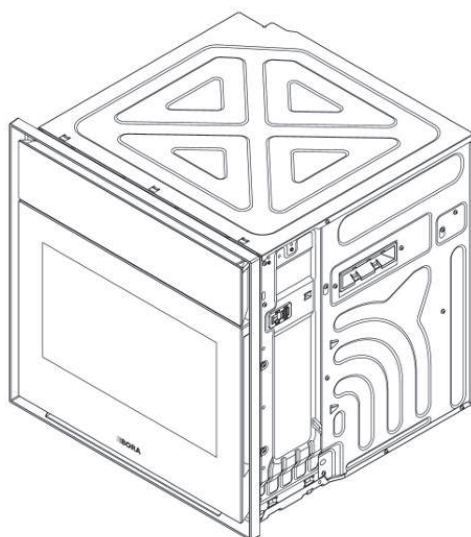


BG Инструкция за употреба и монтаж OVENS



Съдържание

1	Обща информация	4	6.10	Любими.....	21
1.1	Представяне на информация.....	4	6.11	Режим Еко	21
2	Безопасност	5	6.12	BORA Stick.....	21
2.1	Употреба по предназначение.....	5	7	BORA Connect	22
2.2	Деца	5	7.1	Приложение BORA One	22
2.3	Общи указания за безопасност	5	7.2	Инсталиране на приложението.....	22
2.4	Монтаж, ремонт и демонтаж.....	8	8	Клиентско меню	22
3	Предотвратяване на материални щети	10	8.1	Елемент от менюто 01:	
4	Технически данни	11		Сила на сигналния тон	23
4.1	BORA Oven Steam	11	8.2	Елемент от менюто 02: Час	23
4.1.1	Размери на уреда.....	11	8.3	Елемент от менюто 03: Дата:.....	23
5	Описание на уреда	12	8.4	Елемент от менюто 04:	
5.1	Описание на модела.....	12		Режим Super Simple Mode.....	23
5.2	Устройство	12	8.5	Елемент от менюто 05: Серийни номера ...	24
5.3	Емаилирано отделение за готвене.....	12	8.6	Елемент от менюто 06:	
5.4	Панел за управление.....	13		Версии на софтуера	24
5.4.1	Команди с докосване	13	8.7	Елемент от менюто 07:	
5.4.2	Работа със сензорен дисплей	13		Актуализация на софтуера	24
5.4.3	Икони.....	13	8.8	Елемент от менюто 08:	
5.4.4	Често срещани екрани	14		Фабрични настройки.....	24
5.5	Фурнени тави.....	14	8.9	Елемент от менюто 09: Демо режим	24
5.6	Резервоар за прясна вода	15	8.10	Елемент от менюто 10:	
5.6.1	Указания за пълнене или за почистване на котлен камък.....	15		Калибриране на резервоара за вода	25
5.6.2	Показване на състоянието на резервоара за прясна вода	16	8.11	Елемент от менюто 11:	
5.7	Шум при работа	16		Твърдост на водата	25
6	Функции и управление	16	9	Почистване и поддръжка	25
6.1	Включване/изключване на уреда	16	9.1	След работа с пара.....	25
6.2	Включване/изключване на осветлението на камерата за готвене	16	9.2	Почистващи средства.....	26
6.3	Отваряне/затваряне на вратата	16	9.3	Почистване на отделениято за готвене.....	26
6.4	Използване на фурнени тави	16	9.3.1	Ръчно почистване.....	26
6.5	Предварително зададени режими на работа	17	9.3.2	Програми за поддръжка	26
6.5.1	Горещ въздух	17	9.3.3	Почистване.....	26
6.5.2	Airfry	17	9.3.4	Функция за почистване „Почистване“.....	26
6.5.3	Притопляне/Освежаване	18	9.3.5	Функция за почистване „Бързо почистване“	27
6.5.4	Комбинирана пара	18	9.3.6	Изсушаване	27
6.5.5	Готвене на пара.....	18	9.3.7	Почистване на котлен камък	27
6.6	Настройка на параметри за готвене	18	9.3.8	Принудително изплакване.....	28
6.6.1	Настройка на температура	18	9.4	Почистване на канала за оттичане.....	29
6.6.2	Настройка на влажност	18	9.5	Почистване на предната част на уреда.....	29
6.6.3	Настройка на време за готвене	19	9.6	Почистване на уплътнението на пространството за готвене	29
6.7	Стартиране/спиране на процеса на готвене	20	9.7	Почистване на фурнените тави	29
6.8	Таймер	20	9.8	Почистване на страничната стойка за окачване.....	29
6.9	Усилване на парата	21	9.9	Почистване на резервоара за прясна вода	29
			10	Отстраняване на неизправности	30

11	Монтаж	34
11.1	Указания за монтаж.....	34
11.1.1	Шкаф за вграждане.....	34
11.2	Съдържание на доставката	34
11.3	Инструменти и помощни средства.....	34
11.4	Монтажни размери	34
11.5	Вграждане.....	35
11.5.1	Монтиране на фиксиращи плочи за корпус.....	35
11.5.2	Монтиране и фиксиране на уреда	35
11.5.3	Свързване на уреда с електрическата мрежа	36
11.6	Първоначална експлоатация	36
11.6.1	Основни настройки	36
11.6.2	Основно почистване.....	36
11.7	Предаване на потребителя	37
12	Демонтиране	37
13	Изхвърляне	37
13.1	Изхвърляне на опаковката	37
13.2	Изхвърляне на принадлежности	37
13.3	Изхвърляне на стария уред	37
13.4	Предотвратяване на образуването на отпадъци	37
13.5	Изтриване на данни.....	37
14	сервиза	37
15	Принадлежности	38
16	Гаранция на производителя от BORA	38
16.1	Удължаване на гаранцията	39
17	Съответствие на продукта	39
18	Информационен лист за продукта	40
19	Информация за институти за изпитване	41

1 Обща информация

Тази инструкция и всички доставени документи съдържат важна информация, която ще Ви предпази от нараняване и ще предотврати повреда на уреда.

► Съблюдавайте задължително всички документи, които са включени в обхвата на доставката.

Монтажът, инсталирането и пускането в експлоатация могат да се извършват само при спазване на действащите на национално ниво закони, разпоредби и стандарти.

Не свързвайте уреда, ако е претърпял повреда при транспортиране.

Трябва да се спазват всички указания за безопасност и предупредителни указания, както и инструкциите за работа, дадени в приложените документи.

Съхранявайте тази инструкция на сигурно място и при необходимост я предайте на следващия собственик.

Bluetooth

Словесната марка и логото Bluetooth® са регистрирани търговски марки на Bluetooth SIG, Inc. и всяко използване на тези търговски марки от BORA е по лиценз.

1.1 Представяне на информация

Артикулят, описан в тази инструкция, по-долу се нарича също уред. Всички размери са дадени в милиметри.

Поетапни инструкции

Изпълнявайте всички работни стъпки в посочената последователност. Инструкциите следват единен модел:

Условие: Необходимо условие за изпълнение на инструкциите

► Стъпка

Изброявания

- Точка 1
- Точка 2

Информационни точки

 Информация посочва определени особености, които задължително трябва да спазвате.

Предупреждения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Вид и източник на опасността

Последствия при неспазване

► Мерки за предпазване от опасността

2 Безопасност

Уредът отговаря на предписаните правила за безопасност. Потребителят носи отговорност за безопасното използване на уреда, неговото почистване и поддръжка. Неправилната употреба може да доведе до нараняване и имуществени щети.

2.1 Употреба по предназначение

Уредът е предназначен само за приготвяне на ястия в частни домакинства.

Този уред не е предназначен за:

- експлоатация на открито
- работа в помещения, които не са защитени от замръзване;
- отопление на помещения
- търговска употреба (ресторантьорство)
- експлоатация в мобилни места за монтаж като моторни превозни средства, кораби или самолети
- експлоатация на височини над 2000 m (метри над морското равнище)
- експлоатация в ненапълно инсталирано състояние

Всяка друга употреба или употреба, която надхвърля описаната в настоящото ръководство, се считат за употреба не по предназначение.

Уредът може да се използва от лица с различни физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако те биват наблюдавани или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от нея опасности. В някои случаи пускането в експлоатация може да бъде ограничено от защитата за деца.

Забранена е всякаква употреба с цел злоупотреба!

2.2 Деца

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако те биват наблюдавани или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от това опасности.
- Децата не трябва да играят с уреда.
- Използвайте защитата от деца, за да не могат децата да включват уредите или да променят настройките, когато не са под наблюдение.
- Наблюдавайте децата, които са в близост до уреда.
- Не съхранявайте предмети, които биха могли да представляват интерес за децата, в местата за съхранение над, зад или в уреда. В противен случай децата ще се изкушат да се покатерят на уреда.
- Дейностите по почистване и поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не се наблюдават постоянно.

2.3 Общи указания за безопасност



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне или експлозия от възпламеними течности

Възпламеними течности (алкохолни изпарения) могат да се възпламенят или експлодират в горещото отделение за готвене и да причинят сериозни наранявания.

- ▶ Никога не приготвяйте храна с големи количества високоалкохолни напитки.
- ▶ Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки.
- ▶ Не изливайте възпламеними течности (например спиртни напитки) върху нагрятата храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне или експлозия от затворени консервени кутии

При нагряването на затворени консерви се създава свръхналягане, в резултат на което, кутиите може да експлодират и да причинят сериозни наранявания.

- ▶ Не нагрявайте затворени консервени кутии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от пожар в резултат на прегряти масла или мазнини

Маслото или мазнината могат бързо да се нагреят и да се възпламенят.

- ▶ Преди употреба отстранете остатъците от масло.
- ▶ Никога не загревайте масло или мазнини без да упражнявате надзор.
- ▶ Никога не гасете запалили се масла или мазнини с вода.
- ▶ Изключете уреда при запалване на масло или мазнини.
- ▶ Задушете огъня (например с капак на тенджерата или одеяло за гасене на пожари).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от пожар поради пресушаване

При пресушаване съществува риск от възникване на пожар.

- ▶ Не оставяйте уреда без надзор, когато сушите или дехидратирате билки, хляб, гъби и т.н.
- ▶ В случай на образуване на дим, дръжте уреда затворен и прекъснете електрозахранването.
- ▶ Отворете вратата едва когато димът бъде изтеглен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от нагорещяващи се уреди

Някои уреди и техните достъпни части се нагряват по време на работа. След изключването те първо трябва да се охладят. Докосването на горещи повърхности може да причини сериозни изгаряния.

- ▶ Не докосвайте горещи уреди.
- ▶ Почиствайте уреда само след като е изстинал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне от гореща храна

Храната може да се разлее, когато поставяте или вземате поставката за храна за готвене.

Докосването на гореща храна може да причини сериозни изгаряния.

- ▶ Внимавайте да не се разлее гореща храна, когато поставяте или вземате поставката за храна за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар или нараняване вследствие на повредени повърхности

Пукнатини или счупвания по повърхността на уредите (например повредено стъкло), особено в областта на контролния блок, могат да доведат до разкриване или повреда на намиращата се отдолу електроника. Това може да доведе до токов удар. Освен това повредената повърхност може да причини нараняване.

- ▶ Не докосвайте повредената повърхност.
- ▶ Изключете уреда незабавно при счупване, напукване или разкъсване.
- ▶ Разединете уреда безопасно от електрозахранването посредством електрически прекъсвачи (автоматичен тип), предпазители, автоматични предпазители или контактори.
- ▶ Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от късо съединение при използване на парочистачка

Парата може да причини късо съединение на части под напрежение.

- ▶ За почистване не използвайте парочистачка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване от вратата на уреда или други движещи се части на уреда

Вратата на уреда и други движещи се части на уреда (напр. контролния блок) могат да създадат опасност от спъване и премазване. Освен това пренатоварването може да доведе до наранявания.

- ▶ Уверете се, че никой не пъха пръстите си във вратата на уреда, във вътрешността на уреда или не докосва части на уреда, докато те се движат. Това важи особено при присъствието на деца.
- ▶ Не посягайте към пантите на вратата на уреда
- ▶ Не поставяйте тежки предмети върху отворената врата.
- ▶ Не позволявайте на хора (особено деца) да се катерят, сядат, облягат или висят на вратата.
- ▶ Затваряйте вратата на уреда след употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от подхлъзване поради конденз

При монтаж на уреда под работния плот може за кратко да се образува конденз на пода пред уреда, ако температурите на пода са ниски (напр поради активно охлаждане на пода).

- ▶ Подсушете зоната пред уреда.
- ▶ Уверете се, че не сте настроили твърде силно охлаждането на пода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване в резултат на механични повреди на уреда

Механични повреди на уреда (например счупване, деформация, разлепване), както и на кабелите и принадлежностите могат да доведат до наранявания.

- ▶ Извадете уреда от експлоатация.
- ▶ Не използвайте повредени компоненти или принадлежности.
- ▶ Не се опитвайте самостоятелно да поправяте или заменяте повредени компоненти или аксесоари.
- ▶ Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване от падащи компоненти на уреда

Падащи компоненти на уреда могат да причинят наранявания.

- ▶ Поставайте отстранените компоненти на уредите безопасно до уредите.
- ▶ Уверете се, че отстранени компоненти на уреда не могат да паднат.

2.4 Монтаж, ремонт и демонтаж

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от задушаване от части от опаковката

Частите от опаковката (например фолия, стиропор) могат да бъдат животозастрашаващи за децата.

- ▶ Съхранявайте частите от опаковката на място, недостъпно за деца.
- ▶ Изхвърлете опаковката правилно и незабавно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск от нараняване, грешки и щети поради неправилно извършена работа

Неспазването на разпоредбите за монтаж, ремонт и демонтаж или липсата на компетентност може да доведе до наранявания, повреди или неизправности.

