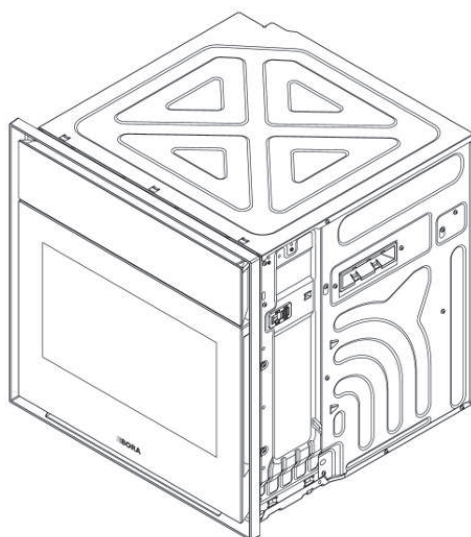


PL Instrukcja obsługi i montażu OVENS



Spis treści

1	Informacje ogólne	4	6.11	Tryb Eco	21
1.1	Przedstawienie informacji	4	6.12	BORA Stick.....	21
2	Bezpieczeństwo	5	7	BORA Connect	22
2.1	Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	5	7.1	Aplikacja BORA One	22
2.2	Dzieci	5	7.2	Instalacja aplikacji.....	22
2.3	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	5	8	Menu klienta	22
2.4	Montaż, naprawa i demontaż	8	8.1	Punkt menu 01: Głośność sygnału dźwiękowego	23
3	Zapobieganie szkodom materialnym	10	8.2	Punkt menu 02: Czas	23
4	Dane techniczne	11	8.3	Punkt menu 03: Data	23
4.1	BORA Oven Steam	11	8.4	Punkt menu 04: Tryb Super Simple Mode....	23
4.1.1	Wymiary urządzenia	11	8.5	Punkt menu 05: Numery seryjne	23
5	Opis urządzenia	12	8.6	Punkt menu 06: Wersje oprogramowania....	24
5.1	Opis modelu	12	8.7	Punkt menu 07: Aktualizacja oprogramowania	24
5.2	Budowa.....	12	8.8	Punkt menu 08: Ustawienia fabryczne.....	24
5.3	Emaliowana komora pieczenia.....	12	8.9	Punkt menu 09: Tryb DEMO.....	24
5.4	Panel sterowania	13	8.10	Punkt menu 10: Kalibracja zbiornika wody..	24
5.4.1	Polecenia dotykowe.....	13	8.11	Punkt menu 11: Twardość wody	25
5.4.2	Obsługa wyświetlacza dotykowego.....	13	9	Czyszczenie i pielęgnacja	25
5.4.3	Symbole.....	13	9.1	Po pracy z użyciem pary.....	25
5.4.4	Typowe wskazania	14	9.2	Środki czyszczące.....	25
5.5	Nośniki potraw	14	9.3	Czyszczenie komory pieczenia.....	25
5.6	Zbiornik świeżej wody	14	9.3.1	Czyszczenie ręczne	25
5.6.1	Wskazówki dotyczące napełniania lub odkamieniania	15	9.3.2	Programy pielęgnacyjne	25
5.6.2	Wyświetlanie statusu zbiornika świeżej wody.....	15	9.3.3	Czyszczenie.....	26
5.7	Odgłosy pracy urządzenia.....	16	9.3.4	Program czyszczenia „Czyszczenie”	26
6	Funkcje i obsługa	16	9.3.5	Program czyszczenia „Szybkie czyszczenie”...	26
6.1	Włączanie/wyłączanie urządzenia	16	9.3.6	Suszenie.....	27
6.2	Włączanie/wyłączanie oświetlenia komory pieczenia.....	16	9.3.7	Odkamienianie	27
6.3	Otwieranie/zamykanie drzwi	16	9.3.8	Płukanie wymuszone	28
6.4	Używanie płyt	16	9.4	Czyszczenie rynienki ociekowej.....	28
6.5	Wstępnie ustawione tryby pracy.....	17	9.5	Czyszczenie frontu urządzenia.....	28
6.5.1	Gorące powietrze.....	17	9.6	Czyszczenie uszczelki komory pieczenia.....	28
6.5.2	Airfry	17	9.7	Czyszczenie nośników potraw	28
6.5.3	Podgrzewanie/Odświeżanie	17	9.8	Czyszczenie przewodnic bocznych.....	29
6.5.4	Para kombinowana	18	9.9	Czyszczenie zbiornika świeżej wody.....	29
6.5.5	Gotowanie na parze	18	10	Usuwanie usterek	30
6.6	Ustawianie parametrów pieczenia.....	18	11	Montaż	33
6.6.1	Ustawianie temperatury	18	11.1	Wskazówki montażowe.....	33
6.6.2	Ustawianie wilgotności	18	11.1.1	Szafka do zabudowy.....	33
6.6.3	Ustawianie czasu pieczenia	19	11.2	Zakres dostawy	33
6.7	Uruchamianie/kończenie procesu pieczenia ...	19	11.3	Narzędzia i środki pomocnicze	33
6.8	Timer.....	20	11.4	Wymiary montażowe	33
6.9	Uderzenie pary	20	11.5	Montaż	34
6.10	Ulubione	21	11.5.1	Montaż płyt zamykających korpusu.....	34
			11.5.2	Wkładanie i mocowanie urządzenia	34
			11.5.3	Podłączenie elektryczne urządzenia	35

11.6	Pierwsze uruchomienie	35
11.6.1	Ustawienia podstawowe	35
11.6.2	Czyszczenie wstępne	35
11.7	Przekazanie użytkownikowi	36
12	Demontaż	36
13	Utylizacja	36
13.1	Utylizacja opakowania	36
13.2	Utylizacja wyposażenia dodatkowego	36
13.3	Utylizacja zużytego urządzenia	36
13.4	Unikanie powstawania odpadów	36
13.5	Usuwanie danych	36
14	Serwis	36
15	Akcesoria	37
16	Gwarancja producenta BORA	37
16.1	Przedłużenie gwarancji	38
17	Zgodność produktu	38
18	Karta produktu	39
19	Dane dla instytucji badawczych	40

1 Informacje ogólne

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

► Koniecznie jest przestrzeganie wszystkich dokumentów wchodzących w zakres dostawy.

Montaż, instalacja i uruchomienie mogą być wykonywane wyłącznie z uwzględnieniem obowiązujących krajowych ustaw, przepisów i norm.

Nie podłączaj urządzenia w przypadku uszkodzenia transportowego.

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.

Bluetooth

Nazwa Bluetooth® i logo są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Bluetooth SIG, Inc., a każde użycie tych znaków towarowych firmy BORA odbywa się na podstawie umowy licencyjnej.

1.1 Przedstawienie informacji

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

Instrukcje krok po kroku

Wykonuj wszystkie kroki w podanej kolejności. Instrukcje mają jednolitą strukturę:

Warunek wstępny: Wymagany warunek do wykonania instrukcji

► Krok działania

Wyliczenia

- Punkt wyliczenia 1
- Punkt wyliczenia 2

Punkty informacyjne

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

Wskazówki ostrzegawcze

OSTRZEŻENIE

Rodzaj i źródło zagrożenia

Skutki w przypadku nieprzestrzegania

► Środki zapobiegawcze w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

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:

- użytkowania na zewnątrz
- eksploatacji w pomieszczeniach niezabezpieczonych przed mrozem
- ogrzewania pomieszczeń
- użytkowania komercyjnego (gastronomia)
- użytkowania w mobilnych miejscach instalacji, takich jak pojazdy mechaniczne, statki lub samoloty
- użytkowania na wysokości powyżej 2000 m (metrów nad poziomem morza)
- użytkowania w stanie niecałkowicie zabudowanym

Każde inne zastosowanie lub zastosowanie wykraczające poza opisane w niniejszej instrukcji uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Urządzenie może być używane przez osoby o odmiennych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Uruchomienie urządzenia może być w razie potrzeby ograniczone przez blokadę rodzicielską.

Zabrania się jakiegokolwiek nieprawidłowego używania urządzenia!

2.2 Dzieci

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Używaj blokady rodzicielskiej, aby dzieci nie mogły bez nadzoru włączać urządzeń ani zmieniać ustawień.
- Nadzoruj dzieci przebywające w pobliżu urządzenia.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą być interesujące dla dzieci, w schowkach nad, za lub wewnątrz urządzenia. W przeciwnym razie dzieci mogą zostać skłonione do wspinania się na urządzenie.
- Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że znajdują się one pod ciągłym nadzorem dorosłych.

2.3 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE

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 z użyciem dużych ilości wysokoprocentowych napojów alkoholowych.
- ▶ Używać tylko niewielkich ilości napojów wysokoprocentowych.
- ▶ Nie polewać rozgrzanej żywności palnymi cieczami (np. alkoholami).

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu spowodowane zamkniętymi puszkami z konserwami

Podczas podgrzewania zamkniętych puszek konserwowych powstaje nadciśnienie, które może spowodować ich eksplozję i doprowadzić do poważnych obrażeń.

- ▶ Nie podgrzewać zamkniętych puszek konserwowych.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru wskutek przegrzanych olejów lub tłuszczów

Olej lub tłuszcz mogą się szybko nagrzać i zapalić.

- ▶ Przed użyciem usuń pozostałości oleju i tłuszczu.
- ▶ Nigdy nie podgrzewaj oleju lub tłuszczu bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie gaś pożaru oleju lub tłuszczu wodą.
- ▶ W przypadku pożaru oleju lub tłuszczu wyłącz urządzenie.
- ▶ Zduś ogień (np. za pomocą koca gaśniczego lub pokrywki garnka).

OSTRZEŻENIE

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.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące urządzenia

Niektóre urządzenia i ich odsłonięte części nagrzewają się podczas pracy. Po wyłączeniu należy poczekać na ich ostygnięcie. Dotknięcie gorącej powierzchni może spowodować poważne oparzenia.

- ▶ Nie dotykać gorących urządzeń.
- ▶ Czyść tylko ostudzone urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą potrawę

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

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

OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia prądem lub obrażeń wskutek uszkodzonych powierzchni

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

- ▶ Nie dotykać uszkodzonej powierzchni.
- ▶ W przypadku pęknięć, odprysków lub rys należy natychmiast wyłączyć urządzenie.
- ▶ Bezpiecznie odłączyć urządzenie od zasilania za pomocą wyłączników nadprądowych, bezpieczników, automatów zabezpieczających lub styczników.
- ▶ Skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko zwarcia w razie użycia myjki parowej

Para może spowodować zwarcie na elementach znajdujących się pod napięciem.

- ▶ Nie używaj myjki parowej do czyszczenia.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażeń spowodowane drzwiami urządzenia lub innymi ruchomymi częściami urządzenia

Drzwi urządzenia oraz inne ruchome części urządzenia (np. panel sterowania) mogą stwarzać ryzyko potknięcia się i przygniecenia. Ponadto przeciążenie może prowadzić do obrażeń.

- ▶ Należy zwrócić uwagę, aby nikt nie wkładał palców w drzwi urządzenia, do jego wnętrza ani do elementów urządzenia podczas ich ruchu. Dotyczy to w szczególności obecności dzieci.
- ▶ Nie wkładaj rąk w zawiasy drzwi urządzenia.
- ▶ Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiach.
- ▶ Zapobiegaj temu, aby osoby (w szczególności dzieci) wchodziły na drzwi, siadały na nich, opierały się o nie lub na nich wisały.
- ▶ Zamykaj drzwi urządzenia po każdym użyciu.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko poślizgnięcia się spowodowane kondensacją wody

W przypadku montażu urządzenia pod blatem roboczym przy niskiej temperaturze podłogi (np. wskutek aktywnego chłodzenia podłogowego) może chwilowo powstawać kondensacja wody na podłodze przed urządzeniem.

- ▶ Osusz obszar przed urządzeniem.
- ▶ Zwróć uwagę, aby nie ustawiać zbyt niskiej temperatury chłodzenia podłogowego.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek mechanicznych uszkodzeń urządzenia

Mechaniczne uszkodzenia urządzenia (np. pęknięcie, odkształcenie, rozklejenie połączeń klejonych), jak również przewodów lub akcesoriów, mogą prowadzić do obrażeń.

- ▶ W takim wypadku nie używać urządzenia.
- ▶ Nie używać uszkodzonych komponentów ani akcesoriów.
- ▶ Nie próbuj samodzielnie naprawiać ani wymieniać uszkodzonych komponentów lub akcesoriów.
- ▶ Skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń spowodowanych przez spadające elementy urządzenia
Spadające elementy urządzenia mogą spowodować obrażenia.

- ▶ Wyjęte elementy urządzenia należy odkładać w bezpieczny sposób obok urządzeń.
- ▶ Upewnić się, że wyjęte elementy urządzenia nie mogą spaść.

2.4 Montaż, naprawa i demontaż

OSTRZEŻENIE

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.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażeń, błędów i uszkodzeń wskutek nieprawidłowo wykonanych prac

Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących montażu, naprawy i demontażu lub brak odpowiednich kwalifikacji mogą prowadzić do obrażeń, uszkodzeń lub nieprawidłowego działania.

- ▶ Urządzenie może być montowane lub naprawiane wyłącznie w stanie beznapięciowym.
- ▶ Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne i nie może znajdować się w obszarze tylnej części urządzenia, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Do montażu używaj dostarczonych akcesoriów montażowych.
- ▶ Wszystkie prace wykonuj bardzo uważnie i starannie.
- ▶ Przed przekazaniem urządzenia lub systemu użytkownikowi końcowemu upewnij się, że wszystkie prace zostały wykonane prawidłowo.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek przeciążenia

Podczas transportu i montażu urządzeń niewłaściwe postępowanie może prowadzić do urazów kończyn i tułowia.

- ▶ W razie potrzeby transportuj i montuj urządzenie w dwie osoby.
- ▶ Używaj odpowiednich środków pomocniczych, aby uniknąć przeciążeń fizycznych.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru spowodowane niedopuszczalnymi sposobami podłączenia elektrycznego

Nieprawidłowe podłączenia elektryczne mogą prowadzić do przegrzania i pożarów.

- ▶ Nie używaj przedłużaczy ani listew zasilających.
- ▶ Nie podłączaj urządzenia do wyspowych przetwornic (np. instalacji solarnych lub generatorów benzynowych).
- ▶ Nie używaj wtyczek oszczędzających energię.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem wskutek uszkodzonego przewodu przyłączeniowego zasilania

Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony (np. podczas montażu lub wskutek kontaktu z gorącymi urządzeniami), może to spowodować porażenie prądem (śmiertelne).

