

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..... | 23 |
| 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..... | 6 | 5.13 | Aktywacja/dezaktywacja trybu demo..... | 24 |
| 2.4 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – montaż..... | 8 | 6 | Connect | 24 |
| 2.4.1 | Szczególne wskazówki dotyczące przyłącza świeżej wody..... | 9 | 6.1 | Instalacja aplikacji..... | 24 |
| 2.5 | Wskazówki bezpieczeństwa – obsługa..... | 10 | 6.2 | Parowanie..... | 25 |
| 2.6 | Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji..... | 12 | 6.3 | Aplikacja BORA JOY..... | 25 |
| 2.7 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – naprawy, serwis i części zamienne..... | 14 | 7 | Czyszczenie i pielęgnacja | 25 |
| 2.8 | Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa – demontaż i utylizacja..... | 15 | 7.1 | Czyszczenie komory gotowania..... | 25 |
| 3 | Dane techniczne | 16 | 7.1.1 | Czyszczenie ręczne..... | 25 |
| 3.1 | Piekarnik parowy X BO..... | 16 | 7.1.2 | Programy pielęgnacyjne..... | 26 |
| 3.1.1 | Wymiary urządzenia..... | 16 | 7.1.3 | X BO kartusz czyszczący..... | 26 |
| 4 | Opis urządzenia | 17 | 7.2 | Czyszczenie termometru do potraw..... | 27 |
| 4.1 | Opis modelu..... | 17 | 7.3 | Czyszczenie frontu urządzenia..... | 27 |
| 4.2 | Sposób działania..... | 17 | 7.4 | Czyszczenie płyt..... | 27 |
| 4.3 | Budowa..... | 17 | 7.5 | Czyszczenie sitka odpływowego..... | 27 |
| 4.4 | Wyświetlacz dotykowy..... | 18 | 7.6 | Czyszczenie uszczelki komory gotowania.... | 27 |
| 4.4.1 | Symbole ogólne..... | 18 | 7.7 | X BO filtr zapachów..... | 27 |
| 4.5 | Otwieranie drzwi..... | 18 | 7.7.1 | Wymiana filtra..... | 27 |
| 4.6 | Termometr do potraw..... | 18 | 8 | Usuwanie zakłóceń | 28 |
| 4.7 | Płyty..... | 19 | 9 | Montaż | 29 |
| 4.8 | Tryb demo..... | 19 | 9.1 | Wskazówki dotyczące montażu..... | 29 |
| 5 | Funkcje i obsługa | 20 | 9.1.1 | Szafka montażowa..... | 29 |
| 5.1 | Włączanie/wyłączanie urządzenia..... | 20 | 9.1.2 | Przyłącze świeżej wody..... | 29 |
| 5.2 | Otwieranie/zamykanie drzwi..... | 20 | 9.1.3 | Przyłącze ściekowe..... | 29 |
| 5.3 | Używanie płyt..... | 20 | 9.2 | Zakres dostawy..... | 29 |
| 5.4 | Obsługa wyświetlacza dotykowego..... | 20 | 9.3 | Narzędzia i materiały pomocnicze..... | 30 |
| 5.4.1 | Zasada działania..... | 21 | 9.4 | Wymiary zabudowy..... | 30 |
| 5.5 | Informacje, wskazówki i instrukcje..... | 21 | 9.5 | X BO ramowy element dystansowy..... | 30 |
| 5.6 | Funkcje standardowe..... | 21 | 9.5.1 | Demontaż ramowych elementów dystansowych | 32 |
| 5.7 | Funkcje globalne..... | 21 | 9.5.2 | Montaż dodatkowych ramowych elementów dystansowych..... | 32 |
| 5.8 | Menu główne..... | 21 | 9.6 | Montaż..... | 33 |
| 5.8.1 | Tryb ręczny..... | 22 | 9.6.1 | Montaż płyt zamykających korpusu..... | 33 |
| 5.8.2 | Presets..... | 22 | 9.6.2 | Montaż pałąka mocującego..... | 33 |
| 5.8.3 | Tryb automatyczny..... | 22 | 9.6.3 | Przyłącza urządzeń..... | 33 |
| 5.8.4 | Pierwsze kroki..... | 23 | 9.6.4 | Odpływ wody..... | 33 |
| 5.8.5 | Specjalne..... | 23 | 9.6.5 | Przyłącze wody świeżej i przyłącze ściekowe . | 34 |
| 5.8.6 | Ulubione..... | 23 | 9.6.6 | Przyłącze sieciowe..... | 34 |
| | | | 9.6.7 | Podłączanie multiszuflady BORA (opcjonalnie)..... | 35 |
| | | | 9.6.8 | Wyrównywanie jednostki obsługowej..... | 35 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 9.6.9 | Wkładanie i mocowanie urządzenia | 36 |
| 9.6.10 | Zakładanie filtra zapachów | 36 |
| 9.7 | Wentylacja..... | 36 |
| 9.8 | Pierwsze uruchomienie | 36 |
| 9.9 | Przekazanie użytkownikowi..... | 37 |
| 10 | Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja | 37 |
| 10.1 | Wycofanie z użytkowania | 37 |
| 10.2 | Demontaż | 37 |
| 10.3 | Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska..... | 37 |
| 10.3.1 | Utylizacja opakowania transportowego | 37 |
| 10.3.2 | Utylizacja wyposażenia dodatkowego..... | 37 |
| 10.3.3 | Utylizacja zużytego urządzenia | 37 |
| 11 | Gwarancja, serwis techniczny, części zamienne, wyposażenie dodatkowe | 38 |
| 11.1 | Gwarancja producenta BORA..... | 38 |
| 11.1.1 | Przedłużenie gwarancji | 39 |
| 11.2 | Serwis..... | 39 |
| 11.3 | Części zamienne | 39 |
| 11.4 | Wyposażenie dodatkowe..... | 39 |
| 12 | Arkusze danych produktu | 40 |
| 13 | Dane dla instytucji badawczych | 41 |

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 obowiązują:

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

| Znak ostrzegawczy | Hasło sygnałowe | Zagrożenie |
|---|-------------------|--|
|  | Niebezpieczeństwo | Wskazuje na bezpośrednio 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.

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 odstąpić 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.

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 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.

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 uzmiemiającego 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 uzmiemiający 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 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.
- ▶ Ogień zdusić 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 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 zmiążdżenia.

