

PL Instrukcja obsługi i montażu XBO



Spis treści

1	Informacje ogólne	4	5.8.7	Klasyka.....	23
1.1	Zakres obowiązywania.....	4	5.8.8	Multiszuflada.....	23
1.2	Odpowiedzialność.....	4	5.8.9	Pielęgnacja.....	23
1.3	Zgodność produktu.....	4	5.8.10	Ustawienia.....	23
1.4	Przedstawienie informacji.....	4	5.9	Cooldown.....	24
2	Bezpieczeństwo	6	5.10	Używanie termometru do potraw.....	24
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem.....	6	5.11	Personalizacja menu.....	24
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach.....	6	5.12	Aktualizacja oprogramowania urządzenia....	24
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	7	5.13	Aktywacja/deaktywacja trybu demo.....	24
2.4	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż.....	9	6	Czyszczenie i pielęgnacja	25
2.4.1	Szczegółne wskazówki dotyczące przyłącza świeżej wody.....	10	6.1	Czyszczenie komory gotowania.....	25
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa.....	10	6.1.1	Czyszczenie ręczne.....	25
2.6	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji.....	13	6.1.2	Programy pielęgnacyjne.....	25
2.7	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne.....	14	6.1.3	X BO kartusz czyszczący.....	26
2.8	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja.....	15	6.2	Czyszczenie termometru do potraw.....	26
3	Dane techniczne	16	6.3	Czyszczenie frontu urządzenia.....	26
3.1	Piekarnik parowy X BO.....	16	6.4	Czyszczenie płyt.....	26
3.1.1	Wymiary urządzenia.....	16	6.5	Czyszczenie sitka odpływowego.....	26
4	Opis urządzenia	17	6.6	Czyszczenie uszczelki komory gotowania....	27
4.1	Sposób działania.....	17	6.7	X BO filtr zapachów.....	27
4.2	Budowa.....	17	6.7.1	Wymiana filtra.....	27
4.3	Wyświetlacz dotykowy.....	18	7	Usuwanie zakłóceń	28
4.3.1	Symbole ogólne.....	18	8	Montaż	29
4.4	Otwieranie drzwi.....	18	8.1	Wskazówki dotyczące montażu.....	29
4.5	Termometr do potraw.....	19	8.1.1	Szafka montażowa.....	29
4.6	Płyty.....	19	8.1.2	Przyłącze świeżej wody.....	29
4.7	Tryb demo.....	19	8.1.3	Przyłącze ściekowe.....	29
5	Funkcje i obsługa	20	8.2	Zakres dostawy.....	29
5.1	Włączanie/wyłączanie urządzenia.....	20	8.3	Narzędzia i materiały pomocnicze.....	30
5.2	Otwieranie/zamykanie drzwi.....	20	8.4	Wymiary zabudowy.....	30
5.3	Używanie płyt.....	20	8.5	X BO ramowy element dystansowy.....	30
5.4	Obsługa wyświetlacza dotykowego.....	20	8.5.1	Demontaż ramowych elementów dystansowych.....	32
5.4.1	Zasada działania.....	21	8.5.2	Montaż dodatkowych ramowych elementów dystansowych.....	32
5.5	Informacje, wskazówki i instrukcje.....	21	8.6	Montaż	32
5.6	Funkcje standardowe.....	21	8.6.1	Montaż płyt zamykających korpusu.....	32
5.7	Funkcje globalne.....	21	8.6.2	Przyłącza urządzeń.....	33
5.8	Menu główne.....	22	8.6.3	Odpływ wody.....	33
5.8.1	Tryb ręczny.....	22	8.6.4	Przyłącze wody świeżej i przyłącze ściekowe.....	34
5.8.2	Presets.....	22	8.6.5	Przyłącze sieciowe.....	34
5.8.3	Tryb automatyczny.....	22	8.6.6	Podłączanie multiszuflady BORA (opcjonalnie).....	35
5.8.4	Pierwsze kroki.....	23	8.6.7	Wyrównywanie jednostki obsługowej.....	35
5.8.5	Specjalne.....	23	8.6.8	Wkładanie i mocowanie urządzenia.....	35
5.8.6	Ulubione.....	23	8.6.9	Zakładanie filtra zapachów.....	35
			8.7	Wentylacja.....	35
			8.8	Pierwsze uruchomienie.....	36
			8.9	Przekazanie użytkownikowi.....	36

9	Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja	36
9.1	Wycofanie z użytkowania	36
9.2	Demontaż	36
9.3	Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska	37
9.3.1	Utylizacja opakowania transportowego	37
9.3.2	Utylizacja wyposażenia dodatkowego	37
9.3.3	Utylizacja zużytego urządzenia	37
10	Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe	37
10.1	Gwarancja producenta BORA	37
10.1.1	Przedłużenie gwarancji	38
10.2	Serwis	38
10.3	Części zamienne	38
10.4	Wyposażenie dodatkowe	38
11	Arkusz danych produktu	39
12	Dane dla instytucji badawczych	40

1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja i wszystkie dołączone do niej dokumenty zawierają ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem.

► Konieczne jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

Montaż, instalacja i uruchomienie mogą być wykonywane wyłącznie z uwzględnieniem obowiązujących krajowych ustaw, przepisów i norm. Prace muszą być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów, którzy znają dodatkowe przepisy lokalnego zakładu energetycznego i przestrzegają ich. Muszą być przestrzegane wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia, jak również instrukcje postępowania zawarte w dołączonych dokumentach. Przechowywać niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu oraz przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

1.1 Zakres obowiązywania

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

1.2 Odpowiedzialność

Spółki BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie odpowiadają za szkody wynikające z nieprzestrzegania dokumentów zawartych w zakresie dostawy!

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

1.3 Zgodność produktu

Urządzenia są zgodne z następującymi przepisami UE/WE:

- 2009/125/EG Dyrektywa dotycząca ekoprojektu dla produktów związanych z energią
- 2011/65/UE Dyrektywa RoHS

Niniejszym firma BORA Vertriebs GmbH & Co KG deklaruje, że typ urządzenia radiowego X BO jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Urządzenie obsługuje pasma częstotliwości:

- 2,4 GHz: 100 mW maks.
- 5 GHz: 100 mW maks.

	AD	AT	BE	CH	CZ	DE	DK	EE	ES
	FI	FR	IE	IT	LI	LU	MC	MT	NL
	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	SM	UK(NI)

W tych krajach w przypadku sieci WLAN 5 GHz obowiązuje zasada:

Tylko do użytku w pomieszczeniach.

Urządzenia są zgodne z następującymi przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii:
UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE oraz brytyjskiego Statement of Compliance jest dostępny pod następującym adresem internetowym:
<https://www.bora.com>

1.4 Przedstawienie informacji

Opisany w niniejszej instrukcji artykuł jest dalej nazywany urządzeniem. Wszystkie wymiary podano w milimetrach.

Instrukcje postępowania

- Należy zawsze wykonywać wszystkie instrukcje postępowania w podanej kolejności.

Wyliczenia

- Wyliczenie 1
- Wyliczenie 2

Punkty informacyjne

-  Te informacje wskazują na specjalne kwestie, które należy koniecznie uwzględnić.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki w przypadku nieprzestrzegania

- Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

Przy tym obowiązuje:

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

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

Tab. 1.1 Znaczenie znaków i haseł ostrzegawczych

2 Bezpieczeństwo

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

2.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do gotowania tylko w prywatnych gospodarstwach domowych.

i Urządzenie wolno eksploatować wyłącznie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do:

- użytku przemysłowego (gastronomia)
- użytkowania na zewnątrz
- ogrzewania pomieszczeń
- użytkowania w środkach transportu, np. w pojazdach silnikowych, na statkach lub w samolotach
- użytkowania na wysokości ponad 2000 m (nad poziomem morza)
- użytkowania w nie do końca zmontowanym stanie

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

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

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

2.2 Osoby o ograniczonych zdolnościach

Dzieci

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

- ▶ Należy używać zabezpieczenia przed dziećmi w celu zapobiegania włączeniu urządzeń lub zmianom ustawień przez dzieci.
- ▶ Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.
- ▶ Nad urządzeniem oraz w komorze gotowania nie przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby wzbudzić zainteresowanie dzieci. Dzieci mogłyby próbować wspinać się po urządzeniu (otwarte drzwi).

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

Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

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

2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo zadławienia elementami opakowania

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

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem lub obrażeń na skutek uszkodzonych powierzchni

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

- ▶ Nie dotykać uszkodzonej powierzchni.
- ▶ W przypadku pojawienia się złamań, pęknięć i rys natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Za pomocą wyłącznika nadmiarowoprądowego, bezpieczników, wyłącznika instalacyjnego lub stycznika odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo urazów na skutek nadmiernego obciążenia otwartych drzwi

Nośność otwartych drzwi wynosi maksymalnie 22,5 kg.

- ▶ Nie pozwolić dzieciom stawać, siadać lub wieszać się na otwartych drzwiach.
- ▶ Nie stawać i nie siadać na otwartych drzwiach ani nie opierać się o nie.
- ▶ Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiach.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód spowodowanych przez nieodpowiednie części lub samowolne zmiany

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

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

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała w wyniku uszkodzeń mechanicznych urządzenia

Uszkodzenia mechaniczne (np. pęknięcie, odkształcenie, puszczenie połączeń klejowych) urządzenia oraz przewodów i akcesoriów mogą spowodować obrażenia ciała.

- ▶ W takim wypadku nie używać urządzenia.
- ▶ Nie podejmować prób samodzielnej naprawy ani wymiany uszkodzonych części.
- ▶ Skontaktować się z zespołem serwisowym firmy BORA.

OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające części urządzenia

Spadające części urządzenia mogą spowodować obrażenia.

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

OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo urazów na skutek nadmiernego obciążenia

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

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

OSTROŻNIE

Uszkodzenie na skutek nieprawidłowego użytkowania

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

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

WSKAZÓWKA

Uszkodzenia urządzenia spowodowane zakryciem czujnika temperatury

Przykrycie, a tym samym zablokowanie znajdującego się w komorze gotowania czujnika temperatury, np. przez za wysoko wsuniętą potrawę, może spowodować uszkodzenie urządzenia wskutek przegrzania.

- ▶ Zwrócić uwagę, aby czujnik w komorze gotowania nie był przykryty.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby czujnik w komorze gotowania był czysty, i przestrzegać wskazanych interwałów czyszczenia.

WSKAZÓWKA

Zakłócenia i błędy

W przypadku usterek lub nieprawidłowej obsługi emitowane są komunikaty o błędach.

- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów stosować się do wskázówek wyświetlonych na wyświetlaczu urządzenia oraz zawartych w rozdziale dotyczącym usuwania zakłóceń.
- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów, które nie zostały opisane, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem BORA.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez zwierzęta domowe

Zwierzęta domowe mogą uszkodzić urządzenie lub odnieść obrażenia.

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

2.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez nieprawidłowy montaż

Nieprzestrzeganie wytycznych na temat montażu może doprowadzić do obrażeń.

- ▶ Instalacja i montaż urządzenia mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków zakładu energetycznego lub gazowniczego.
- ▶ Urządzenie wolno montować wyłącznie w stanie pozbawionym napięcia.
- ▶ Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Wszystkie prace należy przeprowadzać uważnie i starannie.
- ▶ Przed przekazaniem urządzenia lub systemu końcowemu użytkownikowi należy się upewnić, że zostało ono prawidłowo zainstalowane.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem na skutek nieprawidłowego podłączenia do sieci

Niewłaściwe przyłączenie urządzenia do sieci napięcia grozi porażeniem prądem.

- ▶ Zapewnić, aby urządzenie zostało przyłączone do sieci napięcia przy pomocy trwałych połączeń.
- ▶ Zapewnić, aby urządzenie zostało prawidłowo przyłączone do uziemiającego przewodu ochronnego.
- ▶ Zapewnić zastosowanie urządzenia odłączającego od sieci napięcia, w którym odstępy styków (wszystkie końcówki) wynoszą przynajmniej 3 mm (wyłączniki instalacyjne, bezpieczniki, styczniki).

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzony przewód zasilający

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego (np. podczas montażu) może dojść do (śmiertelnego) porażenia prądem elektrycznym.

- ▶ Zwrócić uwagę, aby nie zakleszczyć i nie uszkodzić kabla przyłączeniowego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzone urządzenie

Uszkodzone urządzenie może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Przed montażem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie montować ani nie podłączać go.
- ▶ Nie używać uszkodzonych urządzeń.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenie urządzenia wskutek nieprawidłowego podłączenia do zasilania

Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, jeżeli właściwie zainstalowano i podłączono uziemiający przewód ochronny.

- ▶ Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Zapewnić te podstawowe środki bezpieczeństwa. Urządzenie musi być odpowiednie do napięcia i częstotliwości lokalnej sieci.
- ▶ Sprawdzić dane na tabliczce znamionowej i w przypadku różnic nie podłączać urządzenia.
- ▶ Stosować wyłącznie wyznaczone przewody przyłączeniowe.

2.4.1 Szczególne wskazówki dotyczące przyłącza świeżej wody

OSTRZEŻENIE

Zagrożenie dla zdrowia spowodowane przez zanieczyszczoną wodę

Użycie zanieczyszczonej wody stwarza zagrożenie dla zdrowia

- ▶ Podłączyć urządzenie do sieci zasilania wodą pitną.
- ▶ Uwaga: jakość świeżej wody pitnej musi odpowiadać wymogom rozporządzenia w sprawie wody pitnej obowiązującego w danym kraju.
- ▶ Przyłącze świeżej wody może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel fachowy, który zna lokalne przepisy i przestrzega ich.

OSTROŻNIE

Uszkodzenia spowodowane przez zanieczyszczoną wodę

Zanieczyszczenia w przewodzie wody mogą odkładać się w zaworze urządzenia. Jeśli spowoduje to zakłócenie funkcji zaworu, woda może wyciekać.

