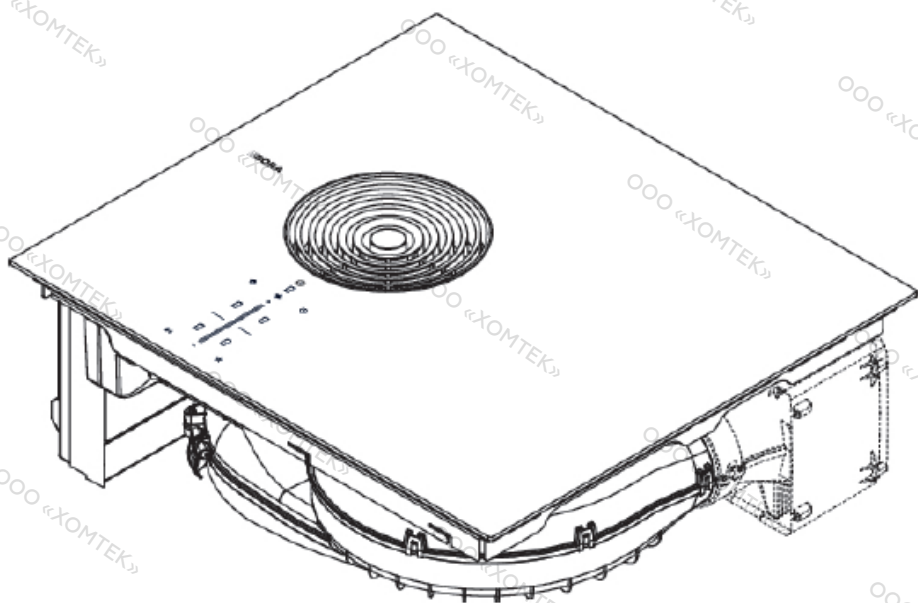


RU Руководство по эксплуатации и монтажу S Pure



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	6
2 Безопасность	7
2.1 Назначение прибора	7
2.2 Люди с ограниченными возможностями	8
2.3 Общие инструкции по технике безопасности	9
2.4 Техника безопасности – установка	11
2.4.1 Техника безопасности – установка встроенной вытяжки	12
2.4.2 Техника безопасности – установка варочной панели	12
2.5 Техника безопасности – эксплуатация прибора	13
2.5.1 Техника безопасности – эксплуатация встроенной вытяжки	14
2.5.2 Техника безопасности – эксплуатация варочной панели	15
2.6 Техника безопасности – чистка и техническое обслуживание	17
2.6.1 Техника безопасности – очистка и техническое обслуживание встроенной вытяжки	17
2.6.2 Техника безопасности – очистка и техническое обслуживание варочной панели	18
2.7 Техника безопасности – ремонт, обслуживание и запчасти	18
2.8 Техника безопасности – демонтаж и утилизация	18
3 Технические характеристики	19
3.1 S Pure	19
3.1.1 Габариты прибора в исполнении PURSA2/R	20
3.1.2 Габариты прибора в исполнении PURSU2/R	20
4 Описание прибора	21
4.1 Описание модели	21
4.2 Описание системы	21
4.2.1 Конструкция	21
4.2.2 Панель управления	22
4.2.3 7-сегментный дисплей	22
4.2.4 Подсветка	23
4.3 Принцип работы встраиваемой вытяжки	23
4.4 Принцип работы индукционной варочной панели	23
5 Функции и управление	24
5.1 Общие инструкции по эксплуатации ..	24
5.2 Сенсорное управление	24
5.3 Управление системой	24
5.3.1 Включение / выключение	24
5.3.2 Таймер для варки яиц	25
5.3.3 Функция восстановления	25
5.4 Функции встроенной вытяжки	26
5.4.1 Уровни мощности вытяжки	26
5.4.2 Повышенная мощность вытяжки	26
5.4.3 Функция автоматического управления вытяжкой	26
5.4.4 Выключение вытяжки	26
5.4.5 Автоматика остаточного хода	27
5.4.6 Индикация обслуживания фильтра ..	27
5.5 Функции варочной панели	27
5.5.1 Распознавание размера посуды	27
5.5.2 Выбор варочной зоны	27
5.5.3 Установка уровня мощности варочной зоны	27
5.5.4 Повышенный уровень мощности варочной зоны	28
5.5.5 Таймер варочной зоны	28
5.5.6 Функция «Пауза»	29

5.5.7 Функция поддержания блюда в горячем виде.....	30
5.5.8 Функция моста.....	30
5.5.9 Автоматическая функция моста.....	30
5.5.10 Выключение варочной зоны.....	31
5.6 Функции безопасности.....	31
5.6.1 Блокировка от детей.....	31
5.6.2 Блокировка для очистки.....	31
5.6.3 Индикатор остаточного тепла.....	31
5.6.4 Аварийное отключение.....	31
5.6.5 Защита от перегрева.....	32
6 Подключение.....	32
6.1 Установка приложения.....	32
6.2 Аккаунт.....	32
6.3 Соединение.....	33
6.4 Приложение BORA JOY.....	33
7 Система BORA Assist.....	33
7.1 Посуда.....	33
7.2 BORA Assist.....	33
7.2.1 Размещение функций Assist при помощи приложения BORA JOY.....	33
7.3 Активация BORA Assist.....	33
7.3.1 Настройка программы приготовления.....	34
7.3.2 Fry – жарение с точностью до градуса.....	34
7.3.3 Coffee – приготовление кофе в эспрессо-кофеварке.....	34
7.3.4 Настройка таймера варочной зоны.....	35
7.4 Запуск системы BORA Assist при помощи приложения BORA JOY.....	35
7.5 Досрочное выключение системы BORA Assist.....	36
7.6 Завершение работы системы BORA Assist.....	36
7.6.1 Продление времени.....	36
8 Пользовательское меню.....	36
8.1 Пункт меню «Соп»: Подключение.....	37

8.2 Пункт меню 1: громкость звуковых сигналов.....	37
8.2.1 Звуковые сигналы.....	37
8.3 Пункт меню 2: блокировка от детей.....	37
8.4 Пункт меню 3: показать статус фильтра и сбросить индикацию обслуживания фильтра.....	38
8.5 Пункт меню 4: длительность функции автоматике остаточного хода.....	38
8.6 Пункт меню 5: скорость отклика сенсорной зоны.....	38
8.7 Пункт меню 6: проверка светодиодов.....	38
8.8 Пункт меню 7: постоянное распознавание размера посуды.....	39
8.9 Пункт меню 8: показать версию программного / аппаратного обеспечения.....	39
8.10 Пункт меню 9: аварийное отключение.....	39
8.11 Пункт меню 0: сброс до заводских настроек.....	40
9 Очистка и техническое обслуживание.....	40
9.1 Чистящие средства.....	41
9.2 Техническое обслуживание.....	41
9.3 Очистка варочной панели.....	41
9.4 Очистка встроенной вытяжки.....	42
9.4.1 Очистка решетки воздухозаборного клапана и жирового фильтра из нержавеющей стали.....	42
9.4.2 Удаление жидкостей из прибора.....	42
9.5 Очистка корпуса воздуховода.....	43
9.6 Замена фильтра для удаления запахов.....	43
10 Устранение неисправностей.....	46
11 Установка.....	48
11.1 Общие указания по установке.....	48
11.1.1 Одновременное использование встроенной вытяжки в режиме отвода воздуха и камина, зависящего от притока воздуха в помещении.....	48

11.2 Комплект поставки	49
11.3 Инструменты и вспомогательные средства	49
11.4 Инструкции по сборке	49
11.4.1 Монтажные зазоры	49
11.4.2 Минимальные размеры шкафа для установки	50
11.4.3 Установка над духовым шкафом (только для режима отвода воздуха)	50
11.5 Вырез в столешнице	51
11.5.1 Размеры выреза	51
11.6 Подготовка кухонных шкафов для установки моделей прибора с отводом воздуха	51
11.6.1 Подготовка кухонных шкафов	52
11.6.2 Монтажные размеры	52
11.7 Подготовка кухонных шкафов для установки рециркуляционной модели прибора	52
11.7.1 Рециркуляция воздуха из кухонного шкафа	52
11.7.2 Варианты установки А и Б для рециркуляционных моделей вытяжки	53
11.7.3 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки А	54
11.7.4 Монтажные размеры для варианта установки А	55
11.7.5 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки Б	55
11.7.6 Монтажные размеры для варианта установки Б	55
11.8 Подготовка прибора	55
11.9 Установка варочной панели	56
11.9.1 Размещение варочной панели	56
11.9.2 Подключение прибора к системе вытяжных каналов	57
11.9.3 Соединение с задней панелью для варианта установки А	57

11.9.4 Установка фильтра для удаления запахов в рециркуляционную модель	58
11.10 Подключение к электросети	58
11.11 Начало эксплуатации	60
11.11.1 Дилерское и сервисное меню	60
11.11.2 Пункт меню В: конфигурация режима работы вытяжной системы	60
11.11.3 Пункт меню С: управление мощностью	61
11.11.4 Пункт меню D: демонстрационный режим	61
11.11.5 Тестирование функциональности	62
11.12 Герметизация прибора	62
11.13 Передача пользователю	62

12 Вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация

12.1 Вывод из эксплуатации	62
12.2 Демонтаж	62
12.3 Экологичная утилизация	63
12.3.1 Утилизация транспортной упаковки	63
12.3.2 Утилизация принадлежностей	63
12.3.3 Утилизация старого прибора	63

13 Гарантия, техническое обслуживание, запчасти, аксессуары

13.1 Гарантия производителя BORA	63
13.1.1 Увеличение срока гарантии Ошибка! Закладка не определена.	
13.2 Сервисный центр	65
13.3 Запчасти	65
13.4 Принадлежности	66

14 Техническая спецификация прибора

14.1 технические характеристики PURSA2 PURSA2R –встраиваемая вытяжка	66
14.2 технические характеристики S Pure – варочная панель	68

1 Общие сведения

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

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

Сборка, монтаж и наладка прибора должны всегда выполняться в соответствии с государственными законами, регламентами и стандартами. Работы должен выполнять квалифицированный специалист, знающий и соблюдающий дополнительные регламенты местных энергоснабжающих организаций.

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 применимо к нескольким моделям прибора, поэтому в нем могут быть описаны функции и характеристики, не относящиеся к Вашему прибору. Некоторые детали рисунков, приведенных далее, могут отличаться, поэтому их следует рассматривать, как только как схематические.

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 в след-

ствие 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

Приборы PURSA2, PURSA2R, PURSU2 и PURSU2R поддерживает следующий диапазон частот:

- 2,4 ГГц: 100 мВт максимум.

