

BG Инструкция за употреба Professional 3.0



004556-10001-04

Съдържание

1	Обща информация	4
1.1	Валидност	4
1.2	Отговорност	4
1.3	Съответствие на продукта	4
1.4	Поверителност	4
1.5	Представяне на информация	4
2	Безопасност	5
2.1	Употреба по предназначение	5
2.2	Лица с ограничени способности	5
2.3	Общи указания за безопасност	5
2.4	Указания за безопасност при използване	6
2.4.1	Указания за безопасност при обслужването на абсорбатора на плота за готвене	7
2.4.2	Указания за безопасност при обслужването на плотове за готвене	7
2.5	Указания за безопасност относно почистването и поддръжката	8
2.5.1	Указания за безопасност относно почистването и поддръжката на абсорбатори на плота за готвене	9
2.5.2	Указания за безопасност относно почистването и поддръжката на плотове за готвене	9
2.6	Указания за безопасност относно ремонта, сервиза и резервните части	9
3	Описание на уреда	10
3.1	Описание на типа	10
3.1.1	Абсорбатори за плот за готвене Professional 3.0	10
3.1.2	Плотове за готвене Professional 3.0	10
3.2	Селектор за управление	10
3.3	Описание на абсорбатор на плота за готвене	11
3.3.1	Варианти на монтаж	11
3.3.2	Дисплей и символи на абсорбатора на плота за готвене	11
3.3.3	Устройство на абсорбаторите на плотове за готвене	11
3.3.4	Сензори	12
3.3.5	Интерфейс за външни уреди	12
3.3.6	USB сервизен интерфейс	12
3.4	Описание на плота за готвене	12
3.4.1	Индикация и символи	12
3.4.2	Устройство и размер на зоните за готвене	13
3.4.3	Принцип на действие индуктивни плотове за готвене	15
3.4.4	Принцип на действие на плотове за готвене Hupel и HiLight	15
3.4.5	Принцип на функциониране на тепаняки грил от неръждаема стомана	16
3.4.6	Принцип на функциониране на газов плот за готвене	16
3.5	Предпазни функции	17
3.5.1	Защита от прищипване	17
3.5.2	Предпазно изключване	17
3.5.3	Индикация за остатъчна топлина	18
3.5.4	Защита от прегряване	18
3.5.5	Защита от деца	18
4	Характеристики и преглед на функциите	19
5	Функции и обслужване	20
5.1	Обслужване на селектора	20

5.1.1	Обслужване на селекторния пръстен	20
5.1.2	Обслужване на сензорната повърхност	20
5.2	Включване/ изключване на системата	20
5.2.1	включване	20
5.2.2	изключване	20
5.3	Обслужване на абсорбатора на плота за готвене	21
5.3.1	Общи указания за обслужване на абсорбатора на плота за готвене	21
5.3.2	Задаване на степента на мощност на вентилатора	21
5.3.3	Режим на увеличена мощност на вентилатора	21
5.3.4	Функция за автоматично намаляване на мощността	21
5.4	Функционално меню „Абсорбатор на плота за готвене“	22
5.4.1	Функция за почистване на абсорбатора на плота за готвене	22
5.4.2	Кратковременен будилник	23
5.4.3	Автоматичен смукателен канал	23
5.4.4	Защита от деца	24
5.4.5	Експлоатационен живот на филтъра и индикатор за необходимост от обслужване на филтрите	25
5.5	Обслужване на плотове за готвене	26
5.5.1	Общи указания за обслужване на плотове за готвене	26
5.5.2	Специални указания за обслужване на тепаняки грил от неръждаема стомана	26
5.5.3	Специални указания за обслужване на газовия плот за готвене	26
5.5.4	Задаване на степен на мощност за зона за готвене	28
5.5.5	Режим на увеличена мощност на зоните за готвене	28
5.5.6	Функция мост	28
5.5.7	Функция Пауза	29
5.5.8	Разпознаване на наличието на съд за готвене	29
5.6	Функционално меню „Плотове за готвене“	29
5.6.1	Извикване на функционалното меню	30
5.6.2	Включване на нагревателен кръг – 2 кръга, 3 кръга, тиган с висок ръб	30
5.6.3	Променлива функция за поддържане на топлината	30
5.6.4	Таймер за зоните за готвене	31
5.6.5	Автоматично готвене	32
5.6.6	Функция за почистване	33
6	Конфигурационно меню	34
6.1	Преглед на менюто	34
6.2	Обслужване на менюто	34
6.2.1	Извикване на менюто	34
6.2.2	Извикване на менюто на газов плот за готвене	34
6.2.3	Извършване на настройки	34
6.2.4	Изход от менюто	35
6.3	Първоначална експлоатация	35
6.3.1	Основна конфигурация	35
6.4	Описание на другите точки от менюто	35
6.4.1	Точка от менюто C0: Сила на звуковите сигнали	35
6.4.2	Точка от менюто C1: Демо режим	35
6.4.3	Точка от менюто C2: Скорост на двигателите на затварящите клапи	35
6.4.4	Точка от менюто C5: Ръчно управление на двигатели за затварящи клапи	36
6.4.5	Точка от менюто C6: Превключване на PWM стойности на вентилатора	36
6.4.6	Точка от менюто C7: Монтаж ляв плот за готвене 0°/180°	36

6.4.7	Точка от менюто C8: Монтаж десен плот за готвене 0° / 180°	36	10.3	Продуктов информационен лист PKI3 – плот за готвене	54
6.4.8	Точка от менюто C9: Функция Пауза / режим Super Simple	36	10.4	Продуктов информационен лист PKC3 – плот за готвене	54
6.4.9	Точка от менюто Cb: Актуализиране на софтуер ...	36	10.5	Продуктов информационен лист PKCB3 – плот за готвене	55
6.4.10	Точка от менюто Cc: Експорт на данни	39	10.6	Продуктов информационен лист PKCH3 – плот за готвене	55
6.4.11	Точка от менюто Cd: Показване на версиите на софтуера	39	10.7	Продуктов информационен лист PKG3 – плот за готвене	56
6.4.12	Елемент от менюто CJ: Продължителност на автоматичното действие след изключване	39			
6.5	Точка от менюто „Конфигурация за работа с газ“	39	11	Типови табелки	57
6.5.1	Точка от менюто CE: Конфигурация GPU	39			
6.5.2	Точка от менюто CF: Характеристична крива на газовата горелка	39			
6.5.3	Точка от менюто Ch: GPU нулиране	40			
7	Почистване и поддръжка	41			
7.1	Почистващи средства	41			
7.1.1	Почистващи средства за стъклокерамични плотове за готвене	41			
7.1.2	Почистващи средства за тепаняки грил от неръждаема стомана	41			
7.2	Почистване на абсорбатора	41			
7.2.1	Демонтиране на затварящата клапа, филтъра за мазнини и филтърната вана	42			
7.2.2	Монтиране на затварящата клапа, филтъра за мазнини и филтърната вана	42			
7.2.3	Демонтиране на тавата за поддръжка	42			
7.2.4	Монтиране на тавата за поддръжка	43			
7.2.5	Почистване на компонентите	43			
7.2.6	Завършване почистването на абсорбатора на плота за готвене	43			
7.2.7	Смяна на филтъра за рецикулация	43			
7.3	Почистване на плотове за готвене	43			
7.3.1	Почистване на стъклокерамични плотове за готвене	44			
7.3.2	Почистване на повърхността на тепаняки грил от неръждаема стомана	44			
7.3.3	Почистване на компонентите при газов плот за готвене	44			
7.4	Поддръжка на плотовете за готвене	45			
7.5	Почистване на селектор за управление	45			
8	Отстраняване на неизправности	47			
8.1	Отстраняване на неизправности – абсорбатор на плота за готвене	47			
8.2	Отстраняване на неизправности – плотове за готвене	49			
8.2.1	Отстраняване на неизправности – газов плот за готвене	49			
8.3	Процедиране при неизправности	50			
9	Гаранция, техническо обслужване, резервни части, принадлежности	51			
9.1	Гаранция на производителя от BORA	51			
9.1.1	Удължаване на гаранцията	51			
9.2	Сервиз	51			
9.3	Принадлежности	51			
10	Продуктови информационни листи	53			
10.1	Продуктов информационен лист PKA3/PKA3AB – абсорбатор на плота за готвене	53			
10.2	Продуктов информационен лист PKFI3 – плот за готвене	54			

1 Обща информация

Тази инструкция и всички доставени документи съдържат важна информация, която ще Ви предпази от нараняване и ще предотврати повреда на уреда.

► Съблюдавайте задължително всички документи, които са включени в обхвата на доставката.

Монтажът, инсталирането и пускането в експлоатация могат да се извършват само при спазване на действащите на национално ниво закони, разпоредби и стандарти. Работите трябва да се извършват от квалифицирани специалисти, които са запознати с допълнителните разпоредби на местните енергоснабдителни дружества и ги спазват.

Трябва да се спазват всички указания за безопасност и предупредителни указания, както и инструкциите за работа, дадени в приложените документи.

Съхранявайте тази инструкция на сигурно място и при необходимост я предайте на следващия собственик.

1.1 Валидност

Тази инструкция важи за няколко варианта на уреда. Поради това е възможно да са описани отделни функции, които не се отнасят за Вашия уред. Включените фигури може да се различават в детайли и трябва да се разбират като схематични изображения.

Инструкцията се отнася за продуктова гама Professional 3.0, включително варианта All Black. С цел опростяване, артикулните номера на вариантите не са посочени в инструкцията.

1.2 Отговорност

– BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH – наричани по-долу BORA – не носят отговорност за щети, причинени от незачитане или неспазване на документите, включени в обхвата на доставката! Освен това, BORA не носи отговорност за щети, причинени от неправилен монтаж и неспазване на указанията за безопасност и предупрежденията!

1.3 Съответствие на продукта

Уредите съответстват на следното законодателство на ЕС/ЕО:

- Директива 2014/30/ЕС за електромагнитната съвместимост
- 2014/35/ЕС Директива за ниско напрежение
- 2009/125/ЕО Директива за екодизайн
- 2011/65/ЕС RoHS директива

Газовите уреди съответстват на следните регламенти:

- Регламент (ЕС) 2016/426 относно уредите, захранвани с газово гориво

Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес:
<https://www.bora.com>

1.4 Поверителност

Вашият абсорбатор на плота за готвене записва псевдонимизирани данни по време на работа, като например настройки на менюто, които сте направили, работни часове на отделните технически модули и брой избрани функции. Освен това

Вашият абсорбатор на плота за готвене документира грешки в комбинация с броя работни часове. Данните могат да бъдат разчетени само ръчно от Вашия абсорбатор на плота за готвене. Така че това решение се взема от Вас. Тези съхранени данни позволяват бързо откриване и отстраняване на неизправности в случай на сервизно обслужване.

1.5 Представяне на информация

Артикулът, описан в тази инструкция, по-долу се нарича също уред. Всички размери са дадени в милиметри.

Инструкции

► Винаги изпълнявайте всички инструкции в посочената последователност.

Изброявания

- Изброяване 1
- Изброяване 2

Информационни точки

 Информация посочва определени особености, които задължително трябва да спазвате.

Указания за безопасност и предупредителни указания

ОПАСНОСТ

Вид и източник на опасността

Последствия при неспазване

► Мерки за предпазване от опасността

Тук важи:

- Предупредителните знаци насочват вниманието към повишена опасност от нараняване.
- Сигналната дума показва сериозността на опасността.

Предупредителен знак	Сигнална дума	Заплаха
	Опасност	Указва непосредствено опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или сериозни наранявания.
	Предупреждение	Указва възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозни наранявания.
	Внимателно	Указва възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до незначителни или леки наранявания.
	Указание	Указва възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.

Табл. 1.1 Значение на предупредителните знаци и сигналните думи

2 Безопасност

Уредът отговаря на предписаните правила за безопасност. Потребителят носи отговорност за безопасното използване на уреда, неговото почистване и поддръжка. Неправилната употреба може да доведе до нараняване и имуществени щети.

2.1 Употреба по предназначение

Уредът е предназначен само за приготвяне на ястия в частни домакинства.

Този уред не е предназначен за:

- експлоатация на открито
- отопление на помещения
- охлаждане, обезвъздушаване или изсушаване на помещения
- експлоатация в мобилни места за монтаж като моторни превозни средства, кораби или самолети
- работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление (с изключение на аварийно изключване при абсорбатор)
- експлоатация на височини над 2000 m (метри над морското равнище)
- работа с аспиратор (при монтиран газов плот за готвене)
- експлоатация в ненапълно инсталирано състояние

Всяка друга употреба или употреба, която надхвърля описаното тук, се счита за употреба не по предназначение.

i BORA не носи отговорност за щети, причинени от неправилен монтаж, неправилна употреба или неправилно обслужване.

Забранена е всякаква употреба с цел злоупотреба!

2.2 Лица с ограничени способности

Деца

Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако те биват наблюдавани или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от нея опасности. Децата не трябва да играят с уреда.

- ▶ Използвайте защитата от деца, за да не могат децата да включват уредите или да променят настройките, когато не са под наблюдение.
- ▶ Наблюдавайте децата, които са в близост до уреда.
- ▶ Не съхранявайте предмети, които биха могли да представляват интерес за децата, в пространствата за съхранение над или зад уреда. В противен случай децата ще се изкушат да се покачат на уреда.

i Дейностите по почистване и поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не се наблюдават постоянно.

Лица с намалени физически, сензорни или умствени способности

Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако те биват наблюдавани или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от нея опасности. Пускането в експлоатация може да бъде ограничено от защитата от деца.

⚠ ОПАСНОСТ

Опасност от изгаряне от горещи съдове за готвене и гореща храна

Стърчащите извън работната повърхност дръжки са изкушаващи за хващане.

- ▶ Дръжте децата далеч от горещите котлони, освен ако не ги наблюдавате постоянно.
- ▶ Не завъртайте дръжките на тенджерите и тиганите настрана извън работната повърхност.
- ▶ Предотвратете възможността за придвижване на горещи тенджери и тигани надолу.
- ▶ При необходимост използвайте подходящи предпазни решетки за котлони или капаци за котлони.
- ▶ Използвайте само предпазни решетки за котлони и капаци за котлони, одобрени от производителя на уреда, в противен случай съществува опасност от злополуки.
- ▶ Свържете се с Вашия специализиран търговец или със сервизния екип на BORA, за да изберете подходяща предпазна решетка за котлон.

2.3 Общи указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ

Опасност от задушаване от части от опаковката

Частите от опаковката (например фолия, стиропор) могат да бъдат животозастрашаващи за децата.

- ▶ Съхранявайте частите от опаковката на място, недостъпно за деца.
- ▶ Изхвърлете опаковката правилно и незабавно.

⚠ ОПАСНОСТ

Опасност от токов удар или нараняване вследствие на повредени повърхности

Пукнатини или счупвания по повърхността на уредите (например повредено стъкло), особено в областта на контролния блок, могат да доведат до разкриване или повреда на намиращата се отдолу електроника. Това може да доведе до токов удар. Освен това повредената повърхност може да причини нараняване.

- ▶ Не докосвайте повредената повърхност.
- ▶ Изключете уреда незабавно, ако възникнат счупвания или пукнатини.
- ▶ Разединете уреда безопасно от електрическата мрежа посредством електрически прекъсвачи (автоматичен тип), предпазители, автоматични предпазители или контактори.
- ▶ Свържете се със сервизния екип на BORA.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване или повреда вследствие на използвани неправилни компоненти или извършени неотризиран промени

Неправилните компоненти могат да доведат до нараняване или до повреда на уреда. Промени, надграждания или модифицирания на уреда могат да застрашат безопасността.

- ▶ Използвайте само оригинални компоненти.
- ▶ Не извършвайте никакви промени, надграждания или модифицирания на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване в резултат на механични повреди на уреда

Механични повреди (например счупване, деформация, разрушаване на лепилната връзка, ...) на уреда, както и на кабелите и принадлежностите могат да доведат до наранявания.

- ▶ Извадете уреда от експлоатация.
- ▶ Не се опитвайте сами да поправите или замените повредените компоненти.
- ▶ Свържете се със сервизния екип на BORA.

ВНИМАТЕЛНО

Опасност от нараняване от падащи компоненти на уреда

Падащи компоненти на уреда могат да причинят наранявания.

- ▶ Поставайте отстранените компоненти на уредите безопасно до уредите.
- ▶ Уверете се, че отстранени компоненти на уреда не могат да паднат.

ВНИМАТЕЛНО

Опасност от нараняване вследствие на претоварване

В резултат на неправилно боравене при транспортиране и монтиране на уредите може да възникнат наранявания на крайниците и торса.

- ▶ Ако е необходимо, транспортирайте и монтирайте уреда по двама.
- ▶ Ако е необходимо, използвайте подходящи помощни средства, за да избегнете повреди или наранявания.

ВНИМАТЕЛНО

Повреда в резултат на неправилна употреба

Повърхностите на уреда не трябва да се използват като работна маса или като поставка за предмети. Това може да повреди уреда (особено с твърди и заострени предмети).

- ▶ Не използвайте уредите като работен плот или поставка за предмети.
- ▶ Дръжте твърди или заострени предмети далеч от повърхностите на уреда.

УКАЗАНИЕ

Неизправности и грешки

В случай на неизправности или неправилно обслужване се издават съобщения за грешки.

- ▶ В случай на неизправности и грешки, спазвайте указанията в глава „Отстраняване на неизправности“.
- ▶ В случай на неизправности и грешки, които не са описани, изключете уреда и се свържете със сервиза на BORA.

УКАЗАНИЕ

Щети по уреда, причинени от домашни любимци

Домашните любимци могат да повредят уреда или да се наранят.

- ▶ Дръжте домашните любимци далеч от уреда.

2.4 Указания за безопасност при използване

⚠ ОПАСНОСТ

Опасност от пожар в резултат на прегрести масла или мазнини

Маслото или мазнината могат бързо да се нагряят и да се възпламенят.

- ▶ Никога не оставяйте уреда без надзор, когато работите с масла и мазнини.
- ▶ Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.
- ▶ Изключете уреда.
- ▶ Задушете огъня, например с капак на тенджерата или одеяло за гасене на пожари.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от нагорещяващи се уреди

Някои уреди и техните достъпни части се нагряват по време на работа. След изключването, те първо трябва да се охладят.

Докосването на горещи повърхности може да причини сериозни изгаряния.

- ▶ Не докосвайте горещи уреди.
- ▶ Внимавайте за индикацията за остатъчна топлина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне поради прекъсване на електрозахранването

По време на или след прекъсване на електрозахранването, уред, който преди това е работил, може да е все още горещ.

- ▶ Не докосвайте уреда, докато е още горещ.
- ▶ Дръжте децата далеч от горещия уред.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне и пожар от горещи предмети

Уредът и неговите достъпни части са горещи по време на работа и във фазата на охлаждане. Предметите, които се намират в контакт с горещи части на уреда, се нагряват много бързо и могат да причинят сериозни изгаряния (това се отнася особено за метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или компоненти на уреда) или да се запалят.

- ▶ Не оставяйте никакви предмети върху уреда.
- ▶ Използвайте подходящи помощни средства (хватки за тенджери, ръкавици за защита от топлина).
- ▶ При индукционните плотове за готвене не разчитайте на разпознаването на наличие на съд, а винаги изключвайте уреда след употреба.

ВНИМАТЕЛНО

Повреди в резултат на горещи съдове за готвене

Горещи съдове за готвене могат да повредят определени компоненти на уреда.

- ▶ Не поставяйте горещи съдове за готвене в зоната на панела за управление или на индикатора на плота за готвене.
- ▶ Дръжте горещите съдове далеч от входната дюза.

УКАЗАНИЕ**Повреди на уреда**

Неправилната употреба може да доведе до повреда на уреда.

- ▶ Уверете се, че дъната на съдовете за готвене и повърхността на уреда са чисти и сухи.
- ▶ Винаги повдигайте съдовете за готвене (не ги издърпвайте), за да избегнете надраскване и триене по повърхността на уреда.
- ▶ Не използвайте уреда като поставка за предмети.
- ▶ Винаги изключвайте уреда след употреба.

2.4.1 Указания за безопасност при обслужването на абсорбатора на плота за готвене

⚠ ОПАСНОСТ**Опасност за живота от отравяне с димни газове**

В режим на отвеждане на въздуха абсорбаторът на плота за готвене изтегля въздух от помещението, в което е монтиран, и съседните помещения. Без достатъчно приточен въздух се създава отрицателно налягане. При едновременно експлоатация на камина, работеща с въздух от помещението, токсичните газове могат да бъдат изсмукани от комина или шахтата с изходяща вертикална струя в жилищните помещения.

- ▶ Уверете се, че винаги има достатъчен приток на въздух.
- ▶ Използвайте само одобрени и тествани комутиационни апарати (например прозрачни контактни превключватели, устройства за предупредително сигнализиране за отрицателно налягане) и ги представете за одобрение от упълномощен специалист (лицензиран коминочистач).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**Опасност от пожар при фламбиране**

Докато абсорбаторът на плота за готвене работи, той изсмуква кухненски мазнини. Фламбирането на храна може да доведе до запалване на кухненските мазнини.

- ▶ Почиствайте редовно абсорбатора на плота за готвене.
- ▶ Никога не работете с открит пламък, когато абсорбаторът на плота за готвене работи.

ВНИМАТЕЛНО**Опасност от нараняване от движеща се затваряща клапа**

Когато електрическа затваряща клапа се движи, съществува опасност от нараняване.

- ▶ Не посягайте към вътрешността на абсорбатора на плота за готвене, докато затварящата клапа се движи.

ВНИМАТЕЛНО**Повреди в резултат на засмукани предмети или хартия**

Малки и леки предмети, като например кърпички за почистване от плат или хартия, могат да бъдат засмукани от абсорбатора на плота за готвене. Това може да повреди вентилатора или да намали мощността на отвеждане на въздуха.

- ▶ Не съхранявайте никакви предмети или хартия върху абсорбатора на плота за готвене.
- ▶ Експлоатирайте абсорбатора на плота за готвене само с поставен филтър за мазнини.

ВНИМАТЕЛНО**Повреди вследствие на отлагания на мазнини и мръсотия**

Отлаганията на мазнини и мръсотия могат да нарушат функцията на абсорбатора на плота за готвене.

- ▶ Никога не използвайте абсорбатора на плота за готвене без правилно поставен филтър за мазнини от неръждаема стомана.

УКАЗАНИЕ**Повишена влажност на въздуха**

При всяко готвене, във въздуха в помещението се отделя допълнителна влага. В режим на рециркулация от изпаренията при готвене се отстранява само малко количество влага.

- ▶ В режим на рециркулация се уверете, че се подава достатъчно количество свеж въздух, например през отворен прозорец.
- ▶ Осигурете нормален и комфортен климат в помещението (45 – 60 % влажност на въздуха), например чрез отваряне на отвори за естествена вентилация или използване на жилищна вентилация.

2.4.2 Указания за безопасност при обслужването на плотове за готвене

⚠ ОПАСНОСТ**Опасност от пожар вследствие на ненаблюдаван плот за готвене**

Маслото или мазнината могат бързо да се нагреят и да се възпламенят.

- ▶ Никога не загрявайте масло или мазнини без да упражнявате надзор.
- ▶ Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.
- ▶ Изключете плота за готвене.
- ▶ Задушете огъня, например с капак на тенджерата или одеяло за гасене на пожари.

⚠ ОПАСНОСТ**Опасност от експлозия от възпламеними течности**

Възпламеними течности в близост до плота за готвене могат да експлодират и да причинят сериозни наранявания.

- ▶ Не пръскайте никакви аерозоли в близост до уреда, докато той работи.
- ▶ Не съхранявайте възпламеними течности в близост до плота за готвене.

⚠ ОПАСНОСТ**Опасност от отравяне с въглероден окис**

Аспираторите и други уреди за отвеждане на изпаренията при готвене намаляват безопасната работа на уредите, работещи на газ или други горива, поради връщането на изгорели газове. Тези газове могат да причинят отравяне с въглероден окис.

- ▶ Осигурете правилно отвеждане на отработените газове
- ▶ Осигурете достатъчна вентилация по време на работа.
- ▶ Безопасната работа на газовия уред трябва да бъде проверена от квалифициран специалист при пускането в експлоатация.

⚠ ОПАСНОСТ

Опасност от експлозия и задушаване с газ

Изтекъл газ може да причини експлозия и сериозни наранявания или задушаване.

- ▶ Ако по време на работа усетите миризма на газ, изключете уреда незабавно.
- ▶ Пазете източници на запалване (открит пламък, лъчисти нагреватели) далеч и не използвайте никакви ключове за осветление или превключватели на електрически уреди.
- ▶ Не изваждайте щепсели от контактите (опасност от искри).
- ▶ Незабавно спрете подаването на газ и изключете предпазителя на сградната инсталация.
- ▶ Осигурете подаване на чист въздух (отворете врати и прозорци).
- ▶ Информирайте незабавно Вашия център за обслужване на клиенти или газовата компания.

⚠ ОПАСНОСТ

Опасност от пожар от открит пламък

Откритият пламък може да възпламени запалими предмети.

- ▶ Настройте газовия пламък на най-ниската степен, ако сваляте тенджери или тигани за кратко от котлона.
- ▶ Никога не оставяйте открит пламък без надзор.
- ▶ Задушете пожара, например с капак или одеяло за гасене на пожари.
- ▶ Спрете подаването на газ и изключете предпазителя на сградната инсталация.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от горещ абсорбатор на плота за готвене при използване на газови плотове за готвене

Абсорбаторът на плота за готвене и неговите достъпни части (особено затваряща клапа, филтър за мазнини от неръждаема стомана и вана на филтъра за мазнини) се нагряват по време на работата на съседен газов плот за готвене. След изключване на газовия плот, абсорбаторът на плота за готвене трябва първо да се охлади. Докосването на горещи повърхности може да причини сериозни изгаряния.

- ▶ Не докосвайте горещия абсорбатор на плота за готвене.
- ▶ Дръжте децата далеч от горещия абсорбатор на плота за готвене, освен ако не ги наблюдавате постоянно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне вследствие на изтичане на горещи течности

Ненаблюдаван процес на готвене може да доведе до кипене и изтичане на горещи течности.

- ▶ Наблюдавайте всички процеси на готвене.
- ▶ Избягвайте да се стига до кипене.
- ▶ Винаги изключвайте уреда след употреба.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от гореща пара

Течностите между зоната за готвене и дъното на съда за готвене могат да причинят изгаряния на кожата при изпаряване.

- ▶ Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда за готвене са винаги сухи.

ВНИМАТЕЛНО

Риск от нараняване и повреда на уреда поради неправилна конфигурация на газа

Неправилно избран тип газ или налягане на газа в настройките на уреда може да доведе до неправилни изображения на пламъка.

- ▶ Пренастройването на типа и налягането на газа може да се извършва само от обучени и лицензирани специалисти, които познават и спазват националните разпоредби и допълнителните разпоредби на местните енергоснабдителни дружества.
- ▶ Преди да свържете уреда, проверете дали местните условия за присъединяване (тип газ и налягане на газа) и настройките на уреда съвпадат.

УКАЗАНИЕ

Повреди от сладки и солени храни

Сладките и солени храни, както и соковете върху горещата зона за готвене могат да увредят зоната за готвене.

- ▶ Уверете се, че никакви сладки и солени храни, както и сокове не попадат върху горещата зона за готвене.
- ▶ Незабавно отстранете сладките и солени храни, както и соковете от горещата зона за готвене.

ВНИМАТЕЛНО

Електромагнитно излъчване

Въздействие върху пейсмейкърите, слуховите апарати и металните импланти. Индукционните плотове за готвене генерират високочестотно електромагнитно поле в областта на зоните за готвене. При непосредствено приближаване до зоните за готвене може да се окаже отрицателно въздействие върху пейсмейкърите, слуховите апарати или металните импланти или тяхната функция да бъде нарушена.

- ▶ В случай на съмнение се свържете с производителя на Вашето медицинско устройство или с Вашия лекар.

