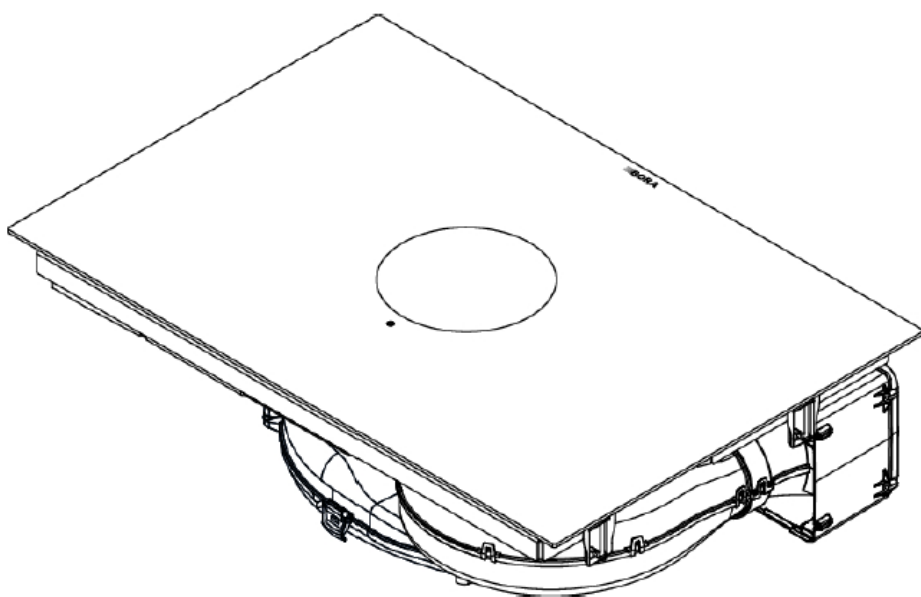


RU Руководство по монтажу и эксплуатации X Pure



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Bora**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 2 года с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления прибора.

Компания ООО "Хомтек" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Bora.

Информационная линия ООО "Хомтек"

Москва: +7 (495) 781 00 55

Санкт-Петербург: +7 (812) 600 91 91

Официальный сайт: bora-shop.ru



Список авторизованных дилеров Bora

можно уточнить по телефонам: +7 (495) 781 00 55, +7 (812) 600 91 91

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 6

- 1.1 Действие руководства по эксплуатации и монтажу 6
- 1.2 Ответственность..... 6
- 1.3 Соответствие продукции..... 6
- 1.4 Отображение информации 7

2 БЕЗОПАСНОСТЬ 8

- 2.1 Назначение прибора 8
- 2.2 Люди с ограниченными возможностями..... 8
- 2.3 Общие инструкции по технике безопасности 9
- 2.4 Техника безопасности – установка 12
 - 2.4.1 Техника безопасности – установка встроенной вытяжки 13
 - 2.4.2 Техника безопасности – установка варочной панели..... 14
- 2.5 Техника безопасности – эксплуатация прибора..... 15
 - 2.5.1 Техника безопасности – эксплуатация встроенной вытяжки . 16
 - 2.5.2 Техника безопасности – эксплуатация варочной панели..... 17
- 2.6 Техника безопасности – чистка и техническое обслуживание..... 19
 - 2.6.1 Техника безопасности – очистка и техническое обслуживание встроенной вытяжки 19
 - 2.6.2 Техника безопасности – очистка и техническое обслуживание варочной панели..... 20
- 2.7 Техника безопасности – ремонт, обслуживание и запчасти 20
- 2.8 Техника безопасности – демонтаж и утилизация..... 21

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.... 22

3.1 Габариты прибора в исполнении PUXA2/R..... 23

3.2 Габариты прибора в исполнении PUXU2/R..... 23

4 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 24

- 4.1 Описание модели 24
- 4.2 Описание системы..... 24
 - 4.2.1 Конструкция 24
 - 4.2.2 Панель управления 25
 - 4.2.3 7-сегментный дисплей..... 26
 - 4.2.4 Подсветка 26
- 4.3 Принцип работы вытяжки, встраиваемой в варочную панель 27
- 4.4 Принцип работы индукционной варочной панели..... 27

5 ФУНКЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ 29

- 5.1 Общие указания по управлению 29
- 5.2 Сенсорное управление 29
- 5.3 Управление системой..... 29
 - 5.3.1 Включение / выключение 29
 - 5.3.2 Минутный таймер 29
 - 5.3.3 Функция восстановления 30
- 5.4 Функции встроенной вытяжки..... 30
 - 5.4.1 Установка уровней мощности вентилятора..... 30
 - 5.4.2 Повышенная мощность вентилятора..... 30
 - 5.4.3 Автоматический режим вытяжки 31
 - 5.4.4 Выключение вентилятора 32
 - 5.4.5 Автоматика остаточного хода. 32
 - 5.4.6 Индикация обслуживания фильтра..... 32
- 5.5 Функции варочной панели 32

5.5.1 Распознавание размера посуды	32
5.5.2 Выбор варочной зоны	32
5.5.3 Установка уровня мощности варочной зоны	33
5.5.4 Повышенный уровень мощности варочной зоны	33
5.5.5 Таймер варочной зоны	33
5.5.6 Функция «Пауза»	34
5.5.7 Настраиваемая функция поддержания температуры блюда ..	35
5.5.8 Функция объединения варочных зон	35
5.5.9 Автоматическая функция объединения варочных зон	36
5.5.10 Выключение варочной зоны ..	36
5.6 Функции безопасности	36
5.6.1 Блокировка от детей	36
5.6.2 Блокировка для очистки	36
5.6.3 Индикатор остаточного тепла ..	36
5.6.4 Аварийное отключение	37
5.6.5 Защита от перегрева	37

6 СОЕДИНЕНИЕ

6.1 Установка приложения	38
6.2 Аккаунт	38
6.3 Соединение	38
6.4 Приложение BORA JOY	38

7 СИСТЕМА BORA ASSIST

7.1 Посуда	39
7.2 BORA Assist	39
7.2.1 Размещение функции Assist при помощи приложения BORA JOY	39
7.3 Активация BORA Assist	39
7.3.1 Настройка программы приготовления	39

7.3.2 Жарение — жарение при температуре с точностью до градуса	40
--	----

7.3.3 Кипячение — для кипячения воды	40
--	----

7.3.4 Настройка таймера варочной зоны	40
---	----

7.4 Запуск системы BORA Assist при помощи приложения BORA JOY	40
---	----

7.5 Досрочное выключение системы BORA Assist	41
--	----

7.6 Завершение работы системы BORA Assist	41
---	----

7.6.1 Продление времени	41
-------------------------------	----

8 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ МЕНЮ

8.1 Пункт меню «Con»: Соединение	43
--	----

8.2 Пункт меню 1: громкость звуковых сигналов	43
---	----

8.2.1 Звуковые сигналы	43
------------------------------	----

8.3 Пункт меню 2: блокировка от детей	43
---	----

8.4 Пункт меню 3: показать статус фильтра и сбросить индикацию обслуживания фильтра	43
---	----

8.5 Пункт меню 4: длительность функции автоматике остаточного хода	44
--	----

8.6 Пункт меню 5: скорость отклика сенсорной зоны	44
---	----

8.7 Пункт меню 6: проверка светодиодов	44
--	----

8.8 Пункт меню 7: постоянное распознавание размера посуды	45
---	----

8.9 Пункт меню 8: показать версию программного / аппаратного обеспечения	45
--	----

8.10 Пункт меню 9: аварийное отключение	45
---	----

8.11 Пункт меню 0: сброс до заводских настроек	45
--	----

9 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 46

9.1 Чистящие средства 46

9.2 Техническое обслуживание 47

9.3 Очистка варочной панели 47

9.4 Очистка встроенной вытяжки..... 47

9.4.1 Очистка решетки воздухозаборного отверстия и жироулавливающего фильтра из нержавеющей стали 47

9.4.2 Удаление жидкостей из прибора 48

9.5 Очистка корпуса воздуховода..... 49

9.6 Замена фильтра из активированного угля 49

10 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.. 52

11 УСТАНОВКА..... 54

11.1 Общие указания по установке 54

11.1.1 Одновременное использование встроенной вытяжки в режиме отвода воздуха и камина, зависящего от притока воздуха в помещении 54

11.2 Комплект поставки..... 55

11.3 Инструменты и вспомогательные средства 56

11.4 Инструкции по сборке..... 56

11.4.1 Монтажные зазоры..... 56

11.4.2 Минимальные размеры шкафа для установки X Pure 56

11.4.3 Информация по кухонным шкафам 56

11.5 Вырез в столешнице 57

11.5.1 Размеры выреза..... 57

11.6 Подготовка кухонных шкафов для установки моделей прибора с отводом воздуха 58

11.6.1 Подготовка кухонных шкафов 58

11.6.2 Монтажные размеры 58

11.7 Подготовка кухонных шкафов для установки рециркуляционной модели прибора 59

11.7.1 Рециркуляция воздуха из кухонного шкафа 59

11.7.3 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки А..... 59

11.7.4 Монтажные размеры для варианта установки А..... 60

11.7.5 Увеличение длины телескопической системы выдвижения короба очистки воздуха 60

11.7.6 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки Б..... 61

11.7.7 Монтажные размеры для варианта установки Б..... 61

11.8 Подготовка прибора..... 62

11.9 Установка варочной панели 62

11.9.1 Размещение варочной панели 62

11.9.2 Фиксация варочной панели.. 63

11.9.3 Подключение прибора к системе вытяжных каналов 63

11.9.4 Соединение с задней панелью для варианта установки А..... 64

11.9.5 Установка фильтра из активированного угля для рециркуляции 64

11.10 Подключение к электросети 64

11.11 Начало эксплуатации..... 66

11.11.1 Дилерское и сервисное меню 66

11.11.2 Пункт меню В: конфигурация режима работы вытяжной системы. 67

11.11.3 Пункт меню С: управление мощностью 67

11.11.4	Пункт меню D: демонстрационный режим.....	68
11.11.5	Тестирование функциональности	68
11.12	Герметизация прибора.....	68
11.13	Передача пользователю	68
12	ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ»	69
12.1	Вывод из эксплуатации	69
12.2	Демонтаж	69
12.3	Экологическая утилизация.....	69
12.3.1	Утилизация транспортной упаковки	69
12.3.2	Утилизация аксессуаров	70
12.3.3	Утилизация старого прибора	70

13 ГАРАНТИЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ЗАПЧАСТИ, АКСЕССУАРЫ71

13.1	Гарантия производителя BORA ...	71
13.1.1	Увеличение срока гарантии ..	72
13.2	Сервисный центр	72
13.3	Запчасти	72
13.4	Аксессуары.....	73

14 ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРИБОРА.....74

14.1	технические характеристики PUXA2 PUXA2R –встраиваемая вытяжка	74
14.2	технические характеристики X Pure – варочная панель	76

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В настоящей инструкции и во всех предлагающихся документах содержится важная информация, которая поможет защитить Вас от травм и предотвратить повреждение прибора.

- Пожалуйста, соблюдайте положения всех документов, входящих в комплект поставки.

Сборка, монтаж и наладка прибора всегда выполняется в соответствии с государственными законами, положениями и стандартами. Работы должен выполнять квалифицированный специалист, знакомый и соблюдающий дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.

Соблюдайте все правила по технике безопасности, предупреждения, а также указания по обращению с прибором, приведенные в сопровождающих документах.

Пожалуйста, храните данное руководство в безопасном месте и в случае продажи прибора передайте документ следующему владельцу.

1.1 ДЕЙСТВИЕ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОНТАЖУ

Настоящее Руководство действительно для нескольких моделей прибора, поэтому в нем могут быть описаны особенности оснащения, не относящиеся к Вашему прибору. Некоторые детали рисунков, приведенных далее, могут отличаться от некоторых моделей, поэтому их следует рассматривать, как схематические изображения.

1.2 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Компании BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH, именуемые в дальнейшем BORA, не несут ответственность за повреждения, возникшие вследствие невыполнения или несоблюдения положений документов, входящих в комплект поставки прибора!

Кроме того, BORA не несет ответственность за повреждения, полученные в результате неправильной установки или несоблюдения правил техники безопасности и предупреждений!

1.3 СООТВЕТСТВИЕ ПРОДУКЦИИ

Директивы

Настоящие изделия соответствуют указанным далее директивам ЕС:

- Директиве по экодизайну 2009/125/EC
- Директиве RoHS 2011/65/EC

BORA Vertriebs GmbH & Co KG настоящим заявляет, что радиотехническое оборудование PUXA2, PUXA2R, PUXU2 и PUXU2R соответствуют директиве 2014/53/EU. Прибор поддерживает следующий диапазон частот:

- 2,4 ГГц: 100 мВт максимум.

Приборы соответствуют следующим регламентам Великобритании:

Великобритания – Заявление о соответствии Правилам безопасности продуктов и телекоммуникационной инфраструктуры (Требования безопасности для соответствующих подключаемых продуктов) 2023 г.

Полный текст Декларации о соответствии (ЕС) и Заявления соответствия (Великобритания) доступны на сайте:

<https://www.bora.com>

1.4 ОТОБРАЖЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ

Изделие, описанное в данном руководстве, здесь и далее называется «прибор». Все измерения приводятся в миллиметрах.

Инструкции по эксплуатации

- Все инструкции надлежит выполнять в указанном порядке.

Перечни

- Перечень 1
- Перечень 2

Информация



В примечаниях со значком «Информация» приводятся особенности, которые всегда следует принимать во внимание.

Указания по безопасности и предупреждения



ОПАСНОСТЬ

Вид и источник опасности

Результаты несоблюдения

- Меры по минимизации риска

Обратите внимание:

- Предупредительный символ указывает на высокий риск травмирования.
- Сигнальное слово определяет уровень этого риска

Предупредительный символ	Сигнальное слово	Риск
	Опасность	Обозначает непосредственную опасную ситуацию, которая при несоблюдении правил приведет к смерти или тяжелой травме.
	Внимание	Обозначает потенциально опасную ситуацию, которая при несоблюдении правил может привести к смерти или тяжелой травме.
	Осторожно	Обозначает потенциально опасную ситуацию, которая при несоблюдении правил может привести к травме средней тяжести.
	Обратите внимание	Обозначает потенциально опасную ситуацию, которая при несоблюдении правил может привести к материальному ущербу.

Табл. 1.1

Значение предупредительных символов и сигнальных слов.

2 БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор отвечает предписаниям по технике безопасности. Ответственность за безопасное использование прибора, его очистку и техническое обслуживание лежит на пользователе. Ненадлежащее использование может привести к травмам и к возникновению материального ущерба.

2.1 НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.

Прибор не предназначен для:

- использования вне помещения
- обогрева помещения
- охлаждения, вентиляции или осушения помещений
- использования в нестационарных местах установки, например, на транспортных средствах, на судне, в самолете
- использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления
- использования на высотах более 2000 м (над уровнем моря)
- использования до полного завершения установки

Любое иное использование или использование вне рамок описанного в данном документе назначения считается использованием не по назначению.



BORA не несет ответственность за материальный ущерб, полученный в результате неправильной установки, ненадлежащего использования или неправильного управления прибором.

Любое нецелевое использование прибора запрещено!

2.2 ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Дети

Данным прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, только если они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с этим риски. Детям запрещается играть с прибором.

- ▶ Используйте функцию защиты от детей, чтобы они, находясь без присмотра, не могли включить прибор или изменить настройки.
- ▶ Следите за детьми, когда они находятся рядом с прибором.
- ▶ Не храните в местах для хранения, расположенных над прибором или позади него, предметы, которые могут представлять интерес для ребенка. В противном случае у ребенка может возникнуть желание залезть на прибор.



Дети могут привлекаться к работе по очистке и техническому обслуживанию прибора, только если они постоянно находятся под присмотром.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями

Прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с этим риски. Для ограничения использования прибора можно активировать защиту от детей.

ОПАСНОСТЬ

Риск получения ожога от горячей посуды или пищи

У ребенка может возникнуть соблазн прикоснуться к ручке, выступающей за край рабочей зоны

- ▶ Не пускайте детей к горячим варочным зонам или постоянно следите за ними.
- ▶ Кастрюли с сковороды надлежит размещать таким образом, чтобы их ручки не выходили за пределы рабочей зоны.
- ▶ Убедитесь, что горячие кастрюли и сковороды невозможно опрокинуть.
- ▶ При необходимости используйте подходящие защитные экраны или крышки для варочной панели.
- ▶ Используйте только одобренные производителем варочной панели защитные экраны или крышки, в противном случае повышается риск несчастных случаев.
- ▶ Для выбора правильной защиты для варочной панели обратитесь в магазин, где был приобретен прибор, или в сервисный центр BORA.

2.3 ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПАСНОСТЬ

Риск удушения упаковочными материалами

Элементы упаковки (например, пленка, пенопласт) могут представлять опасность для жизни ребенка.

- ▶ Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- ▶ Сразу же утилизируйте упаковку надлежащим образом.

ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током или травмирования от поврежденной поверхности

Наличие трещин, разрывов или сколов на поверхности прибора (например, повреждение стекла), особенно рядом с блоком управления, может привести к повреждению находящейся под ней электроники. Это может стать причиной поражения электрическим током. Кроме того, поврежденная поверхность может травмировать пользователя.

- ▶ Не прикасайтесь к поврежденной поверхности.
- ▶ При появлении трещин, разрывов или сколов сразу же выключите прибор.
- ▶ Выполните безопасное отключение прибора от электросети посредством размыкателя цепи, предохранителей, автоматических размыкателей цепи или контактора.
- ▶ Обратитесь в сервисный центр BORA.

ВНИМАНИЕ

Риск травмирования или материального ущерба вследствие использования неподходящих запчастей или внесения несанкционированных модификаций

Использование неподходящих компонентов может привести к травмированию пользователя или к повреждению прибора. Внесение модификаций, изменений или дополнений в конструкцию прибора может отрицательным образом сказаться на безопасности.

- ▶ Используйте только оригинальные запчасти.
- ▶ Не вносите в конструкцию прибора каких-либо модификаций, дополнений или изменений.

ВНИМАНИЕ

Риск травмирования вследствие механического повреждения прибора

Механические повреждения (например, трещины, деформация, отклеивание уплотнительной ленты и т.д.) прибора, а также повреждение кабелей и аксессуаров могут стать причиной травмирования.