- ▶ Po użyciu zamknąć drzwi.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo korozji

Rdzewiejące materiały (np. półmiski, sztućce) 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 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 nagrzewają.
- ▶ Kapiące tłuszcze należy zawsze wyłapywać za pomocą odpowiedniego naczynia.
- ▶ Po użyciu wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nie odłączać urządzenia od zasilania, dopóki wentylator pracuje.

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 nagrząć 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.

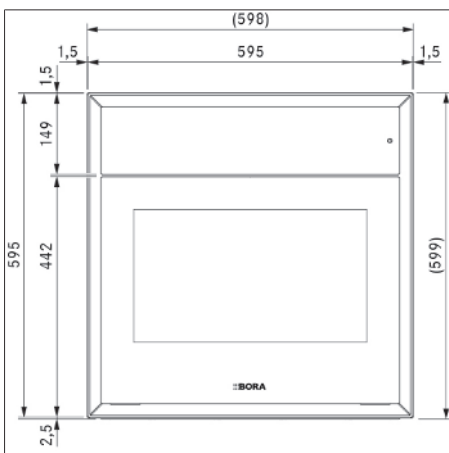
3 Dane techniczne

3.1 Piekarnik parowy X BO

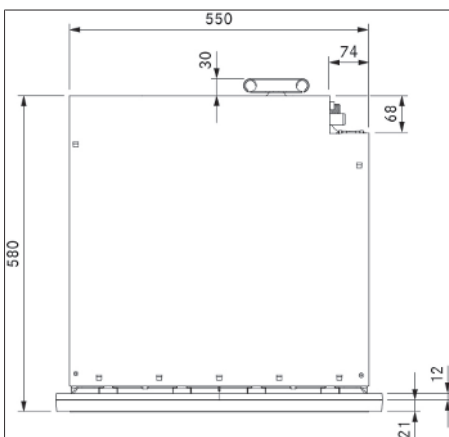
| Parametr | Wartość |
|--|---------------------------------------|
| Wielofazowe napięcie przyłącza | 380 – 415 V 2N |
| Napięcie przyłączenia, 1 faza | 220 – 240 V |
| Częstotliwość | 50 Hz |
| Maks. pobór mocy | 6100 W |
| Zabezpieczenie/przyłącze prądowe 2-fazowe | 2 x 16 A |
| Zabezpieczenie/przyłącze 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

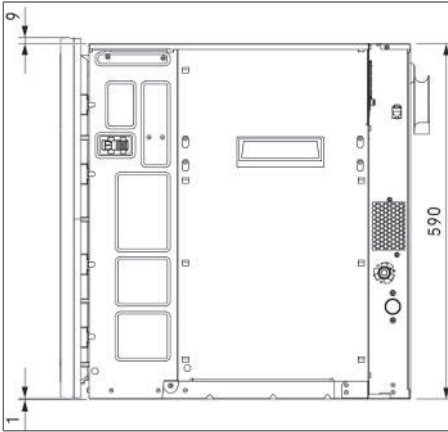
3.1.1 Wymiary urządzenia



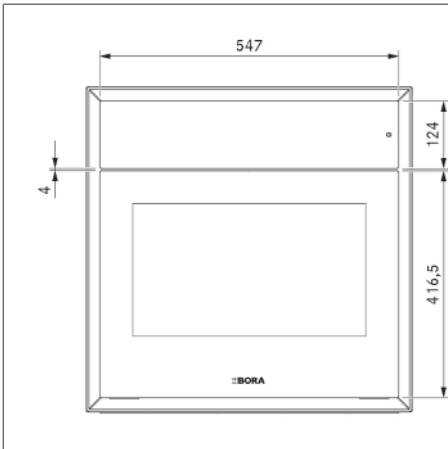
Rys. 3.1 Widok z przodu XBO



Rys. 3.2 Widok z góry XBO



Rys. 3.3 Widok z boku XBO



Rys. 3.4 Widok z przodu szkło XBO

4 Opis urządzenia

► Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (patrz "2 Bezpieczeństwo").

4.1 Opis modelu

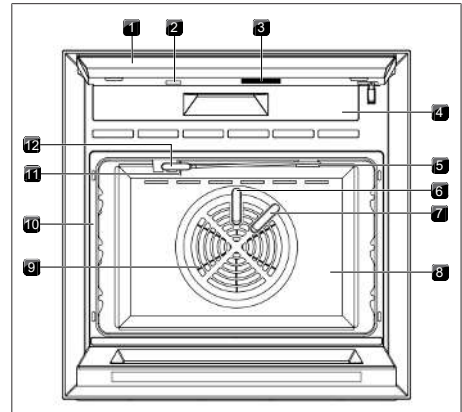
| Model | Nazwa produktu |
|-------|-----------------------|
| XBO | X BO piekarnik parowy |

Tab. 4.1 Opis modelu

4.2 Sposób działania

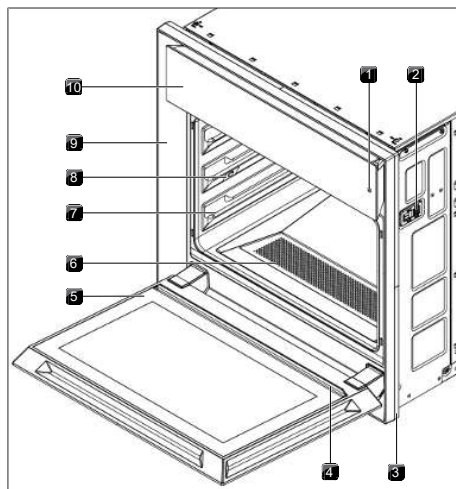
- Parowar i piekarnik w jednym urządzeniu
- Generowanie pary bezpośrednio w komorze gotowania
- Bardzo szybka regulacja
- Procesy przyrządzania wymagają znacznie mniej ciepła
- Gorące powietrze jest cyrkulowane z dużą prędkością
- Przyspieszone procesy gotowania
- Perfekcyjne i równomierne efekty
- Filtr zapachów z węglem aktywnym zapewnia świeże powietrze

4.3 Budowa



Rys. 4.1 Budowa, część 1

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



Rys. 4.2 Budowa, część 2

- | | |
|--|---|
| [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 (3x) | [8] Oświetlenie LED komory gotowania (3x) |
| [9] Rama zabudowy | [10] Jednostka obsługowa z wyświetlaczem dotykowym (złożonym) |

4.4 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 obiema 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.

