

Уровни мощности	Аварийное отключение через час.:мин.		
	Варочные панели СКFI, SKI, SKIW, SKT	Варочные панели СКCH, СКCB	Варочная панель СКG
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 (только в СКCH)	0:20


таблица 4.20 Автоматическое аварийное отключение по уровням мощности

Уровень поддержания тепла	Аварийное отключение через час.:мин.
1 (-)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≡)	8:00

таблица 4.21 Автоматическое аварийное отключение по уровням поддержания тепла

- ▶ Вновь включите конфорку, если вы планируете использовать ее снова (см. главу Управление устройством).

4.4.4 Индикатор остаточного тепла H

Если конфорка или зона гриля после выключения остаются горячими, имеется опасность получения ожога или возгорания. Пока отображается символ высокой температуры  и H (индикатор остаточного тепла), запрещается прикасаться к конфорке или зоне гриля и ставить на них предметы, чувствительные к высокой температуре. Когда конфорка достаточно остыла (< 50 °C), индикатор гаснет.

- i** Во время отключения напряжения или после него конфорки могут оставаться горячими. На варочных панелях СКCH, СКCB и СКG после отключения напряжения остаточное тепло не отображается, даже если они были включены и еще не остыли.

4.4.5 Защита от перегрева

- i** В случае перегрева варочной панели ее мощность снижается или варочная панель полностью отключается.
- i** В случае перегрева панели управления возможно отключение конфорок или всей системы.

Устройства оснащены системой защиты от перегрева. Защита от перегрева срабатывает, если ...

- посуда нагревается без содержимого,
 - масло или жир нагреваются при высоком уровне мощности,
 - ...после отключения напряжения вновь включается горячая конфорка.
 - ...горячая посуда нагревает панель управления.
- В результате срабатывания защиты от перегрева инициируются следующие операции:
- Отключается активированная максимальная мощность.
 - Уменьшается установленный уровень мощности.
 - Конфорка полностью отключается.
 - Варочная панель полностью отключается.
 - Система полностью отключается.

По прошествии достаточного для охлаждения времени варочная панель может снова использоваться при максимальном уровне мощности.

4.4.6 Защита от детей

Защита от детей предотвращает случайное и несанкционированное включение устройств.

5 Управление

► При каждом использовании устройства соблюдайте все указания по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

i Варочные панели системы BORA Classic 2.0 должны подключаться только к центральному блоку управления вытяжки варочной панели SKA2/SKA2AB.

i Вытяжка может эксплуатироваться только при условии установки компонентов жирового фильтра.

5.1 Общие и специальные указания по эксплуатации

Управление вытяжкой и конфорками осуществляется с центральной панели управления. Панель управления оснащена электронными сенсорными кнопками и полями индикации. Сенсорные кнопки срабатывают при касании пальцем (см. главу «Описание устройства»).

Управление устройством осуществляется при касании определенных сенсорных кнопок (сенсорное управление) или при перемещении пальца по сенсорному экрану (управление с помощью слайдера).

i Не на каждом приборе отображаются все символы. Функции и индикаторы подключаются автоматически в зависимости от установленных устройств.

5.1.1 Специальные указания по эксплуатации теппан-гриля из нержавеющей стали SKT

Первое использование:

► При первом пуске в эксплуатацию сковороду-гриль следует нагреть в течение 25 минут до 220 °С (= уровень мощности 8 для обеих зон гриля).

i В ходе этого процесса могут возникать специфические шумы.

Указания по эксплуатации

i Произведите чистку поверхности гриля перед первым использованием устройства (см. главу Чистка).

i Нагревайте зону гриля в течение 5 минут перед каждым использованием.

i Во время нагревания или охлаждения сковороды-гриля могут возникать специфические шумы. Это нормальное явление.

i В теппан-гриль из нержавеющей стали встроен вентилятор охлаждения, который обеспечивает продолжительный срок службы электроники и быстрое охлаждение поверхности гриля. Уровень шума можно уменьшить с помощью определенных мер, но устранить их полностью невозможно.

i В процессе эксплуатации сковорода-гриль может деформироваться.

i При обжаривании на гриле или при его нагревании на высоком уровне мощности сковорода-гриль может приобрести коричневатую окраску.

5.1.2 Специальные указания по эксплуатации газовой стеклокерамической варочной панели SKG

i Минимальные требования для эксплуатации газовой варочной панели SKG: Системное программное обеспечение версии 03.00 (или более новое)

i Перед началом эксплуатации варочной панели необходимо очистить конфорку (см. главу «Очистка»).

i При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона горелка может не зажечься. Причина может заключаться в наличии воздуха в газопроводе или необходимости повторной калибровки электронной системы регулирования газа. Выполните операции, требуемые при первом вводе в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

i Ввиду использования эмалированных литых деталей возможно незначительное изменение цвета и появление небольших неровностей. Кроме того, на опорных поверхностях может образоваться налет ржавчины, легко удаляемый влажной тканью. Подобные признаки – это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик изделия.

i В ходе использования некоторые части газовой варочной панели могут изменить цвет. Это изменение цвета является нормальным и не влияет на пламя или работу варочной панели.

i При использовании горелки может возникать слышимый шум выходящего из нее газа. При наличии загрязнений на горелке и в прилегающем воздушном пространстве (пыль) в результате продолжительного использования, пламя горелки становится оранжевым. Это нормальные характеристики, они могут проявляться независимо друг от друга.

i Перекройте подачу газа и отключите сетевой предохранитель, если во время работы газовой варочной панели образовались дым или возгорание.

i Перекройте подачу газа, если Вы почувствовали запах газа или заметили неисправности в газовой проводке. Откройте окна и проветрите помещение.

Указания по эксплуатации

При использовании газовой варочной панели в помещении, где она работает, повышается температура и влажность. Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или других эффективных способов проветривания, например, использования механического устройства вентиляции на более высоком уровне мощности.

- ▶ Следует проветривать помещение.
- ▶ Держите открытыми естественные вентиляционные отверстия.
- ▶ По возможности используйте механические вентиляционные устройства.

i Используйте только ту посуду, диаметр которой не превышает указанные размеры (см. главу «Подходящая посуда» описания устройства). В случае посуды слишком большого диаметра выходящие наружу горячие отработавшие газы и пламя могут повредить столешницу или другую неустойчивую к воздействию высоких температур поверхность, например, облицованную панелями стену, а также компоненты варочной панели и вытяжки. Компания Bora не несет ответственности за подобные повреждения.

i Не используйте газовую варочную панель вместе с вытяжкой без посуды в течение длительного периода времени (> 5 минут). Очень высокая температура нагрева может привести к повреждению газовой варочной панели и воздухопроводов системы вытяжки.

i Язык пламени должен оставаться под днищем посуды. Выступающие языки пламени передают лишнее тепло воздуху, могут нанести повреждения ручкам кастрюль и воздуховодам (системы вытяжки), а также повысить риск получения ожогов. Кроме того, внешняя часть пламени намного горячее его ядра.

i При выполнении любых работ на горячем приборе используйте кухонные рукавицы или прихватки для защиты ваших рук. Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Мокрые или влажные текстильные изделия обладают более высокой теплопроводностью и могут привести к получению паровых ожогов. Не допускайте контакта указанных текстильных изделий с пламенем. Поэтому не используйте слишком большие тряпки, кухонные полотенца и т. п.

i Брызги жира и другие горючие остатки (пищевых продуктов) на варочной панели могут воспламениться. Поэтому удаляйте их своевременно.

- ▶ Не ставьте посуду с неровным дном на решетку.
- ▶ Не нагревайте пустую посуду.
- ▶ Всегда ставьте посуду на входящую в комплект поставки решетку. Посуду нельзя ставить прямо на горелку.
- ▶ Не используйте кастрюли для жарки, сковороды или гриль слишком большого размера, когда они закрывают собой несколько горелок одновременно. В противном случае аккумуляция тепла может привести к повреждению варочной панели.
- ▶ Убедитесь в том, что компоненты горелки и решетки установлены надлежащим образом.

- ▶ Не зажигайте плиту, пока все компоненты горелки не будут собраны в установленном порядке.
- ▶ Убедитесь в том, что пламя горелки не выходит за границы дна используемой посуды и не поднимается вверх по ее наружной стороне.
- ▶ Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с варочной панелью.

Для достижения максимальной эффективности при минимальном потреблении газа, мы рекомендуем:

- ▶ Используйте посуду, дно которой пламя покрывает, не выходя за его пределы.
- ▶ Используйте подходящую посуду для каждой газовой горелки.
- ▶ Располагайте посуду на газовой конфорке таким образом, чтобы пламя нагревало центр ее дна.
- ▶ При закипании содержимого кастрюли, выберите меньший уровень мощности газовой горелки (малое пламя).
- ▶ Отрегулируйте мощность системы вытяжки в соответствии с уровнем мощности газовой варочной панели.

Эксплуатация варочной панели вместе с вытяжкой

Если газовая варочная панель используется вместе с вытяжкой, ее тяга может повлиять на пламя.

- ▶ Не выбирайте слишком высокий уровень мощности вытяжки, если на газовой варочной панели установлен низкий уровень мощности.
- ▶ В случае необходимости понизьте уровень мощности вытяжки при зажигании газовой варочной панели.
- ▶ Не позволяйте газовой варочной панели работать без установленной на ней посуды. Пламя экранируется геометрией решетки и посуды от воздействия тяги вытяжки.
- ▶ В случае необходимости понизьте уровень мощности вытяжки, чтобы улучшить отвод и распределение тепла.

i Пламя может привести к возгоранию или повреждению жирового фильтра системы вытяжки и воздухопроводов. Не опаливайте приготавливаемые блюда при работающей вытяжке.

i Вытяжка оказывает влияние на рабочие характеристики газовой варочной панели (например, время приготовления, эффективность и т. д.). Вытяжка также влияет на отвод и распределение тепла.

i В режиме рециркуляции рециркулирующий воздух влияет на газовую варочную панель. Если газовое пламя гаснет, возникает повышенное искажение пламени и/или структура пламени неправильная (например, образование сажи, обратная вспышка пламени, ...), необходимо обязательно увеличить отверстие обратного потока циркуляционного воздуха.

5.2 Сенсорное управление

i Система распознает 3 разных сенсорных команды. Это краткое нажатие (касание), длительное нажатие (продолжительное касание) и перемещение пальца в вертикальном направлении по поверхности дисплея (использование слайдера).

Сенсорная команда	используется для	Время (контакт)
Касание (краткое нажатие)	Кнопки + Слайдер	0,065–0,95 с
Продолжительное касание (продолжительное нажатие)	Кнопки + Слайдер	1–8 с
Перемещение бегунка слайдера (вертикальное перемещение)	Слайдер	0,15–8 с

таблица 5.1 Сенсорное управление

Если сенсорные команды не действуют или действуют неудовлетворительно, необходимо соблюдать следующие правила:

- ▶ касайтесь сенсорных экранных кнопок только одним пальцем;
- ▶ следите за тем, чтобы, что ваша ладонь не опиралась на панель управления во время работы;
- ▶ старайтесь, чтобы площадь касания сенсорных экранных кнопок была минимальной.
- ▶ при использовании следите за тем, чтобы ваши руки были сухими и чистыми.


5.3 Управление системой

5.3.1 Правила эксплуатации

Управление	Команда
Касание символа функции	Активирование функции
Продолжительное нажатие на символ функции	Отключение функции
Перемещение (слайдера)	Настройка значения (например, уровня мощности)

таблица 5.2 Принцип управления

5.3.2 Включение

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку питания  до срабатывания звукового сигнала
- Загорается пиктограмма, и в зоне слайдера появляются символы индикации включения.
- После пуска системы отображается панель управления со стандартной индикацией.

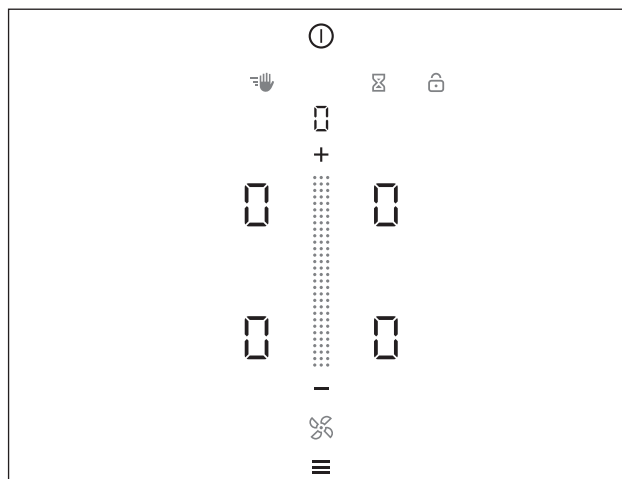







рис. 5.1 Стандартная индикация после включения

- i** Кнопка меню не отображается после включения, если на одной из конфорок сохраняется остаточное тепло.
- i** При активированной функции защиты от детей после пуска системы загорается кнопка блокировки . Стандартная индикация отображается только после снятия блокировки (см. также раздел «Защита от детей»).
- i** Если после включения появляется индикация   , это означает, что основная конфигурация еще не завершена, и ее следует продолжить (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).


5.3.3 Отключение

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку питания  до срабатывания звукового сигнала
- Отображается анимация отключения и индикация гаснет.

Вытяжка была включена:

- Символ вентилятора мигает, вентилятор функционирует в режиме автоматической работы после выключения.
- По истечении времени автоматической работы вентилятора после отключения отображается анимация отключения и индикация гаснет.


Варочная панель была включена:

- При ранее включенных и еще горячих конфорках на дисплее отображается символ остаточного тепла  ярко-красного цвета и H.
- Индикация гаснет, когда конфорка остывает и не имеется остаточного тепла.

- i** Систему можно выключить в любое время: Продолжительное нажатие на кнопку питания


5.3.4 Блокировка управления

Включение блокировки управления

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку блокировки 
- Индикация панели управления затемняется.
- Горит кнопка блокировки.
- Все функции блокируются, кроме кнопки питания и кнопки блокировки.


i Если система выключается при активированной блокировке управления, при следующем включении блокировка управления будет отключена.

Отключение блокировки управления

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку блокировки  (3 сек)
- Индикация панели управления загорается, панель управления вновь активируется.
- Кнопка блокировки затемняется.

5.3.5 Блокировка для проведения чистки (функция протирания)

Активирование блокировки для проведения чистки.

- ▶ Коснитесь кнопки блокировки для проведения чистки 
- Индикация панели управления затемняется.
- Кнопка блокировки для проведения чистки загорается.
- Панель управления блокируется.
- Все прежние настройки сохраняются.
- На многофункциональном дисплее начинается отсчет времени.

По окончании установленного периода времени

- По окончании установленного времени панель управления автоматически включается.

i Если при активной блокировке для проведения очистки обнаруживается длительное воздействие на панель управления (> 8 сек.), все активные конфорки автоматически ставятся на паузу после деактивации блокировки для проведения очистки.


5.3.6 Защита от детей

На панели управления мигает символ блокировки .

Активирование функции защиты от детей на продолжительное время


см. главу «Меню» пункт меню 2: Защита от детей

Отключение функции защиты от детей на один процесс приготовления пищи

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку блокировки  (3 сек)
- Индикация панели управления загорается, панель управления вновь активируется.
- Кнопка блокировки затемняется.

5.3.7 Сигнальные часы (песочные часы для определения готовности яиц при варке)


Активирование песочных часов

- ▶ Коснитесь кнопки с символом песочных часов 
- На 7-сегментном дисплее над слайдером отображается индикация времени в часах, минутах и секундах (□:□□:□□).
- Система переходит в цветовой режим «бежевый».
- Индикация конфорок на дисплее затемняется.