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 (за исключением аварийного выключения системы при использовании вытяжки)
- 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.

i 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

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

- Используйте функцию блокировки от детей, чтобы они, находясь без присмотра, не могли включить прибор или изменить настройки.
- Следите за детьми, когда они находятся рядом с прибором.
- Не оставляйте 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.

i 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

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями могут использовать прибор, только если они находятся под присмотром или получили указания относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают связанные с этим риски. Для ограничения использования прибора можно активировать блокировку 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 удушья 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 размыкания 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, знающий и соблюдающий государственные стандарты и регламенты, 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 прибора или системы конечному пользователю убедитесь, что установка выполнена 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.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора вследствие неверного монтажа электропроводки

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

- ▶ Работы с электрическими компонентами должен выполнять только опытный электрик.
- ▶ Обеспечьте соблюдение этой основной меры безопасности. Параметры прибора должны соответствовать местным показателям напряжения и частоты электросети.
- ▶ 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 для удаления запаха (фильтры с активированным углем) 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 зоной), 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 зонам.

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 3 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 в процессе 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 использовалась, все еще может 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

В процессе работы прибор и его доступные части нагреваются и некоторое время остаются горячими в процессе его остывания. Предметы, соприкасающиеся с компонентами горячей варочной панели, 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 загореться.

- ▶ Не оставляйте на приборе посторонние предметы.
- ▶ Пожалуйста, используйте подходящие аксессуары (ручка для сковороды, прихватка).
- ▶ 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 клапана.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Повреждение прибора

При неправильной эксплуатации прибор может получить повреждения.

- ▶ Убедитесь, что основание посуды и поверхности прибора чистые и сухие.
- ▶ При перемещении поднимайте (не волочите) посуду, чтобы на поверхности прибора не образовывались 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 вытяжке посторонние предметы или бумаги.
- ▶ Используйте встроенную в варочную панель вытяжку только с установленным жировым 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 жирового 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 бытовую систему вентиляции.

2.5.2 Техника безопасности – эксплуатация варочной панели



ОПАСНОСТЬ

Риск пожара при оставлении варочной панели без присмотра

Растительное масло или жир в кастрюле могут быстро нагреться и загореться.

- ▶ Никогда не оставляйте растительное масло или жир нагреваться без присмотра.
- ▶ 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 горючих жидкостей

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

- ▶ Не распыляйте аэрозоли рядом с работающей варочной панелью.
- ▶ 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 поверхностью варочной зоны и дном посуды при испарении может вызвать ожог.

- ▶ Следите, чтобы поверхность варочной зоны 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.
- ▶ В процессе очистки следите, чтобы внутрь прибора 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 пароочистители. 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 жирового фильтра, а также при его несвоевременной замене риск пожара возрастает.

- ▶ Регулярно очищайте и заменяйте фильтр.

ВНИМАНИЕ

Риск получения травмы при открывании нижней крышки корпуса

Риск получения травмы от вращающегося вентилятора.

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

ВНИМАНИЕ

Риск травмирования рабочим колесом (шкивом) вентилятора

Если во время замены фильтра шкив вентилятора вращается, пользователь может получить травму.

- ▶ Перед заменой фильтра для удаления запахов (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, знающий и соблюдающий государственные стандарты и регламенты, а также дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.
- ▶ Отключите прибор от электросети безопасным способом.
- ▶ Работу с электрическими компонентами должен выполнять только опытный электрик.
- ▶ Поврежденный кабель питания должен быть заменен на подходящий кабель.



ВНИМАНИЕ

Риск получения травмы или повреждения прибора в результате некачественного ремонта

Использование неподходящих запчастей может привести к травмированию пользователя или повреждению прибора. Модификации, дополнения или изменения конструкции прибора могут привести к появлению рисков нарушения 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, знающий и соблюдающий государственные стандарты и регламенты, а также дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.
- ▶ Отключите прибор от электросети безопасным способом.
- ▶ Работу с электрическими компонентами должен выполнять только 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

3.1 S Pure

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	7360 Вт
Защита предохранителем / подключение к трехфазной электросети	3 x 16 А
Защита предохранителем / подключение к двухфазной электросети	2 x 16 А
Защита предохранителем / подключение к однофазной электросети	1 x 32 А (1 x 20 А / 1 x 16 А)
Габариты (ширина x глубина x высота)	580 x 515 x 199 мм
Вес (в т.ч. принадлежности / упаковка)	20,9 кг (PURSA2, PURSA2R) 22,2 кг (PURSU2, PURSU2R)
Варочная панель	
Размер передней левой конфорки	Ø 95 мм
Выходная мощность передней левой конфорки	400 Вт
Уровень повышенной мощности передней левой конфорки	600 Вт
Размер передней правой конфорки	230 x 230 мм
Выходная мощность передней правой конфорки	2100 Вт
Уровень повышенной мощности передней правой конфорки	3000 Вт
Размер задней левой конфорки	Ø 140 мм
Выходная мощность задней левой конфорки	900 Вт
Уровень повышенной мощности задней левой конфорки	1350 Вт
Размер задней правой конфорки	230 x 230 мм
Выходная мощность задней правой конфорки	2100 Вт
Уровень повышенной мощности задней правой конфорки	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

3.1.1 Габариты прибора в исполнении PURSA2/R

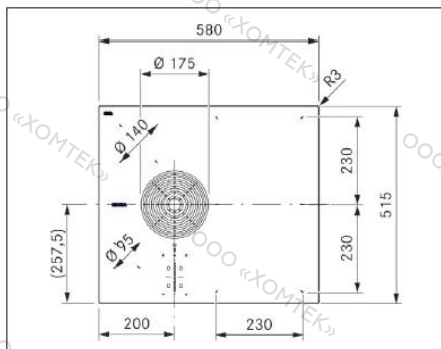


Рис. 3.1 PURSA2/R, вид сверху

3.1.2 Габариты прибора в исполнении PURSU2/R

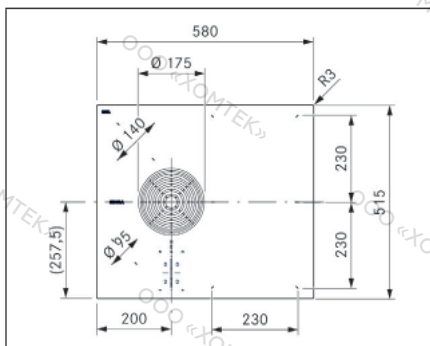


Рис. 3.4 PURSU2/R, вид сверху

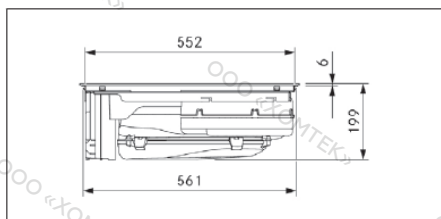


Рис. 3.2 PURSA2/R, вид спереди

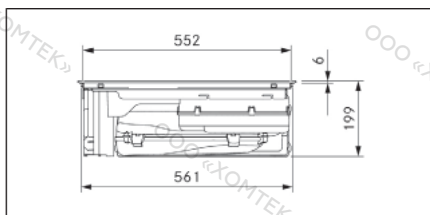


Рис. 3.5 PURSU2/R, вид спереди

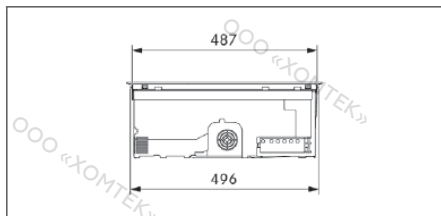


Рис. 3.3 PURSA2/R, вид сбоку

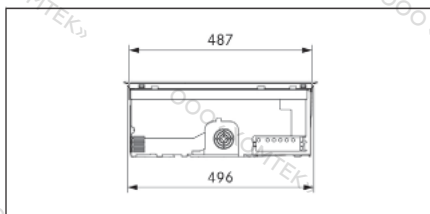


Рис. 3.6 PURSU2/R, вид сбоку

4 Описание прибора

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

4.1 Описание модели

Модель с глянцевым стеклокерамическим покрытием:

Модель	Подробное описание
PURSA2	Индукционная варочная панель коллекции S Pure со встроенной вытяжкой – исполнение с отводом воздуха
PURSU2	Индукционная варочная панель коллекции S Pure со встроенной вытяжкой – исполнение с рециркуляцией

Таб. 4.1 Описание модели

Модель с матовым стеклокерамическим покрытием:

Модель	Подробное описание
PURSA2R	Индукционная варочная панель коллекции S Pure Rough со встроенной вытяжкой – исполнение с отводом воздуха
PURSU2R	Индукционная варочная панель коллекции S Pure Rough со встроенной вытяжкой – исполнение с рециркуляцией

Таб. 4.2 Описание модели

Компоновка и технологии:

- 2 варочные зоны слева – индукционные
- 2 варочные зоны справа – индукционные большой площади

4.2 Описание системы

4.2.1 Конструкция

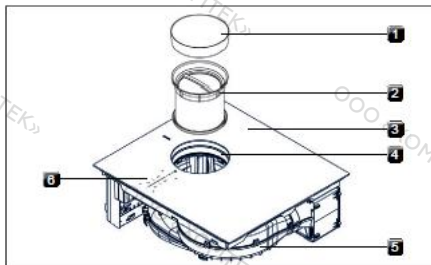


Рис. 4.1 Варочная панель

- [1] Решетка воздухозаборного клапана
- [2] Жировой фильтр из нержавеющей стали
- [3] Варочная панель
- [4] Отверстие воздухозаборного клапана
- [5] Вытяжка
- [6] Панель управления

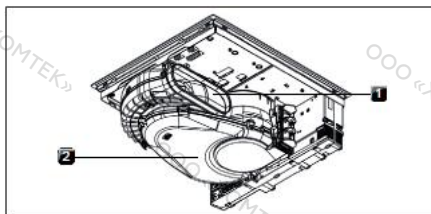


Рис. 4.2 Исполнение для отвода воздуха, вид сзади

- [1] Отверстие отвода воздуха
- [2] Корпус воздуховода

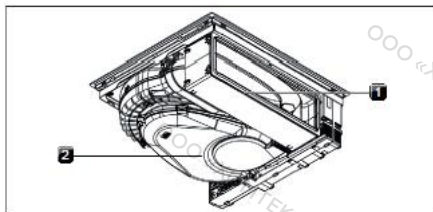


Рис. 4.3 Исполнение для рециркуляции, вид сзади

[1] Блок очистки воздуха

[2] Корпус воздуховода

4.2.2 Панель управления

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

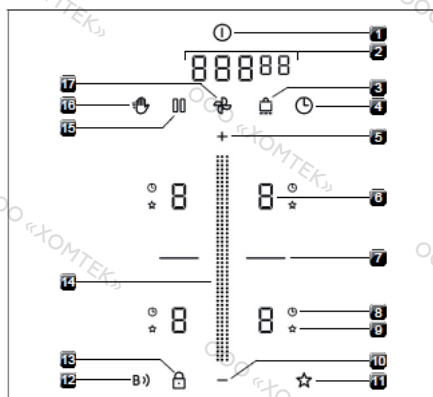


Рис. 4.4 Панель управления

[1] Кнопка питания (Вкл. / Выкл.)