- ▶ Уредът може да се монтира или ремонтира само когато не е под напрежение.
- ▶ Контактът трябва да е леснодостъпен и не трябва да се намира на гърба на уреда, за да може уредът бързо да се изключи от захранването при спешен случай.
- ▶ Използвайте предоставените монтажни аксесоари за сглобяване.
- ▶ Извършвайте всички работи много внимателно и добросъвестно.
- ▶ Преди да предадете уреда или системата на крайния потребител се уверете, че работите са извършени правилно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване вследствие на претоварване

По време на транспортиране и монтаж на оборудване, неправилното боравене може да доведе до наранявания на крайниците и торса.

- ▶ При необходимост транспортирайте и монтирайте уреда по двама.
- ▶ Използвайте подходящи помощни средства, за да избегнете повреди или наранявания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от пожар поради недопустими начини на електрическо свързване

Неправилните електрически връзки могат да доведат до прегряване и пожари.

- ▶ Не използвайте удължителни кабели или разклонители.
- ▶ Не свързвайте уреда към автономни инвертори (напр. соларни системи и бензинови генератори).
- ▶ Не използвайте енергоспестяващи щепсели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар поради повреден захранващ кабел

Ако захранващият кабел бъде повреден (например по време на монтажа или в резултат на контакт с горещи уреди), това може да причини (смъртоносен) токов удар.

- ▶ Уверете се, че захранващият кабел не е притиснат или повреден.
- ▶ Уверете се, че захранващият кабел не се допира до горещи уреди.
- ▶ Повреденият захранващ кабел трябва да бъде заменен с подходящ захранващ кабел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар вследствие на повреда на уреда

Повреденият уред може да причини токов удар.

- ▶ Проверете уреда за видими щети преди извършването на монтажа.
- ▶ Не монтирайте повреден уред и не свързвайте повреден уред.
- ▶ Не въвеждайте повредени уреди в експлоатация.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване поради неправилни ремонти

Неправилните компоненти могат да доведат до телесни наранявания. Промени, надграждания или модифицирания на уреда могат да застрашат безопасността.

- ▶ При ремонта използвайте само оригинални резервни части.
- ▶ Не извършвайте никакви промени, надграждания или модифицирания на уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск от токов удар поради неправилно боравене с електрически компоненти

Неправилното боравене с електрическите компоненти може да доведе до токов удар.

- ▶ Работи по електрическите компоненти може да се извършват само от квалифицирани електротехници.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от захранването или изключвайте предпазителя при поддръжка или в случай на неизправност.
- ▶ Не дърпайте кабела, а хващайте за щепсела, когато изключвате устройството от контакта.
- ▶ Не повреждайте захранващия кабел.
- ▶ Не използвайте уреди с повреден захранващ кабел.
- ▶ Не поставяйте метални предмети в уреда предмети в устройството през вентилационните отвори.

3 Предотвратяване на материални щети

Повреда на повърхността на уреда

- ▶ Дръжте остри предмети и такива с остри ръбове, изработени от твърди материали, далеч от повърхността на уреда.

Потенциални щети, причинени от кондензация

- ▶ Осигурете достатъчен приток на свеж въздух, например през отворен прозорец, за да отстраните влагата, отделяна по време на всеки процес на готвене и почистване.

Повреда на уреда поради неправилна поддръжка и почистване

- ▶ Отстранявайте незабавно всички замърсявания и почиствайте уреда редовно.
- ▶ За почистване използвайте само неабразивни почистващи препарати, за да избегнете надраскване и триене по повърхността.
- ▶ Не използвайте неподходящи инструменти за почистване (напр. абразивни или остри инструменти за почистване).
- ▶ Уверете се, че по време на почистването във вътрешността на устройството не може да попадне вода. Проникващата вода може да причини щети. Използвайте само умерено влажна кърпа.
- ▶ Никога не пръскайте уреда с вода.
- ▶ За всички интегрирани функции за почистване използвайте само оригинални почистващи компоненти на BORA, тъй като продукти на трети страни могат да повредят непоправимо уреда.

Повреда на електрониката поради неправилно свързване с електрическата мрежа

- ▶ Не използвайте удължителни кабели или разклонители.
- ▶ Не свързвайте уреда към автономни инвертори (напр. соларни системи и бензинови генератори).
- ▶ Не използвайте енергоспестяващи щепсели.

Щети по уреда поради неправилни ремонти

- ▶ При ремонта използвайте само оригинални резервни части.
- ▶ Не извършвайте никакви промени, надграждания или модифицирания на уреда.

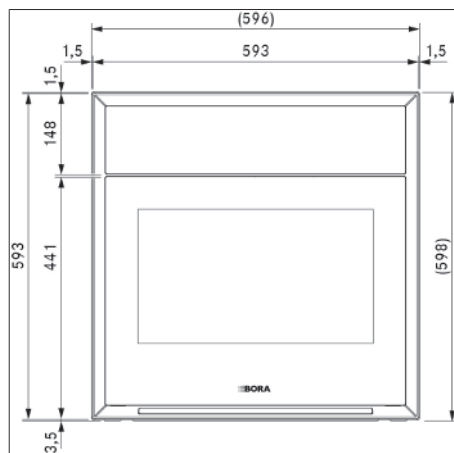
4 Технически данни

4.1 BORA Oven Steam

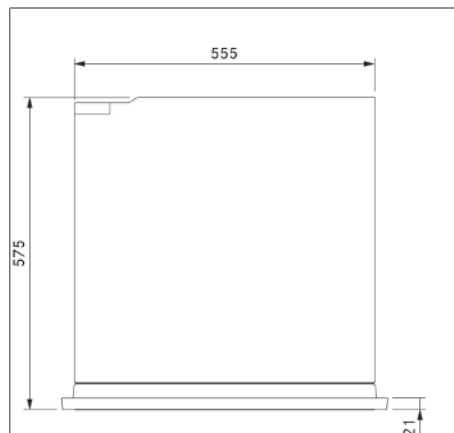
Параметър	Стойност
Захранващо напрежение еднофазно	220 – 240 V
Честота	50 Hz
Консумирана мощност максимална	3200 W
Обезопасяване/еднофазно свързване с електрическата мрежа	1 x 16 A
Размери (ширина x височина x дълбочина)	596 x 598 x 575 mm
Размери на отделението за готвене (ширина x височина x дълбочина)	480 x 329 x 375 mm
Обем на отделението за готвене	64 l
Брой платформи	3
Тегло (с принадлежности/опаковка)	52 kg
Тегло (нетно)	38,1 kg
Материал повърхност	Съкло и пластмаса
Покритие на отделението за готвене	Емайл
Диапазон на регулиране на температурата	30 – 230°C
Регулиране на мощността	Регулиране на мощността
Подаване на вода	Резервоар за вода
Обем на резервоара за вода	1,4 l
Гарантиран период за предоставяне на актуализации на софтуера (от датата на спиране на продукта от производство)	5 години

Табл. 4.1 Технически данни Oven Steam

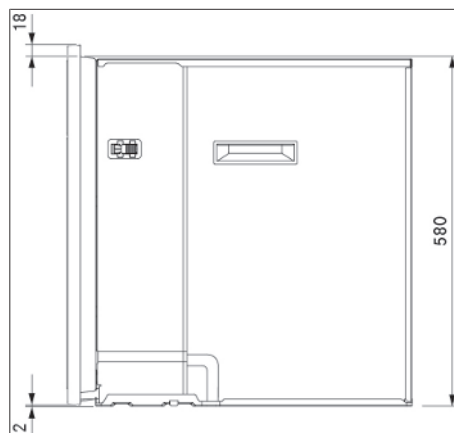
4.1.1 Размери на уреда



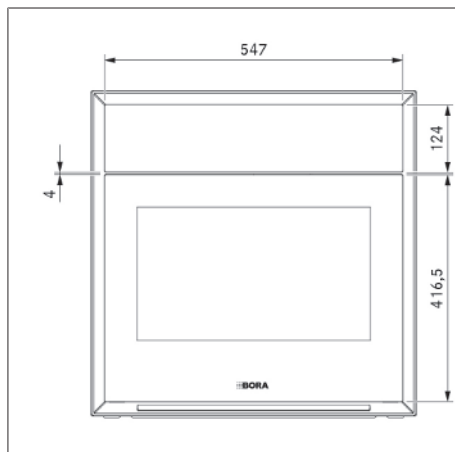
Фиг. 4.1 Изглед отпред OVENS



Фиг. 4.2 Изглед отгоре OVENS



Фиг. 4.3 Изглед отстрани OVENS



Фиг. 4.4 Изглед отпред на стъклото на OVENS

5 Описание на уреда

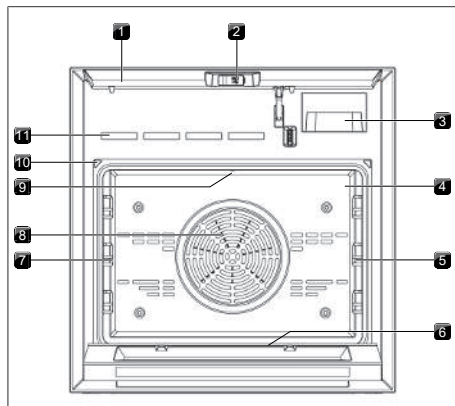
► Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (Безопасност).

5.1 Описание на модела

Модел	Наименование на продукта
OVENS	Фурна на пара Oven Steam

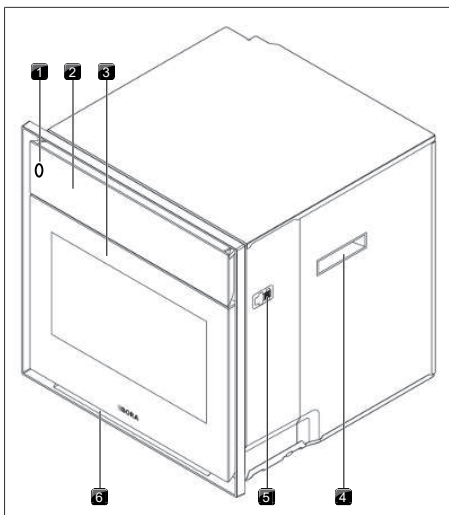
Табл. 5.1 Описание на модела

5.2 Устройство



Фиг. 5.1 Устройство – част 1

- [1] Контролен блок (сгънат)
- [2] Интерфейс USB-C
- [3] Резервоар за прясна вода
- [4] Отделение за готвене
- [5] Рамка за окачване отдясно
- [6] Канал за оттичане
- [7] Рамка за окачване отляво
- [8] Колело на вентилатора
- [9] LED осветление на камерата за готвене
- [10] Стопер за врата 2x
- [11] Отвори за всмукване на въздух



Фиг. 5.2 Устройство – част 2

- [1] Сензорен бутон за включване/изключване
- [2] Контролен блок с панел за управление
- [3] Врата
- [4] Улей за хващане 2x
- [5] Фиксиращ клин 2x
- [6] Изход за въздух

5.3 Емайлирано отделение за готвене

Отделението за готвене е изцяло емайлирано (стъклоподобно покритие върху метал) и предлага следните характеристики:

- Намалва натрупването на хранителни остатъци и улеснява почистването.
- Предпазва метала от ръжда и химическо въздействие.
- Сравнително твърд, но чувствителен към силно механично въздействие (напр. от заострени и остри предмети).
- Не абсорбира миризми или вкусове.
- Устойчив на киселини и основи, които могат да се образуват по време на готвене.

Емайлът се изпича при много високи температури. Възможни са леки цветови вариации, но те не влияят на функционалността.

Избягване на увреждане на емайла:

- ▶ Не включвайте уреда, ако на пода на пространството за готвене има вода. Избършете водата от пода на пространството за готвене преди употреба.
- ▶ Преди загревяне отстранете всички остатъци от отделението за готвене и вратата на уреда.
- ▶ Не наливайте вода в горещото отделение за готвене. Температурните промени могат да увредят емайла.
- ▶ Не покривайте пода на пространството за готвене с фолио или хартия.
- ▶ Не поставяйте съдове на пода на пространството за готвене, когато е настроена температура над 50 °C. Това създава натрупване на топлина. Освен това времето за готвене вече не е правилно.
- ▶ Когато използвате силиконови форми за печене, силиконови тави за многократна употреба и принадлежности, спазвайте указанията на производителя. Може да се използва хартия за печене, покрита със силикон.
- ▶ Не съхранявайте влажни храни в затворено отделение за готвене за продължителни периоди от време.
- ▶ Уверете се, че алуминиевото фолио в отделението за готвене не е в контакт със стъклото на вратата. Може да се появи трайно обезцветяване на стъклото на вратата.
- ▶ След работа с влага подсушавайте камерата за готвене (вижте "9.3 Почистване на отделението за готвене").

5.4 Панел за управление

Уредът се управлява чрез централен панел за управление. Панелът за управление е оборудван със сензорни зони и зони за индикация. Управлявате уреда с пръст чрез докосвания (управление с докосване) и плъзгащи движения (управление с плъзгач).

За по-лесна работа и преглед, контролният блок може да се съгва нагоре или надолу в 2 позиции.

- ▶ Хванете контролния блок отстрани с две ръце.
- ▶ Обърнете контролния блок нагоре или надолу.

5.4.1 Команди с докосване

Системата разпознава различни команди с докосване.

Команди с докосване	Контакт	Продължителност
Докосване	Кратко докосване	0,1 s
Дълго натискане	Продължително докосване	3 s
Плъзгане	Хоризонтално плъзгане	Докосване и плъзгане

Табл. 5.2 Управление с докосване

5.4.2 Работа със сензорен дисплей

- ▶ Докосвайте сензорния дисплей само с пръсти.
- ▶ Уверете се, че пръстите ви са чисти и сухи по време на управлението.
- ▶ Уверете се, че възглавничката на ръката ви не лежи върху сензорния дисплей по време на обслужване.
- ▶ Поддържайте контактната зона възможно най-малка, когато докосвате сензорните зони.