- ▶ Zwrócić uwagę, aby nie zakleszczyć i nie uszkodzić kabla przyłączeniowego.
- ▶ Upewnij się, że przewód zasilający nie ma kontaktu z gorącymi urządzeniami.
- ▶ Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony na inny pasujący kabel zasilający.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem przez uszkodzone urządzenie

Uszkodzone urządzenie może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Przed montażem sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
- ▶ Nie montuj ani nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nie uruchamiaj uszkodzonych urządzeń.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażeń spowodowane nieprawidłowymi naprawami

Nieodpowiednie części mogą prowadzić do obrażeń osób. Zmiany, dobudowy lub przeróbki urządzenia mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo.

- ▶ Do napraw używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Nie należy dokonywać żadnych zmian, dobudów ani przeróbek urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi elementów elektrycznych

Nieprawidłowe obchodzenie się z komponentami elektrycznymi może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Prace przy elementach elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel elektryczny.
- ▶ W przypadku prac konserwacyjnych lub awarii zawsze odłącz urządzenie od zasilania lub wyłącz bezpiecznik.
- ▶ Odłączając urządzenie od zasilania, nie ciągnij za kabel, lecz za wtyczkę.
- ▶ Nie uszkadzaj przewodu zasilającego.
- ▶ Nie używaj urządzeń z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- ▶ Nie wkładaj metalowych przedmiotów przez szczeliny wentylacyjne do urządzenia.

3 Zapobieganie szkodom materialnym

Uszkodzenie powierzchni urządzenia

- ▶ Należy trzymać ostre, spiczaste przedmioty wykonane z twardych materiałów z dala od powierzchni urządzenia.

Możliwe uszkodzenia spowodowane kondensacją wody

- ▶ Zapewnij odpowiedni dopływ świeżego powietrza, np. poprzez otwarcie okna, aby odprowadzić wilgoć powstającą podczas każdego procesu gotowania i czyszczenia.

Uszkodzenie urządzenia spowodowane niewłaściwą konserwacją i czyszczeniem

- ▶ Usuwać zabrudzenia natychmiast i regularnie czyścić urządzenie.
- ▶ Do czyszczenia używaj wyłącznie nieściernych środków czyszczących, aby uniknąć zarysowań i ścierania powierzchni.
- ▶ Nie używaj nieodpowiednich narzędzi do czyszczenia (np. ściernych lub o ostrych krawędziach).
- ▶ Upewnij się, że podczas czyszczenia do wnętrza urządzenia nie dostaje się woda. Wnikająca woda może spowodować uszkodzenia. Używaj tylko lekko wilgotnej ściereczki.
- ▶ Nigdy nie spryskuj urządzenia wodą.
- ▶ W przypadku ewentualnie zintegrowanych programów czyszczenia używaj wyłącznie oryginalnych środków czyszczących BORA, ponieważ produkty innych producentów mogą nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

Uszkodzenie elektroniki spowodowane nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym

- ▶ Nie używaj przedłużaczy ani listew zasilających.
- ▶ Nie podłączaj urządzenia do wyspowych przetwornic (np. instalacji solarnych lub generatorów benzynowych).
- ▶ Nie używaj wtyczek oszczędzających energię.

Uszkodzenie urządzenia spowodowane nieprawidłowymi naprawami

- ▶ Do napraw używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ Nie należy dokonywać żadnych zmian, dobudów ani przeróbek urządzenia.

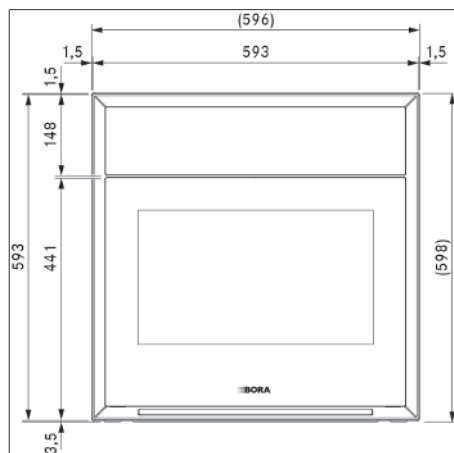
4 Dane techniczne

4.1 BORA Oven Steam

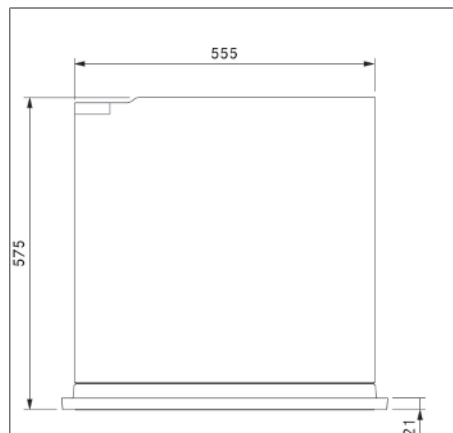
Parametr	Wartość
Napięcie przyłączenia, 1 faza	220 – 240 V
Częstotliwość	50 Hz
Maksymalny pobór mocy	3200 W
Zabezpieczenie/przyłącze prądowe 1-fazowe	1 x 16 A
Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość)	596 x 598 x 575 mm
Wymiary komory gotowania (szerokość x głębokość x wysokość)	480 x 329 x 375 mm
Objętość komory gotowania	64 l
Liczba poziomów	3
Masa (łącznie z wyposażeniem dodatkowym/opakowaniem)	52 kg
Masa (netto)	38,1 kg
Materiał powierzchni	Szkło i tworzywo sztuczne
Powłoka komory pieczenia	Emalia
Zakres regulacji temperatur	30 – 230°C
Sterowanie mocą	Sterowanie mocą
Doprowadzenie wody	Zbiornik wody
Pojemność zbiornika wody	1,4 l
Gwarantowany okres dostępności aktualizacji oprogramowania (od daty zaprzestania produkcji produktu)	5 lat

Tab. 4.1 Dane techniczne Oven Steam

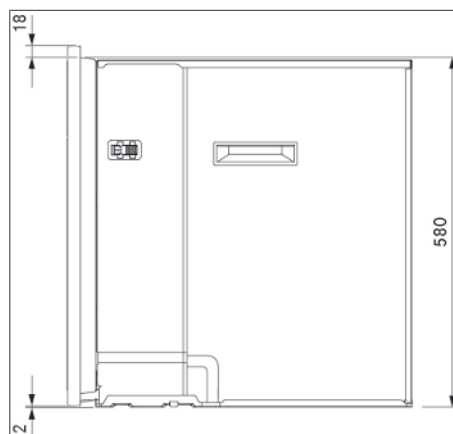
4.1.1 Wymiary urządzenia



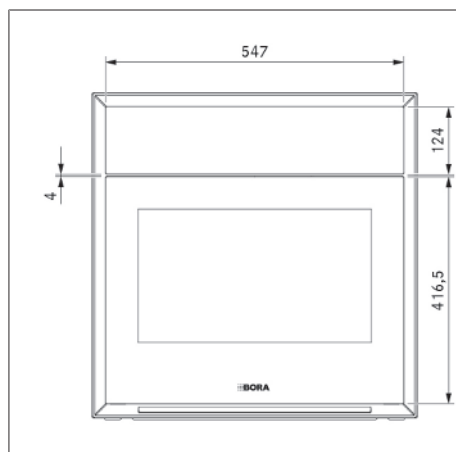
Rys. 4.1 Widok z przodu OVENS



Rys. 4.2 Widok z góry OVENS



Rys. 4.3 Widok z boku OVENS



Rys. 4.4 Widok z przodu szko OVENS

5 Opis urządzenia

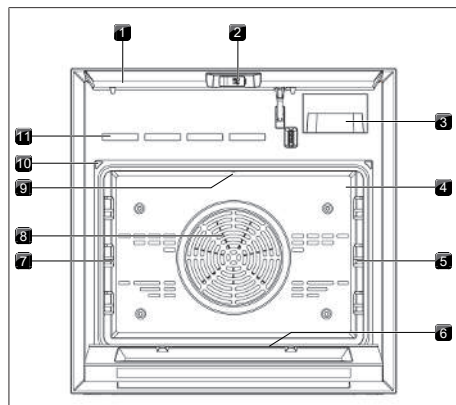
► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (Bezpieczeństwo).

5.1 Opis modelu

Model	Nazwa produktu
OVENS	Oven Steam piekarnik parowy

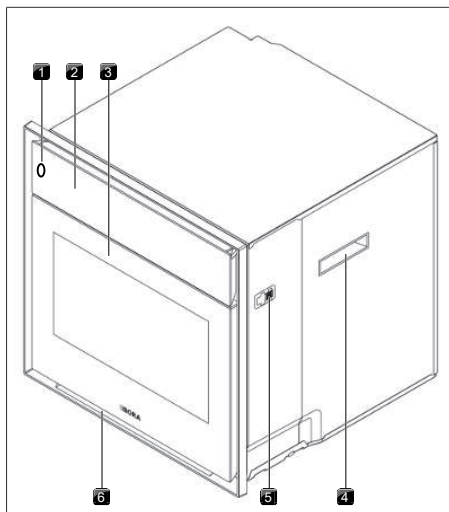
Tab. 5.1 Opis modelu

5.2 Budowa



Rys. 5.1 Budowa, część 1

- [1] Panel sterowania (odchylony do góry)
- [2] Złącze USB-C
- [3] Zbiornik świeżej wody
- [4] Komora pieczenia
- [5] Prowadnice po prawej stronie
- [6] Rynienka ociekowa
- [7] Prowadnice po lewej stronie
- [8] Wiryk wentylatora
- [9] Oświetlenie LED komory pieczenia
- [10] Zawias drzwi 2x
- [11] Otwory zasysania powietrza



Rys. 5.2 Budowa, część 2

- [1] Przycisk dotykowy Włącz/ Wyłącz
- [2] Panel sterowania z polem obsługi
- [3] Drzwi
- [4] Uchwyt wpuszczany 2x
- [5] Klin blokujący 2x
- [6] Otwór wylotu powietrza

5.3 Emaliowana komora pieczenia

Komora pieczenia jest w całości pokryta emalią (szklistą powłoką na metalu) i charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- Ogranicza przywieranie resztek jedzenia i ułatwia czyszczenie.
- Chroni znajdujący się pod nią metal przed korozją i działaniem czynników chemicznych.
- Jest stosunkowo twarda, ale wrażliwa na silne oddziaływania mechaniczne (np. ze strony ostrych i spiczastych przedmiotów).
- Nie pochłania zapachów ani smaków.
- Odporna na kwasy i zasady, które mogą powstawać podczas gotowania.

Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach. W związku z tym mogą występować niewielkie różnice kolorystyczne, które jednak nie wpływają na funkcjonowanie.

Zapobieganie uszkodzeniom emalii:

- ▶ Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli na dnie komory pieczenia znajduje się woda. Przed uruchomieniem wytrzyj wodę z dna komory pieczenia.
- ▶ Przed nagrzewaniem usuń pozostałości z komory pieczenia i z drzwi urządzenia.
- ▶ Nie wlewaj wody do gorącej komory pieczenia. Zmiany temperatury mogą prowadzić do uszkodzeń emalii.
- ▶ Nie wykładaj dna komory pieczenia folią ani papierem do pieczenia.
- ▶ Nie stawiaj naczyń na dnie komory pieczenia, jeśli ustawiona jest temperatura powyżej 50 °C. Powstaje nagromadzenie ciepła. Ponadto czas pieczenia przestaje być prawidłowy.
- ▶ Przy korzystaniu z silikonowych form do pieczenia, silikonowych mat wielokrotnego użytku oraz akcesoriów należy przestrzegać zaleceń producenta. Papier do pieczenia pokryty silikonem może być stosowany.
- ▶ Nie przechowuj wilgotnych produktów spożywczych przez dłuższy czas w zamkniętej komorze pieczenia.
- ▶ Zwróć uwagę, aby folia aluminiowa w komorze pieczenia nie miała kontaktu z szybą drzwi. Na szybie drzwi mogą powstać trwałe przebarwienia.
- ▶ Po pracy z wykorzystaniem wilgoci należy osuszyć komorę pieczenia (patrz "9.3 Czyszczenie komory pieczenia").

5.4 Panel sterowania

Urządzenie jest obsługiwane za pomocą centralnego panelu sterowania. Panel sterowania jest wyposażony w pola dotykowe oraz obszary wyświetlania. Urządzenie obsługuje się palcem, poprzez dotyk (obsługa dotykowa) oraz ruchy przesuwania (obsługa typu slider). W celu ułatwienia obsługi i widoczności panel sterowania można ustawić w 2 pozycjach – podniesionej lub opuszczonej.

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

5.4.1 Polecenia dotykowe

System rozpoznaje różne polecenia dotykowe.

Polecenia dotykowe	Kontakt	Czas trwania
Dotknięcie	Krótkie dotknięcie	0,1 s
Długie naciśnięcie	Dłuższe dotknięcie	3 s
Przesunięcie	Poziomy ruch przesuwania	Dotknij i przesun

Tab. 5.2 Obsługa dotykowa

5.4.2 Obsługa wyświetlacza dotykowego

- ▶ 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.

5.4.3 Symbole

Symbol/funkcja	Znaczenie
	Urządzenie włącz/wyłącz
	Oświetlenie komory pieczenia włącz/wyłącz
	Drzwi otwierają się automatycznie
	Połączenie Wi-Fi włącz/wyłącz, Bluetooth zostaje aktywowany
	Tryb Eco włącz/wyłącz
	Zapisane programy, programy konserwacyjne
	Tryb pracy: gorące powietrze
	Tryb pracy: Airfry
	Tryb pracy: podgrzewanie
	Tryb pracy: gotowanie na parze
	Tryb pracy: pieczenie z wilgocią
	Dodanie uderzenia pary
	Ustawienia temperatury
	Ustawienia czasu
	Pieczenie z użyciem termometru do potraw
	Ustawienia wilgotności
	Uruchomienie funkcji

Symbol/funkcja	Znaczenie
Stop/Timer aktywny	Wstrzymaj funkcję/Timer jest aktywny
Zatwierdzenie	Potwierdzenie
Plus	Zwiększ ustawienie
Minus	Zmniejsz ustawienie
Stopień	Wskazanie temperatury
Godziny	Wskazanie godzin
Minuty	Wskazanie minut

Tab. 5.3 Symbole

5.4.4 Typowe wskazania

Wskazania	Znaczenie
St	Czas rozpoczęcia
Ft	Czas zakończenia
Cl	Czyszczenie
FCl	Szybkie czyszczenie
C	Program pielęgnacyjny Czyszczenie
dr	Program pielęgnacyjny Suszenie
dE	Program pielęgnacyjny Odkamienianie
FF	Płukanie wymuszone
SEt	Menu klienta
Err	Komunikat o błędzie

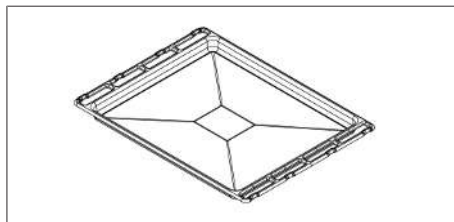
Tab. 5.4 Typowe wskazania

5.5 Nośniki potraw

Wszystkie nośniki potraw mogą być używane na każdym poziomie wsuwania.