2.5 Указания за безопасност относно почистването и поддръжката

УКАЗАНИЕ

Повреда на уреда поради мръсни уреди

Замърсяванията може да доведат до повреда, функционални ограничения или неприятни миризми.

- ▶ Почиствайте редовно уреда.
- ▶ Отстранявайте незабавно замърсяванията.
- ▶ За почистване използвайте само неабразивни почистващи препарати, за да избегнете надраскване и триене по повърхността.
- ▶ Уверете се, че по време на почистването във вътрешността на устройството не може да попадне вода. Използвайте само умерено влажна кърпа. Никога не пръскайте уреда с вода. Проникващата вода може да причини щети.
- ▶ За почистване не използвайте парочистачка. Парата може да причини късо съединение на части под напрежение и да причини материални щети.
- ▶ Спазвайте всички указания, дадени в глава „Почистване и поддръжка“.

2.5.1 Указания за безопасност относно почистването и поддръжката на абсорбатори на плота за готвене

ОПАСНОСТ

Опасност от пожар в резултат на отлагания на мазнини
Ако филтърът за мазнини се почиства нередовно или недостатъчно или ако смяната на филтъра е закъсняла, рискът от възникване на пожар може да се увеличи.

- ▶ Почиствайте и сменяйте филтъра на редовни интервали от време.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване от въртящо се колело на вентилатора
Ако при смяната на филтъра колелото на вентилатора се върти, това може да доведе до наранявания.

- ▶ Сменяйте филтъра за миризми (филтъра с активен въглен) само когато уредът е изключен.

УКАЗАНИЕ

Повреда и неизправност на уреда
Замърсените вентилационни отвори могат да повредят компонентите и да причинят неизправности.

- ▶ Дръжте всички вентилационни отвори отворени и чисти.

2.5.2 Указания за безопасност относно почистването и поддръжката на плотове за готвене

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне на горещи повърхности
Има опасност от изгаряне при почистване на горещи плотове за готвене.

- ▶ Почиствайте плота за готвене само когато е изстинал.
- ▶ Съблюдавайте индикацията за остатъчна топлина.

2.6 Указания за безопасност относно ремонта, сервиза и резервните части

ОПАСНОСТ

Опасност от нараняване при извършване на ремонти
Липсата на компетенции може да доведе до наранявания при извършване на ремонтни дейности.

- ▶ Ремонтните и сервизни дейности може да се извършват само от обучени специалисти, които познават и спазват националните разпоредби и допълнителните разпоредби на местните енергоснабдителни дружества.
- ▶ Разединете уреда сигурно от електрозахранването.
- ▶ Работи по електрическите компоненти може да се извършват само от обучени електротехници.
- ▶ Повреденият захранващ кабел трябва да бъде заменен с подходящ захранващ кабел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване или повреда вследствие на неправилен ремонт
Неправилните компоненти могат да доведат до нараняване или до повреда на уреда. Промени, надграждания или модифицирания на уреда могат да застрашат безопасността.

- ▶ При ремонта използвайте само оригинални резервни части.
- ▶ Не извършвайте никакви промени, надграждания или модифицирания на уреда.

ВНИМАТЕЛНО

Опасност от нараняване при извършване на ремонт на газови уреди
Липсата на компетенции може да доведе до наранявания при извършване на демонтаж.

- ▶ Дейности по присъединяване към захранването с газ може да се извършват само от обучени и лицензирани специалисти, които познават и спазват националните разпоредби и допълнителните разпоредби на местните енергоснабдителни дружества.

3 Описание на уреда

► Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (вижте "2 Безопасност").

3.1 Описание на типа

3.1.1 Абсорбатори за плот за готвене Professional 3.0

Абсорбаторите за плот за готвене са централните компоненти на цялата система и могат да се комбинират с всички плотове за готвене Professional 3.0.

i Към всеки абсорбатор могат да се свържат до 2 плота за готвене.

Тип	Дълго означение
PKA3	Pro абсорбатор (гъвкава система с отделен контролен блок)
PKA3AB	Pro абсорбатор All Black (гъвкава система с отделен контролен блок)
PKAS3	Pro абсорбираща система с вграден вентилатор (Компактна система с вграден контролен блок и вграден вентилатор)
PKAS3AB	Pro абсорбираща система All Black с вграден вентилатор (Компактна система с вграден контролен блок и вграден вентилатор)

Табл. 3.1 Описание на типа

3.1.2 Плотове за готвене Professional 3.0

Пловете за готвене са модулните компоненти на системата Professional 3.0.

Модел	Наименование на продукта
PKFI3	Pro повърхностен индукционен плот за готвене
PKFI3R	Pro повърхностен индукционен плот за готвене Rough
PKI3	Pro индукционен плот за готвене
PKIW3	Pro индукционен уок плот за готвене
PKC3	Плот за готвене Pro HiLight с 3 кръга/2 кръга
PKCB3	Плот за готвене Pro HiLight с 3 кръга/тиган с висок ръб
PKCH3	Плот за готвене Pro Hyper с 1 кръг/2 кръга
PKT3	Pro тепаняки-грил от неръждаема стомана с 2 зони за готвене
PKG3	Pro газов плот за готвене

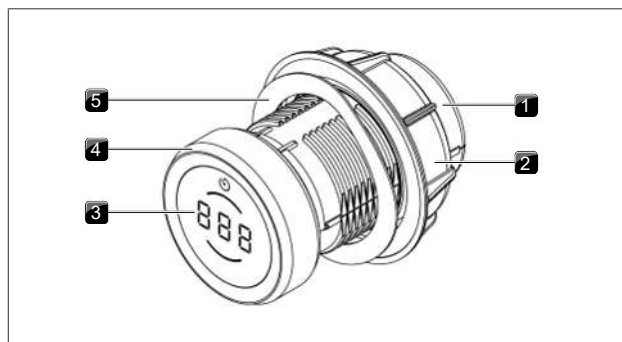
Табл. 3.2 Описание на модела

3.2 Селектор за управление

Принцип на работа

Абсорбаторът и плотовете за готвене се управляват със селектор за управление. Степените на мощност и функциите се управляват чрез завъртане на селекторния пръстен и докосване на сензорната повърхност. Принципатът на работа и функциите са описани по-подробно в глава „Функции, обслужване“.

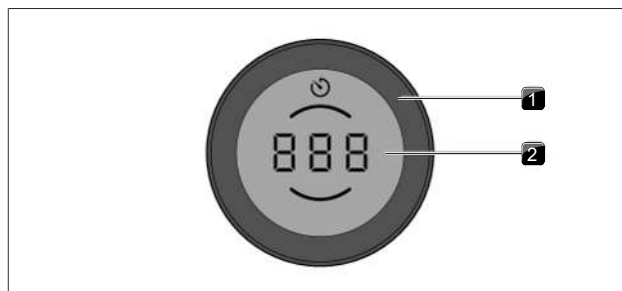
Устройство



Фиг. 3.1 Конструкция на селектор за управление

- [1] Корпус на селектора
- [2] Универсална гайка
- [3] Дисплей на селектора за управление
- [4] Селекторен пръстен
- [5] Вълнообразна пружина

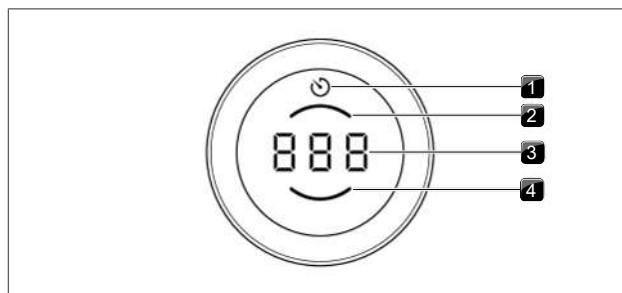
Управляващи елементи



Фиг. 3.2 Управляващи елементи на селектора за управление

- [1] Селекторен пръстен
- [2] Сензорна повърхност

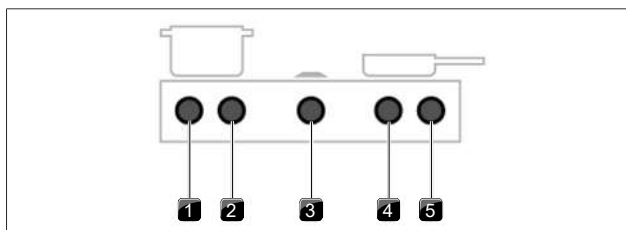
Дисплей на селектора за управление



Фиг. 3.3 Индикаторни елементи на селектор за управление

- [1] Индикация Таймер/кратковременен будилник
- [2] Индикация зона за готвене отзад
- [3] Мултифункционален дисплей
- [4] Индикация зона за готвене отпред

Присвояване на селектора за управление



Фиг. 3.4 Присвояване на селектора за управление

- [1] Селектор за управление на ляв плот за готвене, предна зона за готвене
- [2] Селектор за управление на ляв плот за готвене, задна зона за готвене
- [3] Селектор за управление на абсорбатор на плота за готвене
- [4] Селектор за управление на десен плот за готвене, предна зона за готвене
- [5] Селектор за управление на десен плот за готвене, задна зона за готвене

3.3 Описание на абсорбатор на плота за готвене

3.3.1 Варианти на монтаж

В зависимост от Вашето решение за покупка, абсорбаторът за плот за готвене работи като вариант с отвеждане на въздуха или циркулация на въздуха.



Отвеждане на въздуха

Изсмуканият въздух се почиства от филтъра за мазнини и се насочва навън през канална система.

Отработеният въздух не трябва да се изпуска в:

- работеща димна камина или камина, работеща с отработени газове
- в шахта, която се използва за вентилация на помещението, в които са монтирани нагревателни инсталации.

Ако отработеният въздух трябва да се насочи към димна камина или камина, работеща с отработени газове, която не се използва, монтажът трябва да бъде проверен и одобрен от отговорния коминочистач.

- i** Ако абсорбаторът на плота за готвене работи в системата за отработен въздух, мощността на абсорбиране автоматично се увеличава за първите 20 секунди, когато е зададено ниско ниво на мощност (функция степенен ръкав).



Циркулация на въздуха

Засмуканият въздух се пречиства през филтър за мазнини и филтри с активен въглен и отново се връща в помещението. За да се неутрализират миризмите в режим на рецикулация, трябва да бъде използван филтър за миризми. По хигиенни и санитарни причини филтърът с активен въглен трябва да бъде сменян на препоръчаните интервали от време (вижте "7 Почистване и поддръжка").

- i** В режим на рецикулация трябва да се грижите за достатъчната вентилация и проветряване, за да бъде отведена влагата от въздуха.

- i** Ако абсорбаторът работи в рециркуляционна система, времето за работа автоматично се приспада от експлоатационния живот на рециркуляционния филтър, когато се зададе степен на мощност. Оставшият експлоатационен живот на филтъра може да бъде прочетен в менюто.

3.3.2 Дисплей и символи на абсорбатора на плота за готвене

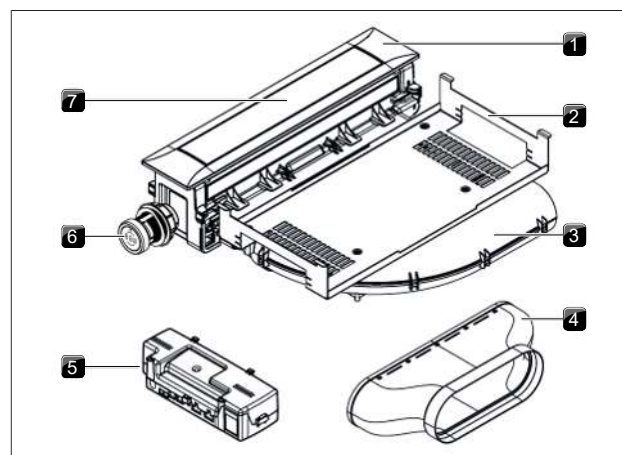
Степените на мощност на вентилатора, функциите на абсорбатора и системните функции се показват на дисплея на селектора за управление на абсорбатора на плота за готвене.

Дисплей на селектора за управление	Значение
	Уредът ще се изключи
I - 9	Степени на мощността
P	Режим на увеличена мощност
A	Автоматичен смукателен канал
E	Кратковременен будилник
030-120	Показване на астрономическо време
L	Защита от деца
(пулсиращо)	Функция Пауза
	активен кратковременен будилник / таймер за зоните за готвене
F	Индикатор за нивото на филтъра
F (мигащо)	Индикация за обслужване на филтрите
	Функция за автоматично намаляване на мощността
C	Позиция за почистване на затварящата клапа
E	Съобщение за грешка (вижте "8 Отстраняване на неизправности")
C...	Конфигурационно меню

Табл. 3.3 Дисплей на панела за управление

3.3.3 Устройство на абсорбаторите на плотове за готвене

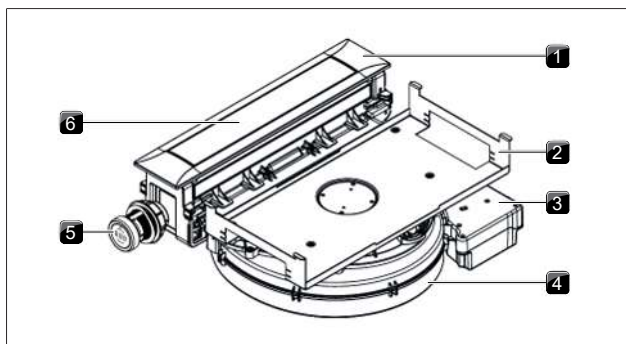
Абсорбатор PKA3/PKA3AB



Фиг. 3.5 Абсорбатор PKA3/PKA3AB

- [1] Рамка на капака
- [2] Задържаща плоча
- [3] Извит канал
- [4] Прав канал
- [5] Универсален контролен блок
- [6] Селектор за управление
- [7] Затваряща клапа

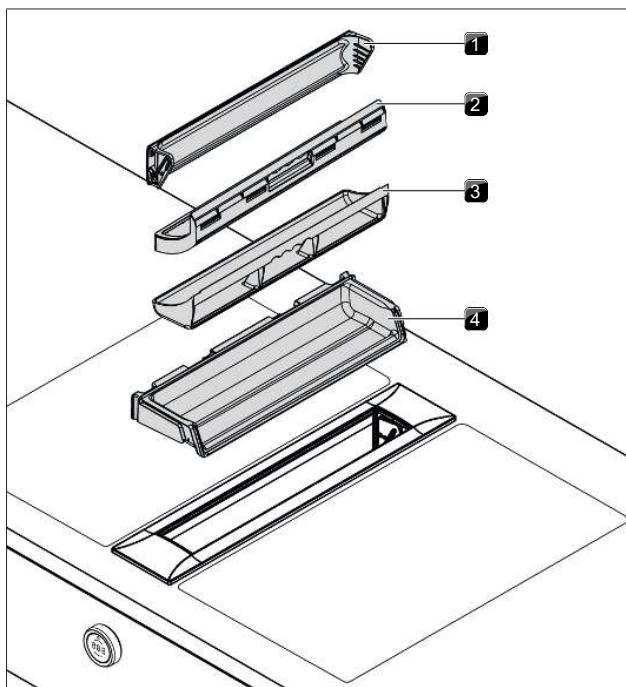
Абсорбционна система за плот за готвене PKAS3/PKAS3AB



Фиг. 3.6 Абсорбционна система за плот за готвене PKAS3/PKAS3AB

- [1] Рамка на капака
- [2] Задържаща плоча
- [3] Контролен блок
- [4] Корпус на вентилатора с вентилатор
- [5] Селектор за управление
- [6] Затваряща клапа

Компоненти на филтъра за мазнини



Фиг. 3.7 Компоненти на филтъра

- [1] Затваряща клапа
- [2] Филтър за мазнини от неръждаема стомана
- [3] Филтърна вана
- [4] Тава за поддръжка

3.3.4 Сензори

Абсорбаторът е оборудван със сензори в областта на затварящата клапа и филтъра за мазнини.

Сензор за позициониране на затварящата клапа

Сензорът на затварящата клапа разпознава позицията на затварящата клапа.

- Когато затварящата клапа е затворена, абсорбаторът на плота за готвене е деактивиран.
- Абсорбаторът може да се използва, когато затварящата клапа е отворена.
- Когато затварящата клапа е свалена, абсорбаторът на плота за готвене е във функция за почистване и не може да се използва.

Сензор за позициониране на филтъра за мазнини

Сензорът на филтъра за мазнини разпознава дали филтърът за мазнини е поставен правилно. Ако филтърът за мазнини липсва или е поставен неправилно, абсорбаторът на плота за готвене е деактивиран.

- i** Ако филтърът за мазнини бъде свален, например за целите на почистването, затварящата клапа все още може да бъде затворена.

3.3.5 Интерфейс за външни уреди

Вътрешният интерфейс на контролния блок може да се използва за разширени възможности за управление. Той има Home-In и Home-Out контакт (вижте инструкцията за монтаж).

- Контактът Home-In може да се използва за входен сигнал от външни комутационни апарати (напр. прозрачен контактен превключвател).
- Контактът Home-Out може да се използва за управление на външни устройства.

3.3.6 USB сервизен интерфейс

Системата разполага с USB интерфейс. Този интерфейс е подходящ само за устройства за масово съхранение (USB памет). Тези USB памети трябва да са форматираны с файловата система FAT32.

- i** USB интерфейсът е предназначен само за актуализации или експорт на данни и се захранва с електричество само за тези процеси. Процеси на зареждане или други функции не са възможни.

3.4 Описание на плота за готвене

3.4.1 Индикация и символи

Степените на мощност и функциите за готвене за всяка зона за готвене се показват на дисплея на съответния селектор за управление.

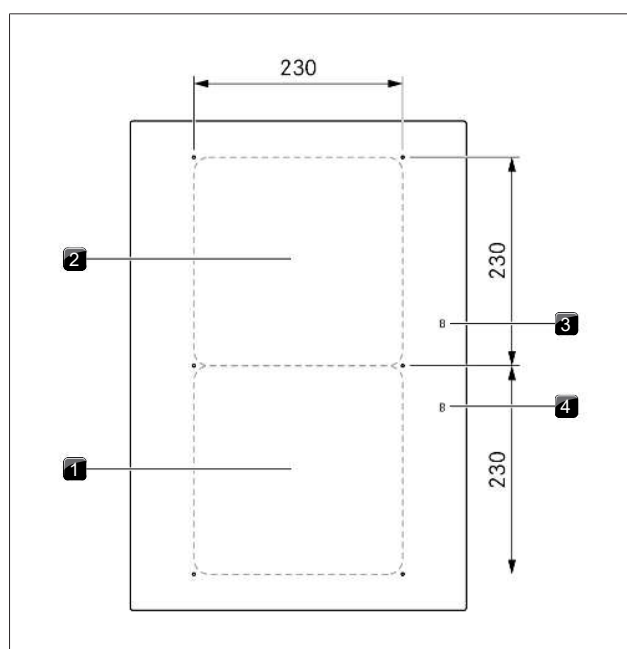
Плотове за готвене PKFI3 и PKI3 имат и 7-сегментен дисплей за всяка зона за готвене. Степените на мощност и работните функции се показват директно на плота за готвене.

Дисплей на селектора за управление	Значение
	Уредът ще се изключи
1-9	Степени на мощността
P	Режим на увеличена мощност
80-250	Индикатор за температурата на тепаняки грил от неръждаема стомана (PKT3)
H	Индикация за остатъчна топлина
L	Защита от деца
напр.	активна функция мост (само при PKFI3 и PKT3)
	разпознаване на наличие на съд (само при PKFI3, PKI3, PKIW3)
напр.	активни нагревателни кръгове (само при PKC3, PKCB3, PKCH3)
	активни степени на поддържане в топло състояние (без при PKT3)
	активен кратковременен будилник / таймер за зоните за готвене (без при PKT3)
A	Автоматично готвене (без при PKT3)
напр. AS	активно автоматично готвене (без при PKT3)
	активна функция за почистване (без при PKT3)
E	Съобщение за грешка (вижте "8 Отстраняване на неизправности")

Табл. 3.4 Дисплей на панела за управление

3.4.2 Устройство и размер на зоните за готвене

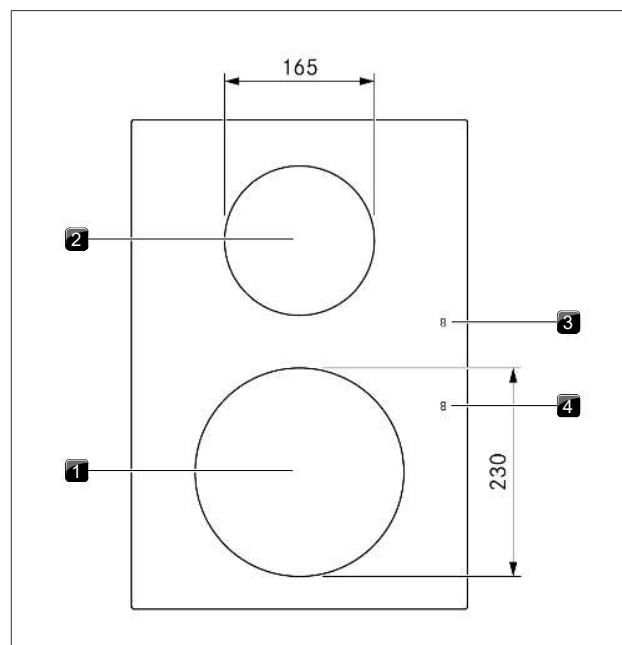
Плот за готвене PKFI3 / PKFI3R



Фиг. 3.8 Устройство на плот за готвене PKFI3 / PKFI3R и размер на зоните за готвене

- [1] Повърхностна индукционна зона за готвене отпред
- [2] Повърхностна индукционна зона за готвене отзад
- [3] Индикатор на плота за готвене за задна зона за готвене
- [4] Индикатор на плота за готвене за предна зона за готвене

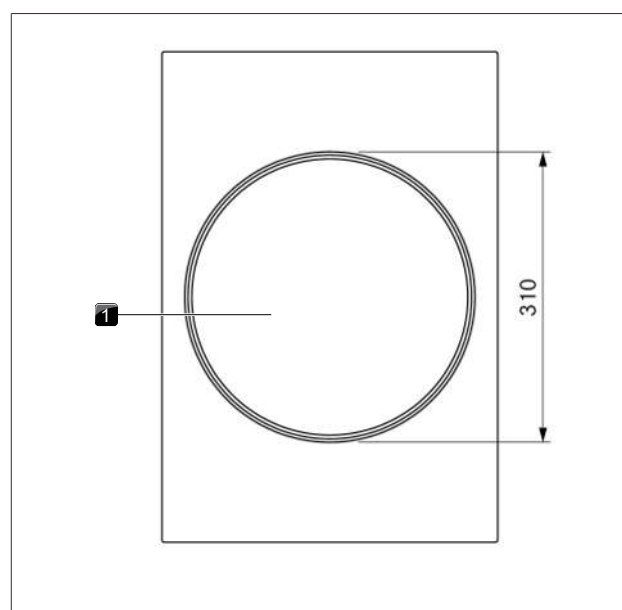
Плот за готвене PKI3



Фиг. 3.9 Устройство на плот за готвене PKI3 и размер на зоните за готвене

- [1] Индукционна зона за готвене отпред
- [2] Индукционна зона за готвене отзад
- [3] Индикатор на плота за готвене за задна зона за готвене
- [4] Индикатор на плота за готвене за предна зона за готвене

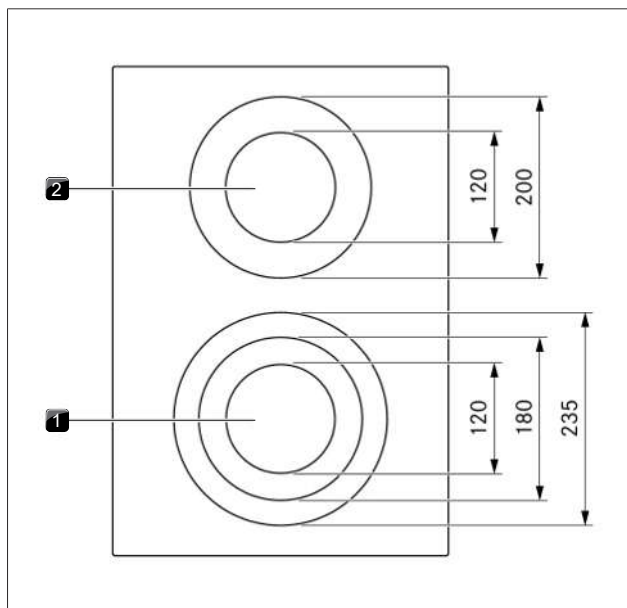
Плот за готвене PKIW3



Фиг. 3.10 Устройство на плот за готвене PKIW3 и размер на зоната за готвене

- [1] Индукционна зона за готвене

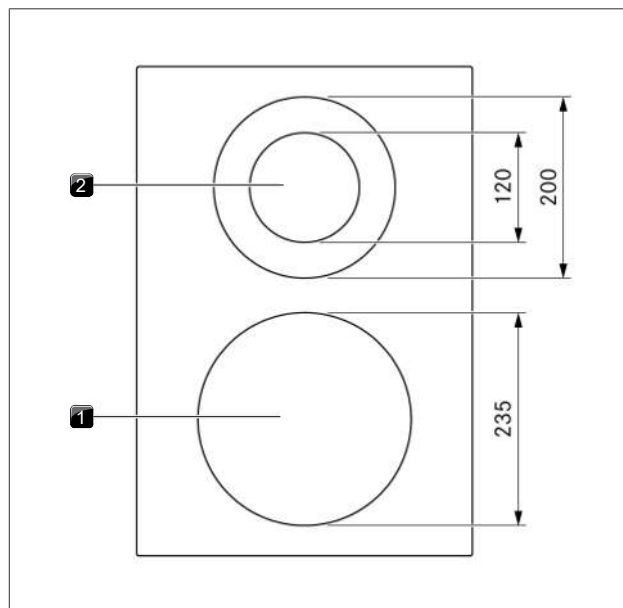
Плот за готвене РКСЗ



Фиг. 3.11 Устройство на плот за готвене РКСЗ и размер на зоните за готвене

- [1] Зона за готвене с 3 кръга отпред
- [2] Зона за готвене с 2 кръга отзад

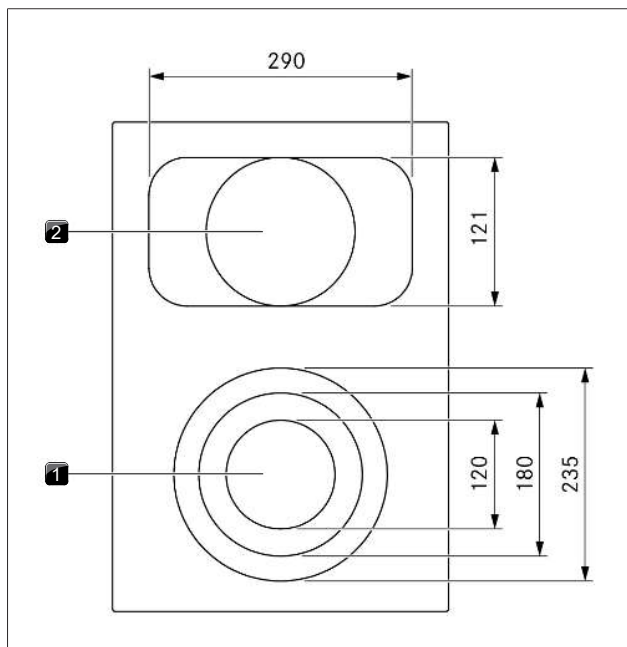
Плот за готвене РКНЗ



Фиг. 3.13 Устройство на плот за готвене РКНЗ и размер на зоните за готвене

- [1] Зона за готвене Нурег с 1 кръг отпред
- [2] Зона за готвене с 2 кръга отзад

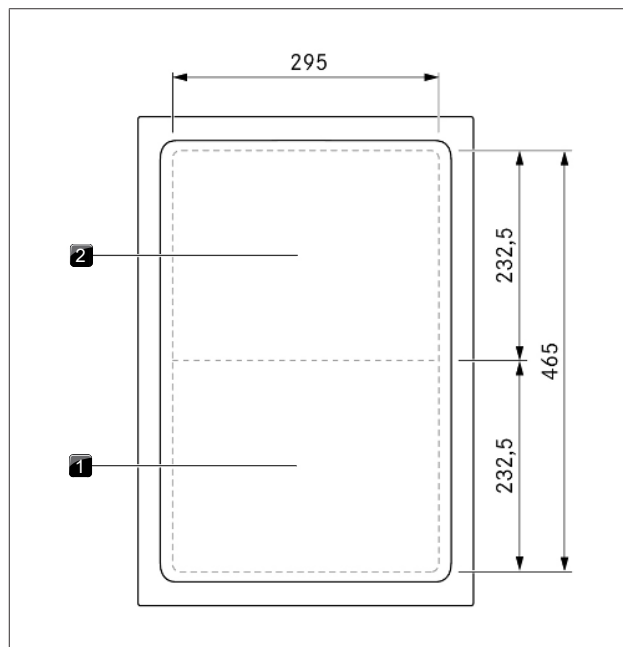
Плот за готвене РКСВЗ



Фиг. 3.12 Устройство на плот за готвене РКСВЗ и размер на зоните за готвене

- [1] Зона за готвене с 3 кръга отпред
- [2] Зона за готвене с 2 кръга за тиган с висок ръб, отзад

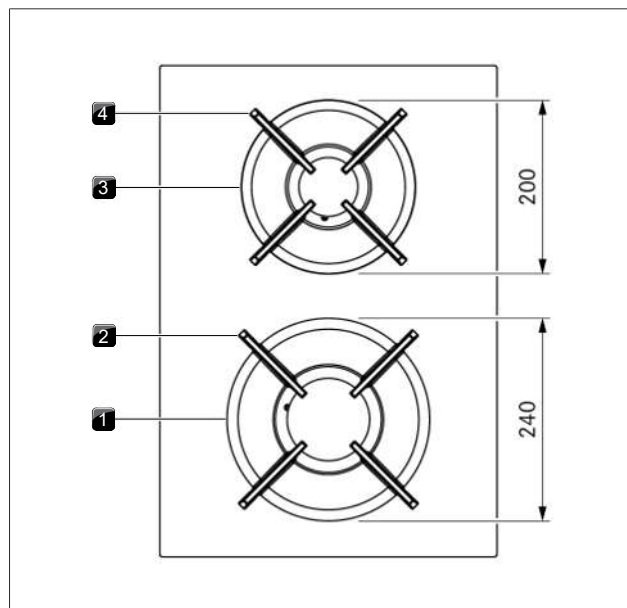
Тепаняки грил от неръждаема стомана РКТЗ



Фиг. 3.14 Устройство на тепаняки грил от неръждаема стомана РКТЗ и размер на зоните за готвене

- [1] Предна грил зона
- [2] Задна грил зона

Газов плот за готвене PKG3



Фиг. 3.15 Устройство на газов плот за готвене PKG3 и размер на зоните за готвене

- [1] Силна горелка отпред
- [2] Опора за тиган отпред
- [3] Нормална горелка отзад
- [4] Опора за тиган отзад

3.4.3 Принцип на действие индуктивни плотове за готвене

Индукционните зони за готвене нагреват съдовете с помощта на магнитно поле. Дъното на съда се нагрява директно. Зоната за готвене се нагрява само индиректно. Зоните за готвене с индукционна технология работят само с подходящи съдове за готвене (магнетизиращо се дъно). Нагрява се само повърхността, покрита от дъното на съда.