5.4.3 Икони

Икона/функция	Значение
① Вкл./Изкл.	Вкл./изкл. на уреда
 Осветление на камерата за готвене	Включване/изключване на осветлението на камерата за готвене
 Отваряне на вратата	Вратата се отваря автоматично
B) BORA Connect	Wi-Fi връзката е включена/изключена, Bluetooth е активиран.
 Режим Еко	Включване/изключване на режим Еко
 Любими, грижа	Запазени програми, програми за поддръжка
 Горещ въздух	Режим на работа с горещ въздух
 Airfry	Режим на работа Airfry
 Затопляне	Режим на работа Затопляне
 Готвене на пара	Режим на работа Готвене на пара
 Комбинирана пара	Режим на готвене с влага
 Усилване на парата	Подаване на усилване на парата
 Температура	Настройки на температурата

Икона/функция	Значение
	Време за готвене/час
	Готвене с термометър за храна
	Влажност
	Старт
	Стой/активен таймер
	Проверка
	Плюс
	Минус
	Градуси
	Часове
	Минути

Табл. 5.3 Икони

5.4.4 Често срещани екрани

Екрани	Значение
St	Начален час
Et	Краен час
CL	Почистване
FC	Бързо почистване
C	Програма за поддръжка „Почистване“
dr	Програма за поддръжка „Подсушаване“
dE	Програма за поддръжка „Почистване на котлен камък“
FF	Принудително изплакване
SEt	Клиентско меню
E r r	Съобщение за грешка

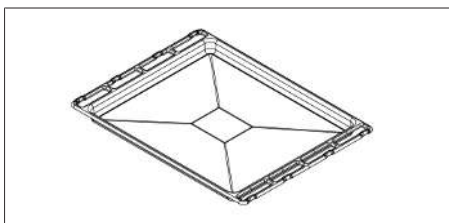
Табл. 5.4 Често срещани екрани

5.5 Фурнени тави

Всички фурнени тави могат да се използват на всяко ниво на поставяне.

Универсална тава

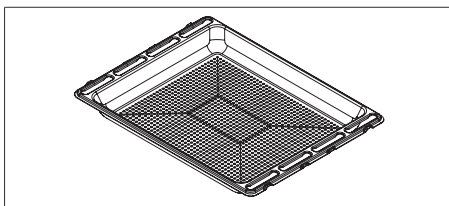
- Материал: Алуминий, PTFE покритие, външно незалепващо покритие без PFOA
- Размери (ШхДхВ): 469 x 354 x 25 mm
- Вместимост: 3 l



Фиг. 5.3 Универсална тава

Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран

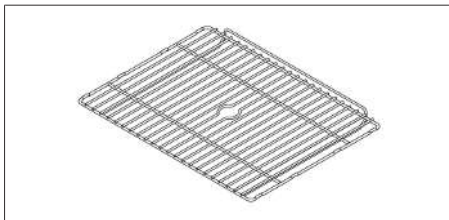
- Материал: неръждаема стомана
- Размери (ШхДхВ): 469 x 361 x 41,5 mm
- Вместимост: 5,2 l
- По-равномерни продукти от готвенето благодарение на подобренията циркулация на въздуха и парата
- Излишната мазнина или течност се оттича и се събира в поставена отдолу универсална тава
- Подходящо за щадящо приготвяне на всякакви видове храни



Фиг. 5.4 Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран

Скара за печене и гриловане

- Материал: неръждаема стомана
- Размери (ШхДхВ): 469 x 358 x 38,5 mm
- Бордът на скарата за печене и гриловане предпазва храната от изпадане (поставя се с скобата напред).



Фиг. 5.5 Скара за печене и гриловане

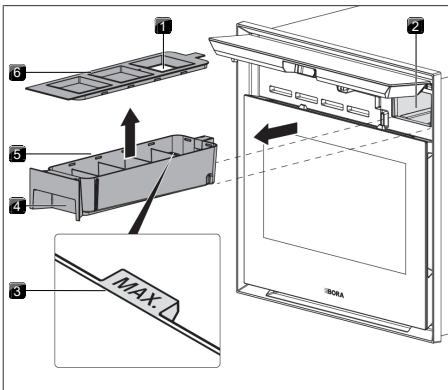
5.6 Резервоар за прясна вода

- ▶ Напълнете резервоара за вода само с прясна, студена питейна вода, омекотена вода или минерална вода без газировка.
- ▶ Не наливайте запалими течности (например алкохолни напитки) в резервоара за вода.
- ▶ Не използвайте дестилирана вода, чешмяна вода с високо съдържание на хлор ($> 40 \text{ mg/l}$) или други течности.

Пълнене на резервоара за вода.

Резервоарът за вода се намира зад контролния блок.

- ▶ С две ръце повдигнете контролния блок нагоре.
- ▶ Издърпайте резервоара за вода за вдлъбнатата дръжка от нишата за резервоара.
- ▶ Напълнете резервоара за вода с питейна вода (до маркировката „MAX“).
- ▶ Вкарайте резервоара за вода докрай в нишата за резервоара.
- ▶ С две ръце повдигнете контролния блок надолу.



Фиг. 5.6 Резервоар за прясна вода

- | | |
|--|---------------------------|
| [1] Отвор за пълнене | [2] Отвор на резервоара |
| [3] Маркировка за максимално ниво на пълнене | [4] Улей за хващане |
| [5] Резервоар за вода | [6] Капачка на резервоара |

Допълване на резервоара за вода

Ако резервоарът за вода се изпразни по време на работа с влага/пара, работата ще продължи.

Иконата  мига в синьо, когато резервоарът за вода е пълен само на около 30%.

- ▶ Напълнете резервоара за вода.

Изпразване на резервоара за вода.

- ▶ С две ръце повдигнете контролния блок нагоре.
- ▶ Издърпайте резервоара за вода за вдлъбнатата дръжка от нишата за резервоара.

- ▶ Изпразнете резервоара за вода.
- ▶ Подсушете резервоара за вода и капачка на резервоара отвътре и отвън.
- ▶ Вкарайте резервоара за вода докрай в нишата за резервоара.
- ▶ С две ръце повдигнете контролния блок надолу.

5.6.1 Указания за пълнене или за почистване на котлен камък

Иконата  мига в синьо:

В резервоара има прекалено малко вода.

- ▶ Докоснете мигащата икона .
- Показва се нивото на резервоара за вода.



- ▶ Напълнете резервоара за вода.
- ▶ Докоснете .

Иконата  мига в жълто:

Уредът трябва (скоро) да бъде почистен от котления камък.

- ▶ Докоснете мигащата икона .
- Три указания показват оставащото време до необходимото почистване на котления камък:

Указание 1



Добавянето на влага е възможно за още 2 часа.

Указание 2



Добавянето на влага е възможно за още 1 час.

Указание 3



Не може да се добавя влага; уредът трябва да бъде почистен от котлен камък.

- Уредът може да продължи да работи в режими без влага.
- Почистването на котления камък може да се извърши по-късно.

Затваряне на екрана за състояние

- ▶ Докоснете .

5.6.2 Показване на състоянието на резервоара за прясна вода

Нивото на водата и оставащото време за работа с влага до почистване на котления камък могат да се проверят по всяко време.

Ниво на запълване

- ▶ Дълго натискане на .

Нивото на водата се показва като лента на състоянието и в проценти.

Почистване на котлен камък

- ▶ Докоснете отново .

Оставащото време за работа с влажност се показва като лента на състоянието и в часове.

Затваряне на екрана

- ▶ Докоснете .

5.7 Шум при работа

Уредът издава различни звуци по време на работа и след изключване. Това са нормални работни шумове.

Вентилаторът за свеж въздух за охлаждане на уреда продължава да работи до 30 минути в зависимост от режима на работа.

- Бръмчене: Вентилаторът работи
- Съскане: В отделението за готвене се впръсква пара
- Бръмчене/вибрация: Водната помпа е активна

6 Функции и управление

- ▶ Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (Безопасност).

6.1 Включване/изключване на уреда

- ▶ Дълго натискане на .
- След като анимацията при стартиране приключи, се показва панелът за управление и уредът е в готовност.
- Избира се режим на работа.

6.2 Включване/изключване на осветлението на камерата за готвене

- ▶ Докоснете .

Осветлението ще се изключи автоматично след 15 минути.

6.3 Отваряне/затваряне на вратата

Отваряне на вратата

- ▶ Докоснете .

Вратата се отваря леко.

- ▶ С две ръце съгнете предварително отворената врата докрай надолу.

Осветлението на камерата за готвене се включва автоматично, когато вратата е отворена.

-  Ако позицията на вратата остане непроменена в продължение на 5 секунди след предварителното отваряне, тя ще се затвори автоматично.

След работа с пара/влага при отваряне на вратата може да излезе гореща пара. В зависимост от температурата парата не се вижда.

- ▶ Не стойте твърде близо до уреда.
- ▶ Отваряйте вратата внимателно.

Затваряне на вратата

Когато вратата е напълно отворена:

- ▶ Отворете вратата нагоре с две ръце, докато автоматичният механизъм я затвори.

Ако вратата е предварително отворена:

-  Не затваряйте насила предварително отворената врата, това може да доведе до повреда на уреда.

Предварително отворената врата се затваря автоматично след 5 секунди.

6.4 Използване на фурнени тави

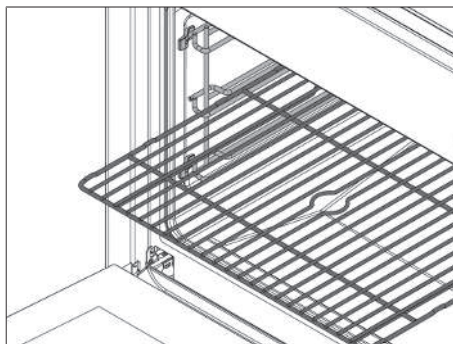
Защита против преобръщане на фурнените тави

Фурнените тави имат защита против преобръщане. Тя предотвратява накланянето на храната напред при поставяне или изваждане на фурнените тави. От долната страна на фурнените тави има четири прореза, които се фиксират в страничната решетка/стойка за поставяне в камерата за готвене,

- ▶ Когато изтеглите фурнените тави, уверете се, че ги изтеглите само до предпоследния прорез.

Поставяне/изваждане на фурнени тави

- ▶ Плъзнете фурнената тава между двете опори на съответното ниво и я вкарайте докрай в камерата за готвене.



Фиг. 6.1 Варкане на фурнени тави

Фурнените тави имат защита срещу изтегляне, която предотвратява изплъзването им напред от страничната решетка/стойка.

► Повдигнете фурнените тави, за да ги извадите.

В началото плъзгането и изваждането на скарата за печене и гриловане може да е малко трудно. Това се нормализира след многократна употреба.

Правилна и щадяща употреба на фурнени тави

- Не режете с нож върху фурнените тави.
- Не използвайте метални или остри предмети, за да обръщате или изваждате храната по време на готвене.
- Използвайте само кухненски прибори, изработени от пластмаса или дърво.

Възможно е фурнените тави да се разширят при нагряване (термично поведение). Ако нагряването е неравномерно, металът се разширява в различна степен. Следните мерки могат да противодействат на деформацията:

- Загрейте уреда предварително без фурнени тави.
- Разпределете продуктите равномерно върху фурнената тава.
- Използвайте фурнената тава съгласно указанията.
- За пици, кръгли кексове или подобни продукти използвайте подходяща форма и я поставете върху скарата за печене и гриловане.
- Избягвайте да поставяте студена храна или вода директно върху горещи фурнени тави.

Телескопичните водачи се предлагат като аксесоар при вашия специализиран търговец на BORA и в онлайн магазина на BORA на адрес bora.com.

6.5 Предварително зададени режими на работа

Уредът разполага с 5 предварително зададени режима на работа:

- Горещ въздух
- Airfry
- Притопляне/Освежаване
- Комбинирана пара
- Готвене на пара

i Температурата, влажността и времето за готвене могат да се променят в зависимост от функцията (вижте "6.6 Настройка на параметри за готвене").

6.5.1 Горещ въздух

Нагрятият и интензивен въздушен поток осигурява особено равномерно покафеняване на ястията, дори когато и трите нива се използват едновременно.

► Докоснете

Температурата и времето за готвене могат да се променят, ако е необходимо.

6.5.2 Airfry

Airfry е специален метод за пържене с ниско съдържание на мазнини. В комбинация с оптимално съобразената перфорация на тавата Airfry BORA (предлага се като аксесоар при оторизиран търговец на BORA или в онлайн магазина на BORA) храната се обдухва равномерно с горещ въздух от всички страни. Без да се налага да обръщате храната, тя става хрупкава отвън и идеално сготвена отвътре.

► Докоснете

Можете да избирате измежду 5 различни категории храни. Те се показват като цветни зони на плъзгача:

- Червена: Месо
- Зелена: Вегетариански
- Жълта: Птиче месо
- Тъмно синя: Рибa
- Светлосиня: Замразени храни

► Докоснете желаната категория храни

Показват се предварително зададената температура и влажност.

Времето за готвене може да се регулира според нуждите.

6.5.3 Притопяне/Освежаване

Тази програма нежно затопля вече приготвена храна – идеално комбинирана като готово плато – използвайки перфектните настройки за тази цел. Могат да се направят настройки за сухи или влажни храни. По този начин дори еднодневните печени изделия стават отново свежи.

Условие:

- Текущата температура в отделението за готвене е по-ниска от целевата температура 140 °C, съответно 100 °C.
- Поставете храната за готвене без капак.
- Използвайте термоустойчиви съдове.
- ▶ Докоснете .
- Сухите хранителни продукти (напр. пица, огретен) се претоплят при 140 °C и -100% влажност.
- Влажните хранителни продукти (напр. печено месо, зеленчуци, ориз) се претоплят при 100 °C и 60% влажност.

▶ Докоснете съответната зона на плъзгача .

Предварително е настроена продължителност от 10 минути, която може да бъде променена по всяко време.

 При претопяне / освежаване не е необходимо предварително загряване. Храната може да се сложи веднага.

6.5.4 Комбинирана пара

Добавянето на пара създава влажна среда в отделението за готвене. Ястията изсъхват по-малко и остават сочни.

Особено подходящо за:

говечки, месни ястия, рибни ястия, чийзкейкове, сухи кексове

▶ Докоснете .

Температурата и влажността могат да се променят, ако е необходимо.

Времето за готвене може да се регулира.