Błacha uniwersalna

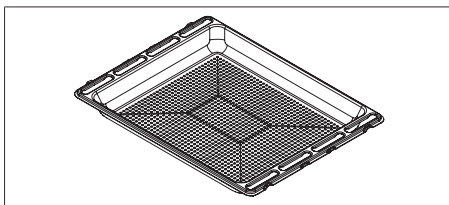
- Materiał: Aluminium, powłoka PTFE, zewnętrzna powłoka nieprzywierająca wolna od PFOA
- Wymiary (szer.xgł.xwys.) 469 × 354 × 25 mm
- Pojemność: 3 l



Rys. 5.3 Błacha uniwersalna

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

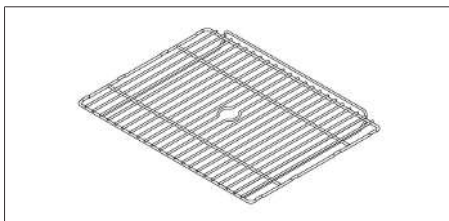
- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary (szer.xgł.xwys.) 469 × 361 × 41,5 mm
- Pojemność: 5,2 l
- Bardziej równomierne efekty pieczenia dzięki ulepszonej cyrkulacji powietrza i pary
- Nadmiar tłuszczu lub płynu spływa i jest zbierany przez wsuniętą poniżej blachę uniwersalną
- Odpowiedni do delikatnego przygotowywania wszelkiego rodzaju potraw



Rys. 5.4 Perforowany pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej

Kratka do pieczenia i grillowania

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary (szer.xgł.xwys.) 469 × 358 × 38,5 mm
- Pałak kratki do pieczenia i grillowania zabezpiecza potrawę przed ześlizgnięciem (wsuwanie pałakiem do przodu).



Rys. 5.5 Kratka do pieczenia i grillowania

5.6 Zbiornik świeżej wody

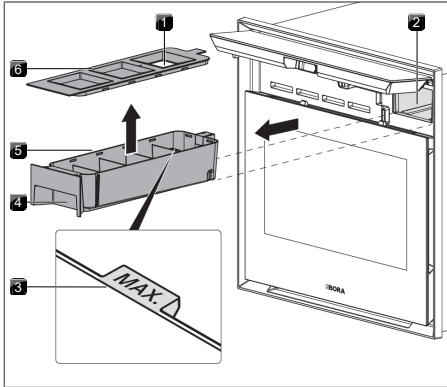
- Do zbiornika wody należy wlewać wyłącznie świeżą, zimną wodę pitną, wodę zmiękczoną lub wodę mineralną niegazowaną.
- Nie napełniaj zbiornika wody cieczami łatwopalnymi (np. napojami zawierającymi alkohol).
- Nie używaj wody destylowanej, wody wodociągowej o wysokiej zawartości chlorków (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

Napełnianie zbiornika wody

Zbiornik wody znajduje się za panelem sterowania.

- Podnieś panel sterowania obiema rękami.

- ▶ Wyciągnij zbiornik na wodę z wnętrza zbiornika, chwytając za wgłębienie uchwytu.
- ▶ Napełnij zbiornik wodą pitną (maksymalnie do oznaczenia „MAX”).
- ▶ Wsuń zbiornik na wodę do wnętrza aż do oporu.
- ▶ Opuść panel sterowania obiema rękami.



Rys. 5.6 Zbiornik świeżej wody

- | | |
|---|-----------------------|
| [1] Otwór napełniania | [2] Komora zbiornika |
| [3] Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia | [4] Uchwyt |
| [5] Zbiornik wody | [6] Pokrywa zbiornika |

Uzupełnianie zbiornika wody

Jeśli zbiornik wody opróżni się podczas pracy (przy obecności wilgoci/pary), urządzenie będzie nadal działać.

Symbol  miga na niebiesko, gdy poziom wody w zbiorniku spadnie do ok. 30 %.

- ▶ Uzupełnij zbiornik wody.

Opróżnianie zbiornika wody

- ▶ Podnieś panel sterowania obiema rękami.
- ▶ Wyciągnij zbiornik na wodę z wnętrza zbiornika, chwytając za wgłębienie uchwytu.
- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Osusz zbiornik na wodę i pokrywę zbiornika od wewnątrz i od zewnątrz.
- ▶ Wsuń zbiornik na wodę do wnętrza aż do oporu.
- ▶ Opuść panel sterowania obiema rękami.

5.6.1 Wskazówki dotyczące napełniania lub odkamieniania

Symbol miga na niebiesko:

W zbiorniku znajduje się zbyt mało wody.

- ▶ Dotknij migającego symbolu  .
Zostanie wyświetlony poziom napełnienia zbiornika wody.



- ▶ Napełnij zbiornik wody.
- ▶ Dotknij symbolu  .

Symbol miga na żółto:

Urządzenie musi zostać (wkrótce) odkamienione.

- ▶ Dotknij migającego symbolu  .
Wyświetlane są trzy komunikaty informujące o pozostałym czasie do koniecznego odkamieniania:

Komunikat 1



Możliwe jeszcze 2 godziny pracy z użyciem pary.

Komunikat 2



Możliwa jeszcze 1 godzina pracy z użyciem pary.

Komunikat 3



Brak możliwości użycia pary – urządzenie musi zostać odkamienione.

- Urządzenie może być nadal używane w trybach bez użycia wilgoci.
- Odkamienianie możesz przeprowadzić w późniejszym terminie.

Zamknięcie widoku statusu

- ▶ Dotknij symbolu  .

5.6.2 Wyświetlanie statusu zbiornika świeżej wody

Poziom napełnienia wodą oraz pozostały czas pracy z użyciem wilgoci do momentu odkamieniania można sprawdzić w dowolnym momencie.

Poziom napełnienia

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu  .
Poziom wody jest wyświetlany w postaci paska statusu oraz w procentach.

Odkamienianie

- ▶ Dotknij ponownie symbolu .
- Pozostały czas pracy z użyciem wilgoci jest wyświetlany w postaci paska statusu oraz w godzinach.

Zamknięcie widoku

- ▶ Dotknij symbolu .

5.7 Odgłosy pracy urządzenia

Urządzenie podczas pracy i po wyłączeniu wydaje różne dźwięki. Są to normalne odgłosy pracy.

Wentylator świeżego powietrza do chłodzenia urządzenia pracuje w zależności od trybu do 30 minut po wyłączeniu.

- Szum: pracuje wentylator
- Syczenie: para jest wtryskiwana do komory pieczenia
- Buczenie/wibracje: pompa wody jest aktywna

6 Funkcje i obsługa

- ▶ Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (Bezpieczeństwo).

6.1 Włączanie/wyłączanie urządzenia

- ▶ Naciśnięcie i przytrzymanie .
- Po zakończeniu animacji startowej wyświetlany jest panel sterowania i urządzenie jest gotowe do pracy.
- Wybrany jest tryb pracy.

6.2 Włączanie/wyłączanie oświetlenia komory pieczenia

- ▶ Dotknij symbolu .

Oświetlenie wyłącza się automatycznie po 15 minutach.

6.3 Otwieranie/zamykanie drzwi

Otwieranie drzwi

- ▶ Dotknij symbolu .
 - Drzwi otwierają się na niewielką szczelinę.
 - ▶ Otwórz drzwi obiema rękami w dół aż do oporu.
- Przy otwartych drzwiach oświetlenie komory pieczenia włącza się automatycznie.

-  Jeśli po wstępnym otwarciu pozycja drzwi nie zmieni się przez 5 sekund, zamkną się one automatycznie.

Po pracy z użyciem pary/wilgoci przy otwieraniu drzwi może wydobywać się gorąca para. Para wodna może być niewidoczna w zależności od temperatury.

- ▶ Nie stój zbyt blisko urządzenia.
- ▶ Otwieraj drzwi ostrożnie.

Zamykanie drzwi

Gdy drzwi są całkowicie otwarte:

- ▶ Zamknij drzwi obiema rękami, unosząc je do góry, aż automatyka je zamknie.

Gdy drzwi są wstępnie otwarte:

-  Nie dociskaj wstępnie otwartych drzwi, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wstępnie otwarte drzwi zamykają się automatycznie po 5 sekundach.

6.4 Używanie płyt

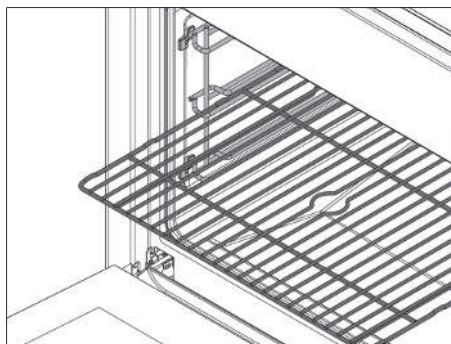
Zabezpieczenie przed przechyleniem nośników potraw

Nośniki potraw posiadają zabezpieczenie przed przechyleniem. Zapobiega ono wysunięciu się potrawy do przodu podczas wkładania lub wyjmowania nośników. Na spodzie nośników znajdują się cztery wycięcia, które zatrzymują się w bocznych prowadnicach komory pieczenia.

- ▶ Podczas wysuwania nośników potraw należy zwrócić uwagę, aby były one wysuwane tylko do przedostatniego wycięcia.

Wsuvanie/wyjmowanie nośników potraw

- ▶ Wsuń nośnik potraw między dwa pręty poziomu wsuwania aż do oporu do komory pieczenia.



Rys. 6.1 Wsuwanie nośników potraw

Nośniki potraw posiadają zabezpieczenie przed wysunięciem, które zapobiega ich zsunięciu się do przodu z prowadnicy.

► Aby wyjąć nośnik potraw, unieś go do góry.

Na początku wsuwanie i wysuwanie rusztu do pieczenia i grillowania może być nieco utrudnione. Po kilkukrotnym użyciu staje się to łatwiejsze.

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.

Pełne prowadnice wysuwane są dostępne jako akcesoria u autoryzowanego sprzedawcy BORA oraz w sklepie internetowym BORA na stronie bora.com.

6.5 Wstępnie ustawione tryby pracy

Urządzenie posiada 5 wstępnie ustawionych trybów pracy:

- Gorące powietrze 
- Airfry 
- Podgrzewanie/Odświeżanie 
- Para kombinowana 
- Gotowanie na parze 

i W zależności od funkcji można zmieniać temperaturę, wilgotność oraz czas pieczenia (patrz "6.6 Ustawianie parametrów pieczenia").

6.5.1 Gorące powietrze

Podgrzany i intensywny strumień powietrza zapewnia szczególnie równomierne przyrumienienie potraw, nawet przy jednoczesnym wykorzystaniu wszystkich 3 poziomów.

► Dotknij symbolu .

W razie potrzeby można zmienić temperaturę i czas pieczenia.

6.5.2 Airfry

Airfry to specjalna metoda smażenia z minimalną ilością tłuszczu. W połączeniu z optymalnie dopasowaną perforacją blachy Airfry BORA (dostępnej jako akcesorium u autoryzowanego sprzedawcy BORA lub w sklepie internetowym BORA) potrawa jest równomiernie opływana gorącym powietrzem ze wszystkich stron. Bez konieczności obracania potraw stają się one chrupiące na zewnątrz i idealnie przygotowane w środku.

► Dotknij symbolu .

Dostępnych jest 5 różnych kategorii żywności. Są one przedstawione jako kolorowe obszary suwaka:

- Czerwony: Mięso
- Zielony: Wegetariańskie
- Żółty: Drób
- Ciemnoniebieski: Ryby
- Jasnoniebieski: Mrożonki

► Dotknij wybranej kategorii żywności .

Wyświetlane są wstępnie ustawione wartości temperatury i wilgotności.

Czas pieczenia można ustawić według potrzeb.

6.5.3 Podgrzewanie/Odświeżanie

Ten program delikatnie podgrzewa już przygotowane potrawy – najlepiej jako gotowe danie na talerzu – z użyciem optymalnych ustawień. Można wprowadzić ustawienia dla produktów suchych lub wilgotnych. W ten sposób również wypieki z poprzedniego dnia odzyskują świeżość.

Warunek wstępny:

- Temperatura rzeczywista w komorze gotowania jest niższa niż temperatura docelowa 140 °C lub 100 °C.
- Wsuń potrawę bez przykrycia.
- Użyj naczyń odpornych na wysoką temperaturę.

► Dotknij symbolu .

- Suche produkty spożywcze (np. pizza, zapiekanka) są podgrzewane przy temperaturze 140 °C i wilgotności -100 %.
- Wilgotne produkty spożywcze (np. pieczeń, warzywa, ryż) są podgrzewane przy temperaturze 100 °C i wilgotności 60 %.

► Dotknij odpowiedniego obszaru suwaka .

Domyślnie ustawiony jest czas 10 minut, który możesz w każdej chwili zmienić.

i Podczas podgrzewania/odświeżania nagrzewanie wstępne nie jest konieczne. Potrawę można włożyć od razu do urządzenia.

6.5.4 Para kombinowana

Dodanie pary powoduje powstanie wilgotnego klimatu w komorze pieczenia. Potrawy mniej się wysuszają i pozostają soczyste.

Szczególnie odpowiednie do:

zapekanek, dań mięsnych, dań rybnych, serników, suchych ciast

▶ Dotknij symbolu .

W razie potrzeby można zmienić temperaturę i wilgotność.

Czas pieczenia można ustawić.

6.5.5 Gotowanie na parze

Przy temperaturze do 120 °C i maksymalnym nasyceniu parą gotowanie na parze jest szczególnie delikatną metodą przygotowywania potraw. Produkty spożywcze są przygotowywane w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowują swoje naturalne aromaty, składniki odżywcze i witaminy.