[2] Многофункциональный дисплей

[3] Кнопка функции поддержания в горячем виде

[4] Таймер для варки яиц

[5] Кнопка настройки «плюс»

[6] Индикатор выбранной варочной зоны

[7] Кнопка функции моста

[8] Индикатор таймера варочной зоны

[9] Индикатор системы Assist

[10] Кнопка настройки «минус»

[11] Кнопка системы Assist

[12] Кнопка установления соединения Connect

[13] Кнопка блокировки от детей

[14] Слайдер (зона настройки)

[15] Кнопка функции «Пауза»

[16] Кнопка блокировки для очистки

[17] Кнопка функций вытяжки

4.2.3 7-сегментный дисплей

Многофункциональный дисплей

Индикатор	Значение
1-9	Уровни мощности
P	Повышенная мощность
0	Отключен
A	Автоматическое управление вытяжкой
n	Автоматика остаточного хода
F	Индикатор обслуживания фильтра
00:00	Время (минуты секунды)
Напр., E	Код ошибки

Таб. 4.3 Обозначения на 7-сегментном дисплее

Индикаторы варочной зоны

Индикатор	Значение
1-9	Уровень мощности
P	Повышенная мощность
-	Уровень поддержания в горячем виде
A	Система Assist
U	Распознавание размера посуды
0	Отключена
H	Индикатор остаточного тепла (варочная зона выключена, но все еще горячая)
E	Ошибка

Таб. 4.4 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 встраиваемой вытяжки

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

Режим отвода воздуха

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

Режим рециркуляции

Испарения, образующиеся во время приготовления, направляются вентилятором в фильтр для удаления запахов (фильтр с активированным углем). Этот фильтр поглощает запахи готовящейся пищи. Очищенный воздух подается обратно в помещение.

В целях защиты здоровья и поддержания гигиены фильтр для удаления запахов следует заменять с рекомендуемой производителем частотой (см. раздел «Очистка и техническое обслуживание»).

 В режиме рециркуляции необходимо обеспечить достаточный уровень вентиляции и аэрации для удаления влаги.

4.4 Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционные варочные зоны нагревают стоящую на них посуду посредством магнит-

ного поля. Тепло поступает непосредственно на дно посуды, поверхность самой варочной зоны нагревается косвенно. Для приготовления на индукционной варочной зоне необходима специальная посуда (с ферромагнитным дном достаточного диаметра).

Уровни мощности

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

Показатели, приведенные в таблице, являются стандартными. Регулируйте уровень мощности исходя из типа используемой посуды и количеством приготавливаемых продуктов питания.

Уровень мощности	Действие
1	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 перегревания 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, быстрой обжарки стейка
P	Нагрев воды

Таб. 4.5 Рекомендации для выбора уровня мощности

Подходящая посуда

Для приготовления на индукционной варочной панели следует использовать посуду с маркировкой .

- Используйте посуду с соответствующим минимальным диаметром дна:

Прибор	Конфорка	Минимальный диаметр дна посуды
S Pure	передняя левая	70 мм
	задняя левая	80 мм
	передняя правая	110 мм
	задняя правая	110 мм

Таб. 4.6 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 быть деформированным и иметь выемок или острых краев. В противном случае система не сможет 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 способом обработки посуды (гудение, треск, свист, щелчки или жужжание).

5 Функции и управление

 Встроенная в варочную панель вытяжка не предназначена для использования с другими варочными панелями.

 Прибор разрешается эксплуатироваться только после установки сменной крышки фильтра, жирового фильтра из нержавеющей стали и решетки воздухозаборного клапана (а также фильтра для удаления запахов в рециркуляционной модели вытяжки).

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

5.1 Общие инструкции по эксплуатации

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.
Провести 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 отобразится стандартный дисплей:

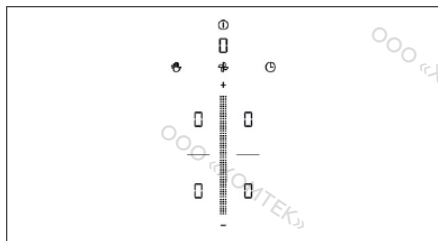


Рис. 5.1 Стандартный дисплей после включения

i Если активирована защита от детей, то после запуска системы кнопка блокировки будет подсвечена.

5.3.2

По истечении установленного пользователем времени таймер подает как визуальные, так и звуковые сигналы.

Активация таймера для варки яиц

► Коротко нажмите на кнопку таймера для варки яиц .

На многофункциональном дисплее начнут мигать установленные показатели времени (00:00).

Установка времени

► Установите необходимые значения:

Команда	Добавить минуты	Отнять минуты
Сенсорные кнопки		
Слайдер	Провести пальцем вверх	Провести пальцем вниз
Команда	Добавить секунды	Отнять секунды
Сенсорные кнопки		
Сенсорные кнопки		
Слайдер	Провести пальцем вверх	Провести пальцем вниз

Таб. 5.2 Установка времени

Запуск таймера для варки яиц

► Коротко нажмите на кнопку таймера для варки яиц .

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, отсчет времени переключится на секунды. По завершении отсчета Вы услышите звуковой сигнал.

Досрочное отключение таймера для варки яиц

► Выполните долгое нажатие на кнопку таймера .

5.3.3 Функция восстановления

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

- Включите прибор в течение 15 секунд после выключения.
- Кнопка паузы начнет мигать, на дисплее отобразятся последние настройки с яркой подсветкой.

Восстановление настроек

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

Отказ от восстановления настроек

- Подождите 15 секунд или
- Выполните долгое нажатие на кнопку паузы .
- Дисплей примет стандартный вид.

5.4 Функции встроенной вытяжки

5.4.1 Уровни мощности вытяжки

Мощность вытяжки можно настраивать разными способами:

- ▶ коротко нажать  или 
- ▶ использовать слайдер 
- ▶ коротко нажать в определенную точку на слайдере 

5.4.2 Повышенная мощность вытяжки

При активации этой функции вытяжка переключается на максимальный уровень мощности на определенный период времени. Через 5 минут работы при повышенной мощности прибор автоматически переключится на уровень 9.

Активация режима повышенной мощности

- ▶ На уровне мощности 9 коротко нажмите на кнопку 
- На дисплее вытяжки появится символ 

Отключение режима повышенной мощности

Режим повышенной мощности вытяжки отключится досрочно, если будет установлен другой уровень мощности.

5.4.3 Функция автоматического управления вытяжкой

Уровень мощности встроенной вытяжки изменяется автоматически (с небольшой задержкой), исходя из самого высокого уровня мощности, установленного на используемых в данный момент варочных зонах (см. Таблицу 5.3 далее).

Активация функции автоматического управления перед началом приготовления:

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

Отключение функции автоматического управления вытяжкой:

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

или

- ▶ коротко нажмите на кнопку вытяжки 

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 включенной функции автоматического управления

5.4.4 Выключение вытяжки

Выключение вытяжки

- ▶ проведите пальцем по слайдеру сверху вниз до уровня мощности 0

или

- ▶ несколько раз коротко нажмите на кнопку , пока не отобразится уровень мощности 0

или

- ▶ выполните долгое нажатие на кнопку функций вытяжки 

- При выключении встроенной 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 данного режима можно настроить в соответствующем пункте меню (установка по умолчанию – 30 минут).

Досрочное отключение автоматики остаточного хода

- Выполните долгое нажатие на кнопку функций вытяжки 



BORA настоятельно рекомендует использовать функцию автоматики остаточного хода встроенной вытяжки.

5.4.6 Индикация обслуживания фильтра

Индикатор обслуживания фильтра, установленного во встроенную вытяжку, автоматически активируется, когда срок службы фильтра для устранения запахов 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 поочередно загораются символы  и , то индукционная варочная зона работать не будет.

Возможные причины:

- Отсутствие посуды
- 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 автоматически отключится.

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.

Варочная зона активируется, и пока панель управления не переключилась на стандартный дисплей, Вы можете сделать некоторые 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 нажимайте 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 мощность автоматически переключается на уровень 9. Максимальная мощность смежной варочной зоны временно будет понижена.

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

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 другой уровень мощности.

 **Если для второй варочной зоны устанавливается слишком высокий уровень мощности, то режим повышенной мощности на первой варочной зоне автоматически отключается.**

5.5.5 Таймер варочной зоны

Эта функция автоматического отключения автоматически выключает выбранную варочную зону по истечении предустановленного периода времени. Таймер можно использовать одновременно на нескольких варочных зонах (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	Добавить минуты	Отнять минуты
Сенсорные кнопки		
Слайдер	Провести пальцем вверх	Провести пальцем вниз
Команда	Добавить секунды	Отнять секунды
Сенсорные кнопки		
Сенсорные кнопки		
Слайдер	Провести пальцем вверх	Провести пальцем вниз

Таб. 5.4 Установка времени

Запуск таймера

- Коротко нажмите на мигающую кнопку таймера

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

Индикация оставшегося времени

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

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
- Выполните долгое нажатие на 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).

5.5.6 Функция «Пауза»

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



Функция паузы не работает для режима обдува, функции моста и (установленного) таймера для варки яиц. Однако, таймеры варочных зон остановятся.

Активация функции паузы

- Коротко нажмите на кнопку паузы

Отключение функции паузы

- Выполните долгое нажатие на кнопку паузы

5.5.7 Функция поддержания блюда в горячем виде

Функция поддержания блюда в горячем виде позволяет сохранять температуру приготовленного блюда без риска подгорания. Максимальная длительность работы функции составляет 8 часов.

Активация функции поддержания блюда в горячем виде

- Выберите варочную зону.
- Коротко нажмите на кнопку функции 

Отключение функции поддержания температуры блюда

- Коротко нажмите дисплей соответствующей варочной зоны.
- Выполните долгое нажатие на кнопку функции 

или

- проведите пальцем по слайдеру сверху вниз (до уровня мощности 0).
- Функция поддержания блюда в горячем виде отключена.

5.5.8 Функция моста

 Данная функция доступна только для двух индукционных варочных зон большого размера на правой стороне прибора.

Функция моста (объединения варочных зон) позволяет 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.

 Если перед активацией функции моста работали обе варочные

зоны, то для единой зоны будет выбран меньший уровень мощности. Если для обеих варочных зон были установлены таймеры, то для общего таймера будет выбран меньший показатель времени.



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 моста

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

Отключение функции моста

- Выполните долгое нажатие на кнопку функции моста.

или

- Выполните долгое нажатие дисплей одной из варочных зон.
- Уровни мощности переключатся на 0.
- Если для единой варочной зоны был активирован таймер, он отключится.