4.4.1 Symbole ogólne

| Symbol/funkcja | Znaczenie |
|----------------|----------------------------------|
| BORA Choice | Spełnia wytyczne odżywiania BORA |
| Działanie | Wymagane działanie użytkownika |

| Symbol/funkcja | Znaczenie |
|------------------------------------|---|
| Plus | Dodawanie funkcji |
| Ptasek | Zatwierdzenie |
| Dalej | Przejdź do |
| Koniec | Zakończ |
| Start | Uruchamianie funkcji |
| Stop | Wstrzymaj funkcję |
| Gotowanie czasowe | Gotowanie na czas |
| Temperatura wewnętrzna | Gotowanie z termometrem do potraw |
| Brak temperatury wewnętrznej | Nie wybrano temperatury wewnętrznej |
| Rolka | Zmiana widoku na rolkę |
| Suwak | Zmiana widoku na suwak |
| Zatrzymanie odprowadzania pary | Przerwanie odprowadzania pary, natychmiastowe otwarcie drzwi |
| Uderzenie pary | Dodawanie uderzenia pary |
| Brak uderzenia pary | Dodanie uderzenia pary jest niemożliwe |
| Temperatura | Ustawienia temperatury |
| Wilgotność | Ustawienia wilgotności |
| Kopiowanie programu automatycznego | Utworzenie kopii w sekcji „Własne programy” |
| Zmodyfikowany program automatyczny | Program automatyczny ze zmodyfikowanymi parametrami gotowania |
| Ulubiony | Ulubiony program |
| Z zamrażarki | Program do żywności mrożonej |

Tab. 4.2 Symbole ogólne

4.5 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.

4.6 Termometr do potraw

Za pomocą czteropunktowego termometru można niezawodnie ustawiać temperaturę wewnętrzną potrawy. Znajduje się on u góry komory gotowania i jest

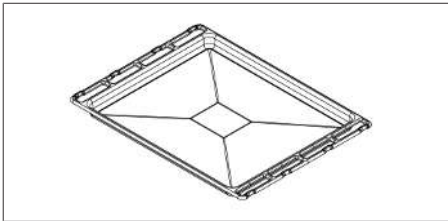
połączony z urządzeniem za pomocą przewodu. Termometr do potraw należy włożyć do potrawy. 4 punkty pomiarowe zawsze rozpoznają najchłodniejsze miejsce w potrawie. Kiedy potrawa osiągnie docelową temperaturę, proces gotowania zostaje automatycznie zakończony.

4.7 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

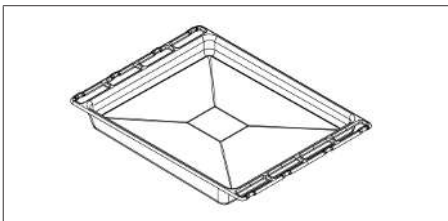
- Materiał: Aluminium pokryte wyjątkowo twardą ceramiką, zewnętrzna powłoka zapobiegająca przywieraniu bez zawartości PFOA
- Wymiary (szer. x gł. x wys.) 469 x 354 x 25 mm
- Pojemność: 3 l



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

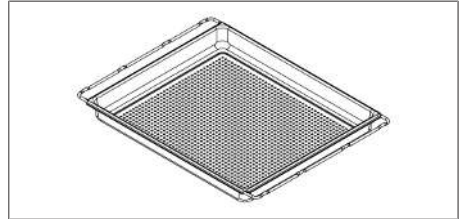


Rys. 4.4 Blacha uniwersalna głęboka

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

- Materiał: Stal szlachetna
- 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

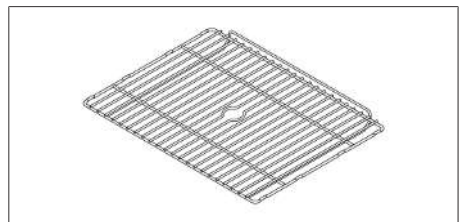


Rys. 4.5 Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

- 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
- Pałęk kratki do pieczenia i grillowania zabezpiecza potrawę przed ześlizgnięciem (wsuwanie pałkiem 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.

4.8 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  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.

-  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.

-  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:

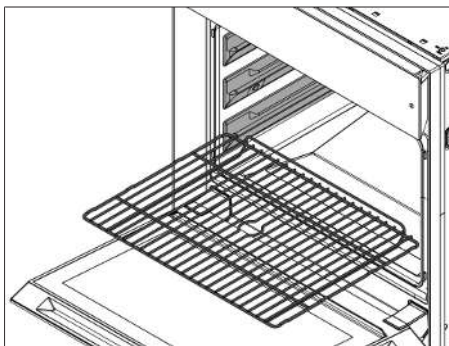
- ▶ Obydwoma rękoma rozłożyć uchylone drzwi w dół aż do oporu.
- ▶ podnieść drzwi oburącz do góry, aż zamknie je system automatyczny.

-  Nie zatrząskiwaj uchylonych drzwi, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

5.3 Używanie płyt

Wsuvanie/wyciąganie płyt

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



Rys. 5.1 Wsuvanie płyt

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

- ▶ 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 urządzenie 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.

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 |

| Polecenie „dotknąć” | Styk | Czas trwania |
|---------------------|---|--------------|
| 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.
- ▶ 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.

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” umożliwi 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

Funkcje globalnych można używać w dowolnym momencie.

| Symbol/funkcja | Znaczenie |
|---|---|
|  Minutnik | Odliczanie sekundowe, akustyczny i optyczny sygnał po upływie czasu, następnie czas jest nadal odliczany w wartościach ujemnych |
|  Budzik | Sygnał akustyczny o określonej godzinie, następnie czas jest nadal odliczany 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 niepowołaną 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 prowadzenie 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 przyrządzenia 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 zmienić 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, przyrządzanie metodą airfry, suszenie itd.

5.8.6 Ulubione

W tym punkcie menu można zapisać ulubione programy automatyczne.


Dodawanie ulubionych



Przejdź dożądanego 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 |

| Symbole/ tryb pracy | Funkcja |
|--|--|
|  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, kiełbasy 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 nakuć wzdłuż mostka.
- ▶ Po zakończeniu gotowania oczyszczony termometr należy umieścić w mocowaniu, owijając uprzednio przewód wokół uchwytu.

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 przesuń 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 Connect



6.1 Instalacja aplikacji

Aplikacja BORA JOY App jest dostępna do bezpłatnego pobrania w Google Play Store™ lub Apple App Store®.

- ▶ Zainstalować aplikację BORA JOY na smartfonie.