Установка времени

см. раздел 6.5.9 «Таймер конфорок»

Запуск песочных часов


- ▶ Коснитесь кнопки пуска 
- Срабатывает звуковой сигнал, установленное значение будет подтверждено.
- Начинается отсчет установленного времени.
- Панель управления переходит на стандартную индикацию.
- Оставшееся время отображается системой с точностью до секунды.
- За 10 секунд до окончания заданного периода индикатор оставшегося времени и кнопка песочных часов начинают мигать.

По окончании установленного периода времени

- По окончании установленного времени срабатывает звуковой сигнал (макс. 60 секунд).
- Индикатор времени и кнопка с символом песочных часов мигают (макс. 60 секунд).
- Идет обратный отсчет оставшихся 60 секунд (-□:□□:□ !...)

i Вы можете отключить звуковой сигнал и мигающий режим индикаторов, коснувшись кнопки песочных часов.

Отключение песочных часов до окончания установленного времени

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки песочных часов 
- Работа функции песочных часов завершается.
- Панель управления переходит на стандартную индикацию.






5.4 Управление вытяжкой варочной панели

i Для управления вытяжкой необходимо на панели управления активировать управление вентилятором (цветовой режим «синий»).

Слайдер и символ вентилятора в режиме стандартной индикации загораются синим светом.

5.4.1 Установка уровня мощности вентилятора


Уровни мощности вентилятора могут быть отрегулированы различными способами:

- ▶ Касание кнопки  или 
- ▶ Регулировка с помощью слайдера 
- ▶ Касание требуемой позиции на слайдере
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  или  (регулирование в два шага)

Увеличение уровня мощности

- ▶ Переместите бегунок слайдера вверх на требуемый уровень мощности


или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности

или

- ▶ Коснитесь более высокой позиции на слайдере


или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности увеличивается в два шага: 0, 2, 4...)

Уменьшение уровня мощности

- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на требуемый уровень мощности


или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности

или


- ▶ Коснитесь более низкой позиции на слайдере

или

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности уменьшается в два шага: ...4, 2, 0)

5.4.2 Максимальная мощность вентилятора


Включение максимальной мощности

- ▶ Продолжительное нажатие на позицию 5 слайдера 

или

- ▶ Коснитесь кнопки  при активированном уровне мощности 5


- На слайдере отображаются символы.
- Появляется индикация P (сначала трижды мигает, затем горит ровным светом).


 Через 10 минут максимальная мощность автоматически переключается на уровень мощности 5.

Отключение максимальной мощности

Максимальная мощность вентилятора отключается до окончания заданного времени, если установить другой уровень мощности (см. раздел Установка уровня мощности вентилятора).

5.4.3 Автоматика вытяжки

 Автоматика адаптирует мощность вытяжки в соответствии с параметрами конфорки, использующей самый высокий уровень мощности из всех включенных конфорок. При изменении уровня мощности конфорки уровень мощности автоматически приводится в соответствие.


 Адаптация мощности вытяжки на индукционных варочных панелях осуществляется с задержкой 20 секунд, на всех других варочных панелях - с задержкой 30 секунд.

 Автоматику вытяжки можно в любое время выключить вручную.

Включение автоматки вытяжки на продолжительное время

см. главу «Меню» пункт меню 3: Автоматическое управление вытяжкой

Включение автоматки вытяжки на один процесс приготовления пищи


- ▶ Прикоснитесь к кнопке вентилятора 

- Символ вентилятора загорается синим светом.
- На слайдере отображаются символы.
- На 7-сегментном дисплее отображается P.

5.4.4 Отключение вентилятора

- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на уровень мощности 0.

или

- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения уровня мощности 0.

или

- ▶ Нажмите и удерживайте кнопку вентилятора 

- Запустится автоматика работы после выключения.
- Как только автоматика работы после включения отключится, отключится и вентилятор вытяжки.


5.4.5 Отключение режима автоматической работы после выключения до окончания заданного времени

- ▶ Прикоснитесь к кнопке вентилятора 

или

- ▶ Коснитесь кнопки с символом минуса 

- Работа вентилятора после выключения вытяжки заканчивается.

 Компания BORA настоятельно рекомендует использовать режим автоматической работы вентилятора после выключения.

5.5 Управление варочными панелями

- i** Для управления варочными панелями необходимо на панели управления активировать функцию управления конфорками (цветовой режим «красный»).
- i** Если ввод команды не выполняется в течение 3,5 секунд после включения панели управления, система автоматически переходит в режим управления вентилятором (стандартная индикация).

5.5.1 Выбор конфорок

- i** С помощью системы можно одновременно использовать и регулировать 4 конфорки.
 - ▶ Коснитесь символа конфорки.
 - Система переходит в цветовой режим «красный».
 - Система переходит в режим индикации уровня мощности.
 - Отображаются дополнительные функции конфорок.
 - Активируется управление конфорками, и вы можете отрегулировать требуемые конфорки.
 - ▶ Если требуется включить другие конфорки, повторите эту процедуру.
- i** Работу конфорки можно прервать, выдав повторную сенсорную команду на дисплее конфорки. В этом случае происходит незамедлительный переход в режим управления вентилятором.






Прямой переход на другую конфорку

- i** При управлении одной из конфорок в режиме управления варочной панелью (цветовой режим «красный») можно непосредственно перейти к другой конфорке и начать ее регулировку.
 - ▶ Нажмите на символ другой конфорки и удерживайте в течение 3,5 секунд.
 - Символ этой конфорки загорается на панели управления.
 - Активируется управление второй конфорки.
 - Первая конфорка на дисплее панели управления затемняется, выполненные ранее регулировки сохраняются.

5.5.2 Регулировка уровня мощности конфорки

- i** Уровни мощности на варочных панелях отображаются на соответствующем дисплее конфорок в виде 7-сегментного экранного шрифта.

Уровни мощности конфорок могут быть отрегулированы различными способами:



- ▶ Касание кнопки  или 
- ▶ Регулировка с помощью бегунка слайдера 
- ▶ Касание требуемой позиции на слайдере
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  или  (регулирование в три шага)

Дополнительные указания для газовой варочной панели СКГ:



- i** После настройки уровня мощности газовой варочной панели СКГ выполняется автоматическое зажигание конфорки с настроенным уровнем мощности.
- i** Зажигание осуществляется несколько раз подряд и сопровождается типичными щелчками.
- i** При отсутствии зажигания можно повторить процедуру. При выборе конфорки и настройке уровня мощности выполняется автоматическое зажигание.

Регулировка уровней мощности варочных панелей СКFI, SKI, SKIW, SKCH, SKCB и СКГ

Увеличение уровня мощности

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вверх на требуемый уровень мощности
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности
- или
- ▶ Коснитесь более высокой позиции на слайдере
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности увеличивается в три шага: 0, 3, 6...)

Уменьшение уровня мощности

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на требуемый уровень мощности
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого уровня мощности
- или
- ▶ Коснитесь более низкой позиции на слайдере
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности уменьшается в три шага: ...6, 3, 0)



- i** Если в течение 9 минут после установки уровня мощности на индукционных варочных панелях СКFI, SKI и SKIW (распознавание кастрюли) не обнаружено подходящей посуды, соответствующая конфорка автоматически отключается.

Регулировка уровня мощности при использовании тэппан-гриля из нержавеющей стали СКТ

- i** Уровни мощности на тэппан-гриле из нержавеющей стали отображаются на соответствующем дисплее конфорки в виде 7-сегментного экранного шрифта (I–9, P). При выбранной конфорке температура в °C отображается на многофункциональном дисплее над слайдером (индикатор температуры).



- i** Во время первой фазы нагрева фактическая температура отображается на многофункциональном дисплее до достижения выбранной конфоркой заданной температуры.

Увеличение температуры




- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
 - ▶ Переместите бегунок слайдера вверх на заданное значение температуры
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения заданного значения температуры
- или
- ▶ Коснитесь более высокой позиции на слайдере
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности увеличивается в три шага: 0, 3, 6...)

- i** Во время фазы нагрева мигает красная кнопка высокой температуры , даже если через 3,5 секунды индикация панели управления вновь переходит к стандартному режиму. При достижении заданной температуры кнопка перестает мигать.


Уменьшение температуры

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
 - ▶ Переместите бегунок слайдера вниз на требуемое значение температуры
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку  до достижения требуемого значения температуры
- или
- ▶ Коснитесь более низкой позиции на слайдере
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку  (уровень мощности уменьшается в три шага: ...6, 3, 0)

5.5.3 Выключение конфорки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки.
 - ▶ Переместите бегунок слайдера вниз, пока на индикаторе конфорки не появится .
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку  до отображения индикации конфорки .
 - По окончании процедуры отображается индикация остаточного тепла H.



Быстрое отключение конфорки (Quick Off)

- ▶ Продолжительное нажатие на символ конфорки
- Для подтверждения звучит продолжительный сигнал.
- На дисплее конфорки отображается индикатор остаточного тепла H. При отсутствии остаточного тепла сразу же отображается .

5.5.4 Автоматика доведения до кипения

- i** Время доведения до кипения автоматически определяется системой с учетом установленного уровня мощности.


Активирование автоматки доведения до кипения

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Настройка уровня мощности (= уровень доведения до готовности)
- ▶ Коснитесь кнопки доведения до кипения 
- Автоматика доведения до кипения активируется.
- Наряду с символом конфорки, отображается символ автоматки доведения до кипения .

- i** При увеличении уровня мощности конфорки с активированной автоматикой доведения до кипения автоматика остается активной. Время доведения до кипения корректируется соответствующим образом.

- i** При уменьшении уровня мощности конфорки с активированной автоматикой доведения до кипения автоматика отключается.

Преждевременное отключение автоматки доведения до кипения

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие кнопки доведения до кипения 
- Автоматика доведения до кипения отключается.
- Уровень мощности конфорки возвращается к установленному ранее значению.

По окончании установленного периода времени

- По истечении времени доведения до кипения активируется настроенный уровень доведения до готовности.
- Символ доведения до кипения больше не отображается.


5.5.5 Уровень повышенной мощности

- i** Если одна из конфорки варочной панели работает на уровне повышенной мощности, вторая конфорка может работать с уровнем мощности не выше 5 (исключение: на устройствах СКГ и СКТ можно активировать обе конфорки с уровнем повышенной мощности).


- i** Если при включении уровня повышенной мощности на второй конфорке настроен уровень мощности выше 5, он автоматически снижается до уровня 5.

- i** Если на второй конфорке установить уровень мощности выше 5, активный уровень повышенной мощности первой конфорки автоматически сбрасывается.

Включение уровня повышенной мощности конфорки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки  при активированном уровне мощности 9

или

- ▶ Продолжительное нажатие на слайдер  в верхней части (= позиция слайдера 7–9).

или

- ▶ Переместите бегунок слайдера на уровень мощности 9 и удерживайте в этом положении
- На слайдере отображаются символы.
- На индикаторе конфорок появляется символ P (сначала трижды мигает, затем горит ровным светом).

- i** Через 10 минут максимальная мощность автоматически переключается на уровень мощности 9. Исключение: В случае газовых варочных панелей SKG продолжительность использования уровня повышенной мощности ограничивается 20 минутами.

Отключение максимальной мощности

Максимальная мощность отключается до окончания установленного времени, если активируется другой уровень мощности (см. раздел Установка уровня мощности).



5.5.6 Двухконтурное подключение для варочных панелей SKCH и SKCB

- i** Двухконтурное подключение может активироваться и отключаться при активированных функциях доведения до кипения, таймера и поддержания тепла. При включении функции перемишки автоматически активируется второй контур нагрева.


Условия для использования двухконтурного подключения:

- Идет процесс приготовления пищи на уровне мощности > 0

Активирование второго контура нагрева

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Установите уровень мощности
- ▶ Коснитесь кнопки контура нагрева 
- Второй контур нагрева активируется для выбранной конфорки.
- Процесс приготовления пищи продолжается на установленном уровне мощности с использованием двух контуров нагрева.
- Наряду с индикацией конфорки, отображается символ контура нагрева .



Отключение второго контура нагрева

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие кнопки контура нагрева 
- Второй контур нагрева отключается.
- Процесс приготовления пищи продолжается на установленном уровне мощности с использованием одного контура нагрева.

5.5.7 Функция перемишки



- i** При активированной функции перемишки обе конфорки устройства объединяются и работают на одной стадии уваривания.
- i** При активированной функции перемишки нельзя использовать максимальную мощность P для варочных панелей SKFI, SKI, SKIW, SKCH и SKCB. Для теппан-гриля из нержавеющей стали можно использовать максимальную мощность P.
- i** В случае варочной панели SKCB второй контур нагрева задней конфорки активируется автоматически при активации функции моста.

Активирование функции перемишки

- ▶ Коснитесь символа конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки включения перемишки 
- Функция перемишки активна.
- Загорается символ включения перемишки .
- Активируется вторая конфорка, которая начинает работать на том же уровне мощности, что и первая конфорка.
- На индикаторах обеих конфорок отображается один и тот же уровень мощности.
- Используются дополнительные активные функции конфорок.
- Изменение уровня мощности теперь одновременно осуществляется на обеих конфорках.

- i** Если обе конфорки одной варочной панели уже активированы, функция перемишки не включается. Функцию перемишки можно включить, если не активирована ни одна, или активирована только одна конфорка.

Отключение функции перемишки

- ▶ Коснитесь символа конфорки с активной функцией перемишки.
 - ▶ Продолжительное нажатие на кнопку включения перемишки 
 - Функция перемишки отключается.
 - Выбранная конфорка остается активной.
- или
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку конфорки с активной функцией перемишки или продолжительное нажатие на кнопку перемишки 
 - Функция перемишки отключается.
 - Все конфорки отключаются.

- i** Если в течение 10 секунд на индукционных варочных панелях с активной функцией перемишки (распознавание кастрюли) не обнаружено подходящей посуды, функция перемишки деактивируется и конфорки отключаются.

Совет для пользователей варочных панелей SKFI, SKI и SKIW: Перенос функций конфорок

С помощью функции переключки активированные функции конфорки индукционных варочных панелей (например, доведение до кипения, таймер, сохранение тепла) можно быстро и легко перенести с одной конфорки на другую. Функция переключки в этом случае служит средством для достижения цели.

- ▶ Активируйте функцию переключки
- Вторая конфорка включается и активные функции приготовления автоматически переносятся.
- ▶ Переместите посуду на другую конфорку.
- Через 10 секунд первая конфорка и функция переключки автоматически отключаются функцией распознавания кастрюли.

5.5.8 Регулировка уровня поддержания тепла

i Имеются на выбор три различных уровня поддержания тепла (см. также главу «Описание устройства»).

Активирование функции поддержания тепла

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки поддержания тепла
- Отображается 1 уровень поддержания тепла (_).
- Наряду с конфоркой, отображается символ поддержания тепла
- При использовании теппан-гриля из нержавеющей стали SKT на 7-сегментном дисплее над слайдером дополнительно отображается температура.

Увеличение или уменьшение уровня поддержания тепла

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Переместите бегунок слайдера вверх или вниз на требуемый уровень поддержания тепла.

Отключение функции поддержания тепла

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку поддержания тепла
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку с символом минуса до достижения уровня мощности 0
- Функция поддержания тепла отключается.
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла H.

5.5.9 Функция чистки теппан-гриля из нержавеющей стали SKT

i При активировании функции чистки поддерживается постоянная оптимальная температура 70 °C теппан-гриля из нержавеющей стали.