5.5.9 Автоматическая функция моста

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.



При включении функции постоянного распознавания размера посуды (см. «Пункт меню 7: постоян-

ное распознавание размера посуды») активируется и автоматическая функция моста.

5.5.10 Выключение варочной зоны

- Выберите варочную зону
- Установите уровень мощности 0

или

- выполните долгое нажатие на дисплей варочной зоны.

5.6 Функции безопасности

5.6.1 Блокировка от детей

Блокировка от детей не позволяет случайно включить прибор. При активации функции блокировки на дисплее панели управления загорается символ .

Постоянное включение / отключение блокировки от детей

(см. «Пользовательское меню»).

Отключение блокировки от детей на время приготовления

- Выполните долгое нажатие на 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

- Выполните долгое нажатие на кнопку очистки .

5.6.3 Индикатор остаточного тепла

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

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

Дисплей погаснет через период времени, достаточный для охлаждения прибора (до достижения температуры < 55°C).

5.6.4 Аварийное отключение

Встроенная вытяжка

Встроенная 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. 5.5 Аварийное выключение на различных уровнях мощности

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

Таб. 5.6 Аварийное выключение на различных уровнях поддержания блюда в горячем виде

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 система предпринимает одну из следующих мер:

- повышенный уровень мощности переключается на предыдущий уровень;
- функция повышенного уровня мощности становится недоступной;
- понижается установленный уровень мощности;
- варочная панель полностью выключается.

Как только варочная панель остынет в достаточной мере, ее вновь можно использовать без ограничений.

6 Подключение

 Опция временно недоступна на территории Российской Федерации.

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 прибор только с одним смартфоном за раз.

Для каждого прибора в BORA JOY можно создать только один аккаунт. Если подключение к прибору будет выполняться с нескольких смартфонов, то для этого должен использоваться один и тот же аккаунт в BORA JOY.

Пользователь не может самостоятельно восстановить связь между прибором и аккаунтом. Если Вам требуется привязать прибор к новому аккаунту в BORA JOY, обратитесь в сервисный центр.

6.3 Соединение

- ▶ Активируйте функцию установления соединения 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 установления соединения Connect будет медленно гаснуть и загораться вновь.
- ▶ Коротко нажмите на кнопку «Соединение» , чтобы подтвердить соединение.
- Кнопка Connect загорится в полную силу.
- Если соединение будет прервано, кнопка Connect вновь будет затемнена.

6.4 Приложение BORA

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 .
- Настройки переданы.

7 Система BORA Assist

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

Система BORA Assist – это набор программ, которые помогут Вам при приготовлении некоторых блюд и выполнении кулинарных процессов.

7.1 Посуда

Функции BORA Assist можно использовать только совместно с посудой, специально созданной для этой системы:

www.bora.com/cookware-recommendations

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

7.2 BORA Assist

На приборе доступны 2 функции Assist:

- Fry – жарение с точностью до градуса
- Coffee – приготовление кофе в эспрессо-кофеварке

7.2.1 Размещение функций Assist при помощи приложения BORA JOY (опция временно недоступна на территории Российской Федерации)

- ▶ 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.

- Необходимая варочная зона должна быть холодной (не должен гореть индикатор 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.

- В зоне слайдера 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 функций Assist Вы можете немного изменить уровень мощности – увеличить или уменьшить его на 1 уровень.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, для которой была активирована функция Assist.
- ▶ Внесите изменения при помощи слайдера или кнопок  / .

7.3.2 Fry – жарение с точностью до градуса

 Данная функция доступна только для двух варочных зон в правой части прибора.

В режиме Fry системы Assist Вы можете установить температуру жарения в диапазоне от 120°C до 220°C (с шагом 20°C). Этот режим предназначен для жарения в сковородах, совместимых с системой Assist.

- ▶ Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, для которой активирован режим Fry.
- ▶ 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 и не 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 Coffee – приготовление кофе в эспрессо-кофеварке

Режим Coffee системы Assist позволяет варить кофе в эспрессо-кофеварке.

 Режим приготовления кофе можно использовать на обеих варочных зонах в левой части прибора.

 Кофеварка должна быть совместима с индукционными варочными панелями.

Подготовка

- ▶ Определите, какой объем воды необходимо залить в вашу кофеварку.
- ▶ Заполните эспрессо-кофеварку по инструкции производителя и поставьте ее на выбранную варочную зону.

Варочная зона	Предустановлен- ный объем воды
Передняя левая (Ø 95 мм)	210 мл
Задняя левая (Ø 140 мм)	280 мл

Таб. 7.2 Предустановленные объемы воды в кофеварке

Выбор и запуск функции Assist

- Выберите функцию Assist Coffee.
- Укажите объем воды.
При помощи слайдера: ± 100 мл
При помощи кнопок  и : ± 10 мл
- Последний показатель объема воды, выбранный на каждой варочной зоне, автоматически сохраняется.
- Для запуска системы Assist нажмите на кнопку .
- На многофункциональный дисплей будет выведено время до окончания приготовления.
- Когда кофе будет готов, режим Assist автоматически выключится.

Подсказки и рекомендации

Приготовление кофе завершается слишком быстро:

- В кофеварку залито слишком мало воды.
- Указан слишком большой объем залитой воды.
- Слишком грубый помол кофе (вкус кофе может получиться водянистым).
- В кофеварку залита теплая вода. Если доступа к более холодной воде нет, укажите меньший объем воды.
- Молотый кофе засыпан в фильтр-воронку не до верха.

Некоторая часть кофе не готовится:

- В кофеварку залито слишком много воды.
- Указан маленький объем залитой воды.
- Слишком мелкий помол кофе (вкус кофе может получиться излишне горьким).
- Эспрессо-кофеварка была закрыта не плотно.
- В фильтр-воронку засыпано слишком много молотого кофе или молотый кофе спрессовался.



На двух варочных зонах длительность приготовления кофе может немного отличаться.

7.3.4 Настройка таймера варочной зоны

Настройка таймеров варочных зон может выполняться вручную.

- Коротко нажмите на дисплей варочной зоны, на которой была активирован режим 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 (опция временно недоступна на территории Российской Федерации)

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» (Start programme)
- Коротко нажмите на кнопку Assist , чтобы подтвердить запуск специальной программы.

7.5 Досрочное выключение системы BORA Assist

Вы всегда можете досрочно выключить программы системы Assist.

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

или

- ▶ выполните долгое нажатие на 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 многофункциональном 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

В пользовательском меню можно настроить некоторые функции и режимы.

Вызов пользовательского меню

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

- ▶ Выполните долгое нажатие на 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

- ▶ Выполните долгое нажатие на многофункциональный дисплей.

или

- ▶ выполните долгое нажатие на кнопку питания 
- Меню закроется, и прибор выключится.

Обзор пунктов пользовательского меню

Пункт меню / Описание / Варианты		Заводская установка
Con	Подключение (Connectivity)	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 автоматiki остаточного хода (40, 30, 20 минут)	30 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 «Соп»: Подключение

И Опция временно недоступна на территории Российской Федерации.

Функцию подключения можно оставить постоянно включенной или отключить.

► Для активации функции коротко нажмите на верхнюю часть слайдера



► Для отключения функции коротко нажмите на нижнюю часть слайдера

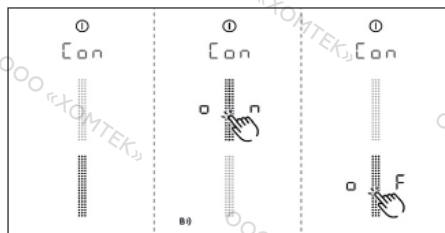


Рис. 8.1 Пункт меню «Соп»: Подключение

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 обеспечением безопасности.

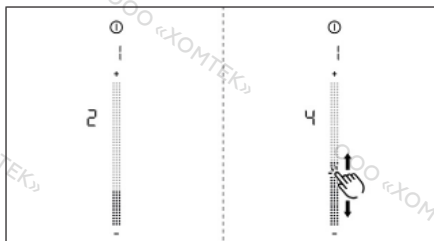


Рис. 8.2 Пункт меню 1: громкость звуковых сигналов

8.2.1 Звуковые сигналы

В приборе предусмотрены следующие звуковые сигналы:

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

Таб. 8.2 Звуковые сигналы

8.3 Пункт меню 2: блокировка от детей

Блокировку от детей можно бессрочно включить или выключить.

► Коротко нажмите на верхнюю часть слайдера, чтобы активировать блокировку

► Коротко нажмите на нижнюю часть слайдера, чтобы отключить блокировку.

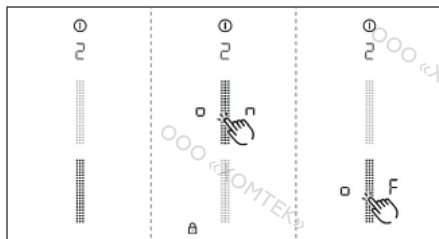


Рис. 8.3 Пункт меню 2: блокировка от детей

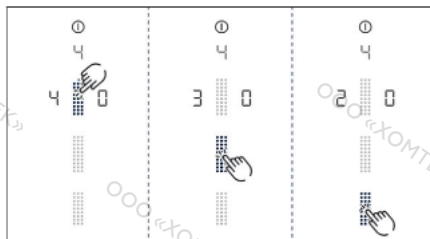


Рис. 8.5 Пункт меню 4: выбор длительности функции автоматки остаточного хода

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

- Выполните долгое нажатие на кнопку **F**
- Статус фильтра сбросится до 100%.
- При включении больше не будет отображаться индикатор обслуживания фильтра **F**.

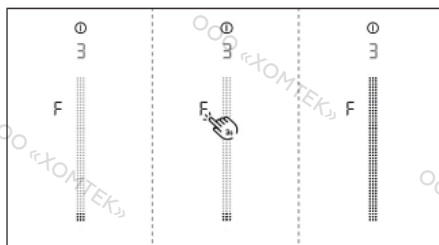


Рис. 8.4 Пункт меню 3: сброс статуса фильтра и индикатора обслуживания фильтра

8.5 Пункт меню 4: длительность функции автоматки остаточного хода

Вам доступно 3 варианта длительности:
40 минут / 30 минут / 20 минут

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

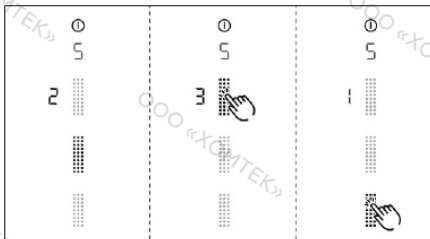


Рис. 8.6 Пункт меню 5: скорость отклика

8.7 Пункт меню 6: проверка светодиодов

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

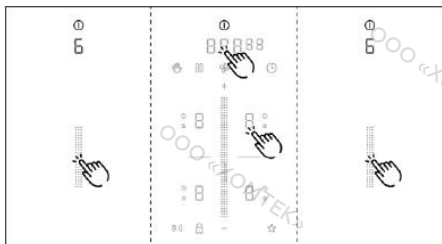


Рис. 8.7 Пункт меню 6: проверка светодиодов

Завершение проверки светодиодов:

- Выполните долгое нажатие на 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 беспрерывного распознавания размера посуды.

