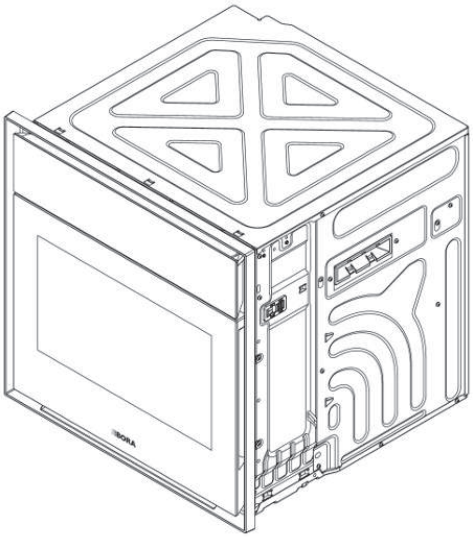
DE Bedienungs- und Montageanleitung OVENS



Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 4
1.1 Darstellung von Informationen ... 4

2 Sicherheit 5
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ... 5
2.2 Kinder ... 5
2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 5
2.4 Montage, Reparatur und Demontage ... 8

3 Vermeidung von Sachschäden 10

4 Technische Daten 11
4.1 BORA Oven Steam ... 11
4.1.1 Gerätemaße ... 11

5 Gerätebeschreibung 12
5.1 Modellbeschreibung ... 12
5.2 Aufbau ... 12
5.3 Emaillierter Garraum ... 12
5.4 Bedienfeld ... 13
5.4.1 Touch-Befehle ... 13
5.4.2 Touchdisplay bedienen ... 13
5.4.3 Symbole ... 13
5.4.4 Gängige Anzeigen ... 14
5.5 Gargutträger ... 14
5.6 Frischwassertank ... 14
5.6.1 Hinweise zum Befüllen oder Entkalken ... 15
5.6.2 Status Frischwassertank anzeigen ... 15
5.7 Betriebsgeräusche ... 16

6 Funktionen und Bedienung 16
6.1 Gerät ein-/ausschalten ... 16
6.2 Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten ... 16
6.3 Tür öffnen/schließen ... 16
6.4 Gargutträger verwenden ... 16
6.5 Voreingestellte Betriebsarten ... 17
6.5.1 Heißluft ... 17
6.5.2 Airfry ... 17
6.5.3 Aufwärmen/Auffrischen ... 17
6.5.4 Kombidampf ... 17
6.5.5 Dämpfen ... 18
6.6 Garparameter einstellen ... 18
6.6.1 Temperatur einstellen ... 18
6.6.2 Feuchtigkeit einstellen ... 18
6.6.3 Gardauer einstellen ... 19
6.7 Garvorgang starten/beenden ... 19
6.8 Timer ... 20
6.9 Dampfstoß ... 20
6.10 Favoriten ... 20
6.11 Eco-Modus ... 20
6.12 BORA Stick ... 21

7 BORA Connect 21
7.1 BORA One App ... 22
7.2 App installieren ... 22

8 Kundenmenü 22
8.1 Menüpunkt 01: Lautstärke Signalton ... 22
8.2 Menüpunkt 02: Uhrzeit ... 22
8.3 Menüpunkt 03: Datum ... 22
8.4 Menüpunkt 04: Super Simple Mode ... 23
8.5 Menüpunkt 05: Seriennummern ... 23
8.6 Menüpunkt 06: Softwarestände ... 23
8.7 Menüpunkt 07: Software-Update ... 23
8.8 Menüpunkt 08: Werkseinstellungen ... 23
8.9 Menüpunkt 09: Demo-Modus ... 24
8.10 Menüpunkt 10: Kalibrierung Wassertank ... 24
8.11 Menüpunkt 11: Wasserhärte ... 24

9 Reinigung und Pflege 24
9.1 Nach dem Betrieb mit Dampf ... 24
9.2 Reinigungsmittel ... 25
9.3 Garraum reinigen ... 25
9.3.1 Reinigung von Hand ... 25
9.3.2 Pflegeprogramme ... 25
9.3.3 Reinigen ... 25
9.3.4 Reinigungsprogramm "Reinigung" ... 25
9.3.5 Reinigungsprogramm "Schnellreinigung" ... 26
9.3.6 Trocknen ... 26
9.3.7 Entkalken ... 26
9.3.8 Zwangsspülung ... 27
9.4 Tropfrinne reinigen ... 27
9.5 Gerätefront reinigen ... 27
9.6 Garraumdichtung reinigen ... 28
9.7 Gargutträger reinigen ... 28
9.8 Einhängegestelle reinigen ... 28
9.9 Frischwassertank reinigen ... 28

10 Störungsbehebung 29

11 Montage 32
11.1 Montagehinweise ... 32
11.1.1 Einbauschrank ... 32
11.2 Lieferumfang ... 32
11.3 Werkzeug und Hilfsmittel ... 32
11.4 Einbaumaße ... 32
11.5 Einbau ... 33
11.5.1 Korpusrastplatten montieren ... 33
11.5.2 Gerät einsetzen und befestigen ... 33
11.5.3 Gerät elektrisch anschließen ... 34
11.6 Erstinbetriebnahme ... 34
11.6.1 Grundeinstellungen ... 34
11.6.2 Grundreinigung ... 34
11.7 Übergabe an den Nutzer ... 35

12 Demontage 35

13 Entsorgung 35
13.1 Entsorgung der Verpackung....35
13.2 Entsorgung von Zubehör 35
13.3 Entsorgung des Altgeräts....35
13.4 Abfallvermeidung....35
13.5 Datenlöschung....35

14 Service 35

15 Zubehör 35

16 Herstellergarantie von BORA 36
16.1 Garantieverlängerung....37

17 Produktkonformität 37

18 Produktdatenblatt 38

19 Angaben für Prüfinstitute 39

1 Allgemeines

Diese Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen enthalten wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern.

▶ Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen.

Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.

Bluetooth

Die Wortmarke Bluetooth® und die Logos sind eingetragene Warenzeichen der Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Warenzeichen von BORA erfolgt unter einer Lizenzvereinbarung.

1.1 Darstellung von Informationen

Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet. Alle Maße sind in Millimetern angegeben.

Schrittanleitungen

Führen Sie alle Handlungsschritte in der angegebenen Reihenfolge aus. Die Anleitungen folgen einem einheitlichen Muster:

Voraussetzung: Erforderliche Bedingung für die Ausführung der Anleitung

▶ Handlungsschritt

Aufzählungen

- Aufzählungspunkt 1
- Aufzählungspunkt 2

Infopunkte

Eine Information weist Sie auf Besonderheiten hin, die Sie unbedingt beachten müssen.