Степени на мощността

Голямата мощност на индукционните котлони води до много бързо нагряване на съдовете за готвене. За да бъде избегнато загарянето на храната, при избора на степента на мощността е необходима известна пренастройка в сравнение с конвенционалните системи за готвене.

Операция	Степен на мощността
Стапяне на масло и шоколад, разтваряне на желатин	1
Подгряване на сосове и супи, приготвяне на ориз	1-3
Варене на картофи, тестени изделия, супи, рагу, приготвяне на пара на плодове, зеленчуци и риба, размразяване на храни	2-6
Пържене в тигани с покритие, щадящо пържене (без прегряване на мазнината) на шницели, риба	6-7
Загряване на мазнина, запържване на месо, варене на застроени супи и супи, приготвяне на омлети	7-8
Сваряване на големи количества течност, пържене на стекове и загряване на вода	9
Загряване на вода	P

Табл. 3.5 Препоръки за степените на мощността

Стойностите в таблицата са за ориентация. В зависимост от съдовете за готвене и техния капацитет се препоръчва намаляване и увеличаване на степента на мощността.

i Времето за кипване, времето за загряване и резултатът от готвенето се влияят основно от устройството и качеството на съдовете за готвене.

Подходящи съдове за готвене

Съдове за готвене с този знак са подходящи за индукционни зони за готвене.

Подходящите съдове за готвене са от:

- неръждаема стомана с дъно, което се подава на намагнитване
- емайлирана стомана
- чугун

► Обърнете внимание на минималния диаметър на дъното на съда за готвене:

Уред	Зона за готвене	Минимален диаметър на дъното на съдовете за готвене
PKI3	отпред	120 mm
	отзад	90 mm
PKFI3	отпред	120 mm
	отзад	120 mm
PKIW3	Уок	210 mm

Табл. 3.6 Минимален диаметър на съдовете за готвене

- При необходимост направете тест с магнит. По принцип, ако магнитът се залепи за дъното на съда, този съд е подходящ за индукция.
- Поставете съда за готвене (без подложка или друго подобно) направо върху стъклокерамичния плот.
- Индукционният уок тиган (HIW1) е идеален за индукционния уок плот за готвене и се предлага като аксесоар.

Шумове

При работа с индукционни плотове за готвене може да се появят шумове, дължащи се на материала и изработката на съдовете за готвене (например бръмчене, шумолене, свистене, щракане или жужене).

3.4.4 Принцип на действие на плотове за готвене Hyper и HiLight

Под зона за готвене е разположен лъчист нагревател с нагревателна лента. Когато зоната за готвене е включена, нагревателната лента генерира лъчиста топлина, която се излъчва върху зоната за готвене и дъното на съда, като ги нагрява.

Степени на мощността

Операция	Степен на мощността
Стапяне на масло и шоколад, разтваряне на желатин	1
Подгряване на сосове и супи, приготвяне на ориз	1-3
Варене на картофи, тестени изделия, супи, рагу, приготвяне на пара на плодове, зеленчуци и риба, размразяване на храни	2-6

Операция	Степен на мощността
Пържене в тигани с покритие, щадящо пържене (без прегряване на мазнината) на шницели, риба	6 - 7
Загряване на мазнина, запържване на месо, варене на застроени супи и супи, приготвяне на омлети	7 - 8
Сваряване на големи количества течност, пържене на стекове и загряване на вода	9
Загряване на вода	P

Табл. 3.7 Препоръки за степените на мощността

Стойностите в таблицата са за ориентация. В зависимост от съдовете за готвене и техния капацитет се препоръчва намаляване и увеличаване на степента на мощността.

i Времето за кипване, времето за загряване на дъното и резултатът от готвенето се влияят основно от устройството и качеството на съдовете за готвене.

Режим на увеличена мощност при плот за готвене Нурер
Предната зона за готвене на стъклокерамичния плот за готвене Нурер е оборудвана с ограничен във времето режим на увеличена мощност.

• Показва се P.

С режима на увеличена мощност могат да бъдат загрявани бързо големи количества вода. Ако режимът на увеличена мощност е включен, зоната за готвене работи с допълнително увеличена мощност. След 10 минути зоната за готвене се превключва автоматично на по-ниската степен на мощността 9.

Подходящи съдове за готвене

☐ Съдове за готвене с този знак са подходящи за лъчисти нагреватели. Съдът за готвене, използван за лъчиста нагревателна повърхност, трябва да бъде изработен от метал и да има добри топлопроводими свойства.

Подходящите съдове за готвене са от:

- неръждаема стомана, мед или алуминий
- емайлирана стомана
- чугун

- ▶ Внимавайте за дъното на съда за готвене. Дъното на съда за готвене не бива да бъде изпъкнал. Такова изпъкнало дъно, поради грешен контрол на температурата на котлона, може да предизвика прегряване на съда за готвене. По дъното на съда не бива да има остри бразди и ръбове, за да не бъде надраскана повърхността на плота за готвене.
- ▶ Поставете съда за готвене (без подложка или друго подобно) направо върху стъклокерамичния плот.

3.4.5 Принцип на функциониране на тепаняки грил от неръждаема стомана

Под всяка грил зона има нагревател. Когато грил зоната е включена, нагревателят генерира топлина, която директно загрява повърхността за печене.

Степени на мощността и температурни диапазони

Регулирането на мощността се основава на температурни диапазони, които се показват в °C на дисплея на панела за управление (индикация на температурата).

Температура в °C	Значение
☐ (= 70 °C)	Температура за почистване
80 - 230	Степени на мощността (на стъпки по 10 °C)
240 - 250	Режим на увеличена мощност

Табл. 3.8 Температури, съответстващи на степените на мощността

Мощността на скара тепаняки грила от неръждаема стомана кара храната да се нагрява много бързо. За да бъде избегнато загарянето на храната, при избора на температурата е необходима известна пренастройка в сравнение с конвенционалните системи за готвене.

Операция	Температура °C
Приготвяне на пара на плодове, например резени ябълка, половинки праскови, резени банан	160 - 170
Пържене на нарязани зеленчуци, пържени яйца, телешко, птиче месо	180 - 190
Пържене на панирани или овалени в тесто за палачинки риби, палачинки, наденици, свинско, агнешко месо	190 - 200
Пържене на картофени кюфтета, скариди, кочани царевица и шницел	200 - 210
Запържване на телешко месо, риба, кюфтета	220 - 230
Печене на пържоли	250 (режим на увеличена мощност)

Табл. 3.9 Препоръчителни температури (стойностите в таблицата са за ориентация)

3.4.6 Принцип на функциониране на газов плот за готвене

Когато зона за готвене е включена, газовият пламък генерира топлина, която директно загрява долната страна на готварския съд. Газовият пламък се регулира от високопрецизна електронна система за регулиране на газа (E-Gas система). Освен всичко друго тук се използват сервомотори за прецизно управление на всяка газова горелка. Тези сервомотори се самокалибрират от време на време и се появяват типични шумове от въртене, които са напълно нормални и не представляват повреда. Предимството на електронната система за регулиране на газа е в оптималното и възпроизводимо регулиране на топлината, т.е. избраните степени на мощност са еднакви за всеки процес на готвене. Освен това може да се реализира чист, постоянно нарастващ модел на пламъка за всяка степен на мощност. Освен това автоматично се запалва отново, ако е необходимо.

i Плотът за готвене е с автоматично запалване.

Степени на мощността

Мощността се регулира чрез степени на мощност 1 - 9 и P. Мощността на газовите плотове за готвене кара храната да загрява бързо. За да бъде избегнато загарянето на храната, при избора на степента на мощността е необходима известна пренастройка в сравнение с конвенционалните системи за готвене.

Операция	Степен на мощността
Поддържане на сготвена храна топла	1 - 2
Пържене на нарязани зеленчуци, пържени яйца, телешко, птиче месо	3 - 5
Пържене на скариди, кочани царевица и шницели, телешко месо, риба, кюфтета	5 - 7
Сваряване на големи количества течност, пържене на стекове	8 - 9
Загриване на вода	P

Табл. 3.10 Препоръки за степените на мощността

Стойностите в таблицата са за ориентация.

- i** Всяка газова зона за готвене е оборудвана с предпазна термодвойка. Този елемент открива кога пламъкът е изгаснал (напр. поради кипене на храна или силно въздушно течение). След това подаването на газ се блокира и автоматично се запалва отново. Ако опитът за запалване е неуспешен, подаването на газ се спира. Изтичането на газ се предотвратява.

Подходящи съдове за готвене

 Съдове за готвене с този знак са подходящи за газови плотове за готвене.

Подходящите съдове за готвене са от:

- мед
- неръждаема стомана
- алуминий
- чугун

Обърнете внимание на размерите в таблицата:

Горелка	Минимален диаметър на съда за готвене	Препоръчителен диаметър на съда за готвене
Нормална горелка	120 mm	140 – 200 mm
Силна горелка	160 mm	180 – 240 mm

Табл. 3.11 Диаметър на съда за готвене

- i** Времето за кипване, времето за загреване на дъното и резултатът от готвенето се влияят основно от устройството и качеството на съдовете за готвене. Готварските съдове с дебело дъно осигуряват по-добро и по-равномерно разпределение на топлината. При тънкостенна основа съществува риск храната да се претопли на определени места. Плотът за готвене също може да се повреди.
- i** Преди всичко внимавайте да не прегреете съда, тъй като основата може да се деформира. Затова никога не загревайте готварския съд, когато е празен.
- i** При съдове за готвене с неравна основа има вероятност съдът да се преобърне. Никога не може напълно да се изключи минимално трептене.
- i** Използвайте само съдове за готвене с диаметър, който не е нито по-малък, нито по-голям от препоръчаните размери. Ако диаметърът е твърде голям, горещите изгорели газове,

изтичащи изпод дъното, могат да повредят работния плот или неустойчиви на топлина, напр. стени, облицовани с панели, както и части от плота за готвене и абсорбатора. Bora не поема отговорност за такива щети.

3.5 Предпазни функции

3.5.1 Защита от прищипване

Електрическата затваряща клапа на абсорбатора има защита против прищипване. Ако затварящата клапа е блокирана по време на отваряне или затваряне, движението спира автоматично. Затварящата клапа се връща в изходното си положение и прави втори опит. Ако защитата от прищипване реагира отново, на селектора за управление се изписва съобщение за грешка. (вижте "8 Отстраняване на неизправности").

3.5.2 Предпазно изключване

Ако даден уред е включен, но не се работи с него за предварително зададено време, той се изключва автоматично.

Абсорбатор на плота за готвене

Абсорбаторът се изключва автоматично след време на работа от 120 минути без промяна на степента на мощност.

Плотове за готвене

Всяка зона за готвене се изключва автоматично, когато е на степен на мощност съотв. степен на поддържане в топло състояние, която надхвърля максималната продължителност на работа. Евентуално се показва H (индикация за остатъчна топлина).

► Включете уреда отново, ако искате да го използвате отново след предпазното изключване.

Предпазно изключване при степени на мощност

Степени на мощността	Предпазно изключване след часове:минути	
	PKF13, PKI3, PKIW3, PKG3	PKC3, PKCB3, PKCH3
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30

Табл. 3.12 Предпазно изключване при степени на мощност

След 10 минути (20 минути при PKG3) режимът на увеличена мощност се превключва автоматично на по-ниската степен на мощността 9.

Предпазно изключване при степени на мощност

Степени на мощността	Предпазно изключване след часове:минути
РКТЗ	
⏻ (Функция за почистване 70 °C)	0:10
80 - 140	8:00
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Табл. 3.13 Предпазно изключване при температурни диапазони

i След 10 минути режимът на увеличена мощност автоматично се връща на 230 °C.

PKF13, PK13, PKIW3, PKG3, PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Степен на поддържане в топло състояние	Изключване след часове:минути
1 (—□)	8:00
2 (—□)	8:00
3 (—□)	8:00

Табл. 3.14 Предпазно изключване при степени на поддържане в топло състояние

3.5.3 Индикация за остатъчна топлина

Ако зона за готвене или грил зона е все още гореща, след като е била изключена, съществува риск от изгаряне или пожар. Докато се показва **H** (индикация за остатъчна топлина), не бива да докосвате зоната за готвене или грил зоната и да поставяте върху нея чувствителни на топлина предмети. След достатъчно време за охлаждане индикацията изгасва.

Плотове за готвене	Тепаняки грил от неръждаема стомана
Гранична температура < 60 °C	< 50 °C

Табл. 3.15 Гранични температури на индикацията за остатъчна топлина

3.5.4 Защита от прегряване

Уредът разполага със защита срещу прегряване. Тя може да задейства при следните условия:

- когато се нагряват празни съдове за готвене,
- когато на висока степен на мощност се загреват масло или мазнина,
- когато след спиране на тока бъде включена отново гореща зона за готвене.

Защитата от прегряване предприема някои от следните действия:

- Активираният режим на увеличена мощност се изключва.

- Режимът на увеличена мощност вече не може да бъде включван.
- Зададената степен на мощността се намалява.
- Плотът за готвене се изключва напълно.

След достатъчно време за изстиване плотът за готвене може отново да бъде използван без ограничения.

3.5.5 Защита от деца

Защитата от деца предотвратява неволното или неотризирано включване на уредите.

► Показва се **L**.

i Ако даден плот за готвене работи в единичен режим без абсорбатор, случайно или неразрешено включване на уреда може да бъде предотвратено чрез издърпване на селекторните пръстени.

4 Характеристики и преглед на функциите

i Пълната гама от функции е налична само за плотове за готвене от системата Professional 3.0 в комбинация с абсорбаторите.

Система BORA Professional 3.0	Абсорбатори за плот за готвене		Плотове за готвене							
Характеристики на уредите	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3 PKFI3R	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	PKG3
електронен контрол на мощността	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
индикатор за степен на мощност	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
интерфейсна комуникация	✓	✓								
електрическа затваряща клапа със сензор за положение	✓	✓								
Филтър за мазнини от неръждаема стомана	✓	✓								
Сензор за позициониране на филтъра за мазнини	✓	✓								
USB сервизен интерфейс	✓	✓								
Разпознаване на наличието на съд за готвене			✓	✓	✓					
Индикатор на плота за готвене			✓	✓						
Индикатор за температура									✓	
Системни функции										
Функция Пауза	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Режим Super Simple Mode	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Допълнителни функции на абсорбатор на плота за готвене										
Функция за почистване абсорбатор	✓	✓								
Кратковременен будилник	✓	✓								
Режим на увеличена мощност засмукване	✓	✓								
Автоматичен смукателен канал	✓	✓								
Индикация за обслужване на филтрите	✓	✓								
Функция за автоматично намаляване на мощността	✓	✓								
Допълнителни функции на плотовете за готвене										
Режим на увеличена мощност на зоните за готвене			✓	✓	✓			✓*	✓	✓
Таймер за зоните за готвене			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Автоматично готвене			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Променлива функция за поддържане на топлината			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Включване на нагревателен кръг (включване на 2 кръга)						✓**	✓**	✓**		
Включване на нагревателен кръг (включване на 3 кръга)						✓*	✓*			
Функция съединяване			✓						✓	
Функция за почистване									✓	
Предпазни функции										
Защита от деца	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Предпазно изключване	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от прищипване	✓	✓								
активно наблюдение за грешки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Индикация за остатъчна топлина			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от прегряване			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Табл. 4.1 Преглед на функциите

* само за предната зона за готвене

** само за задната зона за готвене

i Принципът на работа и функциите са описани по-подробно в глава „Функции и обслужване“.

5 Функции и обслужване

► Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (вижте "2 Безопасност").

5.1 Обслужване на селектора

5.1.1 Обслужване на селекторния пръстен

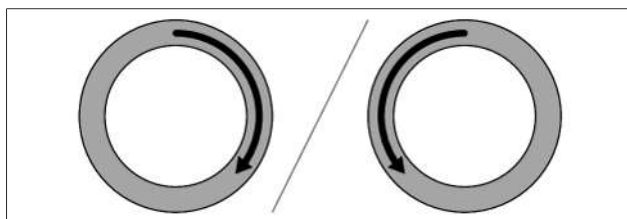
Селекторният пръстен на селекторния бутон може да се върти както по посока на часовниковата стрелка, така и обратно на часовниковата стрелка. Завъртането може да бъде колкото искате, няма дефинирана позиция 0.

Завъртете по часовниковата стрелка (надясно):

- включване
- Увеличаване на степента на мощността/стойността
- Навигиране в менюто

Завъртете обратно на часовниковата стрелка (наляво):

- изключване
- Намаление на степента на мощността/стойността
- Навигиране в менюто



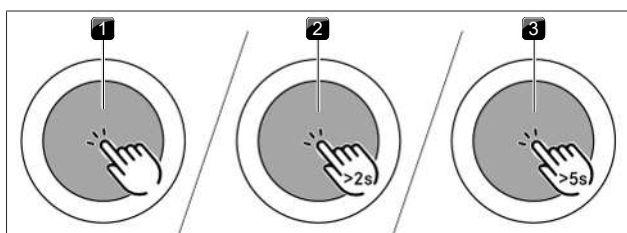
Фиг. 5.1 Обслужване на селекторния пръстен

5.1.2 Обслужване на сензорната повърхност

Сензорната повърхност на селектора за управление реагира на различни команди с докосване:

Команда	Контакт	Време
Докосване	кратко докосване	< 1 s
двойно докосване	2x кратки докосвания подред	
Дълго натискане	дълго докосване/непрекъснато натискане	2 – 4 s
Екстра дълго натискане	дълго докосване/непрекъснато натискане	5 – 8 s

Табл. 5.1 Обслужване на сензорната повърхност



Фиг. 5.2 Графично представяне на команди с докосване

- [1] Представяне на команда с докосване
- [2] Представяне на дълго натискане
- [3] Представяне на екстра дълго натискане

Използване на команди с докосване:

- Извикване на функционалното меню
- Потвърждаване на елементи от менюто/времена/функции

Използване на команди с двойно докосване:

- Функция Пауза

Използване на команди с дълго натискане:

- Деактивиране на защитата от деца
- Излизане от менюто с допълнителни функции и конфигурационното меню

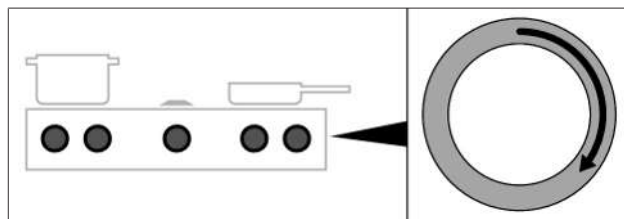
Използване на команди с екстра дълго натискане:

- Нулиране експлоатационния живот на филтъра
- Извикване на конфигурационното меню

5.2 Включване/ изключване на системата

5.2.1 включване

- Завъртете произволен селекторен пръстен по посока на часовниковата стрелка
- Системата се активира.
- При всички селекторни бутони се показва



Фиг. 5.3 Включване на системата



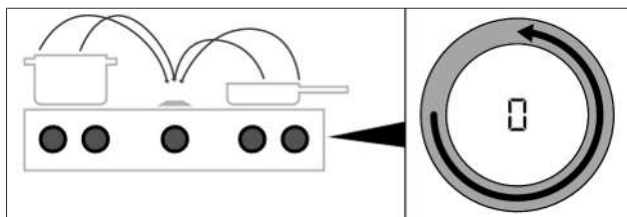
Фиг. 5.4 Стандартно показание след включването

i Ако след включването при всички селекторни бутони се показва , защитата от деца е активна. Тогава обслужване е възможно само след отключване.

i Ако след включването при всички селекторни бутони в продължение на 3 секунди се показва , е активен демонстрационният режим (вижте "6 Конфигурационно меню").

5.2.2 изключване

- Завъртете селекторния пръстен обратно на часовниковата стрелка до степен на мощност 0.
- Активните допълнителни функции приключват и уредът се изключва.



Фиг. 5.5 Изключване на уредите

- Ако всички свързани уреди са изключени (= степен на мощност 0), тогава цялата система се изключва автоматично след 10 секунди.

Абсорбаторът на плота за готвене е бил включен

- Автоматичното действие след изключване се стартира.
- Веднага след като времето за действие изтече, прозвучава сигнален тон и уредът се изключва автоматично.
- Индикацията изгасва след 10 секунди.

Плот за готвене е бил включен

- За предишни активни зони за готвене, които все още са горещи, на дисплея на селектора за управление се показва H (индикация за остатъчна топлина).
- Когато няма остатъчна топлина, дисплеят изгасва след 10 секунди.

5.3 Обслужване на абсорбатора на плота за готвене

5.3.1 Общи указания за обслужване на абсорбатора на плота за готвене

Както функциите на абсорбатора, така и системните функции могат да се управляват чрез селектора за управление на абсорбатора на плота за готвене.

- i** Абсорбаторът на плота за готвене може да работи само с плотове за готвене BORA.
- i** Абсорбаторът на плота за готвене може да работи само когато компонентите на филтъра за мазнини са поставени.

Препоръки за ефективно отвеждане на парите

- ▶ При високи тенджери поставете капака под ъгъл, така че изпаренията от готвене да са насочени към абсорбатора на плота за готвене.
- ▶ Винаги използвайте абсорбатора на плота за готвене само със степента на мощност, необходима за ефективното отвеждане на парите. По този начин, в режим на рецикулация можете да увеличите производителността на филтъра против миризми.
- ▶ Винаги използвайте плота за готвене само със степента на мощност, необходима за готвенето. Това намалява парите и консумацията на енергия.
- ▶ Избягвайте силното течение.

Функционално ограничение при използване на плота за готвене без абсорбатор

Ако плотовете за готвене се инсталират и експлоатират без абсорбатор, е наличен намален диапазон от функции. Следните функции не са налични:

- Системни функции
 - Функция Пауза
 - Кратковременен будилник

- Защита от деца
- Всички настройки/функции в конфигурационното меню

5.3.2 Задаване на степента на мощност на вентилатора

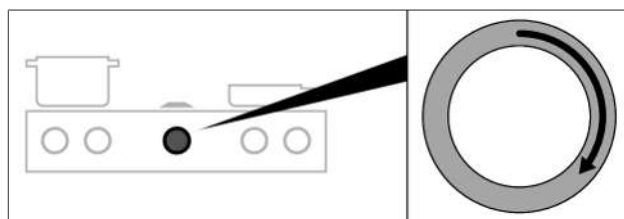
Степените на мощност се регулират чрез завъртане на селекторния пръстен до желаната степен на мощност (електронно управление на мощността).

Увеличаване на степента на мощността

- ▶ Завъртане на селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка

Намаляване на степента на мощността

- ▶ Завъртане на селекторния пръстен по посока, обратна на часовниковата стрелка
- Избраната степен на мощност се показва на дисплея на селектора за управление на абсорбатора.



Фиг. 5.6 Задаване на степента на мощност на вентилатора

5.3.3 Режим на увеличена мощност на вентилатора

Активиране на режим на увеличена мощност

- ▶ Когато режимът на увеличена мощност е активиран, за предварително определено време е налична максимална мощност на изсмукване.
- С режима на увеличена мощност бързо могат да бъдат отведени отделените пари при готвене.
- След 10 минути режимът на увеличена мощност се установява автоматично на степен на мощността 9.

Деактивиране на режима на увеличена мощност на вентилатора

Режимът на увеличена мощност на вентилатора се деактивира преждевременно, щом се зададе различна степен на мощност.

5.3.4 Функция за автоматично намаляване на мощността

Абсорбаторът на плота за готвене продължава да работи на ниска степен и се изключва автоматично след изминаване на определено време. Продължителността на автоматичното действие след изключване може да се зададе в менюто (фабрична настройка 20 минути).

- i** BORA изрично препоръчва автоматичното действие след изключване на абсорбатора.

Преждевременно спиране на автоматичното действие след изключване

- Докоснете сензорната повърхност на селектора за управление или
- Завъртете селекторния пръстен обратно на часовниковата стрелка
- Допълнителният цикъл приключва преждевременно и дисплеят изгасва след 10 секунди.

5.4 Функционално меню „Абсорбатор на плота за готвене“

Всеки уред предлага различни допълнителни функции. Те могат да бъдат избрани и активирани чрез функционално меню. За всеки тип уред във функционалното меню се показват само наличните функции. Функционалното меню на абсорбатора на плота за готвене съдържа както системни функции, така и функции на абсорбатора.