6.5.5 Готвене на пара

С температура до 120 °C и максимално насищане с пара готвенето на пара е особено щадящ метод за готвене. Храната се приготвя на ниска температура, като по този начин запазва естествените си вкусове, хранителни вещества и витамини.

Особено подходящо за:

зеленчуци, кнедли, риба и крехко месо.

 При готвене на пара не е необходимо предварително загряване. Храната може да се сложи веднага.

▶ Докоснете .

Температурата може да се настройва между 100 °C и 120 °C.

▶ Плъзнете  до желаната температура.

Времето за готвене може да се регулира.

6.6 Настройка на параметри за готвене

В зависимост от режима на работа могат да се зададат следните параметри за готвене:

- Температура
- Влажност
- Време за готвене

6.6.1 Настройка на температура

▶ Докоснете .

Повишаване на температурата

▶ Докоснете  или плъзнете  надясно.

Намаляване на температурата

▶ Докоснете  или плъзнете  наляво.

▶ Потвърдете настройката с .

6.6.2 Настройка на влажност

Изборът на ниво на влажност зависи от вида на готвената храна и желания резултат. Влагата може да се добавя или отстранява от храната. Налични са следните нива на влажност:

Нива на влажност над 100 °C

Ниво на влажност	Описание	Стандартно приложение
-100%	За бързо и интензивно покафеняване и хрупкава коричка при пържене или гратениране	Пържени картофи, печено пиле, кюфтета, шницел, гратен, печени зеленчуци
-60%	За подсилване на печените аромати и лека коричка при печене или задушаване.	Пълнени чушки, гулаш, руладини
-20%	За засилване на вкуса на сосове чрез нежна редукция.	Бульон, кърби, сосове за печено

Ниво на влажност	Описание	Стандартно приложение
0% Неутрален горещ въздух	Нормално готвене без контрол на влажността.	Мусаки, пица, плодови сладкиши
+20%	Печене с идеално разпределение на топлината за перфектно запечатване, сочна плънка и хрупкава коричка.	Мъфини, кексчета, фламбиран тарт, пържена риба, пържени картофи
+60%	Предотвратява изсушаването, спомага за равномерното набъване на хлебните изделия и хляба (подпомага набъването във фурната).	Печени изделия, хляб, чийзкейкове, ястия, които в други случаи се приготвят с помощта на горно и долно нагряване, Регенериране
+100%	Запазване на сочна консистенция по време на комбинирано готвене над 100°C.	готвене на месо, готвене на птици, запеканки

Табл. 6.1 Нива на влажност над 100°C

Нива на влажност под/равно на 100°C

Ниво на влажност	Описание	Стандартно приложение
-100%	Сушене или дехидратиране Поддържане на хрупкави храни топли	Плодове, месо, подправки Солени печива, печено свинско
-60%	Деликатно сушене	Плодове, билки с етерични масла, тиквички, домати
-20%	Задушаване на ястия	Гулаш, филе от пъстърва в бульон, патица
0% Сух циркулиращ въздух/нормален горещ въздух	Готвене при ниска температура	Печено говеждо, свинско филе, рибни ястия
+20%	Втасване на тесто (30 – 35 °C)	Всички видове тесто
+60%	Поширане	Риба, яйца, морски дарове, плодове

Ниво на влажност	Описание	Стандартно приложение
+100%	Щадящи методи за готвене, които запазват хранителните вещества и ароматите чрез готвене на пара и готвене под вакуум.	Зеленчуци, ориз, кнедли, риба, месо

Табл. 6.2 Нива на влажност под/равно на 100°C

► Докоснете .

Увеличаване на влажността

► Докоснете  или плъзнете  надясно.

Намаляване на влажността

► Докоснете  или плъзнете  наляво.

► Потвърдете настройката с .

6.6.3 Настройка на време за готвене

► Докоснете .

Появява се екранът за време, а плъзгачът предлага избор от предварително зададени времена за готвене:

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

► Докоснете желаната зона на плъзгача .

С  и  настройката може да бъде прецизирана до минутата:

► Докоснете  или .

► Потвърдете настройката с .

Настроеното време за готвене се показва в часове:минути.

Задаване на времето за готвене по време на работа

Времето за готвене може да се регулира впоследствие по време на работа.

При това трябва да се отбележи, че вече изминалото време на експлоатация не се взема предвид.

► Продължете както е описано в „Настройване на времето за готвене“.

Уредът продължава да работи за зададеното време за готвене.

Промяна на времето за готвене по време на работа

Времето за готвене може да се регулира по време на работа.

При това трябва да се отбележи, че вече изминалото време на експлоатация не се взема предвид.

- Продължете както е описано в „Настройване на времето за готвене“.

Уредът продължава да работи за новозададеното време за готвене.

6.7 Стартиране/спиране на процеса на готвене

Възможни са 2 процеса на готвене:

- Процес на готвене с настроено време за готвене
- Процес на готвене без настроено време за готвене

Процес на готвене с настроено време за готвене

Условие:

- Целевата температура е зададена.
- Зададено е време за готвене.

- Докоснете .

Уредът загрева и се показва текущата температура.

По време на фазата на нагряване мига . Веднага щом бъде достигната зададената температура, се чува звуков сигнал, осветлението на камерата за готвене се включва и  започва да мига.

- Поставете храната в отделението за готвене.
- Потвърдете началото на процеса на готвене с .

Зададеното време за готвене започва да отброява, а плъзгачът показва напредъка, като се запълва отляво надясно.

След приключване на процеса на готвене се чува звуков сигнал, осветлението на камерата за готвене се включва и  започва да мига.

- Извадете ястието.

- Потвърдете с .

Показва се началният екран и отделението за готвене започва да се охлажда.

Прекратяване на процеса на готвене преждевременно:

- Докоснете .

Процес на готвене без настроено време за готвене

Условие:

- Целевата температура е зададена.
- Докоснете .

Уредът загрева и се показва текущата температура.

По време на фазата на нагряване мига . Веднага щом бъде достигната зададената температура, се чува звуков сигнал, осветлението на камерата за готвене се включва и  започва да мига.

- Поставете храната в отделението за готвене.

- Потвърдете началото на процеса на готвене с .

Процесът на готвене започва и се показва изминалото време за готвене.

Прекратяване на процеса на готвене:

- Докоснете .

-  Процесът на готвене завършва автоматично след 23 часа и 59 минути.

6.8 Таймер

Таймерът може да се използва за задаване на началния час на процеса на готвене.

- Начален час: Процесът на готвене започва автоматично в този момент и завършва, когато изтече зададеното време за готвене.
- Краен час: Процесът на готвене приключва по това време. Въз основа на предварително зададеното време за готвене уредът се стартира автоматично предварително.

-  Условие: Трябва да се зададе време за готвене!

-  Таймерът може да се използва и в предварително зададените режими на работа.

Настройка на начален час

- Дълго натискане на .

Показват се текущият час и 5: (началният час).

Началният час може да се регулира:

- Докоснете желаната зона на плъзгача

С  и  настройката може да бъде прецизирана:

- Докоснете  или .

- Потвърдете с докосване на .

Показват се началният час и .

Настройка на краен час

- Продължително натискане на .

Показват се текущият час и 5: (началният час).

- Докоснете 5:.

Показват се текущият час и F: (крайният час).

Крайният час може да се регулира:

- Докоснете желаната зона на плъзгача

С **+** и **—** настройката може да бъде прецизирана:

► Докоснете **+** или **—**.

► Потвърдете с докосване на **✓**.

Въз основа на настроенния краен час се показват изчисленият начален час и **□**.

6.9 Усилване на парата

Парата може да се добави към храната в началото или по време на процеса на готвене. Това запазва храни като хляб или печено месо сочни отвътре и им придава хрупкава коричка.

Усилването на парата е налице в следните режими на работа:

- Комбинирана пара
- Горещ въздух

Веднага щом е възможно изпускане на пара по време на работа, се показва иконата **☁**.



Активиране на усилването на парата

► Докоснете **☁**.

Парата се въпрсква в отделението за готвене със закъснение (прибл. 1 до 2 минути).

По време на процеса свети **☁** и плъзгачът мига. След като процесът приключи, може да се задейства ново усилване на парата.

6.10 Любими

Пет ястия (въз основа на рецепти на BORA) със съответните им настройки са запазени в „Любими“.

► Докоснете **☆**.

Те се показват като цветни зони на плъзгача:

- Червена: Пица Маргарита
- Жълта: Картофени резени
- Зелена: Гриловани зеленчуци
- Розова: Мраморна торта
- Синя: Ориз басмати

Стартиране на програмата

► Докоснете желаната програма.

Показват се предварително зададените стойности.

► Докоснете **▷**.

Промяна на любимите програми

Настройките на програмата за любими ястия могат да бъдат променени по време на работа.

► Променете настройките (вижте "6.6 Настройка на параметри за готвене").

6.11 Режим Еко

Режимът Еко намалява консумацията на енергия. Това означава, че функциите, изискващи влажност, не са налични и времето за нагряване се удължава.

Активиране на режим Еко

► Докоснете **☼**.

Уредът е в режим Еко.

Могат да се настройват единствено температурата и времето за готвене.

Деактивиране на режим Еко

► Изберете режим на работа.

Уредът е в нормално състояние.

6.12 BORA Stick

BORA Stick – безжичният термометър за храна от BORA, измерва температурата в сърцевината на храната с изключителна точност по време на процеса на готвене. В комбинация с уреда храната се готви до точно желаната температура и процесът на готвене се спира автоматично. Освен това оставащото време за готвене се изчислява въз основа на зададената температура в сърцевината и се показва на уреда.

BORA Stick и уредът са свързани чрез Bluetooth.

BORA Stick се предлага като аксесоар от специализираният търговец на BORA и в онлайн магазина на BORA на адрес bora.com.

Свързване на BORA Stick с уреда

Условие: Стикът е зареден.

► Дръжте BORA Stick пред уреда.

► Докоснете **🔍**.

- Докато се установява връзка чрез Bluetooth, индикаторът мига **🔍**.
- След като връзката чрез Bluetooth бъде установена, ще се чуе звуков сигнал и **🔍** ще се показва постоянно.

Връзката чрез Bluetooth ще остане активна, докато:

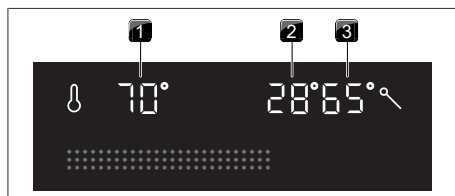
- уредът е изключен;
- BORA Stick е извън обхват;
- батерията на BORA Stick е изтощена.

Готвене с BORA Stick

Условие:

- BORA Stick е свързан с уреда.
 - Температурата на готвене е настроена на по-висока стойност от желаната температура в сърцевината.
- Поставете BORA Stick в храната.
- Докоснете **🔍**.

- ▶ Настройте желаната температура в сърцевината (целева температура).
 - ▶ Потвърдете настройката с докосване на ✓.
 - ▶ Докоснете ▷.
- Фурната загрева.
- Веднага щом бъде достигната зададената температура на отделението за готвене, се чува звуков сигнал, осветлението на отделението за готвене се включва и  започва да мига.
- ▶ Потвърдете с докосване на ✓.
- Показват се текущата температура в сърцевината и целевата температура на стика.



Фиг. 6.2 Индикатор на температурата в сърцевината

- [1] Температура на готвене [2] Текуща температура в сърцевината
- [3] Целева температура

- Плъзгачът показва напредъка към достигане на целевата температура.
- След като оставащото време до достигане на целевата температура бъде изчислено, то ще се покаже.

Възможно е да превключвате между екрана на текущата температура в сърцевината и този на оставащото време:

- ▶ Показване на текущата температура в сърцевината: Докоснете .
- ▶ Показване на оставащото време: Докоснете .

След като се достигне желаната температура в сърцевината, се чува звуков сигнал, осветлението на камерата за готвене светва и  мига.

Процесът на готвене завършва автоматично.

Промяна на температурата в сърцевината по време на работа

- ▶ Докоснете .
- ▶ Настройте желаната температура в сърцевината.
- ▶ Потвърдете настройката с докосване на ✓.

-  Ако зададената температура се промени по време на работа, оставащото време за работа се произчислява.

7 BORA Connect

BORA Connect дава възможност за установяване на връзка с приложението BORA One.

Моля, спазвайте указанията за безопасност в тази инструкция за употреба и се уверете, че те се спазват, дори когато работите с устройството чрез приложението BORA One.

Работата с уреда е с приоритет по всяко време. През това време работата чрез приложението BORA One не е възможна.

Активиране на BORA Connect

- ▶ Дълго натискане на B).
Иконата B) мига бавно.
Уредът е видим в приложението BORA One.

Деактивиране на BORA Connect

- ▶ Дълго натискане на B).
Уредът вече не е свързан с приложението BORA One, но все още се вижда в него.

7.1 Приложение BORA One

Чрез свързване с приложението BORA One имате достъп до допълнителни функции, чиито настройки се прехвърлят директно към уреда:

- Насочвани рецепти и програми с автоматично запаметяване на настройките на уреда
- Екран на текущото състояние на уреда
- Поетални инструкции за програмите за поддръжка
- Редактиране на любими

7.2 Инсталиране на приложението

Приложението BORA One е достъпно безплатно в App Store и Google Play.

- ▶ Инсталирайте приложението BORA One на мобилното си устройство.

8 Клиентско меню

Извикване на клиентското меню

Условие: Уредът е включен.

- ▶ Продължително натискане на символа за осветление на камерата за готвене .
Достъпът до клиентското меню е осъществен и се показва SEE.
▶ Докоснете SEE.
Показва се първи елемент от менюто .

Превключване към следващия елемент от менюто

- Докоснете елемент от менюто.

Запазване на променените настройки

- Потвърдете с докосване на .
- Настройките ще бъдат запазени.
- Клиентското меню се затваря.