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

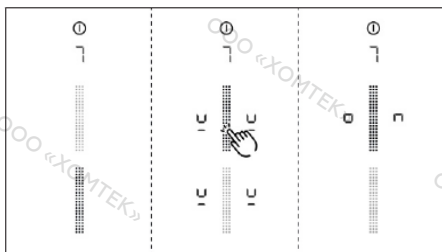


Рис. 8.8 Пункт меню 7: постоянное распознавание размера посуды

8.9 Пункт меню 8: показать версию программного / аппаратного обеспечения

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

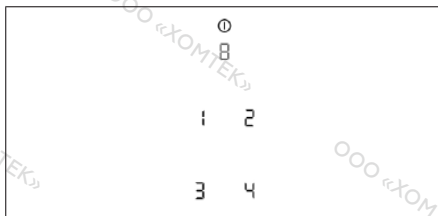


Рис. 8.9 Пункт меню 8: версия программного / аппаратного обеспечения

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.

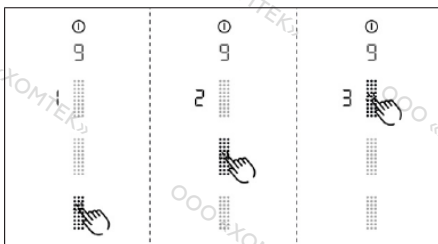


Рис. 8.10 Пункт меню 9: аварийное отключение

8.11 Пункт меню 0: сброс до заводских настроек



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

Сброс до заводских настроек:

- ▶ Выполните долгое нажатие на 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.

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

Таб. 9.1 Периодичность очистки



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

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 из мягких материалов или неподходящих чистящих средств. Всегда поднимайте (не тяните) посуду при перемещении по поверхности варочной панели, чтобы предотвратить образование царапин и потертей. 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 начисто 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, чтобы они не царапали 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 клапана и жирового фильтра из нержавеющей стали

- i** Решетка воздухозаборного клапана и жировой фильтр из нержавеющей стали собирают частички жира из кухонных испарений.

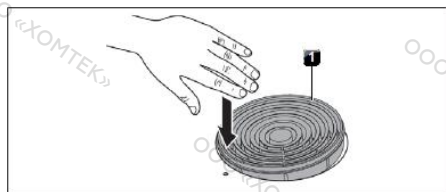


Рис. 9.1 Демонтаж решетки воздухозаборного клапана

- [1] Решетка воздухозаборного клапана

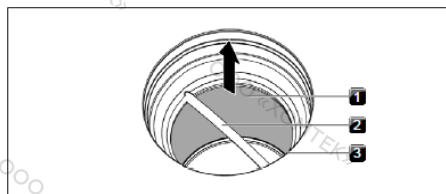


Рис. 9.1 Демонтаж жирового фильтра из нержавеющей стали

- [1] Жировой фильтр из нержавеющей стали
- [2] Ручка
- [3] Отверстие воздухозаборного клапана

Ручная очистка

- Используйте очиститель-обезжириватель.
- Ополосните компоненты горячей водой.

- Почистите компоненты мягкой щеткой.
- После очистки тщательно промойте компоненты в чистой воде.

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

- i** Устанавливайте в прибор только чистые и сухие компоненты.

9.4.2 Удаление жидкостей из прибора

- i** Все жидкости, которые попадают внутрь прибора через воздухозаборный клапан, скапливаются в жировом фильтре из нержавеющей стали (до 150 мл) и в корпусе воздуховода.

Выполните следующее:

- Снимите решетку воздухозаборного клапана и жировой фильтр из нержавеющей стали.
- Опорожните жировой 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 для удаления запахов и части воздуховода.
- 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 клапана и жировой 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.

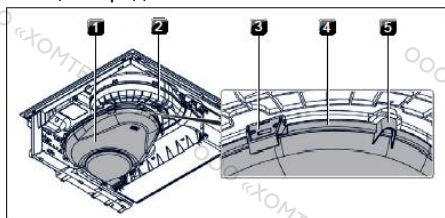


Рис. 9.3 Корпус воздуховода

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

Как закрыть корпус воздуховода

- ▶ Расположите основание под корпусом воздуховода, ориентируясь на положение трех 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 жировой фильтр и установите решетку воздухозаборного клапана.

9.6 Замена фильтра для удаления запахов



Фильтр для удаления запахов (фильтр из активированного угля) необходимо обязательно заменять, когда загорается индикатор F (индикатор обслуживания фильтра). Приобрести фильтр Вы можете в магазине, где покупался прибор, или в сервисном центре.

Демонтаж фильтра для удаления запахов

- ▶ Снимите решетку воздухозаборного клапана и жировой фильтр из нержавеющей стали.
- ▶ Через отверстие воздуховода потяните за крышку для замены фильтра и вытащите ее через отверстие в корпусе фильтра.

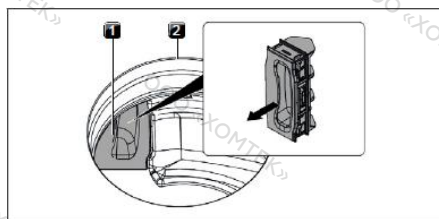


Рис. 9.4 Снятие крышки для замены фильтра

- [1] Крышка для замены фильтра
- [2] Отверстие воздухозаборного клапана

- ▶ Возьмитесь за ручку фильтра для удаления запахов и вытяните фильтр до упора.

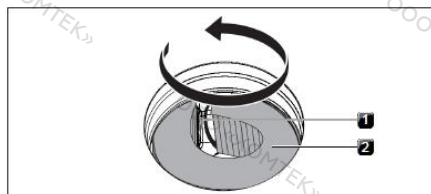


Рис. 9.5 Выкручивание фильтра для удаления запахов из корпуса

[1] Ручка

[2] Фильтр для удаления запахов

- Потяните фильтр для удаления запахов вверх и поверните, чтобы достать его через отверстие воздухозаборного клапана.

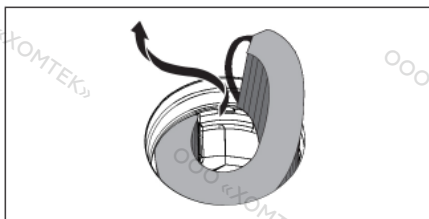


Рис. 9.6 Демонтаж фильтра для удаления запахов через воздухозаборное отверстие

Установка фильтра для удаления запахов

- Снимите с фильтра упаковку.
- Расположите фильтр надлежащим образом, ориентируясь на напечатанные на нем символы (стрелка влево – слева, ручка – справа, надпись «TOP» (ВЕРХ) - сверху).
- Возьмитесь за фильтр с обеих сторон.
- Скрутите фильтр для удаления запахов в цилиндр.

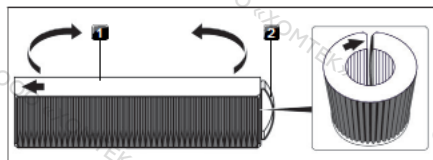


Рис. 9.7 Фильтр для удаления запахов

[1] Верхняя часть фильтра для удаления запаха

[2] Ручка

- Слегка наклоните фильтр для удаления запахов и вставьте его через входное отверстие воздухозаборного клапана.

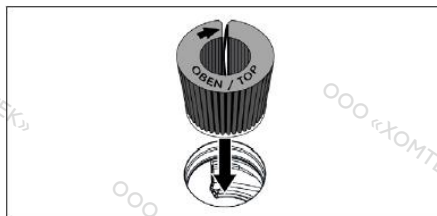


Рис. 9.8 Вставка фильтра для удаления запахов через отверстие воздуховода

- Направьте левый конец фильтра в отверстие в корпусе фильтра.
- До упора вставьте фильтр для удаления запахов в корпус фильтра (для этого Вы можете поместить один палец между пластинками фильтра и аккуратно проталкивать фильтр внутрь корпуса).
- Конечное положение фильтра достигается, когда фильтр полностью находится в корпусе.

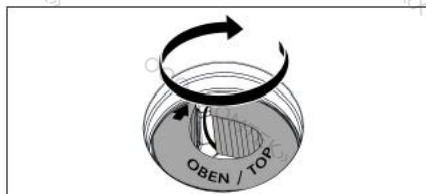


Рис. 9.9 Установка фильтра для удаления запахов в конечное положение

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

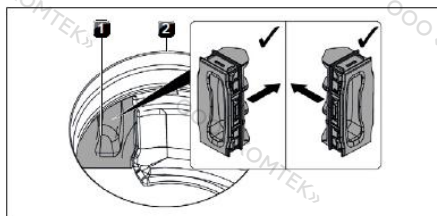


Рис. 9.10 Установка крышки для замены фильтра

[1] Крышка для замены фильтра

[2] Отверстие воздухозаборного клапана

- ▶ Установите на место жировой фильтр из нержавеющей стали и решетку воздухозаборного клапана.
- ▶ 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
	Отключается подача питания	Обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы он проверил электросеть.
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 продолжает работать после выключения варочной панели	Охлаждающий вентилятор работает до достаточного охлаждения варочной панели	Подождите, пока вентилятор не отключится автоматически

Снизилась производительность вытяжки	производительной	Чрезмерно загрязнен жировой фильтр	Очистите или замените жировой фильтр
		Чрезмерно загрязнен фильтр для удаления запахов (фильтр с активированным углем) (только для режима рециркуляции)	Замените фильтр для удаления запахов (фильтр из активированного угля)
		Посторонний предмет в корпусе воздухопровода (например, салфетка)	Вытащите посторонний предмет
Отображается код или E8	код E	Использование фазоразделительного контактного оконного переключателя	Откройте окно
		Неисправность вентилятора или ослабело соединение с каналом отвода воздуха	Обратитесь в сервисный центр
Отображается код E2	код E2	Сработала защита от перегрева	См. «5.6.5 Защита от перегрева»
Отображается код E03	код E03	Предмет на панели управления	Уберите посторонний предмет с панели управления
		Панель управления загрязнена	Очистите панель управления
Отображается код F	код F	Завершился срок службы фильтра для удаления запахов (фильтра из активированного угля)	Установите новый фильтр для удаления запахов (фильтр с активированным углем) (см. 9.6 Замена фильтра для удаления запахов).

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 предоставляется 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 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 обратно в помещение.