- ▶ Не используйте прибор.
- ▶ Не пытайтесь починить или заменить поврежденные элементы самостоятельно.
- ▶ Обратитесь в сервисный центр BORA.

ОСТОРОЖНО

При падении компоненты прибора могут стать причиной травмы

Если Вы уроните какую-либо деталь прибора, Вы можете получить травму.

- ▶ Демонтированные с прибора детали кладите в безопасное место рядом с прибором.
- ▶ Следите, чтобы демонтированные детали не могли упасть на пол.

ОСТОРОЖНО

Риск травмирования при поднятии тяжестей

Неправильное обращение, переноска и установка прибора могут стать причиной травмирования конечностей и торса.

- ▶ При необходимости привлекайте второго человека для переноски и установки прибора.
- ▶ Используйте подходящие вспомогательные средства, чтобы не повредить прибор и не получить травму.

ОСТОРОЖНО

Повреждение при ненадлежащем использовании

Запрещается использовать поверхности прибора в качестве рабочей поверхности или места для хранения. Это может повредить прибор (особенно это касается жестких или острых предметов).

- ▶ Не используйте прибор в качестве столешницы или места для хранения.
- ▶ Не кладите на поверхность прибора жесткие или острые предметы.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Неисправности и ошибки

При возникновении неисправностей или ненадлежащем использовании на дисплее появится сообщение об ошибке.

- ▶ При возникновении неисправностей и ошибок следуйте указаниям в разделе «Устранение неисправностей».
- ▶ При возникновении неисправностей или ошибок, которые не описаны в данном руководстве, выключите прибор и обратитесь в сервисный центр BORA.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора домашними животными

Домашние животные могут повредить прибор или причинить себе травму.

- ▶ Не подпускайте домашних животных к прибору.

2.4 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ – УСТАНОВКА



ОПАСНОСТЬ

Риск травмирования при неправильной сборке

Несоблюдение инструкций по установке может стать причиной травмы.

- ▶ Сборку и установку прибора должен осуществлять опытный специалист, знакомый и соблюдающий государственные стандарты и предписания, а также дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.
- ▶ Монтаж прибора надлежит проводить без его подключения к электросети.
- ▶ Работы с электронными компонентами прибора должен осуществлять только опытный электрик.
- ▶ Все работы по монтажу прибора должны выполняться крайне внимательно и добросовестно.
- ▶ Перед передачей установленного прибора или системы конечному пользователю убедитесь, что все работы были выполнены правильно.



ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током от поврежденного прибора

Поврежденный прибор может стать причиной поражения электрическим током.

- ▶ Перед установкой проверьте прибор на предмет видимых повреждений.
- ▶ Не устанавливайте и не подключайте поврежденный прибор.
- ▶ Не эксплуатируйте поврежденный прибор.



ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током при неправильной зачистке кабелей

Неправильная зачистка кабеля, соединяющего прибор и внешние переключающие устройства, может нести риск поражения электрическим током.

- ▶ Убедитесь, что соединительный кабель закреплен внутри блока управления кабельным зажимом.
- ▶ Выполняйте зачистку кабелей в строгом соответствии с нормами по длине зачистки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора вследствие неверного монтажа электропроводки

Электробезопасность прибора может быть гарантирована только при его подключении к заземленной электросистеме, которая была установлено в строгом соответствии с нормами и стандартами.

- ▶ Работы с электрическими компонентами должен выполнять только квалифицированный и опытный электрик.
- ▶ Обеспечьте соблюдение этой основной меры безопасности. Параметры прибора должны соответствовать местным показателям напряжения и частоты.
- ▶ Параметры прибора приведены на заводской табличке; в случае расхождений показателей не подключайте прибор.
- ▶ Не подключайте прибор к электросети пока не будет смонтирована система воздухо-водов или установлен фильтр для рециркуляции.
- ▶ Используйте соединительные кабели, входящие в комплект поставки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора вследствие неверного выбора монтажных зазоров

Несоблюдение зазоров при установке может стать причиной повреждения прибора и кухонной мебели, а также ограничения функциональности прибора.

- ▶ Установку прибора надлежит осуществлять в соответствии с минимальными зазорами, указанными в разделе «Установка».

2.4.1 Техника безопасности – установка встроенной вытяжки



ОПАСНОСТЬ

Риск вдыхания дыма

Когда вытяжка работает в режиме отвода, она втягивает воздух из помещения, где она установлена, а также из соседних комнат. Без притока достаточного количества свежего воздуха давление воздуха резко упадет. При использовании прибора одновременно с камином, работа которого зависит от воздуха в помещении, в жилые комнаты могут поступать токсичные газы из дымохода или вентиляционной шахты.

- ▶ Обеспечьте постоянный приток воздуха.
- ▶ Используйте только надежные, проверенные на практике переключающие устройства (например, переключатель оконного контакта, устройство предупреждения о низком давлении) и получите одобрение на их использование у квалифицированного специалиста (у сертифицированного трубочиста).



ВНИМАНИЕ

Риск травмирования рабочим колесом (шкивом) вентилятора

Во время вращения шкива вентилятора пользователь может получить травму.

- ▶ Устанавливайте прибор только при отключенной подаче питания.
- ▶ Перед вводом в эксплуатацию подключите обе стороны вентилятора к системе воздуховодов.

ОСТОРОЖНО

Риск травмирования рабочим колесом (шкивом) вентилятора

В случае коротких воздуховодов существует риск попадания в зону действия вентилятора.

- ▶ Не просовывайте руки или предметы через воздуховыпускное отверстие в зону действия вентилятора.
- ▶ Устанавливайте вентиляторы таким образом, чтобы к ним было невозможно прикоснуться через воздуховыпускное отверстие.
- ▶ Если длина воздуховода между вентилятором и воздуховыпускным отверстием составляет менее 900 мм, установите заслонку для перекрытия доступа к вентилятору.
- ▶ Фильтры из активированного угля не обеспечивают достаточного уровня защиты.

2.4.2 Техника безопасности – установка варочной панели



ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током от поврежденного кабеля питания

Если кабель питания оказался поврежден (например, во время установки или в результате соприкосновения с горячей варочной поверхностью), это может стать причиной (смертельного) поражения электрическим током.

- ▶ Убедитесь, что соединительный кабель не пережат или не поврежден.
- ▶ Убедитесь, что кабель питания не прикасается к горячим варочным поверхностям.



ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током при неправильном подключении к электросети

Неправильное подключение прибора к электросети несет риск поражения электрическим током.

- ▶ Обеспечьте постоянное подключение прибора к электросети.
- ▶ Убедитесь, что прибор подключен к стационарной системе с надлежащим защитным заземлением.
- ▶ Убедитесь в наличии устройства, позволяющего отключить от электросети сразу все полюса прибора; расстояние между контактами этого устройства должно составлять не менее 2 мм (линейные и автоматические размыкатели цепи, предохранители, контактор).

2.5 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ – ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



ОПАСНОСТЬ

Риск пожара, вызванного перегретым растительным маслом или жиром

Растительное масло или жир могут быстро нагреться и загореться

- ▶ Никогда не оставляйте прибор без присмотра, если Вы готовите с использованием растительного масла или жира.
- ▶ Никогда не тушите загоревшееся растительное масло или жир водой.
- ▶ Выключите прибор.
- ▶ Погасите пламя, накрыв кастрюлю, например, крышкой или пожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ

Риск получения ожога от горячего прибора

Прибор и его доступные части во время работы нагреваются. После выключения прибора они должны полностью остыть. Прикосновение к горячим поверхностям может вызвать сильные ожоги.

- ▶ Не прикасайтесь к горячему прибору.
- ▶ Обращайте внимание на индикатор остаточного тепла.



ВНИМАНИЕ

Риск получения ожогов при отключении электричества

Во время или после отключения электричества варочная панель, которая до этого работала, может все еще быть горячей.

- ▶ Не прикасайтесь к прибору, пока он горячий.
- ▶ Следите, чтобы дети не подходили к горячему прибору.



ВНИМАНИЕ

Риск получения ожогов и возгорания от горячих предметов

Прибор и его доступные части нагреваются во время работы прибора и некоторое время остаются горячими в процессе его остывания. Предметы, соприкасающиеся с варочной панелью, быстро нагреваются и могут стать причиной серьезного ожога (в частности, это относится к таким металлическим предметам, как ножи, вилки, ложки, крышки или части самого прибора) или возгорания.

- ▶ Не оставляйте на приборе посторонние предметы.
- ▶ Пожалуйста, используйте подходящие аксессуары (прихватки, варежки-прихватки).
- ▶ Не полагайтесь только на функцию распознавания размера посуды на индукционных варочных панелях; всегда выключайте прибор после его использования.

ОСТОРОЖНО

Повреждения от горячей посуды

Горячая посуда может повредить некоторые компоненты прибора.

- ▶ Не ставьте горячую посуду в непосредственной близости от панели управления или дисплея варочной панели.
- ▶ Не оставляйте горячую посуду рядом с решеткой воздухозаборного отверстия.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора

При неправильной эксплуатации прибор получить повреждения.

- ▶ Убедитесь, что основание посуды и поверхности прибора чистые и сухие.
- ▶ При перемещении поднимайте (не волочите) посуду, чтобы на поверхности прибора не оставались царапины и потертости.
- ▶ Не используйте прибор в качестве места для хранения.
- ▶ После использования не забывайте выключать прибор.

2.5.1 Техника безопасности – эксплуатация встроенной вытяжки



ОПАСНОСТЬ

Риск вдыхания дыма

Когда вытяжка работает в режиме отвода, она втягивает воздух из помещения, где она установлена, а также из соседних комнат. Без притока достаточного количества свежего воздуха давление воздуха резко упадет. При использовании прибора одновременно с камином, работа которого зависит от воздуха в помещении, в жилые комнаты могут поступать токсичные газы из дымохода или вентиляционной шахты.

- ▶ Обеспечьте постоянный приток воздуха.
- ▶ Используйте только надежные, проверенные на практике переключающие устройства (например, переключатель оконного контакта, устройство предупреждения о низком давлении) и получите одобрение на их использование у квалифицированного специалиста (у сертифицированного трубочиста).



ВНИМАНИЕ

Риск возгорания при приготовлении фламбе

Во время работы встроенная вытяжка всасывает частички жира, образующиеся в процессе приготовления. При фламбировании эти частички жира могут загореться.

- ▶ Регулярно очищайте встроенную в варочную панель вытяжку.
- ▶ Не используйте для приготовления открытое пламя при работающей вытяжке.

ОСТОРОЖНО

Повреждения при попадании в вытяжку предметов или бумаги

Встроенная в варочную панель вытяжка может втянуть в себя небольшие и легкие предметы, например, чистящие салфетки из ткани или бумаги. Это может стать причиной повреждения вентилятора или негативно повлиять на производительность прибора.

- ▶ Не храните на приборе посторонние предметы или бумаги.
- ▶ Используйте встроенную в варочную панель вытяжку только с установленным жировулавливающим фильтром.

ОСТОРОЖНО

Повреждения, вызванные отложениями жира и загрязнений

Отложения жира и загрязнений могут негативно сказаться на работе встроенной в варочную панель вытяжки.

- ▶ Не используйте встроенную вытяжку без правильным образом установленного жировулавливающего фильтра из нержавеющей стали.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повышенная влажность

В процессе приготовления в воздух помещения попадает дополнительная влага. В режиме рециркуляции из кухонных паров удаляется лишь незначительное количество влаги.

- ▶ При использовании вытяжки в режиме рециркуляции обеспечьте достаточный приток свежего воздуха, например, откройте окно.
- ▶ Обеспечьте в помещении нормальный и комфортный климат (с влажностью 45-60%), например, откройте естественные вентиляционные отверстия или включите домашнюю систему вентиляции.

2.5.2 Техника безопасности – эксплуатация варочной панели



ОПАСНОСТЬ

Риск пожара при оставлении варочной панели без присмотра

Растительное масло или жир могут быстро нагреться и загореться.

- ▶ Никогда не оставляйте прибор без присмотра, если Вы готовите с использованием растительного масла или жира.
- ▶ Никогда не тушите загоревшееся растительное масло или жир водой.
- ▶ Выключите прибор.
- ▶ Погасите пламя, накрыв кастрюлю, например, крышкой или пожарным одеялом.
- ▶ При использовании системы BORA Assist используйте только соответствующую посуду и не оставляйте работающий прибор без присмотра.

ОПАСНОСТЬ

Риск взрыва в результате нагрева горючих жидкостей

Горючие жидкости, оставленные в непосредственной близости от варочной панели, могут взорваться, тем самым причинив тяжелые травмы.

- ▶ Не распыляйте рядом с работающей варочной панелью аэрозоли.
- ▶ Не оставляйте рядом с прибором горючие жидкости.

ВНИМАНИЕ

Риск получения ожогов при переливе через край кипящей жидкости

Оставленная без присмотра кастрюля может перегреться, в результате чего горячая жидкость может перелиться через край.

- ▶ В процессе приготовления следите за посудой.
- ▶ Не допускайте выкипания жидкости.
- ▶ После использования не забывайте выключать прибор.
- ▶ При использовании системы BORA Assist используйте только соответствующую посуду и не оставляйте работающий прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ

Риск получения ожогов горячим паром

Жидкость между варочной зоной и посудой при испарении может вызвать ожог.

- ▶ Следите, чтобы варочная зона и дно посуды были всегда сухими.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждения, вызванные продуктами питания с содержанием сахара и соли

Сладкие и соленые продукты питания и соки могут повредить горячие варочные зоны.

- ▶ Следите, чтобы продукты питания, содержащие сахар и соль, а также соки не попадали на горячие варочные зоны.
- ▶ Сразу же удаляйте с горячей варочной зоны продукты с содержанием сахара и соли или соки.

ОСТОРОЖНО

Излучение электромагнитных волн

Воздействие на водители сердечного ритма, слуховые аппараты и металлические импланты. Индукционные варочные панели генерируют вокруг варочных зон высокочастотное электромагнитное поле. Варочные зоны могут оказывать отрицательное воздействие на находящиеся в непосредственной близости водители сердечного ритма, слуховые аппараты или металлические импланты или нарушать их работу.

- ▶ При наличии сомнений обратитесь к производителю Вашего медицинского прибора или к лечащему врачу.

2.6 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ - ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора вследствие его загрязнения

Загрязнение может привести к повреждению прибора, ограничению его функциональности или появлению неприятного запаха.

- ▶ Регулярно проводите очистку прибора.
- ▶ Сразу же удаляйте загрязнения.
- ▶ Для очистки используйте неабразивные чистящие средства, чтобы не допустить появления на поверхности царапин и потертостей.
- ▶ Во время очистки следите, чтобы в прибор не попадала вода. Используйте слегка влажную тканевую салфетку. Не брызгайте на прибор водой. Вода, попавшая на внутренние части прибора, может стать причиной поломки.
- ▶ Не используйте для очистки парогенераторы. Пар может вызвать короткое замыкание деталей под напряжением, что приведет к повреждению прибора.
- ▶ Пожалуйста, соблюдайте все указания раздела «Очистка и техническое обслуживание».

2.6.1 Техника безопасности – очистка и техническое обслуживание встроенной вытяжки



ОПАСНОСТЬ

Риск возгорания отложений жира

При ненадлежащей и нерегулярной очистке жирособирающего фильтра, а также при его несвоевременной замене риск пожара возрастает

- ▶ Регулярно очищайте и заменяйте фильтр.

ВНИМАНИЕ

Риск получения травмы при открывании нижней крышки корпуса

Во время вращения вентилятора существует риск получения травмы.

- ▶ Перед снятием крышки корпуса рядом с вентилятором выключите прибор и отключите его от электросети.

ВНИМАНИЕ

Риск травмирования рабочим колесом (шківом) вентилятора

Если во время замены фильтра шків вентилятора вращается, существует риск травмирования.

- ▶ Перед заменой фильтра с активированным углем обязательно выключите прибор.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение и неисправности прибора

Засорение вентиляционных отверстий может привести к повреждению компонентов прибора и возникновению неисправностей.

- ▶ Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда открыты и оставались чистыми.

2.6.2 Техника безопасности – очистка и техническое обслуживание варочной панели

ВНИМАНИЕ

Риск получения ожога от горячих поверхностей

При очистке горячей варочной панели существует риск получения ожогов.

- ▶ Проводите очистку варочной панели только после того, как она остынет.
- ▶ Обращайте внимание на индикатор остаточного тепла.

2.7 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ – РЕМОНТ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПЧАСТИ

ОПАСНОСТЬ

Риск получения травмы при проведении ремонта

Недостаточный опыт ремонта может стать причиной травмирования.

- ▶ Ремонт и обслуживание прибора должен проводить опытный специалист, знакомый и соблюдающий государственные стандарты и предписания, а также дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.
- ▶ Отключите прибор от электросети безопасным способом.
- ▶ Работу с электрическими компонентами должен выполнять исключительно опытный электрик.
- ▶ Поврежденный кабель питания должен быть заменен на подходящий кабель.



ВНИМАНИЕ

Риск получения травмы или повреждения прибора при ненадлежащем ремонте

Использование неподходящих запчастей может привести к травмированию пользователя или повреждению прибора.

Модификации, дополнения или изменения конструкции прибора могут привести к появлению рисков для безопасности.

- ▶ Используйте для ремонта только оригинальные запчасти.
- ▶ Не вносите в конструкцию прибора какие-либо модификации, дополнения или изменения.

2.8 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ – ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ



ОПАСНОСТЬ

Риск получения травмы при демонтаже

Недостаток опыта может привести к получению травмы при демонтаже прибора.

- ▶ Демонтаж прибора должен выполнять только опытный специалист, знакомый и соблюдающий государственные стандарты и предписания, а также дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.
- ▶ Отключите прибор от электросети безопасным способом.
- ▶ Работу с электрическими компонентами должен выполнять исключительно опытный электрик.



ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током при неправильном отключении прибора

Неправильное отключение прибора от электросети может стать причиной поражения электрическим током.

- ▶ Отключите прибор от электросети безопасным способом.
- ▶ При помощи разрешенного к использованию измерительного прибора убедитесь, что на прибор не подается напряжение.
- ▶ Не прикасайтесь к оголенным контактам на электронном блоке, т.к. они могут содержать остаточный заряд.



ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током из-за остаточного заряда

Электрические компоненты прибора могут содержать остаточный заряд, который может стать причиной поражения электрическим током.

