

PL

## Instrukcja obsługi i montażu XBO

Piekarnik parowy X BO



090014-10005

# Spis treści

<b>1</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<b>191</b>	<b>7</b>	<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>220</b>
1.1	Odpowiedzialność.....	191	7.1	Czyszczenie komory gotowania.....	220
1.2	Obowiązkiwanie instrukcji obsługi i montażu.....	191	7.1.1	Czyszczenie ręczne .....	220
1.3	Zgodność produktu .....	191	7.1.2	Programy pielęgnacyjne .....	220
1.4	Przedstawienie informacji.....	191	7.1.3	X BO kartusz czyszczący .....	221
<b>2</b>	<b>Bezpieczeństwo</b>	<b>193</b>	7.2	Czyszczenie termometru do potraw.....	221
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem ..	193	7.3	Czyszczenie frontu urządzenia .....	221
2.2	Osoby o ograniczonych zdolnościach .....	193	7.4	Czyszczenie płyt.....	221
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	194	7.5	Czyszczenie sitka odpływowego.....	222
2.4	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż.....	196	7.6	Czyszczenie uszczelki komory gotowania.....	222
2.5	Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa ....	198	7.7	X BO filtr zapachów .....	222
2.6	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji .....	201	7.7.1	Wymiana filtra .....	222
2.7	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne .....	203	<b>8</b>	<b>Usuwanie usterek</b>	<b>223</b>
2.8	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja.....	204	<b>9</b>	<b>Montaż</b>	<b>224</b>
<b>3</b>	<b>Dane techniczne</b>	<b>205</b>	9.1	Wskazówki dotyczące montażu.....	224
3.1	X BO Piekarnik parowy XBO .....	205	9.1.1	Informacje ogólne .....	224
3.2	Wymiary urządzenia .....	205	9.1.2	Szafka montażowa .....	224
<b>4</b>	<b>Karta charakterystyki energetycznej</b>	<b>207</b>	9.1.3	Przyłącze świeżej wody .....	224
<b>5</b>	<b>Opis urządzenia</b>	<b>208</b>	9.1.4	Przyłącze ściekowe.....	224
5.1	Sposób działania.....	208	9.2	Zakres dostawy.....	225
5.2	Piekarnik parowy .....	208	9.3	Narzędzia i materiały pomocnicze .....	225
5.3	Płyty .....	208	9.4	Wymiary zabudowy .....	225
5.4	Termometr do potraw.....	210	9.5	X BO ramowy element dystansowy .....	226
5.5	Wyświetlacz dotykowy .....	210	9.6	Montaż.....	228
5.5.1	Zasada działania .....	211	9.7	Wentylacja.....	232
5.6	Włączanie/wyłączanie urządzenia .....	211	9.8	Pierwsze uruchomienie .....	232
5.7	Otwieranie/zamykanie drzwi.....	211	9.9	Przekazanie użytkownikowi .....	232
5.8	Aktualizacja oprogramowania urządzenia .....	211	<b>10</b>	<b>Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja</b>	<b>233</b>
5.9	Tryb demo .....	212	10.1	Wycofanie z użytkowania .....	233
<b>6</b>	<b>Funkcje i obsługa</b>	<b>213</b>	10.2	Demontaż .....	233
6.1	Obsługa wyświetlacza dotykowego.....	213	10.3	Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska.....	233
6.2	Funkcje standardowe.....	213	<b>11</b>	<b>Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe</b>	<b>234</b>
6.3	Funkcje globalne.....	214	11.1	Gwarancja producenta BORA .....	234
6.4	Menu główne.....	214	11.1.1	Przedłużenie gwarancji.....	235
6.4.1	Ogólne symbole/funkcje.....	218	11.2	Serwis.....	235
6.5	Personalizacja menu .....	218	11.3	Części zamienne .....	235
6.6	Dane dla instytucji badawczych .....	219	11.4	Wyposażenie dodatkowe .....	235

# 1 Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja zawiera ważne wskazówki chroniące użytkownika przed obrażeniami, a urządzenie przed uszkodzeniem. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed montażem lub pierwszym uruchomieniem urządzenia.

Równorzędnie z niniejszą instrukcją obowiązują dodatkowe dokumenty. 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.

## 1.1 Odpowiedzialność

Spółki BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd oraz BORA Lüftungstechnik GmbH – zwane dalej BORA – nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane zignorowaniem lub nieprzestrzeganiem dokumentów zawartych w zakresie dostawy! Ponadto firma BORA nie odpowiada za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu i nieprzestrzegania wskazówek ostrzegawczych i dotyczących bezpieczeństwa!

## 1.2 Obowiązanie instrukcji obsługi i montażu

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 od niektórych wariantów

urządzeń i należy je rozumieć jako rysunki poglądowe.

## 1.3 Zgodność produktu

### Dyrektywy


Urządzenia są zgodne z następującymi dyrektywami 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. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:  
<https://www.bora.com/at/de/service/download/>

Urządzenie obsługuje pasma częstotliwości:

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

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

W poniższych krajach w przypadku sieci WLAN 5 GHz obowiązuje:

Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.

## 1.4 Przedstawienie informacji

Aby móc pracować szybko i bezpiecznie z pomocą niniejszej instrukcji, stosowane są jednolite formatowania, numeracje, symbole, wskazówki bezpieczeństwa, pojęcia i skróty. Opisany w niniejszej instrukcji artykuł jest dalej nazywany urządzeniem.

**Instrukcje postępowania** są oznaczone strzałką.

- ▶ Należy zawsze wykonywać wszystkie instrukcje postępowania w podanej kolejności.

Zestawienia są oznaczone kwadratowym znakiem na początku wiersza:

- Wyliczenie 1
- Zestawienie 2

**i** Informacje wskazują na specjalne funkcje, których bezwzględnie należy przestrzegać.

#### Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji są wyróżnione symbolami i hasłami sygnalizacyjnymi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i ostrzeżenia mają następującą budowę:

### ÿ ZNAK OSTRZEGAWCZY I HASŁO SYGNALIZACYJNE!

#### 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
	<b>Niebezpieczeństwo</b>	Wskazuje na bezpośrednio niebezpieczną sytuację, która w razie nieprzestrzegania instrukcji prowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.
	<b>Ostrzeżenie</b>	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.
	<b>Ostrożnie</b>	Wskazuje na możliwą sytuację niebezpieczną, która w razie nieprzestrzegania instrukcji może prowadzić do nieznacznych lub lekkich obrażeń albo do szkód rzeczowych.

Tabela 1.1 Znaczenie znaków i hasel ostrzegawczych

#### Ilustracje

Wszystkie wymiary podano w milimetrach.

## 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 tylko do przygotowywania potraw 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 pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- ▶ Używać zabezpieczenia przed dziećmi w celu zapobiegania niekontrolowanemu włączeniu urządzeń przez dzieci lub zmianom ustawień.
- ▶ Nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.

- ▶ Nad urządzeniem oraz w komorze gotowania nie przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby wzbudzić zainteresowanie dzieci. Dzieci mogłyby próbować wspiąć 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.
- ▶ Przy pomocy wyłącznika instalacyjnego, bezpieczników, bezpiecznika samoczynnego lub stycznika odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Skontaktować się z serwisem firmy BORA.

**ÿ 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.

**ÿ 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.

**ÿ 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 serwisem firmy BORA.

**OSTROŻNIE!****Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń przez spadające komponenty urządzenia**

Spadające części urządzenia mogą spowodować obrażenia (np. płyty).

Podczas wsuwania i wyjmowania przytrzymywać płyty.

- ▶ Sprawdzić prawidłowe położenie płyty w urządzeniu.
- ▶ 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 szkód i obrażeń ciała.

**OSTROŻNIE!****Uszkodzenie na skutek nieprawidłowego użytkowania**

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

Nie używać urządzeń jako blatu roboczego.

- ▶ Trzymać twarde i ostre przedmioty z dala od powierzchni urządzeń.

**Usterki i błędy**

- ▶ W przypadku wystąpienia usterek i błędów stosować się do wskazówek 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.

**Zwierzęta domowe**

- ▶ Nie dopuszczać zwierząt domowych w pobliże urządzenia.

**2.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż**

- i** Instalacja i montaż urządzenia mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków zakładu energetycznego lub gazowniczego.
- i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- i** Urządzenie wolno montować wyłącznie w stanie pozbawionym napięcia.

Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, jeżeli właściwie zainstalowano i podłączono uziemiający przewód ochronny. 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. Mogą one znajdować się już w zakresie dostawy.
- ▶ Urządzenie można użytkować dopiero po zakończonym montażu, gdy zapewniona jest jego bezpieczna praca.
- ▶ Wszystkie prace należy przeprowadzać uważnie i starannie oraz zgodnie z niniejszą instrukcją.
- ▶ 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 uzemiającego przewodu ochronnego.
- ▶ Zapewnić zastosowanie urządzenia odłączającego od sieci napięcia, w którym odstępsty styków (wszystkie końcówki) wynoszą przynajmniej 3 mm (wyłączniki instalacyjne, bezpieczniki, bezpieczniki samoczynne, 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.

## **Szczególne wskazówki dotyczące przyłącza świeżej wody**

- i** Przyłączy świeżej wody może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel fachowy, który zna lokalne przepisy i przestrzega ich.

- i** Jakość świeżej wody musi odpowiadać wymogom rozporządzenia w sprawie wody pitnej obowiązującego w danym kraju.

## **ÿ OSTRZEŻENIE!**

### **Zagrożenie dla zdrowia spowodowane przez zanieczyszczoną wodę**

Użycie zanieczyszczonej wody stwarza zagrożenie dla zdrowia.

- ▶ Podłączyć urządzenie do sieci zasilania wodą pitną.