Преглед на клиентското меню

Точка от менюто	Наименование	Фабрична настройка
01	Сила на сигналния тон	5
02	Час	
03	Дата	
04	Режим Super Simple Mode	Изкл.
05	Сериен номер	
06	Версии на софтуера	
07	Актуализация на софтуера	
08	Фабрични настройки	
09	Демо режим	Изкл.
10	Калибриране на резервоара за вода	Калибриран
11	Твърдост на водата	Твърда

Табл. 8.1 Клиентско меню

8.1 Елемент от менюто 01: Сила на сигналния тон

- Настройка на силата на сигналните тонове
- 
 Сигналните тонове, свързани с безопасността, винаги се възпроизвеждат със 100% сила на звука.

Регулиране на силата на звука

- Докоснете .
- Показва се маската за настройка.
- Докоснете  или .

или

- Докоснете съответната зони на плъзгача .
- Потвърдете с .

8.2 Елемент от менюто 02: Час

- Настройка на час
- Включване/изключване на постоянното показване на часа при изключен уред

Настройка на час

- Докоснете екрана за часа.

- Настройте часа с плъзгане на  или  и .
- Потвърдете с .
- Докоснете екрана за минутите.
- Използвайте плъзгача, за да регулирате настройките  или  и  минутите.

Включване / изключване на постоянното показване на часа

- Показване: Докоснете .
- Скриване: Докоснете .
- Потвърдете с .

8.3 Елемент от менюто 03: Дата:

- Настройка на текущата дата
- Докоснете .
- Показва се маската за въвеждане: Ден/месец/година

Настройка на деня

- Настройте деня с плъзгане на  или  и .

Настройка на месеца

- Докоснете екрана за месец
- Настройте месеца с плъзгане на  или  и .

Настройка на годината

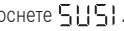
- Докоснете екрана за годината
- Настройте годината с плъзгане на  или  и .
- Потвърдете с .

8.4 Елемент от менюто 04: Режим Super Simple Mode

- Включване/изключване на режима Super Simple Mode

В режим Super Simple Mode е възможно само ръчно готвене. Всички други режими на работа са деактивирани.

Включване/изключване на режима Super Simple Mode

- Докоснете .
- Включване: Показва се .
- Изключване: Показва се .
- Докоснете .
- Потвърдете с .

8.5 Елемент от менюто 05: Серийни номера

- Индикатор на серийния номер на целия уред
- Индикатор на серийния номер на входно-изходната платка
- Индикатор на серийния номер на HMI

Показване на серийни номера

► Докоснете **SE**.

Целият уред:

► Докоснете **545**.

I/O платка:

► Докоснете **I**.

HMI:

► Докоснете **UI**.

► Потвърдете с докосване на **✓**.

8.6 Елемент от менюто 06: Версии на софтуера

- Екран за софтуера за потребителския интерфейс
- Екран за софтуера на входно-изходната платка

Показване на версиите на софтуера

► Докоснете **F I**.

Показва се софтуерът за потребителския интерфейс.

► Докоснете отново **F I**.

Показва се софтуерът на входно-изходната платка.

8.7 Елемент от менюто 07: Актуализация на софтуера

- Актуализация на софтуера чрез USB памет
- Актуализация на софтуера чрез Wi-Fi

Чрез USB памет

Актуалният софтуер е свободно достъпен на началната страница на BORA (www.bora.com).

- ❗ Като носител на информация за файла с актуализацията е необходима памет USB-C с форматиране FAT32.

► Изтеглете файла за актуализация на USB паметта.

► С две ръце повдигнете контролния блок нагоре.

► Издържайте капака на слота напред и поставете USB паметта.

► Докоснете **UPDA**.

► Докоснете **USB**.

► Потвърдете с **✓**.

Актуализацията се зарежда на 2 етапа.

Плъзгачът показва напредъка.

Първият етап е завършен, когато плъзгачът започне да мига.

► Потвърдете с докосване на **✓**.

Вторият етап стартира.

Плъзгачът показва напредъка.

Вторият етап е завършен, когато плъзгачът започне да мига.

► Потвърдете с докосване на **✓**.

► Извадете USB паметта.

► Затворете капака на слота.

Чрез Wi-Fi

► Докоснете **UPDA**.

► Докоснете **Wi**.

► Потвърдете с **✓**.

Актуализацията се изтегля.

Плъзгачът показва напредъка.

Актуализацията е завършена, когато **✓** мига.

► Потвърдете с докосване на **✓**.

8.8 Елемент от менюто 08: Фабрични настройки

- Нулиране на уреда до фабричните настройки

Настройките на уреда се нулират в състоянието си при доставката. Нулирането премахва всички свързани Bluetooth устройства, изтрива запазените Wi-Fi връзки и нулира личните настройки, като време, твърдост на водата и Любими.

Нулиране до фабричните настройки

► Продължително натискане на **FR**, докато лентата се покаже изцяло.

► Потвърдете с **✓**.

Следващия път, когато включите уреда, отново ще преминете през основните настройки.

8.9 Елемент от менюто 09: Демо режим

- Включване/изключване на демо режима

В демо режима всички работни функции са налични, но уредът не загрява. Демо режимът се използва например на изложения.

Включване/изключване на демо режима

► Докоснете **dE**.

• Включване: Показва се **On**.

• Изключване: Показва се **Off**.

► Докоснете **:::::**.

► Потвърдете с **✓**.

8.10 Елемент от менюто 10: Калибриране на резервоара за вода

Резервоарът за вода е вече калибриран при доставката.

Калибриране на резервоара за вода:

Условие: Резервоарът за вода не е монтиран в устройството.

- ▶ Докоснете .
- ▶ Поставете празния резервоар за вода.
- ▶ Докоснете .
- ▶ Извадете резервоара за вода.
- ▶ Напълнете резервоара за вода с питейна вода.
- ▶ Поставете пълния резервоар с вода.
- ▶ Потвърдете с .

Калибрирането е завършено, когато се покаже 100%.

8.11 Елемент от менюто 11: Твърдост на водата

- Задаване на ниво на твърдост на водата

Нивото на твърдост на водата показва концентрацията на калциеви и магнезиеви йони в чешмяната вода и се разделя на 3 нива – мека, средна и твърда. Точна информация за степента на твърдост можете да получите от местното водоснабдително дружество.

-  **Неправилно зададеното ниво на твърдост на водата може да доведе до повреда на уреда.**

Задаване на ниво на твърдост на водата

- ▶ Докоснете .

Трите нива на твърдост се показват като зони на плъзгача:

-  , мека: 0 – 8,4 °dH (ниско съдържание на калций)
-  , средна: 8,4 – 14 °dH (нормално съдържание на калций)
-  , твърда: над 14 °dH (високо съдържание на калций)

- ▶ Докоснете съответната зона на плъзгача .
- ▶ Потвърдете с .

9 Почистване и поддръжка

- ▶ Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (Безопасност).

-  Периодичното почистване и поддръжка гарантира продължителен живот и оптимално действие.

- ▶ Спазвайте следните интервали на почистване:

Компоненти	Интервал на почистване
Отделение за готвене	Ръчно почистване: при необходимост Програми за почистване: при необходимост Сушене: когато има влага в отделението за готвене
Странични стойки за очакване	веднага след всяко замърсяване
Предна част на уреда	веднага след всяко замърсяване
Вътрешно стъкло на вратата	веднага след всяко замърсяване
Фурнени тави	след всяка употреба
Уплътнение на пространството за готвене	при необходимост, след приготвяне на пиче месо
Резервоар за прясна вода	Пълнене на резервоара с чиста вода: Когато не се използва повече от 48 часа Почистване на резервоара: Няма ползване на вода повече от 5 дни

Табл. 9.1 Интервали на почистване

-  За да предотвратите загарянето на мръсотия, почиствайте отделението за готвене след всяка употреба.

-  Уредът и всички използвани аксесоари ще бъдат горещи след работа. За да избегнете изгаряния, винаги оставайте уреда и аксесоарите да се охладят преди почистване.

9.1 След работа с пара

След работа с пара в уреда може да остане влага, което може да доведе до повреда на компонентите му.

- ▶ Изсушете следните компоненти:
 - Резервоар за прясна вода
 - Отделение за готвене (на ръка или програма)
 - Вътрешно стъкло на вратата (на ръка или програма)
 - Уплътнение на пространството за готвене
 - Канал за оттичане

9.2 Почистващи средства

В никакъв случай не използвайте пароструйка, драскащи гъби, абразивни средства или химически агресивни почистващи препарати.

Не използвайте почистващ препарат в топло отделение за готвене.

Когато използвате програмите за поддръжка, прилагайте само препарат BORA за почистване на фурни и препарат BORA за отстраняване на котлен камък (предлагат се от специализирания търговец на BORA или в онлайн магазина на BORA).

9.3 Почистване на отделението за готвене

9.3.1 Ръчно почистване

- ▶ Отстранете всички остатъци от храна.
- ▶ Почистете отделението за готвене с чиста попивателна кърпа и топла вода.
- ▶ Подсушете вътрешността на отделението за готвене на ръка с мека кърпа.

9.3.2 Програми за поддръжка

За почистване и отстраняване на котлен камък на отделението за готвене има 3 програми за поддръжка:

- Почистване 
- Изсушаване 
- Почистване на котлен камък 

Показване на програмите за поддръжка

- ▶ Дълго натискане на .

9.3.3 Почистване

Предлагат се 2 функции за почистване:

Почистване

В комбинация с препарат BORA за почистване на фурни и с помощта на топлина и пара се отстраняват грубите замърсявания.

Бързо почистване

Мръсотията се омекотява с пара и може лесно да се избърше с кърпа за почистване.

-  За почистване температурата в отделението за готвене трябва да бъде по-ниска от 50 °C. Ако това не е така,  когато функцията стартира, се чува звуков сигнал и функцията за почистване не стартира.

- ▶ Оставете уреда да се охлади.

Ако температурата в отделението за готвене е по-ниска от 50 °C, постоянно се показва .

- ▶ Стартирайте отново програмата.

9.3.4 Функция за почистване „Почистване“

Условие: Показват се програмите за поддръжка (вижте "9.3.2 Програми за поддръжка").

Изберете програма

- ▶ Докоснете  в(ъв) .
 - ▶ Потвърдете избора с .
 - ▶ Докоснете  в(ъв) .
 - ▶ Потвърдете с докосване на .
- Показва се времето за почистване.

Стартиране на програмата

- ▶ Докоснете .

Уредът ви направлява през функцията за почистване в 5 стъпки.

Стъпка 1

- ▶ Отворете вратата.
 - ▶ Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
 - ▶ Извадете страничната стойка за окачване.
 - ▶ Премахнете повърхностните замърсявания.
 - ▶ Нанесете равномерно около 50 ml препарат BORA за почистване на фурни с гъба върху всички повърхности в отделението за готвене, както и по вътрешната страна на вратата. Използвайте подходящи защитни ръкавици, тъй като почистващият препарат е разяждащ.
 - ▶ Затворете вратата.
- Ако вратата е затворена, мига .
- ▶ Потвърдете с докосване на .

Стъпка 2

- Отделението за готвене се загрева до 60 °C за 45 минути. Времето за почистване започва да отброява, а плъзгачът показва напредъка, като се запълва отляво надясно.
- Когато времето за почистване изтече, мига .
- ▶ Потвърдете с докосване на .

Стъпка 3

- ▶ Избършете отделението за готвене.
- ▶ Потвърдете с докосване на .

Стъпка 4

- Отделението за готвене се загрева в продължение на 10 минути при 100% пара. Времето започва да отброява, а плъзгачът показва напредъка, като се запълва отляво надясно.
- След като етапът на нагряване приключи, мига .

- ▶ Потвърдете с докосване на .

Стъпка 5

- ▶ Избършете отделението за готвене.
- ▶ Потвърдете с докосване на .

Прекратете програмата преждевременно

Функцията за почистване може да бъде прекратена преждевременно, например за да се съкрати времето за действие при по-леки замърсявания. Стъпки 3, 4 и 5 все още са необходими, за да се гарантира, че почистващият препарат е напълно отстранен от отделението за готвене.

- ▶ Докоснете .

9.3.5 Функция за почистване „Бързо почистване“

Условие: Показват се програмите за поддръжка (вижте "9.3.2 Програми за поддръжка").

Изберете програма

- ▶ Докоснете  в(ъв) .
- ▶ Потвърдете избора с докосване на .
- ▶ Докоснете  в(ъв) .
- ▶ Потвърдете избора с докосване на .

Показва се времето за почистване.

Стартиране на програмата

- ▶ Докоснете .

Уредът ви направлява през функцията за почистване в 2 стъпки.

Стъпка 1

- Отделението за готвене се почиства с пара. Времето за почистване започва да отброява, а плъзгачът показва напредъка, като се запълва отляво надясно.
- Когато времето за почистване изтече, мига .
- ▶ Потвърдете с докосване на .

Стъпка 2

- ▶ Избършете отделението за готвене.
- ▶ Потвърдете с докосване на .

9.3.6 Изсушаване

Ако отделението за готвене не е замърсено, а само влажна от водни пари, програмата за сушене е достатъчна. Това премахва остатъчната влага от отделението за готвене с помощта на топъл, сух въздух.

Условие: Показват се програмите за поддръжка (вижте "9.3.2 Програми за поддръжка").

Изберете програма

- ▶ Докоснете  в(ъв) .
- ▶ Потвърдете избора с докосване на .

Показва се времето за изсушаване.

Стартиране на програмата

- ▶ Докоснете .
- Отделението за готвене се изсушава. Времето за изсушаване започва да отброява, а плъзгачът показва напредъка, като се запълва отляво надясно.
- След като времето за изсушаване изтече, ще се покаже стандартният екран.

Прекратете програмата преждевременно

Процесът на изсушаване може да бъде спрял преждевременно по всяко време.

- ▶ Докоснете .

9.3.7 Почистване на котлен камък

Условие: Показват се програмите за поддръжка (вижте "9.3.2 Програми за поддръжка").

Изберете програма

- ▶ Докоснете  в(ъв) .
- ▶ Потвърдете избора с докосване на .

Показва се програмата за почистване на котлен камък.

Стартиране на програмата

- ▶ Докоснете .

Уредът ви направлява през програмата за почистване на котлен камък в 10 стъпки.