Szczególnie odpowiednie do:

warzyw, pierożków, ryb i delikatnego mięsa.

 Podczas gotowania na parze nie jest wymagane nagrzewanie wstępne. Potrawę można włożyć od razu do urządzenia.

▶ Dotknij symbolu .

Temperaturę można ustawić w zakresie od 100 °C do 120 °C.

▶ Przesuń  do żądanej temperatury.

Czas pieczenia można ustawić.

6.6 Ustawianie parametrów pieczenia

W zależności od trybu pracy można ustawić następujące parametry pieczenia:

- Temperatura
- Wilgotność
- Czas pieczenia

6.6.1 Ustawianie temperatury

▶ Dotknij symbolu .

Zwiększanie temperatury

▶ Dotknij symbolu  lub przesuń suwak  w prawo.

Zmniejszanie temperatury

▶ Dotknij symbolu  lub przesuń suwak  w lewo.

▶ Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu .

6.6.2 Ustawianie wilgotności

Wybór poziomu wilgotności zależy od rodzaju potrawy oraz pożądanego efektu. Potrawie można dodać wilgotność lub ją odebrać. Dostępne są następujące poziomy wilgotności:

Poziomy wilgotności powyżej 100 °C

Poziom wilgotności	Opis	Typowe zastosowanie
-100 %	Do szybkiego i intensywnego przyrumieniania oraz uzyskania chrupiącej skórki podczas obsmażania lub zapiekania (gratinowania)	Ziemniaki smażone, kurczak z grilla, kotlety mielone, sznycel, zapiekanki, grillowane warzywa
-60 %	Do wzmocnienia aromatów pieczenia oraz uzyskania lekkiej skórki podczas zapiekania lub duszenia.	Papryka faszerowana, gulasz, rolady
-20 %	Do wzmocnienia smaku sosów przy delikatnym redukowaniu.	Bulion, curry, sosy pieczeniowe
0 % Neutralne gorące powietrze	Normalne pieczenie bez regulacji wilgotności.	Zapiekanki, pizza, ciasta owocowe
+20 %	Pieczenie z optymalnym przenoszeniem ciepła dla idealnego przyrumienienia, soczystej warstwy wierzchniej i chrupiącej skórki.	Muffiny, ciasta z blachy, placek alzacki, ryba panierowana, frytki
+60 %	Zapobiega wysychaniu, sprzyja równomiernemu wyrastaniu wypieków i chleba (wspomaganie wyrastania w piekarniku).	Wypieki, chleb, sernik, potrawy przygotowywane zazwyczaj przy grzaniu górnym i dolnym, regeneracja potraw piekarniku).
+100 %	Utrzymanie soczystej konsystencji podczas pieczenia kombinowanego powyżej 100 °C.	Przyrządzanie mięsa, przyrządzanie drobiu, zapiekanki

Tab. 6.1 Poziomy wilgotności powyżej 100 °C

Poziomy wilgotności przy temperaturze poniżej lub równej 100 °C

Poziom wilgotności	Opis	Typowe zastosowanie
-100 %	Suszenie lub dosuszanie, utrzymywanie chrupkości potraw	Owoce, mięso, przyprawy, wypieki wytrawne, pieczeń z chrupiącą skórą
-60 %	Delikatne suszenie	Jagody, zioła zawierające olejki eteryczne, cukinia, pomidory
-20 %	Dogotowywanie potraw duszonych	Gulasz, filet z pstrąga w wywarze, kaczka
0 % Suche powietrze obiegowe/ normalne gorące powietrze	Gotowanie w niskiej temperaturze	Rostbef, połówka wieprzowa, dania rybne
+20 %	Wyrastanie ciasta (30 – 35 °C)	Wszystkie rodzaje ciasta
+60 %	Poszowanie (gotowanie w płynie w temp. poniżej wrzenia)	Ryby, jajka, owoce morza, owoce
+100 %	Delikatne gotowanie z zachowaniem składników odżywczych i aromatów podczas gotowania na parze oraz metodą sous-vide	Warzywa, ryż, kluski, ryby, mięso

Tab. 6.2 Poziomy wilgotności przy temperaturze poniżej lub równej 100 °C

► Dotknij symbolu .

Zwiększanie wilgotności

► Dotknij symbolu  lub przesunij suwak  w prawo.

Zmniejszanie wilgotności

► Dotknij symbolu  lub przesunij suwak  w lewo.

► Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu .

6.6.3 Ustawianie czasu pieczenia

► Dotknij symbolu .

Wyświetli się ustawienie czasu, a na suwaku dostępne będą wstępnie ustawione wartości czasu pieczenia:

5 min, 10 min, 15 min, 20 min, 25 min, 30 min, 45 min, 1 h, 1:15 h, 1:30 h, 1:45 h, 2 h ... 4 h

► Dotknij wybranego obszaru suwaka .

Za pomocą  i  można doprecyzować ustawienie co do minuty:

► Dotknij  lub .

► Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu .

Ustawiony czas pieczenia jest wyświetlany w formacie godziny:minuty.

Ustawianie czasu pieczenia podczas pracy

Czas pieczenia można ustawić również w trakcie pracy urządzenia.

Należy przy tym pamiętać, że dotychczasowy czas pracy nie jest uwzględniany.

► Postępuj zgodnie z opisem w punkcie „Ustawianie czasu pieczenia”.

Urządzenie kontynuuje pracę z ustawionym czasem pieczenia.

Zmiana czasu pieczenia podczas pracy

Czas pieczenia można zmieniać w trakcie pracy urządzenia.

Należy przy tym pamiętać, że dotychczasowy czas pracy nie jest uwzględniany.

► Postępuj zgodnie z opisem w punkcie „Ustawianie czasu pieczenia”.

Urządzenie kontynuuje pracę z nowo ustawionym czasem pieczenia.

6.7 Uruchamianie/kończenie procesu pieczenia

Możliwe są 2 procesy pieczenia:

- Proces pieczenia z ustawionym czasem pieczenia
- Proces pieczenia bez ustawionego czasu pieczenia

Proces pieczenia z ustawionym czasem pieczenia

Warunek:

- Ustawiona jest temperatura docelowa.
- Ustawiony jest czas pieczenia.

► Dotknij symbolu .

Urządzenie nagrzewa się, a aktualna temperatura jest wyświetlana.

Podczas fazy nagrzewania symbol  miga.

Po osiągnięciu temperatury docelowej rozlega się sygnał dźwiękowy, oświetlenie komory pieczenia włącza się i  miga.

- ▶ Włóż potrawę do urządzenia.
 - ▶ Potwierdź rozpoczęcie procesu pieczenia, dotykając symbolu ✓.
- Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a suwak pokazuje postęp, wypełniając się od lewej do prawej.
- Po zakończeniu procesu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy, oświetlenie komory pieczenia włącza się i  miga.
- ▶ Wyjmij potrawę.
 - ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.
- Wyświetlany jest widok startowy, a komora pieczenia zaczyna się schładzać.

Zakończenie procesu pieczenia przed czasem:

- ▶ Dotknij symbolu .

Proces pieczenia bez ustawionego czasu pieczenia

Warunek wstępny:

- Ustawiona jest temperatura docelowa.
 - ▶ Dotknij symbolu .
- Urządzenie nagrzewa się, a aktualna temperatura jest wyświetlana.
- Podczas fazy nagrzewania symbol  miga.
- Po osiągnięciu temperatury docelowej rozlega się sygnał dźwiękowy, oświetlenie komory pieczenia włącza się i  miga.
- ▶ Włóż potrawę do urządzenia.
 - ▶ Potwierdź rozpoczęcie procesu pieczenia, dotykając symbolu ✓.
- Proces pieczenia rozpoczyna się, a upływający czas pieczenia jest wyświetlany.

Zakończenie procesu pieczenia:

- ▶ Dotknij symbolu .

- i** Po 23:59 godzinach proces pieczenia kończy się automatycznie.

6.8 Timer

Za pomocą timera można ustawić czas rozpoczęcia lub zakończenia procesu pieczenia.

- Czas rozpoczęcia: O tej godzinie proces pieczenia rozpocznie się automatycznie i zakończy po upływie ustawionego czasu pieczenia.
- Czas zakończenia: O tej godzinie proces pieczenia się zakończy. Na podstawie wcześniej ustawionego czasu pieczenia urządzenie uruchomi się automatycznie odpowiednio wcześniej.

- i** Warunek wstępny: Czas pieczenia musi być ustawiony!

- i** Timer może być używany również w przypadku wstępnie ustawionych trybów pracy.

Ustawianie czasu rozpoczęcia

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu .
- Wyświetlana jest aktualna godzina oraz  (czas rozpoczęcia).

Czas rozpoczęcia można ustawić:

- ▶ Dotknij wybranego obszaru suwaka.

Za pomocą  i  można doprecyzować ustawienie:

- ▶ Dotknij  lub .
 - ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.
- Wyświetlany jest czas rozpoczęcia oraz .

Ustawianie czasu zakończenia

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu .
- Wyświetlana jest aktualna godzina oraz  (czas rozpoczęcia).

- ▶ Dotknij symbolu .

Wyświetlana jest aktualna godzina oraz  (czas zakończenia).

Czas zakończenia można ustawić:

- ▶ Dotknij wybranego obszaru suwaka.

Za pomocą  i  można doprecyzować ustawienie:

- ▶ Dotknij  lub .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

Na podstawie ustawionego czasu zakończenia wyświetlany jest obliczony czas rozpoczęcia oraz .

6.9 Uderzenie pary

Na początku lub w trakcie procesu pieczenia można celowo dodać parę wodną do potrawy. Dzięki temu potrawy, takie jak chleb czy pieczeń, pozostają w środku soczyste i tworzą chrupiącą skórkę.

Uderzenie pary jest dostępne w następujących trybach pracy:

- Para kombinowana
- Gorące powietrze

Gdy podczas pracy możliwe jest użycie uderzenia pary, wyświetlany jest symbol .



Uruchamianie uderzenia pary

- ▶ Dotknij symbolu .

Para zostanie wprowadzona do komory pieczenia z opóźnieniem (ok. 1–2 minut).

W trakcie trwania procesu symbol  świeci się, a suwak miga.

Po zakończeniu procesu można ponownie uruchomić uderzenie pary.

6.10 Ulubione

W zakładce „Ulubione” zapisanych jest 5 potraw (według przepisów BORA) wraz z odpowiednimi ustawieniami.

- ▶ Dotknij symbolu .

Są one przedstawione jako kolorowe obszary suwaka:

- Czerwony: Pizza Margherita
- Żółty: Częstki ziemniaków (łódeczki ziemniaczane)
- Zielony: Grillowane warzywa
- Różowy: Ciasto marmurkowe
- Niebieski: Ryż basmati

Uruchamianie programu

- ▶ Dotknij wybranego programu.

Wyświetlane są wstępnie ustawione wartości.

- ▶ Dotknij symbolu .

Zmiana programu ulubionego

Ustawienia programu ulubionego możesz zmieniać podczas pracy.

- ▶ Zmień ustawienia (patrz "6.6 Ustawianie parametrów pieczenia").

6.11 Tryb Eco

Tryb Eco zmniejsza zużycie energii. W rezultacie funkcje z użyciem wilgoci nie są dostępne, a czas nagrzewania się wydłuża.

Aktywacja trybu Eco

- ▶ Dotknij symbolu .

Urządzenie znajduje się w trybie Eco.

Możesz ustawić wyłącznie temperaturę i czas przyrządzania.

Dezaktywacja trybu Eco

- ▶ Wybierz tryb pracy.

Urządzenie znajduje się w trybie normalnym.

6.12 BORA Stick

BORA Stick, bezprzewodowy termometr do potraw firmy BORA, mierzy z dokładnością do stopnia temperaturę wewnętrzną potraw podczas procesu pieczenia. W połączeniu z urządzeniem umożliwia to precyzyjne przygotowanie potraw, a proces pieczenia zostaje

automatycznie zakończony. Dodatkowo na podstawie ustawionej temperatury wewnętrznej obliczany jest pozostały czas pracy i wyświetlany na urządzeniu.

Połączenie między BORA Stick a urządzeniem odbywa się przez Bluetooth.

BORA Stick jest dostępny jako akcesorium u autoryzowanego sprzedawcy BORA oraz w sklepie internetowym BORA na stronie bora.com.

Łączenie BORA Stick z urządzeniem

Warunek wstępny: Stick jest naładowany.

- ▶ Przytrzymaj BORA Stick przed urządzeniem.

- ▶ Dotknij symbolu .

- Podczas nawiązywania połączenia Bluetooth symbol  miga.

- Po nawiązaniu połączenia Bluetooth rozlega się sygnał dźwiękowy, a symbol  jest wyświetlany na stałe.

Połączenie Bluetooth pozostaje aktywne, dopóki:

- urządzenie nie zostanie wyłączone
- BORA Stick nie znajdzie się poza zasięgiem
- bateria BORA Stick nie zostanie rozładowana

Pieczenie z użyciem BORA Stick

Warunek wstępny:

- Stick BORA jest połączony z urządzeniem.
- Temperatura pieczenia jest ustawiona wyżej niż pożądana temperatura wewnętrzna potrawy.

- ▶ Włóż BORA Stick do potrawy.

- ▶ Dotknij symbolu .

- ▶ Ustaw żądaną temperaturę wewnętrzną (temperaturę docelową).

- ▶ Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu .

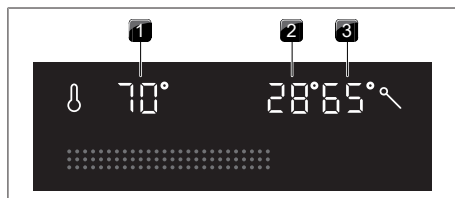
- ▶ Dotknij symbolu .

Piekarnik się nagrzewa.

Gdy temperatura komory pieczenia zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, włączy się oświetlenie komory pieczenia, a  zacznie migać.

- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Wyświetlana jest aktualna temperatura wewnętrzna i temperatura docelowa Sticka.



Rys. 6.2 Wskaźnik temperatury wewnętrznej

- [1] Temperatura gotowania [2] Aktualna temperatura wewnętrzna
[3] Temperatura docelowa

- Suwak pokazuje postęp w osiąganiu temperatury docelowej.
- Gdy tylko zostanie obliczony pozostały czas do osiągnięcia temperatury docelowej, zostanie on wyświetlony.

Można przełączać się między wyświetlaniem aktualnej temperatury wewnętrznej a pozostałego czasu:

- ▶ Wyświetlanie aktualnej temperatury wewnętrznej: Dotknij symbolu .
- ▶ Wyświetlanie pozostałego czasu: Dotknij symbolu .

Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlega się sygnał dźwiękowy, oświetlenie komory pieczenia włącza się i miga.

Proces pieczenia zostaje automatycznie zakończony.

Zmiana temperatury wewnętrznej podczas pracy

- ▶ Dotknij symbolu .
- ▶ Ustaw żądaną temperaturę wewnętrzną.
- ▶ Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu .

- Jeżeli podczas pracy zmienisz temperaturę docelową, pozostały czas zostanie obliczony na nowo.

7 BORA Connect

Za pomocą BORA Connect możesz nawiązać połączenie z aplikacją BORA One.

Przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnij się, że są one przestrzegane również podczas obsługi urządzenia za pomocą aplikacji BORA One.

Obsługa bezpośrednio na urządzeniu ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa za pomocą aplikacji BORA One nie jest możliwa.

Aktywacja BORA Connect

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu).
- Symbol miga powoli.
- Urządzenie jest widoczne w aplikacji BORA One.

Dezaktywacja BORA Connect

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu).
- Urządzenie nie jest już połączone z aplikacją BORA One, ale nadal pozostaje widoczne w aplikacji.

7.1 Aplikacja BORA One

Po połączeniu z aplikacją BORA One dostępne są dodatkowe funkcje, których ustawienia są automatycznie przesyłane do urządzenia:

- Prowadzone przepisy i programy z automatycznie zapisanymi ustawieniami urządzenia
- Wyświetlanie aktualnego stanu urządzenia
- Instrukcja krok po kroku programów pielęgnacyjnych
- Edytowanie ulubionych

7.2 Instalacja aplikacji

Aplikacja BORA One jest dostępna bezpłatnie w App Store oraz Google Play.

- ▶ Zainstaluj aplikację BORA One na swoim urządzeniu mobilnym.

8 Menu klienta

Otwórz menu klienta

Warunek wstępny: Urządzenie jest włączone.

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu oświetlenia komory pieczenia :.
- Zostaje wywołane menu klienta i wyświetlany jest symbol .
- ▶ Dotknij symbolu .
- Wyświetlany jest pierwszy punkt menu .

Przejdź do następnego punktu menu

- ▶ Dotknij punktu menu.

Zapisywanie zmienionych ustawień

- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .
- Ustawienia zostaną zapisane.
- Menu klienta zostaje zamknięte.

Przegląd menu klienta

Punkt menu	Oznaczenie	Ustawienie fabryczne
01	Głośność sygnału dźwiękowego	5
02	Godzina	

Punkt menu	Oznaczenie	Ustawienie fabryczne
03	Data	
04	Super Simple Mode	Wyt.
05	Numer seryjny	
06	Wersje oprogramowania	
07	Aktualizacja oprogramowania	
08	Ustawienia fabryczne	
09	Tryb DEMO	Wyt.
10	Kalibracja zbiornika wody	Skalibrowany
11	Twardość wody	Twarda

Tab. 8.1 Menu klienta

8.1 Punkt menu 01: Głośność sygnału dźwiękowego

- Ustawianie głośności sygnałów dźwiękowych

i Sygnały dźwiękowe związane z bezpieczeństwem są zawsze emitowane z głośnością 100%.

Ustawianie głośności

- ▶ Dotknij symbolu .
- Wyświetlony zostanie ekran ustawień.
- ▶ Dotknij **+** lub **—**.
- albo
- ▶ dotknij odpowiedniego obszaru suwaka .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

8.2 Punkt menu 02: Czas

- Ustawianie czasu
- Włączanie/wyłączanie stałego wyświetlania czasu na wyłączonym urządzeniu

Ustawianie czasu

- ▶ Dotknij wskazania godzin.
- ▶ Ustaw godzinę za pomocą suwaka  lub **+** oraz **—**.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .
- ▶ Dotknij wskazania minut.
- ▶ Ustaw minuty za pomocą suwaka  lub **+** oraz **—**.

Włączanie/wyłączanie stałego wyświetlania czasu

- ▶ Włączanie: Dotknij symbolu .
- ▶ Wyłączanie: Dotknij symbolu .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

8.3 Punkt menu 03: Data

- Ustawianie aktualnej daty
- ▶ Dotknij symbolu .
- Wyświetlony zostanie ekran wprowadzania: Dzień / Miesiąc / Rok

Ustawianie dnia

- ▶ Ustaw dzień za pomocą suwaka  lub **+** oraz **—**.

Ustawianie miesiąca

- ▶ Dotknij wskazania miesiąca
- ▶ Ustaw miesiąc za pomocą suwaka  lub **+** oraz **—**.

Ustawianie roku

- ▶ Dotknij wskazania roku.
- ▶ Ustaw rok za pomocą suwaka  lub **+** oraz **—**.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

8.4 Punkt menu 04: Tryb Super Simple Mode

- Włączanie/wyłączanie trybu Super Simple

W trybie Super Simple możliwe jest wyłącznie ręczne pieczenie. Wszystkie pozostałe tryby pracy są dezaktywowane.

Włączanie/wyłączanie trybu Super Simple

- ▶ Dotknij symbolu .
- Włączanie: wyświetlany jest symbol .
- Wyłączanie: wyświetlany jest symbol .
- ▶ Dotknij symbolu .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

8.5 Punkt menu 05: Numery seryjne

- Wyświetlanie numeru seryjnego całego urządzenia
- Wyświetlanie numeru seryjnego płyty I/O
- Wyświetlanie numeru seryjnego HMI

Wyświetlanie numerów seryjnych

- ▶ Dotknij symbolu .

Całe urządzenie:

- ▶ Dotknij symbolu .

Płyta I/O:

- ▶ Dotknij symbolu .

HMI:

- ▶ Dotknij symbolu .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

8.6 Punkt menu 06: Wersje oprogramowania

- Wyświetlanie oprogramowania HMI
- Wyświetlanie oprogramowania płyty I/O

Wyświetlanie wersji oprogramowania

- ▶ Dotknij symbolu **F I** .
Wyświetlane jest oprogramowanie HMI.
- ▶ Dotknij ponownie symbolu **F I** .
Wyświetlane jest oprogramowanie płyty I/O.

8.7 Punkt menu 07: Aktualizacja oprogramowania

- Aktualizacja oprogramowania przez pamięć USB
- Aktualizacja oprogramowania przez Wi-Fi

Przez pamięć USB

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

- i** Jako nośnik pamięci dla pliku aktualizacji wymagany jest pendrive USB-C sformatowany w systemie FAT32.

- ▶ Pobrać plik aktualizacyjny na nośnik pamięci USB.
- ▶ Podnieś panel sterowania obiema rękami.
- ▶ Zdejmij osłonę gniazda, pociągając ją do przodu, i włóż pamięć USB.
- ▶ Dotknij symbolu **UPDA** .
- ▶ Dotknij symbolu **USB** .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .
Aktualizacja jest ładowana w 2 etapach.
Suwak pokazuje postęp.
Pierwszy etap jest zakończony, gdy suwak zaczyna migać.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .
Uruchamiany jest drugi etap.
Suwak pokazuje postęp.
Drugi etap jest zakończony, gdy suwak zaczyna migać.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .
- ▶ Wyjmij pendrive USB.
- ▶ Zamknij osłonę gniazda.

Przez Wi-Fi

- ▶ Dotknij symbolu **UPDA** .
- ▶ Dotknij symbolu **Wi** .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .
Aktualizacja zostanie wczytana.
Suwak pokazuje postęp.
Aktualizacja jest zakończona, gdy symbol **✓** miga.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .

8.8 Punkt menu 08: Ustawienia fabryczne

- Przywracanie ustawień fabrycznych

Ustawienia urządzenia zostaną przywrócone do stanu fabrycznego. Podczas resetowania wszystkie sparowane urządzenia Bluetooth zostaną usunięte, zapisane połączenia Wi-Fi skasowane, a ustawienia osobiste, takie jak czas, twardość wody i ulubione, zostaną zresetowane.

Przywracanie ustawień fabrycznych

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu **FR** , aż pasek zostanie w pełni wypełniony.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .
Przy następnym włączeniu zostaniesz ponownie przeprowadzony przez ustawienia podstawowe.

8.9 Punkt menu 09: Tryb DEMO

- Włączanie/wyłączanie trybu demo

W trybie demo wszystkie funkcje obsługi są dostępne, jednak urządzenie nie nagrzewa się. Tryb demo jest używany np. podczas wystaw.

Włączanie/wyłączanie trybu demo

- ▶ Dotknij symbolu **DE** .
- Włączanie: wyświetlany jest symbol **ON** .
- Wyłączanie: wyświetlany jest symbol **OFF** .
- ▶ Dotknij symbolu **|||||** .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .

8.10 Punkt menu 10: Kalibracja zbiornika wody

Zbiornik wody jest już skalibrowany w momencie dostawy.

Kalibracja zbiornika wody:

Warunek wstępny: Zbiornik wody nie jest umieszczony w urządzeniu.

- ▶ Dotknij symbolu **W** .
- ▶ Włóż pusty zbiornik wody.
- ▶ Dotknij symbolu **✓** .
- ▶ Wyjmij zbiornik wody.
- ▶ Napełnij zbiornik wodą pitną.
- ▶ Włóż napełniony zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓** .
Kalibracja jest zakończona, gdy wyświetlane jest 100 %.

8.11 Punkt menu 11: Twardość wody

- Ustawianie stopnia twardości wody

Stopień twardości wody określa stężenie jonów wapnia i magnezu w wodzie wodociągowej i jest podzielony na 3 poziomy – miękka, średnia, twarda. Dokładnych informacji o stopniu twardości może udzielić lokalny dostawca wody.

- i** Nieprawidłowo ustawiony stopień twardości wody może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Ustawianie stopnia twardości wody

- Dotknij symbolu .

3 poziomy twardości są wyświetlane jako obszary suwaka:

-  , Miękka: 0 – 8,4 °dH (niska zawartość kamienia)
-  , Średnia: 8,4 – 14 °dH (normalna zawartość kamienia)
-  , Twarda: powyżej 14 °dH (wysoka zawartość kamienia)

- Dotknij odpowiedniego obszaru suwaka  .
- Potwierdź, dotykając symbolu .

9 Czyszczenie i pielęgnacja

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

- i** Regularne czyszczenie i konserwacja zapewniają długą żywotność oraz optymalne działanie.

- Należy dotrzymywać poniższych interwałów czyszczenia:

Komponenty	Odstęp między czyszczeniem
Komora pieczenia	Czyszczenie ręczne: w razie potrzeby Programy czyszczenia: w razie potrzeby Suszenie: w razie wilgoci w komorze gotowania
Prowadnice boczne	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Front urządzenia	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Wewnętrzna szyba drzwi	natychmiast po każdym zabrudzeniu
Nośniki potrawy	po każdym użyciu
Uszczelka komory pieczenia	w razie potrzeby, po przygotowaniu drobiu

Komponenty	Odstęp między czyszczeniem
Zbiornik świeżej wody	Uzupełnianie świeżej wody w zbiorniku: jeśli nie był używany dłużej niż 48 godzin Czyszczenie zbiornika: Brak poboru wody przez ponad 5 dni

Tab. 9.1 Odstępy między czyszczeniem

- i** Aby zapobiec przypiekaniu się zabrudzeń, komorę pieczenia należy czyścić po każdym użyciu.

- i** Urządzenie oraz używane akcesoria są po pracy gorące. Aby uniknąć poparzeń, przed czyszczeniem zawsze pozostaw urządzenie i akcesoria do ostygnięcia.

9.1 Po pracy z użyciem pary

Po pracy z użyciem pary w urządzeniu może pozostać wilgoć, co może prowadzić do uszkodzenia jego elementów.

- Osusz następujące elementy:

- Zbiornik świeżej wody
- Komora pieczenia (ręcznie lub programem)
- Wewnętrzna szyba drzwi (ręcznie lub programem)
- Uszczelka komory pieczenia
- Rynienka ociekowa

9.2 Środki czyszczące

Nigdy nie używaj myjek parowych, szorstkich gąbek, środków ściernych ani agresywnych chemicznie środków czyszczących.

Nie używaj środków do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze pieczenia.

Podczas korzystania z programów pielęgnacyjnych używaj wyłącznie środka do czyszczenia piekarnika BORA oraz odkamieniacza BORA (dostępnych u autoryzowanego sprzedawcy BORA lub w sklepie internetowym BORA).

9.3 Czyszczenie komory pieczenia

9.3.1 Czyszczenie ręczne

- Usuń luźne resztki jedzenia.
- Wyczyścić komorę gotowania czystą ściereczką gąbkową i ciepłą wodą.
- Wysuszyć komorę gotowania miękką szmatką.

9.3.2 Programy pielęgnacyjne

Do czyszczenia i odkamieniania komory pieczenia dostępne są 3 programy pielęgnacyjne:

- Czyszczenie 
- Suszenie 
- Odkamienianie 

Wyświetlanie programów pielęgnacyjnych

- ▶ Długie naciśnięcie symbolu ☆.

9.3.3 Czyszczenie

Do czyszczenia dostępne są 2 programy czyszczenia:

Czyszczenie

W połączeniu ze środkiem do czyszczenia piekarnika BORA oraz z wykorzystaniem ciepła i pary usuwane są silne zabrudzenia.

Szybkie czyszczenie

Zabrudzenia są rozmiękczane parą i można je łatwo usunąć za pomocą ściereczki.

-  Aby rozpocząć czyszczenie, temperatura w komorze pieczenia musi być niższa niż 50 °C. Jeśli tak nie jest, podczas uruchamiania programu symbol  miga, rozlega się sygnał dźwiękowy, a program czyszczenia nie zostaje uruchomiony.

- ▶ Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Gdy temperatura w komorze pieczenia spadnie poniżej 50 °C, symbol  jest wyświetlany na stałe.

- ▶ Uruchom program ponownie.

9.3.4 Program czyszczenia „Czyszczenie”

Warunek wstępny: Programy pielęgnacyjne są wyświetlane (patrz "9.3.2 Programy pielęgnacyjne").

Wybór programu

- ▶ Dotknij symbolu  przy .
- ▶ Potwierdź wybór, dotykając .
- ▶ Dotknij symbolu  przy .
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Wyświetlany jest czas czyszczenia.

Uruchamianie programu

- ▶ Dotknij symbolu .

Urządzenie przeprowadzi Cię przez program czyszczenia w 5 krokach.