Warnhinweise

⚠ WARNUNG

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

2 Sicherheit

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die sichere Anwendung des Gerätes, die Reinigung und die Pflege verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten und haushaltsähnlichen Umgebungen bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- den Betrieb im Außenbereich
- den Betrieb in nicht frostsicheren Räumen
- das Beheizen von Räumen
- den gewerblichen Betrieb (Gastronomie)
- den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand

Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die in dieser Anleitung beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Eine Inbetriebnahme kann gegebenenfalls durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Kinder

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über, hinter oder innerhalb des Geräts auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet auf das Gerät zu klettern.
- Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

Verbrennungs- bzw. Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten

Entzündbare Flüssigkeiten (Alkoholdämpfe) können im heißen Garraum entzündet werden bzw. explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Bereiten Sie Speisen nie mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zu.
- ▶ Verwenden Sie nur kleine Mengen an hochprozentigen Getränken.
- ▶ Übergießen Sie erhitzte Lebensmittel nicht mit entzündbaren Flüssigkeiten (z.B. Spirituosen).

⚠ WARNUNG

Verbrennungs- bzw. Explosionsgefahr durch geschlossene Konservendosen

Beim Erhitzen geschlossener Konservendosen entsteht Überdruck, durch den die Dosen explodieren und schwere Verletzungen verursachen können.

- ▶ Erhitzen Sie keine geschlossenen Konservendosen.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vor dem Gebrauch.
- ▶ Erhitzen Sie Öl oder Fett nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Öl- oder Fettbränden aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer (z.B. mit einer Löschdecke oder einem Topfdeckel).

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch Übertrocknung

Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen oder dörren.
- ▶ Halten Sie das Gerät bei einer Rauchentwicklung geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- ▶ Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

Bestimmte Geräte und deren berührbare Teile werden bei Betrieb heiß. Nach dem Abschalten müssen diese erst abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Geräte.
- ▶ Reinigen Sie nur abgekühlte Geräte.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut

Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Gargutträger überschwappen. Das Berühren von heißem Gargut kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Gargutträger darauf, dass kein heißes Gargut überschwappt.

⚠ WARNUNG

Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Oberfläche von Geräten (z.B. beschädigtes Glas), insbesondere im Bereich der Bedieneinheit, kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen. Außerdem kann eine beschädigte Oberfläche Verletzungen verursachen.

- ▶ Berühren Sie die beschädigte Oberfläche nicht.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von Leitungsschutzschaltern, Sicherungen, Sicherungsautomaten oder Schützen sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

⚠ WARNUNG

Kurzschlussgefahr bei Verwendung eines Dampfreinigers

Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen.

- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Gerätetür oder andere bewegliche Geräteteile

Die Gerätetür und andere bewegliche Geräteteile (z.B. Bedieneinheit) können Stolper- und Quetschgefahren verursachen. Außerdem kann eine Überbelastung zu Verletzungen führen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Gerätetür, in das Innere des Geräts oder an Geräteteile greift, wenn diese bewegt werden. Dies gilt insbesondere bei der Anwesenheit von Kindern.
- ▶ Greifen Sie nicht in die Scharniere der Gerätetür
- ▶ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Tür ab.
- ▶ Verhindern Sie, dass Personen (insbesondere Kinder) auf die Tür steigen, sich daraufsetzen, daran abstützen oder daran hängen.
- ▶ Schließen Sie die Gerätetür nach jedem Gebrauch.

⚠ WARNUNG

Rutschgefahr durch Kondenswasser

Bei der Montage des Geräts unter der Arbeitsplatte kann sich bei niedrigen Fußbodentemperaturen (z.B. durch aktive Bodenkühlung) kurzfristig Kondenswasser auf dem Fußboden vor dem Gerät bilden.

- ▶ Trocknen Sie den Bereich vor dem Gerät.
- ▶ Achten Sie darauf, die Bodenkühlung nicht zu niedrig einzustellen.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät

Mechanische Schäden am Gerät (z.B. Bruch, Verformung, Lösung von Klebeverbindung) sowie an Leitungen oder Zubehörteilen können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Verwenden Sie keine beschädigten Komponenten oder Zubehörteile.
- ▶ Versuchen Sie nicht, beschädigte Komponenten oder Zubehörteile selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Legen Sie entnommene Gerätekomponenten sicher neben den Geräten ab.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine entnommenen Gerätekomponenten herunterfallen können.

2.4 Montage, Reparatur und Demontage

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder lebensgefährlich sein.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht und umgehend.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr, Fehler und Schäden durch falsch ausgeführte Arbeiten

Durch Nichteinhalten der Vorschriften für die Montage, Reparatur und Demontage oder durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen, Beschädigungen oder Funktionsfehlern kommen.

- ▶ Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert oder repariert werden.
- ▶ Die Steckdose muss leicht zugänglich sein und darf nicht im Bereich der Geräterückseite liegen, damit das Gerät im Notfall schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- ▶ Verwenden Sie für die Montage das mitgelieferte Montagezubehör.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- ▶ Stellen Sie vor der Übergabe des Geräts oder des Systems an den Endnutzer sicher, dass alle Arbeiten ordnungsgemäß ausgeführt wurden.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Überbelastung

Beim Transport und der Montage von Geräten kann es durch unsachgemäße Handhabung zu Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf kommen.

- ▶ Transportieren und montieren Sie das Gerät bei Bedarf zu zweit.
- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel, um körperliche Überlastungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch nicht zulässige elektrische Anschlussarten

Unsachgemäße elektrische Anschlüsse können zu Überhitzung und Bränden führen.

- ▶ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Verteilerleisten.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nicht an Inselwechselrichtern (z.B. Solarstromanlagen und Benzingeneratoren) an.
- ▶ Verwenden Sie keine Energiesparstecker.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird (z.B. bei der Montage oder durch Kontakt mit heißen Geräten), kann dies einen elektrischen (tödlichen) Stromschlag verursachen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussleitung nicht mit heißen Geräten in Kontakt kommt.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Prüfen Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden.
- ▶ Montieren Sie kein beschädigtes Gerät und schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- ▶ Nehmen Sie beschädigte Geräte nicht in Betrieb.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparaturen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr durch unsachgemäße Handhabung elektrischer Komponenten

Falsche Handhabung elektrischer Komponenten kann zu Stromschlägen führen.

- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch qualifiziertes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät für Wartungsarbeiten oder im Fehlerfall immer von der Stromversorgung oder schalten Sie die Sicherung aus.
- ▶ Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wird.
- ▶ Beschädigen Sie nicht die Netzanschlussleitung.
- ▶ Betreiben Sie keine Geräte mit defekter Netzanschlussleitung.
- ▶ Stecken Sie keine metallischen Gegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Gerät.

3 Vermeidung von Sachschäden

Beschädigung der Geräteoberfläche

- ▶ Halten Sie spitze, scharfkantige Gegenstände aus harten Materialien von der Geräteoberfläche fern.

Mögliche Schäden durch Kondenswasserbildung

- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster, um die bei jedem Gar- und Reinigungsvorgang abgegebene Feuchtigkeit abzuführen.