## **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**

- ▶ Urządzenie można użytkować dopiero po kompletnie zakończonym montażu, gdy zapewniona jest jego bezpieczna praca.
- ▶ Po użyciu wyłączyć urządzenie.
- ▶ Uważać, aby podczas gotowania zawsze było założone sito odpływowe. Duże resztki żywności mogą zatkać odpływ wody z pompy.
- ▶ Nigdy nie wykladać 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 nagzewają.
- ▶ Kapiące tłuszcze należy zawsze wylapywać za pomocą odpowiedniego naczynia.

### **Specjalna wskazówka bezpieczeństwa dotycząca doprowadzania świeżego 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.

**ÿ 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 pobliżu płyty grzewczej, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem.

**ÿ 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.

**ÿ 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 zbliżyły się do gorącego urządzenia.

**ÿ NIEBEZPIECZEŃSTWO!****Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze**

Olej i tłuszcze 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.
- ▶ Zdusić ogień, zamykając drzwi.

**ÿ 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 wtedy, gdy dym zostanie odciągnięty.

**ÿ 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).

**ÿ 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.

**ÿ 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).

**ÿ OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych przez otwarte drzwi**

Przy otwartych drzwiach istnieje ryzyko potknięcia i zmiżdżenia.

- ▶ Po użyciu zamknąć drzwi.

**OSTROŻNIE!****Niebezpieczeństwo korozji**

Rdzewiejące materiały (np. półmiski, sztuce) mogą spowodować korozję w komorze gotowania.

- ▶ W komorze gotowania używać wyłącznie oryginalnego osprzętu.

**ÿ 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 wodna może być niewidoczna. Po otwarciu z drzwi spływać może gorąca woda.

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

**OSTROŻNIE!****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.

## 2.6 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

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

- ▶ Stosować się do wszystkich wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- ▶ Zabrudzenia należy natychmiast wyczyścić.
- ▶ Nie używać do czyszczenia środków szorujących, które mogłyby spowodować powstanie rys lub ścieranie się powierzchni.
- ▶ Upewnić się, że podczas czyszczenia do wnętrza urządzenia nie dostanie się woda. 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.

- ▶ Do czyszczenia komory gotowania i szklanych powierzchni (drzwi i panelu obsługi) 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.

## ⚠ 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.

## ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

### Niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego przez przegrzane oleje i tłuszcze

Olej i tłuszcze mogą się szybko nagrzać i zapalić.

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

## ⚠ OSTROŻNIE!

### 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 wodna może być niewidoczna. Po otwarciu z drzwi spływać 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.

**2.7 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne**

- i** 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.
  - i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
  - i** Nie należy ponownie używać starych zestawów węży do podłączania instalacji zasilania wodą.
- ▶ Przed każdą naprawą odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!****Niebezpieczeństwo porażenia prądem spowodowane przez ładunki resztkowe**

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

- ▶ Nie dotykać odstłoniętych 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.

**i** Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający. Może to zostać wykonane tylko przez autoryzowany serwis.

## 2.8 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja

**i** Demontaż urządzenia może zostać przeprowadzony wyłącznie przez wykwalifikowany personel fachowy, przestrzegający obowiązujących w kraju przepisów oraz dodatkowych warunków lokalnego zakładu energetycznego.

**i** Prace przy częściach elektrycznych mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- ▶ Przed demontażem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

## ⚠ 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.



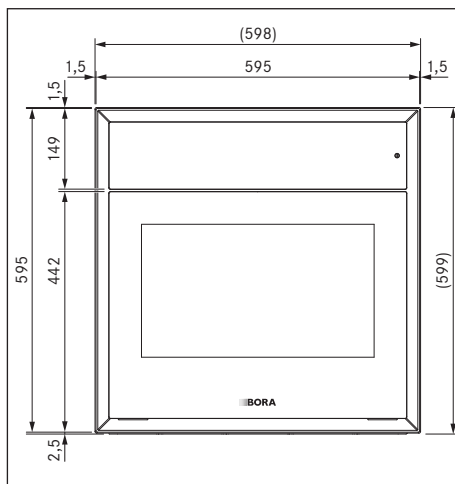
## 3 Dane techniczne

### 3.1 X BO Piekarnik parowy XBO

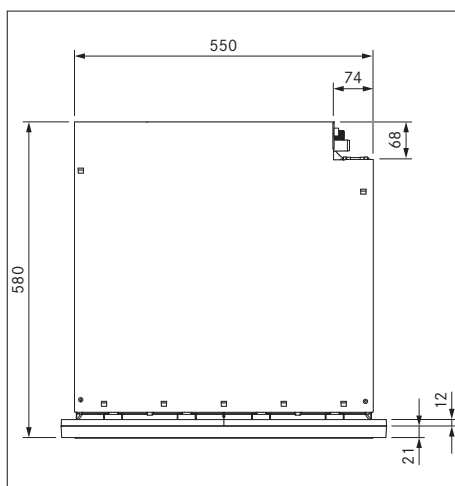
Parametr	Wartość
Wielofazowe napięcie przyłącza	380 – 415 V 2N
Jednofazowe napięcie przyłącza	220 – 240 V
Częstotliwość	50 Hz
Maks. pobór mocy	6100 W
Zabezpieczenie / przyłącze prądowe dwufazowe	2 x 16 A
Zabezpieczenie / przyłącze prądowe jednofazowe	1 x 16 A
Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość)	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	47 kg
Materiał powierzchni	Sztkło i tworzywo sztuczne
Zakres regulacji temperatur	30 – 230 °C
Sterowanie mocą	Bezstopniowe
Wąż dopływowy wody	2,5 m
Przyłącze węża dopływowego wody	3/4" (Rozmiar klucza 30)
Długość węża odpływowego wody	2,5 m
Średnica wewnętrzna/zewnętrzna węża odpływowego wody	19 mm / 27 mm
Materiał filtrujący filtra zapachów	Węgiel aktywny z wymiennikiem jonowym
Maksymalna żywotność filtra zapachów	1 rok

Tabela 3.1 Dane techniczne XBO

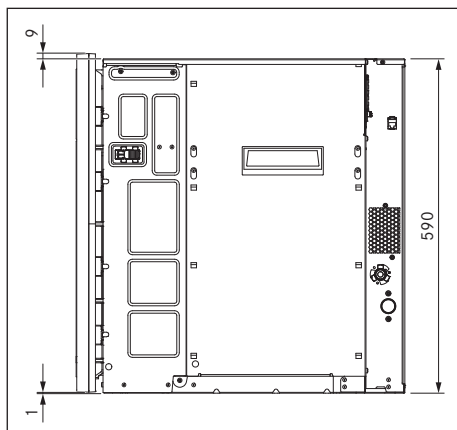
### 3.2 Wymiary urządzenia



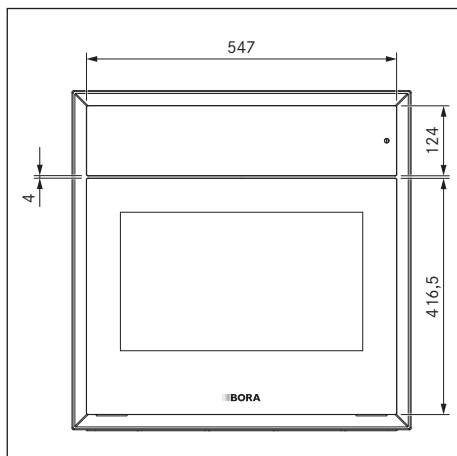
Ilustracja 3.1 Widok z przodu XBO



Ilustracja 3.2 Widok z góry XBO



Ilustracja 3.3 Widok z boku XBO



Ilustracja 3.4 Widok z przodu szkło XBO

## 4 Karta charakterystyki energetycznej

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 Flex		
	Symbol	Wartość	Jednostka
Masa urządzenia	M	47	kg
Liczba komór do gotowania	-	1	-
Źródło ciepła	-	Prąd	-
Objętość na komorę gotowania	V	53	l
Zużycie energii w trybie konwencjonalnym	EC <sub>electric cavity</sub>	*	kWh/cykl
Zużycie energii w trybie powietrza obiegowego	EC <sub>electric cavity</sub>	0,74	kWh/cykl
Indeks energooszczędności na komorę gotowania	EEI <sub>cavity</sub>	96,1	-
Klasa efektywności energetycznej	-	A	-

**Tabela 4.1** Oznaczenie zużycia energii

\* Nie dotyczy tego produktu.

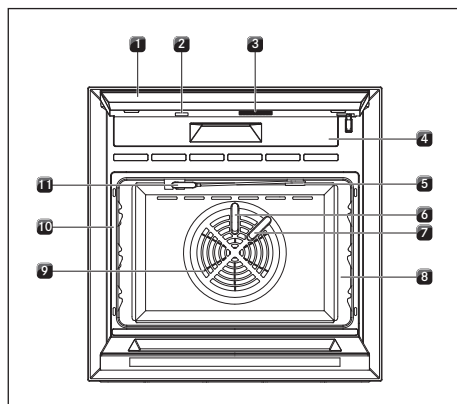
## 5 Opis urządzenia

Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).

### 5.1 Sposób działania

Piekarnik parowy X BO wytwarza parę bezpośrednio w komorze gotowania z pełną mocą grzewczą, dozując wodę na wirnik wentylatora. W przeciwieństwie do zewnętrznego wytwarzania pary, taka technologia umożliwia bardzo szybką regulację, a tym samym optymalne i równomierne gotowanie. Model BORA X BO radzi sobie z nieco mniejszą ilością ciepła, ponieważ cyrkuluje gorące powietrze z dużą prędkością i dzięki temu szybciej przenosi je na potrawy.