- ▶ Не прикасайтесь к оголенным контактам.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Значение
Напряжение питания многофазной сети	380-415 В 2N / 3N
Напряжение питания однофазной сети	220-240 В
Частота	50-60 Гц
Максимальная потребляемая мощность	7600 Вт (4400 Вт / 3600 Вт)
Трехфазная электросеть / защита предохранителем	3 x 16 А
Двухфазная электросеть / защита предохранителем	2 x 16 А
Однофазная электросеть / защита предохранителем	1 x 32 А (1 x 20 А / 1 x 16 А)
Габариты (ширина x глубина x высота)	830 x 515 x 199 мм
Вес (в т.ч. принадлежности / упаковка)	23,8 кг (PUXA2, PUXA2R) 25,5 кг (PUXU2, PUXU2R)
Варочная панель	
Материал поверхности	Стеклокерамика
Уровни мощности варочной панели	1 – 9, P
Размер передней варочной зоны	230 x 230 мм
Выходная мощность передней варочной зоны	2100 Вт
Повышенная выходная мощность передней левой варочной зоны (Boost)	3000 Вт
Размер задней варочной зоны	230 x 230 мм
Выходная мощность задней варочной зоны	2100 Вт
Повышенная выходная мощность задней варочной зоны (Boost)	3000 Вт

Система отвода воздуха	
Уровни мощности встроенной вытяжки	1 – 9, P
Подключение каналов отвода воздуха	BORA Ecotube
Система рециркуляции	
Уровни мощности встроенной вытяжки	1 – 9, P
Размер отверстия отвода (Ш x В)	445 x 137 мм
Срок службы фильтра с активированным углем	150 часов (1 год)

Таб. 3.1 Технические характеристики X Pure

3.1 ГАБАРИТЫ ПРИБОРА В ИСПОЛНЕНИИ PUXA2/R

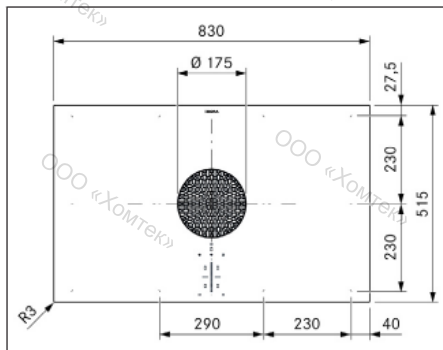


Рис. 3.1 Габариты PUXA2/R, вид сверху

3.2 ГАБАРИТЫ ПРИБОРА В ИСПОЛНЕНИИ PUXU2/R

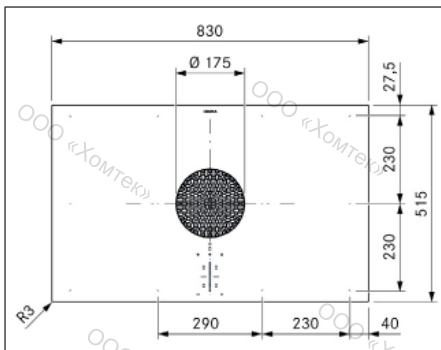


Рис. 3.4 Габариты PUXU2/R, вид сверху

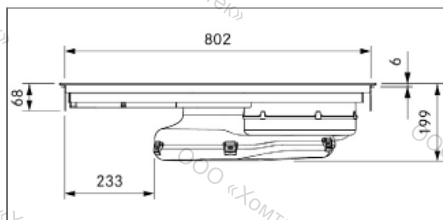


Рис. 3.2 Габариты PUXA2/R, вид спереди

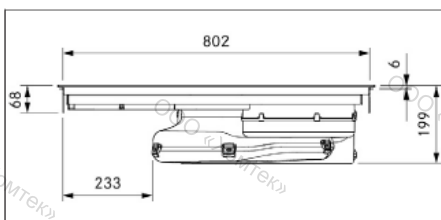


Рис. 3.5 Габариты PUXU2/R, вид спереди

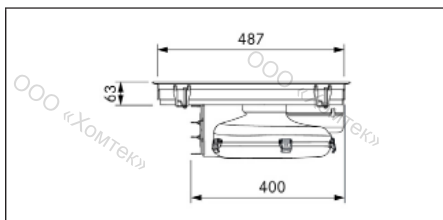


Рис. 3.3 Габариты PUXA2/R, вид сбоку

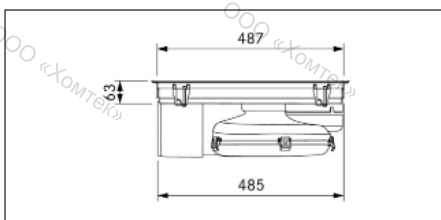


Рис. 3.6 Габариты PUXU2/R, вид сбоку

4 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)

4.1 ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Модель	Подробное описание
PUXA2	Сплошная индукционная варочная панель X Pure со встроенной вытяжкой – исполнение с отводом воздуха
PUXA2R	Сплошная индукционная варочная панель линейки X Pure Rough со встроенной вытяжкой – исполнение с отводом воздуха
PUXU2	Сплошная индукционная варочная панель X Pure со встроенной вытяжкой – исполнение с рециркуляцией
PUXU2R	Сплошная индукционная варочная панель линейки X Pure Rough со встроенной вытяжкой – исполнение с рециркуляцией

Таб. 4.1 Описание модели

4.2 ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ

4.2.1 Конструкция

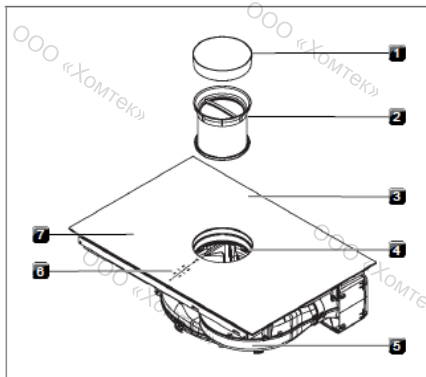


Рис. 4.1 Конструкция

- [1] Решетка воздухозаборного отверстия
- [2] Жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали
- [3] Варочная панель
- [4] Отверстие забора воздуха
- [5] Вентилятор
- [6] Панель управления
- [7] Варочные зоны (x4)

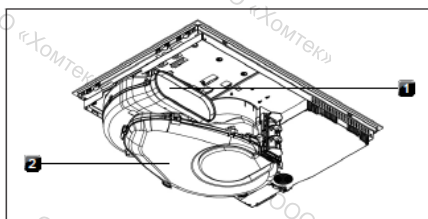


Рис. 4.2 Исполнение для отвода воздуха, вид сзади

- [1] Отверстие отвода воздуха
- [2] Корпус для отвода воздуха и основание корпуса

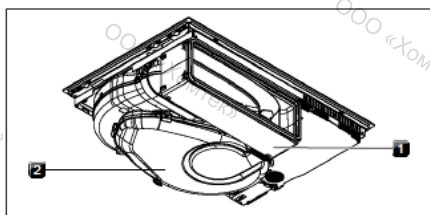


Рис. 4.3 Исполнение для рециркуляции, вид сзади

- [1] Блок очистки воздуха с телескопическим выдвижением
- [2] Корпус для отвода воздуха и основание корпуса

4.2.2 Панель управления

Управление прибором осуществляется посредством сенсорной панели управления, расположенной по центру прибора.

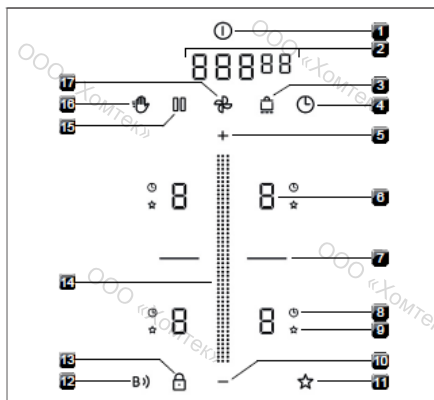


Рис. 4.4 Панель управления

- [1] Включение / выключение
- [2] Многофункциональный дисплей
- [3] Кнопка нагрева
- [4] Минутный таймер
- [5] Кнопка «плюс»
- [6] Индикатор варочной зоны
- [7] Кнопка функции объединения (Bridge)
- [8] Индикатор таймера варочной зоны
- [9] Индикатор системы Assist
- [10] Кнопка «минус»
- [11] Кнопка системы Assist
- [12] Кнопка функции «Соединение»
- [13] Кнопка блокировки от детей
- [14] Слайдер
- [15] Кнопка «Пауза»
- [16] Кнопка «Очистка»
- [17] Кнопка «Вентилятор»

4.2.3 7-сегментный дисплей

Многофункциональный дисплей

Индикатор	Значение
1-9	Уровни мощности
P	Повышенная мощность
0	Отключен
A	Автоматический режим
n	Автоматика остаточного хода
F	Индикатор обслуживания фильтра
000000	Время (минуты секунды)
Напр., E	Код ошибки

Таб. 4.2 Обозначения на 7-сегментном дисплее

Индикаторы варочной зоны

Индикатор	Значение
1-9	Уровень мощности
P	Повышенная мощность
—	Уровень поддержания температуры 1
—	Уровень поддержания температуры 2
—	Уровень поддержания температуры 3
—	Распознавание размера посуды
0	Отключена
H	Индикатор остаточного тепла (варочная зона выключена, но все еще горячая)
E	Ошибка

Таб. 4.3 Обозначения на 7-сегментном дисплее

4.2.4 Подсветка

Подсветка дисплея автоматически подстраивается под текущие условия эксплуатации. Недоступные функции на дисплей не выводятся, а неактивные – затемнены.

4.3 ПРИНЦИП РАБОТЫ ВЫТЯЖКИ, ВСТРАИВАЕМОЙ В ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

Встраиваемая в варочную панель вытяжка может использоваться в режиме отвода или рециркуляции.



Режим отвода воздуха

Испарения, образующиеся во время приготовления пищи, направляются в систему воздуховодов, по которым выводятся на улицу.



Режим рециркуляции

Испарения, образующиеся во время приготовления, направляются вентилятором в фильтр с активированным углем. Этот фильтр поглощает запахи готовящейся пищи. Очищенный воздух возвращается в помещение.

Для защиты здоровья и по гигиеническим причинам фильтр с активированным углем надлежит заменять с рекомендуемой производителем частотой (Очистка и техническое обслуживание).



В режиме рециркуляции обеспечьте достаточный уровень вентиляции и аэрации с целью удаления из кухонных испарений влаги.

4.4 ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Индукционные варочные зоны нагревают стоящую на них посуду посредством магнитного поля. Тепло поступает непосредственно на дно посуды, сама же варочная зона нагревается опосредованно. Для приготовления на индукционной варочной зоне необходима специальная посуда (с ферромагнитным дном).

Уровни мощности

Очень быстрый нагрев посуды обеспечивается за счет высокой выходной мощности индукционных варочных панелей. Если сравнивать уровни мощности традиционной и индукционной варочной панели, то при выборе мощности на последней необходимо сделать небольшую поправку, чтобы Ваше блюдо не пригорело.

Показатели, приведенные в таблице, являются стандартными. Регулируйте уровень мощности в соответствии с используемой посудой и количеством приготовляемых продуктов питания.

Уровень мощности	Действие
I	Растапливание сливочного масла и шоколада, нагрев желатина
1-3	Поддержание температуры соусов и супов, замачивание риса
2-6	Приготовление картофеля, пасты, супов и рагу, приготовление на пару фруктов, овощей и рыбы, разморозка продуктов питания
6-7	Жарение на сковороде с покрытием, умеренное жарение (без перегрева жира) свиных котлет или рыбы
7-8	Нагрев жира, подрумянивание мяса, приготовление густых соусов и супов, приготовление омлета
9	Доведение до кипения больших объемов жидкости, запекание стейка
P	Нагрев воды

Таб. 4.4 Рекомендации для выбора уровня мощности

Подходящая посуда

Посуда с этим символом  подходит для использования на индукционной варочной панели.

- Используйте для варочных зон посуду с соответствующим минимальным диаметром дна:

Прибор	Варочная зона	Минимальный диаметр дна посуды
X Pure	Передняя	120 мм
	Задняя	120 мм

Таб. 4.5 Минимальный диаметр дна посуды

- Ставьте посуду непосредственно на стеклокерамическую поверхность (без использования какой-либо подложки).

 Время нагрева и прогрева, а также общий результат приготовления в значительной степени зависят от конструкции и материалы посуды.

 Дно посуды не должно иметь выемок или острых краев. Если дно будет деформированным, то система может не распознать посуду или посуда может перегреться. Острые выемки и края могут поцарапать поверхность варочной панели.

Шумы

Во время работы индукционной варочной панели могут раздаваться шумы; их появление связано с материалом и конечной обработкой посуды (гудение, треск, свист, щелчки или жужжание).

5 ФУНКЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ

- Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)

i Вытяжка, встраиваемая в столешницу, должна эксплуатироваться только после установки сменной крышки фильтра, жироулавливающего фильтра из нержавеющей стали и решетки воздухозаборного отверстия (а также фильтра с активированным углем в рециркуляционной модели вытяжки).

5.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ

Управление прибором осуществляется посредством центральной сенсорной панели управления. Она оснащена сенсорными зонами и зонами индикации. Вы можете управлять прибором пальцем, сенсорными кнопками и жестами прокрутки (управление слайдером).

5.2 СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Система распознает следующие типы прикосновений:

Сенсорная команда	Применяется к	Время (касания)
Короткое нажатие	Кнопки + слайдер	0,3 сек.
Долгое нажатие	Кнопки + слайдер	1 – 8 сек.
Проведение пальцем	Слайдер	0,1 – 8 сек

Таб. 5.1 Сенсорное управление

5.3 УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ

5.3.1 Включение / выключение

- Долгое нажатие на кнопку питания . После запуска дисплей отобразится в стандартном виде:

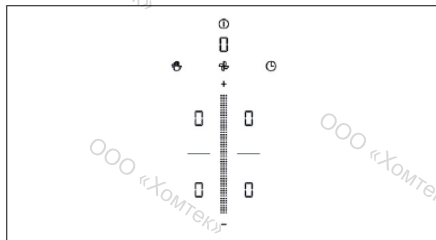


Рис. 5.1 Стандартный дисплей после включения

- i** Если активирована защита от детей, то после запуска системе на дисплее загорится кнопка блокировки .

5.3.2 Минутный таймер

По истечении установленного пользователем времени минутный таймер подает как визуальные, так и звуковые сигналы, а также работает как обычный таймер для варки яиц.

Активация минутного таймера

- Коротко нажмите на кнопку минутного таймера .

На многофункциональном дисплее над слайдером начнут мигать показатели времени (00000).

Установка времени

- Установите необходимые значения:

Команда	Показатель в мин./сек.	
Короткое нажатие		
Команда	Увеличить значение	Уменьшить значение
Короткое нажатие		
Провести пальцем		
	вверх	вниз

Таб. 5.2 Установка времени

Запуск минутного таймера

- Коротко нажмите на кнопку минутного таймера

Начнется обратный отсчет заданного времени. Оставшееся время будет отображаться на многофункциональном дисплее.

Истекшее время

За 10 секунд до окончания обратного отсчета показатель оставшегося времени начнет мигать, на дисплее будет отображен отсчет секунд. По завершении обратного отсчета Вы услышите звуковой сигнал.

Досрочное отключение минутного таймера

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку минутного таймера

5.3.3 Функция восстановления

Если после случайного выключения прибора Вы успеете включить его вновь в течение 15 секунд, то специальная функция восстановит последние сделанные настройки.

- Включите прибор в течение 15 секунд после выключения.

- Кнопка «Пауза» начнет мигать, и на дисплее отобразятся последние настройки с неяркой подсветкой.

Восстановление настроек

- Коротко нажмите на кнопку «Пауза»
- Настройки будут восстановлены и активированы.

Отклонение настроек

- Подождите 15 секунд или
- Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку «Пауза»
- Дисплей примет стандартный вид.

5.4 ФУНКЦИИ ВСТРОЕННОЙ ВЫТЯЖКИ

5.4.1 Установка уровней мощности вентилятора

Уровень мощности вентилятора можно установить разными способами:

- коротко нажимая или
- установив показатель при помощи слайдера
- коротко нажав в определенное место слайдера

5.4.2 Повышенная мощность вентилятора

При активации функции Booster на определенный промежуток времени становится доступна максимальная мощность вытяжки. Через 5 минут работы при повышенной мощности прибор автоматически переключится на уровень 9.

Активация режима повышенной мощности

- ▶ Коротко нажмите  при установленном уровне мощности 9.
- На дисплее вентилятора появится символ 

Отключение режима повышенной мощности

Если установить другой уровень мощности, то режим повышенной мощности отключится раньше предустановленного времени.

5.4.3 Автоматический режим вытяжки

Через небольшой промежуток времени система автоматически настраивает уровень мощности встроенной вытяжки исходя из самого высокого уровня мощности варочных зон, используемых в данный момент (см. Таблицу 5.3)..

Активация автоматического режима перед началом приготовления:

- ▶ коротко нажмите на кнопку вентилятора 
- на дисплее отобразится символ 

Отключение автоматического режима вытяжки:

- ▶ проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить уровень мощности вентилятора.

или

- ▶ коротко нажмите на кнопку 

Прибор	Уровни мощности									
Варочная панель	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Встроенная вытяжка	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Таб. 5.3 Мощность вытяжки при активном автоматическом режиме

5.4.4 Выключение вентилятора

Выключение вентилятора

► проведите пальцем сверху вниз до уровня мощности 0
или

► коротко нажимайте на кнопку , пока не будет достигнут уровень мощности 0
или

► нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку 

или

- При выключении встроенной в варочную панель вытяжки активируется автоматика остаточного хода.

5.4.5 Автоматика остаточного хода

Встроенная в варочную панель вытяжка продолжает работать на пониженном уровне мощности и через определенное время автоматически отключается. Длительность работы функции можно настроить в соответствующем пункте меню (установка по умолчанию – 20 минут).

Досрочное отключение автоматики остаточного хода

► Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку вентилятора 



BORA настоятельно рекомендует использовать функцию автоматики остаточного хода вытяжки.

5.4.6 Индикация обслуживания фильтра

Индикатор обслуживания фильтра, установленного во встроенную вытяжку, автоматически активируется, когда срок службы фильтра подходит к концу (только в режиме рециркуляции).

- На многофункциональном дисплее загорится символ 
- Встроенная вытяжка пока еще может работать без ограничений.