Активирование функции чистки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Коснитесь кнопки поддержания тепла
- Отображается 1 уровень поддержания тепла (_).
- ▶ Коснитесь кнопки с символом минуса
- или
- ▶ Перемещение бегунка слайдера вниз
- или
- ▶ Коснитесь самой низкой позиции на слайдере
- Две конфорки автоматически связываются, и отображается символ переключки
- На индикаторах обеих конфорок отображается символ , а на многофункциональном дисплее появляется индикация LEAF.
- Функция очистки активирована и теппан-гриль из нержавеющей стали нагревается до 70°C.
- На протяжении фазы нагрева индикация высокой температуры мигает, а на индикаторах конфорок отображается анимация.
- После достижения температуры очистки индикация высокой температуры горит постоянно, а на индикаторах конфорок отображается другая анимация.

Деактивирование функции чистки

- ▶ Коснитесь символа требуемой конфорки
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку поддержания тепла
- или
- ▶ Нажимайте на кнопку с символом минуса до достижения уровня мощности 0
- Функция очистки отключается.
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла H.

i Функция очистки автоматически отключается через 10 минут.

5.5.10 Таймер конфорок

i Функция таймера может использоваться для каждой конфорки. Можно активировать несколько таймеров одновременно (мульти-таймер).

i При активированной функции моста значение таймера действительно для обеих конфорок.

Активирование таймера

- ▶ Коснитесь символа конфорки
- На дисплее отображаются дополнительные функции конфорок.
- Если выбранная конфорка еще не активирована (= уровень мощности), можно установить уровень мощности.
- ▶ Коснитесь кнопки таймера
- На 7-сегментном дисплее над слайдером отображается индикация времени в часах, минутах и секундах (: :).
- Система переходит в цветовой режим «бежевый».

Установка времени

- ▶ Установите требуемое время:

Команда	Выбор в ч./мин./сек.	
Касание кнопки		0:00:00
Касание кнопки		0:00:00
Команда	Увеличение времени	Уменьшение времени
Касание кнопки		
Перемещение бегунка слайдера	вверх	вниз

таблица 5.3 Установка времени

- На панели управления отображается кнопка пуска .

Запуск таймера

- ▶ Коснитесь кнопки пуска
- Срабатывает звуковой сигнал, установленное значение будет подтверждено.
- Начинается отсчет установленного времени.
- Наряду с конфоркой, на дисплее отображается символ таймера .
- Панель управления через 3,5 секунды переходит в режим стандартной индикации.
- До истечения установленного времени в течение 10 секунд система отображает остаточное время. Соответствующая конфорка мигает.

Отображение оставшегося времени

Таймер конфорок включен, идет отсчет времени:

- ▶ Коснитесь символа конфорки
- Оставшееся время отображается на панели управления.

Внесение изменений в активный таймер

- ▶ Коснитесь символа конфорки с активным таймером
- Система переходит в цветовой режим «красный».
- Отображается оставшееся время.
- ▶ Коснитесь кнопки таймера
- Таймер останавливается.
- Отображается оставшееся время.
- Система переходит в режим редактирования таймера (цветовой режим «бежевый»).
- ▶ Измените установленное время (см. раздел Установка времени).
- ▶ Запустите таймер (см. раздел «Запуск таймера»).

Выключение таймера до окончания заданного времени:

- ▶ Коснитесь символа конфорки с активным таймером
- Отображается оставшееся время.
- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку таймера
- Таймер останавливается.
- Система переходит в режим стандартной индикации.
- Конфорка работает на заданном уровне мощности.

По окончании установленного периода времени

- Срабатывает звуковой сигнал.
- Индикатор времени и символ таймера быстро мигают.

- По окончании установленного времени конфорка переключается на уровень мощности .
- На дисплее конфорок отображается индикатор остаточного тепла H.

Мульти-таймер

- Для всех конфорок можно одновременно активировать различные таймеры.

Для одной конфорки таймер уже активирован:

- ▶ Коснитесь символа следующей конфорки
- ▶ Активируйте таймер (см. раздел Включение таймера)
- ▶ Установите время (см. раздел Установка времени).
- ▶ Запустите таймер (см. раздел Запуск таймера)

5.5.11 Функция паузы

- Используя функцию паузы, можно на короткое время прерывать процесс приготовления пищи. Максимально возможный перерыв в приготовлении пищи составляет 10 минут. Если в течение этого времени функция паузы не будет отключена, все конфорки выключатся.

- Во время паузы работа вентилятора не прерывается. Активированные функции перемены и песочных часов не отключаются. Активированные функции таймера прерываются.

Активация функции паузы

- ▶ Коснитесь кнопки паузы
- Кнопка паузы загорается, все процессы приготовления пищи прерываются, срабатывает звуковой сигнал.
- Индикатор конфорок на дисплее затемняется и мигает.
- Запускается таймер паузы (макс. 10 мин).

Деактивация функции паузы

- ▶ Продолжительное нажатие на кнопку паузы
- Кнопка паузы затемняется и звучит продолжительный сигнал.
- Индикаторы конфорок на дисплее загораются и перестают мигать.
- Все процессы приготовления пищи продолжают на уровне мощности, установленном до паузы.

6.3 Стандартные пункты меню

6.3.1 Пункт меню 1: Громкость звукового сигнала

i Установленная громкость звука отображается после вызова данного пункта меню на 7-сегментном дисплее над слайдером.

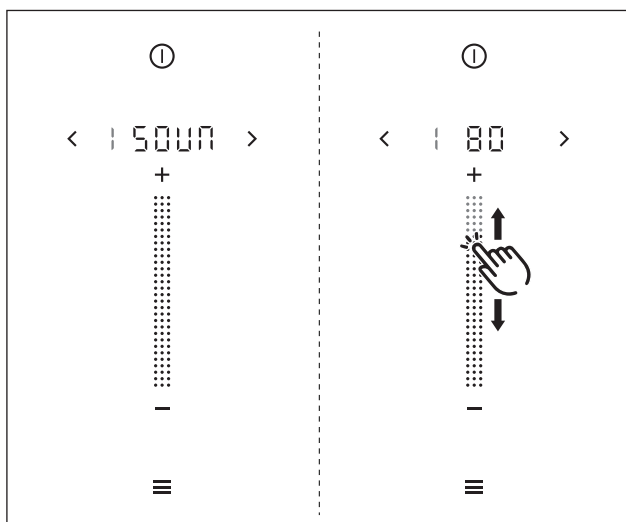





рис. 6.2 Пункт меню 1: Громкость звукового сигнала

Установка громкости звукового сигнала:

- ▶ Переместите бегунок слайдера  вверх или вниз для установки требуемой громкости звука
- или
- ▶ Коснитесь кнопки  или  для установки требуемой громкости звука
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

6.3.2 Пункт меню 2: Защита от детей

i С помощью пункта меню 2 функция защиты от детей может быть активирована или отключена на продолжительное время. Выполненные настройки будут применены при следующем запуске системы.

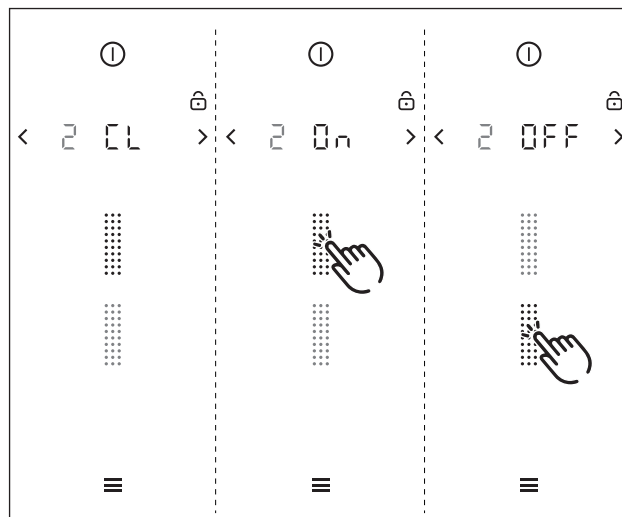






рис. 6.3 Пункт меню 2: Защита от детей

Активирование функции защиты от детей на продолжительное время

- ▶ Коснитесь верхней части слайдера 
- На дисплее отображается .
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Функция защиты от детей активирована на продолжительное время.

Отключение функции защиты от детей на продолжительное время

- ▶ Коснитесь нижней части слайдера 
- На дисплее отображается .
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Функция защиты от детей отключена на продолжительное время.

6.3.3 Пункт меню 3: Автоматическое управление вытяжкой

i С помощью пункта меню 3 можно на продолжительное время включать или отключать автоматику вытяжки. Выполненная настройка применяется немедленно.

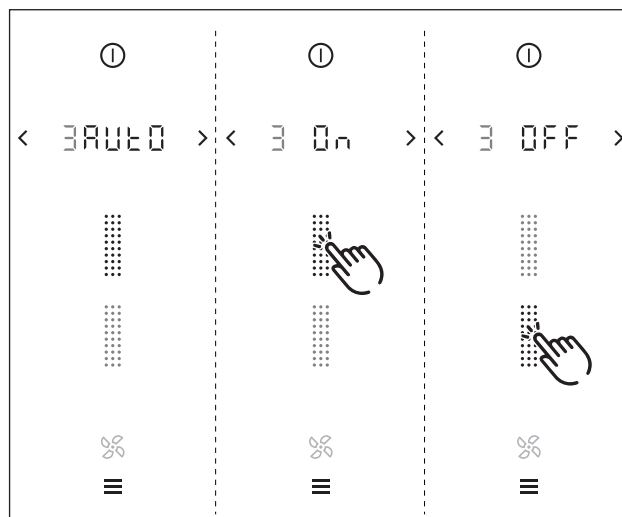




рис. 6.4 Пункт меню 3: Автоматика вытяжки

Включение автоматики вытяжки на продолжительное время

- ▶ Коснитесь верхней части слайдера 
- На дисплее отображается ON.
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Автоматика вытяжки активирована на продолжительное время.

Отключение автоматики вытяжки на продолжительное время

- ▶ Коснитесь нижней части слайдера 
- На дисплее отображается OFF.
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.
- Автоматика вытяжки отключена на продолжительное время.

6.3.4 Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки (функция протирания)

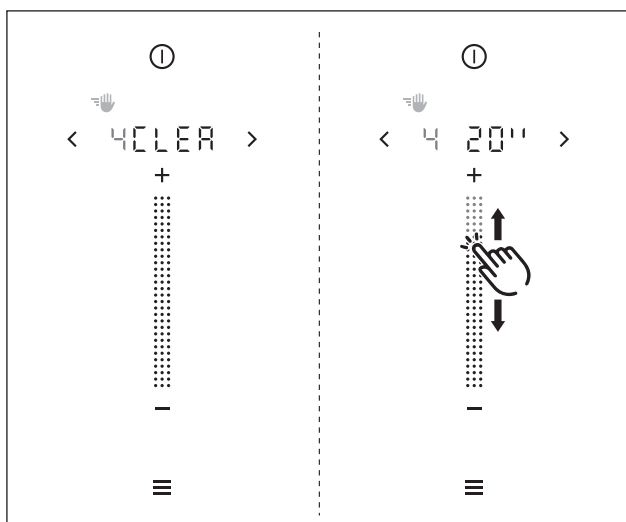





рис. 6.5 Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки

Установка продолжительности блокировки для проведения чистки

- ▶ Установите бегунок слайдера на требуемую продолжительность (5–30 секунд)
- или
- ▶ Коснитесь кнопки  или  для установки требуемой продолжительности
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

6.3.5 Пункт меню 5: Продолжительность автоматической работы вентилятора после выключения

-  Работа вентилятора после выключения имеет большое значение, поэтому компания BORA настоятельно рекомендует пользоваться данной функцией.

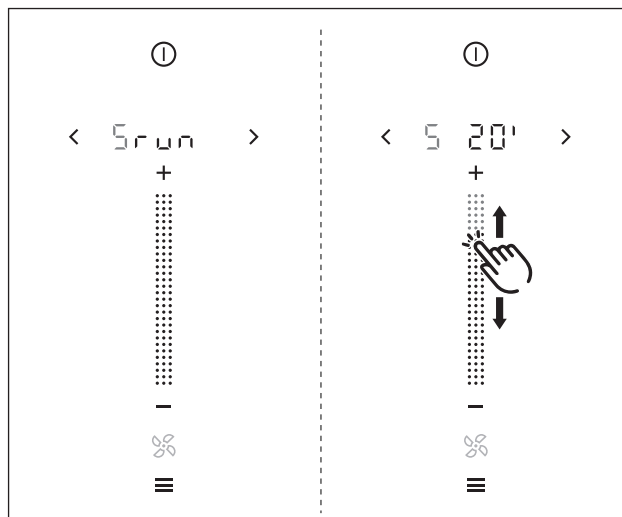






рис. 6.6 Пункт меню 4: Продолжительность блокировки для проведения чистки

Установка времени автоматической работы вентилятора после отключения

- ▶ Установите бегунок слайдера  на требуемую продолжительность (10–30 минут)
- или
- ▶ Коснитесь кнопки  или  для установки требуемой продолжительности
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

6.3.6 Пункт меню 6: Запрос версии программного обеспечения

-  Версия системного программного обеспечения может потребоваться при определении неисправностей сервисной службой компании BORA.

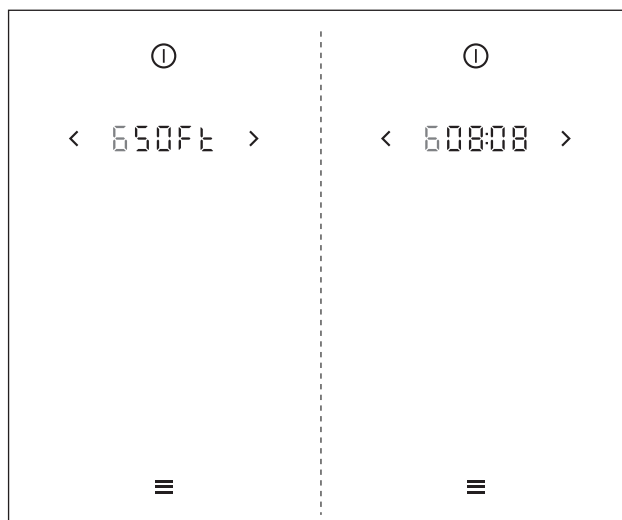


рис. 6.7 Пункт меню 6: Запрос версии программного обеспечения

- Через 2 секунды система отображает текущую версию программного обеспечения.

6.3.7 Пункт меню 7: Запрос версии аппаратного обеспечения

- i** Версия установленного аппаратного обеспечения может потребоваться при определении неисправностей сервисной службой компании BORA.

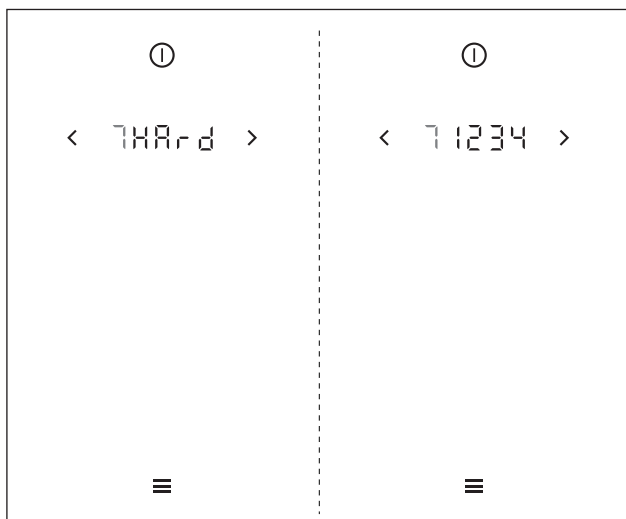


рис. 6.8 Пункт меню 7: Запрос версии аппаратного обеспечения

- Через 2 секунды система отображает текущую версию аппаратного обеспечения.