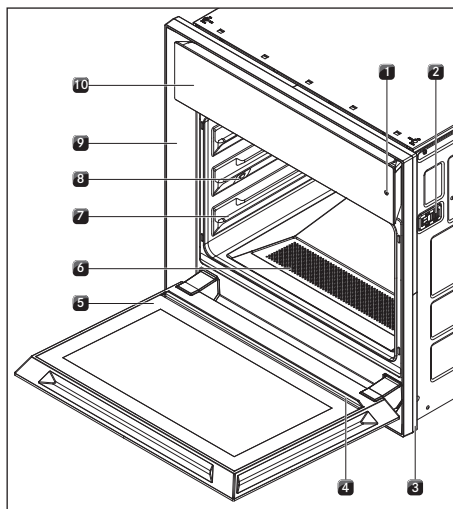
### 5.2 Piekarnik parowy



Ilustracja 5.1 Sterownik i otwieranie drzwi

- [1] Sterownik 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 wody
- [8] Komora do gotowania

- [9] Wirnik wentylatora
- [10] Uszczelka komory gotowania
- [11] Termometr do potraw



Ilustracja 5.2 Otwieranie drzwi

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

### 5.3 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.

► Nie należy kroić nożem na płytach.

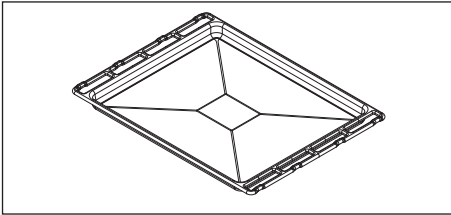
- ▶ Nie używać przedmiotów z ostrymi krawędziami ani metalowych do przewracania lub wyjmowania potraw.
- ▶ Korzystać wyłącznie z przyborów kuchennych wykonanych z tworzywa lub drewna.

Podczas nagrzewania może dojść do rozszerzania płyt (zachowanie termiczne ciał stałych i substancji podczas zmian temperatury). Jeśli blacha nagrzewa się nierównomiernie, 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.

### Blacha uniwersalna

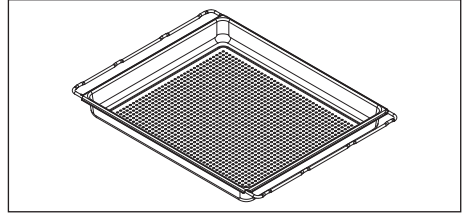


**Ilustracja 5.3** Blacha uniwersalna

- Materiał: powlekane aluminium
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 354 x 25 mm
- Pojemność: 3 l

Aluminiowa baza blachy uniwersalnej jest pokryta niezwykle twardą powłoką ceramiczną. Wysokiej jakości powłoka zapobiegająca przywieraniu wykonana z PTFE nie zawiera PFOA. Blacha uniwersalna po wsunięciu pod ruszt do pieczenia/grillowania zbiera spływający tłuszcz lub płyny.

### Perforowana blacha ze stali nierdzewnej



**Ilustracja 5.4** 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

Otwory perforowanej blachy ze stali nierdzewnej zapewniają bardzo dobrą cyrkulację powietrza i pary, co skutkuje równomiernym przyrządzeniem potrawy. Nadmiar tłuszczu lub płynu po prostu odpływa i może zbierać się na wsuniętej poniżej blasze uniwersalnej.

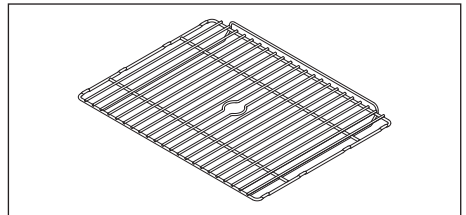
### Zastosowanie:

Ta płyta przeznaczona jest do delikatnego przyrządzenia różnych rodzajów żywności.

- ▶ W miarę możliwości należy unikać umieszczania zamrożonej żywności na blachach ze stali nierdzewnej.

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej nadaje się do stosowania w temperaturze maks. 120°C.

### Kratka do pieczenia i grillowania



**Ilustracja 5.5** Kratka do pieczenia i grillowania

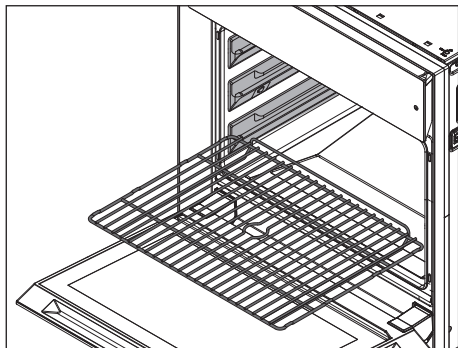
- Materiał: ze stali szlachetnej,
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 358 x 38,5 mm

Podczas stosowania programu czyszczącego kratka do pieczenia i grillowania służy do umieszczenia

kartusza czyszczącego BORA. Należy go umieścić na środku kratki. Pałak kratki do pieczenia i grillowania zabezpiecza potrawę przed ześlizgnięciem.

- ▶ Wsunąć płytę pałakiem do przodu na wybrany poziom.

### Wsuwanie/wyciąganie płyt



Ilustracja 5.6 Wsuwanie płyt

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

Płyty mają zabezpieczenie przed wysunięciem, które zapobiega ich ześlizgnięciu się z przodu z prowadnicy, gdy są tylko częściowo wsunięte lub wysunięte.

- ▶ W celu wyjęcia płyty należy ją unieść.

## 5.4 Termometr do potraw

Za pomocą czteropunktowego termometru można niezawodnie ustawiać temperaturę wewnętrzną potrawy.

Znajduje się on na wierzchniej stronie komory gotowania

i jest połączony z urządzeniem za pomocą przewodu. Termometr do potraw należy włożyć do gotowanej potrawy. 4 punkty pomiarowe osadzone są wzdłuż czujnika i zawsze wykrywają najchłodniejsze miejsce potrawy. Kiedy przygotowywane danie osiągnie zaprogramowaną wcześniej temperaturę, proces gotowania zostaje automatycznie zakończony.

- ▶ Wyjąć termometr z mocowania.
- ▶ Włożyć termometr w najgrubsze miejsce potrawy.
- W wypadku potrawy zawierającej kość termometr należy wbić jak najbliżej kości.
- Podczas przyrządzania drobiu w całości, termometr należy wbić wzdłuż mostka, co zapewni soczystość piersi i udka.
- ▶ Po zakończeniu gotowania oczyszczony termometr należy umieścić w mocowaniu, owijając uprzednio przewód wokół uchwyty.

## 5.5 Wyświetlacz dotykowy

Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą wyświetlacza dotykowego. Wyświetlacz reaguje na dotknięcie podobnie jak smartfon, co zapewnia komfortową obsługę.

Jednostkę obsługową można płynnie rozłożyć, np. by ułatwić obsługę przy małej wysokości zabudowy.

- ▶ Chwycić wyświetlacz dotykowy za boki obiema dłońmi.
- ▶ Złożyć wyświetlacz w górę lub w dół.

**i** Delikatna powierzchnia wyświetlacza może zostać zarysowana przez szpiczaste lub ostre przedmioty.


- ▶ Wyświetlacza dotykowego należy dotykać wyłącznie palcami.
- ▶ Upewnić się, że palce są czyste i suche podczas pracy.
- ▶ Upewnić się, że kciuk w tym samym czasie podczas pracy nie dotyka wyświetlacza dotykowego.
- ▶ Podczas dotykania obszarów dotykowych należy zachować jak najmniejszy obszar kontaktu.
- ▶ Należy zwrócić uwagę, aby za wyświetlacz dotykowy nie dostała się woda ani zanieczyszczenia.


### 5.5.1 Zasada działania

Obsługa	Polecenie
Naciśnięcie symbolu/przycisku	Aktywacja funkcji
Naciśnięcie i przytrzymanie symbolu/przycisku	Aktywowanie dodatkowych opcji
Przesunięcie	Ustawianie wartości, nawigowanie

Tabela 5.2 Zasada działania

## 5.6 Włączanie/wyłączanie urządzenia


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


► Naciśnięcie i przytrzymanie .

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

## 5.7 Otwieranie/zamykanie drzwi

### Otwieranie drzwi

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

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

### BORA Smart Open

Po aktywacji uchylecia drzwi, z komory gotowania odsysana jest para. Dopiero wtedy drzwi się otwierają. (BORA Clear View, podczas otwierania drzwi nie wydobywa się para).

Można ustawić czas odsysania pary (10 do 20 sekund) oraz wynikającą z tego ilość odprowadzanej pary. Istnieje także możliwość ręcznego otwarcia drzwi bez odsysania pary.

### Zamykanie drzwi

Gdy drzwi są całkowicie otwarte:

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


Gdy drzwi są uchylone:



- Nie zatrząskiwaj uchylonych drzwi, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Obydwoma rękoma rozłożyć uchylone drzwi w dół aż do oporu.
- podnieść drzwi oburącz do góry, aż zamknie je system automatyczny.

## 5.8 Aktualizacja oprogramowania urządzenia

### Za pomocą nośnika pamięci USB


Aktualne oprogramowanie jest dostępne nieodpłatnie na stronie internetowej BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com)).



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

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




### Za pomocą WLAN

Zostanie udostępniona nowa wersja oprogramowania. Na wyświetlaczu ukaże się komunikat statusowy „Dostępna aktualizacja”.

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

- Naciśnij komunikat statusowy „Dostępna aktualizacja”
- lub
- Naciśnij „Ustawienia” .
- Aktualizację należy przeprowadzić pod zakładką „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  obok wskazania „Najnowsze oprogramowanie”.

## 5.9 Tryb demo

Do celów prezentacyjnych dostępne są 3 tryby demo:


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

### 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 z ograniczonymi funkcjami

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

-  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 Funkcje i obsługa

Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).

Poszczególne tryby pracy i ustawienia wybiera się za pomocą menu głównego.

W zależności od trybu pracy wyświetlane są dalsze możliwości wyboru, które pozwalają dokonać odpowiednich ustawień.

**i** W zakładce menu głównego „Pierwsze kroki“ wyświetlane są pomocne filmiki z prostymi objaśnieniami obsługi i eksploatacji piekarnika parowego X BO.