- ▶ Przed podłączeniem urządzenia oraz po pracach na przewodach wody przepłukać przewody wody.

2.5 Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy z olejami i tłuszczami.
- ▶ Płomieni spowodowanych przez oleje i tłuszcze nie należy gasić wodą.
- ▶ Wyłączyć urządzenie.
- ▶ Ogień zdużyć np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego nadmiernym wysuszeniem

W przypadku nadmiernego wysuszenia istnieje niebezpieczeństwo pożaru.

- ▶ Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas suszenia ziół, chleba, grzybów itd.
- ▶ Jeśli urządzenie wytwarza dym, trzymać je zamknięte i odłączyć od zasilania elektrycznego.
- ▶ Otworzyć drzwi, dopiero gdy dym zostanie odciągnięty.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu wywołanego palnymi cieczami

Palne ciecze (opary alkoholu) w gorącej komorze gotowania mogą zostać zapalone lub eksplodować i spowodować poważne obrażenia.

- ▶ Nigdy nie przygotowywać potraw zawierających duże ilości wysokoprocentowego alkoholu.
- ▶ Używać tylko małych ilości wysokoprocentowego alkoholu.
- ▶ Nie polewać rozgrzanej żywności palnymi cieczami (np. alkoholami).

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu spowodowane zamkniętymi puszkami z konserwami

Podczas podgrzewania zamkniętych puszek z konserwami wytwarza się nadciśnienie, które może spowodować wybuch puszek i poważne obrażenia ciała.

- ▶ Nie podgrzewać zamkniętych puszek z konserwami.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą potrawę

Podczas wsuwania lub wyjmowania płyt potrawa może się wylać. Dotknięcie gorącej potrawy może spowodować ciężkie oparzenia.

- ▶ Podczas wsuwania lub wyjmowania płyt uważać, aby gorąca potrawa się nie wylała.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia w przypadku awarii zasilania

Podczas lub po awarii zasilania płyta grzewcza, jeśli była właśnie używana, może nadal być gorąca.

- ▶ Nie dotykać urządzenia, gdy jest jeszcze gorące.
- ▶ Dopilnować, aby dzieci nie zbliżały się do gorącego urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie

Urządzenie i jego odsłonięte części (komora gotowania, drzwi, grzałki, termometr do potraw, osprzęt) podczas pracy nagrzewają się. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorących powierzchni.
- ▶ W razie potrzeby użyć stosownych pomocy (ściereczek do garnków, rękawic).
- ▶ Nie dopuszczać dzieci poniżej 8. roku życia w pobliże płyty grzewczej, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez ruchome części urządzenia

Podczas otwierania i zamykania drzwi lub panelu obsługowego istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.

- ▶ Uważać, aby nikt nie wkładał palców do urządzenia, gdy poruszane są drzwi lub panel obsługowy (uważać zwłaszcza w obecności dzieci).

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez otwarte drzwi

Przy otwartych drzwiach istnieje ryzyko potknięcia i zmiżdżenia.

- Po użyciu zamknąć drzwi.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo korozji

Rdzewiąjące materiały (np. półmiski, sztucze) mogą spowodować korozję w komorze gotowania.

- W komorze gotowania używać wyłącznie oryginalnego osprzętu.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez gorącą parę

Podczas otwierania drzwi ulatniać się może gorąca para, jeżeli wcześniej nie została ona odessana. W zależności od temperatury para może nie być widoczna. Po otwarciu z drzwi skapywać może gorąca woda.

- Podczas otwierania drzwi nie stać zbyt blisko urządzenia.
- Otwierać drzwi ostrożnie.
- Nie pozwolić dzieciom na zbliżanie się do wydostającej się pary.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń wskutek nieostrożnego używania termometru do potraw

Nieostrożne wprowadzanie termometru do potraw może spowodować rany klute.

- Uważać na dokładne umiejscowienie termometru do potraw.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenie urządzenia

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Uważać, aby podczas gotowania zawsze było założone sito odpływowe. Duże resztki żywności mogą zatkać odpływ wody z pompy.
- Nigdy nie wykładać dna komory gotowania np. folią aluminiową ani papierem do pieczenia.
- Nie ustawiać naczyń bezpośrednio na dnie komory gotowania.
- Nie przechowywać żadnych łatwopalnych przedmiotów ani cieczy w komorze gotowania.
- Podczas pracy drzwi powinny być zamknięte, w przeciwnym razie elementy obsługowe bardzo się nagrzewają.
- Kapiące tłuszcze należy zawsze wytapywać za pomocą odpowiedniego naczynia.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie.

WSKAZÓWKA

Zwiększona wilgotność powietrza

Podczas każdego procesu gotowania i czyszczenia do pomieszczenia wydostaje się wilgoć.

- ▶ Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza, np. przez otwarte okno.
- ▶ Zapewnić normalny i komfortowy klimat wewnętrzny (45–60% wilgotności powietrza), np. przez otwarcie naturalnych otworów wentylacyjnych lub użycie innej wentylacji.

2.6 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze

Olej i tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Przed użyciem komory gotowania usunąć resztki oleju i tłuszczu.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powierzchnie

Urządzenie i jego odsłonięte części (komora gotowania, drzwi, grzałki, termometr do potraw, osprzęt) podczas czyszczenia nagrzewają się. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorących powierzchni.
- ▶ Przed czyszczeniem i po czyszczeniu odczekać na ostygnięcie urządzenia i dotykanych elementów.
- ▶ Nie dopuszczać dzieci poniżej 8. roku życia w pobliże płyty grzewczej, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo korozji

Jeśli zawierające sól potrawy lub ciecze przywrą do stalowych ścianek komory gotowania, istnieje ryzyko korozji.

- ▶ Usunąć pozostałości zawierających sól potraw i cieczy ze stalowych ścianek komory gotowania.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez gorącą parę

Podczas otwierania drzwi ulatniać się może gorąca para, jeżeli wcześniej nie została ona odessana. W zależności od temperatury para może nie być widoczna. Po otwarciu z drzwi skapywać może gorąca woda.

- ▶ Podczas otwierania drzwi nie stać zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Otwierać drzwi ostrożnie.
- ▶ Nie pozwolić dzieciom na zbliżanie się do wydostającej się pary.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez gorącą wodę i środek czyszczący

Otwarcie drzwi podczas trwania programu czyszczenia może spowodować poparzenia lub podrażnienie oczu.

- Nie otwierać drzwi podczas trwania programu czyszczenia.

OSTROŻNIE

Podrażnienie oczu przez pozostałości środka czyszczącego

Pozostałości środka czyszczącego w komorze gotowania oraz pustym kartuszu mogą spowodować podrażnienia w kontakcie z oczami.

- Po dotknięciu środka czyszczącego lub kartuszy czyszczących dokładnie umyć ręce.

WSKAZÓWKA

Uszkodzenie urządzenia wskutek zabrudzeń

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

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Zabrudzenia należy natychmiast wyczyścić.
- Podczas czyszczenia nie używać środków do szorowania, które mogłyby spowodować powstanie rys lub ścieranie się powierzchni.
- Nie dopuszczać do przedostawania się wody do wnętrza urządzenia. Używać tylko umiarkowanie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie spryskiwać urządzenia wodą. Wnikająca woda może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Do czyszczenia nie używać myjek parowych. Para wodna może wywołać zwarcie w częściach przewodzących prąd, powodując uszkodzenie urządzenia.
- Stosować się do wszystkich wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Do czyszczenia komory gotowania i szklanych powierzchni (drzwi i panelu obsługowego) nie używać ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych. Może to spowodować zarysowanie powierzchni i zniszczenie szkła.
- Używać wyłącznie oryginalnych wkładów czyszczących BORA, ponieważ wkłady innych producentów mogą nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

2.7 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń podczas naprawy

Niewystarczające umiejętności mogą doprowadzić do odniesienia obrażeń podczas prac naprawczych.

- Prace naprawcze i serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający.
- Nie należy ponownie używać starych zestawów węży do podłączania instalacji zasilania wodą.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem spowodowane przez ładunki resztkowe

W elektronicznych elementach urządzenia mogą znajdować się ładunki resztkowe stwarzające niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- ▶ Nie dotykać odsłoniętych styków.
- ▶ Przed rozpoczęciem pracy przy urządzeniu użyć adaptera rozładowującego.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń lub szkód rzeczowych wskutek nieprawidłowej naprawy

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

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

2.8 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń podczas demontażu

Niewystarczające umiejętności mogą doprowadzić do odniesienia obrażeń podczas demontażu.

- ▶ Demontaż może zostać przeprowadzony wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, który zna obowiązujące w kraju przepisy i dodatkowe wymagania lokalnego zakładu energetycznego oraz przestrzega ich.
- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- ▶ Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem na skutek nieprawidłowego odłączenia

Niewłaściwe odłączenie urządzenia od sieci napięcia grozi porażeniem prądem.

- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- ▶ Przy pomocy dopuszczonego do użytku urządzenia pomiarowego upewnić się, że nie ma napięcia.
- ▶ Unikać dotykania odsłoniętych styków w jednostce elektroniki, ponieważ może ona zawierać ładunek resztkowy.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem spowodowane przez ładunki resztkowe

W elektronicznych elementach urządzenia mogą znajdować się ładunki resztkowe stwarzające niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- ▶ Nie dotykać odsłoniętych styków.
- ▶ Przed rozpoczęciem pracy przy urządzeniu użyć adaptera rozładowującego.

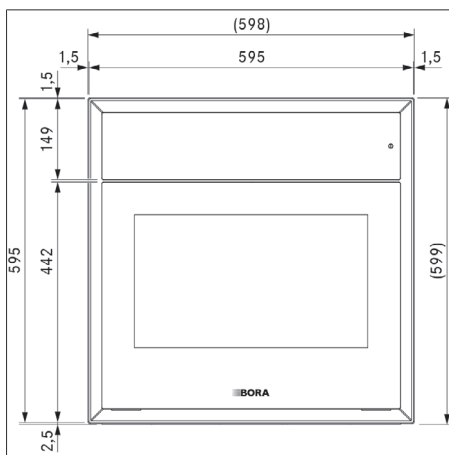
3 Dane techniczne

3.1 Piekarnik parowy X BO

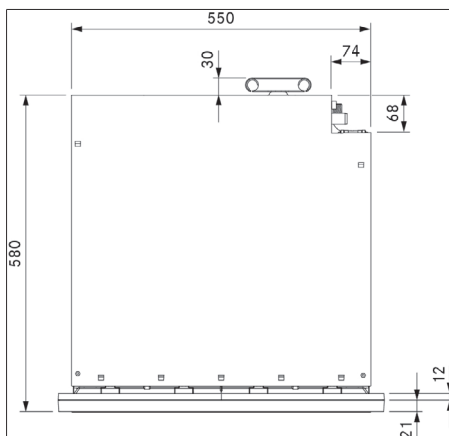
Parametr	Wartość
Wielofazowe napięcie przyłącza	380 – 415 V 2N
Napięcie przyłączenia, 1 faza	220 – 240 V
Częstotliwość	50 Hz
Maks. pobór mocy	6100 W
Zabezpieczenie/przyłącze prądowe 2-fazowe	2 x 16 A
Zabezpieczenie/przyłącze prądowe 1-fazowe	1 x 16 A
Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość)	598 x 599 x 580 mm
Wymiary komory gotowania (szerokość x głębokość x wysokość)	480 x 308 x 405 mm
Objętość komory gotowania	53 l
Liczba poziomów	3
Masa (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem)	62 kg
Masa (netto)	47 kg
Materiał powierzchni	Szkoło i tworzywo sztuczne
Zakres regulacji temperatur	30 – 230°C
Sterowanie mocą	Bezstopniowe
Długość węża doprowadzania wody	2,5 m
Przyłącze węża doprowadzania wody	3/4" (SW30)
Długość węża odprowadzania wody	2,5 m
Średnica wewnętrzna/zewnętrzna węża odprowadzania wody	19 mm / 27 mm
Materiał filtrujący filtra zapachów	Węgiel aktywny z wymiennikiem jonowym
Maksymalna żywotność filtra	1 rok
Gwarantowany okres dostępności aktualizacji oprogramowania (od daty zaprzestania produkcji produktu)	5 lat

Tab. 3.1 Dane techniczne X BO

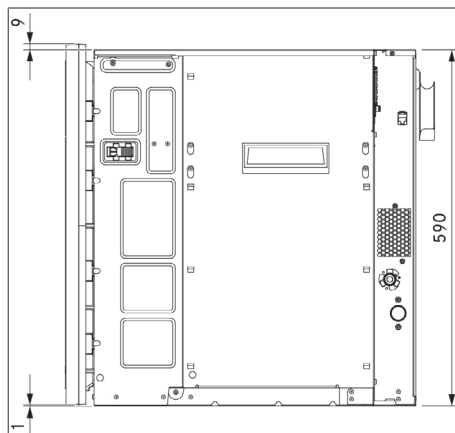
3.1.1 Wymiary urządzenia



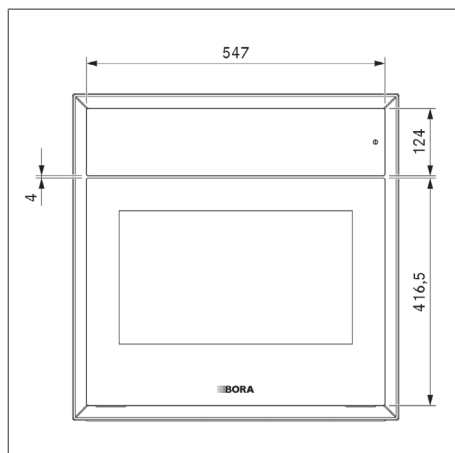
Rys. 3.1 Widok z przodu XBO



Rys. 3.2 Widok z góry XBO



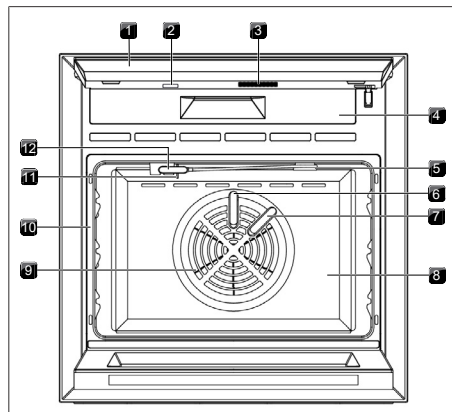
Rys. 3.3 Widok z boku XBO



Rys. 3.4 Widok z przodu szkło XBO

- Gorące powietrze jest cyrkulowane z dużą prędkością
- Przyspieszone procesy gotowania
- Perfekcyjne i równomierne efekty
- Filtr zapachów z węglem aktywnym zapewnia świeże powietrze