6.3.8 Пункт меню 8: Обновление системного программного обеспечения

- i** Для устранения ошибок может потребоваться обновление системного программного обеспечения.

- i** Новейшее программное обеспечение для системы BORA Classic 2.0 можно загрузить бесплатно с веб-сайта BORA. (www.bora.com, продукция, BORA Classic 2.0, вытяжка BORA Classic СКА2/СКА2АВ, документация). Сканируйте QR-код, и вы будете перенаправлены прямо на страницу с последней версией программного обеспечения.



- i** В качестве носителя информации для экспорта данных требуется USB-накопитель, отформатированный в FAT32. Данную флеш-карту следует вставить в разъем USB вытяжки варочной панели.

- i** На USB-носителе должен быть сохранен действительный файл обновления. Файл обновления можно получить по запросу в сервисной службе компании BORA.

Запуск обновления программного обеспечения

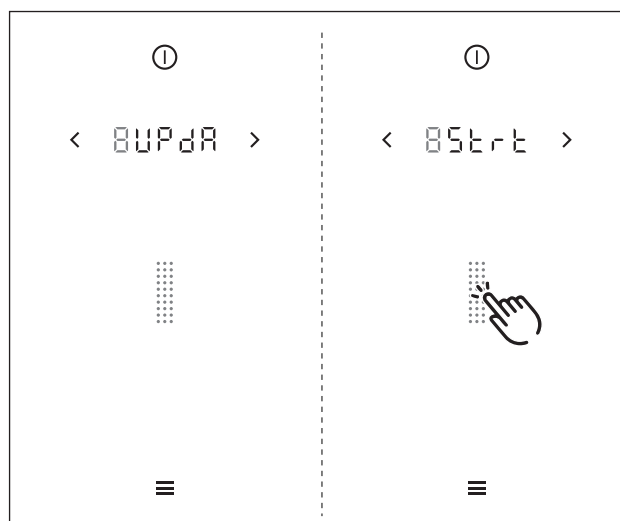



рис. 6.9 Пункт меню 8: Запуск обновления программного обеспечения

- ▶ Вставьте USB-накопитель в разъем USB вытяжки варочной панели.
- ▶ Нажмите на слайдер 
- Обновление программного обеспечения запускается.
- На дисплее в мигающем режиме отображается первый этап обновления.

Процесс обновления

Процесс обновления производится в три этапа. Эти три этапа отображаются на дисплее сегментами слайдера бежевого цвета (). Активированный этап отображается в мигающем режиме. При успешном завершении этапа соответствующий сегмент перестает мигать и горит зеленым светом. Запускается следующий этап процесса.

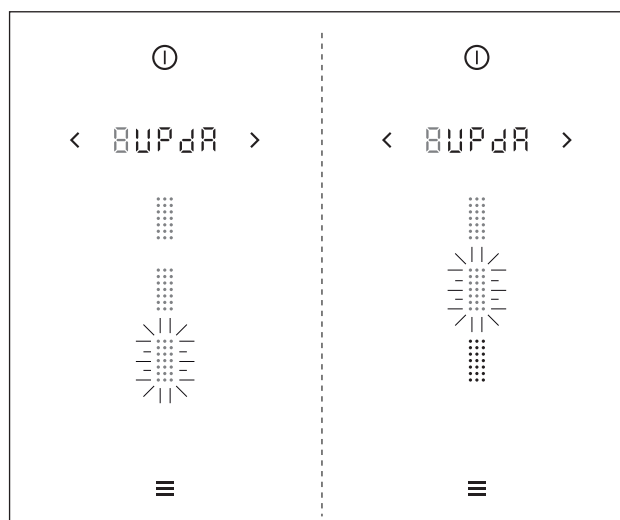


рис. 6.10 Пункт меню 8: Этапы обновления программного обеспечения

- i** Если обновление прошло без сбоев, все три сегмента горят зеленым светом. После этого автоматически производится запуск системы.

- i** Обновление выполнено успешно, если после перезагрузки системы на дисплее отображается **Soft**.
- i** Если при прохождении одного из этапов появляется ошибка (соответствующий сегмент слайдера загорается красным светом), весь процесс обновления завершается. На панели управления отображается сообщение об ошибке (например, **E 123**; см. главу Устранение неисправностей).

6.3.9 Пункт меню 9: Экспорт данных

- i** Экспорт данных упрощает анализ ошибок.
- i** В качестве носителя информации для экспорта данных требуется флеш-карта, отформатированная в FAT32. Данную флеш-карту следует вставить в разъем USB вытяжки варочной панели.
- i** Экспорт данных производится в три этапа. Визуализация трех этапов процесса производится на панели управления, как и при обновлении программного обеспечения (см. Пункт меню 8).

Запуск экспорта данных

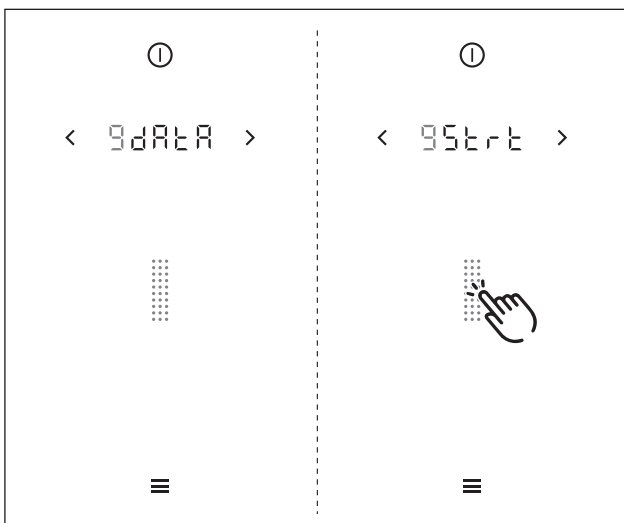


рис. 6.11 Пункт меню 9: Экспорт данных

- ▶ Вставьте отформатированную флеш-карту в разъем USB.
- ▶ Нажмите на слайдер
- Экспорт данных запускается.
- На дисплее в мигающем режиме отображается первый этап экспорта данных.
- i** Если экспорт данных прошел без сбоев, все три сегмента горят зеленым светом.
- i** Если в процессе экспорта данных появляется ошибка (соответствующий сегмент слайдера загорается красным светом), экспорт данных завершается. На панели управления отображается сообщение об ошибке (например, **E 123**; см. главу Устранение неисправностей).

6.3.10 Пункт меню A: Отображение срока службы фильтра рециркуляции (только для режима рециркуляции)

- i** Система определяет максимальный срок службы рециркуляции при вводе типа фильтра в конфигурацию.
- i** Оставшийся срок службы фильтра отображается на многофункциональном дисплее с точностью до часа и дополнительно отображается над слайдером зеленым, оранжевым и красным цветом.

Индикация:

Оставшийся срок службы	Цвет	Значение
> 20 ч	Зеленый	Замена фильтра не требуется
5-20 ч	Оранжевый	Предстоит замена фильтра
< 5 ч	Красный	Фильтр должен быть заменен в ближайшее время

таблица 6.2 Индикация срока службы фильтра рециркуляции

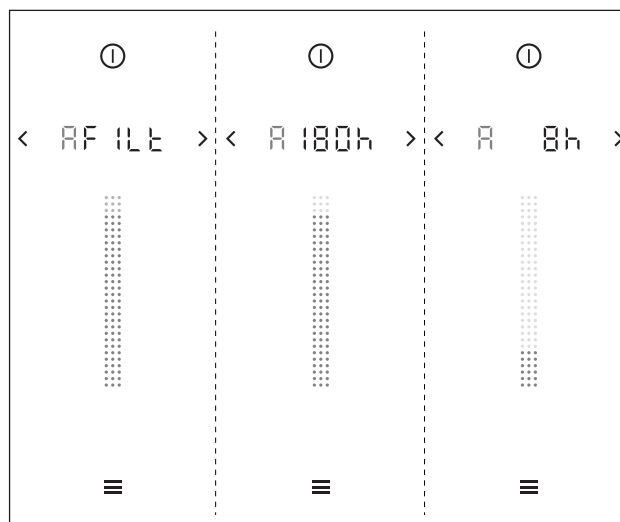


рис. 6.12 Пункт меню A: Отображение срока службы фильтра рециркуляции

- i** Превышение срока службы фильтра с активированным углем может негативно отразиться на функционировании системы. Эксплуатацию вытяжки варочной панели можно продолжить, однако при этом гарантийные обязательства теряют силу.

6.3.11 Пункт меню B: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)

- i** В меню пункт B отображается только в том случае, если оставшийся срок службы фильтра составляет менее 20 часов. В расширенном меню (требуется код доступа) пункт меню B отображается всегда.

- i** При вызове пункта меню В на дисплее автоматически отображается последний используемый тип фильтра.
- i** Если срок службы фильтра истек, в меню отображается индикатор необходимости очистки фильтра, и фильтр необходимо заменить. После замены фильтра необходимо сбросить срок службы фильтра.

Выбор типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра:

Верхняя часть слайдера:

- Тип фильтра 1 (F 1) = блок очистки воздуха BORA ULBF (или фильтр другого производителя со сроком службы 300 часов)

Нижняя часть слайдера:

- Тип фильтра 3 (F 3) = блок очистки воздуха BORA ULB3X (или фильтр другого производителя со сроком службы 600 часов)

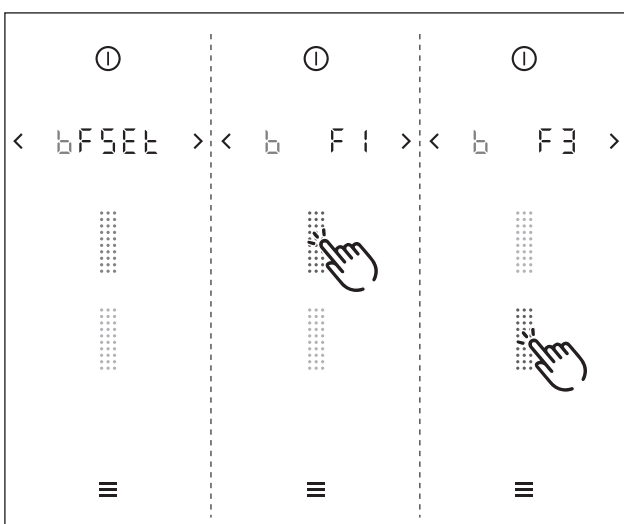


рис. 6.13 Пункт меню В: Индикация типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра

- ▶ Касание экранной кнопки слайдера [иконка]
- Выбирается тип фильтра, выполняется сброс показаний срока службы фильтра.
- По окончании процедуры на дисплее отображается срок службы нового фильтра рециркуляции.

6.3.12 Пункт меню Н: R 1
Конфигурация системы вытяжки

- i** Необходимо настроить рабочий режим системы вытяжки.

Предусмотрены два рабочих режима:

- Система рециркуляции (R 1 R 2)
- Система отвода воздуха (R 1 U 1)

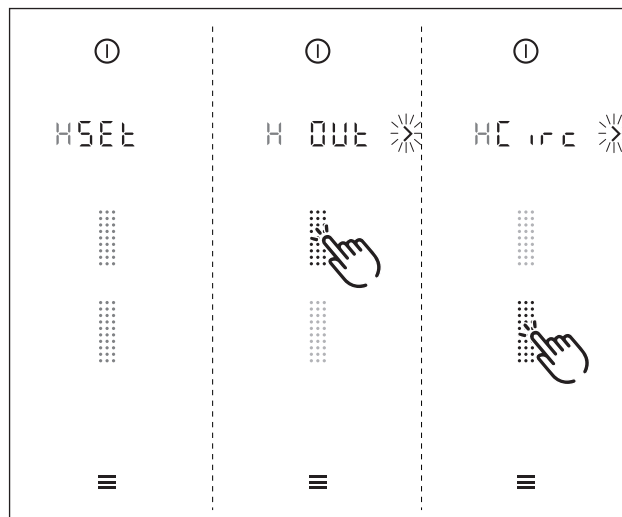


рис. 6.14 Конфигурация индикации системы вытяжки

- ▶ Выберите соответствующий рабочий режим (прикоснитесь к соответствующему сегменту слайдера [иконка]).
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

6.3.13 Пункт меню J: F 1 U P
Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)

- i** Пункт меню J отображается только в том случае, если при конфигурации системы отвода воздуха был выбран рабочий режим „Система рециркуляции“.

Необходимо определить тип установленного фильтра
На выбор имеются два рабочих фильтра:

- Тип фильтра 1 (F 1) = блок очистки воздуха BORA ULBF (или фильтр другого производителя со сроком службы 300 часов)
- Тип фильтра 3 (F 3) = блок очистки воздуха BORA ULB3X (или фильтр другого производителя со сроком службы 600 часов)

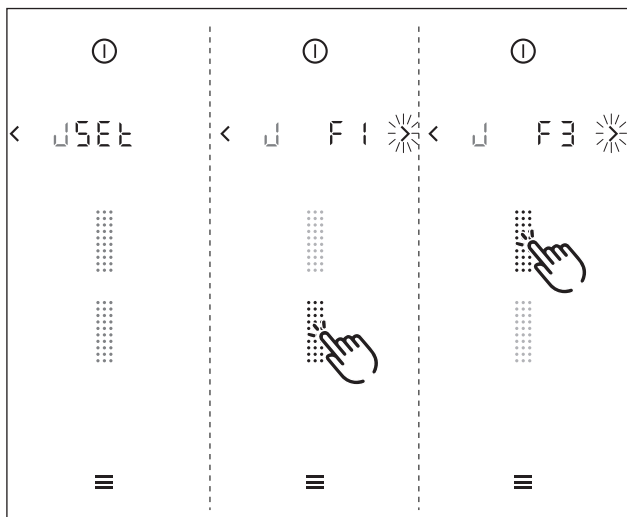



рис. 6.15 Выбор индикации типа фильтра

- ▶ Выберите установленный тип фильтра (касание соответствующего сегмента слайдера ).
- ▶ Подтвердите и сохраните настройку.

6.3.14 Пункт меню L: FAn Конфигурация вентилятора

- i** При конфигурации вентилятора система автоматически распознает установленный тип вентилятора и количество вентиляторов, и конфигурация выполняется в соответствии с полученным результатом. При первом пуске в эксплуатацию техник должен проверить, правильно ли распознается вентилятор.

Запуск конфигурации вентилятора

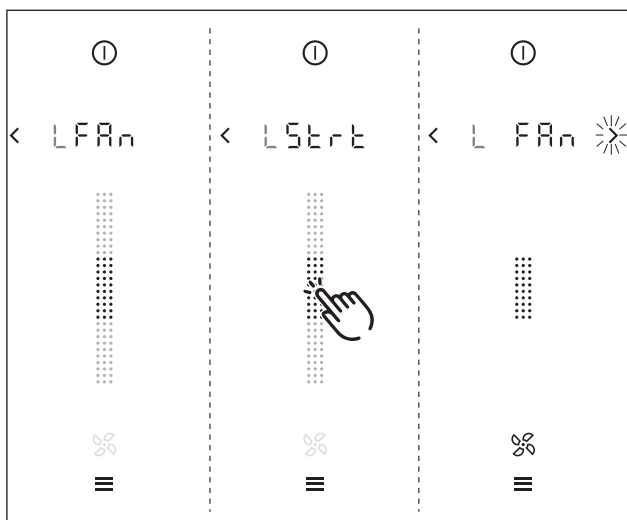





рис. 6.16 Индикация запуска конфигурации вентилятора

- ▶ Касание соответствующей экранной кнопки слайдера 
- Будет запущена настройка конфигурации вентилятора.
- Во время настройки конфигурации вентилятора экранная кнопка слайдера и символ вентилятора будут мигать.