Krok 1

- ▶ Otwórz drzwi.
 - ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
 - ▶ Wyjmij prowadnice boczne.
 - ▶ Usuń luźne zabrudzenia.
 - ▶ Nałóż równomiernie ok. 50 ml środka do czyszczenia piekarnika BORA za pomocą gąbki na wszystkie powierzchnie komory pieczenia oraz na wewnętrzną stronę drzwi. Używaj przy tym odpowiednich rękawic ochronnych, ponieważ środek czyszczący jest żrący.
 - ▶ Zamknij drzwi.
- Po zamknięciu drzwi symbol  miga.

- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 2

- Komora pieczenia jest podgrzewana przez 45 minut do temperatury 60 °C. Czas czyszczenia zaczyna być odliczany, a suwak pokazuje postęp, wypełniając się od lewej do prawej.
- Po upływie czasu czyszczenia symbol  miga.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 3

- ▶ Wytrzyj komorę pieczenia.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 4

- Komora pieczenia jest podgrzewana przez 10 minut przy 100% pary. Czas zaczyna być odliczany, a suwak pokazuje postęp, wypełniając się od lewej do prawej.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania symbol  miga.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 5

- ▶ Wytrzyj komorę pieczenia.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Przedwczesne zakończenie programu

Program czyszczenia możesz zakończyć wcześniej, aby np. skrócić czas działania środka czyszczącego przy mniejszych zabrudzeniach. Kroki 3, 4 i 5 są jednak nadal wymagane, aby środek czyszczący został całkowicie usunięty z komory pieczenia.

- ▶ Dotknij symbolu .

9.3.5 Program czyszczenia „Szybkie czyszczenie”

Warunek wstępny: Programy pielęgnacyjne są wyświetlane (patrz "9.3.2 Programy pielęgnacyjne").

Wybór programu

- ▶ Dotknij symbolu  przy .
 - ▶ Potwierdź wybór, dotykając symbolu .
 - ▶ Dotknij symbolu  przy .
 - ▶ Potwierdź wybór, dotykając symbolu .
- Wyświetlany jest czas czyszczenia.

Uruchamianie programu

- ▶ Dotknij symbolu .

Urządzenie przeprowadzi Cię przez program czyszczenia w 2 krokach.

Krok 1

- Komora pieczenia jest czyszczona parą. Czas czyszczenia zaczyna być odliczany, a suwak pokazuje postęp, wypełniając się od lewej do prawej.
- Po upływie czasu czyszczenia symbol ✓ miga.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

Krok 2

- ▶ Wytrzyj komorę pieczenia.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

9.3.6 Suszenie

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

Warunek wstępny: Programy pielęgnacyjne są wyświetlane (patrz "9.3.2 Programy pielęgnacyjne").

Wybór programu

- ▶ Dotknij symbolu ☳ przy dF.
 - ▶ Potwierdź wybór, dotykając symbolu ✓.
- Wyświetlany jest czas suszenia.

Uruchamianie programu

- ▶ Dotknij symbolu ▷.
- Komora pieczenia jest suszona. Czas suszenia zaczyna być odliczany, a suwak pokazuje postęp, wypełniając się od lewej do prawej.
- Po upływie czasu suszenia wyświetlany jest widok standardowy.

Przedwczesne zakończenie programu

Suszenie można w każdej chwili zakończyć przed czasem.

- ▶ Dotknij symbolu □.

9.3.7 Odkamienianie

Warunek wstępny: Programy pielęgnacyjne są wyświetlane (patrz "9.3.2 Programy pielęgnacyjne").

Wybór programu

- ▶ Dotknij symbolu ☳ przy dE.
 - ▶ Potwierdź wybór, dotykając symbolu ✓.
- Wyświetlany jest program odkamieniania.

Uruchamianie programu

- ▶ Dotknij symbolu ▷.

Urządzenie przeprowadzi Cię przez program odkamieniania w 10 krokach.

Krok 1

- Urządzenie zostaje opróżnione z wody.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ✓ miga po zakończeniu procesu.

Krok 2

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Wlej całą zawartość odkamieniacza BORA do pustego zbiornika wody.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

Krok 3

- Rozpoczyna się odkamienianie.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ✓ miga po zakończeniu procesu.

i Jeśli od kroku 3 proces odkamieniania zostanie przerwany, urządzenie zażąda następnie płukania (patrz "9.3.8 Płukanie wymuszone").

Krok 4

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Wypłucz zbiornik czystą wodą.
- ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

Krok 5

- Urządzenie zostaje przepłukane.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ✓ miga po zakończeniu procesu.

Krok 6

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

Krok 7

- Urządzenie zostaje przepłukane po raz drugi.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ✓ miga po zakończeniu procesu.

Krok 8

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

Krok 9

- Urządzenie zostaje przepłukane po raz trzeci.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
- ✓ miga po zakończeniu procesu.

Krok 10

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Dokładnie wypłucz zbiornik wody czystą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu ✓.

9.3.8 Płukanie wymuszone

Jeśli proces odkamieniania zostanie przerwany przed zakończeniem, dopływ prądu zostanie odcięty lub urządzenie zostanie wyłączone w trakcie, urządzenie zażąda następnie płukania. Jest ono konieczne, aby usunąć ewentualne pozostałości środka czyszczącego z systemu.

- i** Płukanie musi zostać bezwzględnie przeprowadzone; dopiero po jego zakończeniu możliwa jest dalsza praca urządzenia.

Płukanie wymuszone jest sygnalizowane symbolem **FF**.

Wykonaj wymagane płukanie:

- ▶ Dotknij symbolu .
- Urządzenie przeprowadzi Cię przez program w 8 krokach.

Krok 1

- System zostaje opróżniony.
- Wyświetlany jest pozostały czas, a suwak pokazuje postęp.
- Po upływie czasu symbol  miga.

Krok 2

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 3

- Urządzenie zostaje przepłukane.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
-  miga po zakończeniu procesu.

Krok 4

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 5

- Urządzenie zostaje przepłukane po raz drugi.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
-  miga po zakończeniu procesu.

Krok 6

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Napełnij zbiornik świeżą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

Krok 7

- Urządzenie zostaje przepłukane po raz trzeci.
- Wyświetlany jest pozostały czas.
-  miga po zakończeniu procesu.

Krok 8

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Dokładnie wypłucz zbiornik wody czystą wodą.
- ▶ Włóż zbiornik wody.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu .

9.4 Czyszczenie rynienki ociekowej

Kropłe spływające po wewnętrznej stronie szyby są podczas otwierania drzwi zbierane w rynience ociekowej.

- ▶ Wytrzyj rynienkę ociekową miękką ściereczką.

9.5 Czyszczenie frontu urządzenia

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

9.6 Czyszczenie uszczelki komory pieczenia

- ▶ Czyść uszczelkę komory pieczenia czystą gąbką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą lub czystą, wilgotną ściereczką z mikrofibry bez użycia środków czyszczących.
- ▶ Osusz uszczelkę miękką ściereczką.

- i** Zabrudzona uszczelka komory pieczenia może prowadzić do nieszczelności.

9.7 Czyszczenie nośników potraw

Czyszczenie ręczne

- ▶ Użyj środków czyszczących rozpuszczających tłuszcz.
- ▶ Wyczyść nośniki potraw gorącą wodą i miękką szmatką.
- ▶ Dokładnie opłucz nośniki potraw.
- ▶ Osusz nośniki potraw miękką ściereczką.

Czyszczenie w zmywarce

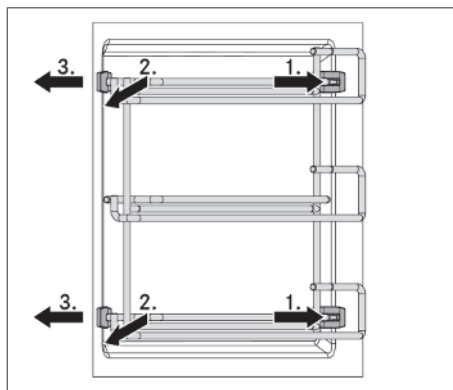
- ▶ Umieść nośniki potraw w zmywarce odwrócone do góry dnem.
- ▶ Upewnij się, że inne przedmioty nie ocierają się o nośniki potraw.

9.8 Czyszczenie prowadnic bocznych

Wycinanie prowadnic bocznych

Wycinaj prowadnice tylko wtedy, gdy urządzenie jest ostudzone.

- ▶ Naciśnij lekko prowadnicę do tyłu.
- ▶ Wycinaj prowadnicę z przedniego mocowania bocznego.
- ▶ Wyciągnij prowadnicę do przodu z tylnego mocowania.



Rys. 9.1 Wycinanie prowadnic bocznych

Czyszczenie ręczne

- ▶ Czyść prowadnice boczne czystą gąbką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą. W przypadku silnych zabrudzeń namocz prowadnice w gorącym roztworze detergentu.
- ▶ Osusz prowadnice miękką ściereczką.

Czyszczenie w zmywarce

Prowadnice boczne można myć w zmywarce.

Montaż prowadnic bocznych

- ▶ Zwróć uwagę, aby użyć odpowiedniej prowadnicy dla lewej i prawej strony.

9.9 Czyszczenie zbiornika świeżej wody

Do czyszczenia można zdjąć pokrywę zbiornika wody.

- ▶ Trzymaj zbiornik wody pewnie jedną ręką.
- ▶ Zdejmij pokrywę ze zbiornika wody, unosząc ją do góry.

Czyszczenie ręczne

- ▶ Czyść zbiornik i pokrywę czystą gąbką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.
- ▶ Dokładnie spłucz zbiornik i pokrywę.

- ▶ Osusz zbiornik i pokrywę miękką ściereczką.

Czyszczenie w zmywarce

- ▶ Wybierz program mycia o maksymalnej temperaturze 60°C.

10 Usuwanie usterek

i Usterki i błędy często możesz usunąć samodzielnie. Pozwala to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie musisz kontaktować się z serwisem.

► Przestrzegać wszystkich ostrzeżeń oraz wskazówek dotyczących bezpieczeństwa (Bezpieczeństwo).

Sytuacja obsługowa	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie daje się włączyć	Uszkodzenie bezpiecznika/bezpiecznika samoczynnego	Wymień bezpiecznik; ponownie włącz wyłącznik samoczynny.
	Kilkukrotne zadziałanie bezpiecznika/bezpiecznika samoczynnego	BORA Skontaktuj się z serwisem.
	Zasilanie zostało przerwane	Zlecić kontrolę zasilania wykwalifikowanemu elektrykowi
Podczas pracy wydostaje się para	Uszczelka komory gotowania jest nieprawidłowo osadzona	Sprawdzić osadzenie uszczelki komory gotowania
	Uszczelka komory gotowania jest mocno zabrudzona	Czyszczenie uszczelki komory pieczenia
	Uszczelka komory gotowania jest uszkodzona	Skontaktować się z serwisem BORA Service Team
Podczas pracy spod drzwi urządzenia kapie woda	Uszczelka komory pieczenia jest nieprawidłowo osadzona	Sprawdzić osadzenie uszczelki komory pieczenia
	Uszczelka komory pieczenia jest silnie zabrudzona.	Czyszczenie uszczelki komory pieczenia
	Uszczelka komory pieczenia jest uszkodzona	Skontaktować się z serwisem BORA Service Team
	Rynienka ociekowa jest silnie zabrudzona	Wyczyść rynienkę ociekową
Czas nie jest wyświetlany przy wyłączonym urządzeniu	Wyświetlanie jest zdezaktywowane	Aktywuj wyświetlanie w menu klienta (punkt menu 1)
Oświetlenie komory pieczenia nie świeci	Automatyczne wyłączenie po 15 minutach	Dotknij symbolu :☼:
	Źródło światła jest uszkodzone	Skontaktować się z serwisem BORA Service Team
Brak możliwości ręcznego uderzenia pary, symbol ☁ nie jest wyświetlany	Zbiornik świeżej wody jest pusty	Napełnij zbiornik świeżej wody
	Wybrany jest tryb pracy bez dodatku wilgoci	W tym trybie ręczne uderzenie pary nie jest możliwe
		Wybierz tryb pracy z dodatkiem wilgoci
Urządzenie nie nagrzewa się	Tryb demo jest aktywny	Dezaktywuj tryb demo w menu klienta (punkt menu 4)
Wyświetlany jest komunikat „FF” Urządzenie wymaga płukania	Podczas odkamieniania dopływ prądu został przerwany lub urządzenie zostało wyłączone	Uruchom wymagane płukanie
Symbol ☼ miga	Urządzenie się nagrzewa	Po osiągnięciu temperatury docelowej symbol świeci się na stałe
Symbol ☼ miga na żółto	Urządzenie musi zostać (wkrótce) odkamienione	Odkamień urządzenie.
Symbol ☼ miga na niebiesko	Zbiornik świeżej wody jest pusty	Napełnij zbiornik świeżej wody
Nie można ustawić wilgotności (możliwe jest tylko osuszanie)	Urządzenie musi zostać odkamienione	Odkamień urządzenie.
	Wybrany jest tryb pracy bez dodatku wilgoci	W tym trybie uderzenie pary nie jest możliwe
		Wybierz tryb pracy z dodatkiem wilgoci

Sytuacja obsługowa	Przyczyna	Środek zaradczy
Tryb pracy z dodatkiem wilgoci nie uruchamia się	Zbiornik świeżej wody jest pusty	Napełnij zbiornik świeżej wody
	Czujnik poziomu napełnienia jest uszkodzony	Skontaktować się z serwisem BORA Service Team
Urządzenie nie łączy się z BORA Stick	BORA Stick znajduje się poza zasięgiem	Umieść BORA Stick w zasięgu
	BORA Stick jest rozładowany	Naładuj BORA Stick
	BORA Stick jest już używany z innym urządzeniem BORA	

Tab. 10.1 Usuwanie usterek

Komunikaty o błędach

Komunikaty o błędach są wyświetlane na ekranie jako numer błędu „Err ...”.