4.2 Budowa



Rys. 4.1 Budowa, część 1

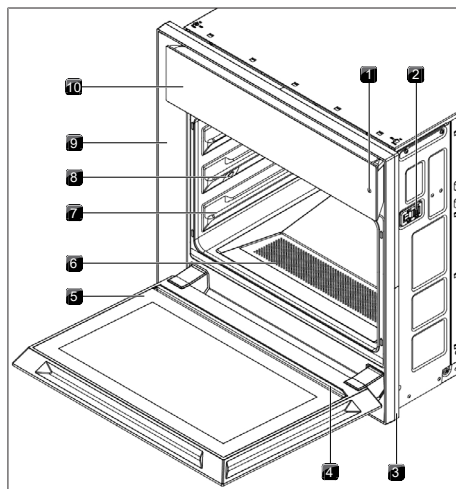
- | | |
|--|---|
| [1] Jednostka obsługowa z wyświetlaczem dotykowym (rozłożonym) | [2] Interfejs USB |
| [3] Głośnik | [4] Kłapa wymiany filtra |
| [5] Uchwyt kablowy termometru do potraw | [6] Wlot wody - czyszczenie |
| [7] Wlot wody - wytwarzanie | [8] Komora gotowania (w całości ze stali nierdzewnej) |
| [9] Wiryler wentylatora | [10] Uszczelka komory gotowania |
| [11] Czujnik temperatury w komorze gotowania | [12] Termometr do potraw |

4 Opis urządzenia

- Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

4.1 Sposób działania

- Parowar i piekarnik w jednym urządzeniu
- Generowanie pary bezpośrednio w komorze gotowania
- Bardzo szybka regulacja
- Procesy przyrządzania wymagają znacznie mniej ciepła



Rys. 4.2 Budowa, część 2

- | | |
|--|---|
| [1] Przycisk czujnikowy włączanie/wyłączanie | [2] Klin blokujący (2x) |
| [3] 2-ramowe elementy dystansowe | [4] Listwa wychwytyjąca krople |
| [5] Drzwi (otwarte) | [6] Sitko odpływowe |
| [7] Półki komory gotowania (3x) | [8] Oświetlenie LED komory gotowania (3x) |
| [9] Rama zabudowy | [10] Jednostka obsługowa z wyświetlaczem dotykowym (złożonym) |

4.3 Wyświetlacz dotykowy

Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą wyświetlacza dotykowego. W celu ułatwienia obsługi można płynnie rozkładać i składać jednostkę obsługową z wyświetlaczem dotykowym.

- Chwycić jednostkę obsługową z boku oboma dłońmi.
- Złożyć jednostkę obsługową w górę lub w dół.

- i** Szpiczaste lub ostre przedmioty mogą zarysować powierzchnię wyświetlacza dotykowego.
- i** Za wyświetlacz dotykowy nie może dostać się woda ani zanieczyszczenia.

4.3.1 Symbole ogólne

Symbol/funkcja	Znaczenie
	Spełnia wytyczne odżywiania BORA
	Wymagane działanie użytkownika
	Dodawanie funkcji
	Zatwierdzenie
	Przejdź do
	Zakończ
	Uruchamianie funkcji
	Wstrzymaj funkcję
	Gotowanie na czas
	Gotowanie z termometrem do potraw
	Nie wybrano temperatury wewnętrznej
	Zmiana widoku na rolkę
	Zmiana widoku na suwak
	Zatrzymanie odprowadzania pary, natychmiastowe otwarcie drzwi
	Dodawanie uderzenia pary
	Dodanie uderzenia pary jest niemożliwe
	Ustawienia temperatury
	Ustawienia wilgotności
	Utworzenie kopii w sekcji „Własne programy”
	Program automatyczny ze zmodyfikowanymi parametrami gotowania
	Ulubiony program
	Program do żywności mrożonej

Tab. 4.1 Symbole ogólne

4.4 Otwieranie drzwi

BORA Smart Open

Po aktywacji uchylenia drzwi, z komory gotowania odsysana jest para. Dopiero wtedy drzwi się otwierają. (BORA Clear View – podczas otwierania drzwi nie wydobywa się para). Czas trwania odprowadzania pary można ustawić (10 – 20 sekund). Drzwi można także otwierać ręcznie bez odprowadzania pary.

4.5 Termometr do potraw

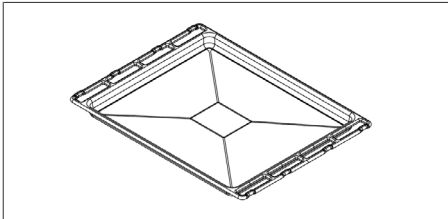
Za pomocą czteropunktowego termometru można niezawodnie ustawiać temperaturę wewnętrzną potrawy. Znajduje się on u góry komory gotowania i jest połączony z urządzeniem za pomocą przewodu. Termometr do potraw należy włożyć do potrawy. 4 punkty pomiarowe zawsze rozpoznają najchłodniejsze miejsce w potrawie. Kiedy potrawa osiągnie docelową temperaturę, proces gotowania zostaje automatycznie zakończony.

4.6 Płyty

Wszystkie płyty można stosować na każdym poziomie. Płyta potrzebna do danego programu jest określana jako akcesoria w ustawieniach fabrycznych, wskazówkach od profesjonalistów i programach specjalnych.

Blacha uniwersalna

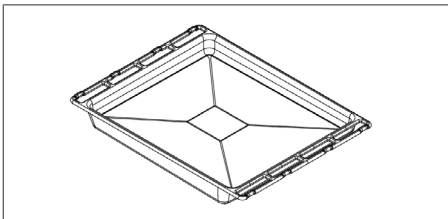
- Materiał: Aluminium pokryte wyjątkowo twardą ceramiką, zewnętrzna powłoka zapobiegająca przywieraniu bez zawartości PFOA
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 354 x 25 mm
- Pojemność: 3 l



Rys. 4.3 Blacha uniwersalna

Blacha uniwersalna głęboka

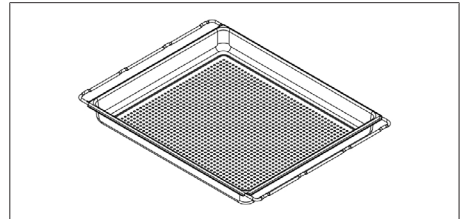
- Materiał: Aluminium pokryte wyjątkowo twardą ceramiką, zewnętrzna powłoka zapobiegająca przywieraniu bez zawartości PFOA
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 354 x 40 mm
- Pojemność: 4,9 l



Rys. 4.4 Blacha uniwersalna głęboka

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

- Materiał: ze stali szlachetnej,
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 361 x 41,5 mm
- Pojemność: 5,2 l
- Równomierne efekty dzięki ulepszonej cyrkulacji powietrza i pary
- Nadmiar tłuszczu lub płynu po prostu odpływa i zbiera się na wsuniętej poniżej blasze uniwersalnej
- Przeznaczona do delikatnego przyrządzania różnych rodzajów żywności

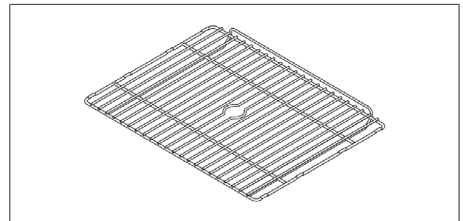


Rys. 4.5 Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

- i** Perforowana blacha ze stali nierdzewnej nie jest przeznaczona do żywności mrożonej i może być używana w temperaturze maks. 120°C.

Kratka do pieczenia i grillowania

- Materiał: ze stali szlachetnej,
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 358 x 38,5 mm
- Pałak kratki do pieczenia i grillowania zabezpiecza potrawę przed ześlizgnięciem (wsuwanie pałakiem do przodu).



Rys. 4.6 Kratka do pieczenia i grillowania

- i** Podczas stosowania programu czyszczącego kratka do pieczenia i grillowania służy do umieszczenia kartusza czyszczącego.

4.7 Tryb demo

Do celów prezentacyjnych dostępne są 3 tryby demo o ograniczonym zakresie funkcji:

- Bez grzania i wody
- Bez grzania, z wodą
- Sekwencja wideo – brak możliwości obsługi

5 Funkcje i obsługa

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

5.1 Włączanie/wyłączanie urządzenia

Przycisk czujnika ① reaguje na dotyk palca. Tym przyciskiem włącza się i wyłącza urządzenie.

- ▶ Naciśnięcie i przytrzymanie ①.
- Po wyłączeniu urządzenie najpierw zostaje przełączone w tryb czuwania, a po 15 minutach następuje całkowite wyłączenie oprogramowania.

- i** Podczas uruchamiania urządzenia sitko odpływowe musi być zamocowane. Duże resztki żywności mogłyby zatkać odpływ wody z pompy.

5.2 Otwieranie/zamykanie drzwi

Otwieranie drzwi

- ▶ Dotknięcie 
- Drzwi uchylają się.
- ▶ Obydwoma rękoma rozłożyć uchylone drzwi w dół aż do oporu.

- i** Jeżeli po uchyleniu przez 10 sekund pozycja drzwi nie ulegnie zmianie, zamkną się one automatycznie.

Zamykanie drzwi

Gdy drzwi są całkowicie otwarte:

- ▶ podnieść drzwi oburącz do góry, aż zamknie je system automatyczny.

Gdy drzwi są uchylone:

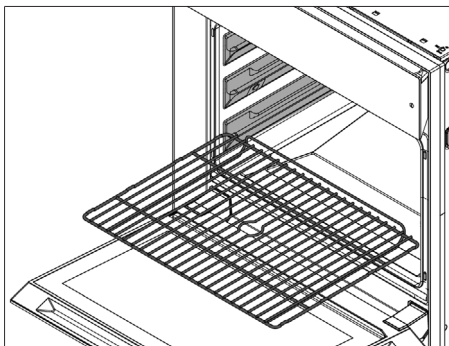
- ▶ Obydwoma rękoma rozłożyć uchylone drzwi w dół aż do oporu.
- ▶ podnieść drzwi oburącz do góry, aż zamknie je system automatyczny.

- i** Nie zatrzaskiwać uchylonych drzwi, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

5.3 Używanie płyt

Wsuwanie/wyciąganie płyt

- ▶ Umieścić płytę na przewodnicach danego poziomu i wsunąć ją aż do końca komory gotowania.



Rys. 5.1 Wsuwanie płyt

Płyty mają zabezpieczenie przed wysunięciem, które zapobiega ich ześlizgnięciu się z przodu z przewodnicy.

- ▶ W celu wyjęcia płyty należy ją unieść.

Prawidłowe i delikatne używanie płyt

- ▶ Nie należy kroić nożem na płytach.
- ▶ Nie używać przedmiotów z ostrymi krawędziami ani metalowych do przewracania lub wyjmowania potraw.
- ▶ Korzystać wyłącznie z przyborów kuchennych wykonanych z tworzywa lub drewna.

Podczas nagrzewania może dojść do rozszerzania płyt (zachowanie termiczne). W przypadku nierównomiernego nagrzewania metal rozszerza się w różnym stopniu. W celu przeciwdziałania odkształceniom można wykonać następujące czynności:

- ▶ Nagrzewać X BO bez płyty w środku.
- ▶ Równo układać płytę.
- ▶ Stosować płytę zgodnie z wytycznymi.
- ▶ Do pieczenia pizzy, okrągłych ciast lub podobnych wypieków używać odpowiedniej formy i umieszczać ją na kratce do pieczenia i grillowania.
- ▶ Unikać układania zimnych potraw lub wody bezpośrednio na gorącej płycie.
- ▶ Do podsmażania/smażenia używać blachy uniwersalnej.

5.4 Obsługa wyświetlacza dotykowego

Wyświetlacz reaguje na dotyk palca. Rozpoznaje on różne polecenia dotykowe.

Polecenie „dotknąć”	Styk	Czas trwania
Kalibrowanie	Krótkie dotknięcie	0,5 s
Długie naciśnięcie	Dłuższe dotknięcie	1 – 8 s
Przesunięcie	Ruch przesuwny (w pionie + w poziomie)	0,1 – 8 s
Rolka z cyframi	Ruch przesuwny w pionie po rolce z cyframi (aż żądana wartość znajdzie się na środku)	

Tab. 5.1 Polecenia dotykowe

- ▶ Wyświetlacza dotykowego należy dotykać wyłącznie palcami.
- ▶ Upewnij się, że palce są czyste i suche podczas pracy.
- ▶ Upewnij się, że kciuk w tym samym czasie podczas pracy nie dotyka wyświetlacza dotykowego.
- ▶ Podczas dotykania obszarów dotykowych należy zachować jak najmniejszy obszar kontaktu.

Pasek przesuwania na dolnej krawędzi wyświetlacza pokazuje aktualnie widoczne obszary w menu.

- ▶ Przesunięcie w lewo lub w prawo przez wyświetlacz, aby wyświetlić inne obszary w menu.