- i** После окончания конфигурации вентилятора индикатор перестает мигать.

- i** При успешной настройке конфигурации вентилятора экранная кнопка слайдера  и символ вентилятора сменят свой цвет на  зеленый.

- i** Если не удалось выполнять конфигурацию вентилятора, экранная кнопка слайдера  и символ вентилятора сменят свой цвет на  красный.

Контроль распознавания вентилятора

- ▶ Проконтролируйте, правильно ли система распознала все вентиляторы.

Индикатор	Цвет	Результат
	зеленый	1 Вентилятор распознан
	зеленый	2 Вентилятор распознан
	красный	0 Вентилятор распознан, ошибка (см. главу Устранение неисправностей)

таблица 6.3 Возможные результаты распознавания вентилятора

- i** Если во время распознавания вентилятора оконный контактный выключатель уже подключен, необходимо убедиться в том, что он также обеспечивает разблокировку (окно открыто / приоткрыто).

7 Меню дополнительных настроек

(требуется код доступа)

i Торговые партнеры и дистрибьюторы BORA могут воспользоваться возможностью разблокировать дополнительные пункты меню. Данное меню дополнительных настроек может вызвать только при наличии особых полномочий, введя соответствующий код доступа.

i Полномочия с соответствующим кодом доступа к меню дополнительных настроек можно найти в BORA PartnerNet. BORA PartnerNet – это сервисная платформа для дилеров и дистрибьюторов.

Отсканируйте QR-код или перейдите по следующей ссылке:

<https://partner.bora.com/en/classic-2>



Вызов меню дополнительных настроек

i Меню дополнительных настроек можно вызвать только в том случае, если отключены все конфорки и вытяжка. Кроме того, не должно быть остаточного тепла.

i Кнопка меню отображается на панели управления только после отключения всех функций и при отсутствии остаточного тепла.

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Появится поле ввода четырехзначного кода доступа.

Ввод кода доступа

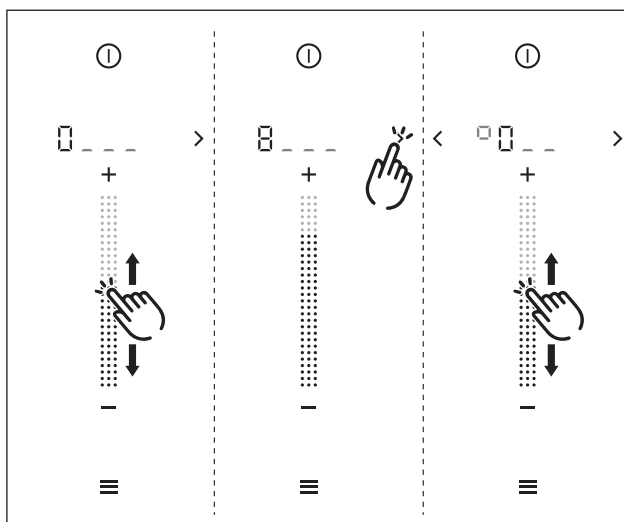


рис. 7.1 Ввод кода доступа

- ▶ Введите первую цифру кода доступа с помощью слайдера.
- ▶ Коснитесь или для перехода к следующей или предыдущей цифре
- ▶ Продолжите ввод и придерживайтесь той же процедуры, пока не введете все 4 цифры кода доступа.

Прерывание ввода кода доступа

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Ввод кода прерывается и система возвращается в стандартный режим индикации.

Подтверждение кода доступа

После ввода всех 4 цифр кода доступа:

- ▶ Коснитесь кнопки меню
- Если код введен правильно, меню дополнительных настроек будет разблокировано, и отобразится пункт меню 1 «Громкость звуковых сигналов».

i Если защищенная область меню разблокирована, первыми по-прежнему будут отображаться все стандартные пункты меню (см. главу «Меню»). За ними следуют пункты меню дополнительных настроек.

i Если код доступа не может быть подтвержден (система не реагирует), значит код был введен неправильно и меню дополнительных настроек не может быть разблокировано.

Выход из меню дополнительных настроек

- ▶ Продолжительное нажатие кнопки меню
- Осуществляется выход из меню, на дисплее отображается стандартная индикация.

i При выходе из меню дополнительных настроек заканчивается и его активация. Повторный вызов меню дополнительных настроек снова требует ввода кода доступа.

i Если система перезапускается из меню дополнительных настроек (вручную или автоматически), то после перезапуска активация меню дополнительных настроек перестает действовать.

7.1 Пункты меню дополнительных настроек

- i** Подробные инструкции по управлению меню приводятся в главе «Меню».

7.1.1 Пункт меню В: Отображение типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра (только для рециркуляции)

- i** При вызове пункта меню В на дисплее автоматически отображается последний используемый тип фильтра.
- i** Если срок службы фильтра истек, в меню отображается индикатор необходимости очистки фильтра, и фильтр необходимо заменить. После замены фильтра необходимо сбросить срок службы фильтра.

Выбор типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра:

Верхняя часть слайдера:

- Тип фильтра 1 (F1) = блок очистки воздуха BORA ULBF (или фильтр другого производителя со сроком службы 300 часов)

Нижняя часть слайдера:

- Тип фильтра 3 (F3) = блок очистки воздуха BORA ULB3X (или фильтр другого производителя со сроком службы 600 часов)

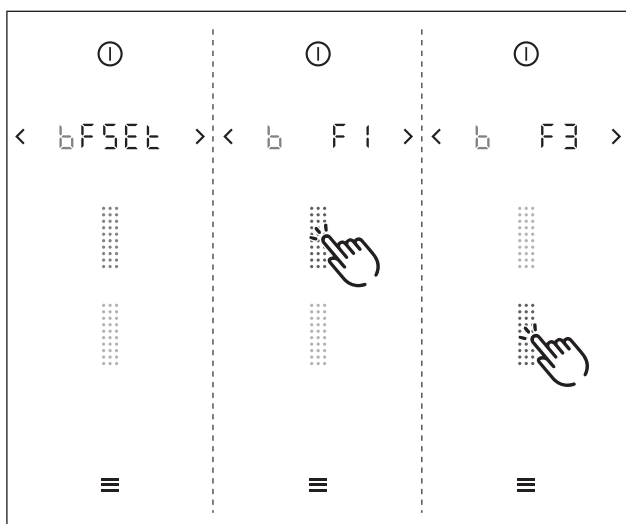


рис. 7.2 Пункт меню В: Индикация типа фильтра, изменение типа фильтра и сброс показаний срока службы фильтра

- ▶ Касание экранной кнопки слайдера
- Выбирается тип фильтра, выполняется сброс показаний срока службы фильтра.
- По окончании процедуры на дисплее отображается срок службы нового фильтра рециркуляции.

7.1.2 Пункт меню D: Режим демонстрации

Система может быть переведена в режим демонстрации, при котором доступны все функции управления, но функция нагрева конфорок отключена.

- i** В режиме демонстрации всегда моделируется следующая комбинация варочной панели: левая = СКFI, правая = СКСН
- i** Функциональность вытяжки СКА2/СКА2АВ зависит от настроенной конфигурации.

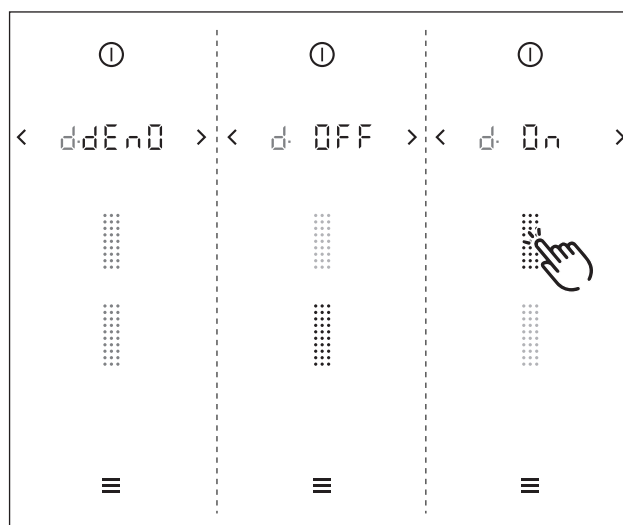


рис. 7.3 Пункт меню D: Активация режима демонстрации

Активация режима демонстрации:

- ▶ Коснитесь верхней части слайдера
- Верхняя часть слайдера начнет мигать, и начнется активация режима демонстрации (это может занять до 30 секунд).
- Затем система автоматически перезагрузится, после чего режим демонстрации будет активен.

- i** После включения в режиме демонстрации на многофункциональном дисплее в течение 4 секунд отображается dE n 0.

Деактивация режима демонстрации:

- ▶ Коснитесь нижней части слайдера
- Нижняя часть слайдера начнет мигать, и начнется деактивация режима демонстрации (это может занять до 30 секунд).
- Затем система автоматически перезагрузится, после чего режим демонстрации будет неактивен.

- i** Все настройки, задействованные в режиме демонстрации, будут удалены после деактивации режима демонстрации. Система и все настройки будут сброшены на настройки по умолчанию, действующие на момент поставки. После этого необходимо выполнить первый пуск в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

7.1.3 Пункт меню E: Проверка индикации и кнопок

i Проверка индикации и кнопок позволяет проверить работоспособность всех светодиодов на панели управления.

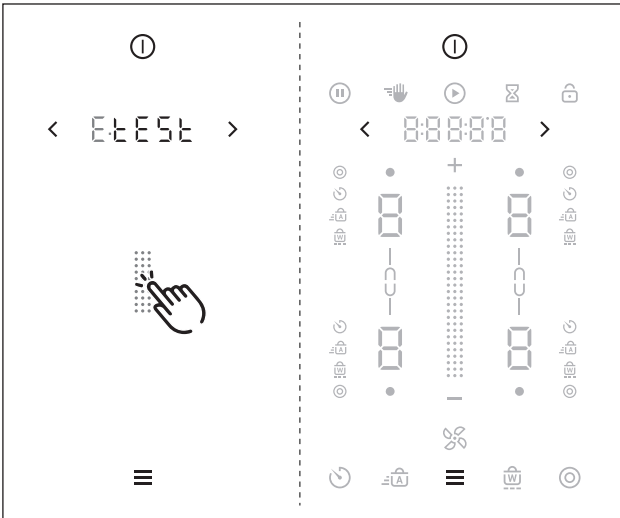


рис. 7.4 Пункт меню E: Проверка индикации и кнопок

Активация проверки индикации и кнопок:

- ▶ Нажмите на участок слайдера
- Все сенсорные участки и участки индикации на панели управления будут отображаться с 50 % яркостью.
- Кнопка питания, стрелки навигации и кнопка меню в объем проверки не входят (яркость 100 %).

Возможности проверки:

- ▶ Коснитесь кнопки
- Символ замигает со 100 % яркостью.
- ▶ Перемещение бегунка слайдера
- Слайдер замигает со 100 % яркостью. Индикаторы конфорок и многофункциональный дисплей меняют свое значение в соответствии с положением слайдера.
- ▶ Коснитесь символа конфорки
- Все индикаторы конфорок замигают со 100 % яркостью.
- ▶ Касание дополнительной функции готовки
- Все символы дополнительных функций готовки соответствующей конфорки замигают со 100 % яркостью.
- ▶ Коснитесь /
- Соответствующая кнопка мигнет по одному разу красным, зеленым и синим цветом.
- ▶ Коснитесь / / / /
- Соответствующая кнопка мигнет 3 раза.

7.1.4 Пункт меню F: Сброс на заводские настройки

i После сброса на заводские настройки необходимо выполнить настройку основной конфигурации.

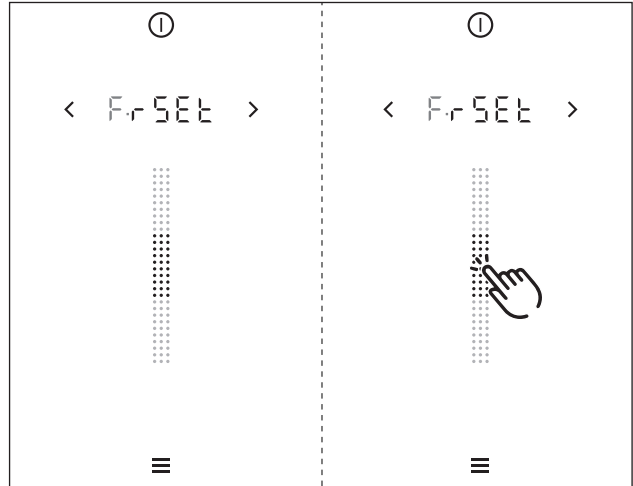


рис. 7.5 Пункт меню D: Сброс на заводские настройки

Возврат к заводским настройкам:

- ▶ Нажмите на участок слайдера
- Система и все настройки будут сброшены на настройки по умолчанию, действующие на момент поставки.

Выполнение настройки основной конфигурации:

- i** При настройке основной конфигурации пункты меню H, J и L выполняются автоматически (см. главу «Меню»)
- i** Индикация «CONF» и мигающий символ вентилятора указывают на то, что настройка основной конфигурации еще не выполнена.
- i** При преждевременном прерывании работы основная конфигурация во время следующего вызова меню должна быть продолжена с соответствующего момента.
- i** Если основная конфигурация не была успешно завершена, при каждом вызове меню отображается соответствующий запрос.
- i** При вызове пункта меню система через 2 секунды автоматически отображает актуальное значение. Исключение: Если ни одна из настроек еще не задействована, в системе отображается SEt.
- i** Система сохраняет выполненные настройки при выходе из соответствующего пункта меню или при закрытии меню.
- i** Видеоинструкцию по выполнению настройки основной конфигурации можно просмотреть на веб-сайте BORA. Отсканируйте QR-код или перейдите по следующей ссылке:
www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Запуск основной конфигурации

- ▶ Коснитесь мигающего красным светом символа вентилятора
- Осуществляется вызов меню, и на дисплее отображается первый пункт меню основной конфигурации (пункт меню H).
- ▶ Выполните настройки.

7.1.5 Пункт меню H:PAH Конфигурация системы вытяжки

i Необходимо настроить рабочий режим системы вытяжки.

Предусмотрены два рабочих режима:

- Система отвода воздуха (C, r c)
- Система рециркуляции (UUE)

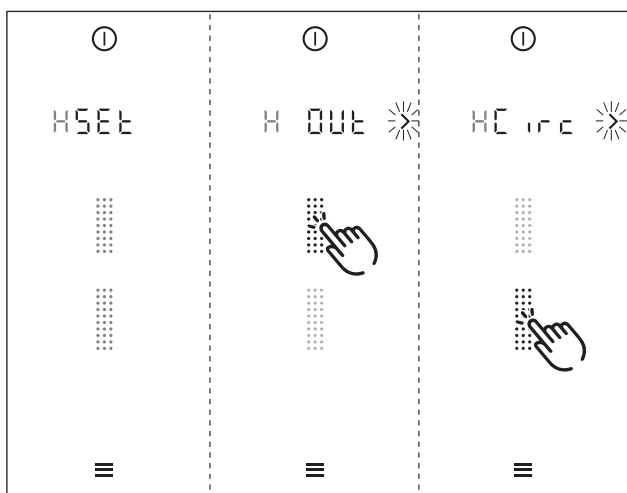


рис. 7.6 Конфигурация индикации системы вытяжки

- ▶ Выберите соответствующий рабочий режим (прикоснитесь к соответствующему сегменту слайдера).
- ▶ Подтвердите и сохраните.