5.5 ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

5.5.1 Распознавание размера посуды

На индукционных варочных панелях варочные зоны автоматически определяют размер установленной на них посуды и направляют тепло только в эту область. Если на дисплее попеременно загораются символы  / , то индукционная варочная зона работать не будет.

Возможные причины:

- Отсутствие посуды на варочной зоне
- Неподходящая посуда
- Слишком маленький диаметр дна посуды

Если в течение 10 минут после установки уровня мощности прибор не обнаружит на варочной зоне посуду, то эта варочная зона будет автоматически отключена.

Постоянное распознавание размера посуды

Прибор автоматически определяет наличие посуды и активирует органы управления соответствующей варочной зоны.

Выбирать варочную зону вручную не требуется (см. «Пункт меню 7: постоянное распознавание размера посуды»).



Не полагайтесь на функцию распознавания размера посуды на индукционных варочных панелях; всегда выключайте прибор после использования.

5.5.2 Выбор варочной зоны

► Коротко нажмите на дисплей варочной зоны.

Органы управления варочной зоны активируются, и пока панель управления не переключится на стандартный вид дисплея, Вы можете изменить настройки.

5.5.3 Установка уровня мощности варочной зоны

После выбора варочной зоны Вы можете установить уровень мощности одним из 3х способов:

- ▶ Ведите пальцем по слайдеру, пока не достигните необходимого уровня мощности

или

- ▶ Коротко нажмите на определенную точку на слайдере

или

- ▶ Коротко нажимая на кнопку  или .

При необходимости повторите процедуру для настройки последующих варочных зон.



Установленный уровень мощности отображается на дисплее соответствующей варочной зоны.



Через 5 секунд после изменения уровня мощности дисплей на панели управления автоматически вернется к стандартному виду.

5.5.4 Повышенный уровень мощности варочной зоны

При активации данной функции для выбранной варочной зоны становится доступен максимальный уровень мощности. Через 5 минут работы в этом режиме показатель мощности автоматически переключается на уровень 9. Мощность второй варочной зоны на этой же стороне временно ограничивается уровнем 7.



Если для второй варочной зоны устанавливается слишком высокий уровень мощности, то повышенный уровень мощности на другой варочной зоне автоматически переключится на уровень 9.

Активация функции повышенной мощности

- ▶ Когда мощность варочной зоны установлена на уровень 9, коротко нажмите 
- На дисплее варочной зоны загорится символ 

Досрочное отключение функции повышенной мощности

- ▶ Установите любой другой уровень мощности.



Не нагревайте растительное масло, жир и аналогичные продукты при повышенной мощности. По причине высокой выходной мощности дно посуды может перегреться.

5.5.5 Таймер варочной зоны

Эта функция автоматического отключения автоматически выключает выбранную варочную зону по истечении предустановленного периода времени. Таймер можно использовать одновременно для нескольких варочных зон (мультитаймер).

Активация таймеров для варочных зон

Обязательное условие: варочная зона должна быть активирована (т.е. установлен уровень мощности).

- ▶ Коротко нажмите на кнопку таймера 
- ▶ На многофункциональном дисплее появится введенное время (.

Установка времени

- Установите необходимый промежуток времени:

Команда	Показатель в мин./сек.	
Короткое нажатие	0000	
Команда	Увеличить время	Уменьшить время
Короткое нажатие	+	-
Провести пальцем	вверх	вниз

Таб. 5.4 Установка времени

Запуск таймера

- Коротко нажмите на мигающую кнопку таймера 

Начнется обратный отсчет заданного периода времени. На дисплее мультитаймера будет отображаться оставшееся время.

Индикация оставшегося времени

- Коротко нажмите на дисплей варочной зоны с активированным таймером
- Оставшееся время будет отображаться на дисплее мультитаймера.

Изменение работающего таймера

- Коротко нажмите на дисплей варочной зоны с активированным таймером
- Коротко нажмите на кнопку таймера 
- Таймер остановится
- Оставшееся время будет мигать на дисплее
- Измените заданное время и заново запустите таймер.

Мультитаймер

- Повторите процедуру установки таймера для других варочных зон.

Досрочное отключение таймера

- Коротко нажмите на дисплей варочной зоны с активированным таймером
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку таймера 

Истекшее время

За 10 секунд до окончания обратного отсчета показатель оставшегося времени начнет мигать, время будет отображаться с точностью до секунды.

По истечении установленного периода времени прозвучит звуковой сигнал и варочная зона автоматически отключится (= уровень мощности 0).

5.5.6 Функция «Пауза»

Функция «Пауза» позволяет быстро и просто временно отключить все варочные зоны. Процессы приготовления можно прервать не более чем на 10 минут. При отключении функции паузы варочная панель возобновляет работу с исходными настройками. По истечении 10 минут процесс приготовления автоматически завершается.

 **Функция паузы не работает для режима обдува, функции объединения варочных зон (моста) и минутного таймера. Однако, таймеры варочных зон остановятся.**

Активация функции паузы

- Коротко нажмите на кнопку паузы 

Отключение функции паузы

- Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку паузы 

5.5.7 Настраиваемая функция поддержания температуры блюда

Вы можете выбрать один из трех уровней для поддержания температуры блюда в зависимости от ситуации:

Уровень функции	Символ	Температура
1 (плавление)		≈ 42°C
2 (поддержание тепла)		≈ 74°C
3 (медленное кипение)		≈ 94°C

Таб. 5.5 Уровни поддержания температуры

i В действительности температура каждого из уровней может немного варьироваться, т.к. на нее воздействуют различные факторы.

i При использовании данной функции посуду необходимо закрыть крышкой, чтобы эффективно удерживать указанную температуру.

Активация функции поддержания температуры блюда

- ▶ Выберите варочную зону.
- ▶ Коротко нажмите на кнопку поддержания температуры блюда

Повышение или понижения уровня поддержания температуры блюда

- ▶ Ведите пальцем по слайдеру, пока не достигнете нужного уровня поддержания температуры

или

- ▶ Коротко нажимайте на кнопку или пока не достигнете нужного уровня поддержания температуры.
- ▶ Коротко нажмите на кнопку для подтверждения настройки.

Отключение функции поддержания температуры блюда

- ▶ Коротко нажмите дисплей соответствующей варочной зоны.
- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку поддержания температуры блюда

или

- ▶ Проведите пальцем по слайдеру сверху вниз (до уровня мощности 0).
- Функция поддержания температуры блюда отключена.

5.5.8 Функция объединения варочных зон

При помощи функции объединения (моста) можно объединить две варочные зоны, расположенные одна за другой, в одну варочную зону большего размера. Уровень мощности объединенной варочной зоны настраивается при помощи одного блока элементов управления. Регулировка мощности происходит одновременно, т.е. обе варочные зоны работают на одинаковом уровне мощности. Функция моста подходит для приготовления блюд, например, в утятнице.

i Если перед применением функции моста работали обе варочные зоны, то для единой зоны будет установлен меньший уровень мощности. Если для обеих варочных зон были установлены таймеры, то для общего таймера будет выбран меньший показатель времени.

i Если в течение 10 секунд функция распознавания посуды не обнаружит посуды подходящего размера на любой из двух варочных зон, то функция объединения завершит работу, а варочные зоны отключатся.

Активация функции объединения (моста)

- ▶ Коротко нажмите кнопку функции моста.
- На дисплеях обеих варочных зон отобразится одинаковый уровень мощности.
- Для единой зоны будут приняты дополнительные работающие функции варочных зон (двойной дисплей).

Отключение функции объединения (моста)

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку функции моста.

или

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте дисплей одной из варочных зон.
- Уровень мощности переключится на 0.
- Если был активирован таймер, он отключится.

5.5.9 Автоматическая функция объединения варочных зон

Если на одну из варочных зон, расположенных одна за другой, будет установлена достаточно большая посуда, то эти варочные зоны автоматически объединятся в одну большую варочную зону.



Если включена функция постоянного распознавания размера посуды (см. «Пункт меню 7: постоянное распознавание размера посуды»), то активируется и автоматическая функция объединения варочных зон.

5.5.10 Выключение варочной зоны

- ▶ Выберите варочную зону
- ▶ Установите уровень мощности 0

или

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте дисплей варочной зоны.

5.6 ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

5.6.1 Блокировка от детей

Блокировка от детей не позволяет случайно включить прибор. Если функция блокировки активирована, на дисплее панели управления загорается символ блокировки

Постоянное включение / отключение блокировки от детей

(см. «8 Пользовательское меню»).

Отключение блокировки от детей на время приготовления

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку блокировки

5.6.2 Блокировка для очистки

При активации данной функции блокируется панель управления. Если система не распознает очищающих движений на панели управления, то блокировка автоматически отключается через 5 секунд.

Активация блокировки для очистки

- ▶ Коротко нажмите на кнопку очистки

Досрочное отключение блокировки для очистки

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку очистки

5.6.3 Индикатор остаточного тепла

Если после выключения прибора варочная зона все еще горячая, на дисплее загорается символ «Н».

- ▶ Не прикасайтесь к горячим варочным зонам.
- ▶ Не ставьте на горячие варочные зоны какие-либо предметы.

Дисплей погаснет через промежуток времени, достаточный для охлаждения прибора (температура < 55°C).

5.6.4 Аварийное отключение

Встроенная вытяжка

Встроенная в столешницу вытяжка переключается в автоматический режим через 120 минут, если не был установлен или изменен уровень мощности.

Варочная панель

Каждая варочная зона автоматически выключается через предустановленный промежуток времени, в течение которого уровень мощности не изменялся. Промежуток времени, по истечении которого должно срабатывать аварийное отключение, можно установить в пользовательском меню.

Уровень мощности	Аварийное отключение через час:мин		
	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Таб. 5.6 Аварийное выключение на различных уровнях мощности

Уровень поддержания температуры блюда	Аварийное отключение через час:мин		
	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	12:00	8:00	4:00

Таб. 5.7 Аварийное выключение на различных уровнях поддержания температуры блюда

5.6.5 Защита от перегрева

В случае перегрева уровень мощности варочной панели снижается или прибор полностью отключается.

Защита от перегрева срабатывает, если:

- нагревается пустая посуда;
- растительное масло или жир нагревается на высоком уровне мощности;
- после отключения электричества вновь включается горячая варочная зона.

Во время работы системы защиты от перегрева происходит одно из следующих действий:

- повышенный уровень мощности переключается на предыдущий уровень мощности;
- повышенный уровень мощности недоступен для включения;
- понижается установленный уровень мощности;
- варочная панель полностью выключается.

По прошествии времени, достаточного для остывания прибора, варочную панель можно вновь использовать в полной мере.

6 СОЕДИНЕНИЕ

6.1 УСТАНОВКА ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение BORA JOY доступно для бесплатной загрузки на платформах Google Play Store™ и Apple App Store®/

- Установите на свой смартфон приложение BORA JOY.

6.2 АККАУНТ

Приложение BORA JOY позволяет соединить за раз один смартфон только с одним прибором.

Прибор можно связать только с одним аккаунтом в BORA JOY. Если прибор соединяется более чем с одним смартфоном, то на всех смартфонах подключение должно выполняться через один аккаунт в BORA JOY.

Пользователь не может восстановить соединение между приборами и аккаунтами. Если Вам требуется создать соединение с новым аккаунтом в BORA JOY, обратитесь в сервисный центр.

6.3 СОЕДИНЕНИЕ

- Активируйте функцию «Соединение» в пользовательском меню (см. «8 Пользовательское меню»).
- Кнопка «Соединение»  должна быть слегка подсвечена.

- Откройте на смартфоне приложение BORA JOY.
- Выберите необходимый прибор BORA и запустите процесс соединения.
- Кнопка «Соединение» будет медленно гаснуть и появляться вновь.
- Коротко нажмите на кнопку «Соединение» , чтобы подтвердить соединение.
- Кнопка «Соединение» загорится в полную силу.
- Если соединение будет прервано, кнопка «Соединение» вновь будет затемнена.

6.4 ПРИЛОЖЕНИЕ BORA JOY

При помощи приложения BORA JOY Вы можете выбирать, настраивать и запускать некоторые настройки и программы прибора.

- Изменение настроек в приложении. Следуйте указаниям приложения.
- Выберите «Передать настройки» (Transfer settings).
- Кнопка Assist на панели управления будет медленно загораться и гаснуть.
- Для подтверждения настройки коротко нажмите на кнопку Assist .

7 СИСТЕМА BORA ASSIST

- ▶ Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)

Система BORA Assist – это программы, которые помогут Вам при приготовлении некоторых блюд и выполнении манипуляций.

7.1 ПОСУДА

Система BORA Assist специально предназначена для посуды BORA Assist, которая отмечена значком системы .

Посуду BORA Assist Вы можете приобрести в фирменном магазине или на официальном сайте BORA www.mybora.com

- ▶ При запуске BORA Assist Вам потребуется только посуда и вода комнатной температуры.

7.2 BORA ASSIST

На приборе доступно 5 мест для функций Assist, которые также можно использовать без приложения BORA JOY. Функции P1 (Жарение) и P2 (Кипячение) уже закреплены на приборе. При помощи приложения BORA JOY Вы можете разместить функции Assist P3, P4 и P5 по Вашему усмотрению.

7.2.1 Размещение функции Assist при помощи приложения BORA JOY

- ▶ Выберите функцию Assist в приложении BORA JOY.
- ▶ Выберите «Перенести выбор» (Transfer selection).
- ▶ Для подтверждения переноса коротко нажмите на кнопку Assist .

7.3 АКТИВАЦИЯ BORA ASSIST

С каждой стороны прибора можно использовать только одну функцию Assist.

- На дисплее необходимой варочной зоны не должен отображаться символ остаточного тепла.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей необходимой варочной зоны.

- ▶ Коротко нажмите на кнопку системы Assist .

- ▶ При помощи слайдера или кнопок +/- выберите необходимую функцию Assist.

- ▶ Для подтверждения выбора коротко нажмите на кнопку Assist .

- На дисплее варочной зоны загорится символ , а рядом с ним – символ системы Assist.

- На слайдере начнет проигрываться анимация нагрева или на дисплее варочной

зоны начнет мигать символ .

- Если для приготовления блюда требуются какие-либо ручные процессы, то дисплей задействованной варочной зоны будет медленно загораться и гаснуть. По завершении всех необходимых процессов приготовления необходимо подтвердить, что Вы готовы продолжать.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей варочной зоны.

- ▶ Для подтверждения перехода к следующему шагу коротко нажмите на кнопку Assist .

7.3.1 Настройка программы приготовления

После запуска системы Assist Вы можете немного изменить уровень мощности – увеличить или уменьшить его на 1 уровень.

- ▶ При активированной системе Assist коротко нажмите на дисплей варочной зоны.

- ▶ Внесите изменения при помощи слайдера или кнопок  / .

7.3.2 Жарение – жарение при температуре с точностью до градуса

Вы можете установить температуру жарения при помощи программы «Жарение» системы Assist. Эта программа предназначена для жарения в сковородах, совместимых с системой Assist.

- Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, для которой была активирована программа.
- Установите необходимую температуру жарения при помощи слайдера  или кнопок  / .
- Температура в °C будет выведена на multifunctional display.
- Символ  будет мигать на дисплее варочной зоны, пока не будет достигнута заданная температура (при этом прозвучит звуковой сигнал).

Блюдо	Температура в °C
Тушеные фрукты и овощи	120 – 140
Яичница, омлет, яичница-болтунья	140 – 160
Содержащие муку десерты, панкейки, блины, кайзершмарн	160 – 180
Жареное мясо, овощи-гриль, блюда в панировке (рыба, эскалоп, овощи), жареные фрукты	180 – 200
Стейки, жареные креветки, филе рыбы, жареная картошка	200 – 220

Таб. 7.1 Рекомендованные температуры приготовления (стандартные показатели)

7.3.3 Кипячение – для кипячения воды

Программа «Кипячение» системы Assist поможет Вам вскипятить воду.

- ▶ Налейте воду в посуду, совместимую с системой Assist, до отметки «Кипячение» .
- ▶ Запустите программу «Кипячение» в системе Assist.
- Когда вода закипит, варочная зона автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.

7.3.4 Настройка таймера варочной зоны

Настройка таймеров варочных зон может выполняться вручную.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, на которой была активирована система Assist.
- ▶ Коротко нажмите на кнопку таймера .
- ▶ Настройте время таймера при помощи слайдера  или кнопок  / .

7.4 ЗАПУСК СИСТЕМЫ BORA ASSIST ПРИ ПОМОЩИ ПРИЛОЖЕНИЯ BORA JOY

Программы системы Assist, которые не были сохранены на приборе, можно запустить только при помощи приложения BORA JOY.

- ▶ В приложении BORA JOY выберите систему Assist.
- ▶ В приложении BORA JOY выберите «Запустить программу».
- ▶ Коротко нажмите на кнопку Assist , чтобы подтвердить запуск специальной программы.

7.5 ДОСРОЧНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ BORA ASSIST

Вы всегда можете досрочно выключить программу системы Assist.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, на которой была активирована система Assist.
- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку Assist 

или

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте дисплей варочной зоны.

7.6 ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ СИСТЕМЫ BORA ASSIST

В зависимости от того, какая программа системы BORA Assist была запущена, она отключится по истечении времени таймера или ее необходимо выключить вручную.

7.6.1 Продление времени

Вы можете вручную продлить время работы программы Assist после ее завершения.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, на которой закончила работать программа системы Assist.
- На multifunctional дисплее система предложит Вам запустить таймер на 1 минуту.
- Вы можете вручную изменить значение таймера для варочной зоны.
- ▶ Коротко нажмите на кнопку Assist 
- Время работы программы системы Assist будет увеличено.

8 ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ МЕНЮ

Вызов пользовательского меню

Обязательное условие: прибор должен быть включен, все варочные зоны и встроенная вытяжка не должны использоваться, варочные зоны должны быть холодными (без остаточного тепла).

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте многофункциональный дисплей.

Навигация по пользовательскому меню

Переход к следующему пункту меню:

- ▶ Коротко нажмите на многофункциональный дисплей.
- При переходе к следующему пункту меню или при выходе из пользовательского меню все изменения, внесенные в настройки, будут автоматически применены.

Заккрытие пользовательского меню

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте многофункциональный дисплей. или
- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте кнопку питания 
- Меню закроется, и прибор выключится.