5.4.1 Zasada działania

Obsługa	Polecenie
Kalibrowanie	Wybór funkcji, przycisku lub punktu menu
Długie naciśnięcie	Aktywowanie dodatkowych opcji
Przesunięcie	Ustawianie wartości, nawigowanie

Tab. 5.2 Zasada działania

5.5 Informacje, wskazówki i instrukcje

-  W punkcie menu „Pierwsze kroki” wyświetlane są pomocne filmiki na temat obsługi i eksploatacji piekarnika parowego X BO.

Informacje i wskazówki

Programy oferują praktyczne wskazówki i porady:

- ▶ Dotknąć  w programach fabrycznych
- ▶ Dotknąć przycisku Info w programach specjalnych
- ▶ Dotknąć przycisku „Wskazówki profesjonalistów” w programach automatycznych

Instrukcja

Przycisk „Instrukcja” umożliwia wyświetlenie animacji objaśniającej kroki postępowania (np. umieszczanie kartusza czyszczącego BORA).

Informacje o stanie

Wyświetlane są na górze wyświetlacza.

- ▶ Należy zwracać uwagę na informacje o stanie.

5.6 Funkcje standardowe

Funkcje standardowe są dostępne na każdym poziomie menu i wyświetlane są na krawędzi wyświetlacza.

Symbol/funkcja	Znaczenie
 Jeden poziom menu wstecz	Wyświetlone zostaje nadrzędne menu
 Menu główne	Wyświetlone zostaje menu główne
 Otwieranie drzwi	Drzwi otwierają się automatycznie
 Oświetlenie komory gotowania	Oświetlenie komory gotowania wł./wył.
Godzina	Godzina:minuta

Tab. 5.3 Funkcje standardowe

5.7 Funkcje globalne

Funkcji globalnych można używać w dowolnym momencie.

Symbol/funkcja	Znaczenie
 Minutnik	Odcliczanie sekundowe, akustyczny i optyczny sygnał po upływie czasu, następnie czas jest nadal odcliczany w wartościach ujemnych
 Budzik	Sygnał akustyczny o określonej godzinie, następnie czas jest nadal odcliczany w wartościach ujemnych
 Wyszukiwanie	Wyszukiwanie tekstowe z funkcją sugestii
 Wiadomość	Informacje dla innych osób, na wyświetlaczu widoczna jest wiadomość (np. „Nie przerywać gotowania”)
 Blokada obsługi	Uniemożliwia przypadkową lub niepożądaną obsługę
 Blokada czyszczenia	Wyświetlacz jest blokowany na 10 sekund

Tab. 5.4 Funkcje globalne

Wywołanie funkcji globalnych

- ▶ Przesunięcie z górnej krawędzi wyświetlacza na dół.

Zamykanie funkcji globalnych

- ▶ Przesunięcie do góry.

5.8 Menu główne

Poszczególne funkcje i ustawienia wybiera się za pomocą menu głównego. W niektórych punktach menu wyświetlane są dalsze możliwości wyboru i możliwe jest wprowadzanie ustawień.

Symbol/funkcja	Znaczenie
Tryb ręczny	Gotowanie ręczne
Tryb automatyczny	Programy automatyczne
Pierwsze kroki	Zapoznanie się z obsługą (można ukryć w „Ustawieniach”)
Specjalne	Inne przydatne programy
Ulubione	Ulubione programy automatyczne
Klasyka	Gotowanie klasyczne
Multiszufłada	Sterowanie multiszufładą BORA (działa tylko przy podłączonej multiszufładzie)
Pielęgnacja	Programy pielęgnacyjne i wymiana filtra
Ustawienia	Ustawianie urządzenia
Podstawy	Proste programy automatyczne (działa tylko w trybie dla gości, patrz „Ustawienia”)

Tab. 5.5 Menu główne

5.8.1 Tryb ręczny

Za pomocą dwóch widoków (suwak lub rolka) można dokładnie nastawić docelową wilgotność i docelową temperaturę oraz długość gotowania. Dodatkowo można aktywować opcjonalne ręczne uderzenia pary. Parametry temperatury odnoszące się do konwencjonalnych funkcji piekarnika (np. grzałka górna i dolna, grillowanie), które nie występują w urządzeniu, można dostosowywać zgodnie z poniższymi zasadami:

Zakres temperatur w konwencjonalnym piekarniku	Ustawienie gotowania ręcznego
120°C – 140°C	mniej o 5°C
140°C – 160°C	mniej o 10°C
160°C – 180°C	mniej o 15°C
180°C – 230°C	mniej o 20°C

Tab. 5.6 Tabela przeliczeń

5.8.2 Presets

W menu „Tryb ręczny” i „Klasyka” zapisane są programy fabryczne z ustawionymi parametrami przyrządzenia, które w razie potrzeby można zmienić ręcznie.

Dostępne są różne programy fabryczne, takie jak odpiekanie bułek, gotowanie warzyw na parze, duszenie pieczeni itd. Do każdego programu fabrycznego dołączone są praktyczne informacje.

Wybór programu fabrycznego

- ▶ Naciśnięcie menu „Tryb ręczny” lub „Klasyka” .
- ▶ Naciśnięcie .
- ▶ Naciśnięcieżądanego programu fabrycznego.
- ▶ W razie potrzeby należy zmienić ustawienia.

5.8.3 Tryb automatyczny

W programach automatycznych wstępnie ustawiona jest optymalna temperatura, czas przyrządzania oraz ilość pary. Aby zagwarantowany był pożądany rezultat gotowania, w wielu programach określone są warunki początkowe (np. temperatura lub właściwości produktów spożywczych). W niektórych przypadkach można dostosować zaprogramowane wartości pod względem stopnia zarumienienia i ugotowania (np. twardy/średni/miękki). Programy automatyczne można indywidualnie modyfikować i zapisywać pod nowymi nazwami. Wskazówki od profesjonalistów zawierają cenne informacje dotyczące przygotowania danej potrawy.

Wkładać do piekarnika parowego produkty spożywcze w temperaturze pokojowej. Najpierw rozmrozić zamrożoną żywność.

W niektórych programach automatycznych wykorzystywane są wysokie temperatury (do 230°C). W przypadku zastosowania nieodpowiednich tłuszczów lub olejów może dojść do powstawania dymu. Z tego względu zaleca się stosowanie tłuszczów i olejów o wysokim punkcie dymienia.

Modyfikowanie programu automatycznego

Na wyświetlaczu kroków gotowania można zmieniać wartości poszczególnych kroków.

- ▶ Przeciągnij od dolnej krawędzi wyświetlacza do góry w programie automatycznym.
- ▶ Wybierz krok gotowania.

Po zakończeniu programu można zapisać zmieniony program automatyczny.

Uruchamianie programu automatycznego od określonego kroku

- ▶ Przeciągnij od dolnej krawędzi wyświetlacza do góry.
- ▶ Wybierz krok gotowania.
- ▶ Wybierz opcję „Rozpocznij program tutaj”

Rozpocznij program automatyczny w przyszłości

W przypadku programów, które mogą zostać bezpiecznie rozpoczęte w przyszłości, można zmieniać czas rozpoczęcia i zakończenia (patrz „Pierwsze kroki”).

Parametry ilościowe programów automatycznych (wartości orientacyjne)

- Ustawienie standardowe: 4 porcje/4 osoby
- Potrawy przygotowywane na blasze: 1 blacha
- Potrawy mięsne: 800 – 1000 g mięsa (surowego)
- Chleb, pieczywo: ok. 750 g pieczywa
- Ryż, risotto: 300 g – 400 g ryżu suchego, bez płynów

5.8.4 Pierwsze kroki

Przydatne filmiki z prostymi objaśnieniami dotyczącymi obsługi i eksploatacji urządzenia.

► Naciśnij opcję „Pierwsze kroki” .

► Naciśnij wideo.

Wcześniejsze kończenie wideo:

► Naciśnij i przytrzymaj na wyświetlaczu.

5.8.5 Specjalne

Punkt menu zawierający przydatne programy specjalne, np. trzymanie ciepła, rozmrażanie, gotowanie sous vide, suszenie itd.

5.8.6 Ulubione

W tym punkcie menu można zapisać ulubione programy automatyczne.

Dodawanie ulubionych

Przejdź do żądanego programu automatycznego.

► Naciśnij i przytrzymaj potrawę.

► Dotknij .

5.8.7 Klasyka

Za pomocą funkcji Klasyka można korzystać z konwencjonalnych sposobów przygotowania potraw: smażenia, pieczenia, gotowania na parze i grillowania w gorącym powietrzu. Działają one wyłącznie w oparciu o połączenie gorącego powietrza i pary.

-  W przypadku zakresów temperatury i czasu na opakowaniach żywności stosować niższe wartości graniczne.

Symbole/ tryb pracy	Funkcja
 Gorące powietrze	Intensywny przepływ nagrzanego powietrza zapewnia wyjątkowo równomierne przybrązowienie potraw.
 Pieczenie z wilgocią	Do nagrzanego powietrza dodawana jest woda, która paruje i tworzy wilgotny klimat w komorze gotowania, dzięki czemu potrawy mniej wysychają i pozostają soczyste
 Gotowanie na parze	Temperatura do 100 °C, maksymalne nasycenie parą – wyjątkowo delikatna metoda przyrządzania, gotowanie w niskiej temperaturze zachowuje naturalne aromaty, składniki odżywcze i witaminy
 Grillowanie w gorącym powietrzu	Ukierunkowane odprowadzanie wilgotnego powietrza z komory gotowania powoduje intensywne brązowienie i sprzyja powstawaniu aromatów pieczenia
 Tryb Eco	Mniejsza moc przekładająca się na obniżone zużycie energii, tylko gorące powietrze, brak dodawania pary, dłuższy czas nagrzewania

Tab. 5.7 Tryby pracy funkcji Klasyka

Tryb pracy	Optymalny do tych potraw
Gorące powietrze	Wypieki (ciasta, chleb, ciastka), gotowe dania
Pieczenie z wilgocią	Zapiekanki, potrawy mięsne, potrawy rybne, serniki, suche ciasta
Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, delikatne mięso, pierogi
Grillowanie w gorącym powietrzu	Grillowane mięso, kielbasy i warzywa, zapiekanie potraw

Tab. 5.8 Korzystanie z klasycznych trybów pracy

5.8.8 Multiszuflada

Jeżeli urządzenie jest połączone z multiszufladą BORA, można sterować nią i obsługiwać ją poprzez wyświetlacz dotykowy piekarnika X BO.

5.8.9 Pielęgnacja

Urządzenie oferuje programy do czyszczenia, suszenia i wymiany filtra zapachów (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”).

5.8.10 Ustawienia

W tym punkcie menu można wprowadzać indywidualne ustawienia na urządzeniu.

-  Standardowy kod do dezaktywacji trybu dla gości i zabezpieczenia przed dziećmi: 2021

5.9 Cooldown

Funkcja Cooldown umożliwia szybkie schłodzenie komory gotowania wodą i osiągnięcie żądanej temperatury docelowej. Funkcja Cooldown jest proponowana automatycznie, kiedy temperatura w komorze gotowania jest wyższa od ustawionej temperatury docelowej. Podczas tworzenia programu można wybierać między wersją suchą i moką funkcji Cooldown, odpowiednio do kolejnego etapu gotowania.

5.10 Używanie termometru do potraw

- ▶ Wyjąć termometr z mocowania.
- ▶ Włożyć termometr w najgrubsze miejsce potrawy.
 - W wypadku potrawy zawierającej kość termometr należy wbić jak najbliżej kości.
 - W przypadku całego drobiu nakłuć wzdłuż mostka.
- ▶ Po zakończeniu gotowania oczyszczony termometr należy umieścić w mocowaniu, owijając uprzednio przewód wokół uchwyty.

5.11 Personalizacja menu

Zgodnie z osobistymi potrzebami można w następujących menu przesuwać symbole w dowolnej kolejności:

- Menu główne
- Tryb automatyczny
- Pierwsze kroki
- Specjalne
- Pielęgnacja

Przesuwanie symbolu

- ▶ Naciśnij i przytrzymaj symbol, a następnie przesun go na żądaną pozycję.

5.12 Aktualizacja oprogramowania urządzenia

Za pomocą nośnika pamięci USB

Aktualne oprogramowanie jest dostępne nieodpłatnie na stronie internetowej BORA (www.bora.com).

- i** Pamięć USB z formatowaniem FAT32 jest wymagana jako nośnik zapisu pliku aktualizacyjnego.

- ▶ Pobrać plik aktualizacyjny na nośnik pamięci USB.
- ▶ Naciśnij „Ustawienia” .
- ▶ Aktualizację należy przeprowadzić w zakładce „System i aktualizacje” .
- Po automatycznym zrestartowaniu aktualizacja zostanie zatwierdzona przez urządzenie.

Za pomocą WLAN

Kiedy udostępniona zostanie nowa wersja oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Dostępna aktualizacja”.

- i** W celu dokonania aktualizacji za pomocą WLAN urządzenie musi być podłączone do internetu.

- ▶ Naciśnij komunikat statusowy „Dostępna aktualizacja”
- lub
- ▶ Naciśnij „Ustawienia” .
- ▶ Aktualizację należy przeprowadzić w zakładce „System i aktualizacje” .
- Po automatycznym zrestartowaniu aktualizacja zostanie zatwierdzona przez urządzenie.

Wyszukiwanie informacji o aktualizacji za pomocą WLAN:

- ▶ Naciśnij „Ustawienia” .
- ▶ Naciśnij „System i aktualizacje” .
- ▶ Naciśnij  przy opcji „Najnowsze oprogramowanie”.

5.13 Aktywacja/dezaktywacja trybu demo

Aktywowanie trybu demo

- ▶ Naciśnij „Ustawienia”.
- ▶ Naciśnij „System i aktualizacje”.
- ▶ Naciśnij 5-krotnie „Numer seryjny”.
- ▶ Wprowadź numer PIN „2007” i potwierdź.
- ▶ Wybierz tryb demo.
- ▶ Aktywuj tryb demo.