7.1.6 Пункт меню J:FEYP Выбор типа фильтра (только при рециркуляции)

i Пункт меню J отображается только в том случае, если при конфигурации системы отвода воздуха был выбран рабочий режим „Система рециркуляции“.

Необходимо определить тип установленного фильтра.

На выбор имеются два рабочих фильтра:

- Тип фильтра 1 (F1) = блок очистки воздуха BORA ULBF (или фильтр другого производителя со сроком службы 300 часов)
- Тип фильтра 2 (F3) = блок очистки воздуха BORA ULB3X (или фильтр другого производителя со сроком службы 600 часов)

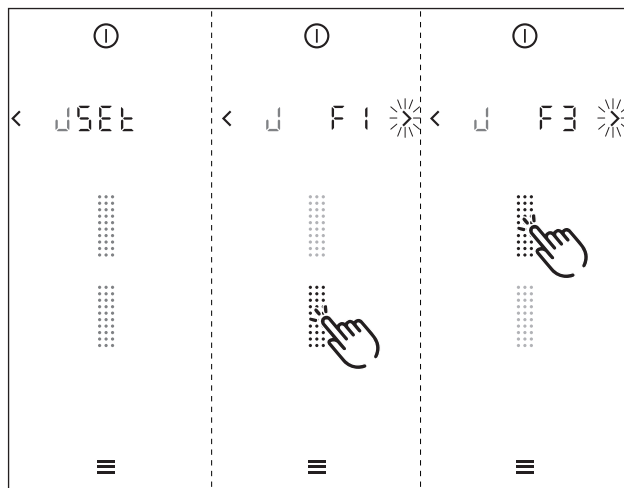


рис. 7.7 Выбор индикации типа фильтра

- ▶ Выберите установленный тип фильтра (касание соответствующего сегмента слайдера).
- ▶ Подтвердите и сохраните.

7.1.7 Пункт меню L:FAN Конфигурация вентилятора

i При конфигурации вентилятора система автоматически распознает установленный тип вентилятора и количество вентиляторов, и конфигурация выполняется в соответствии с полученным результатом. При первом пуске в эксплуатацию техник должен проверить, правильно ли распознается вентилятор.

Запуск конфигурации вентилятора

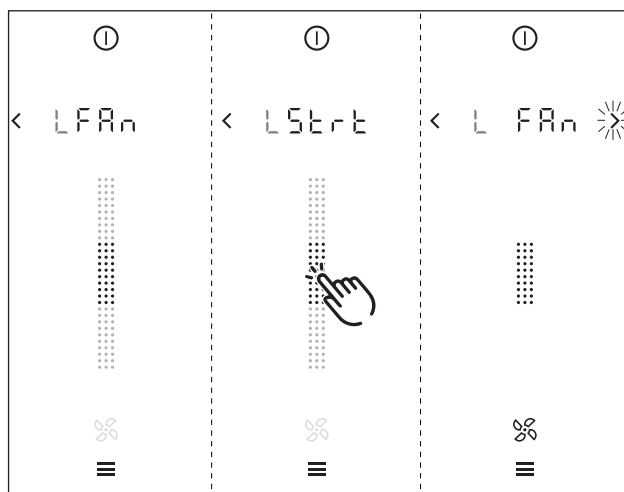






рис. 7.8 Индикация запуска конфигурации вентилятора

- ▶ Касание соответствующей экранной кнопки слайдера
- Будет запущена настройка конфигурации вентилятора.
- Во время настройки конфигурации вентилятора экранная кнопка слайдера и символ вентилятора будут мигать.

i После окончания конфигурации вентилятора индикатор перестает мигать.

- i** При успешной настройке конфигурации вентилятора экранная кнопка слайдера  и символ вентилятора сменят свой цвет на  зеленый.
- i** Если не удалось выполнить конфигурацию вентилятора, экранная кнопка слайдера  и символ вентилятора сменят свой цвет на  красный.

Контроль распознавания вентилятора

- Проконтролируйте, правильно ли система распознала все вентиляторы.




Индикатор	Цвет	Результат
	зеленый	1 Вентилятор распознан
	зеленый	2 Вентилятор распознан
	красный	0 Вентилятор распознан, ошибка (см. главу Устранение неисправностей)


таблица 7.1 Возможные результаты распознавания вентилятора

- i** Если во время распознавания вентилятора оконный контактный выключатель уже подключен, необходимо убедиться в том, что он также обеспечивает разблокировку (окно открыто / приоткрыто).

Прерывание основной конфигурации в ручном режиме

- Продолжительное нажатие кнопки меню
- Если необходимо прервать основную конфигурацию, например, когда неправильно распознан вентилятор, впоследствии придется заново пройти все некорректно закрытые пункты меню.

Завершение основной конфигурации

- Все пункты меню основной конфигурации были успешно пройдены:
- Коснитесь мигающей стрелки навигации 
 - Система сохраняет выполненные настройки, на дисплее отображается стандартная индикация.

7.2 Меню настроек газа

- i** Переход на другие газовые форсунки, иной тип, давление и характеристики газа может осуществляться только аккредитованным специалистом или техником сервисной службы компании BORA. Специалист несет ответственность за надлежащее подключение устройства к газовой сети и его ввод в эксплуатацию.
- i** Правильная настройка очень важна для безопасной и бесперебойной работы газовой варочной панели.
- i** Подробные инструкции по управлению меню приводятся в главе «Меню».

7.2.1 Пункт меню P: GPU

- i** В пункте меню P (GPU) регулируется минимальная мощность на горелку в зависимости от типа/давления газа.

Установка	Тип газа	Давление газа, мбар	Диаметр горелки SR/нормальной горелки	Диаметр горелки R/мощной горелки
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

таблица 7.2 Установка типа и давления газа

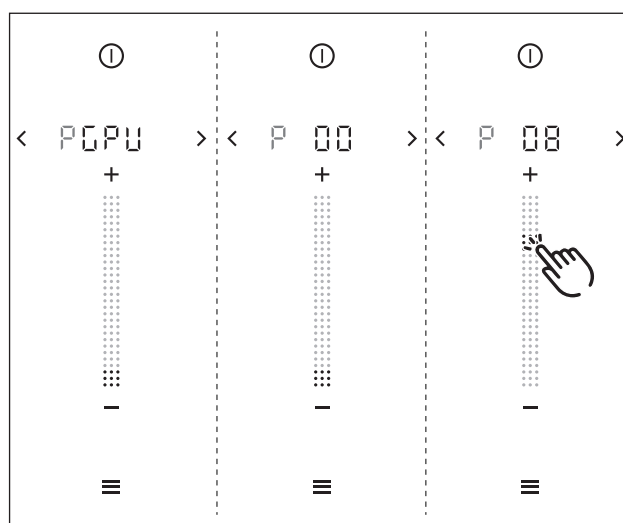





рис. 7.9 Отображение пункта меню P: GPU

- Выберите правильную настройку (Коснитесь соответствующего участка слайдера  либо выполните настройку с помощью  или 

7.2.2 Пункт меню S: GASt

- i** В пункте меню S (GASt) можно выбрать характеристическую кривую для газовой горелки.
- i** Для сжиженного газа (G30/31) следует использовать только характеристические кривые В и С.

Характеристические кривые используются для регулировки минимальной мощности газовых горелок. С помощью характеристических кривых можно скорректировать уровни мощности нижнего диапазона. При необходимости характеристическая кривая может быть изменена в зависимости от условий установки и влияния вытяжки:

Характеристическая кривая А:

А — это наиболее точная градация уровней мощности, которую можно применять только в идеальном случае и только при использовании природного газа (G20, G25, G25.3). Идеальный случай характеризуется следующими условиями:

- вытяжка не используется или
- обеспечивается надлежащая вентиляция при использовании варочной панели вместе с вытяжкой в режиме отвода воздуха, или
- обеспечивается надлежащий отвод воздуха при использовании варочной панели вместе с вытяжкой в режиме циркуляции, и вытяжка не оказывает отрицательного влияния на пламя.

Характеристическая кривая В:

В — характеристическая кривая со сбалансированной градацией отдельных уровней мощности, настроенная в заводских условиях.

Характеристическая кривая С:

С — характеристическая кривая, позволяющая повысить уровни мощности нижнего диапазона, должна использоваться только в случае негативного влияния вытяжки.

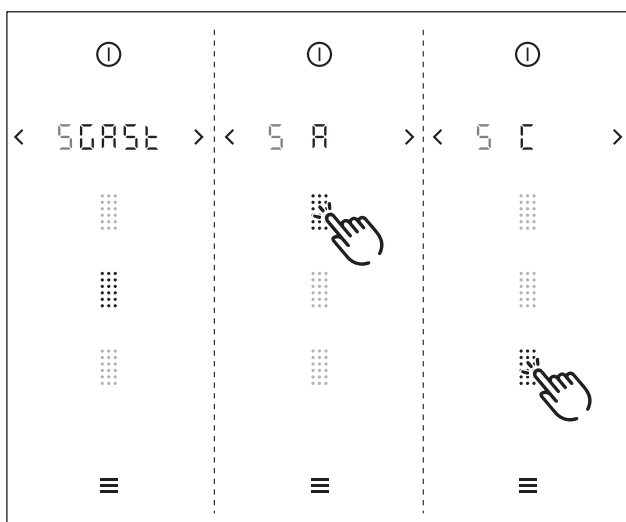



рис. 7.10 Отображение пункта меню S: GASt

- ▶ Выберите подходящую характеристическую кривую (коснитесь соответствующего участка слайдера ).

- i** Если газовое пламя гаснет, возникает повышенное искажение пламени и/или структура пламени неправильная (например, образование сажи, обратная вспышка пламени, ...), необходимо повысить характеристическую кривую и, если необходимо, включить вентиляцию в режиме вытяжного воздуха или увеличить отверстие обратного потока циркуляционного воздуха.

7.2.3 Пункт меню T: GAS

- i** В пункте меню T (GAS) предусмотрена функция сброса. Функцию сброса можно использовать в случае сбоев и ошибок, а также при первом вводе в эксплуатацию, если газовая варочная панель не реагирует (отсутствует зажигание).
- i** Заданные значения типа, давления и характеристической кривой газа сохраняются и не изменяются при выполнении сброса.

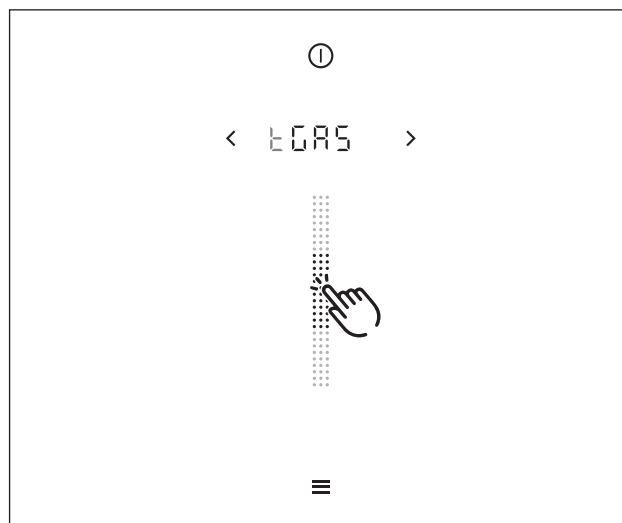



рис. 7.11 Отображение пункта меню T: GAS

- ▶ При необходимости выполните сброс (коснитесь участка слайдера .

8 Чистка и уход

- ▶ Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).
- ▶ Соблюдайте требования прилагаемой документации производителя.
- ▶ Для того чтобы предотвратить получение травм, перед плановой чисткой и обслуживанием убедитесь, что варочная панель и вытяжка остыли и выключены (см. главу «Управление»).
- Регулярная чистка и техническое обслуживание обеспечивают длительный срок службы устройства и его оптимальную работу.

i Поверхности из нержавеющей стали следует чистить только по направлению шлифовки.

- ▶ Соблюдайте следующие циклы чистки и обслуживания:

Циклы чистки вытяжек варочных панелей

Компоненты	Цикл чистки
Внутренняя и наружная поверхность вытяжки варочной панели	После каждого приготовления пищи с большим содержанием жира; не реже одного раза в неделю.
Впускной клапан, блок жирового фильтра	После каждого приготовления пищи с жиром; не реже одного раза в неделю.
Фильтр с активированным углем (только при рециркуляции)	требует замены при образовании запаха или по окончании срока службы (см. раздел «Индикатор замены фильтра»)

таблица 8.1 Циклы чистки

Циклы чистки варочных панелей

Компоненты	Цикл чистки
Варочная панель	Тщательно очистите сразу же после загрязнения, используя стандартные, имеющиеся в продаже чистящие средства
Только для газовой варочной панели СКГ:	
Решетка и детали газовой горелки	Тщательно очистите сразу же после загрязнения, используя стандартные, имеющиеся в продаже чистящие средства

таблица 8.2 Циклы чистки варочных панелей

8.1 Моющие и чистящие средства

i Использование агрессивных чистящих средств и посуды с поврежденным дном наносит вред поверхности и вызывает появление темных пятен.

- ▶ Никогда не используйте пароочистители, абразивные губки, химически агрессивные или абразивные моющие средства (например, спрей для духовки).
- ▶ Убедитесь в том, что моющее средство не содержит песок, соду, кислоты, щелочи или хлорид.

Стеклокерамические варочные панели:

Для чистки варочной панели необходимо использовать специальный скребок для стеклокерамики и соответствующие чистящие средства.

i Не используйте скребок для стеклокерамики для выпуклой поверхности конфорки варочной панели в версии «вок».

Теплан-гриль из нержавеющей стали:

Для чистки теплан-гриля из нержавеющей стали необходимо использовать специальную лопатку и соответствующие чистящие средства.

8.2 Уход за устройствами

- ▶ Не используйте устройства в качестве рабочей поверхности или пространства для хранения.
- ▶ Не толкайте и не тяните посуду, которая находится на поверхности устройства.
- ▶ Убирать посуду с поверхности варочной панели следует, только поднимая ее.
- ▶ Содержите устройства в чистоте.
- ▶ Незамедлительно удаляйте любые загрязнения.
- ▶ Используйте только посуду, которая подходит для стеклокерамической варочной панели (см. главу «Описание устройства»).

8.3 Очистка вытяжки СКА2/СКА2АВ

На поверхности и в системе вытяжки могут образовываться отложения жирных и известковых компонентов кухонных испарений.

- ▶ Перед чисткой снимите впускной клапан и блок жирового фильтра.
- ▶ Выполняйте чистку поверхностей с помощью мягкой, влажной ткани, моющего средства или мягкого очистителя для стекол.
- ▶ Присохшие загрязнения размягчите с помощью влажной ткани (не царапайте поверхности!).
- ▶ Чистку компонентов вытяжки варочной панели следует производить согласно циклам чистки.

8.3.1 Демонтаж компонентов

Снятие впускного клапана

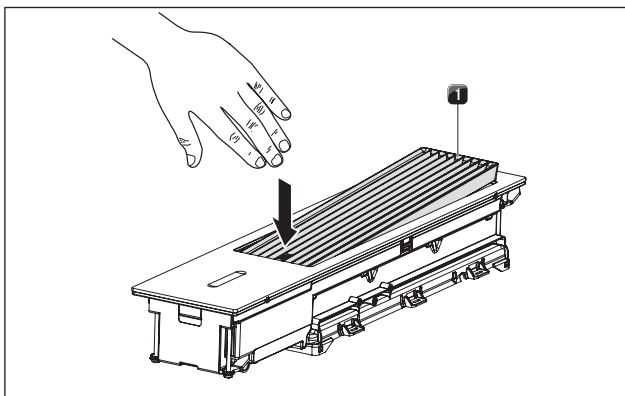


рис. 8.1 Снятие впускного клапана

[1] Впускной клапан/Впускной клапан All Black

- ▶ Поверните впускной клапан [1] и переместите его из позиции установки.
- ▶ Другой рукой извлеките впускной клапан [1].