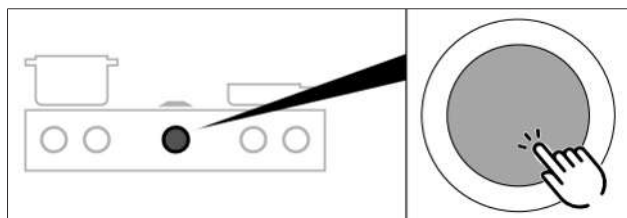
Налични са общо 5 допълнителни функции:

Точка от менюто	Функция	Системна функция	Функция за изсмукване на плота за готвене
IC	Почистване на абсорбатора		✓
2E	Кратковременен будилник	✓	
3A	Автоматичен смукателен канал		✓
4L	Защита от деца	✓	
5F	Показване експлоатационния живот на филтъра, нулиране експлоатационния живот на филтъра		✓

Табл. 5.2 Преглед на функционално меню „Абсорбатор на плота за готвене“

Извикване на функционалното меню

- Докосване на селектора за управление на абсорбатора
- Извиква се функционалното меню.
- Първият елемент от менюто се показва на дисплея на селектора за управление.



Фиг. 5.7 Извикване на функционално меню „Абсорбатор на плота за готвене“

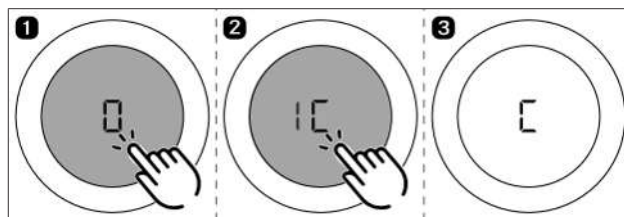
5.4.1 Функция за почистване на абсорбатора на плота за готвене

Функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене позволява компонентите да бъдат отстранени лесно и безопасно.

Активиране на функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене

Ако филтърът за мазнини бъде отстранен от абсорбатора по време на работа, се извежда съобщение за грешка „FF out“ или, ако затварящата клапа е отстранена, „E013“. Ако това бъде потвърдено с кратко докосване, системата автоматично превключва на функцията за почистване.

Ръчно активиране на функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене



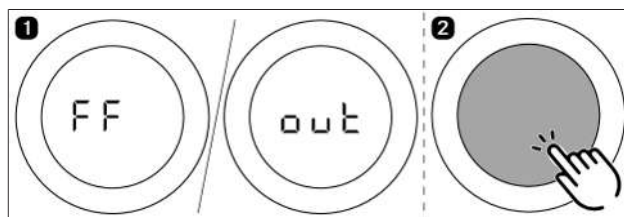
Фиг. 5.8 Активиране на функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене

- Позицията за почистване се активира, прозвучава сигнален тон.
- Затварящата клапа се отваря и на дисплея на селектора за управление се показва C.
- Моторът на вентилатора не стартира или се изключва по време на работа.

Ако системата се активира отново, след като функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене е била активирана, дисплеят на селектора за управление на абсорбатора ще продължи да показва C. Процесите на готвене са възможни, но абсорбаторът остава деактивиран и не функционира. Абсорбаторът на плота за готвене може да се активира отново само след като филтърът за мазнини и затварящата клапа са поставени отново.

Затваряне на затварящата клапа за процес на готвене

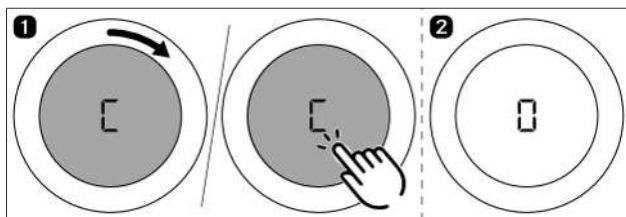
- Докоснете селектора за управление на абсорбатора или завъртете селекторния пръстен.
- Затварящата клапа се затваря (без филтър за мазнини) и ще се покаже C.
- Може да готвите, но абсорбаторът на плота за готвене не работи.



Фиг. 5.9 Затваряне на затварящата клапа за процес на готвене

Деактивиране на функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене

- Поставете филтърната вана, филтъра за мазнини и затварящата клапа правилно в отвора на абсорбатора (вижте "7 Почистване и поддръжка").
- Докоснете селектора за управление на абсорбатора или завъртете селекторния пръстен.
- Затварящата клапа се затваря.
- Функцията за почистване се деактивира.
- Абсорбаторът може да се използва отново в пълен обем.



Фиг. 5.10 Деактивиране на функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене

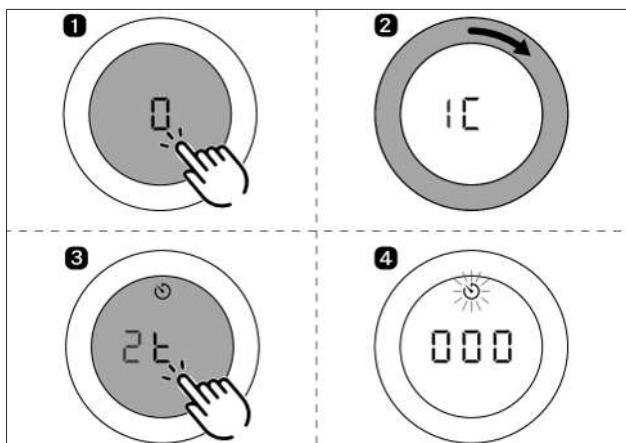
5.4.2 Кратковременен будилник

Кратковременният будилник задейства оптичен и звуков сигнал след зададено от потребителя време и предлага функцията на стандартен таймер за яйца.

Функция	Регулируеми времена в минути
Кратковременен будилник	0 - 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11, 12 ... 118, 119, 120)

Табл. 5.3 Регулируеми времена за кратковременния будилник

Активиране на кратковременния будилник

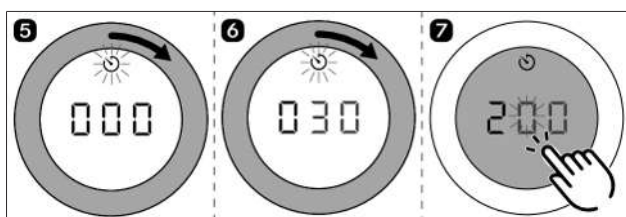


Фиг. 5.11 Активиране на кратковременния будилник

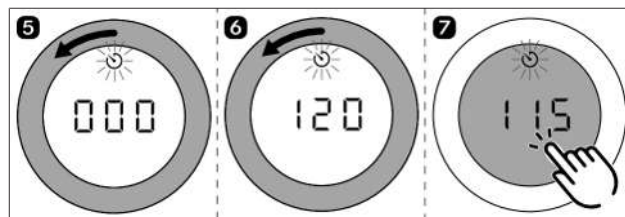
- Показва се символът таймер.
- Часът се появява на дисплея на селектора за управление на абсорбатора 000.
- Задайте време.
- Ако не бъде зададено време в рамките на 4 секунди, кратковременният будилник се деактивира отново.

Задайте времето и стартирайте кратковременния будилник

- Завъртането по посока на часовниковата стрелка увеличава времето (започвайки от 0 минути). Завъртането обратно на часовниковата стрелка намалява времето.



Фиг. 5.12 Завъртане на селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка



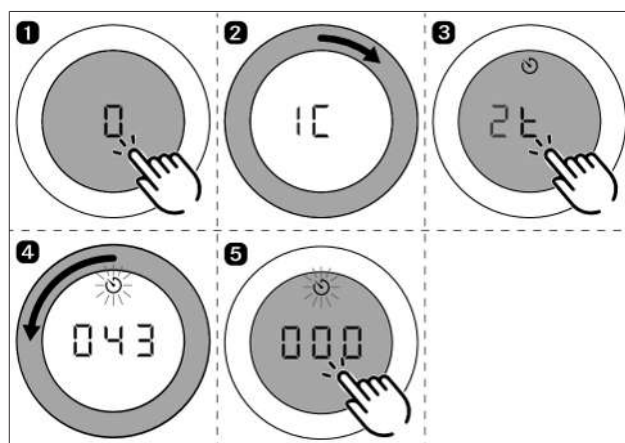
Фиг. 5.13 Завъртане на селекторния пръстен по посока, обратна на часовниковата стрелка

- В диапазона от 0 до 10 минути времето се увеличава/намалява с 30 секунди и в двете посоки на въртене.
- В диапазона от 10 до 120 минути времето се увеличава/намалява с една минута и в двете посоки на въртене.
- Бързото завъртане увеличава/намалява времето и в двете посоки на въртене с по-големи интервали от време.
- След потвърждение с натискане на команда се чува звуков сигнал, кратковременният будилник се активира и зададеното време изтича.
- Текущата степен на мощност и оставащото време се показват последователно на дисплея на селектора за управление.
- Текущото оставащо време се показва до минута, ако остават повече от 10 минути, до най-близките 30 секунди, ако остават по-малко от 10 минути, и до секунда от оставащи 2 минути.

Изтекло време

След изтичане на времето се чува звуков сигнал за 1 минута и дисплеят на селектора за управление отброява таймера назад. Мигането и сигналният тон могат да бъдат спрени чрез докосване на сензорната повърхност.

Прекратяване на кратковременния будилник преждевременно



Фиг. 5.14 Прекратяване на кратковременния будилник преждевременно

- Кратковременният будилник се деактивира преждевременно и се чува сигнален тон.

5.4.3 Автоматичен смукателен канал

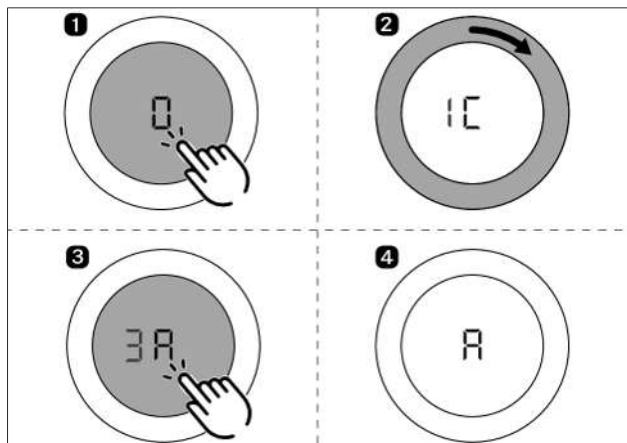
Мощността на абсорбатора се регулира автоматично според текущите настройки на плотовете за готвене. Не е необходима ръчна намеса в управлението на вентилатора, но е възможна по всяко време.

Степени на мощността на плота за готвене	Температура РКТЗ	Степен на мощността на абсорбатора на плота за готвене
Степен на поддържане в топло състояние 1 $\square$	-	2
Степен на поддържане в топло състояние 2 $\square$	-	4
Степен на поддържане в топло състояние 3 $\square$	-	7
1	70-80	2
2	90-160	3
3	170	4
4	180	5
5	190	6
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

Табл. 5.4 Степени на готвене и зададена мощност на изсмукване при автоматичен смукателен канал

Ако степента на мощност на зона за готвене се промени, автоматичният смукателен канал автоматично регулира мощността на изсмукване след забавяне от 10 секунди.

Активиране на автоматичния смукателен канал



Фиг. 5.15 Активиране на автоматичния смукателен канал

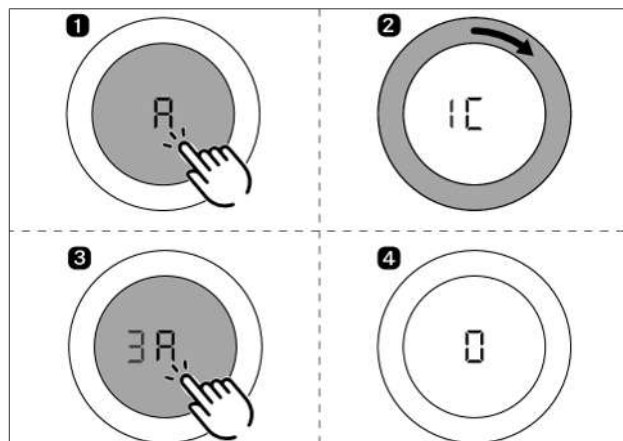
- Автоматичният смукателен канал се активира.
- На дисплея на селектора за управление се показва **A**.

Ако степента на мощност на някой от свързаните плотове за готвене се промени, мощността на изсмукване се адаптира автоматично с леко забавяне.

Ако всички свързани зони за готвене са изключени или спрени временно, автоматичното действие след изключване започва с малко закъснение.

Автоматичният смукателен канал остава постоянно активиран и е активен, докато не бъде деактивиран след всяко стартиране на системата.

Деактивиране на автоматичния смукателен канал



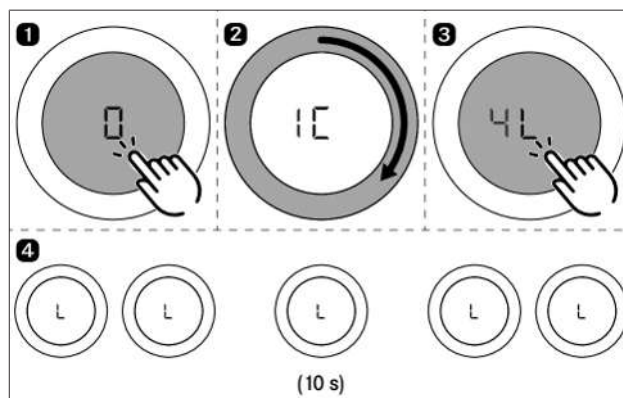
Фиг. 5.16 Деактивиране на автоматичния смукателен канал

- Автоматичният смукателен канал се деактивира.
- На дисплея на селектора за управление се показва **0**.

5.4.4 Защита от деца

Защитата от деца предотвратява неволното или неотризирано включване на уредите.

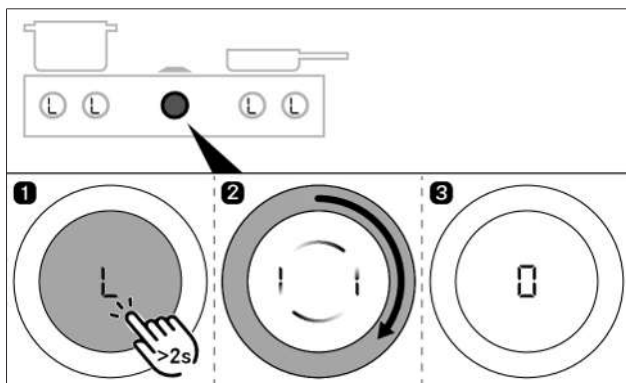
Трайно активиране на защитата от деца



Фиг. 5.17 Трайно активиране на защитата от деца

- Всички уреди трябва да са неактивни (при всички селекторни бутони се показва **0** или **H**).
- Докато уредите са активни, елемент от менюто 4L не може да бъде избран.
- При всички селекторни бутони се показва **L**.
- Индикацията изгасва след 10 секунди.

Деактивиране на защитата от деца за готвене

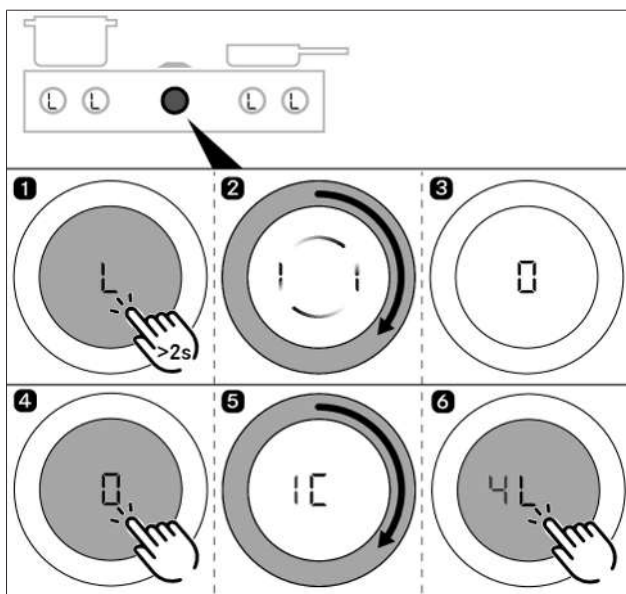


Фиг. 5.18 Деактивиране на защитата от деца за готвене

- Защитата от деца е деактивирана за процес на готвене и системата е отключена.
- При всички селекторни бутони се показва 0.

Трайно деактивиране на защитата от деца

- ▶ Повторете стъпки 1 – 3 от „Деактивиране на защитата от деца за процес на готвене“
- ▶ Отворете функционалното меню на абсорбатора на плота за готвене.
- ▶ Повторете стъпки 1 – 3 от „Трайно активиране на защитата от деца“.
- Защитата от деца се деактивира трайно.
- При всички селекторни бутони се показва 0.
- Индикацията изгасва след 10 секунди.



Фиг. 5.19 Трайно деактивиране на защитата от деца

5.4.5 Експлоатационен живот на филтъра и индикатор за необходимост от обслужване на филтрите

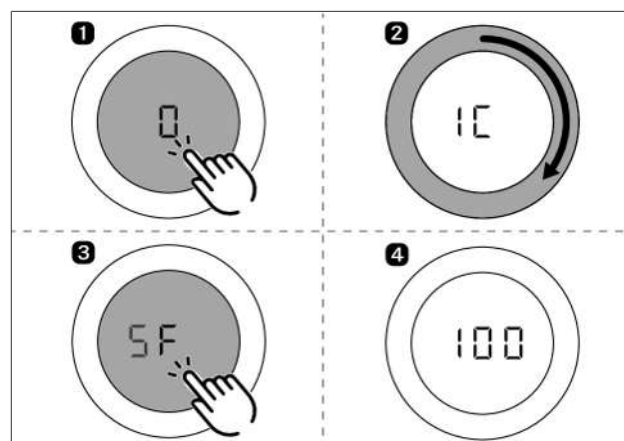
Типът филтър, конфигуриран в системата, определя максималния експлоатационен живот на филтъра за циркулиращ въздух (експлоатационен живот на филтъра). В зависимост от вида на монтирания филтър, индикаторът за необходимост от обслужване

на филтрите се активира след 300 или 600 работни часа. Ако на дисплея на селектора за управление след включване на абсорбатора се покаже F (индикатор за необходимост от обслужване на филтрите), експлоатационният живот на филтъра за циркулиращ въздух е изтекъл и филтърът трябва да се смени (смяна на филтъра).

- Индикацията за обслужване на филтрите се показва при всяко включване на абсорбатора на плота за готвене и остава активен до смяната на филтрите и нулирането ѝ.
- Използването продължава да е възможно без ограничения.
- Индикаторът за необходимост от обслужване на филтрите може да се деактивира или чрез докосване, за да се използва абсорбаторът, или да се нулира за постоянно.

i Ако експлоатационният живот на филтъра с активен въглен бъде надвишен, правилната работа на системата може да бъде нарушена. Все още е възможно да работите с абсорбатора, но това ще анулира гаранцията и гаранционните претенции. Независимо от индикатора за необходимост от обслужване на филтрите, компонентите на филтъра за мазнини изискват редовно почистване.

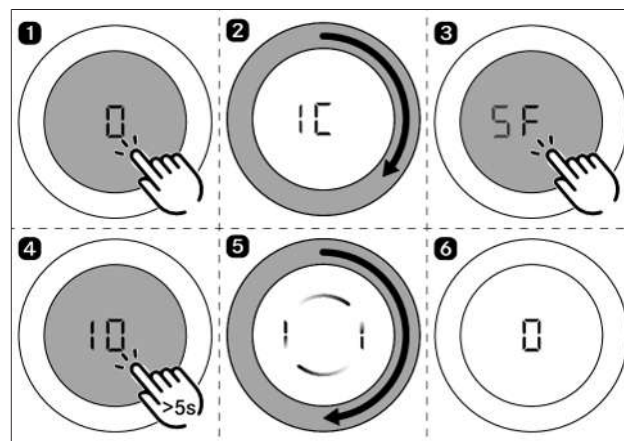
Показване на оставащия експлоатационен живот на филтъра



Фиг. 5.20 Показване на оставащия експлоатационен живот на филтъра

- Оставащият експлоатационен живот на филтъра се показва в часове на дисплея на селектора за управление (напр. 100 часа).

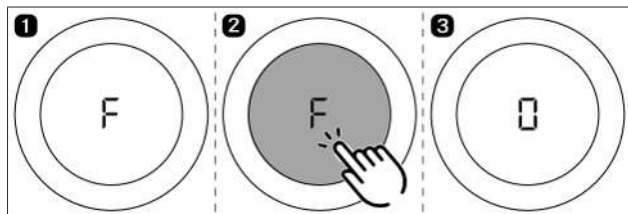
Преждевременно нулиране на експлоатационния живот на филтъра



Фиг. 5.21 Преждевременно нулиране на експлоатационния живот на филтъра

Деактивиране на индикатора за необходимост от обслужване на филтрите за процес на готвене

Експлоатационният живот на филтъра за циркулиращ въздух е достигнат. На дисплея на селектора за управление на абсорбатора се показва F.

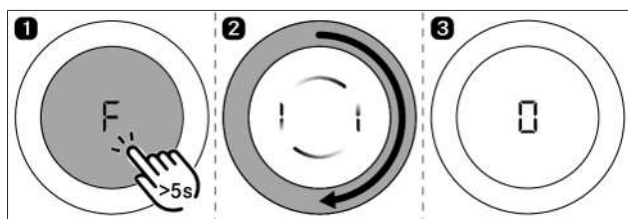


Фиг. 5.22 Деактивиране на индикатора за необходимост от обслужване на филтрите за процес на готвене

- Абсорбаторът може да се използва за процес на готвене.
- На дисплея на селектора за управление се показва □.

Нулиране на индикацията за обслужване на филтрите

Ако филтърът за циркулиращ въздух е сменен, индикаторът за необходимост от обслужване на филтрите трябва да се нулира.



Фиг. 5.23 Нулиране на индикацията за обслужване на филтрите

- Експлоатационният живот на филтъра се нулира и индикаторът за необходимост от обслужване на филтрите се деактивира.
- На дисплея на селектора за управление се показва □.

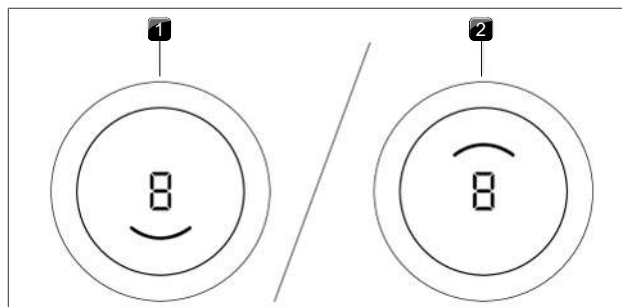
5.5 Обслужване на плотове за готвене

i Пълната гама от функции е налична само за плотове за готвене от системата Professional 3.0 в комбинация с абсорбаторите.

i Преди да използвате плота за готвене за първи път, почистете зоната за готвене (вижте "7 Почистване и поддръжка").

5.5.1 Общи указания за обслужване на плотове за готвене

Пловете за готвене се управляват с 2 селектора за управление. Има 9 степени на мощност, опционално един режим на увеличена мощност и различни функции за всяка зона за готвене. Всяка зона за готвене се управлява със собствен селектор за управление, предната зона за готвене с левия селектор, задната зона за готвене с десния селектор.



Фиг. 5.24 Индикация на зоната за готвене

- [1] активна предна зона за готвене
- [2] активна задна зона за готвене

Функционално ограничение при използване на плота за готвене без абсорбатор

Ако плотовете за готвене се инсталират и експлоатират без абсорбатор, е наличен намален диапазон от функции. Следните функции не са налични:

- Системни функции
 - Функция Пауза
 - Кратковременен будилник
 - Защита от деца
- Всички настройки/функции в конфигурационното меню

5.5.2 Специални указания за обслужване на тепаянки грил от неръждаема стомана

Първоначална експлоатация:

- ▶ Преди първоначалната експлоатация, загрейте грил плочата до 220 °C за около 25 минути (= степен на мощност 8 за двете грил зони).
- По време на този процес могат да се появят неприятни миризми.

Указания за обслужване:

- ▶ Почистете повърхността на грила, преди да използвате уреда за първи път (вижте "7 Почистване и поддръжка").
- ▶ Загрейте предварително грил зоната 5 минути преди всяка употреба.
- Може да се генерира шум, докато грил плочата се нагрява или охлажда. Това е нормален страничен ефект.
- В тепаянки грила от неръждаема стомана е монтиран вентилатор за охлаждане, което осигурява дълъг живот на електрониката и бързо охлаждане на повърхността на грила. Образуването на шум се поддържа възможно най-ниско чрез голямо разнообразие от мерки, но не може да бъде напълно избегнато.
- По време на употреба грил плочата може да се огъне.
- При гриловане или загреване на по-висока степен на мощност грил плочата може леко да покафенее.

5.5.3 Специални указания за обслужване на газовия плот за готвене

i Горелката може да не се запали, когато се използва за първи път или след дълъг период на неупотреба или след смяна на бутилките с втечнен газ. Може да има въздух в

газопровода или електронното регулиране на газта трябва да се калибрира отново. Следвайте инструкциите за първоначална експлоатация (вижте инструкцията за монтаж).

- i** Леки цветови отклонения и нередности са често срещани при газовите котлони поради използването на емайлирани отливки. Освен това в контактните точки може да се образува ръжда, която лесно се отстранява с влажна кърпа. Тези петна са нормални и не представляват никакво увреждане.
- i** Някои компоненти на газовия плот за готвене може да се обезцветят в резултат на употреба. Това обезцветяване е нормално и не засяга газовия пламък и функцията на плота за готвене.
- i** Работата на газовата горелка може да доведе до чуващи се шумове на изтичане на газ от газовата горелка. Оранжевото оцветяване на пламъка на горелката се причинява от по-продължителна работа и/или от замърсяване по горелката и в околния въздух (прах). Тези характеристики са нормални и могат да се появят независимо едно от друго.
- i** Изключете подаването на газ и изключете предпазителя на домашната инсталация, ако се появи дим или огън по време на работа на газовия плот за готвене.
- i** Спрете подаването на газ, ако усетите миризма на газ или ако има повреда в газовата инсталация. Отворете прозорците и осигурете добра вентилация.

Указания за обслужване:

Използването на газов плот за готвене води до натрупване на топлина и влага в помещението, в което е монтиран. Интензивната и продължителна употреба на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец или ефективна вентилация, например работа на механичното вентилационно устройство на по-висока степен на мощност.

- ▶ Осигурете достатъчна вентилация.
- ▶ Дръжте естествените вентилационни отвори отворени.
- ▶ Ако е възможно, използвайте устройство за механична вентилация.
- ▶ Не поставяйте съдове за готвене с неравно дъно върху опората за тиган.
- ▶ Никога не нагрявайте празен съд за готвене.
- ▶ Винаги поставяйте готварските съдове върху доставената опора за тиган. Съдовете за готвене не трябва да се поставят директно върху горелката.
- ▶ Не използвайте тигани с висок ръб, тигани или камъни за скара, които са достатъчно големи, за да покрият няколко горелки. Получаващото се от това натрупване на топлина може да повреди плота за готвене.
- ▶ Уверете се, че частите на горелката и опорите за тиган са позиционирани правилно.
- ▶ Не запалвайте газовия котлон, докато всички части на горелката не са правилно сглобени.
- ▶ Уверете се, че пламъкът на горелката не излиза извън дъното на съда за готвене и не пламти от външната страна на съда.