Dezaktywowanie trybu demo

- ▶ Naciśnij „Tryb demo”.
- ▶ Dezaktywuj tryb demo.
- ▶ Wprowadź numer PIN „2007” i potwierdź.

- i** Przed dezaktywacją trybu demo należy podłączyć przyłącze świeżej wody i skontrolować dopływ wody.

Dezaktywowanie sekwencji wideo

- ▶ Naciśnij i przytrzymaj na wyświetlaczu dotykowym.
- ▶ Wprowadź numer PIN „2007” i potwierdź.

6 Czyszczenie i pielęgnacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

i Regularne czyszczenie i pielęgnacja zapewnią dłuższy okres żywotności oraz optymalne działanie.

- ▶ Należy dotrzymywać poniższych interwałów czyszczenia:

Komponenty	Interwał czyszczenia
Komorę do gotowania	Szybkie czyszczenie / czyszczenie ręczne: w razie potrzeby Czyszczenie intensywne: w razie potrzeby lub po upływie określonego czasu użytkowania (wskaźnik na urządzeniu) Suszenie: w razie wilgoci w komorze gotowania
Termometr do potraw	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Przód urządzenia	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Wewnętrzna szyba w drzwiach	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Płyty	po każdym użyciu
Sitko odpływowe	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Uszczelka komory gotowania	w razie potrzeby, po przyrządzaniu drobiu
Filtr zapachów	Wymiana co roku (wskazanie na urządzeniu)

Tab. 6.1 Interwały czyszczenia

- ▶ Nigdy nie używać myjek parowych, ostrych gąbek, środków do szorowania i agresywnych chemicznie środków czyszczących (np. spray do piekarnika).
 - ▶ Zwrócić uwagę, aby środek czyszczący w żadnym wypadku nie zawierał piasku, sody, kwasów, ługów oraz chlorków.
 - ▶ Nie używać tabletek do zmywarki zamiast kartuszy czyszczących X BO.
- i** Czyszczenie należy przeprowadzić przed dłuższą nieobecnością (np. urlopem).
- i** Nieprzestrzeganie interwałów czyszczenia może spowodować ograniczenie funkcjonalności.

6.1 Czyszczenie komory gotowania

6.1.1 Czyszczenie ręczne

- ▶ Wyczyścić komorę gotowania czystą ściereczką gąbkową i ciepłą wodą.
- ▶ Wysuszyć komorę gotowania miękką szmatką.

i Nie wolno wlewać ręcznie wody do komory gotowania.

6.1.2 Programy pielęgnacyjne

Urządzenie jest wyposażone w automatyczne programy czyszczenia i program suszenia. Programy czyszczenia czyszczą i odkamieniają komorę gotowania gorącą parą wodną i przyjaznymi dla środowiska substancjami z kartusza czyszczącego X BO.

Szybkie czyszczenie

Ten krótki program czyszczenia przeznaczony jest przede wszystkim do szybkiego czyszczenia przy niewielkim zabrudzeniu lub po przygotowaniu wyjątkowo aromatycznych potraw.

i Do szybkiego czyszczenia wymagany jest kartusz czyszczący ze ściągającym zamknięciem aluminiowym.

Intensywne czyszczenie

Ten program czyszczenia gruntownie czyści i odkamienia komorę gotowania. Intensywne czyszczenie należy przeprowadzać co dwa – cztery tygodnie, zależnie od intensywności użytkowania. Pasek pod symbolem „Intensywne czyszczenie” pokazuje czas pozostały do kolejnego wymaganego czyszczenia.

- i** Czas czyszczenia może być różny w zależności od rozmaitych czynników (np. temperatura świeżej wody, przyłącze sieciowe).
- i** Jeżeli w trakcie czyszczenia nastąpi odłączenie prądu, po ponownym uruchomieniu urządzenia wymagane jest automatyczne płukanie i wyjęcie kartusza czyszczącego.
- i** Program czyszczenia można uruchomić tylko wtedy, gdy urządzenie jest schłodzone do temperatury poniżej 40°C. Kartusz czyszczący włożyć dopiero po schłodzeniu.

Uruchamianie programu czyszczenia

- ▶ Przed uruchomieniem programu wyjąć z komory gotowania wszystkie płyty.

- ▶ Wyjąć sitko odpływowe.
- ▶ Ręcznie wyczyścić kratkę do pieczenia i grillowania.
- ▶ Usunąć większe zabrudzenia oraz pozostałości potraw z komory gotowania.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia sprawdzić prawidłowe umieszczenie uszczelki komory gotowania.
- ▶ Naciśnąć opcję „Pielęgnacja” .
- ▶ Dotknąć opcji „Intensywne czyszczenie”  lub „Szybkie czyszczenie” .
- ▶ Postępować jak wskazano pod przyciskiem „Instrukcja”.
- ▶ Dotknąć opcji „Start” .

Po czyszczeniu następuje automatyczne suszenie komory gotowania.

Kończenie czyszczenia:

- ▶ Usunąć ewentualne pozostałości środka czyszczącego z komory gotowania, zwłaszcza z dna komory, szyby wewnętrznej oraz uszczelki komory gotowania.
- ▶ W razie potrzeby usunąć uporczywe resztki, które nie zostały usunięte podczas programu czyszczącego.
- ▶ Włożyć sitko odpływowe do komory gotowania.
- ▶ Wysuszyć uszczelkę komory gotowania ręcznie miękką szmatką.

-  Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia po czyszczeniu może dochodzić do lekkiego powstawania dymu i zapachu.

Suszenie

Jeżeli komora gotowania nie jest zabrudzona, tylko wilgotna od pary wodnej, wystarczy program suszenia. Usuwa on ciepłym, suchym powietrzem resztki wilgoci z komory gotowania.

- ▶ Naciśnąć opcję „Pielęgnacja” .
- ▶ Naciśnąć opcję „Suszenie” .
- ▶ Wysuszyć uszczelkę komory gotowania ręcznie miękką szmatką.

6.1.3 X BO kartusz czyszczący

Kartusz czyszczący X BO zawiera przyjazne dla środowiska substancje czynne i jest niezbędny do intensywnego czyszczenia i szybkiego czyszczenia piekarnika X BO. Za sprawą systemu dwukomorowego umożliwia czyszczenie i odkamienianie w jednym procesie. Kartusz wykonany jest z recyklatu, dlatego można go po użyciu wyrzucić z odpadami z tworzywa sztucznego i poddać recyklingowi.

-  Szczegółowa instrukcja eksploatacji znajduje się w zakresie dostawy kartusza czyszczącego X BO.

-  Kartusz czyszczący XBORK do piekarnika X BO można nabyć u sprzedawcy akcesoriów specjalistycznych lub w sklepie BORA na stronie www.mybora.com.

6.2 Czyszczenie termometru do potraw

Czyszczenie ręczne

- ▶ Wyczyścić termometr do potraw czystą ściereczką gąbkową, ciepłą wodą i płynem do ręcznego mycia naczyń.
- ▶ Wysuszyć termometr do potraw miękką szmatką.

Czyszczenie automatyczne

Termometr do potraw jest automatycznie czyszczony podczas każdego intensywnego i szybkiego czyszczenia.

6.3 Czyszczenie frontu urządzenia

- ▶ Wyczyścić front urządzenia czystą ściereczką gąbkową, ciepłą wodą i płynem do ręcznego mycia naczyń lub czystą, wilgotną ściereczką z mikrofibry bez detergentu.
- ▶ Wysuszyć front urządzenia miękką szmatką.

6.4 Czyszczenie płyty

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Czyścić płyty ciepłą wodą i miękką szmatką.
- ▶ Dokładnie spłukać płyty.
- ▶ Wysuszyć płyty miękką szmatką.

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Umieścić płyty do góry dnem w zmywarce.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby inne przedmioty nie ocierały się o płyty.

6.5 Czyszczenie sitka odpływowego

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Czyścić sitko odpływowe wodą i miękką szmatką.
- ▶ Dokładnie spłukać sitko odpływowe.
- ▶ Wysuszyć sitko odpływowe miękką szmatką.

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Włożyć sitko odpływowe do zmywarki.

6.6 Czyszczenie uszczelki komory gotowania

- ▶ Wyczyścić uszczelkę komory gotowania i listwę wychwytnąjącą krople czystą ściereczką gąbkową, ciepłą wodą i płynem do ręcznego mycia naczyń lub czystą, wilgotną ściereczką z mikrowłókna bez detergentu.
- ▶ Wysuszyć uszczelkę i listwę wychwytnąjącą krople miękką szmatką.

i Zanieczyszczona uszczelka komory gotowania może powodować nieszczelność.

6.7 X BO filtr zapachów

Dla zagwarantowania trwałej redukcji zapachów filtr należy regularnie wymieniać. Belka pod symbolem „Wymiana filtra” pokazuje czas pozostały do wymiany filtra zapachów.

i Filtr zapachów XBOGF do piekarnika X BO można nabyć u sprzedawcy akcesoriów specjalistycznych lub w sklepie BORA na stronie www.mybora.com.

6.7.1 Wymiana filtra

- ▶ Nacisnąć opcję „Pielęgnacja” .
- ▶ Nacisnąć opcję „Wymiana filtra” .
- ▶ Postępować jak wskazano pod przyciskiem „Instrukcja”.

Aktywacja filtra zapachów

Po wymianie nowy filtr zapachów należy aktywować.

- ▶ Nacisnąć przycisk „Aktywacja nowego filtra zapachów”.
- ▶ Zatwierdzić wymianę filtra.

7 Usuwanie zakłóceń

- i** Usterki i błędy można często naprawić samodzielnie. Pozwala to zaoszczędzić czas i pieniądze, eliminując konieczność zwracania się o pomoc do działu obsługi klienta.
- i** W przypadku błędu urządzenie natychmiast informuje użytkownika za pośrednictwem wyświetlacza. Za pomocą kodu QR można wywołać dodatkowe ustawienia i propozycje rozwiązań. Alternatywnie można znaleźć je w witrynie www.bora.com w sekcji Serwis. W większości przypadków możliwe jest szybkie rozwiązanie problemu.

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Urządzenie nie daje się włączyć	Uszkodzenie bezpiecznika/bezpiecznika samoczynnego	Wymienić bezpiecznik Ponownie włączyć wyłącznik instalacyjny
	Kilkukrotne zadziałanie bezpiecznika / bezpiecznika samoczynnego	BORA Skontaktować się z serwisem.
	Zasilanie zostało przerwane	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi
Brak dopływu wody do urządzenia	Zatkane sitko w węży doprowadzania wody	Wyczyścić sitko w węży doprowadzania wody
Podczas pracy wydostaje się para	Uszczelka komory gotowania jest nieprawidłowo osadzona	Sprawdzić osadzenie uszczelki komory gotowania
	Uszczelka komory gotowania jest mocno zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę komory gotowania
	Uszczelka komory gotowania jest uszkodzona	Skontaktować się z serwisem BORA
Podczas pracy słychać odgłosy z syfonu (bulgotanie)	Odpowietrzanie syfonu nie działa prawidłowo	Wyczyścić rurę odpływową, skontaktować się ze specjalistą w dziedzinie czyszczenia rur
Oświetlenie komory gotowania nie działa	Oświetlenie komory gotowania jest uszkodzone	Skontaktować się z serwisem BORA
Z urządzenia wypływa woda	Uszczelka komory gotowania jest nieprawidłowo osadzona	Sprawdzić osadzenie uszczelki komory gotowania
	Wąż doprowadzania wody lub wąż odprowadzania wody jest uszkodzony	Wyłączyć urządzenie, zamknąć zawór dopływu świeżej wody, zabezpieczyć urządzenie, skontaktować się z serwisem BORA
	Nieprawidłowe przyłączenie węża do urządzenia	
Woda kapie do komory gotowania	Zawór nieszczelny wskutek obecności cząstek	Nie odłączać urządzenia od sieci elektrycznej, zamknąć zawór dopływu świeżej wody, skontaktować się z serwisem BORA

Tab. 7.1 Usuwanie usterek

Usterki i błędy, które nie zostały tu opisane:

- Wyłączyć urządzenie.
- Skontaktować się z Zespołem serwisowym BORA (patrz "10 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe") i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia.

8 Montaż

- Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

8.1 Wskazówki dotyczące montażu

- Należy tak dobrać wysokość zabudowy, aby móc kontrolować wizualnie potrawę umieszczoną na najwyższym poziomie.
- W celu zabezpieczenia urządzenia przed ześlizgnięciem się lub przewróceniem, należy je zabudować w szafce montażowej.
- Do przenoszenia urządzenia służyć umieszczone z boku wgnębienie.

8.1.1 Szafka montażowa

- Za urządzeniem nie wolno montować tylnej ściany korpusu.
- Urządzenie należy chronić przed przegrzaniem – nie wolno montować go za dekoracyjnymi drzwiczkami.
- W korpusie należy przewidzieć przełotowy przekrój wentylacyjny o powierzchni co najmniej 160 cm².
- Pomiędzy tylną ścianą urządzenia a sąsiednim elementem należy zachować odstęp co najmniej 30 mm.
- Jeśli dwa piekarniki X BO są montowane jeden nad drugim, to należy uwzględnić stabilne wymiarowo podłoże konstrukcyjne lub kątowniki do montażu urządzeń.
- Urządzenia nie wolno montować pod płytą grzewczą.

Dodatkowe informacje na temat instalacji dla Australii i Nowej Zelandii (AU/NZ)

- Montaż jest możliwy tylko w wysokiej szafce.
- Minimalna wysokość montażu: 850 mm nad podłogą.

8.1.2 Przyłącze świeżej wody

- Urządzenie bezwzględnie wymaga stałego przyłącza wody.
- Urządzenie musi być podłączone do dopływu świeżej (zimnej) wody (gwint przyłącza 3/4").
- Zawór odcinający dopływu świeżej wody musi być łatwo dostępny po zamontowaniu urządzenia.
- Należy używać wyłącznie załączonego węża dopływowego wody. Wąż nie może być zginany, skręcany, przedłużany ani zastąpiony innym wężem.
- Wąż dopływowy wody nie może być zainstalowany podtylnkowo.