Стъпка 1

- Водата се изпомпва от уреда.
- Показва се оставащото време.
-  мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 2

- ▶ Изпразнете резервоара за вода.
- ▶ Изсипете цялото съдържание на препарата на BORA за почистване на котлен камък в празния резервоар за вода.
- ▶ Поставете резервоара за вода.
- ▶ Потвърдете с .

Стъпка 3

- Почистването на котлен камък започва.
- Показва се оставащото време.
-  мига, когато процесът е завършен.

 Ако процесът на почистване на котлен камък бъде прекъснат от стъпка 3 нататък, уредът ще поиска цикъл на изплакване (вижте "9.3.8 Принудително изплакване").

Стъпка 4

- Изпразнете резервоара за вода.
- Изплакнете резервоара с чиста вода.
- Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с ✓.

Стъпка 5

- Уредът се изплаква.
- Показва се оставащото време.
- ✓ мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 6

- Изпразнете резервоара за вода.
- Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

Стъпка 7

- Уредът се изплаква за втори път.
- Показва се оставащото време.
- ✓ мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 8

- Изпразнете резервоара за вода.
- Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

Стъпка 9

- Уредът се изплаква за трети път.
- Показва се оставащото време.
- ✓ мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 10

- Изпразнете резервоара за вода.
- Изплакнете основно резервоара с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

9.3.8 Принудително изплакване

Ако процесът на почистване на котлен камък бъде прекратен преждевременно, захранването бъде прекъснато или уредът бъде изключен по време на този процес, той впоследствие ще поиска цикъл на изплакване. Това е необходимо, за да се отстранят евентуални остатъци от почистващи препарати от системата.

 Изплакването е задължително; едва тогава е възможна по-нататъшна работа с уреда.

Принудителното изплакване се показва с FF.

Извършете необходимото изплакване:

- Докоснете ▷.
- Уредът ви направлява през програмата в 8 стъпки.

Стъпка 1

- Системата се изпомпва и изплазва.
- Показва се оставащото време, а плъзгачът показва напредъка.
- Когато времето изтече, мига ✓.

Стъпка 2:

- Изпразнете резервоара за вода.
- Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

Стъпка 3

- Уредът се изплаква.
- Показва се оставащото време.
- ✓ мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 4

- Изпразнете резервоара за вода.
- Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

Стъпка 5

- Уредът се изплаква за втори път.
- Показва се оставащото време.
- ✓ мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 6

- Изпразнете резервоара за вода.
- Напълнете резервоара за вода с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

Стъпка 7

- Уредът се изплаква за трети път.
- Показва се оставащото време.
- ✓ мига, когато процесът е завършен.

Стъпка 8

- Изпразнете резервоара за вода.
- Изплакнете основно резервоара с чиста вода.
- Поставете резервоара за вода.
- Потвърдете с докосване на ✓.

9.4 Почистване на канала за оттичане

Всички капки, стичащи се по вътрешната страна на прозореца, се събират в канала за оттичане, когато вратата се отвори.

- Избършете канала за оттичане с мека кърпа.

9.5 Почистване на предната част на уреда

- Почистете предната част на уреда с чиста попивателна кърпа, препарат за миене на съдове и топла вода или с чиста, влажна микрофибърна кърпа без препарат.
- Подсушете предната част на уреда с мека кърпа.

9.6 Почистване на уплътнението на пространството за готвене

- Почистете уплътнението на пространството за готвене с чиста попивателна кърпа, препарат за миене на съдове и топла вода или с чиста, влажна микрофибърна кърпа без препарат.
- Подсушете уплътнението с мека кърпа.

i Замърсеното уплътнение на пространството за готвене може да доведе до течове.

9.7 Почистване на фурнените тави

Ръчно почистване

- Използвайте почистващ препарат, който разтваря мазнини.
- Почистете фурнените тави с гореща вода и мека четка.
- Изплакнете добре фурнените тави.
- Подсушете фурнените тави с мека кърпа.

Почистване в съдомиялна машина

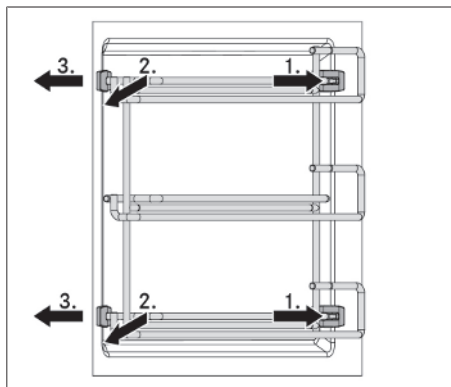
- Поставете фурнените тави обърнати в съдомиялната машина.
- Уверете се, че други предмети не могат да се трият в фурнените тави.

9.8 Почистване на страничната стойка за окачване

Изваждане на страничната стойка за окачване

Изваждайте страничните стойки за окачване само след като са изстинали.

- Натиснете стойката леко надолу.
- Издърпайте стойката от държача отпред странично
- Издърпайте стойката напред от задния държач



Фиг. 9.1 Изваждане на страничната стойка за окачване

Ръчно почистване

- Почиствайте страничните стойки за окачване с чиста попивателна кърпа, препарат за миене на съдове и топла вода. Ако са силно замърсени, накснете стойките в гореща сапунена вода.
- Подсушете стойките с мека кърпа.

Почистване в съдомиялна машина

Страничните стойки за окачване могат да се почистват в съдомиялна машина.

Поставяне на странична стойка за окачване

- Уверете се, че използвате правилната стойка за лявата или дясната страна.

9.9 Почистване на резервоара за прясна вода

Капакът на резервоара за вода може да се сваля за почистване.

- Задръжте здраво с ръка резервоара за вода.
- Повдигнете капака на резервоара за вода нагоре.

Ръчно почистване

- Почистете резервоара и капака с чиста попивателна кърпа, препарат за миене на съдове и топла вода.
- Изплакнете добре резервоара и капака.
- Изсушете резервоара и капака с мека кърпа.

Почистване в съдомиялна машина

- Изберете програма за миене с максимална температура 60°C.

10 Отстраняване на неизправности

i Неизправностите и грешките често могат да бъдат отстранени самостоятелно от потребителя. Това спестява време и разходи, тъй като не е необходимо да се обръщате към отдела за обслужване на клиенти.

► Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (Безопасност).

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
Уредът не може да се включи	Дефектен предпазител/автоматичен предпазител	Сменете предпазителя; Включете отново автоматичния прекъсвач
	Предпазител/автоматичен предпазител се задейства многократно	Свържете се със сервизния екип на BORA.
	Захранването с електрически ток прекъснато	Електрическото захранване трябва да се провери от електротехник
По време на работа излиза пара	Уплътнението на пространството за готвене не е поставено правилно	Проверете дали уплътнението на пространството за готвене е поставено правилно
	Уплътнението на пространството за готвене е силно замърсено	Почистване на уплътнението на пространството за готвене
	Уплътнението на пространството за готвене е повредено	Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team
По време на работа капе вода от долната част на вратата на уреда	Уплътнението на пространството за готвене не е поставено правилно	Проверете дали уплътнението на пространството за готвене е поставено правилно
	Уплътнението на пространството за готвене е силно замърсено.	Почистване на уплътнението на пространството за готвене
	Уплътнението на пространството за готвене е повредено	Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team
	Каналът за оттичане е силно замърсен	Почистване на канала за оттичане
Часът не се показва, когато уредът е изключен	Екранът е деактивиран	Активирате на екрана в клиентското меню (елемент 1 от менюто)
Осветлението на камерата за готвене не работи	Автоматично изключване след 15 минути	Докоснете 
	Крушката е дефектна	Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team
Ръчно усилване на парата не е възможно, иконата  не се показва	Резервоарът за прясна вода е празен	Напълнете резервоара за прясна вода
	Избран е режим на работа без добавяне на влага	В този режим на работа не е възможно ръчно усилване на парата
		Изберете режим на работа с добавяне на влага
Уредът не нагрява	Демо режимът е активен	Деактивирате на демо режима в клиентското меню (точка 4 от менюто)
Показва се „FF“. Уредът приканва да се изплакне	Захранването е било прекъснато или уредът е бил изключен по време на процеса на почистване на котлен камък	Стартиране на заявеното изплакване
Иконата  мига	Уредът се нагрява	Когато целевата температура бъде достигната, иконата свети постоянно
Иконата  мига в жълто	Уредът трябва (възможно най-скоро) да бъде почистен от котления камък	Почистване на котлен камък от уреда.
Иконата  мига в синьо	Резервоарът за прясна вода е празен	Напълнете резервоара за прясна вода

Ситуация	Причина	Начин на отстраняване
Добавянето на влажност не може да се регулира (възможно е само отвеждане на влагата)	Уредът трябва да се почисти от котлен камък	Почистване на котлен камък от уреда.
	Избран е режим на работа без добавяне на влага	В този режим на работа не е възможно усилване на парата Изберете режим на работа с добавяне на влага
	Резервоарът за прясна вода е празен	Напълнете резервоара за прясна вода
Режимът с добавяне на влажност не стартира	Сензорът за ниво е дефектен	Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team
	Уредът не се свързва с BORA Stick	Приближете BORA Stick в обхват
Уредът не се свързва с BORA Stick	BORA Stick е извън обхват	Заредете BORA Stick
	BORA Stick няма батерия	
	BORA Stick вече се използва с друго устройство BORA	

Табл. 10.1 Отстраняване на неизправности

Съобщения за грешка

Съобщенията за грешка се показват с номер на грешка „Err. . .“.

Код на грешка	Причина	Начин на отстраняване
2 11, 2 15, 2 17	Твърде ниска околна температура	Проверете температурата в помещението. Ако тази температура е по-висока от 15°C и грешката продължава, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Уредът не може да продължи да работи или може да работи само с ограничения.
2 12, 2 16, 2 18	Твърде висока температура на околната среда	Оставете уреда и вградения шкаф да се охладят. Проверете вентилационните отвори във вградения шкаф, за да се уверите, че са чисти. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Уредът не може да продължи да работи или може да работи само с ограничения.
2 6	Температурата на пространството за готвене е твърде ниска/Околната температура е твърде ниска	Проверете температурата в помещението. Ако тази температура е по-висока от 15°C и грешката продължава, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Можете да продължите да използвате уреда.
2 8, 5 4	Температурата на пространството за готвене е твърде висока	Оставете уреда да се охлади и го рестартирайте. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Можете да продължите да използвате уреда.
2 9	Температурата на пространството за готвене е твърде висока	Процесът на готвене се прекъсва като предпазна мярка. Не можете да продължите да използвате уреда. Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team.
3 11	Напреднало образуване на котлен камък	Налага се почистване на котления камък от уреда.

Код на грешка	Причина	Начин на отстраняване
3 13	Необходимо е почистване на котления камък	Почистване на котлен камък от уреда.
5 2	Софтуерна грешка	Необходима е актуализация на софтуера. Ако тази грешка се появи отново след актуализацията, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Можете да продължите да използвате уреда.
5 3, 5 7	Софтуерна грешка	Необходима е актуализация на софтуера. Ако тази грешка се появи отново след актуализацията, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Уредът не може да продължи да работи или може да работи само с ограничения.
6 2	Почистването на котления камък беше преждевременно прекратено	Рестартирайте уреда, за да извършите автоматично промиване. След това уредът може да се използва отново.
6 9	Грешка при предаване	Извадете USB паметта и я включете отново. Стартирайте софтуерната актуализация. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA.
6 11	Грешка по време на актуализация на софтуера	Стартирайте отново актуализацията на софтуера. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA.
6 12	Влизането в BORA Cloud не бе успешно	Свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Можете да продължите да използвате уреда.
6 13	Връзката с BORA Cloud не бе успешна	Проверете връзката си с интернет. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Можете да продължите да използвате уреда.
6 37, 6 40, 6 42, 6 64 – 6 70	Софтуерна грешка в работещата програма	Рестартирайте уреда. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Уредът не може да продължи да работи или може да работи само с ограничения.
7 1	Резервоарът за вода не е монтиран	Поставете резервоара за вода. Рестартирайте уреда.
7 2	Ниво на резервоара под 10%	Пълнене на резервоара за вода.
7 3	Нивото в резервоара е твърде високо	Изпразване на резервоара за вода.
7 4	Нивото на резервоара е ниско	Напълнете възможно най-скоро резервоара за вода.
9 8	Техническа грешка	Рестартирайте уреда. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Можете да продължите да използвате уреда.

Код на грешка	Причина	Начин на отстраняване
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	Техническа грешка	Рестартирайте уреда. Ако тази грешка се появи отново, свържете се със сервизния екип на BORA Service Team. Уредът не може да продължи да работи или може да работи само с ограничения.

Табл. 10.2 Съобщения за грешка

Неописани неизправности и грешки:

- Изключете уреда.
- Свържете се със BORA Service Team и посочете номера на показаната грешка и модела (вижте "14 сервиза").

11 Монтаж

- Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (Безопасност).

11.1 Указания за монтаж

- Височината на монтаж на уреда трябва да бъде избрана така, че съдържанието на фурнената тава да може да се вижда на най-горното ниво на поставяне.
- За да се предотврати кондензация върху студения под, трябва да се поддържа минимална монтажна височина от 100 mm между долния ръб на уреда и пода.
- За да се предотврати подхлъзване или преобръщане на уреда, той трябва да бъде монтиран в шкаф за вграждане.
- За пренасяне на уреда са предвидени разположените от страни улеи за хващане.
- Ако уредът е монтиран под плот за готвене, трябва да се спазват и спецификациите на производителя на плота за готвене.

11.1.1 Шкаф за вграждане

- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Ако два уреда се монтират един над друг, е необходим стабилен конструктивен под или използването на подходящи монтажни скоби за уреди.
- Зад нишата за вграждане не трябва да има връзки.

11.2 Съдържание на доставката

Съдържание на доставката	Брой
Фурна на пара Oven Steam	1
Скара за печене и грилове X BO	1
Универсална тава X BO	1
Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран, X BO	1
Фиксираща плоча за корпус с винтове	2
Шаблон за монтаж	1
Инструкция за употреба и монтаж	1

Табл. 11.1 Съдържание на доставката

Проверка на съдържанието на доставката

- Проверете съдържанието на доставката за окомплектованост и повреди.
- Ако в доставката липсват части или съдържа повредени части, информирайте веднага BORA Service Team.
- В никакъв случай не монтирайте повредени части.