- ▶ Не съхранявайте никакви запалими предмети в близост до плота за готвене.

i Използвайте само съдове за готвене с диаметър, който не е нито по-малък, нито по-голям от препоръчаните размери. Ако диаметърът е твърде голям, горещите изгорели газове, изтичащи изпод дъното, и пламъците могат да повредят работния плот или неустойчиви на топлина повърхности, напр. стени, облицовани с панели, както и части от плота за готвене и абсорбатора. Вина не поема отговорност за такива щети.

i Никога не използвайте газовия плот за готвене за по-дълъг период от време (> 5 минути) без готварски съд и в комбинация с абсорбатора. Това генерира много високи температури, които могат да повредят газовия плот за готвене и въздухопроводимите компоненти на абсорбатора.

i Върховете на пламъка трябва да останат под дъното на съда. Излизащите навън върхове на пламъка отделят ненужна топлина във въздуха, могат да повредят дръжките на тенджерите, въздухопроводимите компоненти (абсорбатор на плота за готвене) и да увеличат риска от изгаряния. Освен това външната част на газовия пламък е много по-гореща от сърцевината на пламъка.

i Когато работите на горещия уред, предпазвайте ръцете си с ръкавици за готвене или държачи за съдове. Използвайте само сухи ръкавици или държачи за съдове. Мокри или влажни тъкани провеждат топлината по-добре и могат да причинят изгаряния от пара. Уверете се, че тези тъкани не се доближават до пламъците. Поради това не използвайте хватки, кърпи за съдове или подобни, които са твърде големи.

i Пръски от мазнина и други горими остатъци (от храна) върху плота за готвене могат да се възпламенят. Премахнете ги възможно най-бързо.

За максимална ефективност с минимална консумация на газ препоръчваме:

- ▶ Използвайте съдове за готвене, чието дъно напълно покрива пламъка и пламъкът не гори извън него.
- ▶ Използвайте тенджери, които са подходящи за всяка газова горелка.
- ▶ Центрирайте готварския съд върху газовия плот за готвене.
- ▶ Когато съдържанието на съда заври, настройте газовата горелка на по-ниска мощност (слаб пламък).
- ▶ Регулирайте капацитета на изсмукване на абсорбатора към степента на мощност на газовия плот за готвене.

Работа на газов плот за готвене с абсорбатор:

Ако газовият плот за готвене работи в комбинация с абсорбатор, неговата тяга може да повлияе на газовия пламък.

- ▶ Избягвайте да използвате абсорбатора на твърде висока степен на мощност, ако газовият плот за готвене е настроен на ниска степен на мощност.
- ▶ Ако е необходимо, намалете степента на мощност на абсорбатора, когато запалите газовия плот за готвене.

- ▶ Използвайте газовия плот за готвене само с готварски съд. Газовият пламък е екраниран от тягата на абсорбатора чрез геометрията на опората за тиган и готварския съд.
- ▶ Ако е необходимо, намалете степента на мощност на абсорбатора на плота за готвене, за да подобрите подаването на топлина или разпределението на топлината.

- i** Пламъците могат да подпалят или повредят филтъра за мазнини на абсорбатора и компонентите, пренасящи въздуха. Никога не фламбирайте с абсорбатор.
- i** Функционалните свойства на газовия плот за готвене (напр. времена за предварително готвене, ефективност,...) се влияят от абсорбатора на плота за готвене. Абсорбаторът на плота за готвене влияе и върху входящата топлина и разпределението на топлината.
- i** В режим на циркулация на въздуха, циркулационният въздух влияе на газовия плот за готвене. Ако газовият пламък изгасне, има увеличено забавяне на пламъка и/или моделът на пламъка не е правилен (напр. образуване на сажиди, обратен пламък,...), отворът за обратен поток задължително трябва да се разшири.

5.5.4 Задаване на степен на мощност за зона за готвене

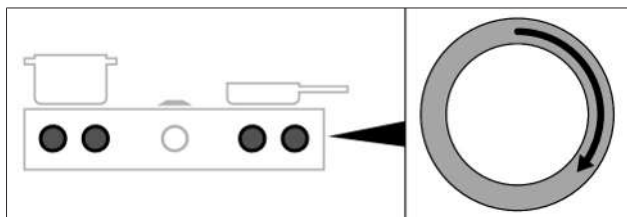
Степените на мощност се регулират чрез завъртане на селекторния пръстен до желаната степен на мощност (електронно управление на мощността).

Увеличаване на степента на мощността

- ▶ Завъртане на селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка

Намаляване на степента на мощността

- ▶ Завъртане на селекторния пръстен по посока, обратна на часовниковата стрелка
- Избраната степен на мощност се показва на дисплея на селектора за управление на абсорбатора.



Фиг. 5.25 Задаване на степен на мощност за зона за готвене

Задаване на температурата на тепаняки грил от неръждаема стомана

- ▶ Завъртете селекторния пръстен до желаната температура.
- Дисплеят на селектора за управление показва целевата температура за 3 секунди. След това започва фазата на загряване.
- По време на фазата на загряване индикацията на съответната зона за готвене мига и се показва текущата действителна температура.
- Веднага щом целевата температура бъде достигната, фазата на загряване приключва и целевата температура се показва постоянно.

5.5.5 Режим на увеличена мощност на зоните за готвене

Когато режимът на увеличена мощност е активиран, за предварително определено време е налична максимална мощност на зоните за готвене. Наличната мощност се концентрира върху зоната за готвене, т.е. макс. мощност на другата зона за готвене се намалява автоматично временно.

Активиране режима на увеличена мощност за зона за готвене

- ▶ Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка до режим на увеличена мощност P.
- След 10 минути режимът на увеличена мощност се превключва автоматично на по-ниската степен на мощността 9 (20 минути при газов плот за готвене).
- Режимът на увеличена мощност не може да се активира, когато функцията мост е включена
- Когато се използва зона за готвене с режима на увеличена мощност, втората зона за готвене може да работи максимално със степен на мощност 5.
- При плот за готвене РКCH3 режимът на увеличена мощност съответства на хипер степента.

- i** Никога не загрявайте масло, мазнини и други подобни в режим на увеличена мощност. Голямата мощност може да доведе до прегряване на дъното на съда за готвене.

Активиране на режим на увеличена мощност на тепаняки грил от неръждаема стомана

- ▶ Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка до температура 240/250 °C (= режим на увеличена мощност).
- След 10 минути режимът на увеличена мощност автоматично се установява на степен на мощността 9 (230 °C).
- При тепаняки грил от неръждаема стомана и двете зони за готвене могат да се експлоатират едновременно с режим на увеличена мощност, както и с функцията мост.

Преждевременно деактивиране на режима на увеличена мощност

- ▶ Задаване на друга степен на мощност

5.5.6 Функция мост

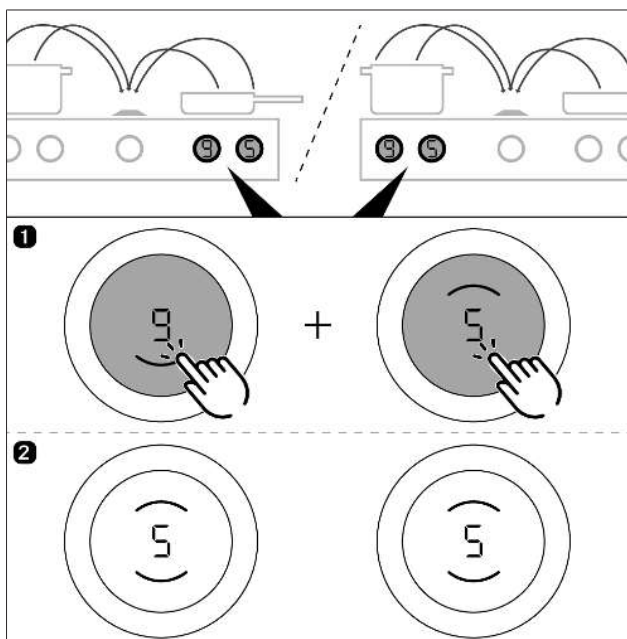
Две зони за готвене, разположени една зад друга, могат да се комбинират с функцията мост, за да образуват една зона за готвене с голяма повърхност. След това управлението на мощността за комбинираната зона се осъществява чрез контролен елемент. Управлението на мощността е синхронно (и двете зони за готвене работят с една и съща степен на мощност). Функцията мост е подходяща за затопляне на храна, например в тиган с висок ръб. Ако и двете зони за готвене вече са активни, когато функцията мост е активирана, по-ниската степен на мощност се използва и за двете зони за готвене.

Ако има активен таймер, когато функцията мост се активира, той поема. Ако са активни 2 таймера, за функцията мост се използва по-краткият таймер.

Активиране на функция мост

- ▶ Команда с докосване на двата селектора за управление едновременно.

- Прозвучава звуков сигнал и функцията мост се активира.
- Степента на мощност и двата индикатора за зони за готвене се показват на двата селектора за управление.



Фиг. 5.26 Активиране на функция мост

Деактивиране на функция мост

- Задаване на степента на мощност 0.
- или
- Команда с докосване на двата селектора за управление едновременно.
- Прозвучава звуков сигнал и функцията мост се деактивира.
- Текущите степени на мощността остават.
- Всяка зона за готвене отново се управлява отделно.

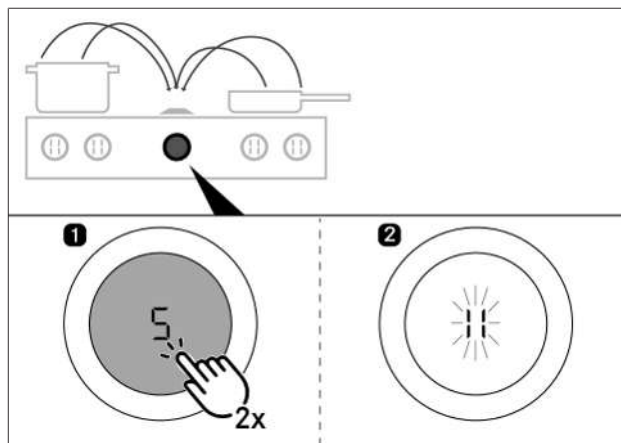
5.5.7 Функция Пауза

С функцията Пауза всички зони за готвене могат да бъдат временно деактивирани бързо и лесно. Процесите на готвене могат да се прекъсват за максимум 10 минути. Ако функцията Пауза се деактивира отново, експлоатацията продължава с оригиналните настройки. След 10 минути процесът на готвене автоматично приключва.

- i** Функцията на вентилаторите, функцията мост и активните кратковременни будилници не се прекъсват. Активните таймери на зони за готвене се прекъсват.

Активиране на функция Пауза

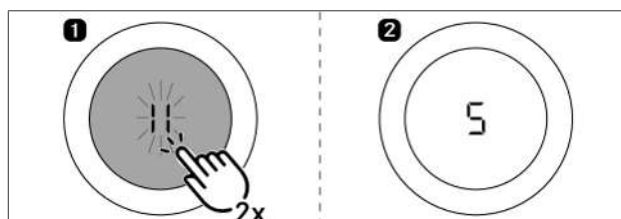
- Двойно докосване на селектора за управление на абсорбатора.
- Дисплеят на селектора за управление на абсорбатора показва редуващо се и текущата степен на мощност на вентилатора.
- Дисплеите на селекторите за управление на плота за готвене са затъмнени и също показват .



Фиг. 5.27 Активиране на функция Пауза

Деактивиране на функция Пауза

- Двойно докосване на селектора за управление на абсорбатора
- Дисплеите на селекторите за управление на плота за готвене светват отново.
- Поставените на пауза таймери на зоните за готвене се продължават.



Фиг. 5.28 Деактивиране на функция Пауза

5.5.8 Разпознаване на наличието на съд за готвене

При индукционните плотове за готвене размерът на готварския съд се разпознава автоматично от зоната за готвене и енергията се отдава само върху тази повърхност. Индукционна зона за готвене не работи, когато се показва / редувайки се. Възможните причини са:

- липсващи съдове за готвене
- неподходящи съдове за готвене
- диаметърът на съда за готвене е твърде малък

Ако след задаване на степен на мощност не бъде разпознат съд, зоната за готвене се изключва автоматично след 10 минути.

5.6 Функционално меню „Плотове за готвене“

Всеки уред предлага различни допълнителни функции. Те могат да бъдат избрани и активирани чрез функционално меню. За всеки тип уред във функционалното меню се показват само наличните функции.

Точка от менюто	Наименование
	Функция за поддържане на топлината (3 степени)
	Таймер за зоните за готвене
	Автоматично готвене

Табл. 5.5 Функционално меню „Индукционни и газови плотове за готвене“

Точка от менюто	Наименование
10	Включване на нагревателен кръг
20	Функция за поддържане на топлината (3 степени)
30	Таймер за зоните за готвене
40	Автоматично готвене

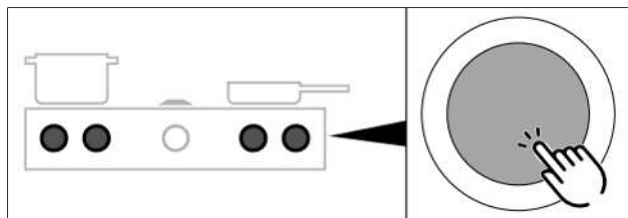
Табл. 5.6 Функционално меню „Плотове за готвене Hyper и HiLight“

Точка от менюто	Наименование
10	Функция за почистване

Табл. 5.7 Функционално меню „Тепаняки грил от неръждаема стомана“

5.6.1 Извикване на функционалното меню

- ▶ Докосване на селектора за управление на плот за готвене
- Извиква се функционалното меню.
- Първият елемент от менюто се показва на дисплея на селектора за управление.



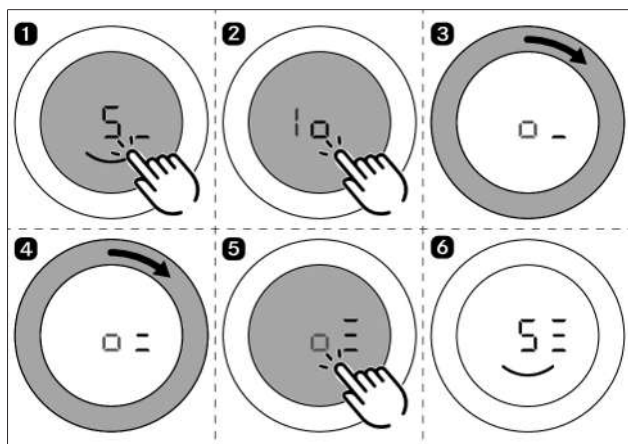
Фиг. 5.29 Извикване на функционалното меню на плот за готвене

5.6.2 Включване на нагревателен кръг – 2 кръга, 3 кръга, тиган с висок ръб

Допълнителен, по-голям нагревателен кръг може да се включи гъвкаво и лесно. Това позволява бързо и лесно приспособяване към използвания съд за готвене.

- Включването на нагревателния кръг може също да се активира или деактивира, когато функциите предварително готвене, таймер и поддържане на топлината са активни.
- При плот за готвене HiLight 3 кръга/тиган с висок ръб, нагревателният елемент за тигана с висок ръб се третира като втори нагревателен кръг.
- Последният избор на нагревателен кръг се запазва за следващия процес на готвене.

Активиране на допълнителни нагревателни кръгове (включване на 2 кръга/3 кръга)



Фиг. 5.30 Активиране на допълнителни нагревателни кръгове

- Вторият или третият нагревателен кръг се активират за избраната зона за готвене.
- Процесът на готвене продължава на зададената степен на мощност с два или три активни нагревателни кръга.
- Освен степента на мощността, на дисплея на селектора за управление се показва броят на активните нагревателни кръгове (напр. 5_ или 5=, или 5=).

Деактивиране на допълнителни нагревателни кръгове

- ▶ Повторете процеса, както е описано, и изберете по-малко активни нагревателни кръгове във функционалното меню.
- Процесът на готвене продължава на зададената степен на мощност с избрания брой нагревателни кръгове.

5.6.3 Променлива функция за поддържане на топлината

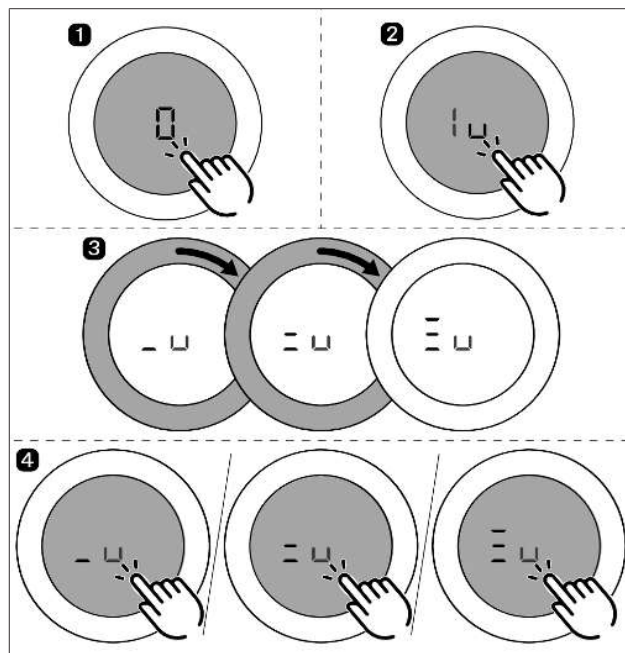
В зависимост от приложението може да избирате между 3 степени на поддържане в топло състояние:

Степен на поддържане в топло състояние	Символ	Температура
1 (топене)	10	≈ 42 °C
2 (поддържане в топло състояние)	20	≈ 74 °C
3 (къкрене)	30	≈ 94 °C

Табл. 5.8 Степени на поддържане в топло състояние

- На практика температурите на нивата на загреване могат леко да варират, тъй като се влияят от различни фактори.

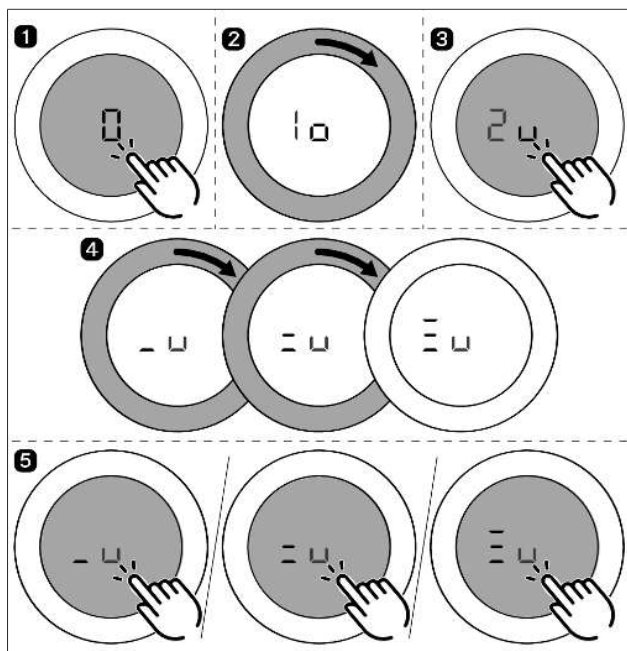
Активиране на функцията за поддържане на топлината – индукционни и газови плотове за готвене



Фиг. 5.31 Активиране на функцията за поддържане на топлината – индукционни и газови плотове за готвене

- Прозвучава звуков сигнал.
- Избраната степен на поддържане в топло състояние се активира.
- На дисплея на селектора за управление се показва 10 / 20 / 30.

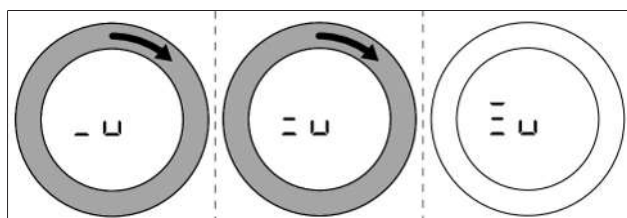
Активиране на функцията за поддържане на топлината на плотове за готвене Hyper и HiLight



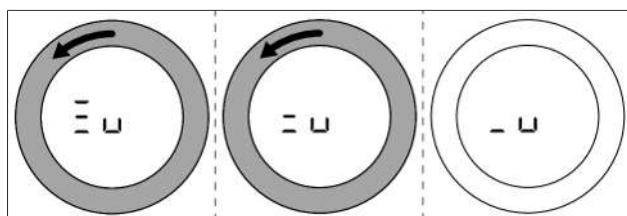
Фиг. 5.32 Активиране на степени на поддържане в топло състояние на лъчисти нагреватели

- Прозвучава звуков сигнал.
- Избраната степен на поддържане в топло състояние се активира.
- На дисплея на селектора за управление се показва $\text{—} \cup$ / $\text{=} \cup$ / $\text{=}\text{=} \cup$.

Увеличаване или намаляване на активната степен на поддържане в топло състояние

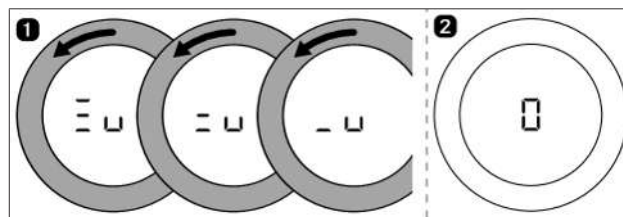


Фиг. 5.33 Увеличаване на активната степен на поддържане в топло състояние



Фиг. 5.34 Намаляване на активната степен на поддържане в топло състояние

Деактивиране на функцията за поддържане на топлината



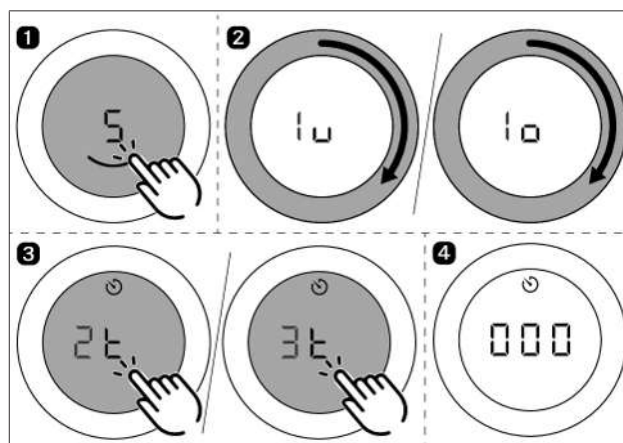
Фиг. 5.35 Деактивиране на функцията за поддържане на топлината

- Зоната за готвене се деактивира и на дисплея на селектора за управление се показва 0.

5.6.4 Таймер за зоните за готвене

Това автоматично изключване изключва автоматично избраната зона за готвене след изтичане на предварително зададено време. За таймера на зоните за готвене могат да бъдат задавани периоди от 30 секунди до 120 минути.

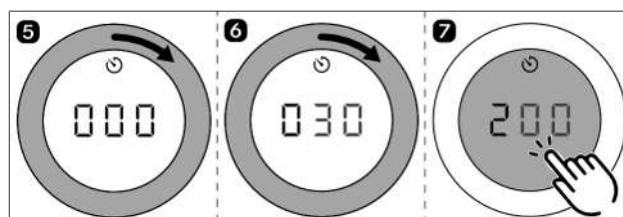
Активиране на таймер за зоните за готвене



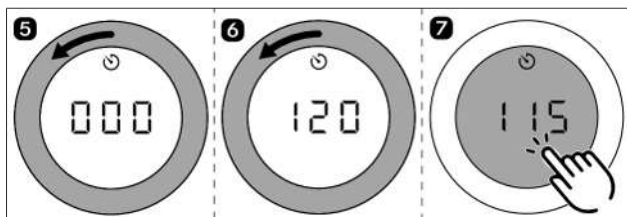
Фиг. 5.36 Активиране на таймер за зоните за готвене

- Таймерът за зоните за готвене се активира за избраната зона за готвене.
- На дисплея на селектора за управление се показва времето, което трябва да се настрои, започвайки от 000 и символа таймер ⌚.
- Ако не бъде зададено време в рамките на 4 секунди, таймерът за зоните за готвене се деактивира отново. Дисплеят на селектора за управление превключва обратно към текущия процес на готвене.

Задаване на времето и стартиране на таймера за зоните за готвене



Фиг. 5.37 Завъртане на селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка



Фиг. 5.38 Завъртане на селекторния пръстен по посока, обратна на часовниковата стрелка

Диапазон на регулиране	0 – 10 минути	10 – 120 минути
Точност на настройване	30 секунди	1 минута

Табл. 5.9 Точност на настройване

- След потвърждение с натискане на команда се чува звуков сигнал, таймерът за зоните за готвене се активира и зададеното време тече.
- Дисплеят на селектора за управление превключва към текущия процес на готвене и се показва символът таймер .
- Зададената степен на мощност и оставащото време се показват последователно на дисплея на селектора за управление за по 3 секунди.
- От 2 минути оставащо време се показва само оставащото време в секунди.
- След 5 секунди оставащо време, оставащото време се показва мигащо.

Промяна на таймера на активната зона за готвене

- Повторете процеса на активиране на таймера на зоната за готвене.
- Променете зададеното време и рестартирайте таймера за зоните за готвене.

Преждевременно спиране на таймера за зоните за готвене

- Повторете процеса на активиране на таймера на зоната за готвене.
 - Намалете зададеното време до  и потвърдете въвеждането си.
 - Активните процеси на готвене продължават непроменени.
- Или
- Завъртете селекторния пръстен до степента на мощност .
 - Прозвучава звуков сигнал, зоната за готвене се изключва и активните таймери за зони за готвене спират.

Изтекъл таймер за зоните за готвене

- Зоната за готвене се изключва автоматично.
- Прозвучава звуков сигнал.
- Дисплеят на селектора за управление показва  и символа таймер  мигащо.
- След 5 секунди звуковият сигнал и мигащото показание автоматично се деактивират.

Мигащото показание и сигналният тон могат да бъдат прекратени преждевременно чрез докосване на селектора за управление.

5.6.5 Автоматично готвене

Когато функцията за автоматично готвене е активирана, зоната за готвене работи на пълна мощност за определен период от време и след това автоматично се връща до зададената степен на мощност.

Степен на мощността (степен на готвене)	Времена за предварително готвене в мин:сек
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

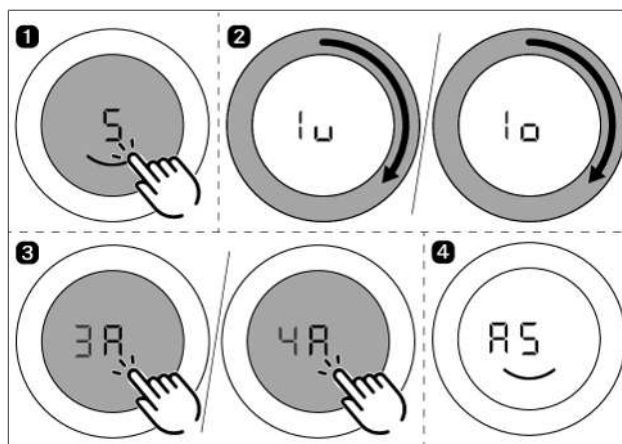
Табл. 5.10 Преглед на времето за предварително готвене на индукционни и газови плотове за готвене

Степен на мощността (степен на готвене)	Времена за предварително готвене в мин:сек
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Табл. 5.11 Преглед на времената за предварително готвене на плотове за готвене Hyper и HiLight

-  Ако степента на мощността се увеличи, докато е активна функцията за автоматично готвене, времето за готвене се адаптира автоматично.
-  Ако степента на мощност на зоната за готвене се намали, докато автоматичното готвене е активно, тогава функцията за автоматично готвене се деактивира.

Активиране на автоматичното готвене



Фиг. 5.39 Активиране на автоматичното готвене

- Прозвучава звуков сигнал, функцията за автоматично готвене се активира и таймерът за времето за предварително готвене тече.
- На дисплея на селектора за управление се показва символът за предварително готвене  и зададената степен на мощността (напр. AS).

Преждевременно деактивиране на автоматичното готвене

- ▶ Активираното автоматично готвене приключва преждевременно, ако
- ▶ намалите степента на мощността (степен на готвене).
- ▶ зададете степен на мощността 9.
- ▶ активирате режим на увеличена мощност P.
- ▶ активирате степен на поддържане в топло състояние 1.
- ▶ изключите плота за готвене.

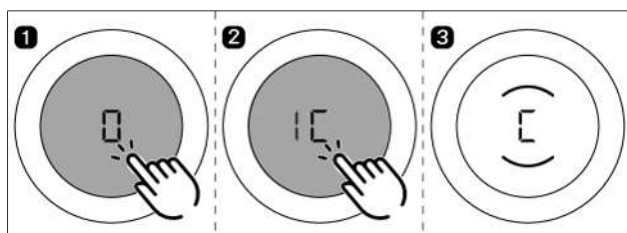
Изтекло време

- Когато времето за предварително готвене изтече, се активира предварително зададената степен на готвене.
- Прозвучава звуков сигнал.
- Символът предварително готвене не се показва повече.