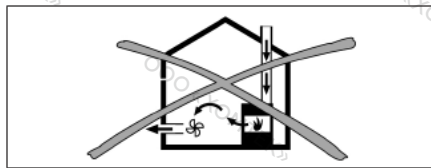


Рис. 11.1 Установка для отвода воздуха – не разрешается

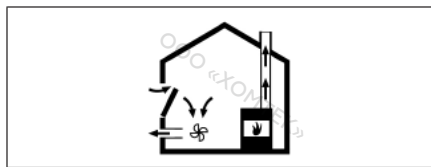


Рис. 11.2 Установка для отвода воздуха – правильно

- 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 выводится 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 клапана	1
Жировой фильтр из нержавеющей стали	1
Руководства по эксплуатации и установке	1
Уплотнительная лента	1
Комплект пластин для регулировки высоты	1
Пакет с различными мелкими деталями для монтажа	1

Дополнительный комплект поставки для PURSU2, PURSU2R

Фильтр для удаления запахов (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 все компоненты на наличие повреждений.
- Если каких-либо частей не хватает или если они повреждены, сразу же обратитесь в сервисный центр.
- Не при каких обстоятельствах не устанавливайте 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.

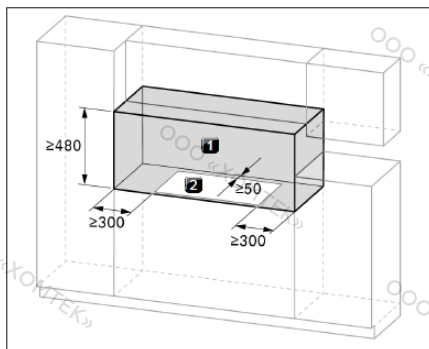


Рис. 11.13 Требуемые зазоры

[1] Требуемый зазор

[2] Вырез в столешнице

11.4.2 Минимальные размеры шкафа для установки

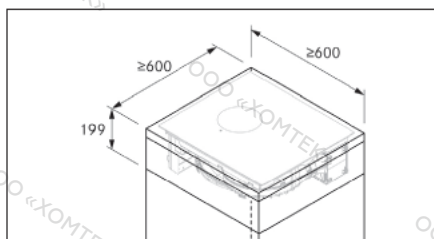


Рис. 11.14 Минимальные размеры шкафа

11.4.3 Установка над духовым шкафом (только для режима отвода воздуха)

i Данную варочную панель можно установить над духовым шкафом высотой 45 см или 60 см. Устанавливать прибор под духовым шкафом-пароваркой BORA X BO запрещается.

- Расстояние между духовым шкафом и варочной панелью должно составлять не менее 15 мм.
- Соблюдайте требования инструкции касательно глубины столешницы.

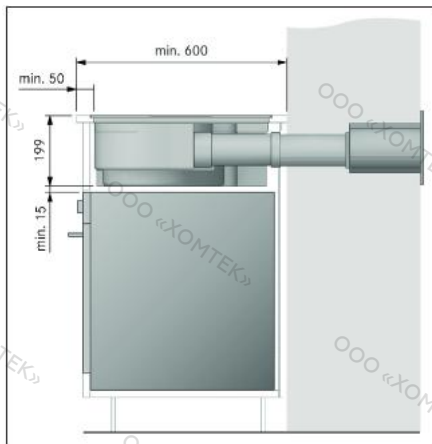


Рис. 11.15 PURSA2/R над духовым шкафом; отвод воздуха прямо назад, в стенной короб

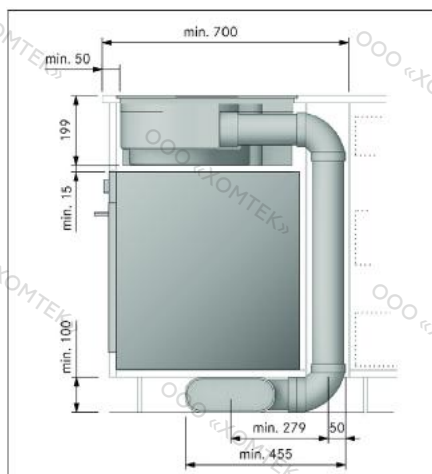


Рис. 11.16 PURSA2/R над духовым шкафом; отвод воздуха в цоколь

i Установка с режимом рециркуляции возможна при монтаже гибкого блока очистки воздуха (ULBF) в зоне цоколя. Кроме того, необходимо предусмотреть отверстие для обратного потока воздуха площадью $\geq 500 \text{ cm}^2$.

11.5 Вырез в столешнице



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

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

11.5.1 Размеры выреза

Накладной монтаж

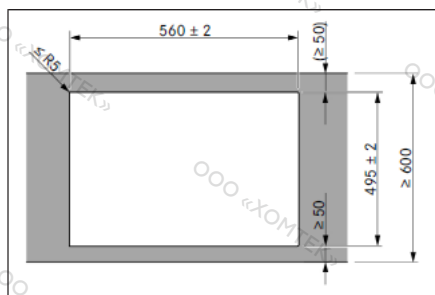


Рис. 11.7 Размеры выреза для накладного монтажа

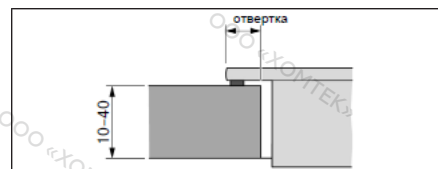


Рис. 11.8 Размеры нахлеста для накладного монтажа

Монтаж заподлицо (вровень со столешницей) для S Pure

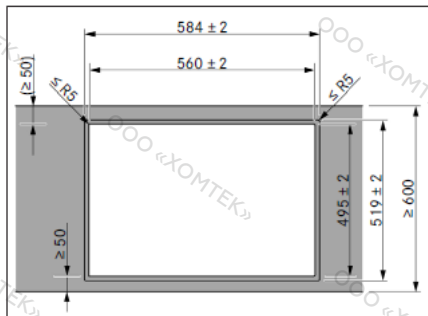


Рис. 11.9 Размеры выреза для монтажа заподлицо

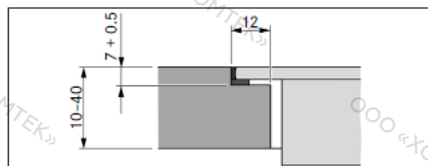


Рис. 11.10 Размеры паза для монтажа заподлицо

11.6 Подготовка кухонных шкафов для установки моделей прибора с отводом воздуха



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



Необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха.



Отработанный воздух должен выводиться наружу по соответствующим каналам вытяжной системы.



Минимальное сечение канала вытяжной системы должно составлять 176 мм², что соответствует круглой трубе диаметром 150 мм

или системе каналов BORA Ecostube.



Как правило, при наличии встроенного вентилятора можно установить систему каналов длиной до 6 м с шестью 90° коленами, длиной 8 м с четырьмя 90° коленами или длиной 10 м с двумя 90° коленами.



Прибор не совместим с универсальными вентиляторами BORA.



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

11.6.1 Подготовка кухонных шкафов

- В заднюю панель нижнего кухонного шкафа необходимо внести некоторые изменения для установки вытяжного канала.
- Для прокладки вытяжного канала за задней панелью прибора необходимо предусмотреть зазор 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

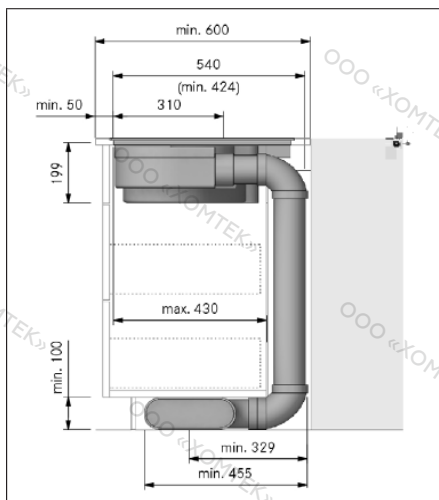


Рис. 11.9 Монтажные размеры для режима отвода воздуха, глубина столешницы 600 мм

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.

- Уменьшите высоту панели цоколя или сделайте в ней подходящие отверстия.
- Поперечное сечение отверстия обратного потока должно составлять $\geq 500 \text{ см}^2$ на каждую встроенную вытяжку.

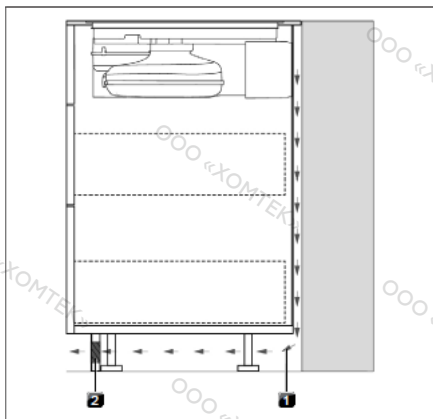


Рис. 11.12 Отверстие обратного потока в цокольной зоне

- [1] Обратный поток очищенного воздуха
- [2] Отверстие обратного потока в цоколе (поперечное сечение отверстия $\geq 500 \text{ см}^2$)

11.7.2 Варианты установки А и Б для рециркуляционных моделей вытяжки

Для рециркуляционных приборов доступно 2 варианта установки:

А: напольный шкаф со сплошной задней панелью

Очищенный воздух направляется через соединение короба очистки воздуха с задней стенкой шкафа непосредственно в пространство 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.

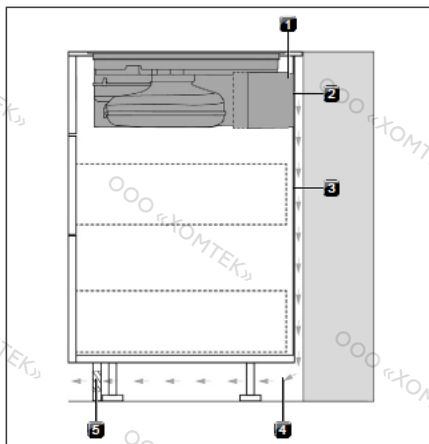


Рис. 11.13 Вариант установки со сплошной задней панелью

- [1] Короб очистки воздуха
- [2] Соединение с задней панелью шкафа
- [3] Сплошная задняя панель шкафа
- [4] Обратный поток очищенного воздуха
- [5] Отверстие обратного потока

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 шкафа). 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.

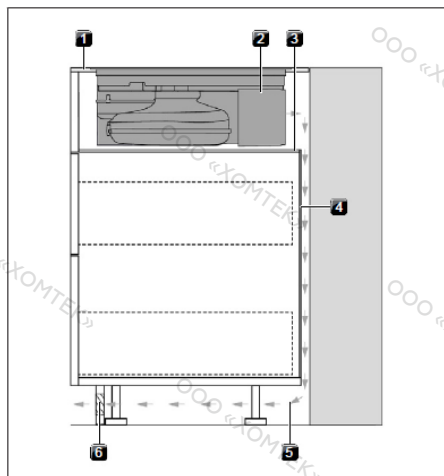


Рис. 11.14 Вариант установки с фальшполом

- [1] Столешница
- [2] Короб очистки воздуха
- [3] Фальшпол
- [4] Задняя панель шкафа
- [5] Обратный поток очищенного воздуха
- [6] Отверстие обратного потока

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 переднюю часть шкафа.
- В задней панели необходимо сделать вырез.
- Для создания отверстия обратного потока необходимо предусмотреть расстояние 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 передняя часть шкафа была отгорожена.
- 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.