### Informacje i wskazówki

Przycisk „Info“ oraz symbol ⓘ w poszczególnych programach umożliwiają wyświetlanie praktycznych wskazówek dotyczących najważniejszych funkcji piekarnika parowego X BO.

- ▶ Naciśnięcie przycisku „Info“.
- ▶ Naciśnięcie ⓘ.

### Instrukcja

Pod przyciskiem „Instrukcja” w poszczególnych programach wyświetlane są w formie animacji określone działania (np. wkładanie kartuszu czyszczącego BORA).

- ▶ Naciśnięcie przycisku „Instrukcja”.

### Informacje statusowe

Informacje statusowe wyświetlane są na górze wyświetlacza.

- ▶ Proszę zwracać uwagę na informacje statusowe.

## 6.1 Obsługa wyświetlacza dotykowego

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

Polecenie „dotknąć”	Styk	Czas (kontakt)
<b>Kalibrowanie</b>	Krótkie dotknięcie	0,065 – 0,95 s
<b>Długie naciśnięcie</b>	Dłuższe dotknięcie	1 – 8 s
<b>Przesunięcie</b>	Przesunięcie pionowe lub poziome	0,15 – 8 s
<b>Rolka z cyframi</b>	Pionowe przesuwanie po rolce z cyframi aż do wyświetlenia na środku żądanej wartości.	

Tabela 6.1 Polecenia dotykowe

## 6.2 Funkcje standardowe

Funkcje standardowe są dostępne na każdym poziomie menu i wyświetlają się na brzegu wyświetlacza:

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.

Symbole/ funkcje	Znaczenie
← Jeden poziom menu wstecz	Wyświetlacz przełącza się z powrotem na menu nadrzędne.
🏠 Powrót do menu głównego	Wyświetlacz zmienia się z powrotem na menu główne.
🚪 Otwieranie drzwi	Drzwi otwierają się automatycznie.
☼ Oświetlenie komory gotowania	Oświetlenie komory gotowania włącza się i wyłącza.
🕒 Czas	Godzina:minuta

Tabela 6.1 Funkcje standardowe

### Wybieranie funkcji standardowej

- ▶ Naciśnięcie symbolu.

## 6.3 Funkcje globalne



Ilustracja 6.1 Funkcje globalne

Globalnych funkcji można używać niezależnie od trybu pracy i w dowolnym czasie.

### Wywołanie funkcji globalnych

- ▶ Przesunięcie z górnej krawędzi wyświetlacza na dół.

### Zamykanie funkcji globalnych

- ▶ Przesunięcie do góry.







Symbole/ funkcje	Znaczenie
 Minutnik kuchenny	Poprzez minutnik kuchenny można ustawić odliczanie z dokładnością jednej sekundy. Po upływie wyznaczonego czasu uruchamia się sygnał akustyczny i optyczny, a czas jest dalej odliczany w wartościach ujemnych.
 Budzik	Budzik posiada sygnał akustyczny włączający się o wcześniej ustawionej godzinie. Po przekroczeniu tej godziny czas jest dalej odliczany w wartościach ujemnych.
 Wyszukiwanie	Wyszukiwanie tekstowe z funkcją podpowiedzi ułatwia obsługę i przyspiesza wykrywanie żądanej funkcji lub żądanego programu.
 Wiadomość	Po uruchomieniu programu można zostawić wiadomość dla innych osób, aby nie przestawiały ani nie wyłączały ustawionego trybu gotowania.
 Blokada obsługi	Blokada obsługowa uniemożliwia niezamierzoną lub nieuprawnioną zmianę wybranych ustawień podczas użytkowania.
 Blokada czyszczenia	W celu wyczyszczenia wyświetlacza w trakcie pracy, przy włączeniu wyświetlacza i przycisk czujnikowy wł./wył. są blokowane na 10 sekund.

Tabela 6.2 Funkcje globalne

### Wybieranie funkcji globalnej

- ▶ Naciśnięcie symbolu.

## 6.4 Menu główne











Symbole/ funkcje	Znaczenie
 Tryb ręczny	Gotowanie ręczne
 Tryb automatyczny	Programy automatyczne
 Pierwsze kroki	Zapoznanie się z obsługą (można ukryć w „Ustawieniach”)
 Specjalne	Inne przydatne programy
 Ulubione	Lista ulubionych programów automatycznych
 Klasyka	Gotowanie klasyczne
 Multiszuflada	Sterowanie multiszufladą BORA (działa tylko przy podłączonej multiszufladzie)
 Pielęgnacja	Programy pielęgnacyjne i wymiana filtra
 Ustawienia	Ustawianie urządzenia
 Podstawy	Proste programy automatyczne (działa tylko w trybie dla gości – w menu „Ustawienia”)

Tabela 6.3 Menu główne

### Wybieranie punktu menu

- ▶ Naciśnięcie symbolu.

### Tryb ręczny

Gotowanie ręczne: 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.

**i** Wytyczne obowiązujące dla konwencjonalnych funkcji piekarnika, które nie są wykorzystywane przez piekarnik parowy BORA X BO, takich jak grzałka górna/dolna i grillowanie, mogą zostać dostosowane zgodnie z poniższą regułą:

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

Tabela 6.4 Tabela przeliczeń




## Programy fabryczne

W punktach menu „Tryb ręczny” i „Klasyka” znajdują się programy fabryczne, w których ustawione są odpowiednie parametry gotowania.

Dostępne są następujące programy fabryczne: Odpiekanie bułek, Pieczenie pizzy, Zapiekanie zapiekanki, Pieczenie ciasta z owocami, Pieczenie babki, Pieczenie ciastek, Pieczone warzywa, Gotowanie warzyw na parze, Gotowanie ryby na parze, Duszenie z podsmażaniem, Grillowanie w gorącym powietrzu, Frytki.

Po wybraniu programu fabrycznego można odpowiednio zmienić parametry gotowania. Do każdego programu fabrycznego przypisano informacje przydatne podczas użytkowania.

### Wybór programu fabrycznego

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

## Tryb automatyczny

W tym punkcie menu znajduje się szereg programów automatycznych. Programy mają zapisaną optymalną temperaturę, czas gotowania i ilość dodawanej pary dla danego produktu spożywczego lub dania. Przy określonych programach możesz indywidualnie

ustawić 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.

### Wyświetlanie wskazówek profesjonalistów

- ▶ Naciśnij przycisk „Wskazówki profesjonalistów”.

### 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 upływie czasu 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 zmienić czas rozpoczęcia i zakończenia na pasku czasu (patrz „Pierwsze kroki”).

### Parametry programów automatycznych – wartości orientacyjne


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

**i** Włożyć potrawę w temperaturze pokojowej do piekarnika parowego. Najpierw rozmrozić zamrożoną żywność.

**i** W przypadku niektórych programów automatycznych piekarnik X BO wykorzystuje wysokie temperatury (do 230 stopni) do ukończenia potrawy. Mogą one przekraczać punkt dymienia tłuszczów i olejów, co spowoduje powstawanie dymu. Z tego względu zalecane jest stosowanie tłuszczów i olejów o wysokim punkcie dymienia.

## Pierwsze kroki

Przydatne filmiki z prostymi objaśnieniami dotyczącymi obsługi i eksploatacji urządzenia.

▶ Naciśnij opcję „Pierwsze kroki” .

▶ Naciśnij wideo.

Filmiki można w razie potrzeby wstrzymać.

▶ Naciśnij i przytrzymaj na wyświetlaczu.

## Programy specjalne

W tym punkcie menu znajdują się kolejne przydatne programy. Trzymanie ciepła, rozmrażanie, podgrzewanie potraw, odkażanie, podgrzewanie naczyń, gotowanie sous-vide, suszenie grzybów, roztopianie czekolady, przetwarzanie miodu, wyrastanie ciasta, wekowanie, przygotowanie jogurtu, podgrzewanie wilgotnych materiałów, podgrzewanie żywności dla niemowląt, odświeżanie chleba i bułek.


### Gotowanie sous vide

Jeżeli nie posiadasz urządzenia próżniowego, możesz użyć zamiast niego torebki strunowej: Włóż potrawę do torebki i zamknij ją, pozostawiając niewielki otwór. Zanurz torebkę w wodzie otworem ku górze, aż linia wody znajdzie się na równi z zamknięciem strunowym i z torebki zostanie wypchnięte powietrze. Wówczas zamknij pozostawiony otwór. Torebka próżniowa jest gotowa.

## Ulubione

W tym punkcie menu można zapisać ulubione programy automatyczne.

### Dodawanie ulubionych

- ▶ Przejdź dożądanego programu automatycznego.
- ▶ Naciśnij i przytrzymaj potrawę.
- ▶ Naciśnięcie .

## 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.

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





Symbole/ tryb pracy	Znaczenie
 Gorące powietrze	Tryb gorącego powietrza pozwala uzyskiwać wyjątkowo równomiernie przybrązowane potrawy za sprawą intensywnego przepływu nagrzanego powietrza.
 Pieczenie z wilgocią	W trybie pieczenia z wilgocią do rozgrzanego strumienia powietrza dodawana jest woda. Dodana woda paruje, tworząc wilgotny klimat w komorze gotowania. Dzięki temu potrawy mniej wysychają i pozostają soczyste. W tym trybie doskonale udają się m.in. zapiekanki, potrawy mięsne i rybne, serniki oraz suche ciasta.
 Gotowanie na parze	Za sprawą temperatury do 100°C oraz maksymalnego nasycenia parą tryb gotowania na parze jest szczególnie delikatną metodą przygotowania potraw. Żywność jest gotowana w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowuje swoje naturalne aromaty, składniki odżywcze i witaminy. W tym trybie doskonale udają się m.in. warzywa, ryby i delikatne mięso. Do typowych dań przygotowywanych na parze należą także pierogi.
 Grillowanie w gorącym powietrzu	Ukierunkowane odprowadzanie wilgotnego powietrza z komory gotowania oraz doprowadzanie do niej świeżego powietrza sprawia, że w trybie grillowania w gorącym powietrzu potrawa jest intensywnie przybrązowana i wydziela aromaty pieczenia. Tryb ten najlepiej nadaje się do przygotowywania grillowanych mięs, kielbasy i warzyw oraz do zapiekania potraw.