Обзор пунктов пользовательского меню

Пункт меню / Варианты	Описание	Заводская установка
Соп	Соединение	Выкл.
1	Громкость звуковых сигналов (0-9)	0
2	Блокировка от детей (Вкл./Выкл.)	Выкл.
3	Индикация статуса фильтра (сбросить индикацию обслуживания фильтра)	
4	Длительность для функции автоматiki остаточного хода (10, 15, 20 минут)	20 мин.
5	Скорость отклика сенсорной зоны (1 низкая, 2 средняя, 3 высокая)	2
6	Проверка светодиодов	
7	Постоянное распознавание размера посуды	Выкл.
8	Версия программного / аппаратного обеспечения	
9	Аварийное отключение (1 длительное, 2 среднее, 3 быстрое)	2
0	Сброс до заводских настроек	

Таб. 8.1 Обзор пунктов пользовательского меню

8.1 ПУНКТ МЕНЮ «CON»: СОЕДИНЕНИЕ

Функцию соединения можно оставить постоянно включенной или отключить.

- Для активации функции коротко нажмите на верхнюю часть слайдера



- Для отключения функции коротко нажмите на нижнюю часть слайдера

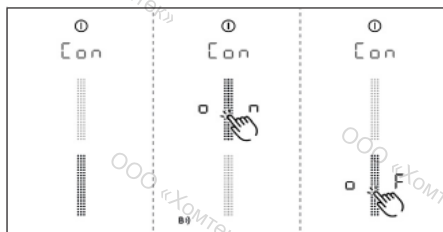


Рис. 8.1 Пункт меню «Con»: Соединение

8.2 ПУНКТ МЕНЮ 1: ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

Вы можете установить разные уровни громкости звуковых сигналов прибора. Данная настройка не применяется для сигналов, связанных с вопросами безопасности.

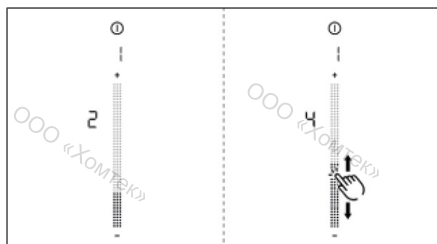


Рис. 8.2 Пункт меню 1: Громкость звуковых сигналов

8.2.1 Звуковые сигналы

В приборе предусмотрены следующие звуковые сигналы:

Звуковой сигнал		Назначение
Короткий сигнал (0,25 сек)		Подтверждение выбора
Последовательность сигналов		Требуется взаимодействие с пользователем

Таб. 8.2 Звуковые сигналы

8.3 ПУНКТ МЕНЮ 2: БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Блокировку от детей можно оставить постоянно включенной или отключить.

- Коротко нажмите на верхнюю часть слайдера, чтобы активировать блокировку
- Коротко нажмите на нижнюю часть слайдера, чтобы отключить блокировку.

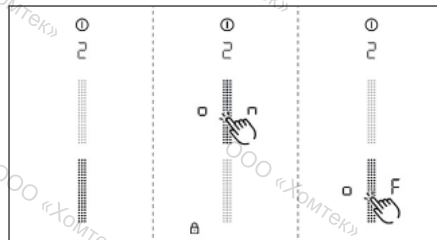


Рис. 8.3 Пункт меню 2: Блокировка от детей

8.4 ПУНКТ МЕНЮ 3: ПОКАЗАТЬ СТАТУС ФИЛЬТРА И СБРОСИТЬ ИНДИКАЦИЮ ОБСЛУЖИВАНИЯ ФИЛЬТРА

- Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку F
- Статус фильтра сбросится до 100%.
- При включении больше не будет отображаться индикатор обслуживания фильтра F.

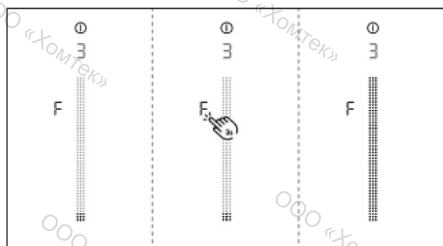


Рис. 8.4 Пункт меню 3: Сброс статуса фильтра и индикатора обслуживания фильтра

8.5 ПУНКТ МЕНЮ 4: ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФУНКЦИИ АВТОМАТИКИ ОСТАТОЧНОГО ХОДА

Вам доступно 3 варианта длительности:

20 минут / 15 минут / 10 минут

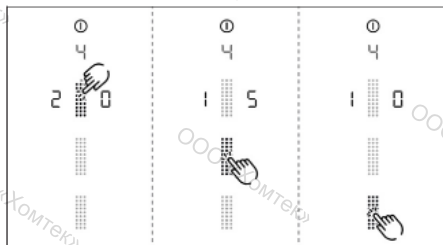


Рис. 8.5 Пункт меню 4: Выбор длительности функции автоматки остаточного хода

8.6 ПУНКТ МЕНЮ 5: СКОРОСТЬ ОТКЛИКА СЕНСОРНОЙ ЗОНЫ

► Выберите необходимую скорость отклика:

- Скорость отклика 1: низкая
- Скорость отклика 2: средняя
- Скорость отклика 3: высокая

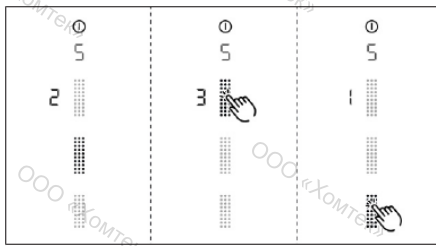


Рис. 8.6 Пункт меню 5: Скорость отклика

8.7 ПУНКТ МЕНЮ 6: ПРОВЕРКА СВЕТОДИОДОВ

► Коротко нажмите на зону слайдера



- Все индикаторы загорятся с 50% яркостью.
- Коротко нажмите на необходимый индикатор.
- Для проверки выбранный индикатор на 1 секунду загорится с яркостью 100%.

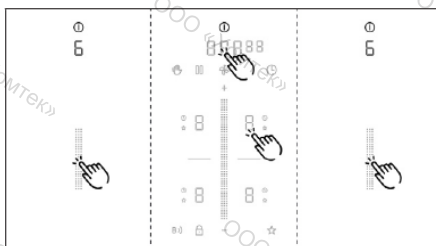


Рис. 8.7 Пункт меню 6: Проверка светодиодов

Завершение проверки светодиодов:

- Нажмите и несколько секунд удерживайте multifunctional display.
- Проверка светодиодов завершится автоматически, если в течение 5 секунд не будет выполняться никаких действий.

8.8 ПУНКТ МЕНЮ 7: ПОСТОЯННОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ РАЗМЕРА ПОСУДЫ

Включение или отключение функции беспрочного распознавания размера посуды.

- ▶ Коротко нажмите на верхнюю часть слайдера , чтобы активировать функцию
- ▶ Коротко нажмите на нижнюю часть слайдера , чтобы отключить функцию.

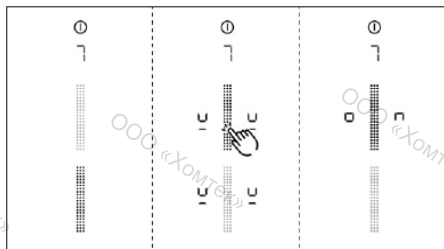


Рис. 8.8 Пункт меню 7: Постоянное распознавание размера посуды

8.9 ПУНКТ МЕНЮ 8: ПОКАЗАТЬ ВЕРСИЮ ПРОГРАММНОГО / АППАРАТНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Версия программного / аппаратного обеспечения показывается посредством индикаторов четырех варочных зон.

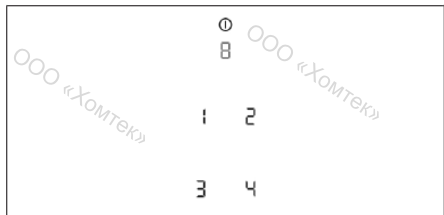


Рис. 8.9 Пункт меню 8: Версия программного / аппаратного обеспечения

8.10 ПУНКТ МЕНЮ 9: АВАРИЙНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

В данном пункте меню можно установить промежуток времени (уровень), через который должно происходить автоматическое выключение варочных зон.

- Уровень 1: длительный период времени до автоматического аварийного отключения.
- Уровень 2: средний период времени до автоматического аварийного отключения.
- Уровень 3: короткий период времени до автоматического аварийного отключения.

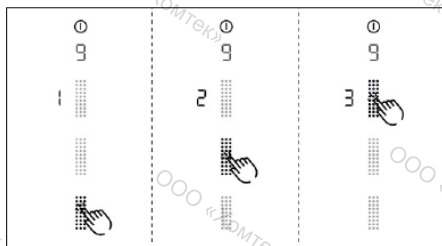


Рис. 8.10 Пункт меню 9: Аварийное отключение

8.11 ПУНКТ МЕНЮ 0: СБРОС ДО ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК

 Пункт меню 0 позволяет сбросить все настройки пользовательского меню до значений по умолчанию.

Сброс до заводских настроек:

- ▶ Нажмите и несколько секунд удерживайте слайдер 
- После сброса настроек прибор отключится.

9 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ▶ Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»).
- ▶ Во избежание травмирования, перед проведением чистки и обслуживания прибора убедитесь, что варочная панель и встроенная в нее вытяжка полностью отключены от электросети и остыли.

- ▶ Придерживайтесь описанной в таблице далее периодичности чистки и технического обслуживания.



Регулярная очистка и техническое обслуживание гарантируют долгий срок службы и оптимальную производительность прибора.

Компонент	Периодичность очистки
Панель управления	Сразу после каждого загрязнения
Варочная панель	Сразу после каждого загрязнения
Встроенная вытяжка	Еженедельно
Решетка воздухозаборного отверстия и жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали	• После приготовления очень жирных блюда, но не реже 1 раза в неделю • При появлении индикатора обслуживания фильтра «F»
Корпус воздуховода	Каждые 6 месяцев или при замене фильтра с активированным углем
Фильтр с активированным углем (только для режима рециркуляции)	Заменяйте фильтр при усилении запахов, снижении производительности вытяжки или появлении индикатора обслуживания фильтра «F».

Таб. 9.1 Периодичность очистки

9.1 ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

- ▶ Не используйте химически агрессивные чистящие средства или средства, содержащие кислоту или щелок (например, спрей для духовых шкафов).
- ▶ Убедитесь, что моющее средство не содержит песок, соду, кислоты, щелок или хлорид.
- ▶ Никогда не используйте пароочистители, абразивные или металлические губки.



Использование агрессивных чистящих средств и шероховатое дно посуды могут повредить поверхность прибора и привести к появлению на нем темных пятен.

9.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ▶ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- ▶ Не толкайте или тяните посуду по поверхности варочной панели.

Любые изменения цвета или появление блестящих пятен не являются признаком повреждения варочной панели. Они не влияют на функциональность варочной панели или стабильность стеклокерамической поверхности.

Изменения цвета варочной панели возникают в результате воздействия остатков пищи, которые не были удалены и пригорели к поверхности.

Блестящие пятна возникают в результате трения дна посуды, особенно при использовании посуды с алюминиевым дном, или неподходящих чистящих средств. Эти пятна с трудом поддаются удалению.

9.3 ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Для очистки варочной панели Вам потребуется специальный скребок для стеклокерамики и подходящие чистящие средства.

Плановая очистка

- ▶ Удалите с варочной панели все крупные загрязнения и остатки пищи при помощи скребка для стеклокерамики.
- ▶ Нанесите чистящее средство на холодную варочную панель.
- ▶ Распределите чистящее средство по поверхности при помощи бумажного или чистого тканевого полотенца.
- ▶ Вытрите варочную панель насухо влажной тканевой салфеткой.
- ▶ Вытрите прибор насухо чистой тканевой салфеткой.

Сильное загрязнение

- ▶ Пока варочная панель ещё теплая, удалите сильные загрязнения и пятна (пятна накали, перламутровые блестящие пятна) при помощи чистящих средств.
- ▶ Пригоревшие остатки пищи размягчите влажной салфеткой.
- ▶ Оставшиеся загрязнения удалите при помощи скребка для стеклокерамики.

Очистка поверхности во время приготовления

- ▶ Сразу же убирайте семена, крошки и аналогичные продукты, падающие на варочную панель во время приготовления, чтобы они не поцарапали поверхность прибора.
- ▶ Без промедления удаляйте с горячей варочной панели прилипшие остатки пластика, алюминиевой фольги, сахара или продуктов с содержанием сахара при помощи скребка для стеклокерамики, чтобы не допустить их пригорания.

9.4 ОЧИСТКА ВСТРОЕННОЙ ВЫТЯЖКИ

- ▶ Для очистки поверхностей вытяжной системы используйте мягкую влажную тканевую салфетку, моющее средство или мягкий очиститель для окон.
- ▶ Размягчите присохшие загрязнения при помощи влажной салфетки (не соскребайте их!).

9.4.1 Очистка решетки воздухозаборного отверстия и жироулавливающего фильтра из нержавеющей стали



Решетка воздухозаборного отверстия и жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали собирают частички жира из кухонных испарений.

Демонтаж решетки воздухозаборного отверстия на X Pure

Обязательное условие: на дисплее вентилятора отображается «0».

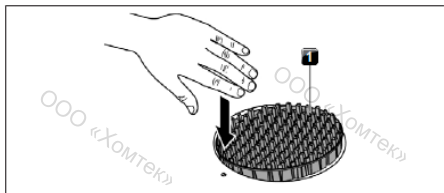


Рис. 9.1 Демонтаж решетки воздухозаборного отверстия

[1] Решетка воздухозаборного отверстия

Демонтаж жирославливающего фильтра из нержавеющей стали

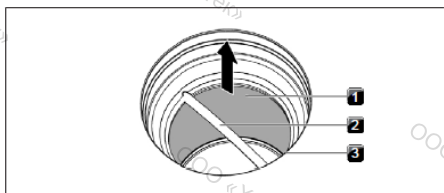


Рис. 9.1 Демонтаж жирославливающего фильтра из нержавеющей стали

[1] Жирославливающий фильтр из нержавеющей стали

[2] Ручка

[3] Воздухозаборное отверстие

Ручная очистка

- ▶ Используйте очиститель-обезжириватель.
- ▶ Ополосните компоненты горячей водой.
- ▶ Почистите компоненты мягкой щеткой.
- ▶ После очистки тщательно промойте компоненты.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Разместите компоненты в посудомоечной машине таким образом, чтобы в них не скапливалась вода.

- ▶ Установите программу ополаскивания с температурой не более 65°C.

i Если жирославливающий фильтр из нержавеющей стали больше невозможно очистить полностью, его необходимо заменить (см. «13 Гарантия, техническое обслуживание, запчасти, аксессуары»).

Установка компонентов

- ▶ Для установки компонентов на место выполните описанные ранее шаги в обратном порядке.

i Устанавливайте в прибор только чистые и сухие компоненты.

9.4.2 Удаление жидкостей из прибора

i Все жидкости, которые попадают внутрь прибора через воздухозаборное отверстие, скапливаются в жирославливающем фильтре из нержавеющей стали (до 150 мл) и в корпусе воздуховода.

Выполните следующее:

- ▶ Снимите решетку воздухозаборного отверстия и жирославливающий фильтр из нержавеющей стали.
- ▶ Опорожните жирославливающий фильтр из нержавеющей стали.
- ▶ Проверьте, не скопилась ли жидкость в основании корпуса воздуховода.
- ▶ Удалите жидкость из корпуса воздуховода.
- ▶ Включите встроенную вытяжку на уровне мощности не ниже 5, чтобы просушить фильтр из активированного угля и части воздуховодного канала.
- ▶ Через 120 минут встроенная вытяжка автоматически выключится и запустится автоматика остаточного хода.

9.5 ОЧИСТКА КОРПУСА ВОЗДУХОВОДА

Корпус воздуховода находится в нижней части варочной панели, внутри нижнего кухонного шкафа. На корпусе воздуховода могут оседать частицы жира и накипи.

Как открыть корпус воздуховода

- ▶ Снимите решетку воздухозаборного отверстия и жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали.
- ▶ Снимите крышку для замены фильтра.
- ▶ Откройте 6 защелок, расположенных по краю основания корпуса.
- ▶ Очистите корпус воздуховода и основание корпуса при помощи мягкого чистящего средства.

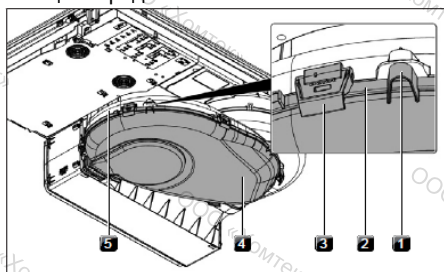


Рис. 9.3 Корпус воздуховода

- [1] Центрирующий выступ
- [2] Канавка уплотнения
- [3] Защелка
- [4] Основание корпуса
- [5] Корпус воздуховода

Как закрыть корпус воздуховода

- ▶ Расположите основание под корпусом воздуховода, ориентируясь на положение 3х центрирующих выступов.
- ▶ Прижмите основание к канавке уплотнения.
- ▶ Закройте 6 защелок.
- ▶ Убедитесь, что основание корпуса установлено правильно.
- ▶ Вставьте крышку для замены фильтра.
- ▶ Убедитесь, что крышка для замены фильтра установлена правильно.

- ▶ Вставьте жироулавливающий фильтр и установите решетку воздухозаборного отверстия.

9.6 ЗАМЕНА ФИЛЬТРА ИЗ АКТИВИРОВАННОГО УГЛЯ



Фильтр из активированного угля необходимо заменять, когда загорается индикатор **F** (индикатор обслуживания фильтра). Приобрести фильтр из активированного угля Вы можете в магазине, где покупался прибор, или на веб-сайте **BORA** <http://www.my-bora.com>.

Демонтаж фильтра из активированного угля

- ▶ Снимите решетку воздухозаборного отверстия и жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали.
- ▶ Внутри воздуховодного отверстия потяните за крышку для замены фильтра и вытащите ее через отверстие в корпусе фильтра.

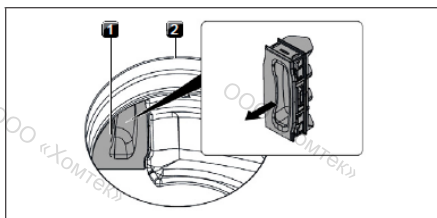


Рис. 9.4 Снятие крышки для замены фильтра

- [1] Крышка для замены фильтра
- [2] Воздухозаборное отверстие

- ▶ Возьмитесь за ручку фильтра из активированного угля и вытащите его на максимальное расстояние через отверстие в корпусе фильтра.