6.2 Parowanie

Aktywacja łączności w X BO

- ▶ Nacisnąć „Ustawienia” 
- ▶ Dotknąć „BORA Connect” 
- ▶ Postępować według instrukcji na urządzeniu.

Nawiązywanie połączenia z aplikacją BORA JOY

- ▶ Otworzyć aplikację BORA JOY na smartfonie.
- ▶ Wybrać żądane urządzenie BORA i nawiązać połączenie.
- ▶ Potwierdzić połączenie.

i Połączenie WLAN może dzielić zakres częstotliwości z innymi urządzeniami, takimi jak kuchenka mikrofalowa lub systemy multimedialne. Może to powodować tymczasowe lub całkowite zrywanie połączenia.

6.3 Aplikacja BORA JOY


Po połączeniu z aplikacją BORA JOY dostępne są dodatkowe funkcje i informacje. Aplikacja BORA JOY zawiera dokładne przepisy dla programów automatycznych piekarnika BORA X BO. Można wygodnie sterować nimi za pośrednictwem aplikacji.

Bezpośrednie łącze do odpowiedniego przepisu

- ▶ Wywołać program automatyczny w piekarniku BORA X BO.
- ▶ Dotknąć opcji „Otwórz przepis w aplikacji”.
- ▶ Zeskanować kod QR.

Odpowiedni przepis zostanie otwarty w aplikacji BORA JOY.

Bezpośrednie łącze do odpowiedniego programu automatycznego

- ▶ Otworzyć żądany przepis w aplikacji BORA JOY.
 - ▶ Dotknąć opcji „Gotuj teraz”.
- Otwarty zostanie odpowiedni program automatyczny. Potwierdzenie na X BO spowoduje uruchomienie programu automatycznego:
- ▶ Dotknąć przycisku „Start” 

7 Czyszczenie i pielęgnacja

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

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

- ▶ Należy dotrzymywać poniższych interwałów czyszczenia:

| Komponenty | Interwał czyszczenia |
|-----------------------------|---|
| Komora 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 przyrządzeniu drobiu |
| Filtr zapachów | Wymiana co roku (wskazanie na urządzeniu) |

Tab. 7.1 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.

7.1 Czyszczenie komory gotowania

7.1.1 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.


7.1.2 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.




-  Do szybkiego czyszczenia wymagany jest kartusz czyszczący ze ściąganiem 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.

-  Czas czyszczenia może być różny w zależności od rozmaitych czynników (np. temperatura świeżej wody, przyłącze sieciowe).
-  Jeżeli w trakcie czyszczenia nastąpi odłączenie prądu, po ponownym uruchomieniu urządzenia wymagane jest automatyczne płukanie i wyjęcie kartusza czyszczącego.
-  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.
- ▶ Nacisnąć 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.

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

7.1.3 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 shop.bora.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 automatycznie czyszczony podczas każdego intensywnego i szybkiego czyszczenia.

7.3 Czyszczenie frontu urządzenia

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

7.4 Czyszczenie płyty

Czyszczenie ręczne

- ▶ Używać środka czyszczącego zmywającego tłuszcz.
- ▶ Czyścić płyty ciepłą wodą i miękką szczotką.
- ▶ 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.

7.5 Czyszczenie sitka odpływowego

Czyszczenie ręczne

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

Mycie w zmywarce do naczyń

- ▶ Włożyć sitko odpływowe do zmywarki.

7.6 Czyszczenie uszczelki komory gotowania

- ▶ Wyczyścić uszczelkę komory gotowania i listwę wychwytyjącą krople czystą ściereczką gąbkową, ciepłą wodą i płynem do ręcznego mycia naczyń lub czystą, wilgotną ściereczką z mikro włókna bez detergentu.

- ▶ Wysuszyć uszczelkę i listwę wychwytyjącą krople miękką szmatką.



i Zanieczyszczona uszczelka komory gotowania może powodować nieszczelność.

7.7 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.

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 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 |
| | Kilukrotne 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 | Sprawdź 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 | Sprawdź 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. 8.1 Usuwanie usterek

Usterki i błędy, które nie zostały tu opisane:

- ▶ Wyłączyć urządzenie.
- ▶ Skontaktować się z Zespół serwisowy 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

- 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 służą umieszczone z boku wgnębienia.

9.1.1 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 przelotowy 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.

9.1.2 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 podtynkowo.

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.

9.1.3 Przyłącze ściekowe

- Odpływ wody musi być połączony do natynkowego lub podtynkowego syfonu ze stałym przyłączem węża lub do przyłącza syfonu zlewowego.
- Temperatura wody odpływowej może wynosić maksymalnie 90°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 podtynkowo.

9.2 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. 9.1 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 "10 Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja").

9.3 Narzędzia i materiały pomocnicze

Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są między innymi następujące narzędzia:

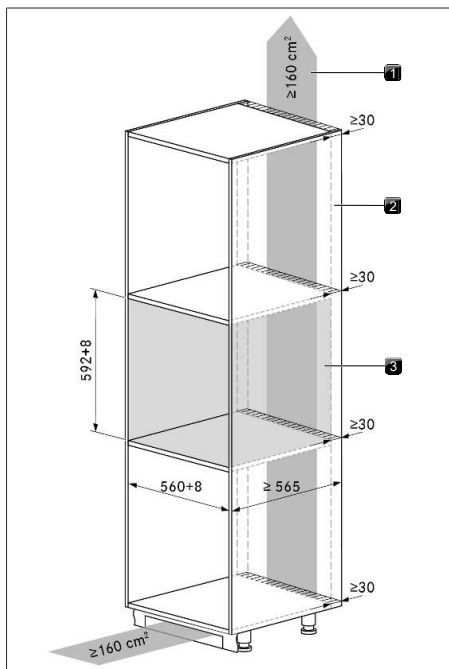
- poziomnica
- klucz imbusowy 4 mm
- śrubokręt krzyżakowy
- szczypce do pomp wodnych

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

9.4 Wymiary zabudowy

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.
- ▶ Zdemontować 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 poziomnicy dno szafki, na którym stoi urządzenie, w celu prawidłowego wykrywania stanu napełnienia.