Ciśnienie wlotowe wody

Ciśnienie wlotowe wody musi wynosić co najmniej 200 kPa (2 bary). Urządzenie zostało zaprojektowane pod kątem maksymalnego ciśnienia wlotowego wody wynoszącego 600 kPa (6 barów). Jeżeli ciśnienie wynosi powyżej 600 kPa (6 barów), dla bezproblemowej pracy konieczne jest zamontowanie reduktora ciśnienia.

8.1.3 Przyłącze ściekowe

- Odpływ wody musi być połączony do natynkowego lub podtylnkowego syfonu ze stałym przyłączem węża lub do przyłącza syfonu zlewowego.
- Temperatura wody odpływowej może wynosić maksymalnie 95 °C.
- Po zabudowaniu urządzenia syfon musi być łatwo dostępny.
- Należy używać wyłącznie załączonego węża odpływowego wody. Wąż nie może być zginany, skręcany ani przedłużany.
- Wąż odpływowy wody nie może być zainstalowany podtylnkowo.

8.2 Zakres dostawy

Zakres dostawy	Liczba
X BO piekarnik parowy	1
X BO kratka do pieczenia i grillowania	1
X BO perforowana blacha ze stali nierdzewnej	1
X BO blacha uniwersalna	1
X BO blacha uniwersalna głęboka	1
X BO kartusz czyszczący	1
X BO filtr zapachów	1
X BO ramowy element dystansowy XBORS (zamontowany)	1
Wąż dopływowy wody	1
Wąż odpływowy wody	1
Sitko odpływowe	1
Obejma węża	2
Płyta zamykająca korpusu ze śrubami	2
Szablon montażowy	1
Instrukcja obsługi i montażu	1

Tab. 8.1 Zakres dostawy

Sprawdzenie zakresu dostawy

- Sprawdzić zakres dostawy pod względem kompletności i uszkodzeń.
- Bezwzględnie poinformować Zespół serwisowy BORA, jeżeli elementy dostawy są brakujące lub uszkodzone.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno montować uszkodzonych części.
- ▶ Opakowanie należy usunąć we właściwy sposób (patrz "9 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja").

8.3 Narzędzia i materiały pomocnicze

Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są między innymi następujące narzędzia:

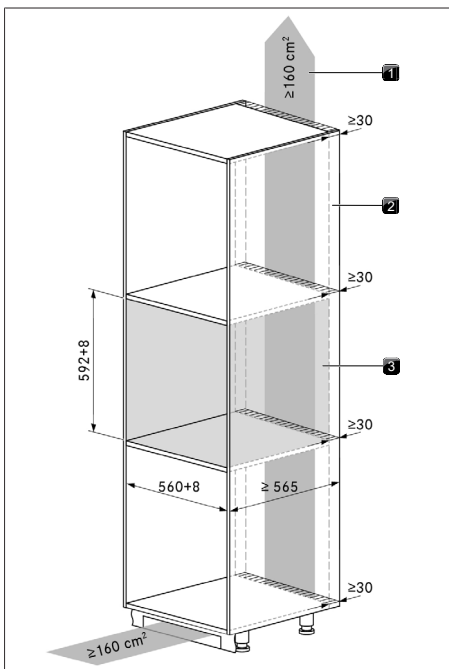
- poziomica
- klucz imbusowy 4 mm
- śrubokręt krzyżakowy
- szczypce do pomp wodnych

i Wszystkie prace montażowe należy wykonać przy użyciu narzędzi ręcznych. W wypadku użycia elektronarzędzi istnieje niebezpieczeństwo przekroczenia momentu obrotowego.

8.4 Wymiary zabudowy

i Minimalna głębokość zabudowy urządzenia wynosi 565 mm. Przy zastosowaniu korpusu standardowego o głębokości 560 mm należy zaplanować odstęp od ściany. Jest on zależny od danej sytuacji montażowej lub liczby stosowanych ramowych elementów dystansowych X BO.

- ▶ Szafę montażową przygotować z uwzględnieniem podanych wymiarów.
- ▶ Zdemonstrować tylną ścianę korpusu za wnęką do zabudowy.
- ▶ Zachować odległość minimalną 30 mm od tylnej ściany urządzenia, tylnej ściany korpusu i dna szafki do graniczących z nimi elementów (przelotowy przekrój wentylacyjny). W razie potrzeby skrócić dno szafki.
- ▶ Dokładnie wypoziomować przy pomocy poziomicy dno szafki, na którym stoi urządzenie, w celu prawidłowego wykrywania stanu napełnienia.



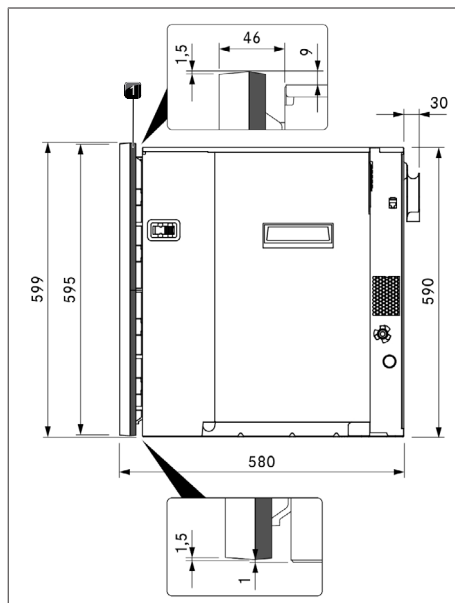
Rys. 8.1 Szafka montażowa

- [1] Przelotowy przekrój wentylacyjny $\geq 160 \text{ cm}^2$ [2] Minimalna odległość 30 mm
[3] Brak ścianki tylnej za urządzeniem

8.5 X BO ramowy element dystansowy

Ramowy element dystansowy pozwala zmienić głębokość zabudowy urządzenia. W momencie dostawy zamontowany jest 1 ramowy element dystansowy. W zależności od sytuacji montażowej można go zdemonstrować lub zamontować dodatkowe elementy dystansowe (dostępne jako osprzęt dodatkowy).

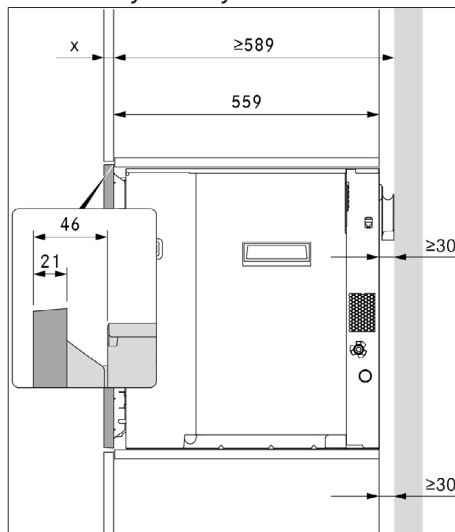
i W celu zapewnienia lepszej dostępności ramowy element dystansowy należy zdemonstrować/zamontować przed zabudowaniem urządzenia.



Rys. 8.2 Wymiary urządzenia

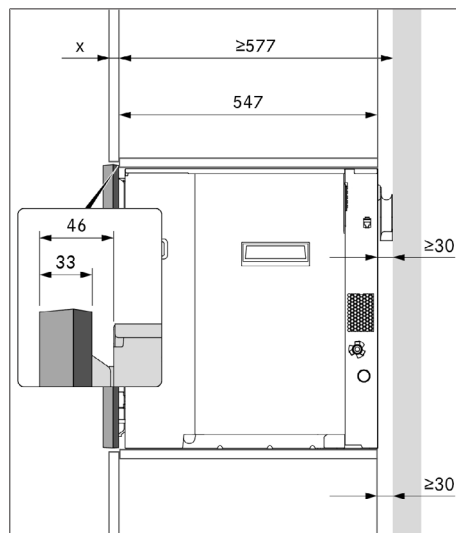
[1] 2-ramowe elementy dystansowe

Głębokość zabudowy bez ramowych elementów dystansowych



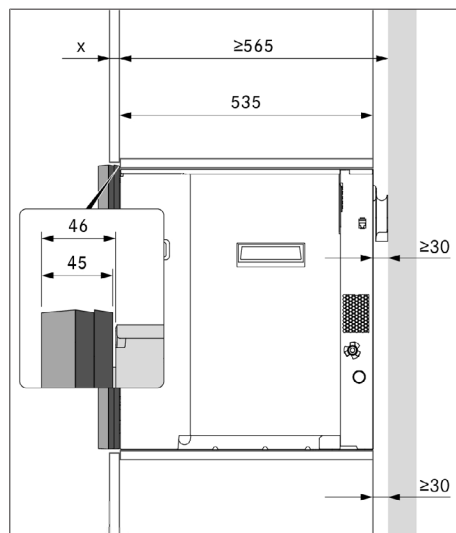
Rys. 8.3 Wymiary zabudowy bez ramowych elementów dystansowych

Głębokość zabudowy z ramowymi elementami dystansowymi



Rys. 8.4 Wymiary zabudowy z jednym ramowym elementem dystansowym

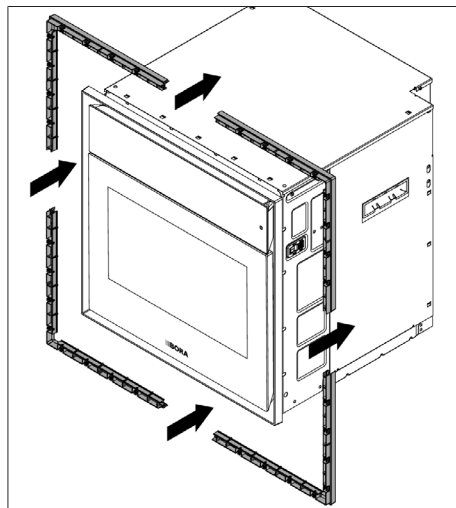
Głębokość zabudowy z dwoma ramowymi elementami dystansowymi



Rys. 8.5 Wymiary zabudowy z dwoma ramowymi elementami dystansowymi

8.5.1 Demontaż ramowych elementów dystansowych

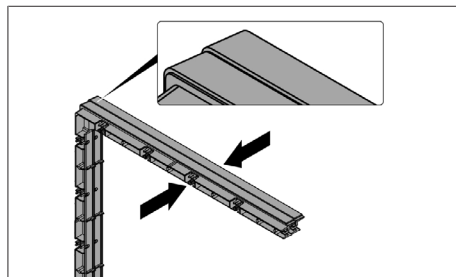
- Wyciągnąć ręką cztery ramowe elementy dystansowe z narożników ramy zabudowy.



Rys. 8.6 Demontaż ramowych elementów dystansowych

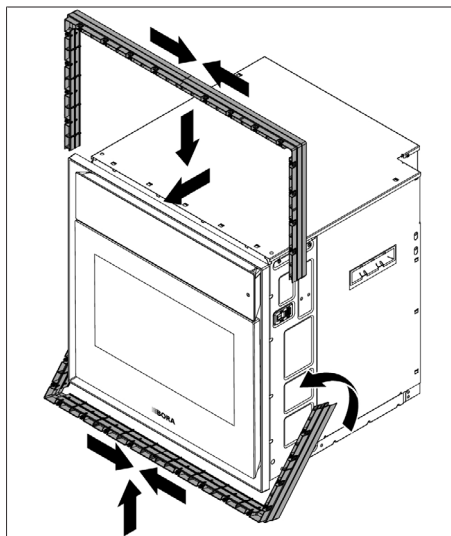
8.5.2 Montaż dodatkowych ramowych elementów dystansowych

- Zdemonstrować ramowe elementy dystansowe z urządzenia.
- Połączyć w czterech miejscach po 2 ramowe elementy dystansowe ze sobą.



Rys. 8.7 Dwa ramowe elementy dystansowe z urządzenia

- Zamontować ramowe elementy dystansowe na ramie zabudowy.

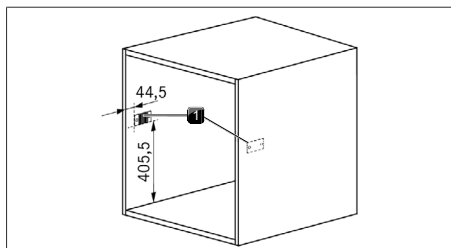


Rys. 8.8 Montaż dwóch ramowych elementów dystansowych

8.6 Montaż

8.6.1 Montaż płyt zamykających korpusu

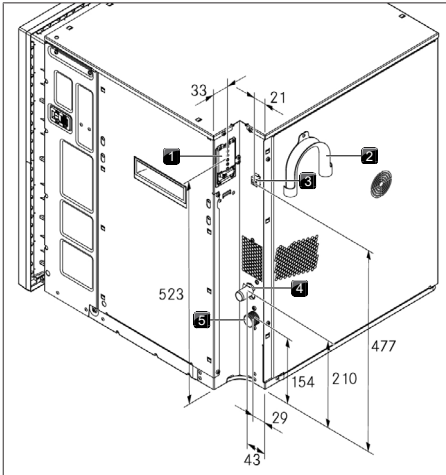
- Przykręcić ręcznie płyty zamykające korpusu przy pomocy szablonu montażowego i załączonych śrub po wewnętrznej stronie wnęki do zabudowy.