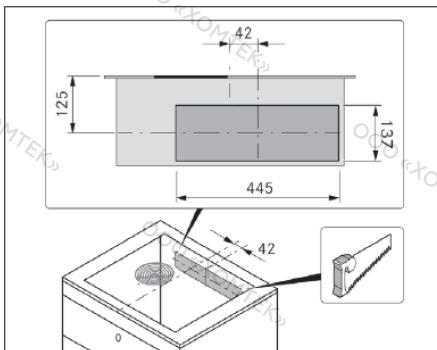


Рис. 11.15 Вырез в задней панели

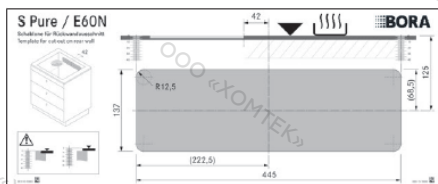


Рис. 11.16 Шаблон для выреза в задней панели



При размещении шаблона необходимо учитывать способ монтажа прибора – накладной или заподлицо. Расстояние от верхнего края варочной панели до центра выреза составляет 125 мм.

11.7.4 Монтажные размеры для варианта установки А

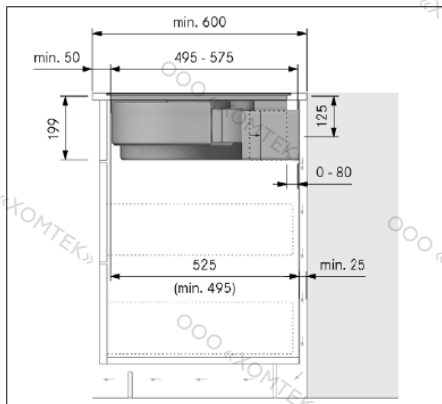


Рис. 11.17 Монтажные размеры для установки рециркуляционной модели вытяжки, вариант установки А

11.7.6 Монтажные размеры для варианта установки Б

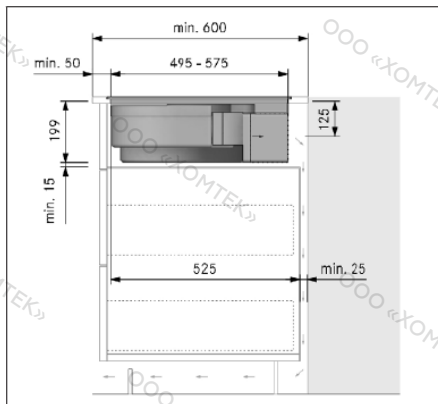


Рис. 11.18 Монтажные размеры для установки рециркуляционной модели вытяжки, вариант установки Б, глубина столешницы 600 мм

11.7.5 Подготовка кухонного шкафа к варианту установки Б

- Под варочной панелью необходимо положить 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.

11.8 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 вклеивать варочную панель при помощи силиконового герметика или аналогичного средства.

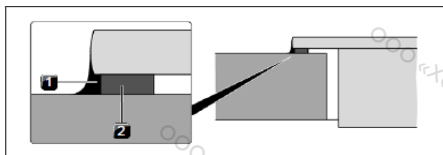


Рис. 11.19 Крепление уплотнительной ленты при накладном монтаже

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

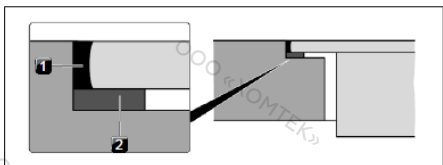


Рис. 11.20 Крепление уплотнительной ленты при монтаже заподлицо

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

11.9 Установка варочной панели

11.9.1 Размещение варочной панели

- Перед установкой варочной панели снимите с нее решетку воздухозаборного клапана и жировой фильтр из нержавеющей стали.
- 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.

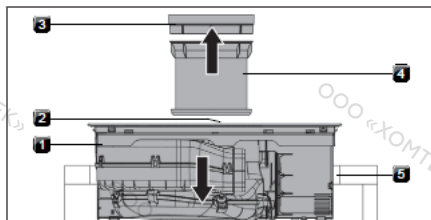


Рис. 11.21 Размещение варочной панели по центру

- [1] Варочная панель
- [2] Отверстие воздухозаборного клапана
- [3] Решетка воздухозаборного клапана
- [4] Жировой фильтр из нержавеющей стали
- [5] Вырез в столешнице

- При выравнивании варочной панели убедитесь, что монтажные зажимы надежно удерживают ее в вырезе в столешнице.

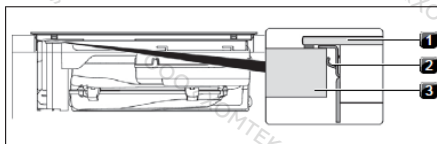


Рис. 11.22 Фиксация варочной панели по центру

- [1] Варочная панель
- [2] Монтажный зажим
- [3] Столешница



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



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.

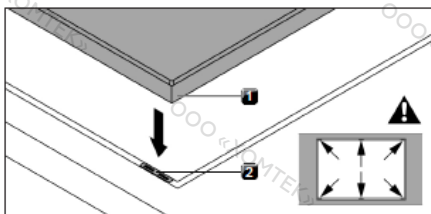


Рис. 11.23 Размещение пластин для регулировки высоты

[1] Варочная панель

[2] Пластина для регулировки высоты

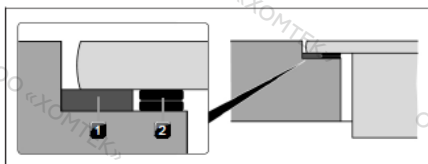


Рис. 11.24 Пластины для регулировки высоты

[1] Уплотнительная лента

[2] Пластина для регулировки высоты

11.9.2 Подключение прибора к системе вытяжных каналов

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

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

- ▶ Используйте только каналы BORA Eco-tube.
- ▶ Не используйте гибкие или тканевые шланги.
- ▶ Прикрепите уплотнитель на выпускное отверстие прибора, при этом уплотнитель необходимо немного растянуть.
- ▶ Вставьте соединительную часть канала в выпускное отверстие с прикрепленным уплотнителем.
- ▶ Проверьте, не сместился ли уплотнитель.

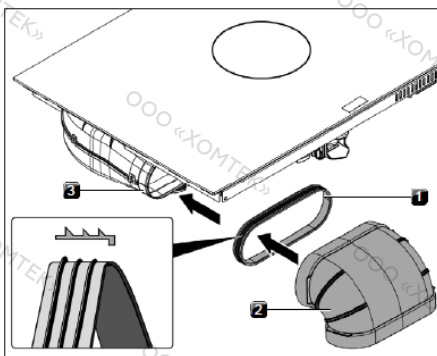


Рис. 11.25 Подключение системы каналов

[1] Уплотнитель

[2] Часть канала

[3] Выпускное отверстие

11.9.3 Соединение с задней панелью для варианта установки А

- ▶ 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.

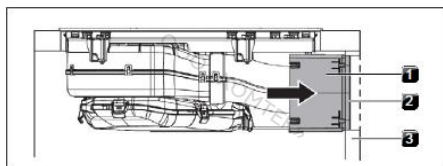


Рис. 11.26 Соединение с задней панелью

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

11.9.4 Установка фильтра для удаления запахов в рециркуляционную модель

- и** См. раздел по очистке и техническому обслуживанию «9.6 Замена фильтра для удаления запахов».

11.10 Подключение к электросети

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

- и** Сборка, монтаж и наладка прибора должны выполняться в соответствии с государственными законами, регламентами и стандартами. Работы должен выполнять квалифицированный специалист, знающий и соблюдающий дополнительные регламенты местных энергоснабжающих компаний.

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

- и** Подключение к однофазной электросети: прибор соответствует требованиям IEC 61000-3-12.

- Откройте 5 замков всасывающей камеры.

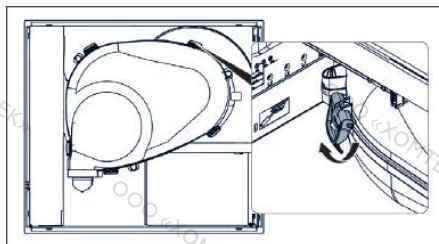


Рис. 11.27 Замки всасывающей камеры

- Перед началом работ по подключению прибора к электросети выключите главный рубильник / автоматический размыкатель цепи.
- Примите необходимые меры, чтобы никто не включил главный рубильник / автоматический размыкатель цепи без Вашего разрешения.
- Убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Подключите к стационарному разъему варочной панели кабель питания H05VV-F с подходящим минимальным сечением.

Электросеть	Предохранитель	Минимальное сечение кабеля
Трехфазная	3 x 16 А	2,5 мм ²
Двухфазная	2 x 16 А	2,5 мм ²
Однофазная	1 x 32 А	4 мм ²

Таб. 11.2 Предохранители и минимальное сечение кабеля

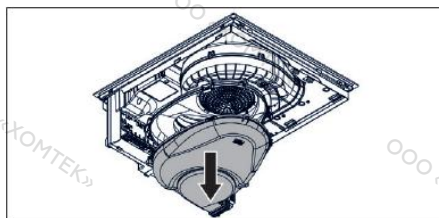


Рис. 11.28 Демонтаж нижней части всасывающей камеры

- 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 зажат и не поврежден и не будет соприкасаться с горячими поверхностями варочной панели.
- Проверьте, правильно ли была выполнена установка.