Tabela 6.5 Klasyka

## Multiszuflada

Jeżeli urządzenie jest zabudowane razem z multiszufladą BORA, można ją sterować i obsługiwać poprzez wyświetlacz dotykowy.

## Pielęgnacja

Urządzenie oferuje programy do czyszczenia, suszenia i wymiany filtra zapachów (patrz „7 Czyszczenie i pielęgnacja“).

## Ustawienia

W tym punkcie menu można wprowadzać indywidualne ustawienia na urządzeniu.



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

## 6.4.1 Ogólne symbole/funkcje



















Symbole/funkcje	Znaczenie
 BORA Choice	Spełnia wytyczne BORA dotyczące odżywiania
 Działanie	Wymagane działanie użytkownika
 Plus	Dodawanie funkcji
 Sprawdzenie	Zatwierdzenie
 Dalej	Przejdź do
 Koniec	Zakończ
 Stop	Wstrzymaj funkcję
 Gotowanie czasowe	Gotowanie na czas
 Temperatura wewnętrzna	Gotowanie z termometrem do potraw
 Brak temperatury wewnętrznej	Nie wybrano temperatury wewnętrznej, należy ustawić temperaturę wewnętrzną
 Rolka	Zmiana widoku na rolkę
 Suwak	Zmiana widoku na suwak
 Zatrzymanie odprowadzania pary	Przerwanie odprowadzanie pary, natychmiastowe otwarcie drzwi
 Uderzenie pary	Dodawanie uderzenia pary
 Brak uderzenia pary	Dodanie uderzenia pary jest niemożliwe
 Temperatura	Ustawienia temperatury
 Wilgotność	Ustawienia wilgotności
 Zmodyfikowany program automatyczny	Program automatyczny ze zmodyfikowanymi parametrami gotowania

Tabela 6.6 Ogólne symbole/funkcje

## 6.5 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 przesuń go na żądaną pozycję.

## 6.6 Dane dla instytucji badawczych

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

**Tabela 6.7** 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	Środkowy
Szarlotka (pełen załadunek)	160°C	40%	90°C	Kratka do pieczenia i grillowania	Środkowy i dolny
Biszkopt	150°C	20%	35 min	Kratka do pieczenia i grillowania	Środkowy
Kruche ciasteczka	150°C	20%	20 min	Blacha uniwersalna	Środkowy

**Tabela 6.8** Potrawy testowe zgodne z normą EN 50304/EN 60350-1

## 7 Czyszczenie i pielęgnacja

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

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

- i** Należy przestrzegać częstotliwości czyszczenia, gdyż w przeciwnym razie może dojść do ograniczenia działania.

- ▶ Należy dotrzymywać poniższych interwałów czasowych czyszczenia:

Komponenty	Częstotliwość czyszczenia
Komorza gotowania	
Intensywne czyszczenie	W razie potrzeby, po upływie określonego czasu użytkowania (wskaźnik na urządzeniu), w razie wilgoci w komorze gotowania
Suszenie	
Termometr do potraw	Natychmiast po każdym zabrudzeniu
Przód urządzenia	Natychmiast po każdym zabrudzeniu
Płyty	Po każdym użyciu
Sitko odpływowe	Natychmiast po każdym zabrudzeniu
Uszczelka komory gotowania	W razie potrzeby, po przyrządzeniu drobiu
Filtr zapachów	Wymiana co roku (wskazanie na urządzeniu)

Tabela 7.1 Przedziały czasu dla 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.

### 7.1 Czyszczenie komory gotowania

- i** wewnątrz urządzenia wykonane jest w całości ze stali nierdzewnej.

- i** Czyszczenie należy przeprowadzić przed dłuższą nieobecnością (np. urlopem).

#### 7.1.1 Czyszczenie ręczne

- ▶ Wyczyścić komorę gotowania czystą ściereczką gąbkową, ciepłą wodą i płynem do ręcznego mycia naczyń.
- ▶ Wsuszyć komorę gotowania miękką szmatką.

- i** Nie wolno wlewać ręcznie wody do komory gotowania.

#### 7.1.2 Programy pielęgnacyjne

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny program czyszczenia i program suszenia.

##### Intensywne czyszczenie ✨




Automatyczny program czyszczenia dokładnie czyści i odkamienia komorę gotowania gorącą parą wodną i przyjaznymi dla środowiska substancjami z kartusza czyszczącego X BO. W celu zapewnienia długiej żywotności urządzenia, intensywne czyszczenie należy przeprowadzać co dwa lub cztery tygodnie, w zależności od intensywności użytkowania. Belka pod symbolem „Intensywne czyszczenie” pokazuje czas pozostały do kolejnego wymaganego czyszczenia.

- i** Intensywne czyszczenie można uruchomić tylko wtedy, gdy urządzenie jest schłodzone do temperatury poniżej 40°C. Kartusz czyszczący włożyć dopiero po schłodzeniu.



**i** Czas czyszczenia może być różny w zależności od rozmaitych czynników (np. temperatura świeżej wody, przyłącze jednofazowe).

**i** Jeżeli w trakcie intensywnego czyszczenia nastąpi odłączenie prądu, po ponownym uruchomieniu urządzenia wymagane jest automatyczne płukanie i wyjęcie kartusza czyszczącego.

- ▶ Przed uruchomieniem programu wyjąć z komory gotowania wszystkie płyty.
- ▶ Jeżeli kratka do pieczenia i grillowania jest zanieczyszczona, należy ją wyczyścić ręcznie.
- ▶ Usunąć większe zabrudzenia oraz pozostałości potraw z komory gotowania np. ręcznikiem papierowym.
- ▶ Nacisnąć opcję „Pielęgnacja” .
- ▶ Nacisnąć opcję „Intensywne czyszczenie” .
- ▶ Postępować jak wskazano pod przyciskiem „Instrukcja”.
- ▶ Naciśnięcie .



Intensywne czyszczenie kończy się automatycznym suszeniem. Po suszeniu resztki środka czyszczącego, które przywarły do kartusza, mogą oderwać się i spaść na dno komory gotowania.

- ▶ Usunąć resztki środka czyszczącego z komory gotowania i z uszczelki komory.
- ▶ 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.

**i** Przy pierwszym rozgrzaniu urządzenia po czyszczeniu po otwarciu drzwi może wydobywać się lekki dym i zapach.

### 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.

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

## 7.1.3 X BO kartusz czyszczący

Kartusz czyszczący X BO wyróżnia się prostą obsługą. Jego system dwukomorowy umożliwia czyszczenie i odkamienianie w jednym procesie. Kartusz jest zabezpieczony woskiem, tak że przed jego zastosowaniem nie trzeba usuwać zamknięć. Wszystkie substancje czynne są przyjazne dla środowiska. Kartusz wykonany jest z recyklatu i można go po użyciu wyrzucić z odpadami z tworzywa sztucznego i poddać recyklingowi.

**i** Kartusz czyszczący XBORK do X BO można nabyć u sprzedawcy akcesoriów specjalistycznych. Można także skontaktować się z firmą BORA za pośrednictwem strony internetowej [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 7.2 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 czyszczony podczas każdego czyszczenia intensywnego.

## 7.3 Czyszczenie frontu urządzenia

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

## 7.4 Czyszczenie płyt

Płyty mogą być czyszczone ręcznie albo w zmywarce.

## Czyszczenie ręczne

- ▶ Użyć środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać płyty gorącą wodą.
- ▶ Czyścić płyty miękką szcztotką.
- ▶ Dokładnie spłukać płyty.
- ▶ Wysuszyć front 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.

## 7.5 Czyszczenie sitka odpływowego

Sitko odpływowe może być czyszczone ręcznie albo w zmywarce.

### Czyszczenie ręczne

- ▶ Użyć środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Wypłukać sitko odpływowe gorącą wodą.
- ▶ Czyścić sitko odpływowe miękką szcztotką.
- ▶ Dokładnie spłukać sitko odpływowe.
- ▶ Wysuszyć sitko odpływowe miękką szmatką.

### Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Włożyć sitko odpływowe do zmywarki.

**i** Uważać przy tym, aby sito odpływowe zawsze było umieszczone. Duże resztki żywności mogą zatkać odpływ wody z pompy.

## 7.6 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 mikrovlakna bez detergentu.
- ▶ Wysuszyć uszczelkę i listwę wychwytnąjącą krople miękką szmatką.

**i** Zanieczyszczona uszczelka komory gotowania może powodować nieszczelność.



## 7.7 X BO filtr zapachów

X BO filtr zapachów pochłania zapachy z odprowadzonego z komory gotowania powietrza. 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 można nabyć u sprzedawcy akcesoriów specjalistycznych. Można także skontaktować się z firmą BORA za pośrednictwem strony internetowej [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

### 7.7.1 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.

## 8 Usuwanie usterek

- i** W przypadku błędu urządzenie natychmiast informuje użytkownika za pośrednictwem dużego wyświetlacza. Wówczas użytkownik może zeskanować wyświetlany kod QR smartfonem, aby zobaczyć dalsze wskazówki i sposoby rozwiązywania problemów, lub znaleźć je w dziale Serwis w witrynie [www.bora.com](http://www.bora.com). W większości przypadków możliwe jest szybkie rozwiązanie problemu.
- i** Często można samodzielnie usuwać usterek i błędy, które mogą wystąpić podczas codziennej pracy. Pozwala to zaoszczędzić czas i pieniądze, eliminując konieczność zwracania się o pomoc do działu obsługi klienta.
- Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).