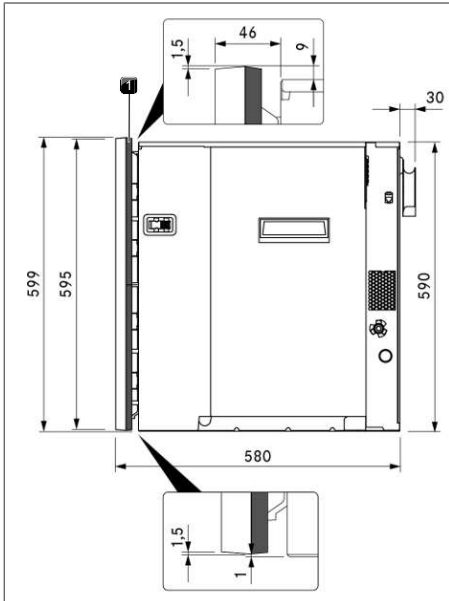
Rys. 9.1 Szafka montażowa

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

9.5 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 zdemontować lub zamontować dodatkowe elementy dystansowe (dostępne jako osprzęt dodatkowy).

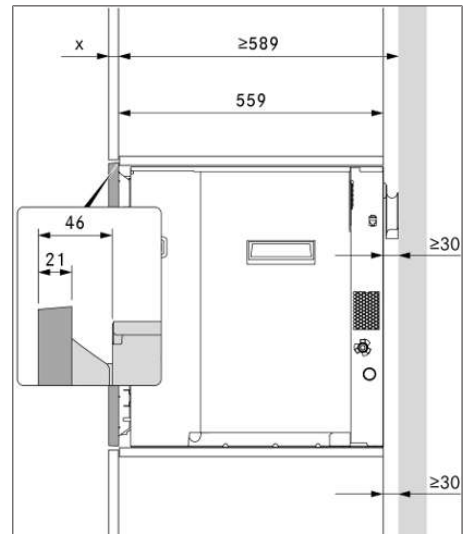
i W celu zapewnienia lepszej dostępności ramowy element dystansowy należy zdemontować/zamontować przed zabudowaniem urządzenia.



Rys. 9.2 Wymiary urządzenia

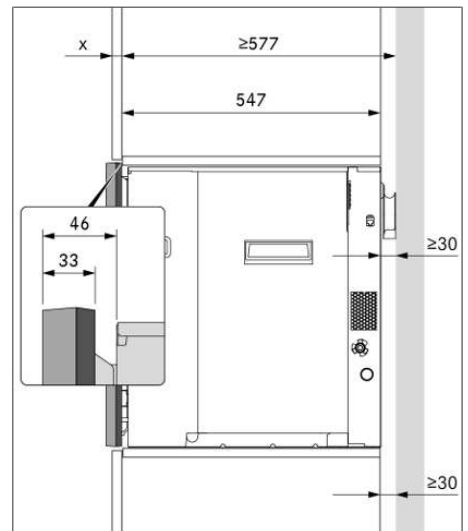
[1] 2-ramowe elementy dystansowe

Głębokość zabudowy bez ramowych elementów dystansowych



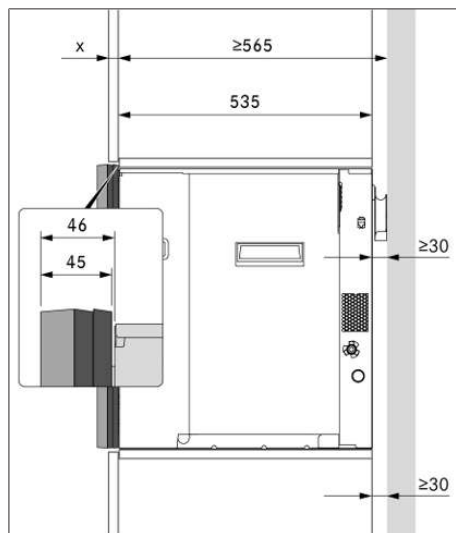
Rys. 9.3 Wymiary zabudowy bez ramowych elementów dystansowych

Głębokość zabudowy z ramowymi elementami dystansowymi



Rys. 9.4 Wymiary zabudowy z jednym ramowym elementem dystansowym

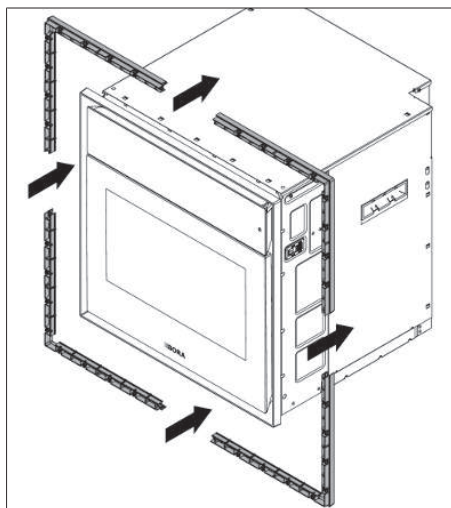
Głębokość zabudowy z dwoma ramowymi elementami dystansowymi



Rys. 9.5 Wymiary zabudowy z dwoma ramowymi elementami dystansowymi

9.5.1 Demontaż ramowych elementów dystansowych

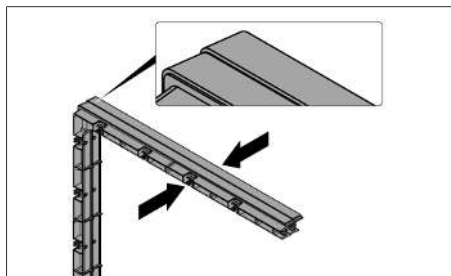
- ▶ Wyciągnąć ręką cztery ramowe elementy dystansowe z narożników ramy zabudowy.



Rys. 9.6 Demontaż ramowych elementów dystansowych

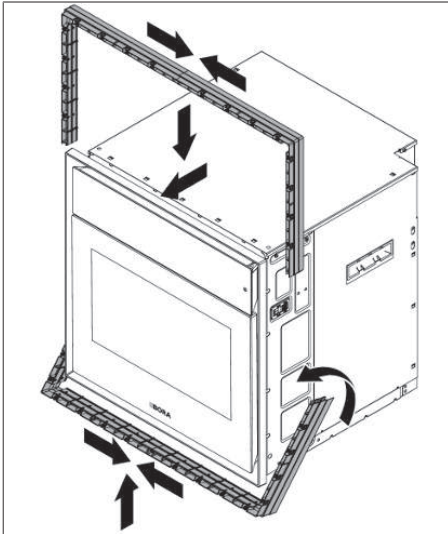
9.5.2 Montaż dodatkowych ramowych elementów dystansowych

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



Rys. 9.7 Dwa ramowe elementy dystansowe z urządzenia

- ▶ Zamontować ramowe elementy dystansowe na ramie zabudowy.