- Изхвърлете транспортната опаковка по надлежния начин (Извеждане от експлоатация, демонтиране и изхвърляне).

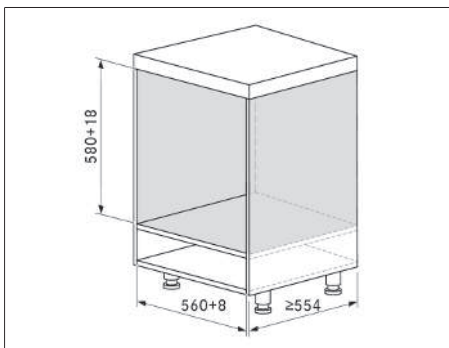
11.3 Инструменти и помощни средства

За правилен монтаж на уреда се нуждаете и от следните инструменти:

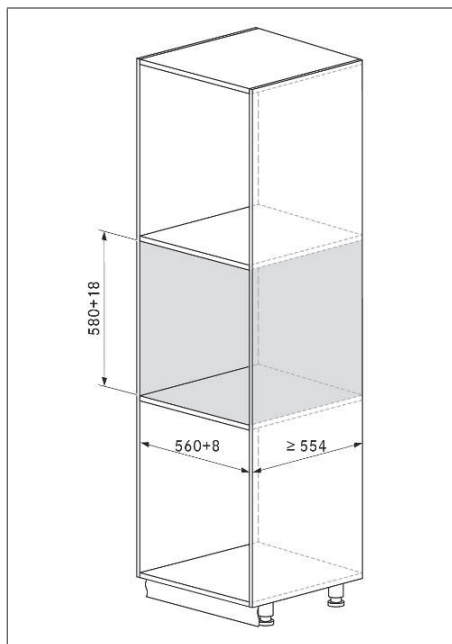
- ❗ Всички монтажни работи трябва да се извършват с ръчни инструменти. При използване на машинни инструменти съществува риск от превишаване на въртящия момент на затягане.

11.4 Монтажни размери

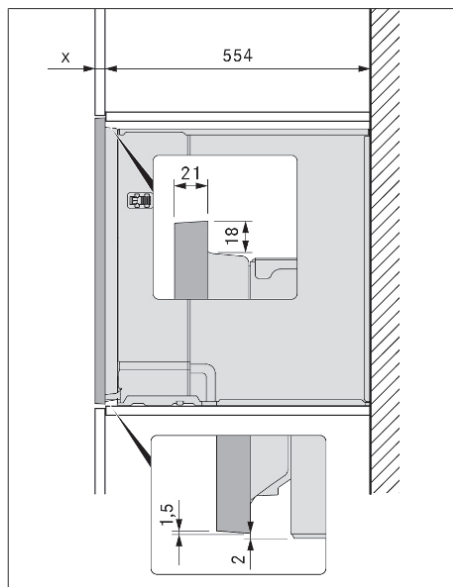
- Подгответе шкафа за вграждане, като вземете предвид посочените размери.
- За правилно нивелиране използвайте нивелир, за да подравните прецизно рафта, върху който стои уред.



Фиг. 11.1 Монтажни размери за под плот



Фиг. 11.2 Монтажни размери за висок шкаф

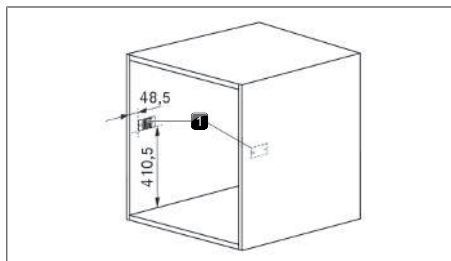


Фиг. 11.3 Размери на уреда

11.5 Вграждане

11.5.1 Монтиране на фиксиращи плочи за корпус

- С помощта на шаблона за монтаж и предоставените винтове затегнете на ръка фиксиращите плочи за корпус към вътрешната страна на нишата за вграждане.



Фиг. 11.4 Ниша за вграждане с фиксиращи плочи за корпус

- [1] Фиксиращи плочи за корпус

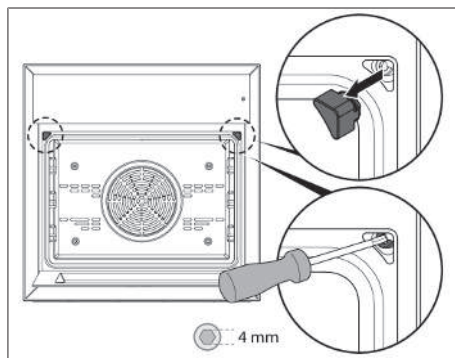
11.5.2 Монтиране и фиксиране на уреда

- ❗ Уплътнението на пространството за готвене не трябва да се демонтира.

- Свържете захранващия кабел към задната част на уреда.
- Плъзнете уреда в нишата за вграждане до желаната позиция.
- Уверете се, че захранващият кабел не е притиснат или повреден.
- Поставете уреда в центъра.
- Отворете вратата.
- Премахнете ограничителите на вратата в горния ляв и десен ъгъл.
 - Двата закрепващи винта вече са достъпни.

При завъртане на закрепващия винт (ключ за вътрешен шестостен 4 mm) фиксиращият клин от съответната страна излиза и натиска фиксиращата пластина.

- Затегнете закрепващите винтове поред.



Фиг. 11.15 Фиксиране на уреда

- ▶ Натиснете отново двете панти на вратата, за да ги върнете на място.
- ▶ Проверете дали уредът е монтиран правилно.

11.5.3 Свързване на уреда с електрическата мрежа

- Уредът трябва да се включва само в правилно монтиран контакт тип „Шуко“.
- Обезопасяването трябва да се извърши в съответствие с индикацията на степента на мощността, посочена на типовата табелка, и местните разпоредби.
- ▶ Включете щепсела на захранващия кабел в контакта тип „Шуко“.
- i** За Обединеното кралство (UK) захранващия кабел е приложен без монтиран щепсел. Поставянето на специфичния за страната щепсел трябва задължително да се извърши от квалифициран специализиран персонал.

11.6 Първоначална експлоатация

11.6.1 Основни настройки

След като уредът бъде свързан към водопровода, трябва да се настроят датата, часът и степента на твърдост на водата.

Нивото на твърдост на водата показва концентрацията на калциеви и магнезиеви йони в чешмяната вода и се разделя на 3 нива – мека, средна и твърда.

Точна информация за степента на твърдост можете да получите от местното водоснабдително дружество.

Настройка на датата

- ▶ Докоснете **дд**.
- Показва се маската за въвеждане: Ден/месец/година

Настройка на деня:

- ▶ Настройте деня с плъзгане на **----** или **+** и **-**.

Настройка на месеца:

- ▶ Докоснете екрана за месец
- ▶ Настройте месеца с плъзгане на **----** или **+** и **-**.

Настройка на годината:

- ▶ Докоснете екрана за годината
- ▶ Настройте годината с плъзгане на **----** или **+** и **-**.
- ▶ Потвърдете с **✓**.

Настройка на час

- ▶ Докоснете екрана за часа.
- ▶ Настройте часа с плъзгане на **----** или **+** и **-**.
- ▶ Потвърдете с **✓**.
- ▶ Докоснете екрана за минутите.
- ▶ Използвайте плъзгача, за да регулирате настройките **----** или **+** и **-** минутите.
- ▶ Потвърдете с **✓**.

Задаване на ниво на твърдост на водата

- ▶ Докоснете **ННrd**.
- Трите нива на твърдост се показват като зони на плъзгача:
 - **Soft**, мека: 0 – 8,4 °dH (ниско съдържание на калций)
 - **Med**, средна: 8,4 – 14 °dH (нормално съдържание на калций)
 - **Hard**, твърда: над 14 °dH (високо съдържание на калций)
- Докоснете съответната зона на плъзгача **----**.
- ▶ Потвърдете с **✓**.

11.6.2 Основно почистване

- ▶ Извадете всички опаковъчни материали, аксесоари и страничните решетки от отделението за готвене.
- ▶ Избършете отделението за готвене с влажна попивателна кърпа.
- ▶ Включете уреда.
- ▶ Загрейте уреда за 1 час на 230°C.
 - Това може да причини неприятни миризми.
- ▶ Проветрявайте помещенията по време на процеса на нагряване.
- ▶ Изключете уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Почистете отделението за готвене с препарат за съдове и кърпа за съдове.

- ▶ Почистете аксесоарите и решетките за закрепване с препарат за миене на съдове и попивателна кърпа.
- ▶ Поставете страничните решетки в отделението за готвене.

11.7 Предаване на потребителя

Когато монтажът е завършен:

- ▶ Обяснете основните функции на потребителя.
- ▶ Информирайте потребителя за всички свързани с безопасността аспекти на употребата на уреда.
- ▶ Предайте на потребителя принадлежностите и инструкциите за употреба и монтаж за сигурно съхранение.

12 Демонтиране

- ▶ Спазвайте всички указания за безопасност и предупреждения (Безопасност).

За демонтаж се изисква уредът да е достъпен за демонтиране и да е разединен от електрозахранването.

- ▶ Изпразнете резервоара за вода.
- ▶ Разхлабете двата закрепващи винта горе вляво и горе вдясно зад окачването на вратата.
- ▶ Изхвърлете стария уред и замърсените аксесоари (вижте "13 Изхвърляне").

13 Изхвърляне

13.1 Изхвърляне на опаковката

Опаковъчните материали са екологично чисти. Отделните компоненти трябва да се изхвърлят отделно.

13.2 Изхвърляне на принадлежности

Изхвърляйте ненужните или използвани принадлежности (напр. филтър) правилно, като спазвате регионалните разпоредби.

13.3 Изхвърляне на стария уред

Символът на зачеркнатия кош за отпадъци с колелца означава, че този продукт трябва да се изхвърля отделно от битовите отпадъци. Уредът трябва да се събира и връща отделно от несортираните битови отпадъци.



Като краен потребител имате задължението да изхвърлите продукта отделно в съответствие със съответните национални разпоредби, например като ги предадете в официален пункт за събиране. Градските или общинските администрации могат да предоставят информация в тази връзка. Връщане на стоки към търговци на дребно също е възможно, при условие че дистрибуторът предлага връщането доброволно или е законово задължен да го направи.

Старите електрически и електронни уреди често съдържат все още ценни материали. Те обаче съдържат и вредни вещества, които са били необходими за тяхното функциониране и безопасност. В останъчните отпадъци или ако се третират неправилно, те могат да навредят на човешкото здраве и околната среда.

13.4 Предотвратяване на образуването на отпадъци

Моля, обърнете внимание също, че предотвратяването на образуването на отпадъци има още по-ценен принос за опазването на околната среда. Следователно, когато е възможно, освен последваща употреба или ремонт, предоставянето на уреда на втори потребител е екологично ценна алтернатива на изхвърлянето му.

13.5 Изтриване на данни

Моля, обърнете внимание, че вие носите отговорност за изтриването на всички данни на уреда, особено поверителни и лични данни.

14 сервиза

За неизправности, които не можете да отстраните самостоятелно, както и за въпроси относно резервни части, се обърнете към специализирания търговец на BORA или към BORA Service Team. Можете да намерите данните за контакт на последната страница на тези инструкции или на страницата за сервиз на BORA на адрес www.bora.com/service.

Можете да се свържете със BORA Service Team и на сервизния номер:



BORA Service Team се нуждае от типовото обозначение и серийния номер на уреда ви (FD номер).

Тази информация можете да намерите на типовата табелка, в приложената гаранционна карта и в клиентското меню (вижте "8.5 Елемент от менюто 05: Серийни номера").

15 Принадлежности

- Плоча за печене и гриловане XBOBGP
- Тава Airfry XBOAFB
- Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран, XBOGBG
- Скара за печене и гриловане XBOBGR
- Универсална тава XBOUB
- Универсална тава, дълбока XBOUBT
- Шпатула за пица KWPZZ
- Комплект за почистване на фурни OVENCS
- Комплект за почистване на фурни и на котлен камък OVENDCS
- Препарат за почистване на котлен камък (4 бр.) OVENDE/4
- Телескопични водачи с пълно изтегляне, десен и лъв OVENED (не са подходящи за тава за Airfry XBOAFB)

i Допълнителни аксесоари и информация може да получите от специализирания търговец на BORA и в онлайн магазина на BORA на адрес bora.com.

16 Гаранция на производителя от BORA

BORA предоставя 2-годишна гаранция от производителя за своите продукти на крайните клиенти. Тази гаранция се дава на крайния клиент в допълнение към законовите гаранционни претенции срещу продавача на нашите продукти.

Гаранцията на производителя важи за продуктите на BORA, изброени тук, които са закупени от оторизирани и обучени търговци на BORA и са инсталирани в рамките на Европейския съюз и държавите от EACT:

- Плотове за готвене
- Аспираторни системи за плотове за готвене
- Системи за пара и печене
- Системи за охлаждане и замразяване
- Осветяване
- Електрически аксесоари

Гаранцията на производителя започва от датата на предаване на продукта BORA на крайния клиент и важи 2 години. Чрез регистрация на www.bora.com/registration, гаранцията на производителя за избрани устройства може да бъде удължена до 3 години.

За осветителните продукти BORA гаранцията на производителя се удължава до 5 години след регистрация.

Гаранцията на производителя изисква монтажните продукти да бъдат професионално инсталирани от оторизиран специализиран търговец на BORA – в съответствие с инструкциите за монтаж и ръководството за планиране на BORA, валидни към момента на монтажа. По време на употреба крайният клиент трябва да се придържа към спецификациите и указанията, дадени в инструкцията за употреба и монтаж.

При ползване на гаранцията на производителя, неизправността трябва да бъде съобщена директно пред BORA и трябва да се представи счетоводен доказателствен документ за покупката. По избор, доказателството за покупка може да се представи, като се регистрация на bora.com/registration.