Демонтаж блока жирового фильтра

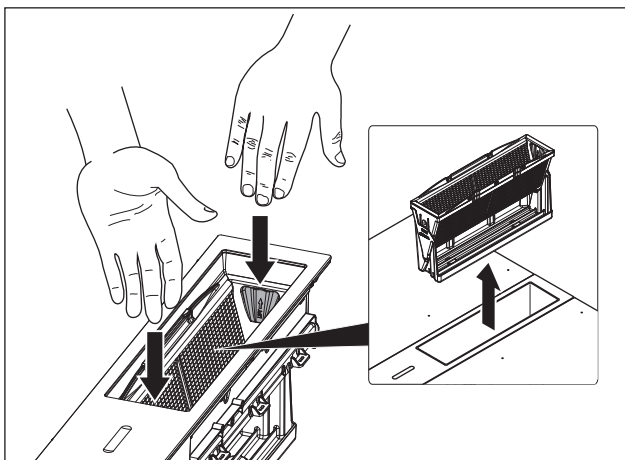


рис. 8.2 Снятие блока жирового фильтра

- ▶ Снимите блок жирового фильтра.
- ▶ Используйте для этого выемки для захватов внутри блока жирового фильтра.

Разборка блока жирового фильтра

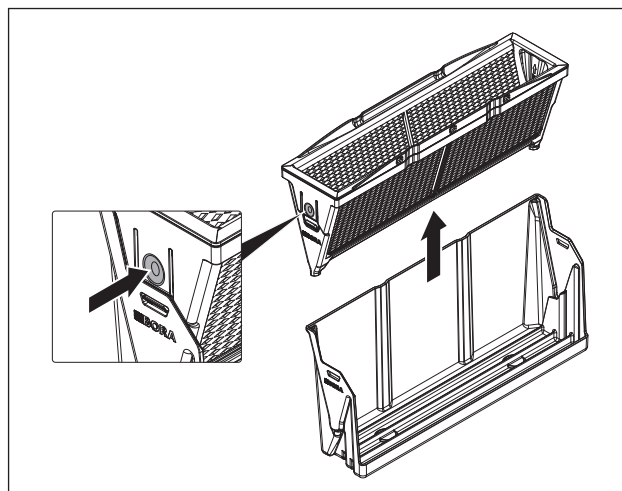


рис. 8.3 Извлечение жирового фильтра

- ▶ Извлеките жировой фильтр из корпуса сборника.
- ▶ Используйте для этого две боковые фиксирующие точки на жировом фильтре.

8.3.2 Чистка компонентов

Чистку впускного клапана, жирового фильтра и корпуса сборника можно выполнять вручную или с помощью посудомоечной машины.

- ▶ Перед чисткой блок жирового фильтра следует разобрать.

Мытье решетки вручную

- ▶ Используйте мощное средство, которое растворяет жир.
- ▶ Промойте детали горячей водой.
- ▶ Очистите детали с помощью мягкой щетки.
- ▶ После чистки тщательно промойте детали.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Установите компоненты в посудомоечной машине, перевернув их.
- В компонентах жирового фильтра не должна накапливаться стоячая вода.
- ▶ Для чистки используйте программу ополаскивания при максимальной температуре 65 °С.
- В том случае, если жировой фильтр невозможно очистить, его следует заменить.

8.3.3 Установка компонентов

Сборка блока жирового фильтра

- i** При сборке компонентов не следует прилагать избыточные усилия. Конструкция блока жирового фильтра исключает применение избыточных усилий и неправильную сборку.
- ▶ Осторожно вставьте жировой фильтр в корпус сборника.
- ▶ Убедитесь, что фиксатор вошел в зацепление.
- ▶ Вставляя жировой фильтр в корпус сборника, не прикладывайте избыточных усилий.
- Если при установке жирового фильтра чувствуется сопротивление, нужно лишь повернуть фильтр.

Монтаж блока жирового фильтра

- i** Блок жирового фильтра можно установить правильно и без сопротивления только в том случае, если он расположен надлежащим образом. При соблюдении последовательности монтажа фильтр невозможно установить неправильно.
- ▶ Осторожно вставьте блок жирового фильтра в вытяжку варочной панели.
- ▶ Вставляя блок жирового фильтра в вытяжку варочной панели, не прикладывайте избыточного усилия.
- Если при установке блока жирового фильтра чувствуется сопротивление, нужно лишь повернуть блок.

Установка впускного клапана/Установка впускного клапана All Black

- ▶ Вставьте впускной клапан.
- ▶ Следите за тем, чтобы положение было правильным.

8.3.4 Замена фильтра системы рециркуляции

При использовании рециркуляции применяется дополнительный фильтр с активированным углем. Фильтр с активированным углем служит для устранения запахов, возникающих при приготовлении пищи. Фильтр с активированным углем устанавливается на цокольном вентиляторе или на системе каналов.

- i** Регулярно заменяйте фильтр с активированным углем. Срок службы указывается в руководстве по эксплуатации соответствующего фильтра с активированным углем.
- i** Фильтр с активированным углем вы можете приобрести у дилера, либо обратитесь в компанию BORA, Интернет-сайт <http://www.bora.com>.
- Описание процесса замены приводится в руководстве по эксплуатации фильтра с активированным углем.
- ▶ Выполните сброс индикатора необходимости очистки фильтра (см. п. 6.3.11 главы «Меню»).

8.4 Чистка варочной панели

8.4.1 Очистка стеклокерамических варочных панелей (СКФИ, СКИ, СКIW, СКСН, СКСВ, СКГ)

- ▶ Убедитесь в том, что варочная панель выключена (см. главу «Управление»).
- ▶ Убедитесь в том, что подача газа к газовой варочной панели СКГ перекрыта.
- ▶ Подождите, пока все конфорки не остынут.
- ▶ Удалите с варочной панели все грубые загрязнения и остатки пищи с помощью скребка для стеклокерамики.
- ▶ Нанесите чистящее средство на остывшую варочную панель.
- ▶ Разотрите чистящее средство с помощью бумажного полотенца или чистой ткани.
- ▶ Протрите варочную панель влажной тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Если варочная панель горячая:

- ▶ Удалите с горячей поверхности расплавленные остатки пластика, алюминиевой фольги, сахара или сладких продуктов с помощью скребка для стеклокерамики во избежание возгорания.

Сильное загрязнение

- ▶ Удалите стойкую грязь и пятна (накипь, блестящие пятна) с помощью моющих средств, пока варочная поверхность еще не остыла.
- ▶ Выкипевшую пищу следует удалить с помощью влажной ткани.
- ▶ Остатки загрязнения удалите с помощью скребка для стеклокерамики.
- ▶ Незамедлительно удаляйте семена, крошки и подобные предметы, которые падают на варочную панель в ходе приготовления пищи, чтобы не поцарапать поверхность.

Цветные и блестящие пятна не наносят вреда варочной поверхности. Они не вредят работе варочной панели и прочности стеклокерамики.

Изменение цвета поверхности варочной панели вызвано неудаленным нагаром.

Блестящие пятна являются результатом истирания поверхности дном посуды, особенно при использовании кухонной посуды с алюминиевым дном, или результатом использования неподходящих чистящих средств. Их удалить сложнее.

- i** На газовой варочной панели СКГ возможно незначительное изменение цвета и появление небольших неровностей из-за использования эмалированных литых деталей. Кроме того, на опорных поверхностях может образоваться налет ржавчины, легко удаляемый влажной тканью. Подобные признаки – это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик изделия.

8.4.2 Чистка поверхности теппан-гриля из нержавеющей стали (СКТ)

- i** Используйте только лопатку для гриля, иначе его поверхность может быть повреждена.
- i** Поверхность из нержавеющей стали может быть очищена только путем шлифования.
- i** Не допускайте попадания лимонной кислоты на граничащие поверхности варочной панели и столешницы, так как лимонная кислота может повредить их.
- i** Не используйте средства для ухода за изделиями из нержавеющей стали при чистке поверхностей или гриля из нержавеющей стали.
- i** Для очистки используйте функцию чистки теппан-гриля из нержавеющей стали (см. главу «Управление устройством»).

Легкие загрязнения

- ▶ Убедитесь в том, что варочная панель выключена (см. главу «Управление»).
- ▶ Убедитесь в том, что гриль из нержавеющей стали достаточно остыл.
- ▶ Удалите легкие загрязнения с помощью влажной ткани и моющего средства.
- ▶ Для предотвращения образования (желтоватых) пятен от воды или известкового налета используйте мягкую ткань для протирания поверхности, которая была вымыта водой.

Загрязнения средней степени

- ▶ Убедитесь в том, что для обеих зон гриля активирован режим чистки (см. главу «Управление»).
- ▶ Подождите, пока индикатор зон гриля перестанет мигать (= оптимальная температура чистки от 70 °C).
- ▶ Залейте поверхность гриля чистой холодной водой.
- ▶ Следует оставить воду на поверхности приблизительно на 15 минут.
- ▶ Удалите все грубые загрязнения и остатки пищи с помощью лопатки для теппана.
- ▶ Удалите оставшуюся грязь и остатки воды чистой тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Сильное загрязнение

- ▶ Убедитесь в том, что для обеих зон гриля активирован режим чистки (см. главу «Управление»).
- ▶ Подождите, пока индикатор зон гриля перестанет мигать (= оптимальная температура чистки от 70 °C).
- ▶ В отдельной посуде с теплой водой (примерно 200 мл) растворите столовую ложку лимонной кислоты (10–15 мл).
- ▶ Залейте этим раствором поверхность гриля.
- ▶ Для воздействия оставьте раствор примерно на 5–8 минут.
- ▶ С помощью синтетической щетки удалите с поверхности гриля остатки пищи.
- ▶ Удалите остатки загрязнений и раствор лимонной кислоты с помощью чистой ткани.
- ▶ Залейте поверхность гриля чистой холодной водой.
- ▶ Удалите оставшуюся грязь и остатки воды чистой тканью.
- ▶ Протрите варочную панель насухо чистой тканью.

Цветные пятна и небольшие царапины не наносят вреда варочной панели. Они не оказывают негативного влияния на работу варочной панели и прочность гриля из нержавеющей стали.

Изменение цвета поверхности варочной панели вызвано неудаленным нагаром.

8.4.3 Чистка компонентов газовой варочной панели СКГ

Очистка решеток

- i** Со временем поверхность решетки становится более матовой. Это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик материала.

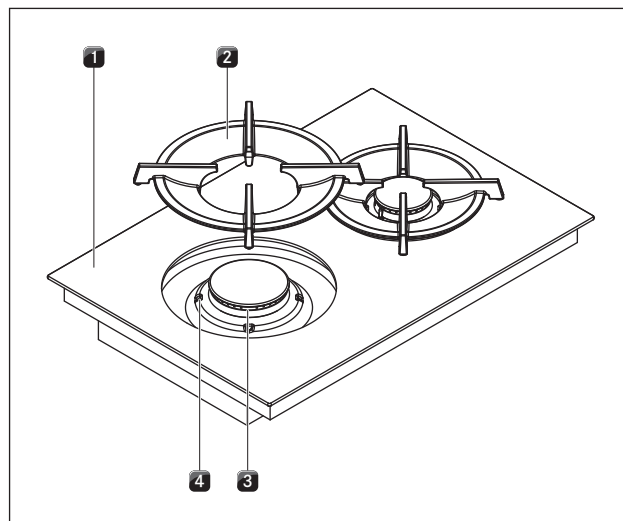


рис. 8.4 z газовой горелки

- [1] Газовая варочная панель
- [2] Решетка
- [3] Газовая горелка
- [4] Установочный элемент

- ▶ Снимите решетку [2].
- Решетку можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Мытье решетки вручную

- ▶ Используйте моющее средство, которое растворяет жир.
- ▶ Ополосните решетку горячей водой.
- ▶ Очистите решетку с помощью мягкой щетки.
- ▶ Тщательно ополосните решетку.
- ▶ Протрите решетку насухо чистой тканью.

- i** В случае особо стойких или пригоревших загрязнений решетку можно на короткое время замочить в теплой воде с моющим средством, а пятна накипи лучше удалять раствором уксуса.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Решетку следует мыть в посудомоечной машине с максимальной температурой 65 °С.
- ▶ Протрите решетку насухо чистой тканью.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку [2] на газовые горелки [3], соблюдая положение установочного элемента [4].

Очистка частей газовой горелки

i Со временем крышка газовой горелки становится более матовой. Это нормальное явление, не свидетельствующее об ухудшении характеристик материала.

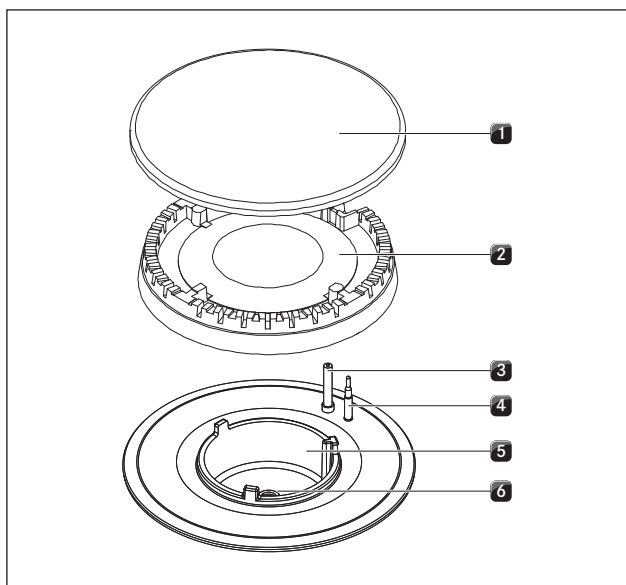


рис. 8.5 Монтаж газовой горелки

- [1] Крышка горелки
- [2] Головка горелки
- [3] Электрическое зажигание
- [4] Предохранительный термозлемент
- [5] Корпус горелки
- [6] Форсунка газовой горелки














- Начинать очистку горелки следует только после того, как она остынет после использования до нормальной температуры.
- Детали горелки не пригодны для очистки в посудомоечной машине. Очищайте детали горелки только вручную.
- Очистка выполняется под горячей проточной водой, с помощью обычного моющего средства, мягкой губки или губки для мытья посуды.
- Не следует соскребать с горелки остатки пищи.
 - ▶ Снимите решетку.
 - ▶ Снимите крышку горелки [1] с головки [2].
 - ▶ Удалите головку газовой горелки [2] из отверстия
 - ▶ Вымойте детали газовой горелки.
- ▶ Очистите все выходные газовые отверстия от загрязнений с помощью неметаллической щетки.
- ▶ Протрите несъемные части горелки влажной тканью.
- ▶ Аккуратно протрите запальный электрод [3] и термозлемент [4] хорошо отжатой тканью.

- Запальный электрод не должен намочнуть, в противном случае не будет искры зажигания.
- ▶ В конце протрите все элементы насухо чистой тканью.
- Перед повторной сборкой газовые отверстия, головки и крышки горелок должны быть полностью сухими.
- ▶ Соберите части горелки.
- ▶ Поместите головку горелки [2] в требуемое положение в газовыпускном отверстии.
- ▶ Убедитесь в том, что предохранительный термозлемент [4] и электрическое устройство зажигания [3] расположены в правильном отверстии.
- ▶ Аккуратно и точно поместите крышку горелки [1] на головку [2].
- Электрическое зажигание не может быть использовано при некорректном размещении деталей горелки.
- ▶ Аккуратно и точно поместите решетку на газовые горелки.
- ▶ Газовые горелки готовы к использованию (см. главу «Управление»).