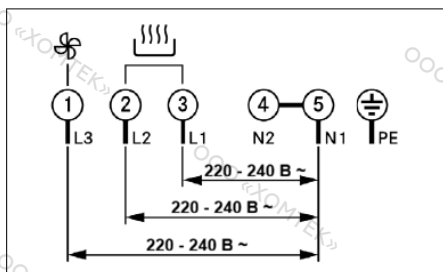


Рис. 11.29 Схема подключения к трехфазной электросети

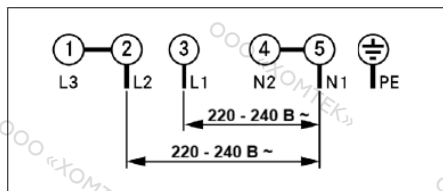


Рис. 11.30 Схема подключения к двухфазной электросети

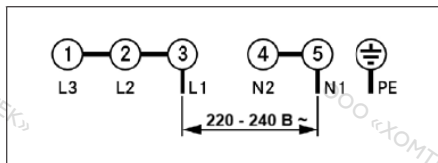


Рис. 11.31 Схема подключения к однофазной электросети

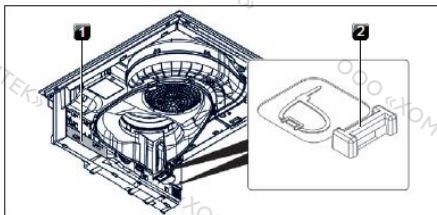


Рис. 11.32 Подключение варочной панели к электросети

- [1] Крышка блока питания
- [2] Монтажные ушки

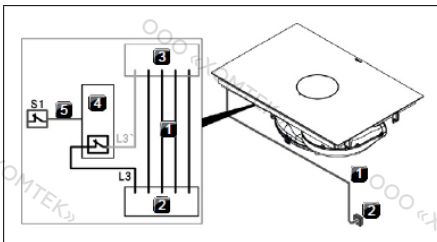


Рис. 11.33 Схема подключения с внешним переключающим контактом

- [1] Кабель питания варочной панели и встроенной вытяжки
- [2] Точка подключения к электросети
- [3] Блок питания варочной панели и встроенной вытяжки
- [4] Переключающее реле
- [5] Соединение переключателя S1 и переключающее реле
- [S1] Внешний переключающий контакт

11.11 Начало эксплуатации

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

11.11.1 Дилерское и сервисное меню

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

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

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

Дилерское и сервисное меню

Пункт меню / Выбор	Описание /	Заводская настройка
B	Режим работы вытяжки (отвод воздуха / рециркуляция)	Рециркуляция
C	Управление питанием	
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 вытяжки.
- Выполните долгое нажатие на кнопку вытяжки .
- Загорятся 4 точки ввода .
- Удерживайте кнопку вытяжки  нажатой и одновременно с этим нажмите на

точки ввода  в определенном порядке.

- На дисплее будет выведен пункт меню В.

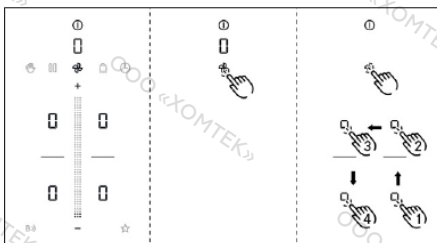


Рис. 11.34 Вызов дилерского и сервисного меню

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 ).

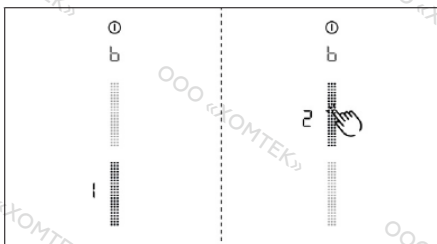


Рис. 11.35 Вид пункта меню В: настройка вытяжной системы

11.11.3 Пункт меню C: 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	Подключе-ние	Макси-мальная потребляемая мощность	Предо-храни-тель
C3	3хфаз-ное	7360 Вт	3 x 16 A
C3	2хфаз-ное	7360 Вт	2 x 16 A
C3	1фаз-ное	7360 Вт	1 x 32 A
C2	1фаз-ное	4400 Вт	1 x 20 A
C1	1фаз-ное	3600 Вт	1 x 16 A

Таб. 11.4 Управление мощностью

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

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

i Вне зависимости от ограничения общей мощности прибора минимальное сечение кабеля питания изменять запрещается (см. таблицу «11.2 Предохранители и минимальное сечение кабеля»).

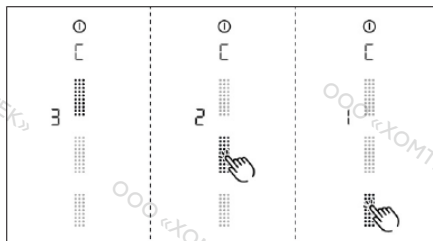


Рис. 11.36 Вид пункта меню C: управление мощностью

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 .

i Функция распознавания размера посуды в демонстрационном режиме не работает.

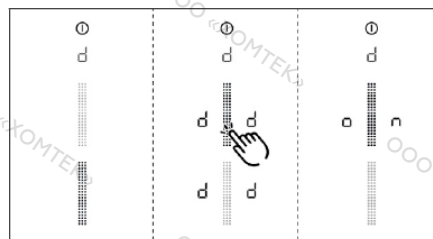


Рис. 11.37 Вид пункта меню D: демонстрационный режим

Заккрытие дилерского и сервисного меню

После того, как Вы сделали все базовые настройки конфигурации:

- ▶ выполните длительное нажатие на 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.

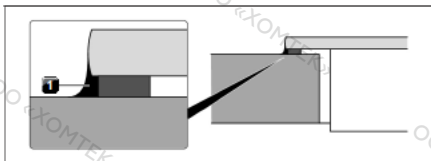


Рис. 11.38 Силиконовый герметик при накладном монтаже

[1] Силиконовый герметик

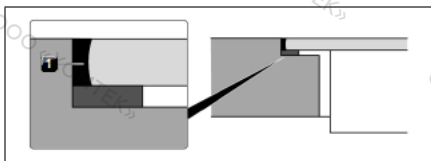


Рис. 11.39 Силиконовый герметик при монтаже заподлицо

[1] Силиконовый герметик

11.13 Передача пользователю

По завершении установки:

- ▶ Расскажите пользователю об основных функциях.
- ▶ Расскажите обо всех аспектах эксплуатации и обслуживания, связанных с безопасностью.
- ▶ 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»)
- ▶ Соблюдайте все требования из прилагаемых документов и инструкций.

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.

- ▶ Удалите силиконовый герметик.

- ▶ Отсоедините прибор от канала отвода воздуха.
- ▶ Поднимите прибор вверх и вытащите его через вырез в столешнице.
- ▶ Снимите все принадлежности.
- ▶ Утилизируйте старый прибор и все загрязненные принадлежности, 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 принадлежностей

Утилизируйте ненужные или отработавшие принадлежности (фильтры для удаления запахов или 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 приборы 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 продав-

цами, 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 bora.com/registration.

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 bora.com/registration.

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 замены 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, выполненного 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.

13.2 Сервисный центр

Сервисный центр BORA

По вопросам сервисного обслуживания
просьба обращаться в Единый контак-
тный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте
service.msk@home-holding.ru

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

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

13.3 Запчасти

- Для ремонта используйте только ориги-
нальные запчасти.
- Ремонт может выполнять только специ-
алист сервисного центра BORA.



**Запчасти можно приобрести в ма-
газине, где был куплен прибор,
или в сервисном центре.**

13.4 Принадлежности

Принадлежности	PURSA2/ PURSA2R	PURSU2/ PURSU2R
GFES – фильтр для удаления запахов с системой eSwap		✓
GFESP – фильтр для удаления запахов Plus с системой eSwap		✓
PUFE - жировой фильтр из нержавеющей стали	✓	✓
PUED2 - решетка воздухозаборного клапана Pure для компактных приборов второго поколения, черная	✓	✓
PUXED2 – решетка воздухозаборного клапана X Pure для X Pure и X Pure Rough	✓	✓
USL515 – боковой профиль для варочных панелей глубиной 515 мм	✓	✓
USL515AB – боковой профиль для варочных панелей глубиной 515 мм, исполнение All Black	✓	✓
KFR830AB – рамка для варочной панели шириной 580 мм	✓	✓
KWGPFI – сковорода-гриль для индукционной поверхности	✓	✓
PULB – короб очистки воздуха (для PURA2 / PURA2R только для перевода вытяжки из режима отвода воздуха в режим рециркуляции)	✓	✓
PULBTA – короб очистки воздуха с телескопическим удлинением (для PURA2 / PURA2R только для перевода вытяжки из режима отвода воздуха в режим рециркуляции)	✓	✓

Таб. 13.1 Принадлежности для S Pure

14 Техническая спецификация прибора

14.1 технические характеристики PURSA2 | PURSA2R –встраиваемая вытяжка

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

Производитель	BORA		
Модель	PURSA2 PURSA2R		
	Символ	Значение	Единица измерения
Потребление энергии			
Годовое потребление энергии	AEC_{hood}	31,1	кВтч/год
Класс энергоэффективности	–	A+	–
Индекс энергоэффективности	EEI_{hood}	42,1	–
Производительность			
Гидродинамическая эффективность	FDE_{hood}	33,1	–
Класс гидродинамической эффективности	–	A	–

Производительность на минимальной скорости в стандартном режиме работы	—	169	м³/ч
Производительность на максимальной скорости в стандартном режиме работы	—	523	м³/ч
Производительность при работе на интенсивном уровне или в режиме высокой скорости (уровень повышенной мощности)	—	578	м³/ч
Максимальная производительность	$Q_{\max}$	592,1	м³/ч
Измеренная скорость потока воздуха в точке максимальной эффективности	Q_{BEP}	284,4	м³/ч
Измеренное давление потока воздуха в точке максимальной эффективности	P_{BEP}	440	Па
Измеренная входная мощность в точке максимальной эффективности	W_{BEP}	106,4	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}	97,8	%
Класс эффективности фильтрации жира	—	A	—
Уровень шума			
Уровень звуковой мощности на минимальной доступной скорости в стандартном режиме работы	L_{WA}	41	дБ re 1 pW
Уровень звуковой мощности на максимальной доступной скорости в стандартном режиме работы	L_{WA}	66	дБ re 1 pW
Уровень звуковой мощности при работе на интенсивном уровне или в режиме высокой скорости (уровень повышенной мощности)	L_{WA}	68	дБ re 1 pW
Уровень звукового давления на минимальной доступной скорости в стандартном режиме работы**	L_{pA}	28	дБ re 20 мкПа
Уровень звукового давления на максимальной доступной скорости в стандартном режиме работы**	L_{pA}	53	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 мощность 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 S Pure – варочная панель

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

Производитель	BORA		
Модель	PURSA2 PURSA2R PURSU2 PURSU2R		
Тип варочной панели	Стеклокерамическая варочная панель		
Количество варочных зон / конфорок	4		
Технология нагрева	Индукционные варочные панели и конфорки		
	Символ	Значение	Единица измерения
Размеры используемых поверхностей			
Передняя левая варочная зона	Ø	9,5	см
Задняя левая варочная зона	Ø	14,0	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}	Не применимо	Втч/кг
Задняя левая варочная зона	EC ^{electric cooking}	177,4	Втч/кг
Передняя правая варочная зона	EC ^{electric cooking}	182,4	Втч/кг
Задняя правая варочная зона	EC ^{electric cooking}	183,1	Втч/кг
Объединенные варочные зоны справа	EC ^{electric cooking}	192,5	Втч/кг
Потребление электроэнергии варочной панелью	EC ^{electric hob}	183,9	Втч/кг

Таб. 14.2 Техническая спецификация варочной панели