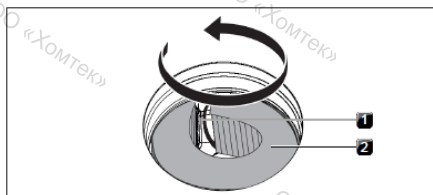


Рис. 9.5 Выкручивание фильтра из активированного угля из корпуса фильтра

[1] Ручка

[2] Фильтр из активированного угля

- Потяните фильтр из активированного угля вверх и поверните, чтобы достать его через воздухозаборное отверстие.

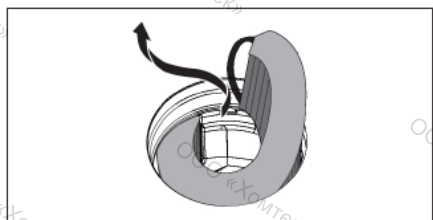


Рис. 9.6 Демонтаж фильтра из активированного угля через воздухозаборное отверстие

Установка фильтра из активированного угля

- Снимите упаковку с фильтра из активированного угля.
- Расположите фильтр надлежащим образом, ориентируясь на напечатанные на нем символы (стрелка влево, ручка справа).
- Возьмите за фильтр с обеих сторон.
- Скрутите фильтр с активированным углем в цилиндр.

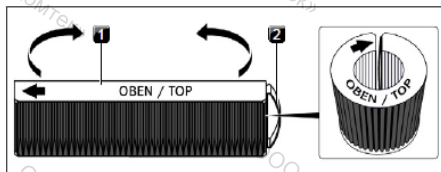


Рис. 9.7 Фильтр из активированного угля

[1] Фильтр из активированного угля

[2] Ручка

- Слегка наклоните фильтр из активированного угля и вставьте его через воздухозаборное отверстие.

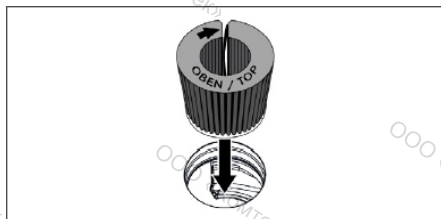


Рис. 9.8 Вставка фильтра из активированного угля через вентиляционное отверстие

- Направьте левый конец фильтра в отверстие в корпусе фильтра.
- До упора вставьте фильтр из активированного угля в корпус фильтра (для этого Вы можете поместить один палец между пластинками фильтра и постепенно толкать фильтр внутрь корпуса).
- Конечное положение фильтра достигается, когда фильтра полностью находится в корпусе для фильтра.

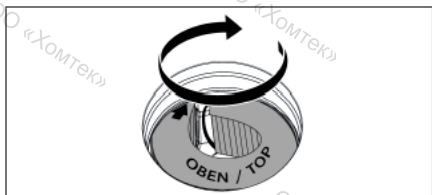


Рис. 9.9 Установка фильтра из активированного угля в конечное положение

- Установите на место крышку для замены фильтра и убедитесь, что она установлена правильно.

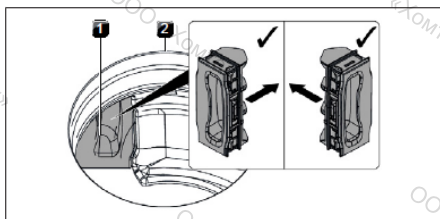


Рис. 9.10 Установка крышки для замены фильтра

- [1]** Крышка для замены фильтра
[2] воздухозаборное отверстие

- Установите жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали и решетку воздухозаборного отверстия.
- Сбросьте индикатор обслуживания фильтра (см. «Пункт меню 3: показать статус фильтра и сбросить индикацию обслуживания фильтра»).

10 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Зачастую Вы можете самостоятельно устранить неисправности и ошибки. Это сэкономит Вам время и деньги, т.к. Вам не придется обращаться в сервисный центр.

- Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)

Неисправность	Причина	Решение
Прибор не включается	Неисправность предохранителя / автоматического размыкателя цепи	Замените предохранитель; Включите автоматический размыкатель цепи
	Предохранитель / автоматический размыкатель цепи срабатывает несколько раз подряд	Обратитесь в сервисный центр
	Отключена подача питания	Обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы он обследовал подачу питания
Появление запаха при использовании нового прибора	Это нормальное явление для новых приборов.	Через несколько часов работы запах пропадет
На дисплее варочной зоны отображается	Отсутствие или использование неподходящей посуды	Используйте подходящую посуду соответствующего размера (см. «Описание прибора»)
Горит кнопка блокировки	Включена блокировка от детей	Отключите блокировку от детей
Варочная зона / варочная панель автоматически выключается	Истекло максимальное время работы варочной зоны	Заново включите варочную зону
Досрочно изменяется уровень мощности	Сработала защита от перегрева	См. «5.6.5 Защита от перегрева»
Охлаждающий вентилятор варочной панели продолжает работать после выключения варочной панели	Охлаждающий вентилятор работает до достаточного охлаждения варочной панели	Подождите, пока вентилятор не отключится автоматически

Снизилась производительность вытяжки	производственной встроенной	Чрезмерно загрязнен жирово-улавливающий фильтр	Очистите или замените жирово-улавливающий фильтр
		Чрезмерно загрязнен фильтр с активированным углем (только для режима рециркуляции)	Замените фильтр из активированного угля
		Посторонний предмет в корпусе воздухопровода (например, салфетка)	Вытащите посторонний предмет
Отображается символ E		Использование фазораздельного контактного оконного переключателя	Откройте окно
		Неисправность вентилятора или ослабело соединение с воздушным каналом	Обратитесь в сервисный центр
Отображается символ E2		Сработала защита от перегрева	См. «5.6.5 Защита от перегрева»
Отображается символ E03		Предмет на панели управления	Уберите посторонний предмет с панели управления
		Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
Отображается символ E90, E91, E92 или E93		Ошибка модуля связи	Обратитесь в сервисный центр
Отображается символ F (только для режима рециркуляции)		Завершается срок службы фильтра из активированного угля	Установите новый фильтр с активированным углем (см. 9.6 Замена фильтра из активированного угля).

Таб. 10.1 Устранение неисправностей

Неописанные неисправности и ошибки:

- ▶ Выключите прибор
- ▶ Обратитесь в сервисный центр (см. «13 Гарантия, техническое обслуживание, запчасти, аксессуары») и назовите отображаемый на дисплее номер ошибки и тип Вашего прибора.

11 УСТАНОВКА

- Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)

11.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

i Кабель питания обеспечивается покупателем.

i Запрещается устанавливать прибор над охлаждающими приборами, посудомоечными машинами, кухонными плитами, духовыми шкафами, стиральными или сушильными машинами.

i Контактные поверхности столешниц и настенного уплотнителя должны быть изготовлены из термостойкого материала (выдерживающего температуру до приблизительно 100°C).

i Вырезы в столешнице должны быть обработаны от проникновения влаги при помощи соответствующих средств и, при необходимости, оснащены теплоизолятором.

i Встроенная вытяжка не должна использоваться с другими варочными панелями.

i Для поддержания высокого уровня производительности и предотвращения перегрева необходимо обеспечить достаточный уровень вентиляции в зоне под варочной панелью.

i Если под прибором планируется прокладка защиты кабеля (фальшпол), то он не должен нарушать вентиляцию.

11.1.1 Одновременное использование встроенной вытяжки в режиме отвода воздуха и камина, зависящего от притока воздуха в помещении

Камины, работа которых зависит от воздуха в помещении (например, нагреватели, работающие на газу, нефти, дровах или угле, нагреватели воды непрерывного или мгновенного действия), вытягивают воздух из помещения, где они установлены, и выпускают отработанные газы наружу по вытяжной системе (например, через трубу).

Если встроенная вытяжка используется в режиме отвода воздуха, она вытягивает воздух из помещения, где она установлена, а также из соседних комнат. Без достаточного притока воздуха произойдет падение давления. Токсичные газы могут быть вытянуты из трубы или отводящего канала, и они попадут обратно в помещение.

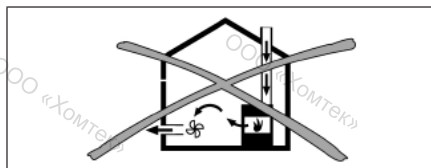


Рис. 11.1 Установка для отвода воздуха – не разрешается

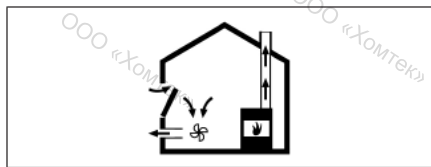


Рис. 11.2 Установка для отвода воздуха - правильно

► Если в помещении одновременно используются камин и варочная панель со встроенной вытяжкой, то необходимо убедиться, что...

- ...давление составляет не менее 4 Па;
- ...используется устройство безопасности (например, оконный контактный переключатель, устройство предупреждения о низком давлении), чтобы обеспечить достаточный приток свежего воздуха;
- ...отработанный воздух не отводится в канал, который используется для отвода отработанных газов от приборов, работающих на газу или другом топливе;
- ...система проверена и одобрена авторизованным и сертифицированным инженером (например, инженером-теплотехником).



Если встроенная вытяжка используется только в режиме рециркуляции, то ее можно использовать одновременно с камином, зависящим от воздуха в помещении, без каких-либо дополнительных мер безопасности.

11.2 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки	Количество
Варочная панель со встроенной вытяжкой	1
Решетка воздухозаборного отверстия	1
Жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали	1
Руководства по эксплуатации и установке	1
Монтажные зажимы	4
Уплотнительная лента	1
Комплект пластин для регулировки высоты	1
Пакет с различными мелкими деталями для монтажа	1
Дополнительный комплект поставки для PUXU2, PUXU2R	
Фильтр из активированного угля	1
Шаблон для выреза в задней панели	1

Таб. 11.1 Комплект поставки

Проверка комплекта поставки

- Убедитесь, что комплект поставки полный; проверьте его на наличие повреждений.
- Если каких-либо частей не хватает или если они повреждены, сразу же обратитесь в сервисный центр.
- Не при каких обстоятельствах не удаляйте поврежденные компоненты.
- Утилизируйте транспортировочную упаковку надлежащим образом (см. «12 Вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация»).

11.3 ИНСТРУМЕНТЫ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

Для правильной установки прибора необходимы, помимо прочего, следующие инструменты:

- Лобзик или ручная пила
- Отвертка TORX, размер 20
- Черный термоустойчивый силиконовый герметик
- Шаблон для выреза на задней панели (только для режима рециркуляции)

11.4 ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

11.4.1 Монтажные зазоры

- Соблюдайте требуемые зазоры вокруг выреза в столешнице.

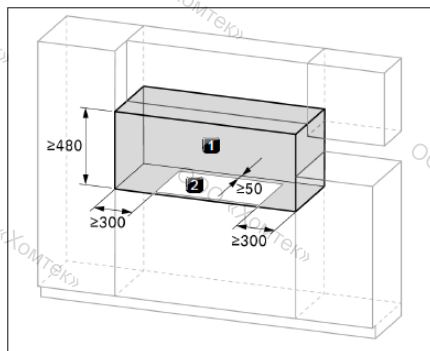


Рис. 11.3 Требуемые зазоры

[1] Требуемый зазор

[2] Вырез в столешнице

11.4.2 Минимальные размеры шкафа для установки X Pure

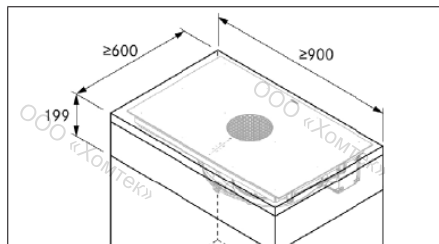


Рис. 11.4 Минимальные размеры шкафа для установки X Pure

11.4.3 Информация по кухонным шкафам

- Возможно, из кухонного шкафа потребуется убрать поперечные балки в зоне выреза в столешнице.
- Если столешница тонкая, в кухонный шкаф необходимо установить достаточно жесткую опорную пластину
- Выдвижные ящики и/или полки в нижнем кухонном шкафу должны быть съемными.
- В зависимости от установки, может потребоваться укоротить выдвижные ящики нижнего кухонного шкафа.

Если планируется прокладывать фальшпол (защита для кабелей), то необходимо учесть следующее:

- Пол должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было снять для проведения обслуживания прибора.
- Для обеспечения достаточного уровня вентиляции минимальное расстояние от фальшпола до нижнего края варочной панели должно составлять 15 мм.

11.5 ВЫРЕЗ В СТОЛЕШНИЦЕ

i BORA рекомендует заложить расстояние в 50 мм от переднего края столешницы до выреза в ней.

- Сделайте в столешнице вырез, принимая во внимание указанные размеры.
- Убедитесь, что поверхности выреза надлежащим образом загерметизированы.
- Соблюдайте указания производителя столешницы.

11.5.1 Размеры выреза

Монтаж заподлицо (вровень со столешницей)

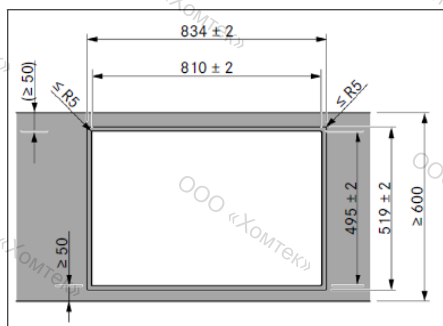


Рис. 11.5 Размеры выреза для установки заподлицо

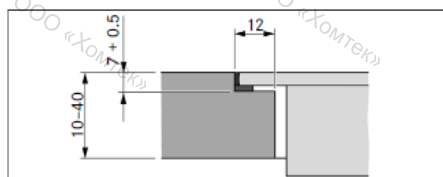


Рис. 11.6 Размеры притвора для установки заподлицо

Накладной монтаж

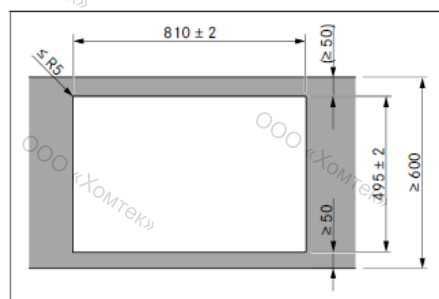


Рис. 11.7 Размеры выреза для накладного монтажа



Рис. 11.8 Размеры нахлеста для накладного монтажа

11.6 ПОДГОТОВКА КУХОННЫХ ШКАФОВ ДЛЯ УСТАНОВКИ МОДЕЛЕЙ ПРИБОРА С ОТВОДОМ ВОЗДУХА

i При проектировании вытяжного воздуховода необходимо соблюдать требования национальных и региональных законов и регламентов.

i Необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха.

i Отработанный воздух должен выводиться наружу по соответствующим каналам вытяжной системы.

i Минимальное сечение канала вытяжной системы должно составлять 176 мм^2 , что соответствует круглой трубе диаметром 150 мм или системе каналов BORA Ecostube.

i Как правило, при наличии встроенного вентилятора можно установить систему каналов длиной 6 метров с шестью 90° коленями, длиной 8 метров с четырьмя 90° коленями или длиной 10 метров с двумя 90° коленями.

i Прибор не совместим с вентиляторами BORA Universal.

i Указания по планированию для установки каналов вытяжной системы Вы можете найти в «Основном руководстве по проектированию» BORA.

11.6.1 Подготовка кухонных шкафов

- Заднюю панель нижнего кухонного шкафа необходимо адаптировать для установки вытяжного канала.
- Расстояние между задней панелью шкафа и соседним шкафом или стеной кухни должно составлять не менее 120 мм.
- Устанавливать фальшпол под варочной панелью не требуется.

Изменение задней панели кухонного шкафа

- Перед началом работ проверьте, подходят ли размеры выбранного нижнего кухонного шкафа для установки прибора и системы вытяжных каналов.
- При необходимости измените положение задней панели шкафа в соответствии с требуемыми монтажными размерами.

11.6.2 Монтажные размеры

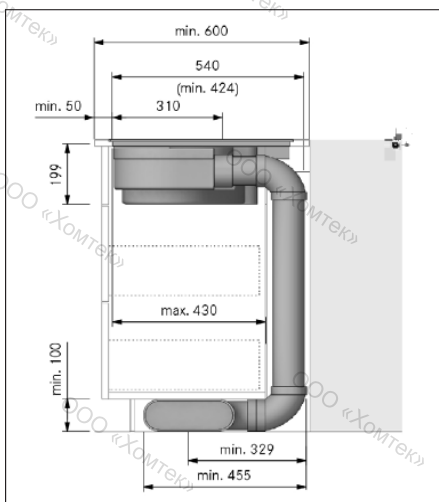


Рис. 11.9 Монтажные размеры для режима отвода воздуха, глубина столешницы 600 мм

11.7 ПОДГОТОВКА КУХОННЫХ ШКАФОВ ДЛЯ УСТАНОВКИ РЕЦИРКУЛЯЦИОННОЙ МОДЕЛИ ПРИБОРА

11.7.1 Рециркуляция воздуха из кухонного шкафа

При установке рециркуляционной вытяжки в кухонном шкафу необходимо сделать отверстие обратного потока, через которое очищенный воздух будет поступать из шкафа обратно в помещение. Отверстие обратного потока можно создать над укороченным цоколем шкафа. Для этой цели также можно использовать решетчатый цоколь с минимальным поперечным сечением отверстий.

- ▶ Уменьшите высоту панели цоколя или сделайте в ней соответствующие отверстия.
- ▶ Поперечное сечение отверстия обратного потока должно составлять не менее 500 см² на каждую встроенную вытяжку.

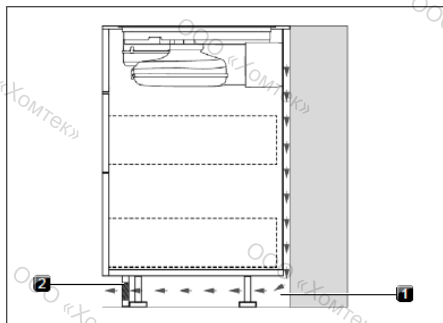


Рис. 11.10 Отверстие обратного потока в цокольной зоне

[1] Отверстие обратного потока в цоколе (общее поперечное сечение отверстия ≥ 500 см²)

[2] Обратный поток очищенного воздуха

Для рециркуляционных приборов доступно 2 варианта установки:

А: напольный шкаф со сплошной задней панелью

Очищенный воздух направляется через соединение с задней стенкой короба очистки воздуха, установленного непосредственно за задней панелью кухонного шкафа. Очищенный воздух поступает обратно в помещение через отверстие обратного потока.