5.6.6 Функция за почистване

Функцията за почистване постоянно регулира тепаняки грила от неръждаема стомана до оптимална температура от 70°C за почистване. След това тази температура се поддържа в продължение на 10 минути.

Активиране на функцията за почистване



Фиг. 5.40 Активиране на функцията за почистване

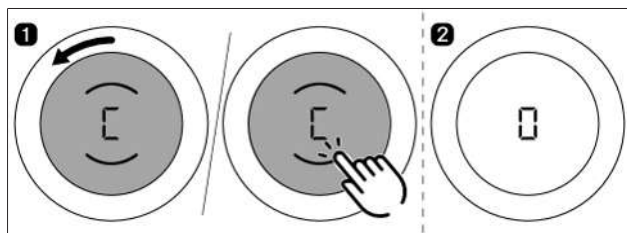
- Функцията за почистване се активира и тепаняки грилът от неръждаема стомана се загрева до 70°C.
- При двата селекторни бутона се показва 1 и двата индикатора на зоните за готвене мигат по време на фазата на заграване.
- Веднага щом температурата за почистване бъде достигната, индикаторите на зоните за готвене светват постоянно и почистването може да започне.

Деактивиране на функцията за почистване

- ▶ Завъртете селекторен пръстен обратно на часовниковата стрелка.

или

- ▶ Докосване на селектора за управление на плота за готвене.
- Функцията за почистване се деактивира.



Фиг. 5.41 Деактивиране на функцията за почистване

- i** Завъртането по посока на часовниковата стрелка активира по-висока степен на мощност и почистването трябва да се спре незабавно (риск от изгаряне).

6 Конфигурационно меню

6.1 Преглед на менюто

Точка от менюто	Настройка
C0	Сила на извеждания звуков сигнал
C1	Демо режим
C2	Скорост на двигателите на затварящите клапи
C3	Отвеждане на въздуха/циркуляция на въздуха и избор на филтърен модул
C4	Работа със или без стенна кутия (само при отвеждане на въздуха)
C5	Ръчно управление на двигатели за затварящи клапи
C6	Превключване на PWM стойности на вентилатора РКА/РКАS
C7	Монтаж ляв плот за готвене 0°/180°
C8	Монтаж десен плот за готвене 0°/180°
C9	Функция Пауза / режим Super Simple
CA	Брой монтирани вентилатори
Cb	Извършване на актуализиране на софтуер
Cc	Извършване на експорт на данни
Cd	Показване на версиите на софтуера
CJ	Продължителност на автоматичното действие след изключване

Табл. 6.1 Преглед на менюто

Точка от менюто	Настройка
CE	Конфигурация GPU
CF	Характеристична крива на газовата горелка
CH	GPU нулиране

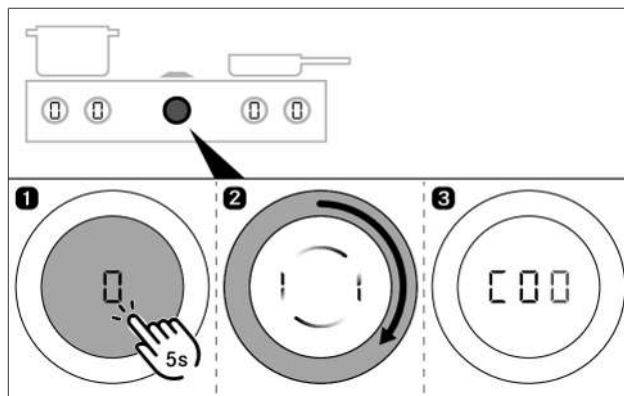
Табл. 6.2 Конфигурационно меню за газ

6.2 Обслужване на меню

6.2.1 Извикване на меню

Менюто може да бъде извикано само когато системата е включена, но всички уреди са неактивни (= степен на мощност 0).

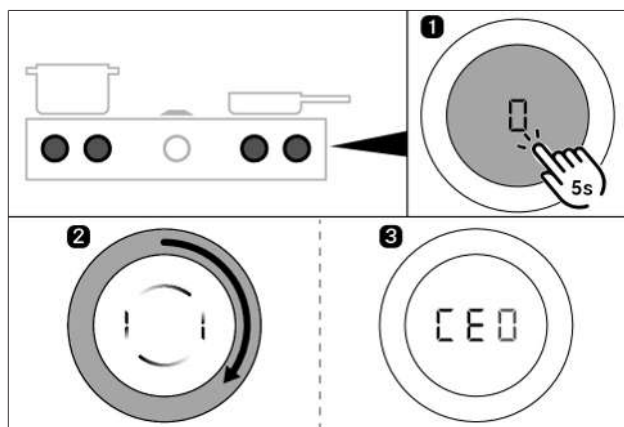
- ▶ Екстра дълго натискане на селектора за управление на абсорбатора.
- ▶ Показва се анимация (= подкана за завъртане).
- ▶ Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка най-малко на 90°.
- Менюто се извиква и се показва първият елемент от менюто.



Фиг. 6.1 Извикване на меню

6.2.2 Извикване на менюто на газов плот за готвене

- ▶ Екстра дълго натискане на селектор за управление на газовия плот за готвене.
- ▶ Показва се анимация (= подкана за завъртане).
- ▶ Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка най-малко на 90°.
- Менюто се извиква и се показва първият елемент от менюто.



Фиг. 6.2 Извикване на менюто на газов плот за готвене

6.2.3 Извършване на настройки

Обяснение на показанието на елемента от менюто (напр. C23):

Число в средния сегмент = точка от менюто (100% осветеност)
Число в десния сегмент = текуща настройка (50% осветеност)

Избор и потвърждаване на точка от менюто

- ▶ Завъртете селекторния пръстен до желаната точка от менюто.
- ▶ Извършете команда с докосване, за да потвърдите.

Извършване, потвърждаване и запазване на настройки

- ▶ Завъртете селекторния пръстен до желаната настройка.
- ▶ Потвърдете настройката чрез команда с докосване.
- Системата приема и запамятава направените настройки при излизане от съответната точка от менюто или при излизане от менюто.

6.2.4 Изход от менюто

- ▶ Завъртете селекторния пръстен до **End**.
 - ▶ Потвърдете избора чрез команда с докосване.
 - Менюто се затваря и се показва стандартният дисплей.
- или
- Може да излезете от менюто от всяка позиция, като извършите продължително докосване. Настройки, които все още не са потвърдени, няма да бъдат възприети.
- или
- Ако в продължение на 2 минути не бъде извършена никаква настройка в точка от менюто или подменюто, конфигурационното меню се затваря автоматично и дисплеят изгасва. Направените настройки се запазват автоматично.

6.3 Първоначална експлоатация

При първоначалната експлоатация трябва да се извърши конфигуриране на системата. Задължително е да извършите правилни настройки в точките на менюто на основната конфигурация.

6.3.1 Основна конфигурация

Елемент от менюто : Режим на отвеждане на въздуха или режим на рециркулация (вкл. избор на филтърен модул)

В режим на рециркулация правилният избор на филтърния модул автоматично задава максималния експлоатационен живот на филтъра за циркулация на въздуха и съответно настройва таймера на филтъра.

Настройка	Режим на работа	Филтърен модул (експлоатационен живот)
	Режим на отвеждане на въздуха	не е нужен филтър
	Режим на рециркулация	ULB3X (600 h) (фабрична настройка)
	Режим на рециркулация	ULBF (300 h)

Табл. 6.3 Режим на отвеждане на въздуха или режим на рециркулация и избор на филтърен модул

Елемент от менюто : Работа със или без стенна кутия (само при режим на отвеждане на въздуха)

При режим на отвеждане на въздуха със стенна кутия, когато абсорбаторът на плота за готвене е активиран, автоматично се активира по-високо ниво на мощност за кратко време, така че стенната кутия да се отвори правилно (функция на стенната кутия).

Условие: В елемента от менюто  е избрана настройката „Режим на отвеждане на въздуха“.

Настройка	Стенна кутия
	Работа без стенна кутия
	Работа със стенна кутия (фабрична настройка)

Табл. 6.4 Работа със или без стенна кутия

Елемент от менюто : Брой монтирани вентилатори

Ако при монтажа на системата е монтиран допълнителен вентилатор, той трябва да бъде активиран в менюто. (Не е валидно за допълнителен канален вентилатор ULIE)

Настройка	Брой вентилатори
	един свързан вентилатор (фабрична настройка)
	два свързани вентилатора

Табл. 6.5 Брой монтирани вентилатори

6.4 Описание на другите точки от менюто

6.4.1 Точка от менюто C0: Сила на звуковите сигнали

Настройка	Сила на звуковите сигнали
	100 % (фабрична настройка)
	10 %
	20 %
	30 %
	40 %
	50 %
	60 %
	70 %
	80 %
	90 %

Табл. 6.6 Сила на звуковите сигнали

6.4.2 Точка от менюто C1: Демо режим

В демо режим са налични всички функции на селекторите за управление и функционират електрическата затваряща клапа и вентилаторът (изключение: автоматично действие след изключване). Функцията нагряване на плотовете за готвене е деактивирана. Демо режимът се използва например на изложения. Ако системата е в демонстрационен режим, той се изписва за 3 секунди на всички дисплеи на селекторите за управление  при включване.

Настройка	Режим на работа
	Нормален режим (фабрична настройка)
	Демо режим

Табл. 6.7 Нормален режим или демо режим

6.4.3 Точка от менюто C2: Скорост на двигателите на затварящите клапи

Настройка	Скорост на затваряща клапа
	100 %
	40 %
	46,7 %
	53,4 %
	60 %
	66,7 %
	73,3 % (фабрична настройка)
	80 %
	86,7 %
	93,3 %

Табл. 6.8 Скорост на двигателите на затварящите клапи

6.4.4 Точка от менюто C5: Ръчно управление на двигатели за затварящи клапи

Ако настройка 1 или 2 е избрана в точка C5 от менюто, затварящата клапа може да се отваря или затваря ръчно чрез продължително натискане на сензорната повърхност на селектора за управление.

Настройка	Функция
0	Излизане от точка на подменюто
1	Отваряне на затварящата клапа
2	Затваряне на затварящата клапа

Табл. 6.9 Ръчно управление на двигатели за затварящи клапи

6.4.5 Точка от менюто C6: Превключване на PWM стойности на вентилатора

Настройка	Конфигурация
0	PWM стойности на вентилатора PKA3/PKA3AB Фабрична настройка при PKA3/PKA3AB
1	PWM стойности на вентилатора PKAS3/PKAS3AB Фабрична настройка при PKAS3/PKAS3AB

Табл. 6.10 Превключване на PWM стойности на вентилатора

6.4.6 Точка от менюто C7: Монтаж ляс плот за готвене 0°/180°

Настройка	Ориентация
0	Стандартен монтаж (фабрична настройка)
1	Монтаж завъртян на 180°

Табл. 6.11 Ориентация на плота за готвене

6.4.7 Точка от менюто C8: Монтаж десен плот за готвене 0°/180°

Настройка	Ориентация
0	Стандартен монтаж (фабрична настройка)
1	Монтаж завъртян на 180°

Табл. 6.12 Ориентация на плота за готвене

6.4.8 Точка от менюто C9: Функция Пауза / режим Super Simple

Функцията Пауза може да се деактивира/активира. В режим Super Simple повечето от допълнителните функции са деактивирани. На разположение са само още

- Функция за почистване (PKT3)
- Включване на 2/3 кръга (PKC3, PKCH3, PKCB3)

Настройка	Функция
0	Функция Пауза не може да се настрои (фабрична настройка)
1	Функция Пауза може да се настрои
2	Режим Super Simple

Табл. 6.13 Функция Пауза активирана/деактивирана

- i** Когато се активира режим Super Simple, функциите, които вече са активни (защита от деца, автоматичен смукателен канал, ...), се деактивират автоматично. Те могат да бъдат активирани отново само след деактивиране на режим Super Simple

6.4.9 Точка от менюто Cb: Актуализиране на софтуер

Подготвяне на USB памет

- Изтеглете ZIP файла с актуализацията от началната страница на BORA (<https://www.bora.com/service/download>) или използвайте QR кода
- Разархивирайте ZIP файла.
- Разархивираните данни за актуализация трябва да бъдат качени на USB стик, форматиран във FAT 32.



- i** Винаги трябва да се използват актуалните файлове за актуализиране. Файловете не трябва да се променят.
- i** Файловете за актуализация не трябва да се местят в подпапки на USB стика.
- i** При свързване на USB паметта абсорбаторът автоматично разпознава кои плотове за готвене са свързани и ги актуализира със съответния файл за актуализация.

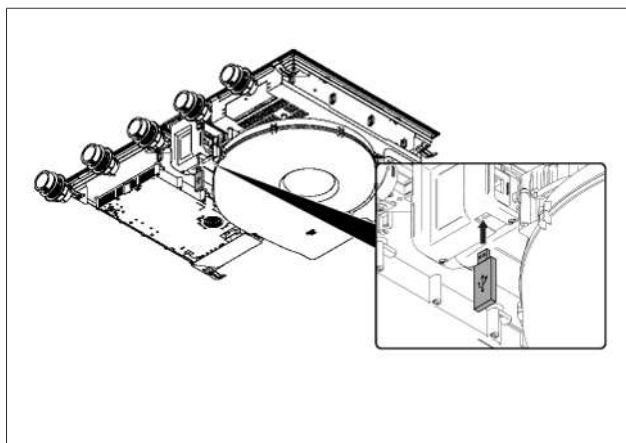
Видео ръководство

- Сканирайте кода, за да влезете във видео ръководството.



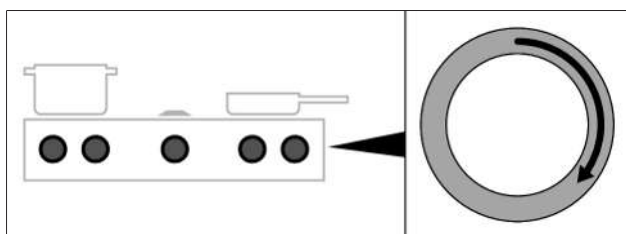
Извършване на актуализиране на софтуер

- i** Могат да се актуализират само напълно функционални плотове за готвене. Осигурете функционалност.
- Създайте достъп до долната страна на уреда.
 - Вградените чекмеджета и основите за защита на кабелите трябва да бъдат премахнати съотв. демонтирани.



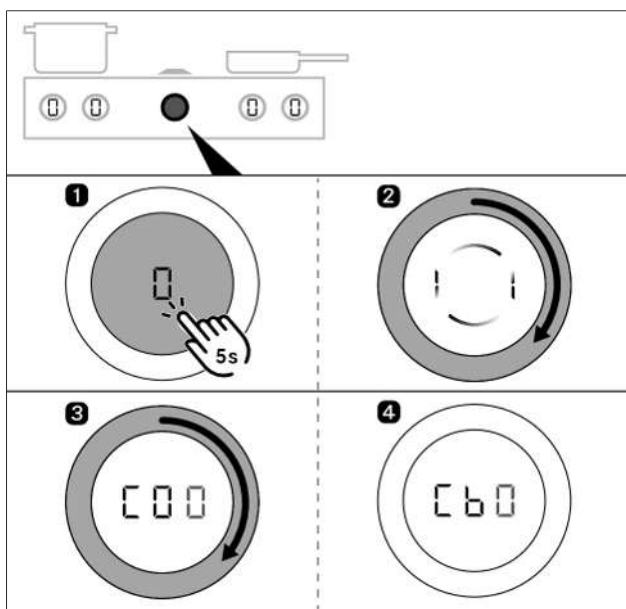
Фиг. 6.3 Поставяне на USB паметта

► Включете USB паметта в абсорбатора на плота за готвене.



Фиг. 6.4 Активиране на системата

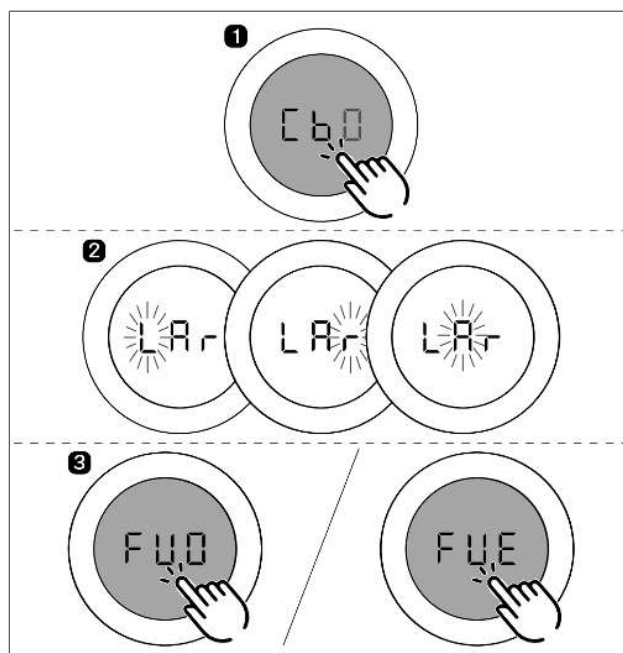
► Активирайте цялата система, като използвате произволен селектор за управление.



Фиг. 6.5 Извикване на конфигурационното меню

- Екстра дълго докосване на бутона на вентилатора, докато прозвучи вторият сигнален тон.
- Изпълнете подканата за завъртане, като завъртите селекторния пръстен по часовниковата стрелка на поне 90°.
- Сигнали сте до конфигурационното меню веднага щом видите „COO“.
- Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка до точка от менюто „C b 0“.

i „b“ се показва със 100% яркост веднага щом USB паметта бъде разпозната от уреда.



Фиг. 6.6 Стартиране на софтуерната актуализация

- Стартирайте актуализацията с кратко докосване на „C b 0“.
- Продължителност на актуализацията: приблизително 1 - 2 минути.
- Показание върху селектора за управление: LAr - при актуализиране на цялата система, L - при актуализиране само на плотовете за готвене.
- След това позициите започват да мигат една след друга:
 - L мига: Извършва се актуализация на левия плот за готвене.
 - r мига: Извършва се актуализация на десния плот за готвене.
 - A мига: Извършва се актуализация на абсорбатора на плотовете за готвене.

i В случай на комбинация от плот за готвене и абсорбатор, несъществуващият плот за готвене се показва съответно с тире (напр. няма плот за готвене вляво, има плот за готвене вдясно, показва се: - A r)

- Ако софтуерната актуализация е инсталирана успешно, се чува звуков сигнал и системата показва „FUD“.
- Ако възникне грешка по време на актуализацията, се извежда „FUE“.

► Ако актуализацията е неуспешна, следвайте указанията в глава „Отстраняване на неизправности“.

► Потвърдете показанието с докосване.

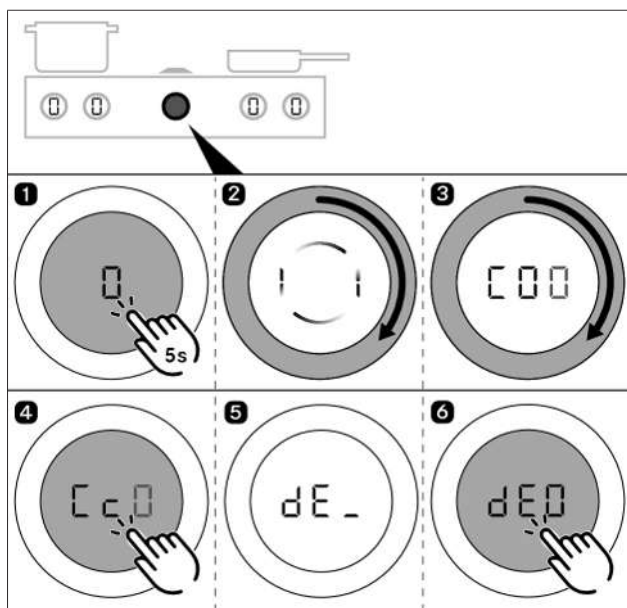
► Извадете USB паметта от уреда.

Завършваща проверка

Извършване на експорт на данни

i Трябва да изчакате поне 2 минути между актуализацията на софтуера и експортирането на данни.

- Включете USB паметта в абсорбатора на плота за готвене.
- Активирайте цялата система, като използвате произволен селектор за управление.

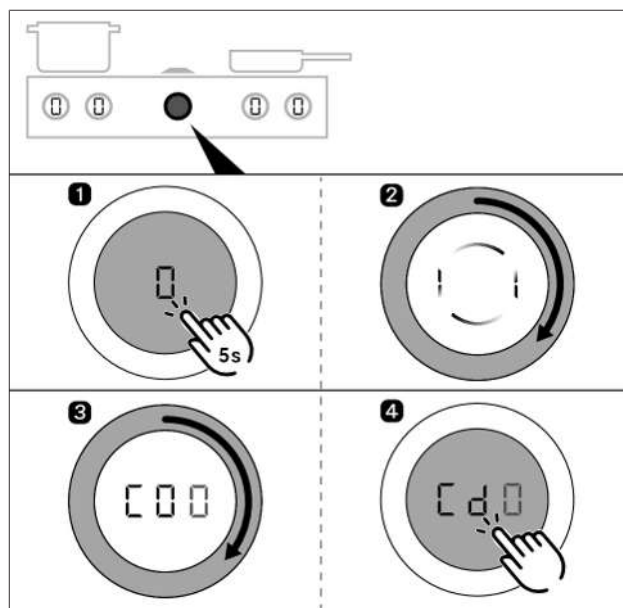


Фиг. 6.7 Извършване на експорт на данни

- ▶ Екстра дълго докосване на бутона на вентилатора, докато прозвучи вторият сигнален тон.
- ▶ Изпълнете подканата за завъртане, като завъртите селекторния пръстен по часовниковата стрелка на поне 90°.
- Стигналите сте до конфигурационното меню веднага щом видите „000“.
- ▶ Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка до точка от менюто „C00“.
- ▶ С кратко докосване на „C00“ стартирайте експортирането на данни.
- По време на експортирането на данни селекторът за управление показва „dE_“.
- Когато експортирането на данни приключи, селекторът за управление показва „dE0“.
- Ако възникне грешка по време на експортирането на данни, се извежда „dEE“.
- ▶ Потвърдете показанието с докосване.
- ▶ Извадете USB паметта от уреда.

Проверка на версията на софтуера

- i** Трябва да изчакате поне 2 минути между актуализацията на софтуера и проверката на версията на софтуера.



Фиг. 6.8 Проверка на версията на софтуера

- ▶ Екстра дълго докосване на бутона на вентилатора, докато прозвучи вторият сигнален тон.
- ▶ Изпълнете подканата за завъртане, като завъртите селекторния пръстен по часовниковата стрелка на поне 90°.
- Стигналите сте до конфигурационното меню веднага щом видите „000“.
- ▶ Завъртете селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка до точка от менюто „C00“.
- ▶ С кратко докосване на „C00“ се показва актуалната версия на софтуера.
- ▶ Версията на софтуера на съответния компонент (ляв плот за готвене, абсорбатор на плота за готвене или десен плот за готвене) се показва чрез завъртане на селекторния пръстен по посока на часовниковата стрелка
- Показаната версия на софтуера трябва да съответства на версията на софтуера на файловете на Вашия стик.
- От менюто може да се излезе чрез завъртане до „End“ и след това кратко докосване.

Отстраняване на неизправности

- Ако „b“ се показва затъмнено в елемента от менюто „Cb0“, системата не може да разпознае USB памет.
- Ако „c“ се показва затъмнено в елемента от менюто „Cc0“, системата не може да разпознае USB памет.

Трябва да се предприемат следните стъпки, ако USB паметта не се разпознае или се покажат съобщенията за грешка „FUE“ / „dEE“:

- ▶ Извадете стика за 5 секунди и след това го пхнете отново. Разпознаването на USB паметта може да отнеме до 5 секунди.
- или
- ▶ Оставете стика включен в уреда и изключете електрозахранването за 1 минута.
- ▶ Ако е необходимо, повторете форматирането във FAT32 на USB паметта и копирайте файловете на нея, както е описано.

Отстраняване на неизправност при неуспешна актуализация „ “

- ▶ Имената на файловете за актуализиране не трябва да се променят (по-специално „_.upd“).
- ▶ Проверете дали всички файлове са на стика и не са преместени в папка.

- Извикайте конфигурационното меню „ГБ“ и след това включете USB паметта.

6.4.10 Точка от менюто Сс: Експорт на данни

- Стартирайте експортирането на данни с команда с докосване.

6.4.11 Точка от менюто Сd: Показване на версиите на софтуера

Показва се текущо използваната версия на софтуера за всички свързани уреди:

- Ляв плот за готвене
- Абсорбатор на плота за готвене
- Десен плот за готвене

Показанието е както следва:

Показание 1 (уред)	Показание 2 (версия на софтуера)
LFE	xxx (= софтуерна версия ляв плот за готвене)
FAH	xxx (= софтуерна версия абсорбатор на плота за готвене)
ri E	xxx (= софтуерна версия десен плот за готвене)

Табл. 6.14 Показване на версиите на софтуера

Версиите на софтуера се показват една след друга чрез завъртане на селектора за управление по посока на часовниковата стрелка. След това се излиза от менюто.

6.4.12 Елемент от менюто СJ: Продължителност на автоматичното действие след изключване

Настройка	Продължителност
1	10 минути
2	15 минути
3	20 минути (фабрична настройка)

Табл. 6.15 Продължителност на автоматичното действие след изключване

6.5 Точка от менюто „Конфигурация за работа с газ“

- i** Смяната на газовите дюзи, вида газ, налягането на газа и характеристикните криви на газа може да се извършва само от признат специалист или сервизен техник на BORA. Той поема отговорността за правилната инсталацията и пускането в употреба.

- i** Правилните настройки за вида газ, налягането на газа и правилната характеристикна крива са важни за безопасната и безпроблемна работа на газовия плот за готвене.

6.5.1 Точка от менюто СЕ: Конфигурация GPU

В точка от менюто СЕ (GPU) се регулират минималната мощност за всяка горелка и тип газ/налягане на газа.

- Изберете правилната настройка.

Настройка	Тип газ и налягане на газа
□	G20, 20 mbar (фабрична настройка) G25, 20 mbar
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar
A	G20, 13 mbar
b	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar
E	G20, 25 mbar

Табл. 6.16 Настройка на типа газ и налягането на газа

6.5.2 Точка от менюто СF: Характеристична крива на газовата горелка

Тук може да изберете характеристикната крива за газовите горелки. Характеристичните криви регулират най-ниските стойности на мощност на газовите горелки. По-ниските степени на мощност се регулират с помощта на характеристикните криви. В зависимост от ситуацията на монтаж и влиянието на абсорбатора, характеристикната крива може да се промени, ако е необходимо.

Характеристична крива А:

А е най-фината градация на стойностите на мощността, която може да се зададе само в идеалния случай и само с природен газ (G20, G25, G25.3). Идеалният случай възниква, когато:

- не работи абсорбатор на плота за готвене, или
- плотът за готвене се използва с достатъчна вентилация, когато работи с абсорбатора на плота за готвене във варианта на отвеждане на въздуха, или
- плотът за готвене, когато работи с абсорбатора на плота за готвене във вариант с циркулация на въздуха, се използва с достатъчен отвор за обратен поток и абсорбаторът не оказва отрицателно въздействие върху газовия пламък.

Характеристична крива В:

В е фабрично зададената характеристикна крива с балансирана градация на отделните степени на мощност.

Характеристична крива С:

С увеличава по-ниските степени на мощност и трябва да се използва само ако абсорбаторът оказва отрицателно влияние.

- Изберете подходящата характеристикна крива.