Numer błędu	Przyczyna	Środek zaradczy
2 11, 2 15, 2 17	Temperatura otoczenia jest zbyt niska	Sprawdź temperaturę w pomieszczeniu. Jeśli jest wyższa niż 15 °C, a błąd nadal występuje, skontaktuj się zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie nie może być używane lub może być używane tylko w ograniczonym zakresie.
2 12, 2 16, 2 18	Temperatura otoczenia jest zbyt wysoka	Pozostaw urządzenie i szafkę do zabudowy do ostygnięcia. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne w szafce do zabudowy są drożne. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktuj się z zespołem serwisowym BORA Service Team. Urządzenie nie może być używane lub może być używane tylko w ograniczonym zakresie.
2 6	Temperatura komory pieczenia zbyt niska/ temperatura otoczenia zbyt niska	Sprawdź temperaturę w pomieszczeniu. Jeśli jest wyższa niż 15 °C, a błąd nadal występuje, skontaktuj się zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie może być dalej używane.
2 8, 5 4	Temperatura komory pieczenia zbyt wysoka	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia i uruchom je ponownie. Jeśli błąd powtarza się, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie może być dalej używane.
2 9	Temperatura komory pieczenia zbyt wysoka	Proces pieczenia zostaje zapobiegawczo przerwany. Urządzenie nie może być dalej używane. Skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team.
3 11	Zaawansowane osadzanie się kamienia	Wkrótce odkamień urządzenie.
3 13	Odkamianie konieczne	Odkamień urządzenie.
5 2	Błąd oprogramowania	Wymagana jest aktualizacja oprogramowania. Jeśli ten błąd wystąpi ponownie po aktualizacji, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie może być dalej używane.

Numer błędu	Przyczyna	Środek zaradczy
5 3, 5 7	Błąd oprogramowania	Wymagana jest aktualizacja oprogramowania. Jeśli ten błąd wystąpi ponownie po aktualizacji, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie nie może być używane lub może być używane tylko w ograniczonym zakresie.
6 2	Odkamienianie zostało przerwane przedwcześnie	Ponownie uruchom urządzenie, aby przeprowadzić automatyczne płukanie. Następnie urządzenie może być ponownie używane.
6 9	Błąd transmisji	Wyjmij pamięć USB i włóż ją ponownie. Uruchom aktualizację oprogramowania. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktuj się z zespołem serwisowym BORA.
6 11	Błąd podczas aktualizacji oprogramowania	Uruchom ponownie aktualizację oprogramowania. Jeśli błąd nadal występuje, skontaktuj się z zespołem serwisowym BORA.
6 12	Logowanie do BORA Cloud nie powiodło się	Skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie może być dalej używane.
6 13	Połączenie z BORA Cloud nie powiodło się	Sprawdź połączenie z Internetem. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie może być dalej używane.
6 37, 6 40, 6 42, 6 64 - 6 70	Błąd oprogramowania w trakcie działania programu	Uruchom ponownie urządzenie. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie nie może być używane lub może być używane tylko w ograniczonym zakresie.
7 1	Zbiornik wody nie jest włożony	Włóż zbiornik wody. Uruchom ponownie urządzenie.
7 2	Poziom napełnienia zbiornika poniżej 10 %	Napełnij zbiornik wody
7 3	Poziom napełnienia zbiornika jest zbyt wysoki	Opróżnij zbiornik wody
7 4	Poziom napełnienia zbiornika jest niski	Wkrótce napełnij zbiornik wody
9 8	Błąd techniczny	Uruchom ponownie urządzenie. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie może być dalej używane.
1 8, 1 11, 1 12, 1 13, 1 14, 1 15, 1 16, 1 17, 2 5, 2 10, 2 13, 2 14, 2 21, 3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 5, 3 6, 3 8, 3 14, 3 15, 3 16, 4 1, 4 2, 4 3, 4 4, 4 5, 4 9, 4 10, 4 11, 4 12, 5 11 - 5 34, 6 4, 6 5, 6 20, 6 21, 6 22, 6 23, 6 24, 6 29, 6 30, 6 31, 6 32, 6 34, 6 33, 6 36, 8 1, 8 2, 8 6, 8 7, 8 8, 8 9, 8 11, 9 1 - 9 15, 10 7, 10 10, 12 2, 12 3	Błąd techniczny	Uruchom ponownie urządzenie. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team. Urządzenie nie może być używane lub może być używane tylko w ograniczonym zakresie.

Tab. 10.2 Komunikaty o błędach

Usterki i błędy, które nie zostały tu opisane:

- Wyłączyć urządzenie.
- Skontaktuj się z zespołem technicznym BORA Service Team und podaj wyświetlany numer błędu oraz model urządzenia (patrz "14 Serwis").

11 Montaż

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

11.1 Wskazówki montażowe

- Należy tak dobrać wysokość zabudowy, aby móc kontrolować wizualnie potrawę umieszczoną na najwyższym poziomie.
- Aby zapobiec kondensacji na zimnej podłodze, należy zachować minimalną wysokość montażu 100 mm między dolną krawędzią urządzenia a podłogą.
- W celu zabezpieczenia urządzenia przed ześlizgnięciem się lub przewróceniem, należy je zabudować w szafce montażowej.
- Do przenoszenia urządzenia służą umieszczone z boku wgnięcia.
- Jeśli urządzenie jest montowane pod płytą grzewczą, należy dodatkowo przestrzegać wytycznych producenta płyty.

11.1.1 Szafka do zabudowy

- Urządzenie należy chronić przed przegrzaniem – nie wolno montować go za dekoracyjnymi drzwiczkami.
- W przypadku montażu dwóch urządzeń jedno nad drugim wymagane jest zastosowanie stabilnego dna konstrukcyjnego lub odpowiednich kątowników montażowych.
- Za wnęką montażową nie mogą znajdować się żadne przyłącza.

11.2 Zakres dostawy

Zakres dostawy	Liczba
Oven Steam piekarnik parowy	1
X BO ruszt do pieczenia i grillowania	1
X BO blacha uniwersalna	1
X BO perforowany pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej	1
Płyta zamykająca korpusu ze śrubami	2
Szablon montażowy	1
Instrukcja obsługi i montażu	1

Tab. 11.1 Zakres dostawy

Sprawdzenie zakresu dostawy

- Sprawdzić zakres dostawy pod względem kompletności i uszkodzeń.
- Niezwłocznie poinformuj BORA Service Team, jeśli brakuje części dostawy lub są one uszkodzone.
- W żadnym wypadku nie wolno montować uszkodzonych części.

- Prawdłowo zutylizuj opakowanie transportowe (Wycofanie z użytkowania, demontaż i utylizacja).

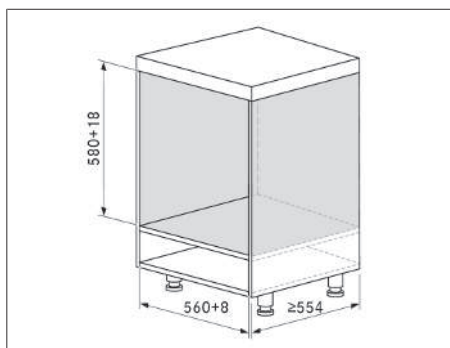
11.3 Narzędzia i środki pomocnicze

Do prawidłowego montażu urządzenia potrzebne są między innymi następujące narzędzia:

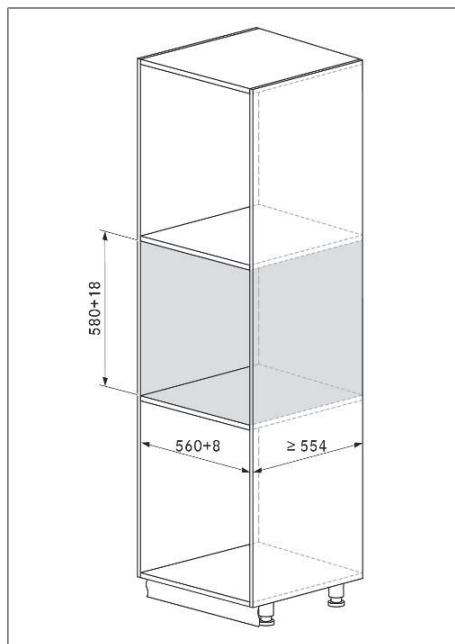
- i** Wszystkie prace montażowe muszą być wykonywane przy użyciu narzędzi ręcznych. W przypadku użycia narzędzi mechanicznych istnieje ryzyko przekroczenia momentu dokręcania.

11.4 Wymiary montażowe

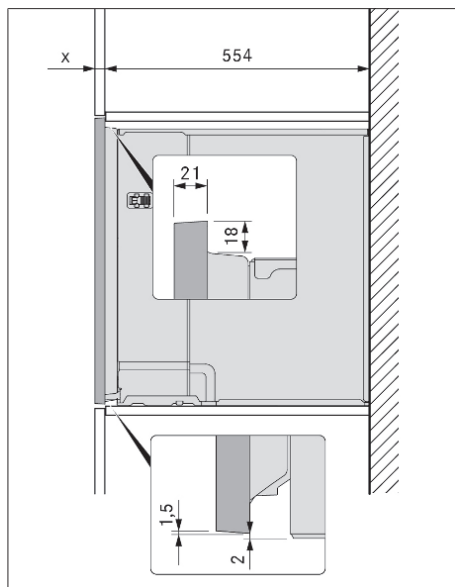
- Przygotuj szafkę do zabudowy z uwzględnieniem podanych wymiarów.
- Aby zapewnić prawidłowe rozpoznawanie poziomu napełnienia, wypoziomuj dokładnie półkę, na której stoi urządzenie, za pomocą poziomicy.



Rys. 11.1 Wymiary montażowe pod blatem roboczym



Rys. 11.2 Wymiary montażowe szafy wysokiej

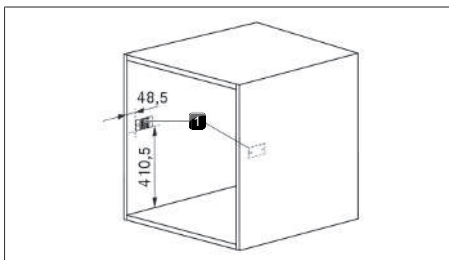


Rys. 11.3 Wymiary urządzenia

11.5 Montaż

11.5.1 Montaż płyt zamykających korpusu

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

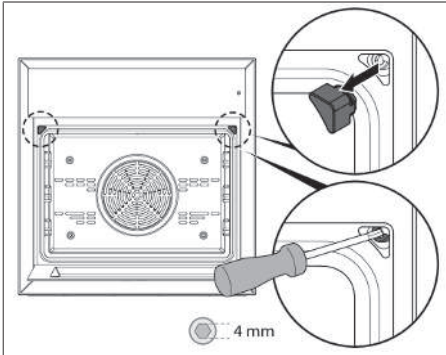


Rys. 11.4 Nisza do zabudowy z płytkami zatraskowymi korpusu

- [1] Płytki zatraskowe korpusu

11.5.2 Wkładanie i mocowanie urządzenia

- i** Uszczelki komory pieczenia nie wolno demontować.
- ▶ Podłączyć przewód zasilający do tylnej części urządzenia.
- ▶ Wsuń urządzenie do wnęki montażowej do wymaganej pozycji.
- ▶ Upewnij się, że przewód zasilający nie jest przyciśnięty ani uszkodzony.
- ▶ Wypośrodkuj urządzenie
- ▶ Otwórz drzwi.
- ▶ Zdejmij ograniczniki drzwi u góry po lewej i prawej stronie.
 - Dwie śruby mocujące są teraz dostępne.
- ▶ Poprzez obracanie śruby mocującej (klucz imbusowy 4 mm) klin blokujący po danej stronie wysuwa się i dociska płytkę zatraskową.
- ▶ Dokręcać śruby mocujące naprzemiennie.



Rys. 11.5 Mocowanie urządzenia

- ▶ Wciśnij oba ograniczniki drzwi z powrotem na swoje miejsce.
- ▶ Sprawdź prawidłowy montaż urządzenia.

11.5.3 Podłączenie elektryczne urządzenia

- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.
- Zabezpieczenie musi być zgodne z danymi mocy na tabliczce znamionowej oraz lokalnymi przepisami.
- ▶ Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda z uziemieniem.

i Dla Wielkiej Brytanii (UK) przewód przyłączeniowy zasilania jest dostarczany bez zamontowanej wtyczki. Montaż wtyczki odpowiedniej dla danego kraju musi być bezwzględnie wykonany przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.

11.6 Pierwsze uruchomienie

11.6.1 Ustawienia podstawowe

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić datę, godzinę oraz stopień twardości wody.

Stopień twardości wody określa stężenie jonów wapnia i magnezu w wodzie wodociągowej i jest podzielony na 3 poziomy – miękka, średnia, twarda.

Dokładnych informacji o stopniu twardości może udzielić lokalny dostawca wody.

Ustawianie daty

- ▶ Dotknij symbolu **⌚**.
- Wyświetlony zostanie ekran wprowadzania: Dzień/Miesiąc/Rok

Ustawianie dnia:

- ▶ Ustaw dzień za pomocą suwaka **⋮⋮⋮** lub **+** oraz **—**.

Ustawianie miesiąca:

- ▶ Dotknij wskazania miesiąca
- ▶ Ustaw miesiąc za pomocą suwaka **⋮⋮⋮** lub **+** oraz **—**.

Ustawianie roku:

- ▶ Dotknij wskazania roku.
- ▶ Ustaw rok za pomocą suwaka **⋮⋮⋮** lub **+** oraz **—**.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓**.

Ustawianie czasu

- ▶ Dotknij wskazania godzin.
- ▶ Ustaw godzinę za pomocą suwaka **⋮⋮⋮** lub **+** oraz **—**.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓**.
- ▶ Dotknij wskazania minut.
- ▶ Ustaw minuty za pomocą suwaka **⋮⋮⋮** lub **+** oraz **—**.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓**.

Ustawianie stopnia twardości wody

- ▶ Dotknij symbolu **⌊⌋⌊⌋**.
- 3 poziomy twardości są wyświetlane jako obszary suwaka:
 - **⌊⌊⌊**, Miękka: 0 – 8,4 °dH (niska zawartość kamienia)
 - **⌊⌊⌊⌊**, Średnia: 8,4 – 14 °dH (normalna zawartość kamienia)
 - **⌊⌊⌊⌊⌊**, Twarda: powyżej 14 °dH (wysoka zawartość kamienia)
- Dotknij odpowiedniego obszaru suwaka **⋮⋮⋮**.
- ▶ Potwierdź, dotykając symbolu **✓**.

11.6.2 Czyszczenie wstępne

- ▶ Wyjmij z komory pieczenia wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria oraz boczne kratki prowadzące.
- ▶ Wytrzyj komorę pieczenia wilgotną gąbką.
- ▶ Włącz urządzenie.
- ▶ Nagrzewaj urządzenie przez 1 godzinę w temperaturze 230 °C.
 - W trakcie może pojawić się nieprzyjemny zapach.
- ▶ W czasie nagrzewania wietrz pomieszczenie.
- ▶ Wyłącz urządzenie.
- ▶ Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- ▶ Wyczyść komorę pieczenia roztworem detergentu i ściereczką.
- ▶ Wyczyść akcesoria oraz kratki prowadzące roztworem detergentu i gąbką.
- ▶ Włóż boczne kratki prowadzące do komory pieczenia.