Это означает, что при установке:

- не потребуются прокладывать фальшпол под варочной панелью;
- в задней панели необходимо сделать вырез.

Б: напольный шкаф с фальшполом под варочной панелью

Очищенный воздух поступает в свободное пространство между столешницей и фальшполом (короб очистки воздуха не соединен с задней панелью). Очищенный воздух проходит за задней панелью кухонного шкафа и через отверстие обратного потока поступает обратно в помещение.

Это означает, что при установке:

- под варочной панелью необходимо установить фальшпол;
- вырез в задней панели нижнего кухонного шкафа не требуется.

11.7.3 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки А

- Нижний кухонный шкаф должен быть оснащен сплошной задней панелью, чтобы очищенный воздух не попадал в передний отсек шкафа.
- В задней панели необходимо сделать вырез.
- Для создания отверстия обратного потока необходимо предусмотреть рассто-

яние не менее 25 мм между задней панелью шкафа и соседним шкафом или стеной помещения.

- Под варочной панелью не требуется устанавливать фальшпол.

Изменение задней панели шкафа

- Внесите в заднюю панель изменения в соответствии с требуемыми монтажными размерами.
- При необходимости сдвиньте заднюю панель.
- При необходимости увеличьте высоту задней панели таким образом, чтобы шкаф был закрыт спереди.
- Поместите шаблон на заднюю панель кухонного шкафа, ориентируясь на отметки и указания.
- Разметьте вырез на задней панели шкафа.
- Сделайте вырез в задней панели при помощи пилы.

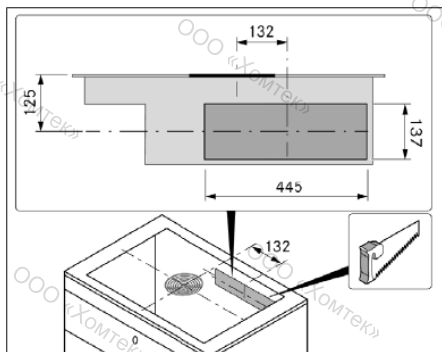


Рис. 11.11 Вырез в задней панели

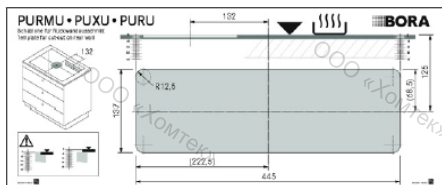


Рис. 11.12 Шаблон для выреза в задней панели



При размещении шаблона необходимо учитывать режим вытяжки – отвод воздуха или рециркуляция. Расстояние от верхнего края варочной панели до центра выреза должно составлять 125 мм.

11.7.4 Монтажные размеры для варианта установки А

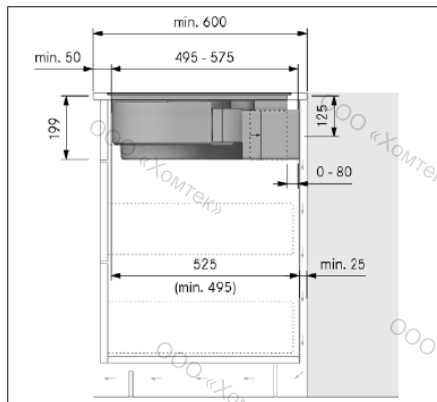


Рис. 11.13 Монтажные размеры для установки рециркуляционной модели вытяжки, вариант установки А

11.7.5 Увеличение длины телескопической системы выдвижения короба очистки воздуха

Телескопическая выдвижная система необходима, чтобы соединить канал отвода с задней панелью кухонного шкафа. Она может использоваться для создания гибкого перехода между варочной панелью и задней панелью шкафа (максимум 80 мм). Если в варианте установки А глубина столешницы превышает 675 мм, то телескопическую выдвижную систему короба очистки воздуха необходимо удлинить при помощи аксессуара PULBTA (+ 105 мм максимум).

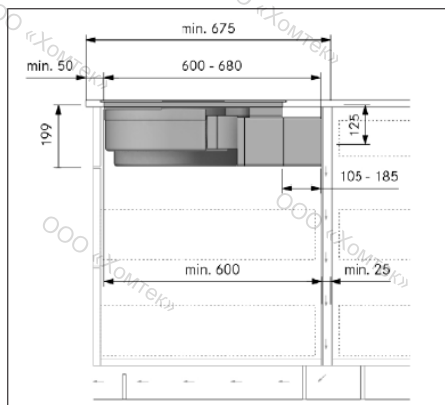


Рис. 11.14 Монтажные размеры для установки рециркуляционной модели вытяжки, вариант установки А, глубина столешницы 675 мм и более

- Снимите защитную пленку с клейкой ленты на телескопической выдвигной системе.
- Прикрепите удлинитель PULBTA к телескопической выдвигной системе
- Снимите защитную пленку с клейкой ленты на передней части удлинителя PULBTA.

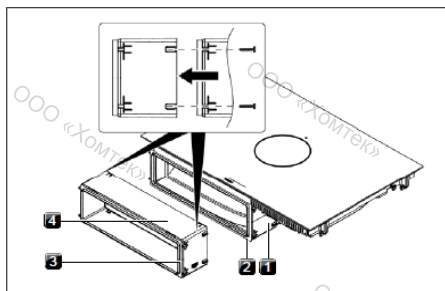


Рис. 11.15 Удлинение телескопической выдвигной системы

- [1] Телескопическая выдвигная система
- [2] Клейкая лента
- [3] Клейкая лента
- [4] Удлинитель PULBTA

11.7.6 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки Б

- Под варочной панелью необходимо проложить фальшпол.
- Задняя панель шкафа должна быть установлена вровень с фальшполом, чтобы очищенный воздух не попадал в переднюю часть шкафа.
- Для создания отверстия обратного потока необходимо предусмотреть расстояние не менее 25 мм между задней панелью шкафа и соседним шкафом или стеной помещения.

Изменение задней панели шкафа

- Внесите в заднюю панель изменения в соответствии с требуемыми монтажными размерами.
- При необходимости сдвиньте заднюю панель.
- Измените высоту задней панели таким образом, чтобы она была установлена вровень с фальшполом.

11.7.7 Монтажные размеры для варианта установки Б

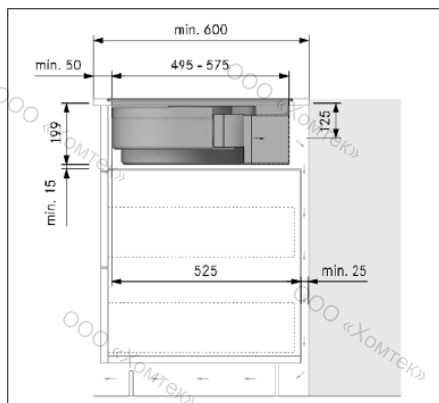


Рис. 11.16 Монтажные размеры для установки рециркуляционной модели вытяжки, вариант установки Б, глубина столешницы 600 мм

11.8 ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

Прикрепление уплотнительной ленты

- При установке прибора на поверхность (накладной монтаж) прикрепите прилагаемую уплотнительную ленту вдоль внешних краев нижней части варочной панели. Не оставляйте промежутков.
- При установке прибора вровень со столешницей (монтаж заподлицо) прикрепите уплотнительную ленту к контактным поверхностям в вырезе в столешнице, даже если Вы планируете клеить варочную панель при помощи силиконового герметика или аналогичного средства.

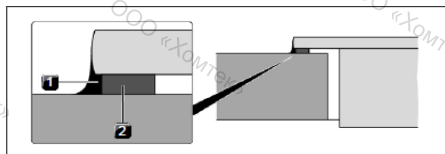


Рис. 11.17 Уплотнительная лента для накладного монтажа

- [1] Силиконовый герметик
- [2] Уплотнительная лента

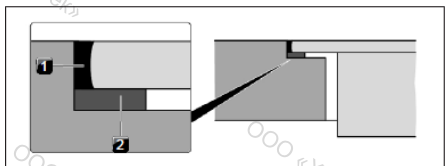


Рис. 11.18 Уплотнительная лента для монтажа заподлицо

- [1] Силиконовый герметик
- [2] Уплотнительная лента

Установка монтажных зажимов

- Установите 2 монтажных зажима с каждой стороны варочной панели и надавите, пока они не упрутся в предусмотренные для этого упорные кронштейны.

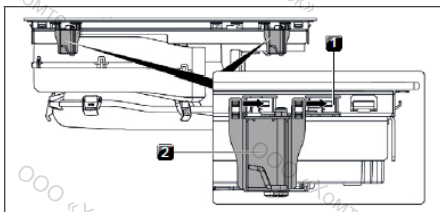


Рис. 11.19 Установка монтажных зажимов

- [1] Упорные кронштейны
- [2] Монтажные зажимы

11.9 УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

11.9.1 Размещение варочной панели

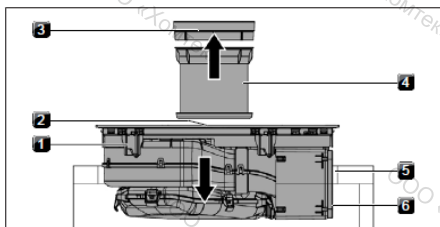


Рис. 11.20 Размещение варочной панели по центру

- [1] Варочная панель
- [2] Воздухозаборное отверстие
- [3] Решетка воздухозаборного отверстия
- [4] Жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали
- [5] Вырез в столешнице
- [6] Клейкая лента

- Перед установкой варочной панели снимите с нее решетку воздухозаборного отверстия и жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали.
- Снимите защитную пленку с клейкой ленты на передней части телескопической выдвижной системы.
- Во время установки используйте воздухозаборное отверстие в качестве ручки.
- При подъеме варочной панели в вырез в столешнице держите ее ровно.
- Вставьте варочную панель по центру выреза в столешнице.
- Точно выровняйте варочную панель.

i При накладном монтаже убедитесь, что уплотнительная лента, прикрепленная к варочной панели, плотно прилегает к столешнице.

i При монтаже заподлицо убедитесь, что уплотнительная лента надежно прикреплена по всему периметру варочной панели.

Пластины для регулировки высоты при монтаже заподлицо (необязательно)

Пластины для регулировки высоты – самоклеящиеся, чтобы предотвратить их соскальзывание по время установки.

- Если необходимо, вставьте пластину для регулировки высоты.
- Размещайте пластины для регулировки высоты рядом с уплотнительной лентой.

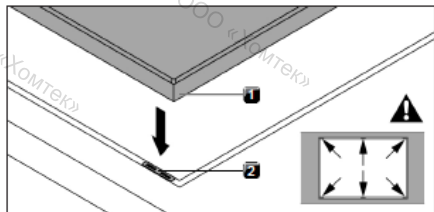


Рис. 11.21 Размещение пластин для регулировки высоты

- [1] Варочная панель
- [2] Пластина для регулировки высоты

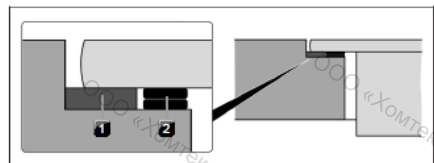


Рис. 11.22 Пластины для регулировки высоты

- [1] Уплотнительная лента
- [2] Пластина для регулировки высоты

11.9.2 Фиксация варочной панели

- Прикрепите варочную панель к столешнице при помощи крепежного кронштейна на монтажном зажиме.
- Крутящий момент затяжки: максимум 2,2 Нм.

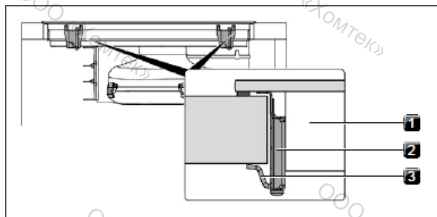


Рис. 11.23 Фиксация варочной панели по центру

- [1] Варочная панель
- [2] Монтажный кронштейн
- [3] Крепежный кронштейн

11.9.3 Подключение прибора к системе вытяжных каналов

i Подключение системы каналов необходимо осуществлять на прибор без нагрузки и при отключенной подачи питания.

i При установке уплотнителей убедитесь, что при сжатии уплотнителя с первым участком канала создается герметичное соединение.

- Используйте только каналы BORA Ecostube.
- Не используйте гибкие или тканевые шланги.
- Прикрепите уплотнитель на выпускное отверстие прибора, при этом уплотнитель необходимо немного растянуть.
- Наденьте часть канала, которую необходимо соединить с муфтой, на выпускное отверстие с прикрепленным уплотнителем.
- Проверьте, не сместился ли уплотнитель.

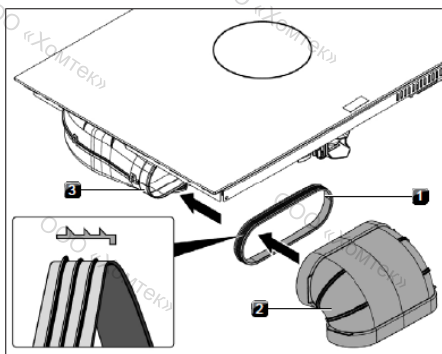


Рис. 11.24 Подключение системы каналов

- [1] Уплотнитель
- [2] Часть канала
- [3] Выпускное отверстие

11.9.4 Соединение с задней панелью для варианта установки А

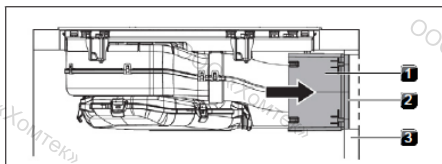


Рис. 11.25 Соединение с задней панелью

- [1] Короб с телескопической системой
- [2] Клейкая лента
- [3] Задняя панель кухонного шкафа

- ▶ Вставьте короб с телескопической системой таким образом, чтобы он уперся в заднюю панель шкафа.
- Благодаря системе выдвижения на телескопических направляющих расстояние до задней панели шкафа можно гибко изменять.
- ▶ Убедитесь, что телескопический короб установлен точно, расположен вровень с вырезом на задней панели шкафа и закрывает его.
- ▶ Закрепите телескопический короб на задней панели шкафа при помощи клейкой ленты.

11.9.5 Установка фильтра из активированного угля для рециркуляции



См. раздел по очистке и техническому обслуживанию «7.6 Замена фильтра из активированного угля».

11.10 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- ▶ Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)



Сборка, монтаж и наладка прибора всегда выполняется в соответствии с государственными законами, регламентами и стандартами. Работы должен выполнять квалифицированный специалист, знакомый и соблюдающий дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.



Запрещается подключать прибор посредством кабеля питания с вилкой (типа Schuko).



Однофазное подключение: прибор соответствует требованиям IEC 61000-3-12.

- ▶ Перед началом работ по подключению прибора к электросети выключите главный рубильник / автоматический размыкатель цепи.
- ▶ Убедитесь, что никто не сможет включить главный рубильник / автоматический размыкатель цепи без Вашего разрешения.
- ▶ Убедитесь, что подача питания на прибор отключена.
- ▶ Подключение варочной панели к стационарной электросети надлежит осуществлять только посредством кабеля питания H05VV-F с соответствующим минимальным сечением.

Электро- сеть	Предохра- нитель	Мини- мальное сечение кабеля
Трехфаз- ная	3 x 16 А	2,5 мм ²
Двухфаз- ная	2 x 16 А	2,5 мм ²
Однофаз- ная	1 x 32 А	4 мм ²

Таб. 11.2 Предохранители и минимальное сечение кабеля

- Подключите кабель питания к блоку питания прибора согласно соответствующей схеме подключения.
- При подключении к одно- или двухфазной сети соедините соответствующие контакты при помощи прилагающегося моста.
- Закрепите соединительный кабель при помощи кабельного зажима.
- Закройте корпус блока питания специальной крышкой.
- Проложите соединительный кабель вдоль монтажных ушек, закрепляя его при помощи кабельных хомутов.
- Убедитесь, что кабель не защемлен или поврежден и не будет соприкасаться с горячими поверхностями варочной панели.
- Проверьте, правильно ли была выполнена установка.

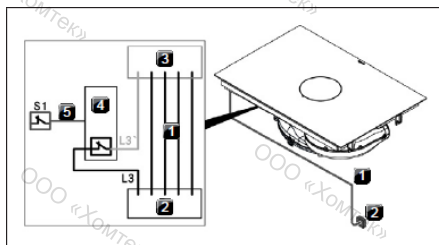


Рис. 11.26 Схема подключения с внешним переключателем

- [1]** Кабель питания
- [2]** Точка подключения к электросети
- [3]** Блок питания прибора
- [4]** Переключающее реле
- [5]** Соединение переключателя S1 и переключающего реле
- [S1]** Внешний переключатель

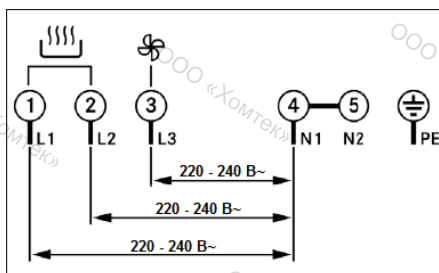


Рис. 11.27 Схема подключения к трехфазной электросети

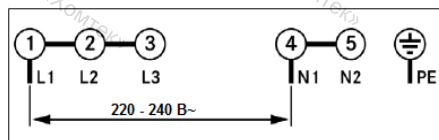


Рис. 11.28 Схема подключения к однофазной электросети

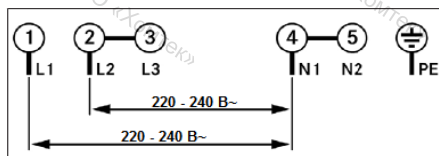


Рис. 11.29 Схема подключения к двухфазной электросети

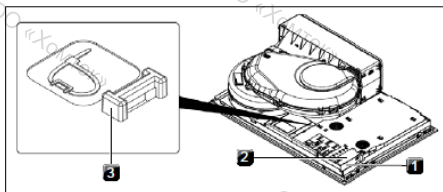


Рис. 11.30 Электрические соединения варочной панели

[1] Блок питания

[2] Крышка блока питания

[3] Монтажное ушко

11.11 НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

i При первом включении прибора потребуются сделать базовые настройки (т.е. создать базовую конфигурацию) в дилерском и сервисном меню.