Geräteschaden durch unsachgemäße Wartung und Reinigung

- ▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort und reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungswerkzeuge (z.B. abrasive oder scharfkantige Reinigungswerkzeuge).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen. Verwenden Sie ein nur mäßig feuchtes Tuch.
- ▶ Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab.
- ▶ Verwenden Sie für gegebenenfalls integrierte Reinigungsprogramme ausschließlich originale BORA Reinigungskomponenten, da Fremdprodukte das Gerät irreparabel beschädigen können.

Beschädigung der Elektronik durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss

- ▶ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Verteilerleisten.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nicht an Inselwechselrichtern (z.B. Solarstromanlagen und Benzingeneratoren) an.
- ▶ Verwenden Sie keine Energiesparstecker.

Geräteschaden durch unsachgemäße Reparaturen

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

4 Technische Daten

4.1 BORA Oven Steam

Parameter	Wert
Anschlussspannung 1-phasig	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3200 W
Absicherung / Netzanschluss 1-phasig	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	596 x 598 x 575 mm
Abmessungen Garraum (Breite x Höhe x Tiefe)	480 x 329 x 375 mm
Garraumvolumen	64 l
Anzahl Einschubebenen	3
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	52 kg
Gewicht (netto)	38,1 kg
Material Oberfläche	Glas und Kunststoff
Beschichtung Garraum	Emaille
Temperaturregelbereich	30 - 230 °C
Leistungssteuerung	Leistungssteuerung
Wasserzuführung	Wassertank
Volumen Wassertank	1,4 l
Garantierter Bereitstellungszeitraum für Software-Updates (ab Datum des Produktauslaufs)	5 Jahre

Tab. 4.1 Technische Daten Oven Steam

4.1.1 Gerätemaße

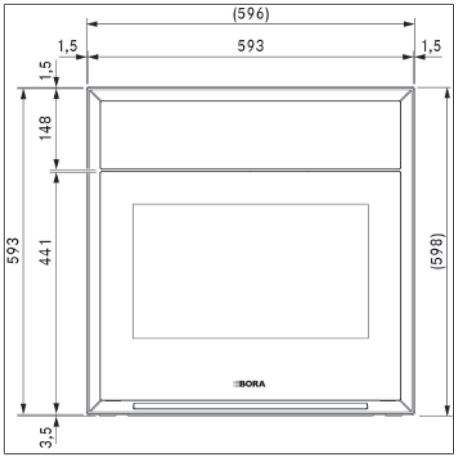


Abb. 4.1 Vorderansicht OVENS

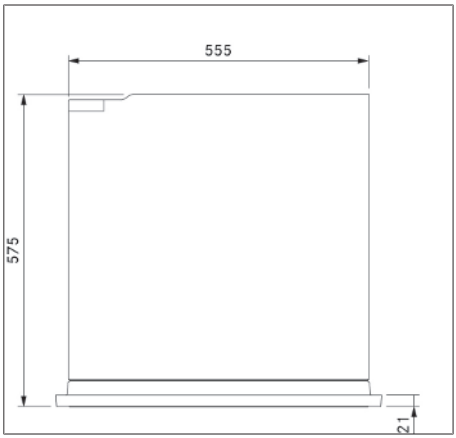


Abb. 4.2 Draufsicht OVENS

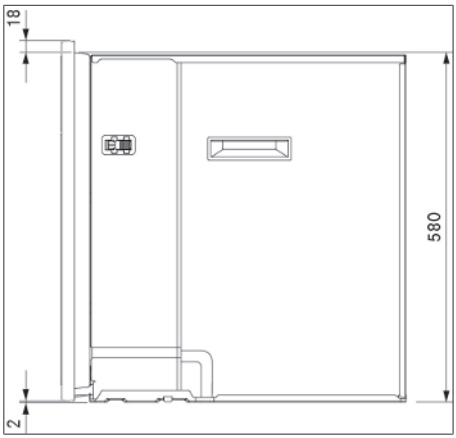


Abb. 4.3 Seitenansicht OVENS

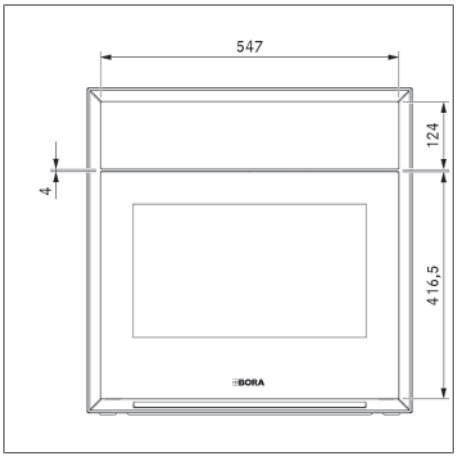


Abb. 4.4 Vorderansicht Glas OVENS

5 Gerätebeschreibung

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (Sicherheit).

5.1 Modellbeschreibung

Modell	Produktbezeichnung
OVENS	Oven Steam Dampfbackofen

Tab. 5.1 Modellbeschreibung

5.2 Aufbau

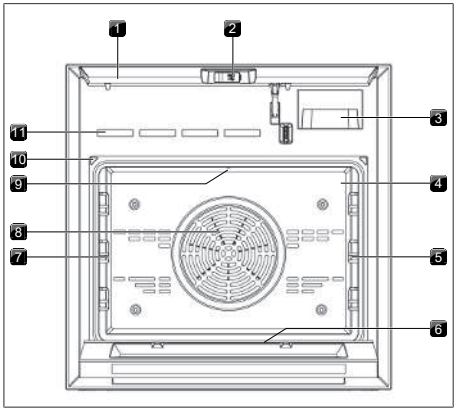


Abb. 5.1 Aufbau Teil 1

[1] Bedieneinheit (hochgeklappt)
[2] USB-C-Schnittstelle
[3] Frischwassertank
[4] Garraum
[5] Einhängegestell rechts
[6] Tropfrinne
[7] Einhängegestell links
[8] Lüfterrad
[9] LED-Garraumbeleuchtung
[10] Türanschlag 2x
[11] Lufteinsaugöffnungen

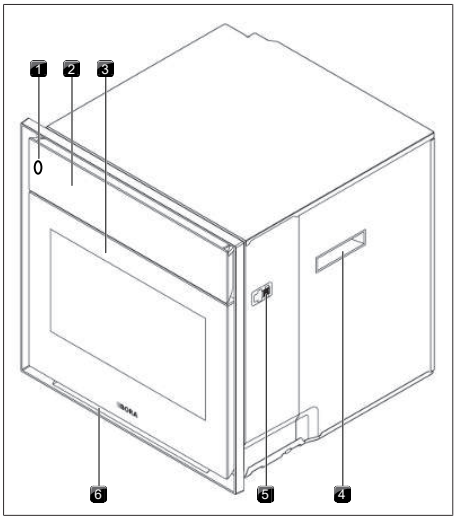


Abb. 5.2 Aufbau Teil 2

[1] Sensortaste Ein-/Ausschalten
[2] Bedieneinheit mit Bedienfeld
[3] Tür
[4] Griffmulde (2x)
[5] Rastkeil (2x)
[6] Luftausblasöffnung

5.3 Emaillierter Garraum

Der Garraum ist komplett emaillebeschichtet (glasartiger Überzug auf Metall) und bietet folgende Eigenschaften:

- Reduziert Anhaften von Speiseresten und erleichtert das Reinigen.
- Schützt das darunterliegende Metall vor Rost und chemischen Einflüssen.
- Relativ hart, aber empfindlich gegen starke mechanische Einwirkung (z.B. durch spitze und scharfe Gegenstände).
- Nimmt keine Gerüche oder Geschmäcker auf.
- Beständig gegen Säuren und Laugen, die beim Kochen entstehen können.

Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dabei können leichte Farbabweichungen entstehen, die die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen.

Vermeidung von Emailleschäden:

- ▶ Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
- ▶ Entfernen Sie vor dem Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür.
- ▶ Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Durch den Temperaturwechsel können Emailleschäden entstehen.
- ▶ Legen Sie den Garraumboden nicht mit Folie oder Backpapier aus.
- ▶ Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Zudem stimmt die Gardauer nicht mehr.
- ▶ Beachten Sie bei der Verwendung von Silikon-Backformen, silikonhaltiger Dauerbackfolie und Zubehör die Angaben des Herstellers. Backpapier, das mit Silikon beschichtet ist, kann verwendet werden.
- ▶ Lagern Sie keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen darf. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- ▶ Trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb mit Feuchtigkeit (siehe "9.3 Garraum reinigen").

5.4 Bedienfeld

Das Gerät wird über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit Touch-Bereichen und Anzeige-Bereichen ausgestattet. Sie bedienen das Gerät mit dem Finger, durch Berührungen (Touch-Bedienung) und Wisch-Bewegungen (Slider-Bedienung).
Zur leichteren Bedienung und Ansicht kann die Bedieneinheit in 2 Positionen hochgeklappt bzw. heruntergeklappt werden.

- ▶ Fassen Sie die Bedieneinheit seitlich mit beiden Händen.
- ▶ Klappen Sie die Bedieneinheit nach oben oder unten.

5.4.1 Touch-Befehle

Das System erkennt verschiedene Touch-Befehle.

Touch-Befehle	Kontakt	Dauer
Touch	Kurze Berührung	0,1 s
Long-Press	Längere Berührung	3 s
Slide	Horizontale Wischbewegung	Berühren und wischen

Tab. 5.2 Touch-Bedienung

5.4.2 Touchdisplay bedienen

- ▶ Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.
- ▶ Achten Sie bei der Bedienung auf saubere und trockene Finger.
- ▶ Achten Sie darauf, dass bei der Bedienung Ihr Handballen nicht gleichzeitig auf dem Touchdisplay aufliegt.
- ▶ Halten Sie die Kontaktfläche bei der Berührung der Touch-Bereiche möglichst klein.

5.4.3 Symbole

Symbol/Funktion	Bedeutung
Ein / Aus	Gerät ein / aus
Garraumbeleuchtung	Garraumbeleuchtung ein / aus
Tür öffnen	Tür wird automatisch geöffnet
BORA Connect	WLAN Verbindung ein / aus, Bluetooth wird aktiviert.
Eco-Modus	Eco-Modus ein / aus
Favoriten, Pflege	Gespeicherte Programme, Pflegeprogramme
Heißluft	Betriebsart Heißluft
Airfry	Betriebsart Airfry
Aufwärmen	Betriebsart Aufwärmen
Dämpfen	Betriebsart Dämpfen
Kombidampf	Betriebsart Garen mit Feuchtigkeit
Dampfstoß	Dampfstoß zugeben
Temperatur	Temperatureinstellungen
Gardauer/Uhrzeit	Zeiteinstellungen
BORA Stick	Garen mit Speisenthermometer
Feuchte	Feuchteeinstellungen
Start	Funktion starten
Stopp / Timer aktiv	Funktion anhalten / Timer ist aktiviert
Check	Bestätigung
Plus	Einstellung erhöhen
Minus	Einstellung senken
° Grad	Temperaturangabe
h Stunden	Stundenangabe
m Minuten	Minutenangabe

Tab. 5.3 Symbole

5.4.4 Gängige Anzeigen

Anzeigen	Bedeutung
St	Startzeit
Ft	Endzeit
CL	Reinigung
FC	Schnellreinigung
C	Pflegeprogramm Reinigen
dr	Pflegeprogramm Trocknen
dE	Pflegeprogramm Entkalken
FF	Zwangsspülung
SEt	Kundenmenü
Err	Fehlermeldung

Tab. 5.4 Gängige Anzeigen

5.5 Gargutträger

Alle Gargutträger können für jede Einschubebene verwendet werden.

Universalblech

- Material: Aluminium, PTFE-Beschichtung, PFOA-freie äußere Antihaftbeschichtung
- Größe (BxTxH): 469 x 354 x 25 mm
- Fassungsvermögen: 3 l

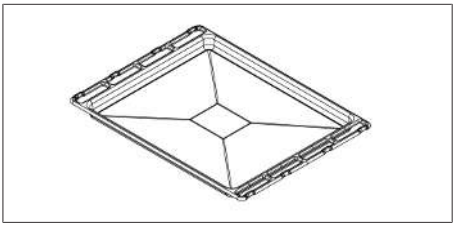


Abb. 5.3 Universalblech

Edelstahl-Garbehälter gelocht

- Material: Edelstahl
- Größe (BxTxH): 469 x 361 x 41,5 mm
- Fassungsvermögen: 5,2 l
- Gleichmäßigere Garergebnisse durch verbesserte Luft- und Dampfzirkulation
- Überschüssiges Fett oder Flüssigkeit tropft ab und wird mit einem unterhalb eingeschobenen Universalblech aufgefangen
- Geeignet für die schonende Zubereitung von Lebensmitteln aller Art

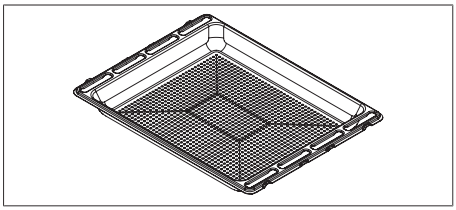


Abb. 5.4 Edelstahl-Garbehälter gelocht

Back- und Grillrost

- Material: Edelstahl
- Größe (BxTxH): 469 x 358 x 38,5 mm
- Der Bügel des Back- und Grillrosts sichert das Gargut vor dem Herunterrutschen (Einschub mit dem Bügel voran).