Sytuacja	Przyczyna	Środki zaradcze
Urządzenie nie daje się włączyć.  (przycisk Power  nie jest widoczny)	Uszkodzony bezpiecznik lub bezpiecznik samoczynny instalacji mieszkania lub domu.	Wymienić bezpiecznik. Ponownie włączyć bezpiecznik samoczynny.
	Kilukrotne zadziałanie bezpiecznika/ bezpiecznika samoczynnego.	Skontaktować się z serwisem BORA.
	Zasilanie zostało przerwane.	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi.
Podczas pracy wydostaje się para.	Uszczelka komory gotowania jest nieprawidłowo osadzona.	Sprawdzić osadzenie uszczelki komory gotowania.
	Uszczelka komory gotowania jest silnie zabrudzona.	Wyczyścić uszczelkę komory gotowania.
	Uszczelka komory gotowania jest uszkodzona.	Skontaktować się z serwisem BORA.
Podczas pracy słychać odgłos „bulgotania” z syfonu.	Odpowietrzanie syfonu nie działa prawidłowo.	Wyczyścić rurę odpływową. Skontaktować się z firmą zajmującą się czyszczeniem rur.
Oświetlenie komory gotowania nie działa.	Oświetlenie komory gotowania jest uszkodzone.	Skontaktować się z serwisem BORA.
Z urządzenia wypływa woda.	Doszło do uszkodzenia węża dopływowego lub węża odpływowego wody. Wąż jest nieprawidłowo podłączony do urządzenia.	Wyłączyć urządzenie. Zabezpieczyć urządzenie. Zamknąć zawór odcinający dopływ świeżej wody. Skontaktować się z serwisem BORA.

Tabela 8.1 Usuwanie usterek

### Usterki i błędy, które nie zostały tu opisane

- Wyłączyć urządzenie.
- Skontaktować się z serwisem BORA (patrz „11 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe“) i podać wyświetlany numer błędu oraz typ urządzenia.

## 9 Montaż

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

### 9.1 Wskazówki dotyczące montażu

#### 9.1.1 Informacje ogólne

- Do przenoszenia urządzenia służą umieszczone z boku wgłębienia.
- 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.

#### 9.1.2 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 przelotowy przekrój wentylacyjny o powierzchni co najmniej 160 cm<sup>2</sup>.
- Pomiedzy tylną ścianą urządzenia a sąsiednim elementem należy zachować odstęp co najmniej 30 mm.
- W wariacie zabudowy podwójnego urządzenia X BO jedno nad drugim zaplanować albo stabilny kształtowo spód konstrukcyjny, albo kątownik mocujący do urządzeń.
- Urządzenia nie wolno montować pod płytą grzewczą.

#### 9.1.3 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, skracany, przedłużany ani zastąpiony innym wężem.
- Wąż dopływowy wody nie może być zainstalowany podtytkowo.

#### Ciśnienie wlotowe wody

Ciśnienie wlotowe wody musi znajdować się w zakresie od 200 kPa (2 barów) do 600 kPa (6 barów).

Maksymalne ciśnienie wlotowe wody dla krajów:

Dania, Finlandia, Norwegia i Szwecja musi wynosić co najmniej 1 MPa (10 bar).

- Jeżeli ciśnienie wynosi powyżej 600 kPa (6 barów), dla bezproblemowej pracy konieczne jest zamontowanie reduktora ciśnienia.

#### 9.1.4 Przyłącze ściekowe

- Odpływ wody musi być połączony do natynkowego lub podtytkowego 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, skracany ani przedłużany.
- Wąż odpływowy wody nie może być zainstalowany podtytkowo.

## 9.2 Zakres dostawy

Zakres dostawy X BO	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	2
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
Szablony montażowy	1
Instrukcja obsługi i montażu	1

Tabela 9.1 Zakres dostawy

### Sprawdzenie zakresu dostawy

- ▶ Sprawdzić zakres dostawy pod względem kompletności i uszkodzeń.
- ▶ Jeżeli jakichś części brakuje lub są one uszkodzone, należy natychmiast poinformować o tym dział obsługi klienta firmy BORA.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno montować uszkodzonych części.
- ▶ Opakowanie należy usunąć we właściwy sposób (patrz rozdział Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja).

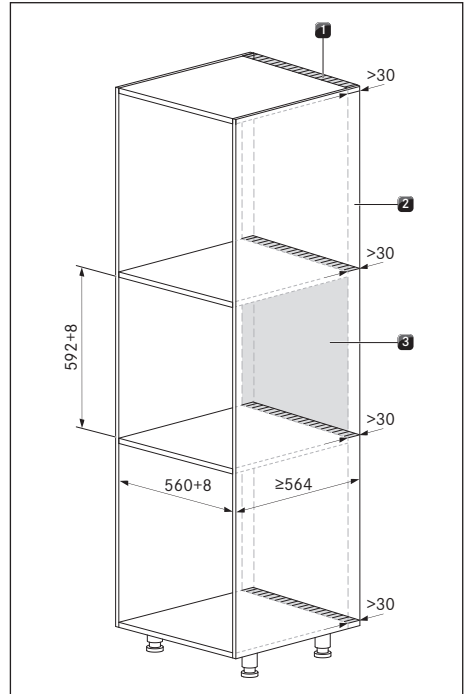
## 9.3 Narzędzia i materiały pomocnicze

Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są m.in. następujące narzędzia:

- poziomnica
- 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.

## 9.4 Wymiary zabudowy



Ilustracja 9.1 Szafka montażowa

- [1] Minimalna odległość 30 mm
- [2] Przelotowy przekrój wentylacyjny minimum 160 cm<sup>2</sup>
- [3] Tylna ściana korpusu

- i** Minimalna głębokość zabudowy urządzenia wynosi 564 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 (patrz „9.5 X BO ramowy element dystansowy“).

- ▶ Szafę montażową przygotować z uwzględnieniem podanych wymiarów.
- ▶ Zdemontować tylną ścianę korpusu za wnęką do zabudowy.
- ▶ Zachować odległość minimalną 30 mm od tylnej ściany korpusu i dna szafki do graniczących z nimi

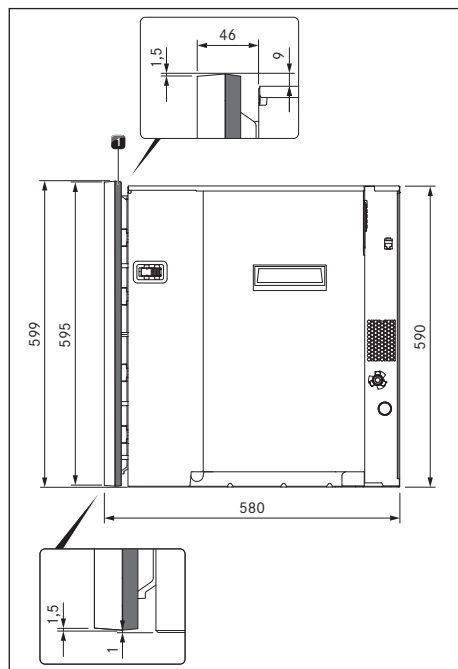
elementów (przelotowy przekrój wentylacyjny). W razie potrzeby skrócić dno szafki.

- ▶ Dokładnie wypoziomować przy pomocy poziomnicy dno szafki, na którym stoi urządzenie, w celu prawidłowego wykrywania stanu napełnienia.

## 9.5 X BO ramowy element dystansowy

Ramowy element dystansowy pozwala zmienić głębokość zabudowy urządzenia. Urządzenie jest fabrycznie wyposażone w ramowy element dystansowy. W zależności od potrzeb, 4-częściowy ramowy element dystansowy można zdemontować lub dołożyć do niego kolejny (X BO ramowy element dystansowy XBORS jest dostępny jako akcesorium).

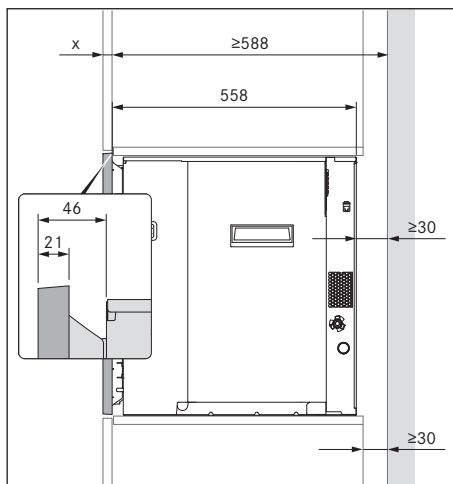
- i** W celu zapewnienia lepszej dostępności, ramowy element dystansowy należy zdemontować/zamontować przez zabudowaniem urządzenia.