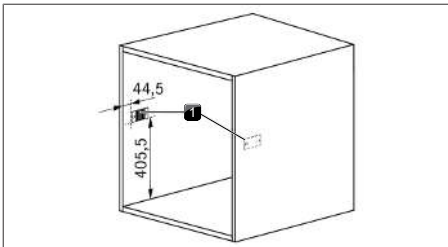


Rys. 9.8 Montaż dwóch ramowych elementów dystansowych

9.6 Montaż

9.6.1 Montaż płyt zamykających korpusu

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

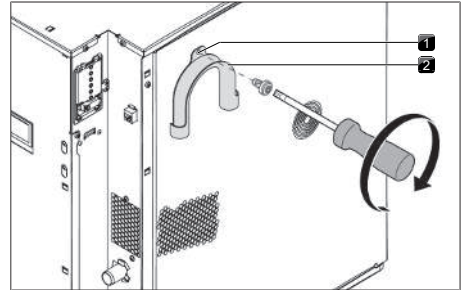


Rys. 9.9 Wnęki do zabudowy z płytami zamykającymi korpusu

- [1] Płyty zamykające korpusu

9.6.2 Montaż pałąka mocującego

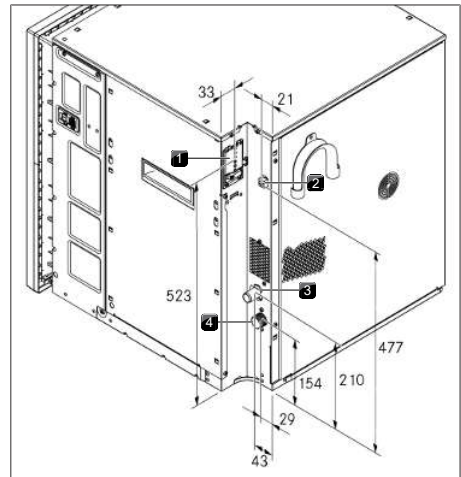
- ▶ Przykręcić pałąk mocujący dołączoną śrubą w wyznaczonym miejscu z tyłu urządzenia. Pałąk mocujący między innymi pełni funkcję elementu dystansowego do sąsiadujących elementów.



Rys. 9.10 Montaż pałąka mocującego

- [1] Położenie pałąka
[2] Pałąk mocujący mocującego

9.6.3 Przyłącza urządzeń

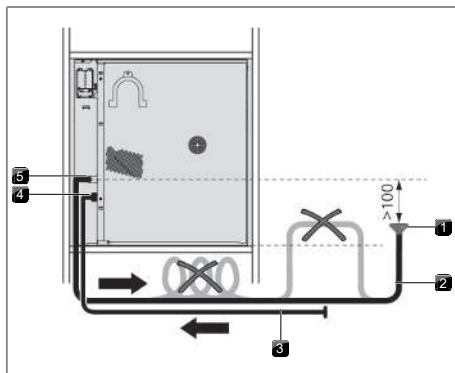


Rys. 9.11 Przyłącza urządzeń

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

9.6.4 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.

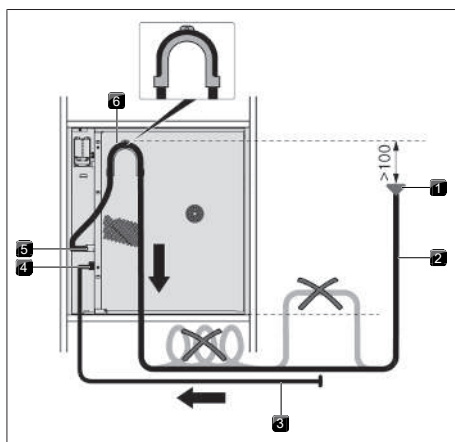


Rys. 9.12 Odpływ wody

- [1] Syfon ściekowy [2] Wąż odpływowy wody
 [3] Wąż dopływowy 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 pałku mocującym z tylnej strony urządzenia. Syfon ściekowy musi być przy tym zainstalowany co najmniej 100 mm niżej od węża odprowadzania wody w pałku mocującym.

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

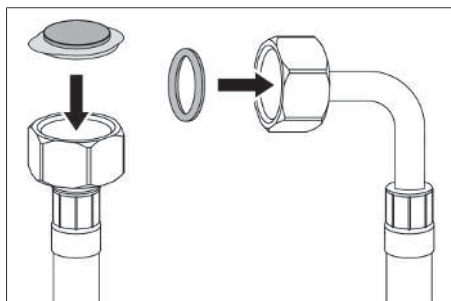


Rys. 9.13 Odpływ wody przez pałąk mocujący

- [1] Syfon ściekowy [2] Wąż odprowadzania wody
 [3] Wąż doprowadzania wody [4] Przyłącze świeżej wody
 [5] Przyłącze ściekowe [6] Pałąk mocujący

9.6.5 Przyłącze wody świeżej i przyłącze ściekowe

- ▶ Włożyć sitko i uszczelkę do węża doprowadzania wody.



Rys. 9.14 Wąż doprowadzania wody z sitkiem i uszczelką

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

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

- ▶ Sprawdzić prawidłowe zamocowanie obejmę 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.

9.6.6 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.

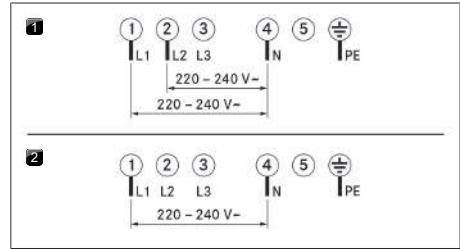
Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w sieci elektrycznej z impedancją układu Z_{max} przy punkcie przekazu (przyłącze domowe) wynoszącą maksymalnie 0,0416 oma. Użytkownik zobowiązany jest upewnić się, że urządzenie jest eksploatowane wyłącznie w sieci elektrycznej spełniającej niniejszy 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.

| | 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. 9.2 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. 9.15 Schematy połączeń

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

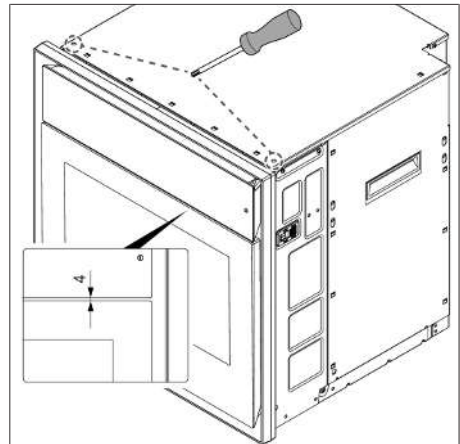
9.6.7 Podłączenie multiszuflady BORA (opcjonalnie)

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.