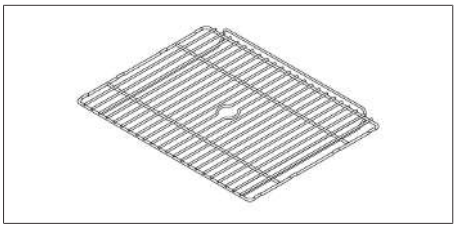


Abb. 5.5 Back- und Grillrost

5.6 Frischwassertank

- ▶ Füllen Sie ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z.B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Wassertank befüllen

Der Wassertank befindet sich hinter der Bedieneinheit.

- ▶ Klappen Sie die Bedieneinheit mit beiden Händen nach oben.
- ▶ Ziehen Sie den Wassertank an der Griffmulde aus der Tankhöhle.
- ▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser (maximal bis zur Markierung „MAX“).
- ▶ Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag in die Tankhöhle.
- ▶ Klappen Sie die Bedieneinheit mit beiden Händen nach unten.

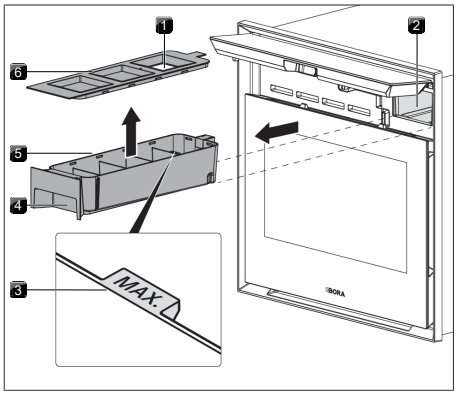


Abb. 5.6 Frischwassertank

[1] Einfüllöffnung
[2] Tankhöhle
[3] Markierung maximale Füllhöhe
[4] Griffmulde
[5] Wassertank
[6] Tankdeckel

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank während des Betriebes mit Feuchtigkeit/Dampf leer läuft, wird der Betrieb dennoch fortgeführt.

Das Symbol ◊ blinkt blau, sobald der Wassertank nur noch zu ca. 30 % gefüllt ist.

▶ Befüllen Sie den Wassertank.

Wassertank leeren

▶ Klappen Sie die Bedieneinheit mit beiden Händen nach oben.
▶ Ziehen Sie den Wassertank an der Griffmulde aus der Tankhöhle.
▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Trocknen Sie den Wassertank und den Tankdeckel innen und außen ab.
▶ Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag in die Tankhöhle.
▶ Klappen Sie die Bedieneinheit mit beiden Händen nach unten.

5.6.1 Hinweise zum Befüllen oder Entkalken

Das Symbol ◊ blinkt blau:

Es befindet sich zu wenig Wasser im Tank.

▶ Touch auf blinkendes ◊.
Der Füllstand im Wassertank wird angezeigt.



▶ Befüllen Sie den Wassertank.
▶ Touch auf ✓.

Das Symbol ◊ blinkt gelb:

Das Gerät muss (bald) entkalkt werden.

▶ Touch auf blinkendes ◊.
Mit drei Hinweisen wird die Restzeit bis zur notwendigen Entkalkung angezeigt:

Hinweis 1



Noch 2 Stunden Zugabe von Feuchtigkeit möglich.

Hinweis 2



Noch 1 Stunde Zugabe von Feuchtigkeit möglich.

Hinweis 3



Keine Zugabe von Feuchtigkeit möglich, Gerät muss entkalkt werden.

- Das Gerät kann mit Betriebsarten ohne Feuchtigkeit weiter betrieben werden.
- Die Entkalkung kann zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden.

Statusanzeige beenden

▶ Touch auf ✓.

5.6.2 Status Frischwassertank anzeigen

Der Wasserfüllstand und die Restlaufzeit des Betriebs mit Feuchtigkeit bis zum Entkalken können jederzeit abgefragt werden.

Füllstand

▶ Long-Press auf ◊.
Der Wasserfüllstand wird als Statusbalken und in Prozent angezeigt.

Entkalken

▶ Touch erneut auf ◊.
Die Restlaufzeit des Betriebs mit Feuchtigkeit wird als Statusbalken und in Stunden angezeigt.

Anzeige beenden

▶ Touch auf ✓.

5.7 Betriebsgeräusche

Das Gerät verursacht während des Betriebs und nach dem Ausschalten unterschiedliche Geräusche. Dies sind normale Arbeitsgeräusche.

Der Frischluftlüfter zur Gerätekühlung läuft abhängig vom Betriebsmodus bis zu 30 Minuten nach.

- Surren: Lüfter läuft
- Zischen: Dampf wird in Garraum gesprüht
- Brummen / Vibrieren: Wasserpumpe ist aktiv

6 Funktionen und Bedienung

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (Sicherheit).

6.1 Gerät ein-/ausschalten

▶ Long-Press auf ⏻.

- Nach Beendigung der Startanimation wird das Bedienfeld angezeigt und das Gerät ist betriebsbereit.
- Eine Betriebsart ist ausgewählt.

6.2 Garraumbeleuchtung ein-/ ausschalten

▶ Touch auf 💡.

Die Beleuchtung wird automatisch nach 15 Minuten ausgeschaltet.

6.3 Tür öffnen/schließen

Tür öffnen

▶ Touch auf 🚪.
Die Tür öffnet sich einen Spalt.

▶ Klappen Sie mit beiden Händen die vorgeöffnete Tür bis zum Anschlag nach unten auf.

Bei geöffneter Tür ist die Garraumbeleuchtung automatisch eingeschaltet.

ⓘ Bleibt die Position der Tür nach der Voröffnung 5 Sekunden unverändert, schließt sie sich wieder automatisch.

Nach dem Betrieb mit Dampf/Feuchtigkeit kann beim Öffnen der Tür heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

▶ Stehen Sie nicht zu nah am Gerät.

▶ Öffnen Sie die Tür vorsichtig.

Tür schließen

Wenn die Tür vollständig geöffnet ist:

▶ Klappen Sie die Tür mit beiden Händen nach oben, bis die Automatik die Tür schließt.

Wenn die Tür vorgeöffnet ist:

ⓘ Die vorgeöffnete Tür nicht zudrücken, dies kann zu Geräteschäden führen.

Die vorgeöffnete Tür schließt automatisch nach 5 Sekunden.

6.4 Gargutträger verwenden

Kippschutz der Gargutträger

Die Gargutträger haben einen Kippschutz. Dieser verhindert, dass das Gargut beim Be- oder Entladen der Gargutträger nach vorne herauskippt. Auf der Unterseite der Gargutträger befinden sich vier Kerben, die in das seitliche Einhängegestell des Garraums einrasten.

▶ Achten Sie beim Herausziehen der Gargutträger darauf, dass diese nur bis zur vorletzten Kerbe herausgezogen werden.

Gargutträger einschieben/herausnehmen

▶ Schieben Sie den Gargutträger zwischen die beiden Streben einer Einschubebene bis zum Anschlag in den Garraum ein.