Rys. 8.9 Wnęk do zabudowy z płytami zamykającymi korpusu

[1] Płyty zamykające korpusu

8.6.2 Przyłącza urządzeń

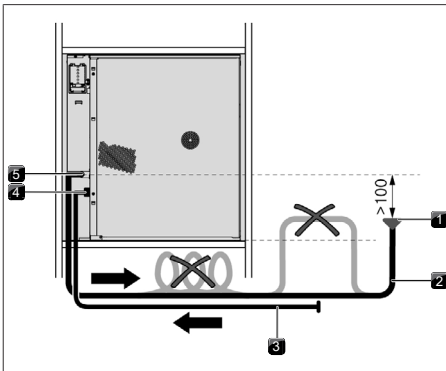


Rys. 8.10 Przyłącza urządzeń

- | | |
|--|---|
| [1] Przyłącze sieciowe | [2] Pałak mocujący do węża odprowadzania wody |
| [3] Przyłącze RJ45 do multi-szuflady BORA (bez przyłącza sieciowego) | [4] Przyłącze ściekowe |
| [5] Przyłącze świeżej wody | |

8.6.3 Odpływ wody

- Syfon ściekowy musi być zainstalowany co najmniej 100 mm niżej niż przyłącze ściekowe.
- Wąż odpływowy wody nie może być układany powyżej dolnej krawędzi urządzenia.

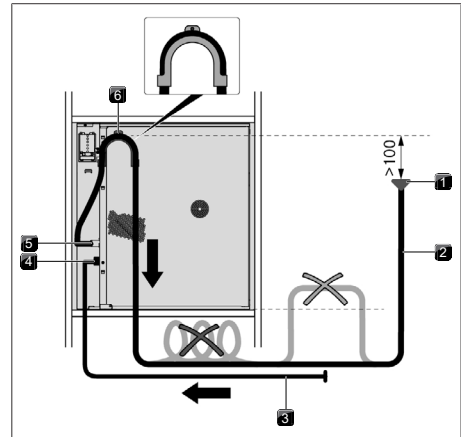


Rys. 8.11 Odpływ wody

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| [1] Syfon ściekowy | [2] Wąż odpływowy wody |
| [3] Wąż doprowadzający wody | [4] Przyłącze świeżej wody |
| [5] Przyłącze ściekowe | |

i Jeżeli syfon ściekowy nie znajduje się co najmniej 100 mm niżej od przyłącza ściekowego, to wąż odprowadzania wody należy ułożyć na pałaku mocującym z tylnej strony urządzenia. Syfon ściekowy musi być przy tym zainstalowany co najmniej 100 mm niżej od węża odprowadzania wody w pałaku mocującym.

- Ułożyć wąż odprowadzania wody z przyłącza ściekowego bezpośrednio nad pałakiem mocującym, a następnie skierować w dół.

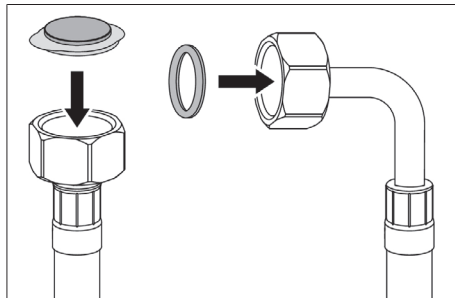


Rys. 8.12 Odpływ wody przez pałak mocujący

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| [1] Syfon ściekowy | [2] Wąż odprowadzania wody |
| [3] Wąż doprowadzający wody | [4] Przyłącze świeżej wody |
| [5] Przyłącze ściekowe | [6] Pałak mocujący |

8.6.4 Przyłącze wody świeżej i przyłącze ściekowe

- ▶ Włożyć sitko i uszczelkę do węża doprowadzania wody.



Rys. 8.13 Wąż doprowadzania wody z sitkiem i uszczelką

- ▶ Przykręcić wąż doprowadzania wody z kątową końcówką (skierowaną w dół) do przyłącza świeżej wody w urządzeniu.
- ▶ Sprawdzić połączenie pod kątem prawidłowego zamocowania i szczelności.
- ▶ Zamocować za pomocą obejmy wąż odprowadzania wody z końcówką kątową na przyłączy ściekowym urządzenia.

Końcówka kątowa musi być skierowana w dół. Jeżeli z tyłu urządzenia wykorzystywany jest wstępnie zamontowany pałak mocujący, to końcówka kątowa musi być skierowana w górę. Obejmę węża należy dokręcać tylko ręcznie.

- ▶ Sprawdzić prawidłowe zamocowanie obejmy węża.
- ▶ Zwrócić uwagę, by wąż się nie załamywał.
- ▶ Otworzyć powoli kran odcinający dopływ świeżej wody i sprawdzić, czy przyłącze świeżej wody jest szczelne.
- ▶ W razie konieczności skontrolować zamocowanie pierścienia uszczelniającego i połączenia śrubowego.

8.6.5 Przyłącze sieciowe

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").
- ▶ Przestrzegać wszystkich krajowych i lokalnych przepisów, a także przepisów dodatkowych miejscowego zakładu energetycznego.

- i** Podłączenie do prądu może zostać wykonane wyłącznie przez wyszkolony i certyfikowany personel fachowy. Osoby te przejmują także odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji i jej uruchomienie.

- i** Połączenia przez łączniki wtykowe (wtyczka Schuko) są niedopuszczalne.

- i** Przyłącze 1-fazowe: Urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy IEC 61000-3-12.

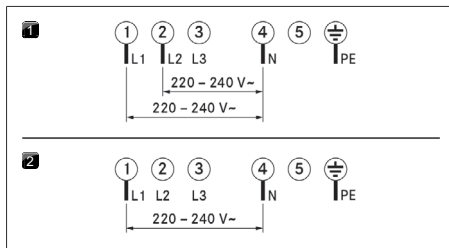
Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w sieci elektrycznej z impedancją układu Z_{max} przy punkcie przekazu (przyłączy domowe) wynoszącą maksymalnie 0,0416 oma. Użytkownik zobowiązany jest upewnić się, że urządzenie jest eksploatowane wyłącznie w sieci elektrycznej spełniającej niniejszy wymóg. W razie potrzeby można zasięgnąć informacji na temat impedancji systemowej u lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

- ▶ Przed podłączeniem wyłączyć wyłącznik główny / bezpiecznik samoczynny.
- ▶ Zabezpieczyć wyłącznik główny / wyłącznik instalacyjny przed nieuprawnionym włączeniem.
- ▶ Upewnić się, że nie ma napięcia.
- ▶ Podłączyć urządzenie wyłącznie przez stałe połączenie do kabla przyłączeniowego typu H 05 VV-F o odpowiednim przekroju minimalnym.

	Przyłącze 2-fazowe	Przyłącze 1-fazowe
Bezpiecznik	2 x 16 A	1 x 16 A
Maks. pobór mocy	6100 W	3600 W
Minimalny przekrój	2,5 mm ²	2,5 mm ²

Tab. 8.2 Bezpiecznik i minimalny przekrój

- ▶ Podłączyć kabel przyłączeniowy zgodnie z odpowiednim schematem połączeń do przyłącza sieciowego urządzenia.
- ▶ Zaciśnąć sieciowy kabel przyłączeniowy za pomocą zacisku odciążającego.
- ▶ Zamknąć pokrywę obudowy przyłączy sieciowych.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu.



Rys. 8.14 Schematy połączeń

- [1] Schemat podłączenia, przyłącze 2-fazowe, 16 A [2] Schemat podłączenia, przyłącze 1-fazowe, 16 A

- i** Nie stosować dołączonych elementów mostkujących.

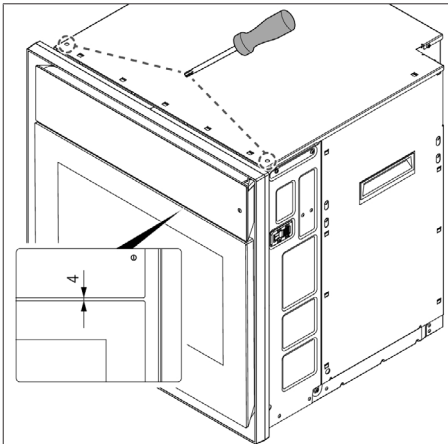
8.6.6 Podłączanie multiszuflady BORA (opcjonalnie)

Jeżeli piekarnik BORA X BO jest montowany razem z multiszufladą BORA, oba urządzenia można ze sobą połączyć w sieć.

- ▶ Podłączyć przewód komunikacyjny multiszuflady BORA do przyłącza RJ45 urządzenia.

8.6.7 Wyrównywanie jednostki obsługowej

- ▶ Zwrócić uwagę, aby odstęp między jednostką obsługową a drzwiami był równy i wynosił 4 mm.
- ▶ W tym celu przekręcić śrubę regulacyjną z przodu na obudowie urządzenia.



Rys. 8.15 Ustawianie odległości między sterownikiem a drzwiami

8.6.8 Wkładanie i mocowanie urządzenia

- i** Nie należy demontować uszczelki komory gotowania, tylko złożyć ją za górne krawędzie.

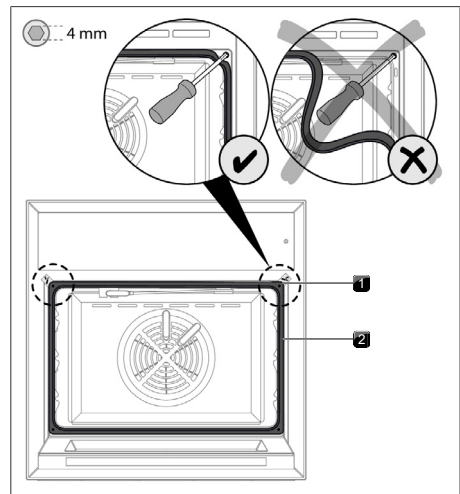
- ▶ Wsunąć urządzenie w żądaną pozycję do niszy do zabudowy.
- ▶ Zwrócić uwagę, aby węże wody i przewód zasilający nie uległy zakleszczeniu ani uszkodzeniu.
- ▶ Zachować odstęp minimalny 30 mm między tylną ścianą urządzenia a sąsiadującymi podzespołami.
- ▶ Wyśrodkować urządzenie.
- ▶ Otworzyć drzwi.

- ▶ Złożyć narożniki uszczelki komory gotowania u góry z lewej i prawej strony na tyle, aby możliwy był dostęp do śrub mocujących.

- ▶ Nie zdejmować uszczelki komory gotowania za daleko.

Poprzez przekręcanie śruby mocującej (klucz imbusowy 4 mm) zostanie z każdej strony wysunięty klin blokujący, dociskający płytę zamykającą.

- ▶ Naprężeniem dokręcić śruby mocujące.
- ▶ Ostrożnie docisnąć narożniki uszczelki komory gotowania z powrotem na miejsce.
- ▶ Sprawdzić dookoła prawidłowe umieszczenie uszczelki komory gotowania.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu urządzenia.



Rys. 8.16 Mocowanie urządzenia

- [1] Narożnik klapy, śruba mo- [2] Uszczelka komory gotowa-
cująca pod spodem nia

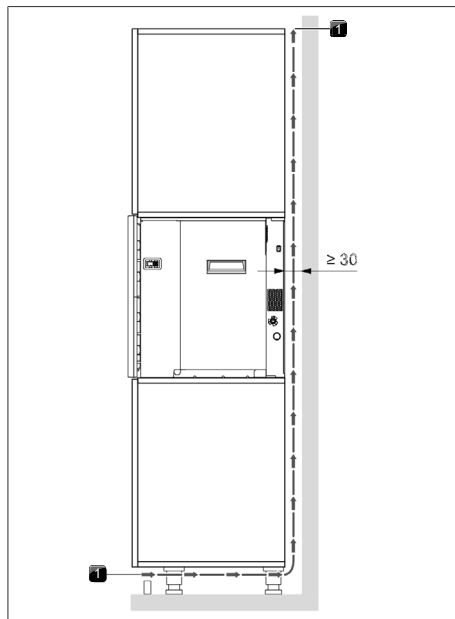
8.6.9 Zakładanie filtra zapachów

- ▶ Wyjąć nowy filtr zapachów z opakowania.
- ▶ Naciśnąć opcję „Pielęgnacja”
- ▶ Naciśnąć opcję „Wymiana filtra”
- ▶ Postępować jak wskazano pod przyciskiem „Instrukcja”.

8.7 Wentylacja

- i** Nie jest możliwa zabudowa bez otworów na strumień zwrotny w obszarze cokołu i płyty dekoracyjnej oraz bez przelotowych otworów wentylacyjnych o średnicy $\geq 160 \text{ cm}^2$.

- ▶ Należy zaplanować otwory na strumień zwrotny w obszarze cokołu i płyty dekoracyjnej na szafce.



Rys. 8.17 Wentylacja

- [1] Otwór na strumień zwrotny $\geq 160 \text{ cm}^2$

8.8 Pierwsze uruchomienie

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia można dokonać w nim następujących ustawień:

- wybór języka
- aktywacja WLAN
- ustawienie daty i godziny (format czasowy)
- ustawienie wody (stopień twardości)
- wybór preferencji dotyczących żywności

Ustawienia mogą zostać później zmienione.

- ▶ Przed pierwszym użyciem włożyć sitko odpływowe.
- ▶ W razie potrzeby zaktualizować oprogramowanie urządzenia.

W rzadkich przypadkach w komorze gotowania mogą znajdować się pozostałości poprodukcyjne.

- ▶ Wyczyścić komorę gotowania ręcznie lub za pomocą programu czyszczenia bez kartusza czyszczącego.

- i** Przy pierwszym rozgrzaniu urządzenia może wydobywać się lekki dym i zapach.

8.9 Przekazanie użytkownikowi

Po zakończeniu montażu należy:

- ▶ Wyjaśnić użytkownikowi najważniejsze funkcje.
- ▶ Poinformować użytkownika o wszystkich istotnych dla bezpieczeństwa aspektach obsługi i użytkowania.
- ▶ Przekazać użytkownikowi do bezpiecznego przechowania wyposażenie dodatkowe oraz instrukcję montażu i obsługi.

9 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").
- ▶ Stosować się do dostarczonych przez producenta instrukcji.

9.1 Wycofanie z użytkowania

Wycofanie z użytkowania rozumiane jest jako finalne wyłączenie z eksploatacji oraz demontaż. Po wycofaniu z użytkowania urządzenie może zostać zamontowane w innej zabudowie, odsprzedane prywatnie lub zutylizowane.