9.6.8 Wyrównywanie jednostki obsługowej

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



Rys. 9.16 Ustawianie odległości między sterownikiem a drzwiami

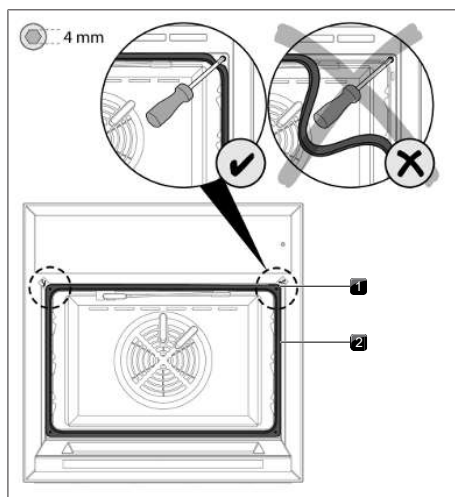
9.6.9 Wkładanie i mocowanie urządzenia

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.



- ▶ Naprzemiennie 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. 9.17 Mocowanie urządzenia

- [1] Narożnik klapy, śruba mocująca pod spodem [2] Uszczelka komory gotowania

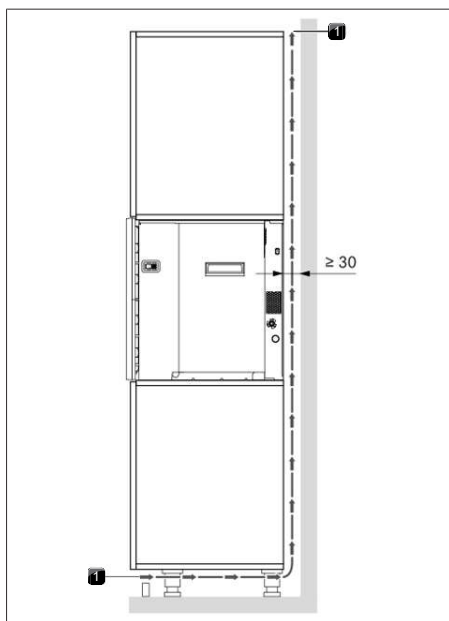
9.6.10 Zakładanie filtra zapachów

- ▶ 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 $\geq 160 \text{ cm}^2$.

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



Rys. 9.18 Wentylacja

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

9.8 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.

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").
- ▶ Uwzględnić dołączone dokumenty i instrukcje.

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 zutyliczowane.

- 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.

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.
- ▶ Zutyliczować stare urządzenie i zanieczyszczone akcesoria w sposób opisany w sekcji „Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska”.

10.3 Utylizacja w sposób przyjazny dla środowiska

10.3.1 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
- ▶ Zutyliczować materiały opakowaniowe z uwzględnieniem lokalnych przepisów.

10.3.2 Utylizacja wyposażenia dodatkowego

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

10.3.3 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.

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 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 w witrynie bora.com/registration, można wydłużyć gwarancję producenta do 3 lat.

Gwarancja producenta zakłada, że przeprowadzony został profesjonalny montaż (zgodny z aktualną podstawą projektowania BORA i instrukcją obsługi obowiązującą w momencie montażu) produktów BORA 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 bora.com/registration.

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 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 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 Niederdorf, 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

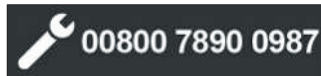
11.1.1 Przedłużenie gwarancji

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

11.2 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”.

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 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
- Pakiet X BO Care z przedłużeniem okresu gwarancji XBOCARE
- 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 rozpórka ramowa XBORS
- Łopata do pizzy KWPZZ

12 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} | 0,68 | kWh/cykl |
| Indeks energooszczędności na komorę gotowania | EEl _{cavity} | 94,8 | - |
| Klasa efektywności energetycznej | - | A | - |

Tab. 12.1 Oznaczenie zużycia energii

* Nie dotyczy tego produktu.

13 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 |

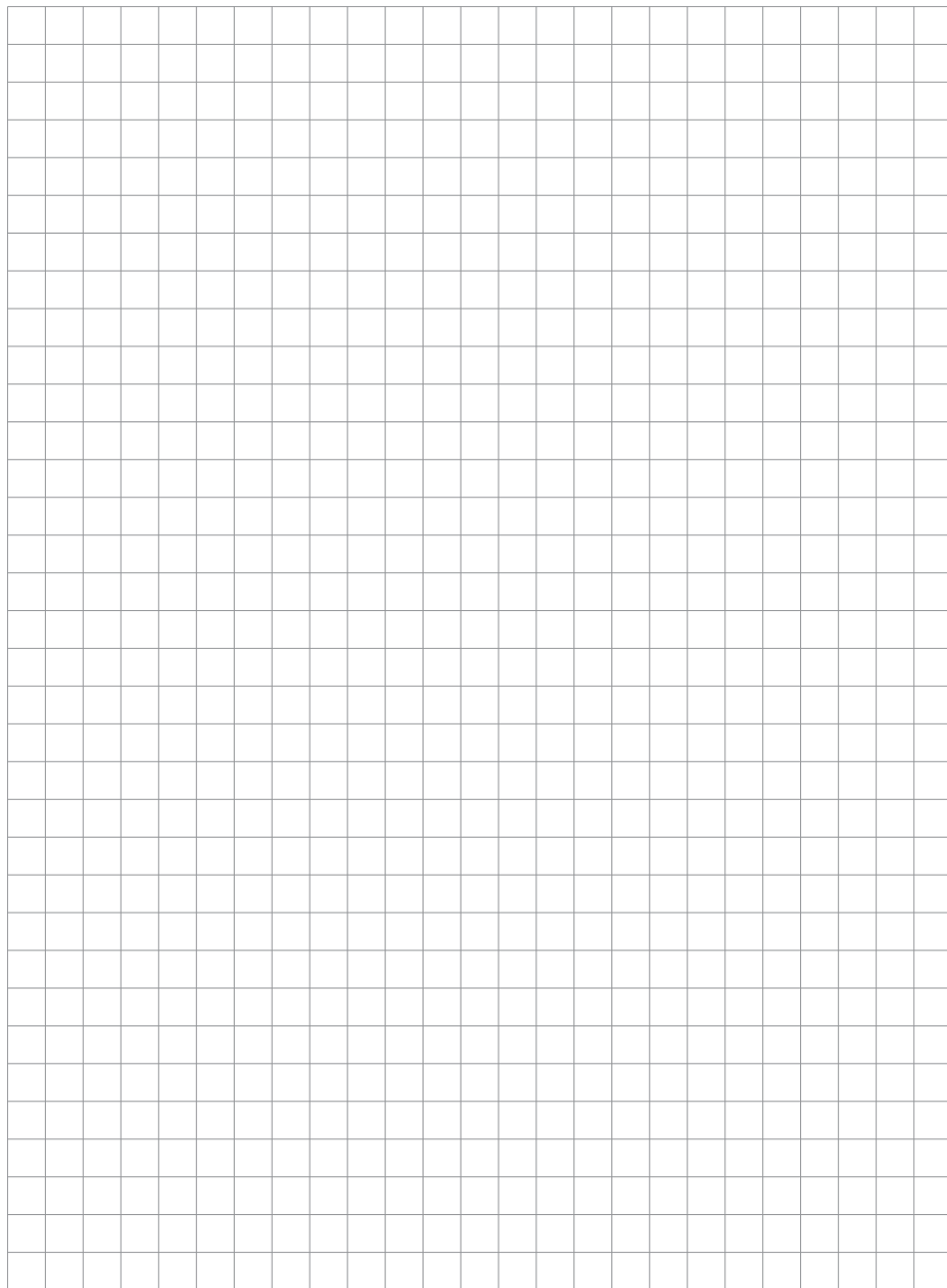
Tab. 13.1 Potrawy testowe zgodne z normą EN 60350-1