9 Устранение неисправностей

E = ошибка i = информация

► Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу «Безопасность»).

Ситуация управления	Причина	Устранение
Система		
Система не включается (Кнопка питания  не видна)	Предохранитель или предохранительный автомат квартиры или дома неисправен или отключился.	Заменить предохранитель Вновь включите предохранительный автомат
	Предохранитель/предохранительный автомат срабатывает несколько раз	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
	Электропитание прекращено	Проверьте подачу напряжения, обратившись к специалисту-электрику
	Неисправен слаботочный предохранитель в точке подключения штекерного разъема слаботочных устройств блока управления	Замена предохранителя (тип: T 3,15 A/250 В)
Система автоматически отключается или переходит в режим ожидания	Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
	Продолжительное срабатывание кнопки питания (> 7 с)	После очистки немедленно вытрите насухо кнопку питания (< 7 с)
	Неверный сигнал во время проведения чистки или после нее (срабатывание кнопки питания под воздействием испарений чистящего средства)	Используйте блокировку для проведения чистки, выполняйте сухую чистку
Кнопка питания  мигает	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления
	Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
Код ошибки  Conf	Основная конфигурация не завершена	Завершение основной конфигурации
Коды ошибок  Id ISP,  Ed ISP	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления
	Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
	Длительное нажатие сенсорной экранной кнопки	Прекратить длительное нажатие
Визуальные различия в цвете между устройствами	Чрезвычайно яркие точечные источники света, направленные непосредственно на устройства	Избегайте точечного освещения (точечные светильники) и обеспечьте равномерное яркое освещение
Вытяжка		
Шумы при включении новой вытяжки	Нормальное явление для новых устройств	Шумы заканчиваются после нескольких часов эксплуатации
Ухудшилась производительность вытяжки	Сильно загрязнен жировой фильтр	Очистите или замените жировой фильтр
	Сильно загрязнен фильтр с активированным углем (только при рециркуляции)	Замена фильтра с активированным углем
	В корпусе воздуховода находится посторонний предмет (например, салфетка для чистки)	Удалите посторонний предмет
Вытяжка не работает, красный символ вентилятора  +  EFA	Неисправен вентилятор или ослабло соединение канала	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
	Вентилятор вышел из строя или заблокирован	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA (система может работать, но без функции вытяжки)
Низкая мощность вытяжки, желтый символ вентилятора  +  EFA	В системе с 2 вентиляторами 1 вентилятор вышел из строя, заблокирован или неправильно подключен	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA (система может работать, но с уменьшенной производительностью вытяжки)
код ошибки  EBT	Неверная конфигурация вентилятора	Запуск конфигурации вентилятора
	При настройке уровня мощности вентилятора индикация мощности сразу же устанавливается на 0, символ вентилятора на дисплее  красного цвета	Не подключен вентилятор Вентилятор заблокирован
Коды ошибок  EOB i,  EOPEn	На вентилятор не подается напряжение	Проверьте подключение вентилятора
	Нет разрешающего сигнала для домашней сети (Home-In)	Откройте окно, а затем нажмите кнопку вентилятора

E = ошибка i = информация

Ситуация управления	Причина	Устранение
Коды ошибок i F iLE, EF iLE	Окончился срок службы фильтра рециркуляции	установите новый фильтр (только для рециркуляции) и сбросьте показания срока службы фильтра (см. пункт меню V).
Варочные панели		
На дисплее отображается варочная панель, но оба индикатора конфорок показывают ошибку E, и на многофункциональном дисплее появляется код ошибки (например, E547)	Отсутствует подача напряжения на варочную панель	Проверьте предохранитель или подключение напряжения варочной панели, обратившись к специалисту-электрику
	Неисправен генератор/электроника	Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
Варочная панель не отображается на дисплее	Варочная панель не была распознана	Проверьте коммуникационную линию
Коды ошибок ENEPE	перегрев	удалите все горячие предметы, расположенные рядом с панелью управления
		Выключите систему и дайте ей охладиться
		Очистите прорези для вентиляции в нижней части устройства (только в случае тэпан-гриля из нержавеющей стали СКТ)
		Свяжитесь с сервисной службой компании BORA
Варочные панели не дают мощности, даже если установлен уровень мощности, и отображается dE r□	Активен демонстрационный режим	Обратитесь к дилеру или в сервисную службу компании BORA.
Неисправности газовой варочной панели СКГ		
При первом вводе в эксплуатацию, при вводе в эксплуатацию после длительного хранения или после замены газового баллона:		
Горелка не загорается	Воздух в газопроводе	Повторите процедуру зажигания несколько раз (коснитесь символа требуемой конфорки и настройте уровень мощности).
Газовая варочная панель не реагирует (не выполняется калибровка исполнительных приводов и не осуществляется зажигание)	Ошибка связи между панелью управления и варочной панелью (например, в случае сбоя питания).	Выполните сброс (см. меню настроек газа)
Не работает электрическое зажигание газовой горелки.	Предохранитель или автоматический выключатель квартиры или дома неисправен или отключился.	Замените предохранитель. Включите автоматический выключатель. При необходимости обратитесь к квалифицированному электрику.
	Предохранитель или автоматический выключатель сработал несколько раз.	Обратитесь в сервисную службу компании BORA.
	Электропитание прекращено.	Обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы проверить систему электропитания.
	Газовая горелка влажная.	Протрите газовую горелку (см. гл. «Очистка»).
	Головка и/или крышка газовой горелки установлены неправильно.	Установите газовую горелку правильно (см. гл. «Очистка»).
	Электрическое устройство зажигания и/или термозлемент загрязнены.	Удалите загрязнения (см. гл. «Очистка»).
	Загрязнение головки газовой горелки	Очистите газовую горелку (см. гл. «Очистка»).
Не выполняется автоматическое зажигание.	Повторите процедуру зажигания, используя сенсорную панель ручки управления.	

E = ошибка i = информация

Ситуация управления	Причина	Устранение
Вы почувствовали запах газа.	Утечка в линии подачи газа.	Перекройте подачу газа и незамедлительно погасите все очаги открытого пламени. Обратитесь к монтеру по газовым установкам. Убедитесь, что все соединения надежно закреплены (см. гл. «Подключение газа»).
Из газовой горелки не поступает газ.	Подача газа перекрыта В газовом баллоне закончился газ (при использовании сжиженного природного газа).	Откройте подачу газа (см. гл. «Управление»). Замените пустой газовый баллон на полный газовый баллон с требуемым типом газа.
Пламя гаснет после зажигания. Пламя гаснет в процессе работы изделия. Изменяется форма пламени.	Компоненты газовой горелки (головка и/или крышка) установлены неправильно. Загрязнения на выходном отверстии головки газовой горелки.	Установите газовую горелку правильно (см. гл. «Очистка»). Очистите газовую горелку (см. гл. «Очистка»).
все коды ошибок E... (кроме E000)	Ошибка в процессе работы программного обеспечения	Подождите 5 секунд, а затем нажмите мигающее сообщение об ошибке кроме E (обновить данные об ошибке) Отключите изделие от сети не менее чем на 1 минуту, а затем повторно включите его. Обратитесь в сервисную службу компании BORA.
Код ошибки E000	Подача газа перекрыта и/или отсутствует пламя. Газовый баллон пуст.	Подождите 5 секунд, а затем нажмите мигающее сообщение об ошибке кроме E (обновить данные об ошибке) Повторите процедуру зажигания (для заполнения газопровода после установки требуется определенное время). Обратитесь в сервисную службу компании BORA.

таблица 9.1 Устранение неисправностей

- ▶ После выполнения требуемых операций повторите попытку и проверьте, была ли устранена неисправность.
- ▶ При любых других сбоях попробуйте перезагрузить систему.
- ▶ В крайнем случае временно отключите питание.



Во время отключения напряжения или после него конфорки могут оставаться горячими. На варочных панелях СКЧН, СКСВ и СКГ после отключения напряжения остаточная температура не отображается, даже если они были включены и еще не остыли.

- ▶ Если неисправности возникают с высокой периодичностью, обратитесь в сервисную службу BORA (см гл. «Гарантия, техническое обслуживание и запасные части») и укажите номер ошибки и тип устройства (см. главу «Заводские таблички»).

10 Гарантия, техническое обслуживание, запасные части, принадлежности

- Соблюдайте все указания и требования по технике безопасности (см. главу Безопасность).

10.1 Гарантия производителя от компании BORA

Компания BORA предоставляет конечному пользователю гарантию на свою продукцию сроком на 2 года. Данная гарантия предоставляется конечному пользователю дополнительно к предусмотренному законодательством праву покупателя на устранение недостатков проданного товара. Гарантия производителя распространяется на всю продукцию компании BORA, которая приобретается на территории Европейского Союза авторизованными дилерами BORA или дистрибьюторами, прошедшими обучение в BORA, за исключением продуктов, которые обозначаются компанией BORA как универсальные артикулы или принадлежности. Гарантия на продукцию BORA начинается с момента передачи продукции авторизованным дилером конечному пользователю и действует 2 года.

Конечный пользователь имеет возможность продлить гарантию производителя, оформив регистрацию на сайте www.bora.com/registration.

Гарантия производителя подразумевает, что надлежащий монтаж (согласно инструкции по вентиляции BORA и руководству по эксплуатации, действующим на момент монтажа) продуктов BORA должен выполняться авторизованным дилером BORA. Конечный пользователь во время использования устройства должен соблюдать все инструкции и предписания руководства по эксплуатации. При возникновении притязаний на предоставление гарантии конечный пользователь должен указать на наличие дефекта дилеру или непосредственно представителю компании BORA и предъявить оригинал счета, оплаченного при покупке. По выбору конечный пользователь может доказать факт приобретения, оформив регистрацию на сайте www.bora.com. BORA гарантирует, что вся продукция BORA не имеет дефектов материалов или сборки. Дефект должен присутствовать уже на момент поставки конечному пользователю. При возникновении притязаний на предоставление гарантии ее срок не начинается заново. Компания BORA устраняет дефекты продукции по собственному усмотрению посредством ремонта или замены. Все расходы на устранение дефектов, в отношении которых действует гарантия производителя, несет компания BORA. Гарантия производителя BORA однозначно не распространяется на:

- Продукцию BORA, которая была приобретена не у авторизованных дилеров BORA или дистрибьюторов, прошедших обучение в BORA
- Повреждения, возникшие в результате несоблюдения руководства пользователя (относится также к уходу и чистке изделий) Данные случаи представляют собой ненадлежащее использование.

- Повреждения, возникшие в результате нормального износа, например, следы эксплуатации на варочной панели
- Повреждения, возникшие в результате внешних воздействий (таких как транспортные повреждения, проникновение конденсата, последствия стихийного бедствия, например, удара молнии)
- Повреждения, возникшие в результате ремонта или попыток ремонта, проведенного не специалистами компании BORA или лицами, не авторизованными компанией BORA
- Повреждения стеклокерамического покрытия
- Повреждения, возникшие в результате колебаний напряжения
- Вторичный ущерб или претензии на возмещение ущерба, не связанные с дефектом
- Повреждения пластиковых деталей

Законные требования, включая, в частности, притязания на устранение недостатков проданного товара или ответственность изготовителя за безопасность изделий настоящей гарантией не ограничиваются.

В том случае, если дефект не предусмотрен данной гарантией производителя, конечный пользователь может обратиться в службу технического сервиса компании BORA, но в этом случае он самостоятельно несет все расходы.

На данные гарантийные условия распространяется право Федеративной Республики Германия.

Вы можете связаться с нами:

- По телефону: +800 7890 0987 с понедельника по четверг 08:00–18:00 и по пятницам 08:00–17:00
- По электронной почте: info@bora.com

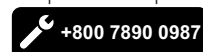
10.1.1 Увеличение срока гарантии

Зарегистрируйтесь по ссылке www.bora.com/registration и получите расширенную гарантию.

10.2 Обслуживание

Обслуживание BORA:

Смотрите раздел руководства по эксплуатации и монтажу на оборотной стороне.



- В случае любой неисправности, которую вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь к вашему дилеру BORA или в сервисную службу BORA.

При обращении в сервисную службу BORA необходимо сообщить обозначение типа или модели вашего устройства, а также его серийный номер.

Эти данные можно найти в заводской табличке на предпоследней странице руководства по эксплуатации, а также на нижней стороне устройства.

10.3 Запасные части

- ▶ При ремонте используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Ремонт должен осуществляться только сервисной службой BORA.

i Запасные части можно приобрести у вашего дилера BORA, а также онлайн, на сайте сервисного обслуживания www.bora.com/service или по указанному сервисному номеру.

10.4 Принадлежности

Специальные принадлежности СКА2:

- BORA Classic Подающая форсунка СКАЕD
- BORA Classic Подающая форсунка All Black СКАЕDAB
- BORA Classic Блок фильтра, включая приемный корпус жирового фильтра СКАFFЕ

Специальный аксессуар для систем рециркуляции

- BORA Пластичный блок очистки воздуха ULBF
- BORA Комплект фильтра с активированным углем ULB3AS для ULB3X

Специальный аксессуар для стеклокерамических варочных панелей:

- BORA Скребок для стеклокерамики UGS

Специальный аксессуар SKIW:

- Индукционная сковорода BORA в версии «вок», HIW1

Специальный аксессуар СКТ:

- BORA Pro Лопатка для тейпана PTTS1

Специальный аксессуар СКГ:

- Комплект форсунок BORA для природного газа, G25/25 мбар PKGDS2525
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/13 мбар PKGDS2013
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/20 мбар PKGDS2020
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G25/20 мбар PKGDS2520
- Комплект форсунок BORA для природного газа, G20/25 мбар PKGDS2025
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 50 мбар PKGDS3050
- Комплект форсунок BORA для сжиженного газа, G30/G31 28–30 мбар PKGDS3028
- Комплект горелок BORA PKGBS
- Решетка BORA, малоразмерная PKGTK
- Решетка BORA, большеразмерная PKGTG

11 Заметки

12 Заводские таблички

i На этой странице можно прочитать точное обозначение типа установленных устройств. Нет необходимости снабжать каждую поверхность для наклеивания заводской табличкой.

► После завершения монтажа наклейте заводские таблички, входящие в комплект поставки, на следующие поверхности.

**Заводская табличка
Вытяжка 1**

(наклеить здесь)

**Заводская табличка
Левая варочная панель**

(наклеить здесь)

**Заводская табличка
Правая варочная панель**

(наклеить здесь)

**Заводская табличка
Вытяжка 2**

(наклеить здесь)

**Заводская табличка
Левая варочная панель**

(наклеить здесь)

**Заводская табличка
Правая варочная панель**

(наклеить здесь)

Руководство по эксплуатации:

Оригинал

Перевод

Производитель: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Распространение или копирование настоящего документа, использование или разглашение его содержания без явно выраженного согласия правообладателя запрещены.

Составление данного руководства по эксплуатации и монтажу было выполнено с максимальной тщательностью. Тем не менее, оно может не содержать некоторых дополнительных технических корректировок, или их содержание может не быть согласовано. Мы приносим наши извинения в связи с этим. Актуальную версию руководства Вы можете получить в Сервисной службе BORA. В тексте возможны опечатки и ошибки.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Все права защищены.

D
BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland/Германия
T: +49 (0) 8035 / 9840-0
Ф: +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

A
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich/Австрия
T: +43 (0) 5373 / 62250-0
Ф: +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

INT
BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich/Австрия
T: +43 (0) 5373 / 62250-0
Ф: +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

AU NZ
BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australien/Австралия
T: +61 2 9719 2350
Ф: +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