Ilustracja 9.2 Wymiary urządzenia

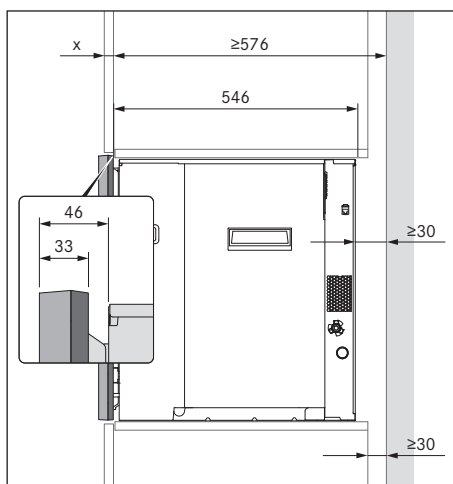
[1] 2-ramowe elementy dystansowe

### Głębokość zabudowy bez ramowych elementów dystansowych



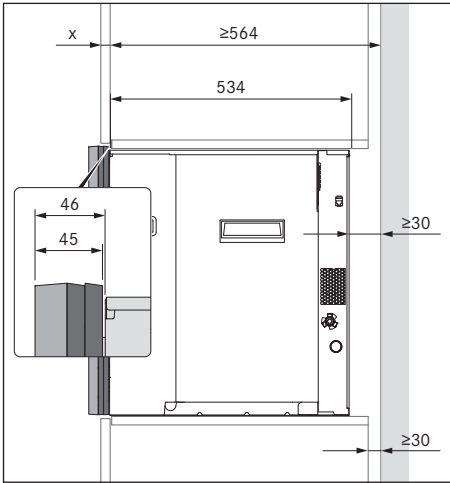
Ilustracja 9.3 Wymiary zabudowy bez ramowych elementów dystansowych

### Głębokość zabudowy z ramowymi elementami dystansowymi



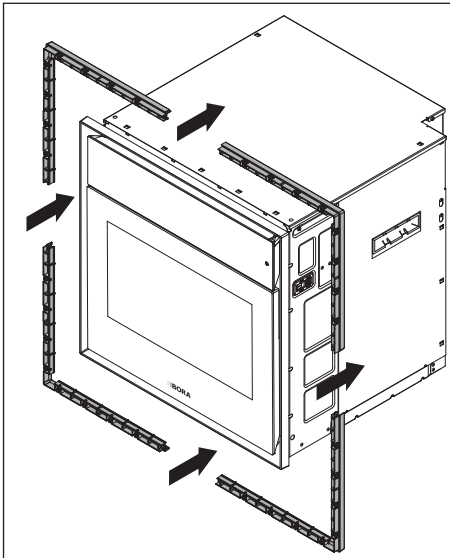
Ilustracja 9.4 Wymiary zabudowy z jednym ramowym elementem dystansowym

### Głębokość zabudowy z dwoma ramowymi elementami dystansowymi



**Ilustracja 9.5** Wymiary zabudowy z dwoma ramowymi elementami dystansowymi

### Demontaż ramowych elementów dystansowych

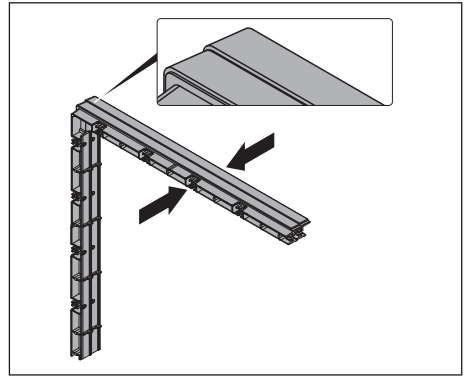


**Ilustracja 9.6** Demontaż ramowych elementów dystansowych

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

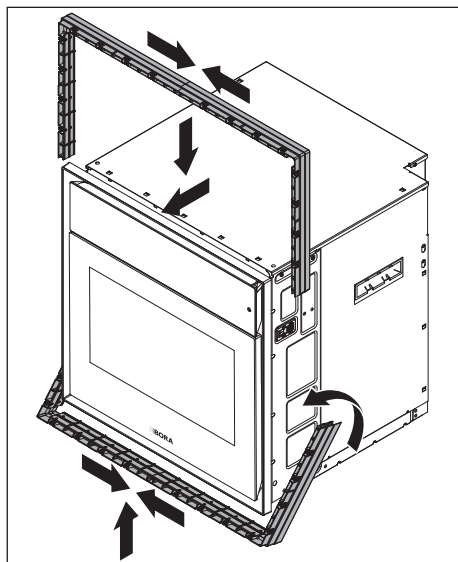
### Montaż dodatkowych ramowych elementów dystansowych

- ▶ Zdemontować ramowe elementy dystansowe z urządzenia (patrz „Demontaż ramowych elementów dystansowych“).



**Ilustracja 9.7** Dwa ramowe elementy dystansowe z urządzenia

- ▶ Połączyć w czterech miejscach po dwa ramowe elementy dystansowe ze sobą.

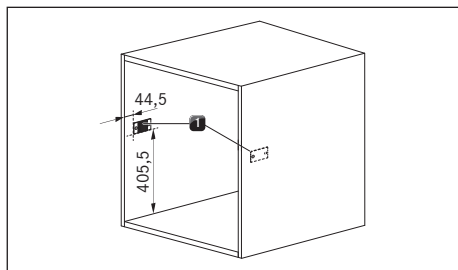


**Ilustracja 9.8** Montaż dwóch ramowych elementów dystansowych

- ▶ Zamontować ramowe elementy dystansowe na ramie zabudowy.

## 9.6 Montaż

### Montaż płyt zamykających korpusu

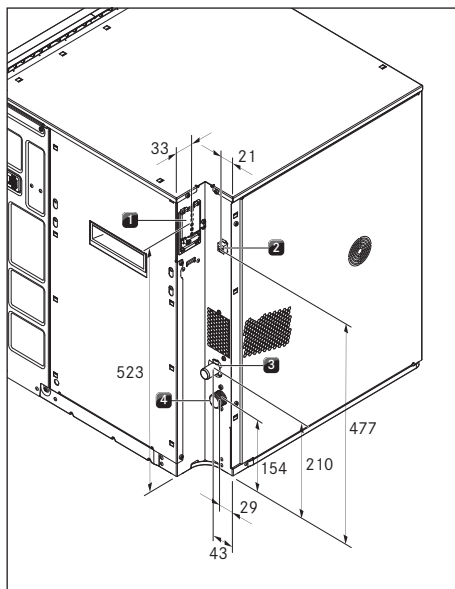


**Ilustracja 9.9** Wnęka do zabudowy z płytami zamykającymi korpusu

- [1] Płyty zamykające korpusu

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

### Zainstalować przyłącza urządzeń



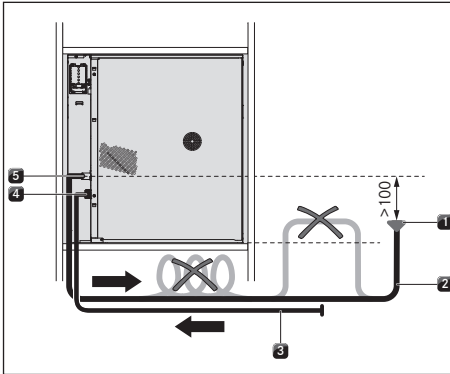
**Ilustracja 9.10** Przyłącza urządzeń

- [1] Przyłącze sieciowe
- [2] Przyłącze RJ45 do multiszuflady BORA (bez przyłącza sieciowego)
- [3] Przyłącze ściekowe
- [4] Przyłącze świeżej wody

#### Odływ 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.

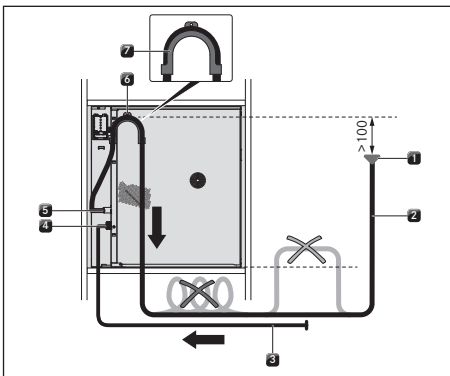




Ilustracja 9.11 Odptyw wody

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

**i** Jeśli syfon ściekowy nie jest zainstalowany co najmniej 100 mm niżej niż przyłącze ściekowe, konieczne jest użycie zestawu montażowego XBOMSU (pałak mocujący). Należy przy tym uwzględnić to, że syfon ściekowy jest zainstalowany co najmniej 100 mm głębiej niż wąż odpływowy wody w zamontowanym pałaku mocującym.



Ilustracja 9.12 Odptyw wody przez pałak mocujący

- [1] Syfon ściekowy
- [2] Wąż odpływowy wody
- [3] Wąż dopływowy wody

- [4] Przyłącze świeżej wody
- [5] Przyłącze ściekowe
- [6] Otwór montażowy
- [7] Pałak mocujący

- ▶ Przykręcić pałak mocujący za pomocą załączonej śruby w otworze montażowym na tylnej ścianie urządzenia.
- ▶ Ułożyć wąż odpływowy wody z przyłącza ściekowego bezpośrednio nad pałakiem mocującym, a następnie skierować w dół.

#### Przyłącze wody świeżej i przyłącze ściekowe

- ▶ Sprawdzić, czy w każdym zamknięciu śrubowym węża dopływowego wody znajduje się pierścień uszczelniający. W razie potrzeby założyć pierścień uszczelniający.
- ▶ Przykręcić wąż dopływowy wody z kątową końcówką do przyłącza świeżej wody w urządzeniu. Końcówka kątowa musi być skierowana w dół.
- ▶ Sprawdzić połączenie pod kątem prawidłowego zamocowania i szczelności.
- ▶ Zamocować przy pomocy obejmy wąż odpływowy wody z końcówką kątową na przyłączu ściekowym urządzenia. Końcówka kątowa musi być skierowana w dół. Jeżeli konieczne jest skorzystanie z zestawu montażowego XBOMSU, 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.

#### Przyłącze sieciowe

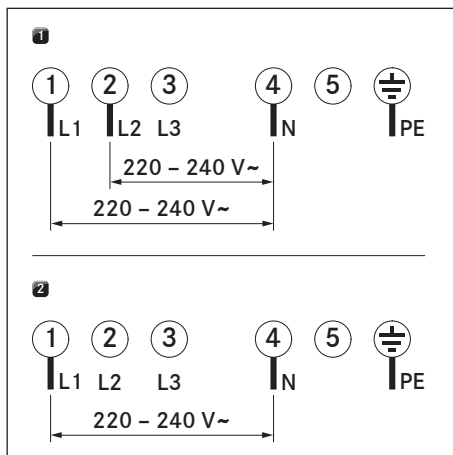
- ▶ Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz „2 Bezpieczeństwo“).
- ▶ Przestrzegać wszystkich krajowych i lokalnych przepisów, a także przepisów dodatkowych miejscowego zakładu energetycznego.
- Podłączenie do prądu może zostać wykonane wyłącznie przez wyszkoloną i certyfikowaną personel fachowy. Osoby te przejmują także

odpowiedzialność za prawidłowe wykonanie instalacji i jej uruchomienie.