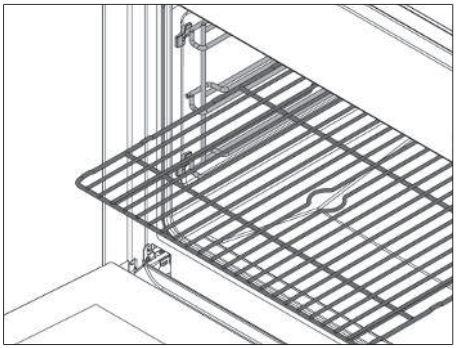


Abb. 6.1 Gargutträger einschieben

Die Gargutträger haben einen Ausziehschutz, welcher verhindert, dass sie nach vorne aus dem Einhängegestell rutschen.

▶ Heben Sie die Gargutträger zum Herausnehmen an.

Zu Beginn kann das Ein- und Ausschieben des Back- und Grillrostes etwas schwergängig sein. Dies normalisiert sich nach mehrmaliger Nutzung.

Gargutträger korrekt und schonend verwenden

▶ Schneiden Sie nicht mit einem Messer auf den Gargutträgern.

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen oder scharfkantigen Gegenstände zum Wenden oder Entnehmen des Garguts.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Eine Ausdehnung von Gargutträgern beim Erhitzen ist möglich (thermisches Verhalten). Geschieht die Erwärmung ungleichmäßig, dehnt sich das Metall unterschiedlich stark aus. Mit folgenden Maßnahmen kann einer Verformung entgegengewirkt werden:

- ▶ Heizen Sie das Gerät ohne Gargutträger vor.
- ▶ Belegen Sie den Gargutträger gleichmäßig.
- ▶ Verwenden Sie den Gargutträger gemäß Vorgabe.
- ▶ Verwenden Sie für Pizzen, runde Kuchen oder Ähnliches eine passende Form und platzieren Sie diese auf dem Back- und Grillrost.
- ▶ Vermeiden Sie es, kalte Lebensmittel oder Wasser direkt auf heiße Gargutträger zu geben.

Vollauszüge sind als Zubehör bei Ihrem BORA Fachhändler und im BORA Onlineshop unter bora.com erhältlich.

6.5 Voreingestellte Betriebsarten

Das Gerät verfügt über 5 voreingestellte Betriebsarten:

- Heißluft
- Airfry
- Aufwärmen/Auffrischen
- Kombidampf
- Dämpfen

Je nach Funktion können Temperatur, Feuchtigkeit und Gardauer geändert werden (siehe "6.6 Garparameter einstellen").

6.5.1 Heißluft

Der erhitzte und intensive Luftstrom sorgt für eine besonders gleichmäßige Bräunung der Gerichte, auch bei gleichzeitiger Nutzung aller 3 Ebenen.

▶ Touch auf .

Temperatur und Gardauer können bei Bedarf geändert werden.

6.5.2 Airfry

Airfry ist eine spezielle Methode zum fettarmen Frittieren. In Kombination mit der optimal abgestimmten Perforierung des BORA Airfry-Blechs (als Zubehör bei Ihrem BORA Fachhändler oder im BORA Online-Shop erhältlich) wird das Gargut gleichmäßig von allen Seiten mit heißer Luft umströmt. Ohne die Speisen wenden zu müssen, werden sie außen knusprig und innen perfekt gegart.

▶ Touch auf .

Es stehen 5 verschiedene Lebensmittelkategorien zur Auswahl. Sie werden als farbige Sliderbereiche angezeigt:

- Rot: Fleisch
- Grün: Vegetarisch
- Gelb: Geflügel
- Dunkelblau: Fisch
- Hellblau: Tiefkühlkost

▶ Touch auf die gewünschte Lebensmittelkategorie
Die voreingestellte Temperatur und Feuchtigkeit werden angezeigt.
Die Gardauer kann nach Bedarf eingestellt werden.

6.5.3 Aufwärmen/Auffrischen

Dieses Programm wärmt bereits gekochte Speisen - idealerweise als fertigen Teller kombiniert - mit den dafür perfekten Einstellungen schonend auf. Es können Einstellungen für trockene oder feuchte Lebensmittel vorgenommen werden. Auch Backwaren vom Vortag werden so wieder frisch.

Voraussetzung:

- Die Ist-Temperatur im Garraum ist niedriger als die Zieltemperatur 140 °C bzw. 100 °C.
- Gargut ohne Abdeckung einschieben.
- Hitzebeständiges Geschirr verwenden.

▶ Touch auf .

- Trockene Lebensmittel (z.B. Pizza, Auflauf) werden mit 140 °C und -100 % Feuchtigkeit aufgewärmt.
- Feuchte Lebensmittel (z.B. Braten, Gemüse, Reis) werden mit 100 °C und 60 % Feuchtigkeit aufgewärmt.

▶ Touch auf den entsprechenden Sliderbereich .

Eine Dauer von 10 Minuten ist voreingestellt und kann jederzeit geändert werden.

Beim Aufwärmen/Auffrischen ist kein Vorheizen nötig. Das Gargut kann sofort eingeschoben werden.

6.5.4 Kombidampf

Durch Zugabe von Dampf wird ein feuchtes Garraumklima erzeugt. Gerichte trocknen weniger aus und bleiben saftig.

Besonders geeignet für:
Aufläufe, Fleischgerichte, Fischgerichte, Käsekuchen, trockene Kuchen

▶ Touch auf .
Temperatur und Feuchte können bei Bedarf geändert werden.
Die Gardauer kann eingestellt werden.

6.5.5 Dämpfen

Mit einer Temperatur bis 120 °C und einer maximalen Dampfsättigung ist Dämpfen eine besonders schonende Garmethode. Die Lebensmittel werden bei niedriger Temperatur gegart und behalten dadurch ihre natürlichen Aromastoffe, Nährstoffe und Vitamine.

Besonders geeignet für:
Gemüse, Teigtaschen, Fisch und zartes Fleisch.

Beim Dämpfen ist kein Vorheizen nötig. Das Gargut kann sofort eingeschoben werden.

- ▶ Touch auf .
  Die Temperatur kann zwischen 100 °C und 120 °C eingestellt werden.
- ▶ Slide zur gewünschten Temperatur.
  Die Gardauer kann eingestellt werden.

6.6 Garparameter einstellen

Je nach Betriebsart können folgende Garparameter eingestellt werden:

- Temperatur
- Feuchtigkeit
- Gardauer

6.6.1 Temperatur einstellen

- ▶ Touch auf .

Temperatur erhöhen

- ▶ Touch auf + oder Slide nach rechts.

Temperatur verringern

- ▶ Touch auf —oder Slide nach links.
- ▶ Bestätigen Sie die Einstellung mit ✓ .