Настройка	Характеристична крива на газовата горелка
0	Характеристична крива А
1	Характеристична крива В (фабрична настройка)
2	Характеристична крива С

Табл. 6.17 Характеристични криви на газовата горелка

i Ако газовият пламък изгасне, има увеличено забавяне на пламъка и/или моделът на пламъка не е правилен (напр. образуване на сажди, обратен пламък,...), трябва да се увеличи характеристикната крива и, ако е необходимо, да се увеличи вентилацията в режим на отвеждане на въздуха или отворът за обратен поток в режим на рециркулация.

6.5.3 Точка от менюто Ch: GPU нулиране

Точката от менюто предлага функция за нулиране. Тази функция за нулиране може да се използва в случай на неизправности и грешки и по време на първоначална експлоатация, ако газовият плот за готвене не реагира (няма запалване). Настроените стойности за типа газ, налягането на газа и характеристикната крива на газа остават непроменени и не се влияят от нулирането.

► Ако е необходимо, извършете нулиране.

Настройка	GPU нулиране
0	Извършване на нулиране на заключен GPU

Табл. 6.18 Извършване на нулиране на заключен GPU

7 Почистване и поддръжка

- ▶ Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (вижте "2 Безопасност").
- ▶ Спазвайте приложените инструкции на производителя.

i Почиствайте стоманените повърхности само по направление на шлифоване.

i Не използвайте поддържащи средства за неръждаема стомана върху повърхностите от неръждаема стомана или повърхността на грила от неръждаема стомана.

- ▶ При планирано почистване и поддръжка трябва да се уверите, че плотът за готвене и абсорбаторът са напълно изключени и изстинали, за да не Ви наранят.
- Периодичното почистване и поддръжка гарантира продължителен живот и оптимално действие.
- ▶ Спазвайте следните цикли на почистване и поддръжка.

Цикли на почистване – селектор за управление

Компоненти	Цикли на почистване
Селекторен пръстен/корпус на селектора	веднага след всяко замърсяване

Табл. 7.1 Цикли на почистване – селектор за управление

Цикли на почистване – абсорбатори за плот за готвене

Компоненти	Цикли на почистване
Абсорбатор на плота за готвене отвътре и по повърхността	след всяко приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини; поне веднъж седмично.
Входна дюза, филтър за мазнини	след всяко приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини; поне веднъж седмично.
Затваряща клапа, филтър за мазнини и филтърна вана	след всяко приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини; поне веднъж седмично.
Тава за поддръжка	когато е необходимо (в режим на рецикулация най-късно при смяна на филтъра с активен въглен)
Филтри с активен въглен (само при рецикулация)	сменете, ако има миризма или срокът на експлоатация е изтекъл

Табл. 7.2 Цикли на почистване

Цикли на почистване – плотове за готвене

Компоненти	Цикли на почистване
Плот за готвене	Веднага след всяко замърсяване основно с обикновен препарат
само за газов плот за готвене:	
Опори за тиган, части на газова горелка	веднага след всяко замърсяване основно с обикновен препарат

Табл. 7.3 Цикли на почистване – плотове за готвене

7.1 Почистващи средства

i Използването на агресивни почистващи препарати и съдове с драскащи дъна ще повреди повърхността и ще предизвика появата на тъмни петна.

- ▶ В никакъв случай не използвайте пароструйка, драскащи гъби, абразивни средства или химически агресивни почистващи препарати (например спрейове за фурни).
- ▶ Внимавайте почистващите препарати да не съдържат в никакъв случай пясък, сода, киселина, основа или хлориди.

7.1.1 Почистващи средства за стъклокерамични плотове за готвене

За почистване на плота за готвене използвайте специална стъргалка за стъклокерамика и подходящ почистващ препарат.

i Не използвайте стъргалката за стъклокерамика в извитата зона за готвене на уок плота за готвене.

7.1.2 Почистващи средства за тепаняки грил от неръждаема стомана

За почистване на тепаняки грил от неръждаема стомана се нуждаете от специална шпатула за тепаняки и подходящи почистващи средства. При силно замърсяване може да се използва нова кухненска гъба.

7.2 Почистване на абсорбатора

По повърхността и в системата за отвеждане на въздуха могат да се натрупат мазнини и остатъци от варовик от парите, отделяни при готвене.

- ▶ Почиствайте компонентите на абсорбатора на плота за готвене според циклите на почистване.
- ▶ Отстранете затварящата клапа, филтъра за мазнини и филтърната вана преди почистване.
- ▶ Почиствайте повърхностите с мека, влажна кърпа, препарат за миене или за почистване на прозорци.
- ▶ Засъхналите замърсявания се размекват с влажна кърпа (пазете от надраскване!).

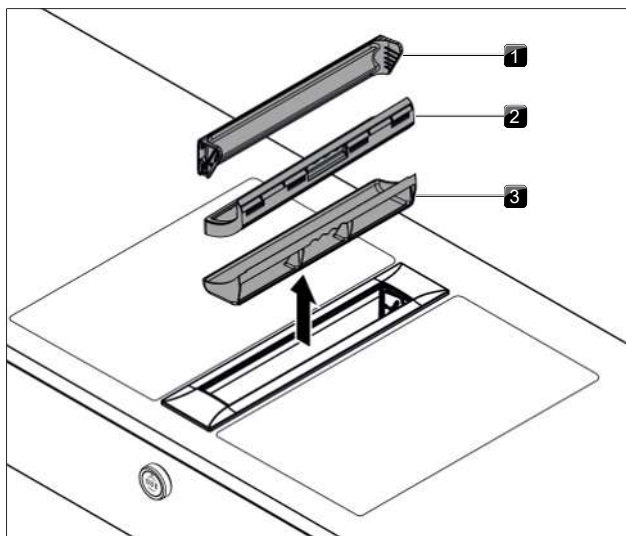
Позиция за почистване на затварящата клапа

- ▶ Уверете се, че абсорбаторът на плота за готвене е включен, но неактивен (= степен на мощност 0).
- ▶ Активирайте функцията за почистване на абсорбатора на плота за готвене (вижте "5 Функции и обслужване").
- Затварящата клапа се отваря и на дисплея на селектора за управление се показва .
- Моторът на вентилатора не стартира или се изключва по време на работа.

7.2.1 Демонтиране на затварящата клапа, филтъра за мазнини и филтърната вана

Компонентите на филтъра за мазнини могат да бъдат отстранени само ако функцията за почистване на абсорбатора е активна.

- ▶ Отстранете затварящата клапа нагоре.
- ▶ Бръкнете в отвора на абсорбатора и извадете филтъра за мазнини и филтърната вана.
- На дисплея на селектора за управление на абсорбатора се показва .

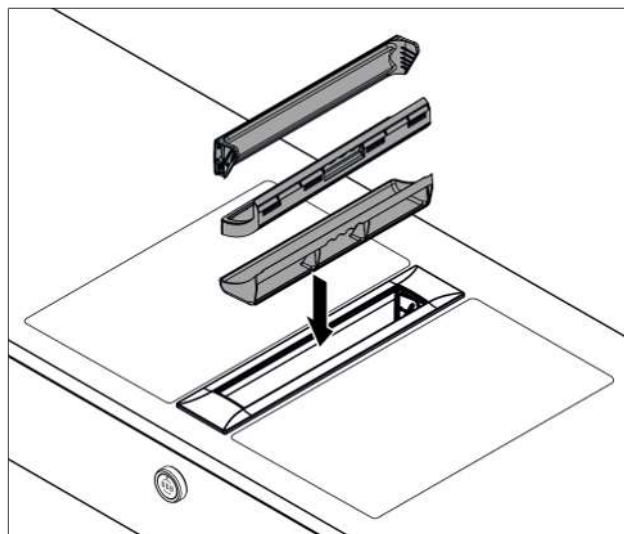


Фиг. 7.1 Демонтиране на компонентите на филтъра за мазнини

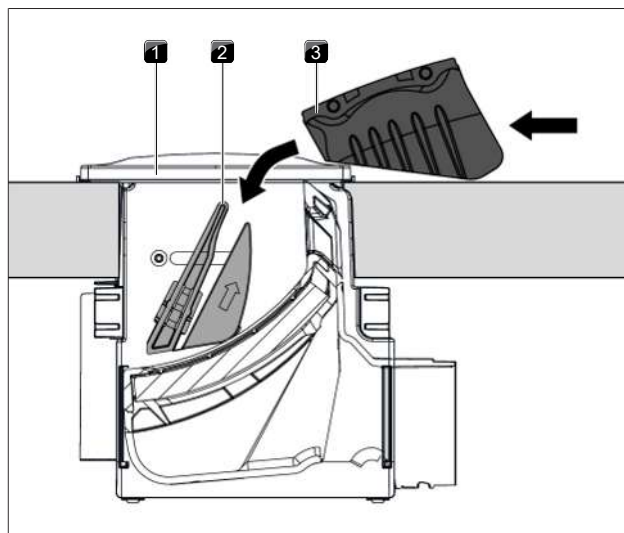
- [1] Затваряща клапа
- [2] Филтър за мазнини
- [3] Филтърна вана

7.2.2 Монтиране на затварящата клапа, филтъра за мазнини и филтърната вана

- ▶ Поставете филтърната вана в отвора на абсорбатора.
- ▶ Поставете филтъра за мазнини в отвора на абсорбатора.
- ▶ Уверете се, че филтърът за мазнини е правилно позициониран във вдлъбнатината на корпуса.
- ▶ Поставете затварящата клапа странично до отвора на абсорбатора.
- ▶ Оставете затварящата клапа да се плъзне под наклон във водача.
- ▶ Натиснете леко затварящата клапа върху тесните страни отгоре, докато усетите, че щраква на място.
- ▶ Уверете се, че затварящата клапа е поставена правилно.
 - Ако затварящата клапа не е влязла правилно в ключалката след поставяне, тя не може да се затвори напълно.
 - Ако филтърът за мазнини или затварящата клапа не са монтирани правилно, на дисплея на селектора за управление се появява съобщение за грешка E012, E013 или FF out (вижте "8 Отстраняване на неизправности").



Фиг. 7.2 Монтиране на компонентите



Фиг. 7.3 Поставяне на затварящата клапа

- [1] Отвор на абсорбатора
- [2] Водач
- [3] Затваряща клапа

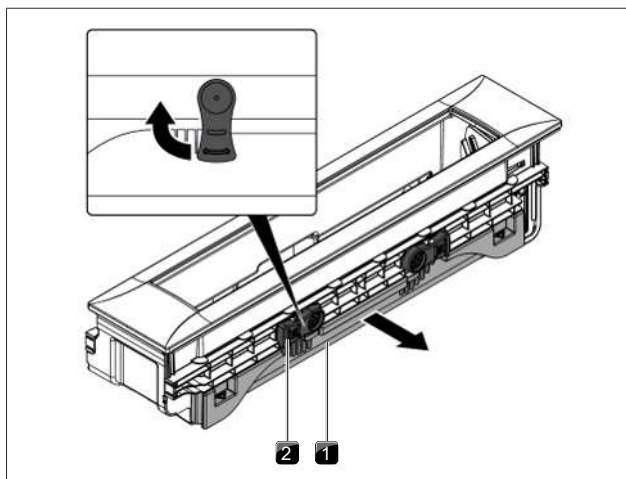
7.2.3 Демонтиране на тавата за поддръжка

Тавата за поддръжка не може да бъде премахната в следните ситуации на монтаж:

- единичен монтаж
- съседен 2-ри абсорбатор
- съседен уок плот за готвене

Филтърът за мазнини и филтърната вана трябва да се отстранят, за да се извади тавата за поддръжка.

- ▶ За да отключите тавата за поддръжка, завъртете двата заключващи лоста навън на 90°.
- ▶ Издърпайте тавата за поддръжка от абсорбатора на плота за готвене.

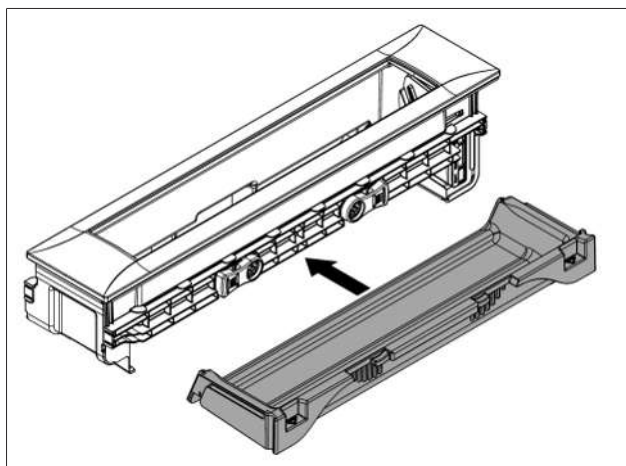


Фиг. 7.4 Демонтиране на тавата за поддръжка

- [1] Тава за поддръжка
[2] Фиксиране

7.2.4 Монтиране на тавата за поддръжка

- ▶ Плъзнете тавата за поддръжка в абсорбатора на плота за готвене.
- ▶ Завъртете двата заключващи лоста надолу, за да заключите тавата за поддръжка.



Фиг. 7.5 Монтиране на тавата за поддръжка

7.2.5 Почистване на компонентите

Затварящата клапа, филтърът за мазнини, филтърната вана и тавата за поддръжка могат да се почистват на ръка или в съдомиялна машина.

Ръчно почистване

- ▶ Използвайте почистващ препарат, който разтваря мазнини.
- ▶ Изплакнете компонентите с гореща вода.
- ▶ Почистете компонентите с мека четка.
- ▶ Изплакнете добре компонентите след почистване.

Почистване в съдомиялна машина

- ▶ Отстранете грубите остатъци от храна от компонентите.
- ▶ Поставете компонентите в съдомиялната машина.
- ▶ В компонентите не трябва да може да се събира застояла вода.

- ▶ Изплакнете компонентите с програма за изплакване на максимум 65°C.

i Ако филтърът за мазнини от неръждаема стомана вече не може да се почисти напълно, той трябва да бъде заменен (Гаранция, техническо обслужване, резервни части, принадлежности).

7.2.6 Завършване почистването на абсорбатора на плота за готвене

За да прекратите функцията за почистване, всички компоненти на филтъра за мазнини трябва да бъдат поставени правилно.

- ▶ Завъртете селекторния пръстен или докоснете селектора за управление на абсорбатора.
- В резултат на това функцията за почистване се деактивира.
- Дисплеят на селектора за управление се променя от C на 0 и абсорбаторът на плота за готвене отново е готов за употреба.
- Ако филтърът за мазнини или затварящата клапа не са монтирани правилно, на дисплея на селектора за управление се появява съобщение за грешка E012, E013 или FF out (вижте "8 Отстраняване на неизправности").

7.2.7 Смяна на филтъра за рециркуляция

За режим на рециркуляция се използва допълнителен филтър с активен въглен. Филтърът с активен въглен свързва миризмите, които се образуват по време на готвене. Филтърът с активен въглен се монтира на цокълния вентилатор или на каналната система. Ако филтър с активен въглен е достигнал експлоатационния си живот, индикаторът за необходимост от обслужване на филтрите се показва и филтърът трябва да се смени. След смяна на филтъра, експлоатационният живот на филтъра трябва да се нулира.

- ▶ Сменете филтъра с активен въглен, когато се покаже индикаторът за необходимост от обслужване на филтрите.
- Ще намерите експлоатационния живот и описание как да смените филтъра в инструкцията за употреба на филтъра с активен въглен.
- ▶ Нулирайте индикатора за необходимост от обслужване на филтрите (вижте "5.4.5 Експлоатационен живот на филтъра и индикатор за необходимост от обслужване на филтрите").

i Филтър с активен въглен може да закупите от Вашия търговец на дребно или от магазина на BORA на интернет страница www.mybora.com.

7.3 Почистване на плотове за готвене

Промените в цвета и лъскавите места не са повреди на плота. Те не влияят негативно върху действието на плота за готвене и стабилността на стъклокерамиката.

Промените в цвета на плота за готвене са причинени от неотстранени и загорели остатъци.

Блестящите места се появяват поради износване на дъното на съдовете за готвене, по-специално при съдове с алуминиеви дъна или при използване на неподходящи почистващи средства. Те се отстраняват много трудно.

7.3.1 Почистване на стъклокерамични плотове за готвене

- Уверете се, че плотът за готвене е изключен.
- Изчакайте докато не изстинат всички зони за готвене.
- Отстранявайте всички груби замърсявания и остатъци от храна от плота за готвене със стъргалка за стъклокерамика.
- Нанесете препарата за почистване върху студения плот за готвене.
- Разнесете го кухненска хартия или чиста кърпа.
- Избършете плота за готвене.
- Подсушете плота за готвене с чиста кърпа.

Когато плотът за готвене е нагорещен:

- Отстранете незабавно от горещата зона за готвене залепналите, разтопени остатъци от пластмаса, алуминиево фолио, захар, респективно съдържащите захар храни със стъргалка за стъклокерамика, за да предотвратите тяхното загаряне.

Силни замърсявания

- Отстранете силните замърсявания и петна (от варовик, блестящи петна) с почистващи препарати, докато плотът за готвене е все още топъл.
- Втвърдените храни се размекват с мокра кърпа.
- Отстранявайте остатъците от замърсявания със стъргалка за стъклокерамика.
- Винаги отстранявайте остатъците, трохите или други подобни, които падат по плота за готвене в рамките на обичайните дейности в кухнята, за да избегнете надраскването на повърхността.

7.3.2 Почистване на повърхността на тепаняки грил от неръждаема стомана

Промените в цвета и малките драскотини не са повреди на плота. Те не влияят негативно върху действието на плота за готвене и стабилността на повърхността на грила от неръждаема стомана. Промените в цвета на плота за готвене са причинени от неотстранени и загорели остатъци.

- i** Използвайте шпатулата само върху повърхността на грила, в противен случай повърхността може да се повреди.
- i** При използване на шпатула и кухненска гъба могат да настъпят промени в повърхността.
- i** Не нанасяйте почистващи препарати върху съседни повърхности на плота за готвене и работния плот.
- i** Използвайте функцията за почистване, за да почистите тепаняки грила от неръждаема стомана.
- i** Почиствайте стоманените повърхности само по направление на шлифоване.

Леки замърсявания

- Уверете се, че плотът за готвене е изключен.
- Изчакайте, докато повърхността на грила от неръждаема стомана се охлади достатъчно.

- Отстранете леките замърсявания с влажна кърпа и препарат за миене.
- За да предотвратите петна от вода или варовик (пожълтяване), използвайте мека кърпа, за да изсушите повърхността, която е почистена с вода.

Нормални замърсявания

- Уверете се, че функцията за почистване е активирана и за двете грил зони.
- Изчакайте, докато индикаторите на грил зоната спрат да мигат (= оптимална температура на почистване от 70°C).
- Сега налейте чиста, студена вода върху повърхността на грила.
- Оставете водата да действа около 15 минути.
- След това отстранете всички груби замърсявания и остатъци от храна с шпатула за тепаняки.
- Отстранете останалата мръсотия и остатъците от вода с чиста кърпа.
- Подсушете плота за готвене с чиста кърпа.

Силни замърсявания

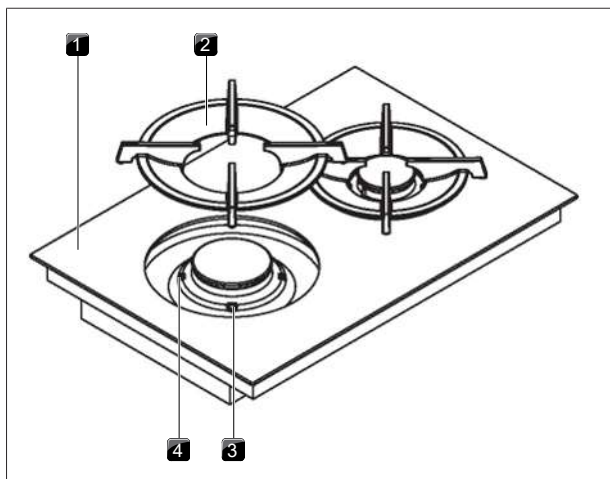
- Уверете се, че функцията за почистване е активирана и за двете грил зони.
- Изчакайте, докато индикаторите на грил зоната спрат да мигат (= оптимална температура на почистване от 70°C).
- В допълнителна купа с топла вода (приблизително 200 ml) разтворете капка препарат за миене на съдове.
- Изсипете течността върху повърхността на грила.
- Оставете течността да действа около 5 – 8 минути.
- Използвайте пластмасова четка, за да отстраните загорелите остатъци от гриловане от повърхността на грила.
- Отстранете напълно мръсотията и водата с кърпа.
- Изсипете 50 ml вода и капка препарат за миене на съдове върху повърхността на грила.
- Почистете цялата повърхност на грила с грубата страна на новата кухненска гъба само по посока на шлифоването. За целта използвайте шпатулата за тепаняки.
- Отстранете напълно мръсотията и остатъците с чиста кърпа.
- Сипете чиста, студена вода върху повърхността на грила.
- Отстранете останалата мръсотия и остатъците от вода с чиста кърпа.
- Подсушете плота за готвене с чиста кърпа.

7.3.3 Почистване на компонентите при газов плот за готвене

- i** Повърхността на летите части ще стане леко матова с времето. Това е напълно нормално и не представлява увреждане на материала.

Почистване на опорите за тиган

- Отстранете опората за тиган.
- Опорите за тиган могат да се почистват само на ръка.



Фиг. 7.6 Конструкция на газовата горелка

- [1] Газов плот за готвене
- [2] Опора за тиган
- [3] Газова горелка
- [4] Помощно средство за позициониране

i Опорите за тиган не са подходящи за съдомиялна машина.

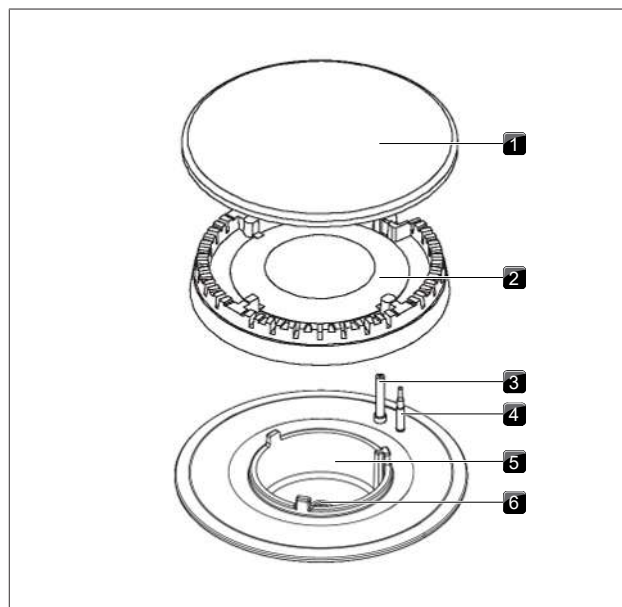
Ръчно почистване

- ▶ Използвайте почистващ препарат, който разтваря мазнини.
- ▶ Изплакнете опората за тиган с гореща вода.
- ▶ Почистете опората за тиган с мека четка.
- ▶ Изплакнете добре опората за тиган след почистване.
- ▶ Подсушете внимателно опората за тиган с чиста кърпа.
- В случай на особено упорита или загоряла мръсотия, опората за тиган може да се накисне за кратко в топла вода с препарат за миене; евентуални петна от варовик могат да се отстранят по-добре с вода с оцет.

Почистване на частите на газовата горелка

- Не започвайте почистване, докато газовата горелка не се охлади до нормална температура след употреба.
- Частите на газовата горелка не са подходящи за съдомиялна машина. Почиствайте частите на горелката само на ръка.
- Почиствайте само с нормална гореща вода и обикновен препарат за миене, като използвате мека гъба или обикновена кърпа.
- Никога не стържете и не изстъргвайте остатъците от готвене.
- ▶ Отстранете опората за тиган.
- ▶ Отстранете капачката на горелката от главата на горелката.
- ▶ Вземете главата на горелката от изхода за газ
- ▶ Почистете частите на горелката.
- ▶ Почистете мръсотията от всички отвори за излизане на пламъка с нематална четка.
- ▶ Избършете неподвижните части на горелката с влажна кърпа.
- ▶ Избършете внимателно електрода за запалване и термодвойката с добре изцедена кърпа.
- Електродът за запалване не трябва да се намокря, в противен случай няма да има запалителна искра.
- ▶ Накрая подсушете всичко с чиста кърпа.
- Отворите за пламъка, главите на горелките и капачките на горелките трябва да са напълно сухи преди сглобяване.
- ▶ Сглобете отново частите на горелката.
- ▶ Поставете главата на горелката правилно върху изхода за газ.
- ▶ Уверете се, че предпазната термодвойка и електрическият запалител са поставени в правилния отвор.

- ▶ Поставете капачката на горелката плътно и право върху главата на горелката.
- Ако частите на горелката са неправилно поставени, електрическото запалване не може да се използва.
- ▶ Поставете опорите за тиган плътно и право върху газовата горелка.
- ▶ Въведете газовата горелка в експлоатация.



Фиг. 7.7 Конструкция на газовата горелка

- [1] Капак на горелката
- [2] Глава на горелката
- [3] Глава на горелката
- [4] Предпазна термодвойка
- [5] Корпус на горелката
- [6] Дюза за газова горелка

7.4 Поддръжка на плотовите за готвене

- ▶ Не използвайте уреда като работна маса или като поставка на предмети.
- ▶ Не бутайте или не теглете съдовете за готвене по уреда.
- ▶ Винаги повдигайте съдовете и тиганите.
- ▶ Поддържайте уреда чист.
- ▶ Отстранявайте незабавно замърсяванията от всякакъв вид.
- ▶ Използвайте само съдове, които са съвместими с уреда.

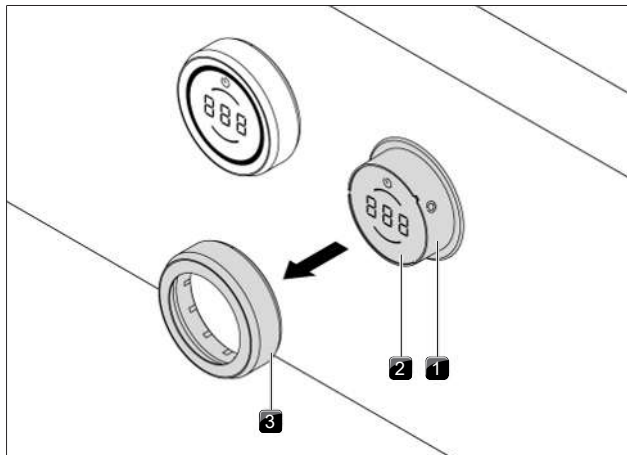
7.5 Почистване на селектор за управление

i Селекторните пръстени не са подходящи за съдомиялна машина.

Почистване на селекторния пръстен

- Селекторният пръстен може да се почиства само на ръка.
- ▶ Избършете селекторния пръстен от корпуса на селектора.
 - ▶ Използвайте почистващ препарат, който разтваря мазнини.
 - ▶ Изплакнете селекторния пръстен с гореща вода.
 - ▶ Почистете селекторния пръстен с мека четка.
 - ▶ Изплакнете добре селекторния пръстен след почистване.
 - ▶ Изсушете внимателно селекторния пръстен.

- Поставете сухия селекторен пръстен отново върху корпуса на селектора.



Фиг. 7.8 Издърпване на селекторен пръстен

- [1] Корпус на селектора
- [2] Сензорна повърхност
- [3] Селекторен пръстен

Почистване на сензорната повърхност и корпуса на селектора

- Издърпайте селекторния пръстен.
- Почистете сензорната повърхност и корпуса на селектора с мека, влажна кърпа.
- Подсушете внимателно сензорната повърхност и корпуса на селектора.
- Поставете селекторния пръстен върху корпуса на селектора.