11.7 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.

12 Demontaż

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

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

- ▶ Opróżnij zbiornik wody.
- ▶ Odkręć dwie śruby mocujące u góry po lewej i po prawej stronie za ogranicznikami drzwi.
- ▶ Zużyte urządzenie i zanieczyszczone akcesoria należy zutylizować (patrz "13 Utylizacja").

13 Utylizacja

13.1 Utylizacja opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska. Poszczególne elementy należy utylizować oddzielnie według rodzaju materiału.

13.2 Utylizacja wyposażenia dodatkowego

Niepotrzebne lub zużyte akcesoria (np. filtry) należy utylizować w sposób właściwy, z uwzględnieniem przepisów obowiązujących w danym regionie.

13.3 Utylizacja zużytego urządzenia

Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kółkach oznacza, że ten produkt należy utylizować oddzielnie od odpadów komunalnych.

Urządzenie musi być zbierane i odbierane oddzielnie od niesegregowanych odpadów komunalnych.



Jako użytkownik końcowy jesteś zobowiązany do przekazania produktu do selektywnej zbiórki zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, np. poprzez oddanie go do oficjalnego punktu zbiórki. Informacje na ten temat można uzyskać od władz miejskich lub

gminnych. Możliwy jest również zwrot w punkcie sprzedaży, o ile sprzedawca dobrowolnie oferuje taką usługę lub jest do tego zobowiązany prawnie.

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.

13.4 Unikanie powstawania odpadów

Należy ponadto pamiętać, że unikanie powstawania odpadów stanowi jeszcze cenniejszy wkład w ochronę środowiska. W miarę możliwości, oprócz dalszego własnego użytkowania lub naprawy, przekazanie urządzenia innym użytkownikom stanowi ekologiczną alternatywę dla utylizacji.

13.5 Usuwanie danych

Należy pamiętać, że użytkownik sam odpowiada za usunięcie wszystkich danych z urządzenia, w szczególności danych poufnych i osobowych.

14 Serwis

W przypadku usterek, których nie można usunąć samodzielnie, oraz w razie pytań dotyczących części zamiennych skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą BORA lub zespołem technicznym BORA Service Team. Dane kontaktowe znajdziesz na ostatniej stronie niniejszej instrukcji lub na stronie serwisowej BORA pod adresem www.bora.com/service.

Z zespołem technicznym BORA Service Team można się również skontaktować pod numerem serwisowym:



Zespołem technicznym BORA Service Team potrzebuje oznaczenia typu oraz numeru fabrycznego Twojego urządzenia (numer FD).

Obie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej, w dokumencie gwarancyjnym oraz w menu klienta (punkt menu 05: Numery seryjne) (patrz "8.5 Punkt menu 05: Numery seryjne").

15 Akcesoria

- Płyta do pieczenia i grillowania XBOBGP
- Blacha Airfry XBOAFB
- Perforowany pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej XBOGBG
- Ruszt do pieczenia i grillowania XBOBGR
- Blacha uniwersalna XBOUB
- Blacha uniwersalna głęboka XBOUBT
- Łopatka do pizzy KWPZZ
- Zestaw do czyszczenia piekarnika OVENCSS
- Zestaw do czyszczenia i odkamieniania piekarnika OVENDCS
- Odkamieniacz (4 szt.) OVENDE/4
- Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem po prawej i lewej stronie OVENED (nieodpowiednie do blachy Airfry XBOAFB)

i Dalsze akcesoria i informacje na ich temat otrzymasz u autoryzowanego sprzedawcy BORA oraz w sklepie internetowym BORA na stronie bora.com.

16 Gwarancja producenta BORA

BORA udziela klientom końcowym 2-letniej gwarancji producenta na swoje produkty. Niniejsza gwarancja producenta istnieje dla klienta końcowego dodatkowo do ustawowych roszczeń gwarancyjnych wobec sprzedawcy naszych produktów.

Gwarancja producenta dotyczy wymienionych tutaj produktów BORA, które zostały zakupione u autoryzowanych i przeszkolonych dealerów BORA oraz zainstalowane na terenie Unii Europejskiej oraz państw EFTA:

- Płyty grzewcze
- Systemy wyciągu oparów
- Systemy parowania i pieczenia
- Systemy chłodzenia i zamrażania
- Oświetlenie
- Akcesoria elektryczne

Wraz z przekazaniem produktu BORA klientowi końcowemu gwarancja producenta staje się ważna i obowiązuje przez okres 2 lat. Rejestrując wybrane urządzenia na stronie www.bora.com/registration, można przedłużyć gwarancję producenta do 3 lat. W przypadku produktów BORA z kategorii oświetlenia gwarancja producenta przedłuża się po rejestracji do 5 lat.

Gwarancja producenta obowiązuje pod warunkiem, że produkty do zabudowy zostały prawidłowo zamontowane przez autoryzowanego sprzedawcę BORA – zgodnie z instrukcją montażu oraz wytycznymi projektowymi BORA obowiązującymi w momencie montażu. Podczas użytkowania klient końcowy musi przestrzegać wytycznych i wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji wadę należy zgłosić bezpośrednio do firmy BORA i przedstawić potwierdzenie zakupu. Alternatywnie można dostarczyć dowód zakupu, rejestrując się na stronie internetowej www.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 wadę produktów BORA wedle własnego uznania, dokonując naprawy lub wymiany. Wszelkie koszty usunięcia wad objętych gwarancją producenta ponosi BORA.

Z gwarancji producenta BORA są wyraźnie wyłączone:

- 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 spowodowane samodzielną naprawą, naprawą lub próbami naprawy podejmowanymi przez personel albo firmy nieautoryzowane przez BORA.
- Uszkodzenia 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.
- 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 następujących elementów: Zawór próżniowy, tacka ociekowa, pierścień dekoracyjny i osłona dekoracyjna.

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

Jeśli wada nie jest objęta gwarancją producenta, można skorzystać z pomocy serwisu technicznego BORA. Koszty z tym związane nie są pokrywane przez BORA.

Niniejsza gwarancja producenta podlega prawu Republiki Austrii.

Kontakt z nami:

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

16.1 Przedłużenie gwarancji

Gwarancję można przedłużyć podczas rejestracji na www.bora.com/registration.

17 Zgodność produktu

Urządzenia spełniają następujące przepisy prawne UE/WE:

- 2009/125/EG Dyrektywa w sprawie ekoprojektu
- 2011/65/UE Dyrektywa RoHS
- 2014/53/UE Dyrektywa w sprawie urządzeń radiowych

Urządzenie obsługuje pasmo częstotliwości 2,4 GHz (maks. 100 mW).

Urządzenia spełniają następujące przepisy prawne 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 UK Statement of Compliance jest dostępny na stronie <https://www.bora.com> verfügbar.

18 Karta produktu

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

Producent		BORA	
Identyfikator modelu		OVENS	
Typ piekarnika		Piekarnik parowy	
Liczba komór pieczenia		1	
Źródło ciepła dla każdej komory pieczenia		Prąd	
	Symbol	Wartość	Jednostka
Masa urządzenia	M	38,1	kg
Pojemność każdej komory pieczenia	V	64	l
Zużycie energii			
Zużycie energii w trybie konwencjonalnym	EC _{electric cavity}	*	kWh/cykl
Zużycie energii w trybie termoobiegu	EC _{electric cavity}	0,71	kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory pieczenia	EEL _{cavity}	86,9	-
Klasa efektywności energetycznej	-	A	-

Tab. 18.1 Etykieta zużycia energii

* Nie dotyczy tego produktu.

19 Dane dla instytucji badawczych

Dane te zostały przygotowane dla instytutów badawczych, aby ułatwić przeprowadzanie badań zgodnie z normą EN/IEC 60350.

Gotowanie na parze

Norma produktu	Temperatura	Wilgotność	Czas/temperatura wewnętrzna	Nośniki potrawy	Poziom wsuwania
Brokuły (rozkład pary)	100 °C	+100 %	11 – 13 min	Perforowany pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej	środkowy poziom
Brokuły (uzupełnianie pary)	100 °C	+100 %	11 – 13 min	Perforowany pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej	środkowy poziom
Mrożony groszek (pełne obciążenie)	100 °C	+100 %	85 °C	Perforowany pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej	środkowy poziom

Tab. 19.1 Produkty testowe zgodnie z EN 60350

Wskazówka:

W przypadku mrożonego groszku umieść czujnik w geometrycznym środku wsadu.

We wszystkich badaniach normowych stosuj najpierw krótszy czas pieczenia.

Wszystkie podane czasy nie obejmują czasu nagrzewania wstępnego (z wyjątkiem mrożonego groszku).

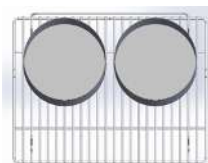
Pieczenie

Norma produktu	Temperatura	Wilgotność	Czas/temperatura wewnętrzna	Nośniki potrawy	Poziom wsuwania
Biszkopt (jedna półka)	170 °C	0 %	17 – 20 min	Blacha uniwersalna	środkowy poziom
Biszkopt (dwie półki)	160 °C	0 %	20 – 25 min	Blacha uniwersalna	środkowy/dolny poziom
Babeczki (jedna półka)	150 °C	0 %	20 – 23 min	Blacha uniwersalna	środkowy poziom
Babeczki (dwie półki)	150 °C	0 %	20 – 25 min	Blacha uniwersalna	środkowy/dolny poziom
Babeczki (trzy półki)	150 °C	0 %	20 – 25 min	Blacha uniwersalna	
Krucze ciasteczka (ciastka wyciskane)	150 °C	+20 %	15 – 20 min	Blacha uniwersalna	środkowy poziom
2x szarlotka	160 °C	0 %	50 – 55 min	Ruszt do pieczenia i grillowania	środkowy poziom

Tab. 19.2 Produkty testowe zgodnie z EN 60350

Wskazówka:

Ustaw tortownicę (forma z odpinanym rantem) z ciastem jabłkowym (szarlotką) obok siebie w tylnej części rusztu do pieczenia i grillowania.



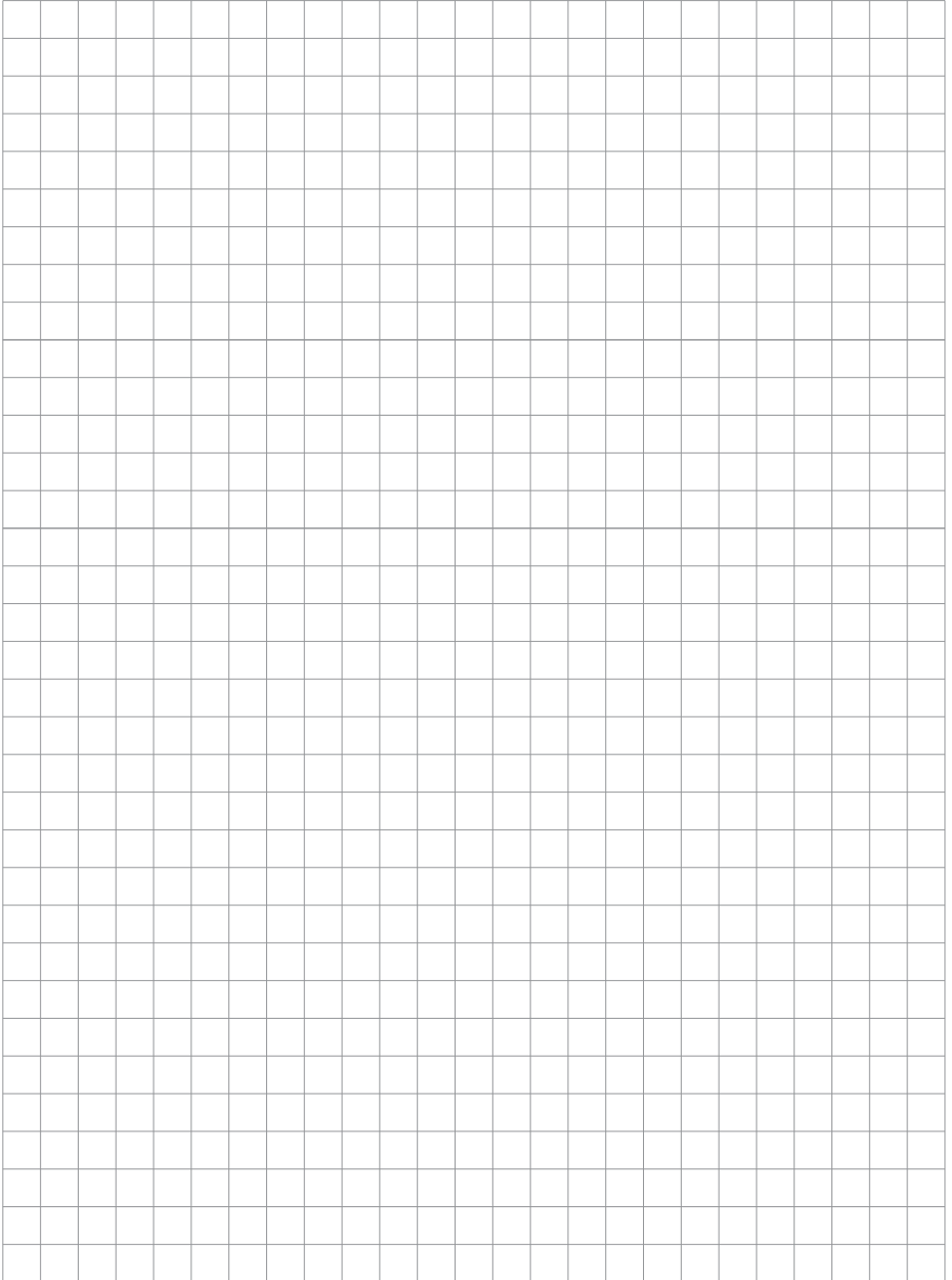
Rys. 19.1 Rozmieszczenie 2x szarlotki

We wszystkich badaniach normowych stosuj najpierw krótszy czas pieczenia.

Wszystkie podane czasy należy powiększyć o czas nagrzewania wstępnego.

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, uniform squares formed by thin, light gray lines. There are no margins, text, or other markings on the page.





**BORA Lüftungstechnik GmbH**

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

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

**BORA Holding GmbH**

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

**BORA APAC Pty Ltd**

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