6.6.2 Feuchtigkeit einstellen

Die Wahl der Feuchtigkeitsstufe hängt von der Art des Garguts und dem gewünschten Ergebnis ab. Dem Gargut kann Feuchtigkeit zugegeben oder entzogen werden. Folgende Feuchtigkeitsstufen stehen zur Verfügung:

Feuchtigkeitsstufen bei über 100 °C

Feuchtigkeitsstufe	Beschreibung	Typische Anwendung
-100 %	Für eine schnelle und intensive Bräunung sowie eine knusprige Kruste beim Anbraten bzw. Gratinieren	Bratkartoffeln, Grillhähnchen, Frikadellen, Schnitzel, Gratins, Grillgemüse
-60 %	Für eine Intensivierung von Röstaromen und eine leichte Kruste beim Überbacken oder Schmoren.	Gefüllte Paprika, Gulasch, Rouladen
-20 %	Zur Geschmacksintensivierung von Soßen bei schonendem Einreduzieren.	Fond, Curry, Bratensoßen
0 % Neutrale Heißluft	Normales Garen ohne Feuchteregulierung.	Aufläufe, Pizza, Obstkuchen
+20 %	Backen mit idealer Wärmeübertragung für perfekte Bräune, saftigen Belag und knusprige Kruste.	Muffins, Blechkuchen, Flammkuchen, Backfisch, Pommes
+60 %	Verhindert Austrocknung, fördert gleichmäßiges Aufgehen von Backwaren und Brot (Ofentrieb-Unterstützung).	Backwaren, Brot, Käsekuchen, Gerichte die sonst bei Ober- und Unterhitze gegart werden, Regenerieren
+100 %	Erhalt einer saftigen Konsistenz beim Kombigaren über 100 °C.	Fleisch garen, Geflügel garen, Aufläufe

Tab. 6.1 Feuchtigkeitsstufen bei über 100 °C

Feuchtigkeitsstufen bei unter/gleich 100 °C

Feuchtigkeitsstufe	Beschreibung	Typische Anwendung
-100 %	Trocknen bzw. Dörren Warmhalten knuspriger Lebensmittel	Obst, Fleisch, Gewürze Herzhafte Backwaren, Krustenbraten
-60 %	Schonendes Trocknen	Beeren, Kräuter mit ätherischen Ölen, Zucchini, Tomaten
-20 %	Garziehen von Schmorgerichten	Gulasch, Forellenfilet im Sud, Ente
0 % Trockene Umluft / normale Heißluft	Niedertemperaturgaren	Roastbeef, Schweinefilet, Fischgerichte
+20 %	Teig gehen lassen (30 – 35 °C)	Alle Teigarten
+60 %	Pochieren	Fisch, Eier, Meeresfrüchte, Obst

Feuchtigkeits-stufe	Beschreibung	Typische Anwen-dung
+100 %	Schonendes Garen mit Erhalt von Nährstoffen und Aromen beim Dämpfen und Sous-vide-Garen	Gemüse, Reis, Knödel, Fisch, Fleisch

Tab. 6.2 Feuchtigkeitsstufen bei unter/gleich 100 °C

▶ Touch auf .

Feuchtigkeit erhöhen

▶ Touch auf + oder Slide nach rechts.

Feuchtigkeit verringern

▶ Touch auf —oder Slide nach links.

▶ Bestätigen Sie die Einstellung mit ✓ .

6.6.3 Gardauer einstellen

▶ Touch auf .

Die Zeitanzeige erscheint und im Slider stehen für die Gardauer voreingestellte Zeiten zur Auswahl: 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

▶ Touch auf den gewünschten Slider-Bereich .

Mit + und — kann die Einstellung minutengenau verfeinert werden:

▶ Touch auf + oder — .

▶ Bestätigen Sie die Einstellung mit ✓ .

Die eingestellte Gardauer wird in Stunden:Minuten angezeigt.

Gardauer während des Betriebs einstellen

Die Gardauer kann nachträglich während des Betriebs eingestellt werden.

Dabei ist zu beachten, dass die bereits gelaufene Betriebszeit nicht berücksichtigt wird.

▶ Gehen Sie wie bei „Gardauer einstellen“ vor.

Das Gerät setzt den Betrieb mit der eingestellten Gardauer fort.

Gardauer während des Betriebs ändern

Die Gardauer kann während des Betriebs geändert werden.

Dabei ist zu beachten, dass die bereits gelaufene Betriebszeit nicht berücksichtigt wird.

▶ Gehen Sie wie bei „Gardauer einstellen“ vor.

Das Gerät setzt den Betrieb mit neu eingestellter Gardauer fort.

6.7 Garvorgang starten/beenden

Es gibt 2 mögliche Garvorgänge:

- Garvorgang mit eingestellter Gardauer
- Garvorgang ohne eingestellte Gardauer

Garvorgang mit eingestellter Gardauer

Voraussetzung:

- Die Zieltemperatur ist eingestellt.
- Eine Gardauer ist eingestellt.

▶ Touch auf ▷

Das Gerät heizt auf und die aktuelle Temperatur wird angezeigt.

Während der Aufheizphase blinkt .

Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und blinkt.

▶ Schieben Sie das Gargut ein.

▶ Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs mit ✓ .

Die eingestellte Gardauer beginnt abzulaufen und der Slider zeigt den Fortschritt, indem er sich von links nach rechts füllt.

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und blinkt.

▶ Entnehmen Sie das Gargut

▶ Bestätigen Sie mit ✓ .

Die Startansicht wird angezeigt und der Garraum beginnt abzukühlen.

Garvorgang vorzeitig beenden:

▶ Touch auf □ .

Garvorgang ohne eingestellte Gardauer

Voraussetzung:

- Die Zieltemperatur ist eingestellt.

▶ Touch auf ▷ .

Das Gerät heizt auf und die aktuelle Temperatur wird angezeigt.

Während der Aufheizphase blinkt .

Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und blinkt.

▶ Schieben Sie das Gargut ein.

▶ Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs mit ✓ .

Der Garvorgang startet und die abgelaufene Gardauer wird angezeigt.

Garvorgang beenden:

▶ Touch auf □ .

ⓘ Nach 23:59 Stunden endet der Garvorgang automatisch.

6.8 Timer

Mit dem Timer kann die Startzeit oder die Endzeit eines Garvorgangs eingestellt werden.

- Startzeit: Um diese Uhrzeit wird der Garvorgang automatisch gestartet und endet mit Ablauf der eingestellten Gardauer.
- Endzeit: Um diese Uhrzeit endet der Garvorgang. Aufgrund der zuvor eingestellten Gardauer startet das Gerät entsprechend vorher automatisch.

Voraussetzung: Eine Gardauer muss eingestellt sein!

Der Timer kann auch bei den voreingestellten Betriebsarten verwendet werden.

Startzeit einstellen

▶ Long-Press auf ▷ .

Die aktuelle Uhrzeit und St (Startzeit) wird angezeigt.