8 Отстраняване на неизправности

8.1 Отстраняване на неизправности – абсорбатор на плота за готвене

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
Абсорбаторът на плота за готвене не може да се включи	Липсващ селекторен пръстен	Наденете селекторния пръстен върху селектора за управление
	Предпазител или автоматичният предпазител на домашната инсталация дефектен	Сменете предпазителя Включете отново автоматичния предпазител
	Предпазител или автоматичният предпазител задействат многократно	Свържете се със сервизния екип на BORA
	Захранването с електрически ток е прекъснато	Електрическото захранване трябва да бъде проверено от специалист
	Функцията Пауза е активна	Деактивирайте функцията Пауза
	Финият предпазител във връзката за IEC конектор на контролния блок е дефектен	Сменете предпазителя (тип: T 3,15A/250V)
Моторът на вентилатора не стартира	Затварящата клапа изобщо не е поставена или не е поставена правилно	Поставете правилно затварящата клапа
	Филтърът за мазнини изобщо не е поставен или не е поставен правилно	Поставете правилно филтъра за мазнини
	Моторът на вентилатора е дефектен	Свържете се със сервизния екип на BORA
Образуване на миризма по време на работа на нов уред	Нормално явление при чисто нови уреди	Развитието на миризми спира след няколко часа работа
Дисплей на селектора за управление L	Защитата от деца е включена	Изключете защитата от деца (вижте "5.4.4 Защита от деца")
Дисплей на селектора за управление L	Непрекъснато натискане (> 8 сек.) или замърсяване на селектора за управление	Пуснете селектора за управление или го почистете
Дисплей на селектора за управление F	Срокът на експлоатация на филтъра с активен въглен е достигнат	Поставете нов филтър с активен въглен (вижте "7 Почистяване и поддръжка")
Дисплей на селектора за управление FF out	Филтърът за мазнини не е поставен или не е поставен правилно	Моля, проверете правилната позиция на филтъра за мазнини (поставете отново).
	Дефектен сензор на затварящата клапа	Свържете се със сервизния екип BORA.
Дисплей на селектора за управление E550 - E553, E563, E564, E567 - E578,	Предмет блокира затварящата клапа	Отстранете предмета
	Затварящата клапа не е напълно захваната във водача	Натиснете леко затварящата клапа върху тесните страни отгоре, докато усетите, че щраква на място
	Дефектен или разместен сензор на затварящата клапа	Свържете се със сервизния екип на BORA
	Прекъсване на захранването при свалена затваряща клапа	Потвърдете с докосване. Ако е необходимо, придвижете клапата ръчно чрез точка от менюто C5 (вижте "6.4.4 Точка от менюто C5: Ръчно управление на двигатели за затварящи клапи")
Дисплей на селектора за управление E012 и E013	Затварящата клапа не е поставена или не е поставена правилно	Поставете правилно затварящата клапа
	Дефектен сензор на затварящата клапа	Свържете се със сервизния екип на BORA
Дисплей на селектора за управление E019	Грешка при анализа на сензорната повърхност	Издърпайте селекторния пръстен и го поставете отново. Изпълнете нова команда с докосване. Свържете се със сервизния екип на BORA.
Дисплей на селектора за управление E022	Анализаторът на селектора е дефектен, управлението се изключва след 4-8 секунди	Издърпайте селекторния пръстен и го поставете отново. Изпълнете нова команда с докосване. Свържете се със сервизния екип на BORA.
Дисплей на селектора за управление E381	Контактът Home-In е прекъснат	Проверете кабела и моста на Home-In контакта

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
Дисплей на селектора за управление E383	Контактът Home-In е прекъснат	В режим на отвеждане на въздуха се отваря например прозореца.
Дисплей на селектора за управление E385	Вентилаторът не върти по време на работа	Проверете връзките на вентилатора в контролната кутия. Сменете контролната кутия.
Дисплей на селектора за управление E386	Работят по-малко вентилатори от конфигурираните.	Проверете конфигурацията на вентилаторите в меню СА. Проверете връзките на вентилатора в контролната кутия. Сменете контролната кутия.
Дисплей на селектора за управление E387	Работят повече вентилатори от конфигурираните.	Проверете конфигурацията на вентилаторите в меню СА.
Дисплей на селектора за управление E542	Левият плот за готвене не е свързан или не е включен.	Проверете захранващото напрежение на левия плот за готвене. Проверете окабеляването от плота за готвене до абсорбатора на плота за готвене. Сменете свързващия кабел между плота за готвене и абсорбатора на плота за готвене. Сменете интерфейлната платка на левия плот за готвене.
Дисплей на селектора за управление E543	Десният плот за готвене не е свързан или не е включен.	Проверете захранващото напрежение на десния плот за готвене. Проверете окабеляването от плота за готвене до абсорбатора на плота за готвене. Сменете свързващия кабел между плота за готвене и абсорбатора на плота за готвене. Сменете интерфейлната платка на десния плот за готвене.
Дисплей на селектора за управление E548	Комуникацията на левия плот за готвене е дефектна	Проверете окабеляването от абсорбатора на плота за готвене към левия плот за готвене. Проверете свързването с електрическата мрежа на левия плот за готвене. Сменете интерфейлната платка на левия плот за готвене.
Дисплей на селектора за управление E549	Комуникацията на десния плот за готвене е дефектна.	Проверете окабеляването от абсорбатора на плота за готвене към десния плот за готвене. Проверете свързването с електрическата мрежа на десния плот за готвене. Сменете интерфейлната платка на десния плот за готвене.
Дисплей на селектора за управление E580	Конфигурационното меню не може да бъде активирано в това работно състояние. Активни степени на мощност на плот за готвене или абсорбатор.	Деактивирайте степента на мощност на абсорбатор и на двата плота за готвене.
Мощността на абсорбатора на плота за готвене се е влошила	Филтърът за мазнини от неръждаема стомана е силно замърсен	Почистете или сменете филтъра за мазнини от неръждаема стомана
	Филтърът с активен въглен е силно замърсен (само при режим на рецикулация)	Смяна на филтъра с активен въглен
	в корпуса за насочване на въздуха има предмет (например кърпа за почистване)	Отстранете предмета
	Вентилаторът е повреден или има прекъсната кабелна връзка	Свържете се със сервизния екип на BORA
Затварящата клапа не е напълно отворена/затворена	Процесът на движение е прекъснат от прекъсване на електрозахранването	Ръчно задвижване на затварящата клапа до крайно положение (вж. инструкцията за монтаж)

Табл. 8.1 Отстраняване на неизправности

8.2 Отстраняване на неизправности – плотове за готвене

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
Плот за готвене не може да се включи	Липсващ селекторен пръстен	Наденете селекторния пръстен върху селектора за управление.
	Предпазител или автоматичен предпазител на домашната инсталация е дефектен.	Сменете предпазителя. Включете отново автоматичния предпазител.
	Предпазител или автоматичен предпазител задейства многократно	Свържете се със сервизния екип BORA.
	Захранването с електрически ток прекъснато.	Електрическото захранване трябва да бъде проверено от електротехник.
Образуване на миризма по време на работа на нов уред	Нормално явление при чисто нови уреди	Развитието на миризми спира след няколко часа работа
Охлаждащ вентилатор на плота за готвене продължава да работи след изключването	Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато плотът се охлади	Изчакайте автоматичното изключване на охлаждащия вентилатор
Зона за готвене/плот за готвене се изключват автоматично	Максималното работно време на дадена зона за готвене е надвишено	Пуснете повторно зоната за готвене
Режимът на увеличена мощност се прекъсва автоматично предсрочно	Защита от прегряване е действала	(вижте "3 Описание на уреда")
Дисплей на селектора за управление 	Защитата от деца е включена	Изключете защитата от деца (вижте "5.4.4 Защита от деца")
Дисплей на селектора за управление 	Върху зоната за готвене няма готварски съд или съдът не е подходящ	Използвайте само подходящи съдове за готвене Изберете размера на съдовете за готвене в съответствие с използваната зона за готвене (вижте "3 Описание на уреда")
Дисплей на селектора за управление 	Непрекъснато натискане (> 8 сек.) или замърсяване на селектора за управление	Пуснете селектора за управление или го почистете
Дисплей на селектора за управление E019	Грешка при анализа на сензорната повърхност	Издърпайте селекторния пръстен и го поставете отново. Изпълнете нова команда с докосване.
		Свържете се със сервизния екип на BORA.
Дисплей на селектора за управление E022	Анализаторът на селектора е дефектен, управлението се изключва след 4-8 секунди	Издърпайте селекторния пръстен и го поставете отново. Изпълнете нова команда с докосване.
		Свържете се със сервизния екип на BORA.
Дисплей на селектора за управление E002, E021, E057, E082, E083	Свърхтемпература	Оставете плота за готвене да изстине
Дисплей на селектора за управление E581	Управление на индукционния уок плот за готвене само с един селектор. Селекторът не е свързан към слот 1 на интерфейлната платка според инструкцията за монтаж.	Моля, свържете селектора за управление към слот 1 (зона 1) на плота за готвене.

Табл. 8.2 Отстраняване на неизправности

8.2.1 Отстраняване на неизправности – газов плот за готвене

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
При използване за първи път или след дълъг период на неупотреба или след смяна на газовата бутилка:		
Горелката не се запалва при първоначалната експлоатация или когато не е използвана дълго време	Има въздух в газопровода	Ако е необходимо, повторете процеса на запалване няколко пъти (докоснете желаната зона за готвене и задайте степен на мощност).
Газовият котлон не реагира (няма калибриране на сервомоторите и няма запалване)	Има грешка в комуникацията между модул за управление и плот за готвене (напр. в случай на прекъсване на захранването).	Извършете нулиране (вижте "6.5 Точка от менюто „Конфигурация за работа с газ“")

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
Газовата горелка не може да се запали електрически.	Предпазителят или автоматичният предпазител на домашната инсталация е дефектен съотв. се е задействал.	Сменете предпазителя. Включете отново автоматичния предпазител. Ако е необходимо, свържете се с електротехник.
	Предпазителят или автоматичният предпазител задействат многократно.	Свържете се със сервизния екип на BORA.
	Захранването с електрически ток е прекъснато.	Възложете проверка на електрозахранването от електротехник.
	Газовите горелки са мокри.	Подсушете частите на газовата горелка (вижте "7 Почистване и поддръжка").
	Главите на газовите горелки и/или капачките на газовите горелки не са поставени правилно.	Позиционирайте правилно частите на газовата горелка.
	Електрическият запалител и/или термодвойката са замърсени	Отстранете замърсяванията.
	Мръсотия в главата на газовата горелка	Почистете частите на газовата горелка.
	Запалването не се извършва автоматично.	Повторете процеса на запалване, като използвате сензорната повърхност на селектора за управление.
Мирише Ви на газ.	Теч в захранващия газопровод	Изключете подаването на газ и незабавно загасете всички открити пламъци. Свържете се с Вашия газов монтажник. Уверете се, че всички връзки са стегнати (вижте инструкцията за монтаж).
От газовата горелка не излиза газ.	Захранването с газ е затворено	Отворете подаването на газ (вж. инструкцията за монтаж)
	Газовата бутилка (при втечен газ LPG) е празна.	Сменете празната газова бутилка с пълна газова бутилка от правилния тип газ.
В редовна експлоатация:		
Газовият пламък изгасва след запалване. Газовият пламък изгасва по време на работа. Моделът на пламъка на газовия пламък се променя.	Частите на газовите горелки (глави на горелките и/или капачки на горелките) не са поставени правилно.	Позиционирайте правилно частите на газовата горелка.
	Замърсяване на изходните отвори за газ на главата на газовата горелка.	Почистете частите на газовата горелка (вижте "7 Почистване и поддръжка").
Дисплей на селектора за управление E001, E002	Грешка по време на изпълнение на софтуера.	Извършете нулиране (вижте "6.5 Точка от менюто „Конфигурация за работа с газ“").
		Разединете уреда от мрежата поне за 1 минута и го стартирайте наново.
		Свържете се със сервизния екип на BORA
Всички кодове за грешки E066	Подаването на газ е прекъснато и/или не се открива пламък. Газовата бутилка е празна.	Издайте 5 секунди, след което докоснете мигащата индикация за грешка E (актуализиране на грешка)
		Повторете процеса на запалване (газопроводът се нуждае от определено време, за да се напълни след монтажа).
		Проверете газовата връзка съотв. постоянната връзка.
		Свържете се със сервизния екип на BORA.
Дисплей на селектора за управление E580	Конфигурационното меню не може да бъде активирано в това работно състояние. Активирайте степени на мощност на плот за готвене или абсорбатор.	Деактивирайте степента на мощност на абсорбатор и на двата пламъка за готвене.

Табл. 8.3 Отстраняване на неизправности

8.3 Процедирание при неизправности

- ▶ Потвърдете грешката чрез команда с докосване на селектора за управление.
- ▶ След отстраняването на неизправността започнете нов опит и проверете дали неизправността е отстранена.
- ▶ Опитайте да рестартирате системата.
- ▶ Като последна възможност изключете за кратко електрозахранването.
- ▶ В случай на неизправности, които не са изброени тук или ако се появяват по-често, свържете се със сервизния екип на BORA и посочете показания номер на грешка и типа на уреда.

9 Гаранция, техническо обслужване, резервни части, принадлежности

► Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (вижте "2 Безопасност").

9.1 Гаранция на производителя от BORA

BORA дава на своите крайни клиенти 2 години гаранция от производителя за своите продукти. Тази гаранция се дава на крайния клиент в допълнение към законовите искания за отстраняване на недостатъци, предявявани към продавача на нашите продукти.

Гаранцията на производителя важи за посочените тук BORA продукти, закупени от оторизирани търговци на BORA или от обучени продавачи на BORA и инсталирани в рамките на Европейския съюз (с изключение на отвъдморските територии), Швейцария, Лихтенщайн, Украйна, Русия, Норвегия, Сърбия, Израел, Обединеното кралство, Исландия, Индия, Австралия и Нова Зеландия, с изключение на определените от BORA продукти като универсални или принадлежности:

- Плотове за готвене
- Аспираторни системи за плотове за готвене
- Вентилатори

Гаранцията на производителя започва от датата на предаване на продукта BORA на крайния клиент и важи 2 години. Гаранцията на производителя може да бъде удължена до 3 години след регистрация на bora.com/registration.

Гаранцията на производителя важи при условие, че е извършен правилен монтаж (в съответствие с актуалните към момента на монтажа ръководство за планиране и инструкции за употреба на BORA) на продуктите на BORA от оторизиран дилър на BORA. По време на употреба крайният клиент трябва да се придържа към спецификациите и указанията, дадени в инструкцията за употреба и монтаж.

При ползване на гаранцията на производителя, неизправността трябва да бъде рекламирана директно пред BORA и трябва да се представи счетоводен доказателствен документ за покупката. По избор, доказателството за покупка може да се представи, като се регистрирате на bora.com/registration.

BORA гарантира, че всички продукти BORA нямат дефекти в материала и производствени дефекти. Дефектът трябва да е съществувал вече към момента на предаване на продукта на крайния клиент. Ползването на гаранционна услуга не прекъсва срока на гаранцията и тя не започва да тече отново.

По свое усмотрение BORA ще отстрани неизправностите, като или ще поправи или замени продукта BORA. Всички разходи за отстраняване на неизправности, които са покрити от гаранцията на производителя, се поемат от BORA.

От гаранцията на производителя на BORA изрично не се покриват:

- Продукти BORA, които не са закупени от оторизирани дилъри на BORA или от обучени от BORA търговци
- Повреди в резултат на неспазване на инструкцията за употреба и монтаж (отнася се и за грижата и почистването на продукта). Те представляват неправилна употреба.
- Повреди, причинени от нормално износване, например следи от употреба върху плота за готвене

- Повреди, причинени от външни влияния (като транспортни щети, проникване на конденз, щети, причинени от природни сили, като светкавици)
- Повреди, причинени от ремонт или опит за ремонт, който не е извършен от BORA или от оторизирани от BORA лица
- Повреди на стъклокерамиката
- Повреда поради колебания в електрическото напрежение
- Косвени щети или искове за обезщетяване на причинени вреди, надхвърлящи неизправността
- Повреди на пластмасови части

Законовите претенции, по-специално законовите искове за отстраняване на недостатъци или отговорността на производителя за недостатъци на продукта, не са ограничени от гаранцията и могат да се предявяват за ползване безплатно.

Ако дадена неизправност не е покрита от гаранцията на производителя, може да се ползват услугите на техническото обслужване на BORA.

Възникващите от това разходи няма да бъдат покрити от BORA.

По отношение на тези гаранционни условия се прилага законодателството на Федерална Република Германия.

Може да се свържете с нас:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Хърватия

- Телефон: 00800 7890 0987
Понеделник до четвъртък от 08:00 – 18:00 часа и петък от 08:00 – 17:00 часа
- E-Mail: support@bora.com

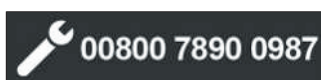
9.1.1 Удължаване на гаранцията

При регистрация на www.bora.com/registration може да удължите срока на гаранцията.

9.2 Сервиз

Сервиз BORA:

вижте задната част на тази инструкция



- В случай на неизправности, които не може да отстраните сами, се свържете с Вашия специализиран дилър на BORA или Сервизен екип на BORA.

Сервизен екип на BORA се нуждае от типовото обозначение и серийния номер на Вашия уред (FD номер).

Двете сведения може да намерите на типовата табелка на предпоследната страница на инструкцията за употреба и монтаж, както и от долната страна на уреда.

9.3 Принадлежности

- Pro пръстен за селектора за управление PKR3
- Pro пръстен за селектора за управление All Black PKR3AB

Принадлежности за абсорбатори:

- Pro филтър за мазнини от неръждаема стомана PKA1FF
- Pro затваряща клапа PKA1VK
- Pro затваряща клапа All Black PKA1VKAB
- Pro филтърна вана PKA1FW
- Захранващ кабел тип I UNLI (AUS)
- Захранващ кабел тип J UNLI (CH)
- Захранващ кабел тип G UNLG (GB-IE)
- Прозоръчен контактен превключвател UFKS

Специални принадлежности за системи за циркулация на въздуха:

- Гъвкав блок за пречистване на въздуха ULBF
- Комплект филтри с активен въглен ULB3AS за ULB3X

Специални принадлежности за стъклокерамични плотове за готвене:

- Стъргалка за стъклокерамика UGS

Специални аксесоари за повърхностни индукционни плотове за готвене

- Грил тиган KWGPFI

Специални принадлежности за уок плот за готвене:

- Индукционен уок-тиган HIW1

Специални принадлежности за тепаянки:

- Про шпатула за тепаянки PTTS1

Специални принадлежности за газови котлони:

- Комплект газови дюзи за природен газ G25/25 mbar PKGDS2525
- Комплект газови дюзи за природен газ G20/13 mbar PKGDS2013
- Комплект газови дюзи за природен газ G20/20 mbar PKGDS2020
- Комплект газови дюзи за природен газ G25/20 mbar PKGDS2520
- Комплект газови дюзи за природен газ G20/25 mbar PKGDS2025
- Комплект газови дюзи за втечен газ G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Комплект газови дюзи за втечен газ G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Комплект горелка PKGBS
- Опори за тиган, малки PKGTK
- Опори за тиган, големи PKGTG

10 Продуктови информационни листи

10.1 Продуктов информационен лист РКАЗ/РКАЗAB – абсорбатор на плота за готвене

Информация за продукта съгласно делегиран регламент (ЕС) № 65/2014 и регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA			
Идентификатор на модела	РКАЗ / РКАЗAB		PKAS3 / PKAS3AB	
	Символ	Стойност	Стойност	Мерна единица
Консумация на енергия				
Годишна консумация на енергия	AEC _{hood}	26,3	28,0	kWh/a
Клас на енергийна ефективност	–	A++	A+	–
Индекс на енергийна ефективност	EEl _{hood}	35,2	39,8	–
Обем на потока				
Клас на газодинамична ефективност	FDE _{hood}	36,9	34,3	–
Клас на газодинамична ефективност на флуидите	–	A	A	–
Дебит при минимална скорост в нормален режим	–	269	221	m³/h
Дебит при максимална скорост в нормален режим	–	598	558	m³/h
Дебит в режим на работа на интензивна или високоскоростна степен (режим на увеличена мощност)	–	598	649	m³/h
Максимален дебит	Q _{max}	613	670	m³/h
Измерен дебит в точка на най-висока ефективност	Q _{BEP}	283,7	296,7	m³/h
Измерено налягане на въздуха в точката на най-добра ефективност	P _{BEP}	507,3	417,0	Pa
Измерена входна електрическа мощност в точка на най-висока ефективност	W _{BEP}	108	100	W
Коефициент на увеличение на времето	f	0,7	0,8	
Осветяване				
Ефективност на осветяване	LE _{hood}	*	*	lx/W
Клас на ефективност на осветяване	–	*	*	–
Номинална мощност на осветителната система	W _L	*	*	W
Средна осветеност, създавана от осветителната система върху повърхността за готвене	E _{middle}	*	*	lx
Филтриране на мазнини				
Ефективност на филтриране на мазнини	GFE _{hood}	83,7	74,7	%
Клас на ефективност на филтриране на мазнини	–	C	D	–
Въздушни звукови емисии				
Ниво на звуковата мощност при минималната налична скорост в нормален режим на работа	L _{WA}	47	47	dB re 1 pW
Ниво на звуковата мощност при максималната налична скорост в нормален режим на работа	L _{WA}	65	67	dB re 1 pW
Ниво на звуковата мощност в режим на работа на интензивна или високоскоростна степен (режим на увеличена мощност)	L _{WA}	65	71	dB re 1 pW
Ниво на звуковото налягане при минимална налична скорост в нормален режим на работа**	L _{pA}	33	34	dB re 20 µPa
Ниво на звуковото налягане при максимална налична скорост в нормален режим на работа**	L _{pA}	52	55	dB re 20 µPa
Ниво на звуковото налягане в режим на работа на интензивна или високоскоростна степен (режим на увеличена мощност)**	L _{pA}	52	58	dB re 20 µPa
Консумирана мощност				
Консумирана мощност в изключено състояние	P _o	0,18	0,18	W
Консумация на мощност в режим „в готовност“	P _s	*	*	W

Табл. 10.1 Продуктов информационен лист РКАЗ / РКАЗAB / PKAS3 / PKAS3AB

* Не е приложимо за този продукт.

** Доброволно предоставяна информация.

10.2 Продуктов информационен лист PKFI3 – плот за готвене

Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	PKFI3 / PKFI3R		
Тип плот	Стъклокерамичен плот за готвене		
Брой повърхности за готвене	2		
Технология за нагряване	Индукционни повърхности за готвене		
	Символ	Стойност	Мерна единица
Размер на използваемата повърхност			
Предна повърхност за готвене	LxW	23,0 x 23,0	cm
Задна повърхност за готвене	LxW	23,0 x 23,0	cm
Консумация на енергия			
Предна повърхност за готвене	EC _{electric cooking}	185,0	Wh/kg
Задна повърхност за готвене	EC _{electric cooking}	176,5	Wh/kg
Съединени повърхности за готвене	EC _{electric cooking}	204,4	Wh/kg
Консумация на енергия от плота	EC _{electric hob}	188,6	Wh/kg

Табл. 10.2 Продуктов информационен лист PKFI3 / PKFI3R

10.3 Продуктов информационен лист PKI3 – плот за готвене

Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	PKI3		
Тип плот	Стъклокерамичен плот за готвене		
Брой зони за готвене	2		
Технология за нагряване	Индукционни зони за готвене		
	Символ	Стойност	Мерна единица
Размер на използваемата повърхност			
Предна зона за готвене	Ø	23,0	cm
Задна зона за готвене	Ø	16,5	cm
Консумация на енергия			
Предна зона за готвене	EC _{electric cooking}	162,7	Wh/kg
Задна зона за готвене	EC _{electric cooking}	169,3	Wh/kg
Консумация на енергия от плота	EC _{electric hob}	166,0	Wh/kg

Табл. 10.3 Продуктов информационен лист PKI3

10.4 Продуктов информационен лист PKC3 – плот за готвене

Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	РКСЗ		
Тип плот	Стъклокерамичен плот за готвене		
Брой зони за готвене	2		
Технология за нагряване	Лъчисти зони за готвене		
	Символ	Стойност	Мерна единица
Размер на използваемата повърхност			
Предна зона за готвене	Ø	23,5	cm
Задна зона за готвене	Ø	20,0	cm
Консумация на енергия			
Предна зона за готвене	EC _{electric cooking}	180,1	Wh/kg
Задна зона за готвене	EC _{electric cooking}	189,0	Wh/kg
Консумация на енергия от плота	EC _{electric hob}	184,6	Wh/kg

Табл. 10.4 Продуктов информационен лист РКСЗ

10.5 Продуктов информационен лист РКВЗ – плот за готвене

Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	РКВЗ		
Тип плот	Стъклокерамичен плот за готвене		
Брой зони за готвене	2		
Технология за нагряване	Лъчисти зони за готвене		
	Символ	Стойност	Мерна единица
Размер на използваемата повърхност			
Предна зона за готвене	Ø	23,5	cm
Задна зона за готвене	Ø	16,5	cm
Консумация на енергия			
Предна зона за готвене	EC _{electric cooking}	180,6	Wh/kg
Задна зона за готвене	EC _{electric cooking}	189,5	Wh/kg
Консумация на енергия от плота	EC _{electric hob}	185,1	Wh/kg

Табл. 10.5 Продуктов информационен лист РКВЗ

10.6 Продуктов информационен лист РКНЗ – плот за готвене

Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	РКНЗ		
Тип плот	Стъклокерамичен плот за готвене		
Брой зони за готвене	2		
Технология за нагряване	Лъчисти зони за готвене		
	Символ	Стойност	Мерна единица
Размер на използваемата повърхност			
Предна зона за готвене	Ø	23,5	cm
Задна зона за готвене	Ø	20,0	cm
Консумация на енергия			
Предна зона за готвене	EC _{electric cooking}	175,9	Wh/kg

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	РКСНЗ		
Тип плот	Стъклокерамичен плот за готвене		
Брой зони за готвене	2		
Технология за нагряване	Лъчисти зони за готвене		
Задна зона за готвене	EC _{electric cooking}	189,1	Wh/kg
Консумация на енергия от плота	EC _{electric hob}	182,5	Wh/kg

Табл. 10.6 Продуктов информационен лист РКСНЗ

10.7 Продуктов информационен лист РKG3 – плот за готвене

Информация за продукта в съответствие с Регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител	BORA		
Идентификатор на модела	РKG3		
Тип плот	Стъклокерамичен газов плот за готвене		
Брой газови горелки	2		
	Символ	Стойност	Мерна единица
Енергийна ефективност			
Предна газова горелка	EE _{gas burner}	60,0	–
Задна газова горелка	EE _{gas burner}	60,0	–
Енергийна ефективност на газовия плот	EE _{gas hob}	60,0	–

Табл. 10.7 Продуктов информационен лист РKG3

11 Типови табелки

i На тази страница може да прочетете точното обозначение на типа на уредите, които сте монтирали. Не всяка повърхност за лепене трябва да бъде снабдена с типова табелка.

► За да завършите монтажа, залепете типовите табелки, включени в обхвата на доставката, върху следните повърхности за лепене.

Типова табелка
Абсорбатор на плота за готвене 1
(моля залепете)

Типова табелка
Ляв плот за готвене
(моля залепете)

Типова табелка
Десен плот за готвене
(моля залепете)

Типова табелка
Абсорбатор на плота за готвене 2
(моля залепете)

Типова табелка
Ляв плот за готвене
(моля залепете)

Типова табелка
Десен плот за готвене
(моля залепете)

Бележки





Инструкция за употреба:

○Оригинал

⊙Превод

Производител: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Препращането и размножаването на този документ, използването и съобщаването на неговото съдържание не са разрешени, освен ако не е изрично разрешено.

Тази инструкция за употреба и монтаж е изготвена възможно най-старателно. Въпреки това, може да се случи, че последващи технически промени все още не са добавени или съответното съдържание все още не е адаптирано. Молим да ни извините за това. Актуализирана версия може да бъде поискана от сервизния екип на BORA. Запазва се правото за печатни и технически грешки.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Всички права запазени.

(D)

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Deutschland

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

support@bora.com

bora.com

(A)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Österreich

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

support@bora.com

bora.com

(INT)

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

support@bora.com

bora.com

(AU) (NZ)

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoine NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

bora-australia.com.au



(01)04251731211722(240)004556-10001



004556-10001-04