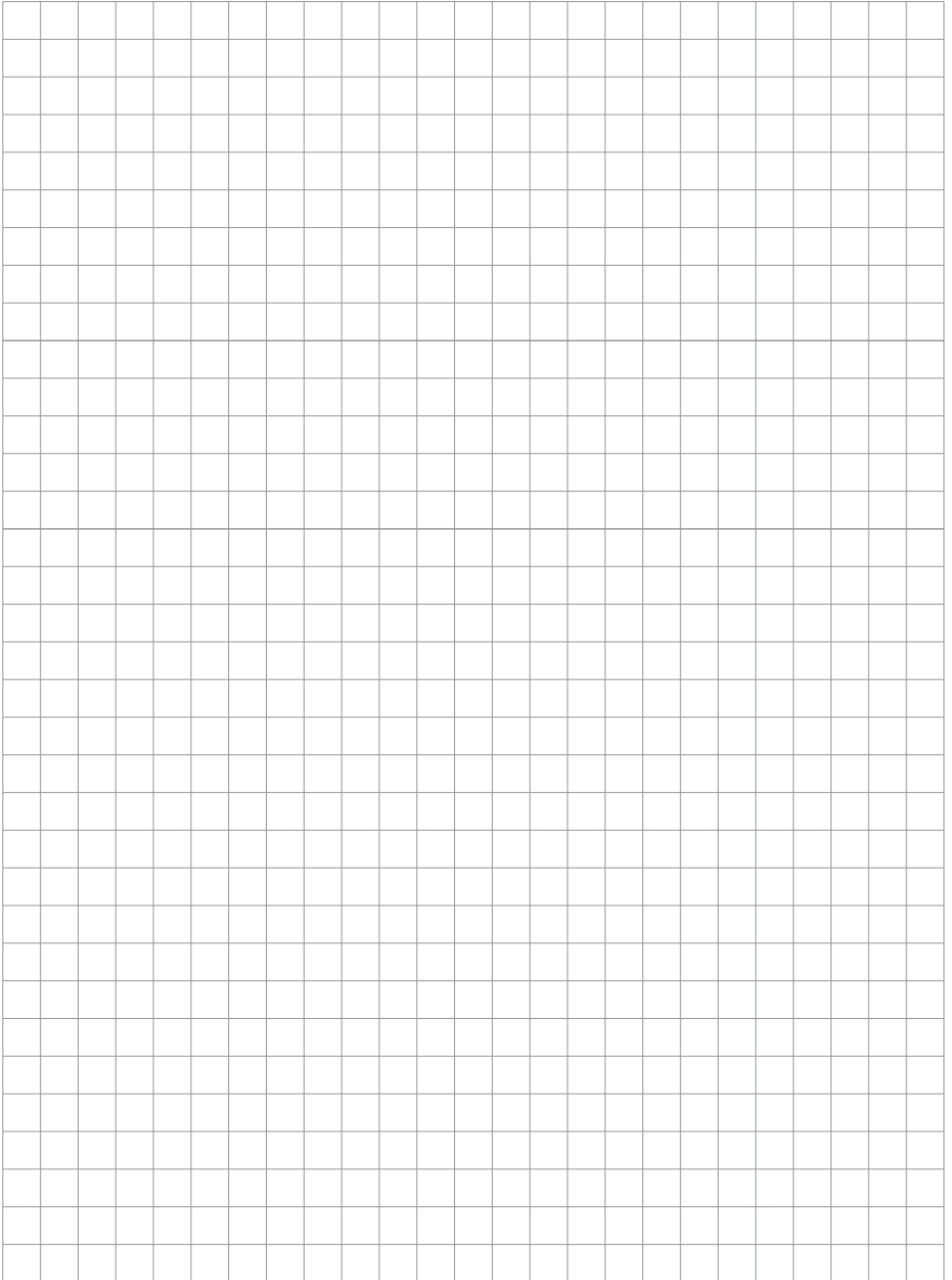
| Norma produktu | Temperatura | Wilgotność | Czas*/temperatura wewnętrzna | Płyty | Poziom |
|---------------------------------|-------------|------------|------------------------------|---|--------------------|
| Szarlotka (częściowy załadunek) | 150 °C | 40 % | 90 °C | Kratka do pieczenia i grillowania | pośrodku |
| Szarlotka (pełen załadunek) | 160 °C | 40 % | 90 °C | Kratka do pieczenia i grillowania | pośrodku i na dole |
| Biszkopt | 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. 13.2 Potrawy testowe zgodne z normą EN 50304/EN 60350-1

* Do wszystkich podanych czasów należy doliczyć czas nagrzewania.

Notatki





D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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