- Połączenia przez łączniki wtykowe (wtyczka Schuko) są niedopuszczalne.
- Przyłącze jednofazowe  
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 (przyłącze 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 (patrz tab. Bezpiecznik i minimalny przekrój).

Przyłącze	Bezpiecznik	Maks. pobór mocy	Przekrój minimalny
dwufazowe	2 x 16 A	6100 W	2,5 mm <sup>2</sup>
jednofazowe	1 x 16 A	6100 W	2,5 mm <sup>2</sup>

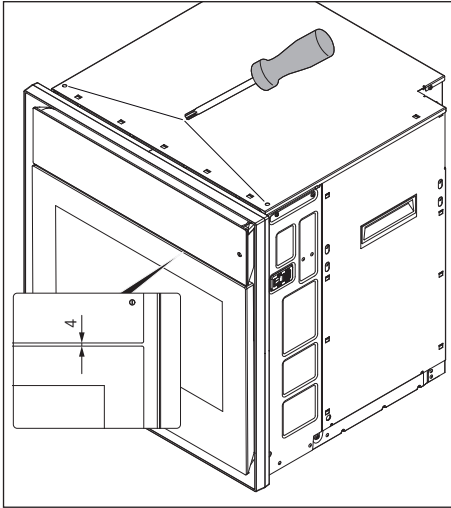
Tabela 9.2 Bezpiecznik i minimalny przekrój



Ilustracja 9.13 Schematy połączeń

- [1] Schemat połączenia – połączenie dwufazowe, 16 A
- [2] Schemat połączenia – połączenie jednofazowe, 16 A
- ▶ Podłączyć kabel przyłączeniowy zgodnie z odpowiednim schematem połączeń (patrz rys. schematy połączeń) do przyłącza sieciowego urządzenia.
- ▶ Zacisnąć sieciowy kabel przyłączeniowy za pomocą zacisku odciążającego.
- ▶ Zamknąć pokrywę obudowy przyłączy sieciowych.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu.

## Wyrównywanie jednostki obsługowej

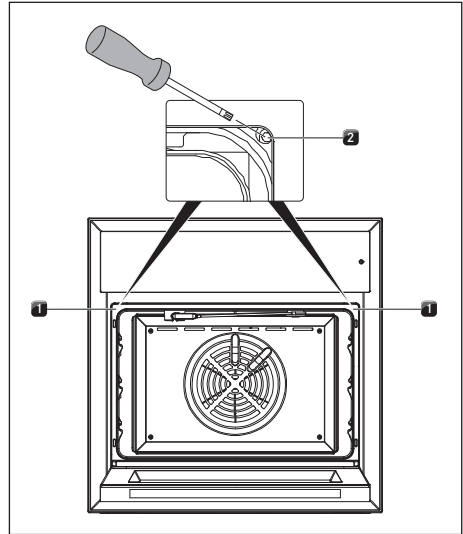


**Ilustracja 9.14** Ustawianie odległości między sterownikiem a drzwiami

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

## Wkładanie urządzenia

- ▶ Wsunąć urządzenie w żądanej pozycji 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.
- ▶ Wypoziomować centralnie urządzenie między ścianami wewnętrznymi niszy do zabudowy.



**Ilustracja 9.15** Mocowanie urządzenia

- [1] Uszczelka komory gotowania
- [2] Śruba mocująca

- ▶ Otworzyć drzwi.
- ▶ Zdjąć uszczelkę komory gotowania na górze po lewej i na górze po prawej, tak aby w każdym narożniku był dostęp do śruby mocującej.
- Poprzez przekręcanie śruby mocującej (klucz imbusowy 4 mm) zostanie z każdej strony wysunięty klin blokujący, dociskający płytę zamykającą.
- ▶ Wysunąć kliny blokujące do danej płyty zamykającej.
- ▶ Dokręcać naprzemiennie kliny blokujące.
- ▶ Zwilżyć uszczelkę wodą.
- ▶ Ponownie wcisnąć uszczelkę komory gotowania w rowek.
- ▶ Sprawdzić dookoła prawidłowe umieszczenie uszczelki komory gotowania.
- ▶ Sprawdzić prawidłowość montażu urządzenia.

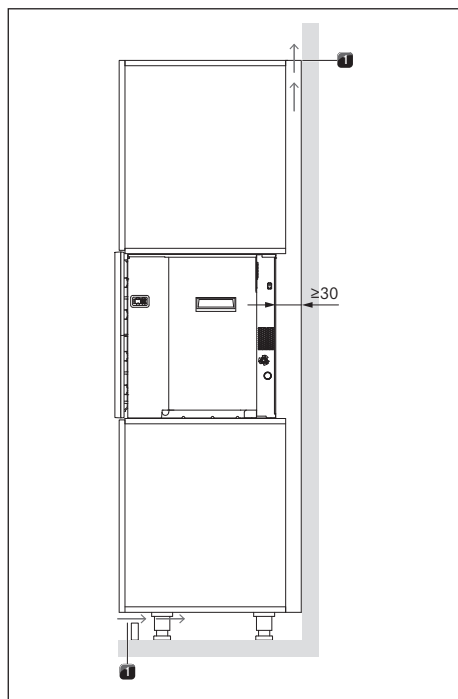
## Zakładanie filtra zapachów

- ▶ Wyjąć nowy filtr zapachów z opakowania.
- ▶ Nacisnąć opcję „Pielęgnacja”
- ▶ Nacisnąć opcję „Wymiana filtra”

- ▶ Postępować jak wskazano pod przyciskiem „Instrukcja”.

## 9.7 Wentylacja

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




Ilustracja 9.16 Wentylacja

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

- ▶ Należy zaplanować otwory na strumień zwrotny o całkowitej średnicy  $>160 \text{ cm}^2$  w obszarze cokołu i płyty dekoracyjnej na szafce.

## 9.8 Pierwsze uruchomienie

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia można dokonać w nim następujących ustawień:

- wybór języka
  - aktywacja WLAN (w celu łatwej implementacji nowej wersji oprogramowania)
  - ustawienie daty i godziny (format czasowy)
  - ustawienie wody (stopień twardości)
  - wybór preferencji dotyczących żywności
- Ustawienia mogą zostać później zmienione.
- ▶ Nacisnąć „Ustawienia” .

- ▶ 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 korzystając z programu czyszczącego.

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

## 9.9 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.

## 10 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja

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

### 10.1 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 zutilizowane.

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

- ▶ W celu wycofania z użytkowania wyłączyć urządzenie (patrz „6 Funkcje i obsługa“)
- ▶ Odłączyć urządzenie od zasilania.

### 10.2 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 kliny blokujące powróciły do położenia wyjściowego.
- ▶ Usunąć pozostałe akcesoria.
- ▶ Zutilizować stare urządzenie i zanieczyszczone akcesoria w sposób opisany w sekcji „Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska“.

### 10.3 Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska

#### 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
- ▶ Zutilizować materiały opakowaniowe z uwzględnieniem lokalnych przepisów.

#### Utylizacja wyposażenia dodatkowego

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

#### 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.

# 11 Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe

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

## 11.1 Gwarancja producenta BORA

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

Gwarancja producenta obejmuje wymienione tu produkty BORA sprzedawane przez autoryzowanych dystrybutorów BORA lub sprzedawców przeszkolonych przez BORA i instalowanych na terenie 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
- Multiszuflady BORA

Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 2 lat. Gwarancję można wydłużyć do 3 lat, dokonując rejestracji w witrynie [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z opisem wentylacji BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów przez autoryzowanego dealera BORA. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji wadę należy zgłosić bezpośrednio do firmy BORA i przedstawić potwierdzenie zakupu. Alternatywnie można dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej [www.mybora.com](http://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.

W szczególności nie są objęte gwarancją producenta BORA:

- 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 spowodowane normalnym zużyciem, np.
- uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi (np. uszkodzenia podczas transportu, nieprawidłowy demontaż lub montaż, pojawienie się skroplonej wody, kataklizmy, takie jak uderzenie pioruna)
- uszkodzenia spowodowane samodzielną naprawą lub naprawą/próbami naprawy podejmowanymi przez personel albo firmy nieautoryzowane przez firmę 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 następcze 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 Niederndorf, Austria
- telefon: +800 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: info@bora.com

### 11.1.1 Przedłużenie gwarancji

Gwarancję można przedłużyć podczas rejestracji na [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration).

## 11.2 Serwis

### Serwis BORA:

patrz ostatnia strona instrukcji montażu i obsługi



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

W serwisie BORA należy podać oznaczenie typu i numer fabryczny urządzenia (numer FD). Obydwa oznaczenia znajdują się na tabliczce znamionowej na karcie powitalnej oraz w menu głównym „Ustawienia” w sekcji „System i aktualizacje”.

## 11.3 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](http://www.bora.com/service) lub przez podanie odpowiedniego numeru serwisowego.

## 11.4 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 Silikonowa mata do pieczenia
- X BO ramowy element dystansowy XBORS
- X BO zestaw montażowy XBOMSU

Instrukcja obsługi i montażu:

oryginał

tłumaczenie

**Producent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Udostępnianie oraz kopiowanie niniejszej dokumentacji, wykorzystywanie i ujawnianie jej zawartości jest niedozwolone, o ile nie udzielono na to wyraźnej zgody.

Niniejsza instrukcja montażu i obsługi została sporządzona z największą starannością. Pomimo tego istnieje możliwość, że późniejsze zmiany techniczne jeszcze nie zostały uwzględnione lub odpowiednie treści nie zostały uaktualnione. Prosimy o Państwa wyrozumiałość. Aktualnej wersji można zażądać w serwisie BORA. Zastrzega się możliwość wystąpienia błędów drukarskich i pomyłek.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Wszelkie prawa zastrzeżone.

**D**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Niemcy

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**INT**

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road

Drummoyn NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