BORA гарантира, че всички продукти BORA нямат дефекти в материала и производствени дефекти. Дефектът трябва да е съществувал вече към момента на предаване на продукта на крайния клиент. Ползването на гаранционна услуга не прекъсва срока на гаранцията и тя не започва да тече отново.

По свое усмотрение BORA ще отстрани неизправностите, като или ще поправи или замени продукта BORA. BORA поема всички разходи за отстраняване на неизправности, които са покрити от гаранцията на производителя.

Следните продукти са изрично изключени от гаранцията на производителя на BORA:

- Продукти BORA, които не са закупени от оторизирани търговци на BORA или от обучени от BORA търговци.
- Повреди в резултат на неспазване на инструкцията за употреба и монтаж (това важи и за грижата и почистването на продукта). Те представляват неправилна употреба.
- Повреди, причинени от нормално износване.
- Повреди, причинени от външни влияния (като транспортни щети, неправилен демонтаж и монтаж, проникване на конденз, щети, причинени от природни сили, като например удар от мълния).
- Повреди, дължащи се на самостоятелно извършени ремонти, ремонти или опити за ремонти, извършени от лица и фирми, неупълномощени от BORA.
- Повреди на стъклени компоненти, метални компоненти (с покритие и без покритие), сензорен дисплей, пластмасови и други износващи се части.
- Щети поради колебания в електрическото напрежение.

- Косвени щети или искове за обезщетяване на причинени вреди, надхвърлящи неизправността.
- Повреди вследствие на вода или мръсотия поради липсващи капаци или елементи.
- Повреди, причинени от добавяне на вода в пространството за готвене.
- Повреди, причинени от удължаване на маркуча за подаване на вода и за отпадъчна вода с маркуч без одобрение за питейна вода или неспецифицирани проводни с помощта на адаптер.
- Повреди на следните компоненти: Вакуумен клапан, тава за отцеждане, декоративен пръстен и декоративен капак.

Законовите претенции, по-специално законовите искове за отстраняване на недостатъци или отговорността на производителя за недостатъци на продукта, не са ограничени от гаранцията и могат да се предявяват за ползване безплатно.

Ако даден дефект не е покрит от гаранцията на производителя, може да се използва техническата услуга на BORA.

BORA няма да покрие произтичащите от това разходи.

Тази гаранция на производителя се урежда от законите на Република Австрия.

Ето как да се свържете с нас:

- BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstrasse 1, 6342 Niederndorf, Австрия
- Телефон: 00800 7890 0987
понеделник до четвъртък от 08:00 – 18:00 часа и
петък от 08:00 – 17:00 часа
- Имейл: support@bora.com

16.1 Удължаване на гаранцията

Може да удължите гаранцията, като се регистрирате на www.bora.com/registration.

17 Съответствие на продукта

Уредите са в съответствие със следните разпоредби на ЕС/ЕО:

- 2009/125/ЕО Директива за екодизайн
- 2011/65/ЕС RoHS директива
- Директива 2014/53/ЕС относно радиосъоръженията

Уредът поддържа честотната лента 2,4 GHz (макс. 100 mW).

Уредите съответстват на следното законодателство на Обединеното кралство:

- UK Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023

Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие и на Декларацията за съответствие на Обединеното кралство е достъпен на <https://www.bora.com>.

18 Информационен лист за продукта

Информация за продукта съгласно делегиран регламент (ЕС) № 65/2014 и регламент (ЕС) № 66/2014.

Производител		BORA	
Идентификатор на модела		OVENS	
Тип фурна		Фурна на пара	
Брой отделения за готвене		1	
Източник на топлина за всяко отделение за готвене		Електричество	
	Икона	Стойност	Мерна единица
Размери на уреда	M	38,1	kg
Обем на всяко отделение за готвене	V	64	l
Консумирана мощност			
Консумирана мощност в конвенционален режим	EC _{electric cavity}	*	kWh/цикъл
Консумирана мощност в режим на рециркулация	EC _{electric cavity}	0,71	kWh/цикъл
Индекс на енергийна ефективност на всяко отделение за готвене	EEl _{cavity}	86,9	–
Клас на енергийна ефективност	–	A	–

Табл. 18.1 Енергийна маркировка

* Не е приложимо за този продукт.

19 Информация за институти за изпитване

Тази информация е съставена за институти за изпитване, за да се улеснят последващите стандартни тестове съгласно EN/IEC 60350.

Готвене на пара

Стандарт на продукта	Температура	Влажност	Време/температура в сърцевината	Фурнени тави	Платформа
Броколи (разпределение на пара)	100 °C	100%	11 – 13 min	Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран	средно
Броколи (допълнително подаване на пара)	100 °C	100%	11 – 13 min	Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран	средно
Замразен грах (пълно зареждане)	100 °C	100%	85 °C	Контейнер за готвене от неръждаема стомана, перфориран	средно

Табл. 19.1 Тестови ястия съгласно EN 60350

Указание:

Когато използвате замразен грах, поставете сензора в геометричния център на насипната маса.

За всички стандартни тестове първо използвайте по-краткото време за готвене.

Всички данни за време са без включено време за предварително загряване (не се отнася за замразен грах).

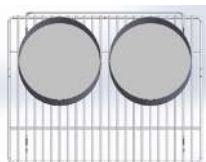
Печене

Стандарт на продукта	Температура	Влажност	Време/температура в сърцевината	Фурнени тави	Платформа
Пандишпан (една платформа)	170 °C	0%	17 – 20 min	Универсална тава	средно
Пандишпан (две платформи)	160 °C	0%	20 – 25 min	Универсална тава	по средата/ отдолу
Малки сладкиши (една платформа)	150 °C	0%	20 – 23 min	Универсална тава	средно
Малки кексчета (две платформи)	150 °C	0%	20 – 25 min	Универсална тава	по средата/ отдолу
Малки кексчета (три платформи)	150 °C	0%	20 – 25 min	Универсална тава	
Шприцовани сладки	150 °C	20%	15 – 20 min	Универсална тава	средно
2x ябълков сладкиш	160 °C	0%	50 – 55 min	Скара за печене и гриловане	средно

Табл. 19.2 Тестови ястия съгласно EN 60350

Указание:

Поставете формите за печене с ябълковия пай една до друга в задната част на скарата за печене и гриловане.

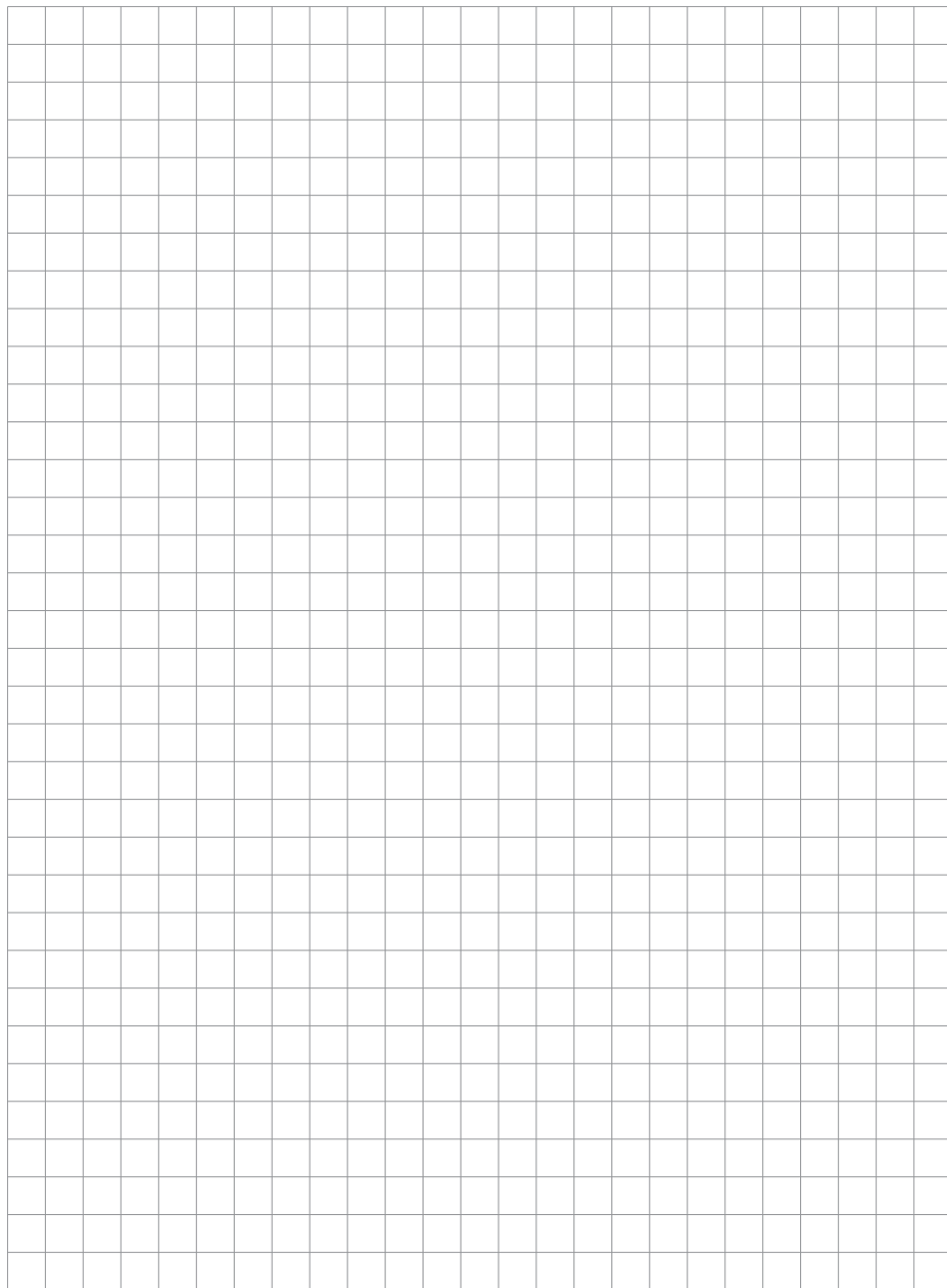


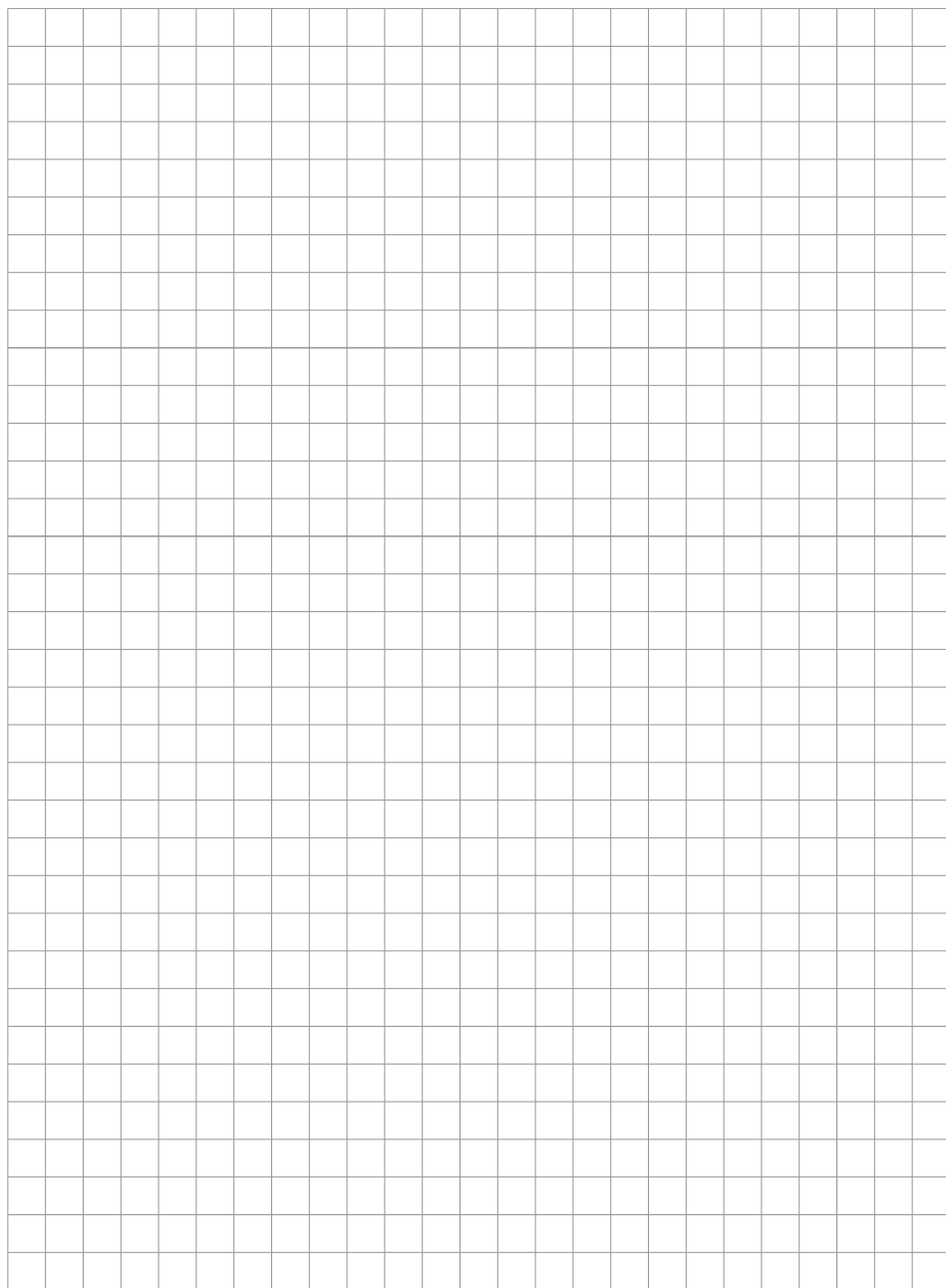
Фиг. 19.1 Поставяне на 2x ябълков сладкиш

За всички стандартни тестове първо използвайте по-краткото време за готвене.

Всички времена включват времето за предварително загряване.

Бележки





**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