11.11.1 Дилерское и сервисное меню

i Дилерское и сервисное меню можно вызвать в течение 2 минут после подключения прибора к электросети.

i Система применяет и сохраняет сделанные настройки после выхода из соответствующего пункта меню.

i Далее Вы найдете информацию, как использовать меню и описание наиболее важных пунктов меню.

Дилерское и сервисное меню

Пункт меню / Описание / Выбор	Заводская настройка
В Режим работы вытяжки (отвод воздуха / рециркуляция)	Рециркуляция
С Управление питанием	Э
D Демонстрационный режим	Выключен

Таб. 11.3 Обзор меню

Вызов дилерского и сервисного меню

- ▶ Подключите прибор к электросети.
- На дисплее появится стандартная информация, в течение 2 минут будет мигать символ вентилятора.
- ▶ Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку вентилятора .
- Загорятся 4 точки ввода .
- ▶ Удерживайте кнопку вентилятора нажатой и нажмите на точки ввода  в указанном на рисунке далее порядке.
- На дисплей будет выведен пункт меню В.

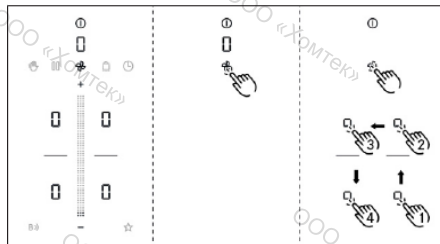


Рис. 11.31 Вызов дилерского и сервисного меню

11.11.2 Пункт меню В: конфигурация режима работы вытяжной системы

На выбор предлагаются два режима работы:

- Режим работы 1: рециркуляция (заводская установка)
 - Режим работы 2: отвод воздуха
- Выберите необходимый режим работы.
 ► Для подтверждения и сохранения настройки перейдите в следующий пункт меню (коротко нажмите на многофункциональный дисплей / индикатор

В).

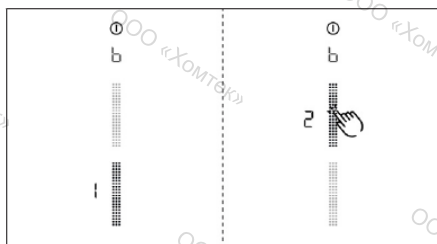


Рис. 11.32 Вид пункта меню В: настройка вытяжной системы

11.11.3 Пункт меню С: управление мощностью

Если в месте установки невозможно обеспечить необходимую мощность электрического тока, то у Вас имеется возможность снизить общую мощность прибора.

На выбор предлагается три режима работы:

Настройки управления мощностью	Подключение	Максимальная потребляемая мощность	Предохранитель
C3	3хфазное	7600 Вт	3 x 16 А
C3	2хфазное	7600 Вт	2 x 16 А
C3	1фазное	7600 Вт	1 x 32 А
C2	1фазное	4400 Вт	1 x 20 А
C1	1фазное	3600 Вт	1 x 16 А

Таб. 11.4 Управление мощностью

- Выберите необходимую настройку.
- Для подтверждения и сохранения настройки перейдите в следующий пункт меню (коротко нажмите на многофункциональный дисплей / индикатор

С).

Ограничение на мощность варочной зоны накладываются прибором автоматически и определяются исходя из настройки общей мощности.

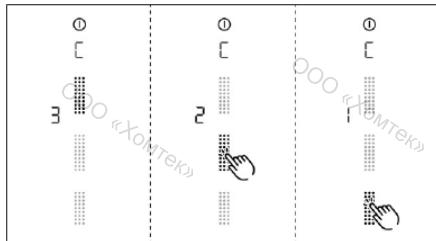


Рис. 11.33 Вид пункта меню С: управление мощностью

11.11.4 Пункт меню D: демонстрационный режим

Прибор можно перевести в демонстрационный режим работы, который включает в себя все функции, но при этом функция нагрева варочной панели отключена.

- ▶ Коротко нажмите на верхнюю часть слайдера.
- На одну секунду на дисплеях всех варочных зон загорится индикатор демонстрационного режима .
- На дисплее загорится  (Включено).
- ▶ Для подтверждения и сохранения настройки перейдите в следующий пункт меню (коротко нажмите на многофункциональный дисплей / индикатор .



Функция распознавания размера посуды в демонстрационном режиме не работает.

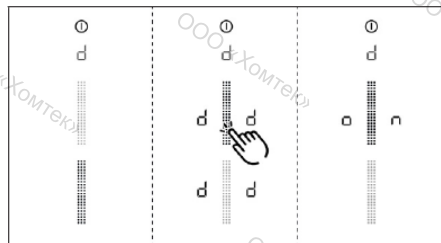


Рис. 11.34 Вид пункта меню D: демонстрационный режим

Закрытие дилерского и сервисного меню

После того, как Вы сделали все базовые настройки конфигурации:

- ▶ нажмите и некоторое время удерживайте нажатым многофункциональный дисплей.

11.11.5 Тестирование функциональности

- ▶ Проведите тщательное тестирование функций на всех устройствах.
- ▶ В случае появления сообщений об ошибках см. раздел «Устранение неисправностей».

11.12 ГЕРМЕТИЗАЦИЯ ПРИБОРА

- ▶ По завершении установки прибора по периметру прибора необходимо нанести черный термостойкий силиконовый герметик.
- ▶ Будьте внимательны, чтобы силиконовый герметик не попал под варочную панель.

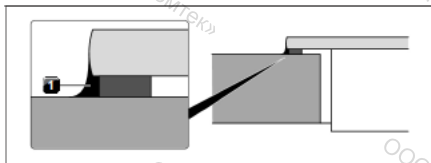


Рис. 11.35 Силиконовый герметик для накладного монтажа

[1] Силиконовый герметик

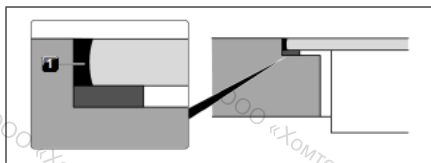


Рис. 11.36 Силиконовый герметик для монтажа заподлицо

[1] Силиконовый герметик

11.13 ПЕРЕДАЧА ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

По завершении установки:

- ▶ Расскажите пользователю об основных функциях.
- ▶ Расскажите обо всех аспектах эксплуатации и обслуживания, связанных с обеспечением безопасности.
- ▶ Передайте пользователю аксессуары и инструкции по установке и эксплуатации, которые надлежит хранить в надежном месте.

12 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ»

- ▶ Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»)
- ▶ Изучите прилагаемую информацию от производителя

12.1 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод из эксплуатации подразумевает окончательное прекращение использования прибора и его демонтаж. После вывода прибора из эксплуатации он может быть установлен в другой кухонный шкаф, продан или утилизирован.



Отключение прибора от электросети должен выполнять квалифицированный специалист.

- ▶ Перед выводом из эксплуатации прибор необходимо выключить (см. инструкцию по эксплуатации).
- ▶ Отключите прибор от электросети.

12.2 ДЕМОНТАЖ

Перед демонтажем прибора убедитесь, что он доступен для выполнения работ и отключен от электросети.

- ▶ Снимите крепления прибора.
- ▶ Удалите силиконовый герметик.
- ▶ Поднимите прибор вверх и вытащите его через вырез в столешнице.
- ▶ Снимите все аксессуары.
- ▶ Утилизируйте старый прибор и все загрязненные аксессуары, как это описано в разделе «Экологичная утилизация» далее.

12.3 ЭКОЛОГИЧНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

12.3.1 Утилизация транспортной упаковки



Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбирались с учетом их воздействия на окружающую среду и возможность утилизации, поэтому все упаковочные материалы подлежат переработке.

Переработка упаковки способствует экономии сырьевых материалов и снижению объемов отходов. Магазин, в котором Вы приобрели прибор, должен принять упаковку для утилизации.

- ▶ Сдайте упаковку в магазин, где Вы приобрели прибор
- или
- ▶ надлежащим образом утилизируйте упаковку, с соблюдением всех местных регламентов.

12.3.2 Утилизация аксессуаров

Утилизируйте ненужные или отработавшие аксессуары (фильтры из активированного угля и пр.) надлежащим образом, в соответствии с местными регламентами.

12.3.3 Утилизация старого прибора



Электроприборы, маркированные данным символом, запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. Эти приборы надлежит сдать в пункт приема для переработки электрических и электронных приборов. Информацию по данному вопросу Вы можете получить в местных органах власти.

Отработавшие электрические и электронные прибора часто все еще содержат ценные материалы. Однако, они также содержат и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и обеспечения безопасности. При утилизации с бытовыми отходами или неправильной утилизации эти вещества могут причинить вред здоровью людей и нанести урон окружающей среде.

- ▶ Не утилизируйте старые приборы с бытовыми отходами.
- ▶ Сдайте прибор в местный пункт сбора для возвращения и дальнейшей переработки электрических и электронных компонентов и других материалов.

13 ГАРАНТИЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ЗАПЧАСТИ, АКСЕССУАРЫ

- Соблюдайте все правила техники безопасности и предупреждения (см. раздел «2 Безопасность»).

13.1 ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ BORA

На свою продукцию BORA предоставляет покупателям гарантию на 2 года. Конечный пользователь имеет право на эту гарантию в добавление к предусмотренным законам претензиям к продавцам наших приборов в случае обнаружения дефектов продукции.

Гарантия производителя распространяется на продукцию BORA, перечисленную далее, которая была продана авторизованными BORA розничными магазинами или продавцами, прошедшими обучение в BORA, и которая была установлена на территории Евросоюза (за исключением заморских территорий), в Швейцарии, Лихтенштейне, Украине, России, Норвегии, Сербии, Израиле, Великобритании, Исландии, Индии, Австралии и Новой Зеландии. Исключением являются продукты BORA, маркированные как универсальные или аксессуары:

- Варочные панели
- Вытяжные системы, встроенные в варочные панели
- Вентиляторы

Действие гарантии производителя начинается с момента передачи продукции BORA конечному пользователю и остается действительной на протяжении 2 лет. Для расширения гарантии на срок до 3 лет зарегистрируйтесь на сайте www.mybora.com.

Гарантия от производителя требует, чтобы продукция BORA была установлена авторизованным BORA розничным продавцом (в соответствии с действующим на момент установки руководством BORA по проектированию и руководством по эксплуатации). В период эксплуатации конечный пользователь должен придерживаться требований и указаний руководства по эксплуатации.

При оформлении гарантийных претензий надлежит напрямую уведомить BORA о неполадке и предоставить чек о покупке. Кроме того, подтвердить факт покупки прибора можно путем регистрации на сайте www.mybora.com.

BORA гарантирует, что вся продукция BORA не имеет брака материала и производственного брака. Дефект должен быть в наличии до момента доставки продукции конечному пользователю. Подача гарантийных претензий не прерывает гарантийный период, отсчет гарантийного периода не будет начат заново.

BORA исправит дефекты в продукции BORA по собственному усмотрению: путем ремонта или заменой прибора. Все расходы по исправлению дефекта по гарантии производителя налагаются на BORA.

Открыто заявляем, что гарантия производителя BORA не распространяется на:

- Продукты BORA, которые не были проданы авторизованным BORA розничным магазином или продавцом, прошедшим обучение в BORA.
- Повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по эксплуатации (в том числе по чистке и уходу за прибором). Это является ненадлежащим использованием.
- Повреждения, полученные при обычном использовании, например, следы использования на варочной панели.
- Повреждения, полученные под воздействием внешних факторов (например, во время транспортировки, при попадании конденсата, повреждения от окружающей среды, например, удар молнии).
- Повреждения в результате ремонта или попытки ремонта, выполненный не сотрудником BORA или неавторизованным BORA специалистом.
- Повреждения стеклокерамики.

- Травмы, полученные в результате колебаний напряжения в электросети.
- Вторичное повреждение или требование о компенсации, выходящее за рамки брака.
- Повреждения пластиковых частей.

Законные требования, а особенно заявления о дефектах или об обязательствах выпуска качественной продукции, не ограничиваются гарантией и могут предъявляться бесплатно.

Если какой-либо дефект не покрывается гарантией производителя, претензия может быть выдвинута сервисному центру BORA.

BORA не должна брать на себя связанные с этим расходы.

К настоящим гарантийным условиям применяется законодательство Федеративной Республики Германия.

Вы можете связаться с нами:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Австрия

- Телефон: 00800 7890 0987
- Понедельник – четверг, с 08:00 до 18:00 и пятница с 08:00 до 17:00
- Email: support@bora.com

13.1.1 Увеличение срока гарантии

Вы можете увеличить срок гарантии путем регистрации на сайте www.bora.com/registration.

13.2 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Сервисный центр BORA

См. обратную сторону руководства по монтажу и эксплуатации.



- В случае возникновения неисправностей, с которыми Вы не можете справиться самостоятельно, обратитесь в магазин, где был куплен прибор, или в сервисный центр BORA.

Сервисному центру необходимо назвать тип и заводской номер Вашего прибора (FD-номер).

Эту информацию Вы найдете на заводской табличке, на гарантийном талоне или на дне прибора.

13.3 ЗАПЧАСТИ

- Для ремонта используйте только оригинальные запчасти.
- Ремонт может выполнять только специалист сервисного центра BORA.



Запчасти можно приобрести в магазине, где был куплен прибор, через онлайн-службу BORA на сайте www.bora.com/service или по звонку в сервисный центр.

13.4 АКСЕССУАРЫ

Аксессуары	PUXA2 PUXA2R	PUXU2 PUXU2R
Фильтр из активированного угля PUAKF		✓
Жироулавливающий фильтр из нержавеющей стали PUEF	✓	✓
Решетка воздухозаборного отверстия, PUXED2	✓	✓
Боковой профиль USL515	✓	✓
Боковой профиль в исполнении All Black USL515AB	✓	✓
Рамка варочной панели KFR830AB	✓	✓
Скребок для стеклокерамики UGS	✓	✓
Оконный контактный выключатель UFKS	✓	
Короб очистки воздуха PULB (для перехода из режима отвода в режим рециркуляции)	✓	
Сковорода-гриль для индукционной поверхности KWGPFI	✓	✓

Таб. 13.1 Аксессуары для X Pure

14 ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРИБОРА

14.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ PUXA2 | PUXA2R –ВСТРАИВАЕМАЯ ВЫТЯЖКА

Информация о приборе представлена в соответствии с Делегированным Регламентом Комиссии (ЕС) № 65/2014 и Регламентом № 66/2014.

Производитель	BORA		
Модель	PUXA2 PUXA2R		
	Символ	Значение	Единица измерения
Потребление энергии			
Годовое потребление энергии	AEC_{hood}	32,6	кВтч/год
Класс энергоэффективности	—	A+	—
Индекс энергоэффективности	EEl_{hood}	42,5	—
Производительность			
Гидродинамическая эффективность	FDE_{hood}	33,1	—
Класс гидродинамической эффективности	—	A	—
Производительность на минимальной скорости в стандартном режиме работы	—	182	м³/ч
Производительность на максимальной скорости в стандартном режиме работы	—	549	м³/ч
Производительность при работе на интенсивном уровне или в режиме высокой скорости (уровень повышенной мощности)	—	597	м³/ч
Максимальная производительность	Q_{max}	613,1	м³/ч
Измеренная скорость потока воздуха в точке максимальной эффективности	Q_{BEP}	299,3	м³/ч
Измеренное давление потока воздуха в точке максимальной эффективности	P_{BEP}	444	Па
Измеренная входная мощность в точке максимальной эффективности	W_{BEP}	111,6	Вт
Коэффициент увеличения времени	f	0,8	—
Подсветка			
Эффективность подсветки	LE_{hood}	*	люкс/Вт
Класс эффективности подсветки	—	*	—
Номинальная мощность системы подсветки	W_L	*	Вт
Средняя освещенность рабочей зоны (варочной панели)	E_{middle}	*	люкс
Фильтрация жира			
Эффективность фильтрации жира	GFE_{hood}	95,9	%
Класс эффективности фильтрации жира	—	A	—

Уровень шума			
Уровень звуковой мощности на минимальной доступной скорости в стандартном режиме работы	L_{WA}	42	дБ re 1 pW
Уровень звуковой мощности на максимальной доступной скорости в стандартном режиме работы	L_{WA}	67	дБ re 1 pW
Уровень звуковой мощности при работе на интенсивном уровне или в режиме высокой скорости (уровень повышенной мощности)	L_{WA}	69	дБ re 1 pW
Уровень звукового давления на минимальной доступной скорости в стандартном режиме работы**	L_{pA}	29	дБ re 20 мкПа
Уровень звукового давления на максимальной доступной скорости в стандартном режиме работы**	L_{pA}	54	дБ re 20 мкПа
Уровень звукового давления при работе на интенсивном уровне или в режиме высокой скорости (уровень повышенной мощности)**	L_{pA}	56	дБ re 20 мкПа
Потребляемая мощность			
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	P_o	*	Вт
Потребляемая мощности в режиме ожидания	P_s	0,19	Вт

Таб. 14.1 Техническая спецификация вытяжки, встраиваемой в варочную панель

* не применимо к данному прибору

** указывается по желанию

14.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ X PURE – ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Информация о приборе представлена в соответствии с Регламентом (ЕС) № 66/2014.

Производитель	BORA		
Модель	PUXA2	PUXA2R	PUXU2 PUXU2R
Тип варочной панели	Стеклокерамическая варочная панель		
Количество варочных зон / конфорок	4		
Технология нагрева	Индукционные варочные панели		
	Символ	Значение	Единица измерения
Размеры используемых поверхностей			
Передняя левая варочная зона	Д x Ш	23,0 x 23,0	см
Задняя левая варочная зона	Д x Ш	23,0 x 23,0	см
Передняя правая варочная зона	Д x Ш	23,0 x 23,0	см
Задняя правая варочная зона	Д x Ш	23,0 x 23,0	см
Потребление энергии			
Передняя левая варочная зона	EC _{electric cooking}	181,0	Втч/кг
Задняя левая варочная зона	EC _{electric cooking}	180,9	Втч/кг
Объединенные варочные зоны слева	EC _{electric cooking}	188,5	Втч/кг
Передняя правая варочная зона	EC _{electric cooking}	182,0	Втч/кг
Задняя правая варочная зона	EC _{electric cooking}	182,7	Втч/кг
Объединенные варочные зоны справа	EC _{electric cooking}	190,0	Втч/кг
Потребление электроэнергии варочной панелью	EC _{electric hob}	184,2	Втч/кг

Таб. 14.2 Техническая спецификация варочной панели