- i** Odłączenie przyłączy zasilania może być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów.

- ▶ W celu wycofania z użytkowania wyłączyć urządzenie (patrz instrukcja obsługi)
- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania.

9.2 Demontaż

Aby można było rozpocząć demontaż, urządzenie musi być dostępne i odłączone od zasilania.

- ▶ Zakręcić zawór odcinający dopływ świeżej wody.
- ▶ Odkręcić obie śruby mocujące u góry po lewej oraz u góry po prawej za uszczelką komory gotowania.
- ▶ Lekko poruszać urządzeniem w lewo i prawo, aby klipy blokujące powróciły do położenia wyjściowego.
- ▶ Usunąć pozostałe akcesoria.
- ▶ Zutylizować stare urządzenie i zanieczyszczone akcesoria w sposób opisany w sekcji „Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska”.

9.3 Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska

9.3.1 Utylizacja opakowania transportowego

- i** Opakowanie chroni urządzenie przed szkodami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały wybrane z uwzględnieniem przyjazności dla środowiska i możliwości utylizacji, dzięki czemu nadają się do recyklingu.

Ponowne wprowadzenie opakowań do obiegu materiałów oszczędza surowce i zmniejsza ilość odpadów. Materiały opakowaniowe można przekazać sprzedawcy.

- ▶ Przekazać materiały opakowaniowe sprzedawcy lub
- ▶ Utylizować materiały opakowaniowe z uwzględnieniem lokalnych przepisów.

9.3.2 Utylizacja wyposażenia dodatkowego

Niepotrzebne lub zużyte elementy wyposażenia dodatkowego (filtr z węglem aktywnym itd.) należy utylizować w prawidłowy sposób z uwzględnieniem przepisów regionalnych.

9.3.3 Utylizacja zużytego urządzenia



Urządzenia elektryczne oznaczone tym znakiem nie mogą być utylizowane z odpadami komunalnymi po zakończeniu eksploatacji. Muszą zostać oddane do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu poddania recyklingowi. Informacje na ten temat można uzyskać od władz miejskich lub gminnych.

W zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych znajduje się wiele nadal wartościowych materiałów. Urządzenia te zawierają też jednak szkodliwe substancje, które są niezbędne dla jego działania i bezpieczeństwa. W przypadku przedostania się do odpadów komunalnych lub nieprawidłowego obchodzenia się, substancje te mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz dla środowiska.

- ▶ Pod żadnym pozorem nie utylizować zużytego urządzenia z odpadami komunalnymi.
- ▶ Oddać urządzenie do lokalnego punktu zajmującego się odbiorem i recyklingiem komponentów elektrycznych i elektronicznych oraz innych materiałów.

10 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

10.1 Gwarancja producenta BORA

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

Gwarancja producenta obowiązuje dla wymienionych tutaj produktów BORA, które zostały nabyte u autoryzowanych dystrybutorów marki BORA lub od wykwalifikowanych sprzedawców produktów BORA i są instalowane na terenie krajów Unii Europejskiej (z wyjątkiem terytoriów zamorskich), Szwajcarii, Liechtensteinu, Ukrainy, Rosji, Norwegii, Serbii, Izraela, Wielkiej Brytanii, Islandii, Indii, Australii i Nowej Zelandii, z wyjątkiem produktów określanych przez firmę BORA jako artykuły uniwersalne lub akcesoria:

- BORA X BO piekarnik parowy
- Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 2 lat. Dokonując rejestracji na stronie www.mybora.com, można przedłużyć gwarancję producenta do 3 lat.

Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został prawidłowy (według wytycznych z obowiązujących w momencie montażu, dostarczonych przez BORA podstaw projektowania i instrukcji obsługi) montaż produktów BORA przez autoryzowanego dystrybutora firmy BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku chęci wysunięcia roszczeń z tytułu gwarancji producenta należy zgłosić wadę bezpośrednio do firmy BORA i przedłożyć potwierdzenie zakupu. Alternatywnie można dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej www.mybora.com.

BORA gwarantuje, że wszystkie produkty BORA są wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Błąd musiał już istnieć w momencie przekazania produktu

klientowi końcowemu. Zgłoszenie roszczenia z tytułu gwarancji nie powoduje przerwania okresu jej obowiązywania ani też naliczania go od początku. BORA usunie wady produktów BORA wedle własnego uznania, dokonując naprawy lub wymiany. Wszelkie koszty usunięcia wad objętych gwarancją producenta ponosi BORA.

Gwarancją producenta BORA nie są objęte:

- produkty BORA, które nie zostały nabyte od autoryzowanych dealerów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA
- uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi (dotyczy to także pielęgnacji i czyszczenia produktu). Stanowią one niewłaściwe użytkowanie.
- uszkodzenia wynikające z normalnego zużycia
- uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi (np. uszkodzenia podczas transportu, nieprawidłowy demontaż lub montaż, pojawienie się skroplonej wody, szkody spowodowane żywiołem, np. uderzeniem pioruna)
- uszkodzenia wskutek samodzielnych napraw albo napraw/prób napraw podejmowanych przez personel nieautoryzowany przez BORA lub firmy nieautoryzowane przez BORA
- uszkodzenia spowodowane przez wodę lub zabrudzenia wskutek brakujących osłon lub elementów
- uszkodzenia wskutek dodawania wody do komory gotowania
- uszkodzenia wskutek wydłużania przy użyciu węży doprowadzania i odprowadzania wody niezatwierdzonych dla wody pitnej lub niedopuszczonych przewodów przy użyciu adaptera
- uszkodzenia ramy z tworzywa sztucznego, elementów szklanych, elementów metalowych (z powłoką lub bez), wyświetlacza dotykowego, elementów z tworzywa sztucznego i innych części ulegających zużyciu
- uszkodzenia spowodowane wahaniami napięcia elektrycznego
- szkody następce lub roszczenia odszkodowawcze wykraczające poza wadę

Ustawowe prawa, w szczególności ustawowe roszczenia z tytułu wad lub odpowiedzialności za produkt, nie są ograniczone przez gwarancję i mogą zostać wykorzystane bez ponoszenia kosztów.

Jeśli wada nie jest objęta gwarancją producenta, można skorzystać z Serwisu Technicznego BORA.

BORA nie pokrywa związanych z tym kosztów.

Dla niniejszych warunków gwarancji obowiązują przepisy prawa Republiki Federalnej Niemiec.

Kontakt z nami:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorff, Austria

- Telefon: 00800 7890 0987
od poniedziałku do czwartku, w godzinach od 08:00 do 18:00 oraz w piątek od godziny 08:00 do 17:00
- e-mail: support@bora.com

10.1.1 Przedłużenie gwarancji

Dokonując rejestracji na stronie www.bora.com/registration, można przedłużyć okres gwarancji.

10.2 Serwis

Serwis BORA:

patrz tylna strona niniejszej instrukcji



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

Zespół serwisowy BORA wymaga podania oznaczenia typu i numeru fabrycznego urządzenia (numer FD).

Obydwa oznaczenia znajdują się na tabliczce znamionowej na formularzu gwarancyjnym oraz w menu głównym „Ustawienia” w sekcji „System i aktualizacje”.

10.3 Części zamienne

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

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

10.4 Wyposażenie dodatkowe

- X BO kartusz czyszczący (6 szt.) XBORK/6
- X BO kartusz czyszczący (12 szt.) XBORK/12
- X BO filtr zapachów XBOGF
- X BO perforowana blacha ze stali nierdzewnej XBOGBG
- X BO kratka do pieczenia i grillowania XBOBGR
- X BO blacha uniwersalna XBOUB
- X BO blacha uniwersalna głęboka XBOUBT
- X BO płyta do pieczenia i grillowania XBOBGP
- X BO blacha Airfry XBOAFB
- X BO ramowy element dystansowy XBORS

11 Arkusz danych produktu

Informacje o produkcie zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		XBO	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik parowy	
Liczba komór do gotowania		1	
Źródło ciepła na komorę do gotowania		Prąd	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Masa urządzenia	M	47,0	kg
Objętość na komorę gotowania	V	53	l
Zużycie energii			
Zużycie energii w trybie konwencjonalnym	EC _{electric cavity}	*	kWh/cykl
Zużycie energii w trybie powietrza obiegowego	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/cykl
Indeks energooszczędności na komorę gotowania	EEl _{cavity}	94,8	-
Klasa efektywności energetycznej	-	A	-

Tab. 11.1 Oznaczenie zużycia energii

* Nie dotyczy tego produktu.

12 Dane dla instytucji badawczych

Norma produktu	Temperatura	Wilgotność	Czas* /temperatura wewnętrzna	Płyty	Poziom
Brokuł	98 °C	100 %	9 min	Perforowana blacha ze stali nierdzewnej	pośrodku
Groszek mrożony	100 °C	100 %	85 °C	Perforowana blacha ze stali nierdzewnej	pośrodku

Tab. 12.1 Potrawy testowe zgodne z normą EN 60350-1

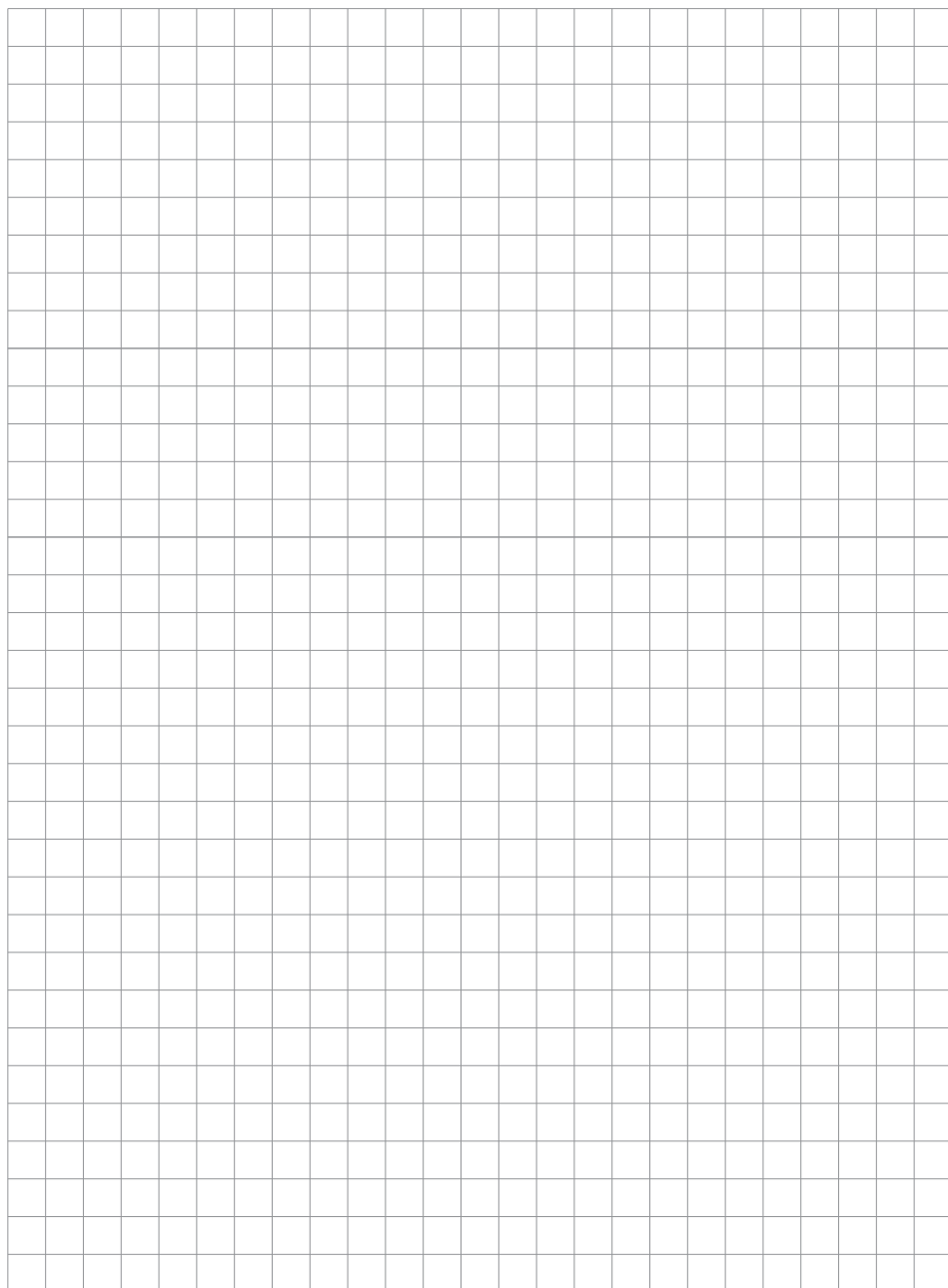
Norma produktu	Temperatura	Wilgotność	Czas* /temperatura wewnętrzna	Płyty	Poziom
Szarlotka (częściowy załadunek)	150 °C	40 %	90 °C	Kratka do pieczenia i grillowania	pośrodku
Szarlotka (pełen załadunek)	160 °C	40 %	90 °C	Kratka do pieczenia i grillowania	pośrodku i na dole
Biskopt	150 °C	20 %	35 min	Kratka do pieczenia i grillowania	pośrodku
Ciastka (pełen załadunek)	150 °C	0 %	25 min	Blacha uniwersalna/ blacha uniwersalna głęboka	pośrodku
Kruche ciasteczka	150 °C	20 %	20 min	Blacha uniwersalna	pośrodku

Tab. 12.2 Potrawy testowe zgodne z normą EN 50304/EN 60350-1

* Do wszystkich podanych czasów należy doliczyć czas nagrzewania.

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, equal-sized squares formed by thin, light gray lines. There are 20 columns and 20 rows of squares, creating a total of 400 square units. The background is white, and the grid lines are evenly spaced both horizontally and vertically.





**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