Die Startzeit kann eingestellt werden:

▶ Touch auf den gewünschten Slider-Bereich

Mit + und — kann die Einstellung verfeinert werden:

▶ Touch auf + oder — .

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Die Startzeit und ☐ werden angezeigt.

Endzeit einstellen

▶ Long-Press auf ▷ .

Die aktuelle Uhrzeit und St (Startzeit) wird angezeigt.

▶ Touch auf St .

Die aktuelle Uhrzeit und Et (Endzeitzeit) wird angezeigt.

Die Endzeit kann eingestellt werden:

▶ Touch auf den gewünschten Slider-Bereich

Mit + und — kann die Einstellung verfeinert werden:

▶ Touch auf + oder — .

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Basierend auf der eingestellten Endzeit wird die berechnete Startzeit und ☐ angezeigt.

6.9 Dampfstoß

Zu Beginn oder während des Garvorgangs kann gezielt Wasserdampf dem Gargut hinzugegeben werden. Dadurch bleiben Speisen wie Brot oder Braten innen saftig und bilden eine knusprige Kruste.
Der Dampfstoß steht bei folgenden Betriebsarten zur Verfügung:

- Kombidampf
- Heißluft

Sobald ein Dampfstoß im laufenden Betrieb möglich ist, wird das Symbol angezeigt.



Dampfstoß auslösen

▶ Touch auf .

Dampf wird zeitverzögert (ca. 1 bis 2 Minuten) in den Garraum geblasen.

Für die Dauer des Vorgangs leuchtet und blinkt der Slider.

Ist der Vorgang beendet, kann ein erneuter Dampfstoß ausgelöst werden.

6.10 Favoriten

Unter Favoriten sind 5 Gerichte (nach BORA Rezept) mit den entsprechenden Einstellungen gespeichert.

▶ Touch auf ☆ .

Sie werden als farbige Sliderbereiche angezeigt:

- Rot: Pizza Margherita
- Gelb: Kartoffelspalten
- Grün: Grillgemüse
- Rosa: Marmorkuchen
- Blau: Basmati Reis

Programm starten

▶ Touch auf das gewünschte Programm.

Die voreingestellten Werte werden angezeigt.

▶ Touch auf ▷ .

Favoritenprogramm ändern

Die Einstellungen des Favoritenprogramms können während des Betriebs geändert werden.

▶ Ändern Sie die Einstellungen (siehe "6.6 Garparameter einstellen").

6.11 Eco-Modus

Mit dem Eco-Modus wird der Energieverbrauch reduziert. Dadurch stehen Funktionen mit Feuchtigkeit nicht zur Verfügung und Aufheizzeiten verlängern sich.

Eco-Modus aktivieren

▶ Touch auf .

Das Gerät befindet sich im Eco-Modus. Ausschließlich Temperatur und Gardauer können eingestellt werden.

Eco-Modus deaktivieren

▶ Wählen Sie eine Betriebsart aus.

Das Gerät befindet sich im Normalzustand.

6.12 BORA Stick

Der BORA Stick, das kabellose Speisenthermometer von BORA, misst gradgenau die Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs. In Kombination mit dem Gerät werden so Speisen punktgenau gegart und der Garvorgang automatisch beendet. Zudem wird die Restlaufzeit auf Basis der eingestellten Kerntemperatur berechnet und am Gerät angezeigt.

Die Verbindung von BORA Stick und Gerät erfolgt über Bluetooth.

Der BORA Stick ist als Zubehör bei Ihrem BORA Fachhändler und im BORA Onlineshop unter bora.com erhältlich.

BORA Stick mit Gerät verbinden

Voraussetzung: Der Stick ist geladen.

▶ Halten Sie den BORA Stick vor das Gerät.

▶ Touch auf .

- Während die Bluetooth-Verbindung hergestellt wird, blinkt .
- Sobald die Bluetooth-Verbindung hergestellt ist, ertönt ein Signalton und wird dauerhaft angezeigt.

Die Bluetooth-Verbindung bleibt so lange bestehen, bis:

- das Gerät ausgeschaltet wird
- der BORA Stick außerhalb der Reichweite liegt
- die Batterie des BORA Sticks entladen ist

Garen mit BORA Stick

Voraussetzung:

- Der BORA Stick ist mit dem Gerät verbunden.
- Die Gartemperatur ist höher eingestellt als die gewünschte Kerntemperatur.

▶ Stecken Sie den BORA Stick in das Gargut.

▶ Touch auf .

▶ Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur (Zieltemperatur) ein.

▶ Bestätigen Sie die Einstellung mit Touch auf .

▶ Touch auf .

Der Ofen heizt auf.
Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und blinkt.

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf .

Die aktuelle Kerntemperatur und Zieltemperatur des Sticks werden angezeigt.

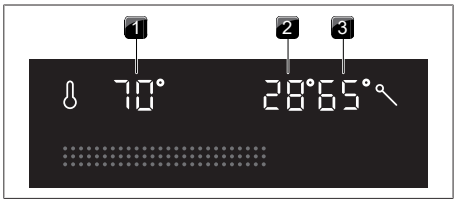


Abb. 6.2 Anzeige Kerntemperatur

[1] Gartemperatur **[2]** Aktuelle Kerntemperatur
[3] Zieltemperatur

- Der Slider zeigt den Fortschritt zum Erreichen der Zieltemperatur an.
- Sobald die Restlaufzeit bis zum Erreichen der Zieltemperatur berechnet ist, wird diese angezeigt.

Es kann zwischen den Anzeigen der aktuellen Kerntemperatur und der Restlaufzeit gewechselt werden:

▶ Aktuelle Kerntemperatur anzeigen: Touch auf .

▶ Restlaufzeit anzeigen: Touch auf .

Ist die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal, die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und blinkt.

Der Garvorgang wird automatisch beendet.

Kerntemperatur während des Betriebs ändern

▶ Touch auf .

▶ Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

▶ Bestätigen Sie die Einstellung mit Touch auf .

Wird während des Betriebs die Zieltemperatur geändert, wird die Restlaufzeit neu berechnet.

7 BORA Connect

Mit BORA Connect kann eine Verbindung zur BORA One App hergestellt werden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die BORA One App bedienen.

Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die BORA One App nicht möglich.

BORA Connect aktivieren

▶ Long-Press auf .

Das Symbol blinkt langsam.
Das Gerät ist in der BORA One App sichtbar.

BORA Connect deaktivieren

▶ Long-Press auf B) .
Das Gerät ist mit der BORA One App nicht mehr verbunden, jedoch weiterhin in der App sichtbar.

7.1 BORA One App

Durch die Verbindung mit der BORA One App stehen Ihnen zusätzliche Funktionen zur Verfügung, deren Einstellungen direkt an das Gerät übertragen werden:
- Geführte Rezepte und Programme mit automatisch hinterlegten Geräteeinstellungen
- Anzeige des aktuellen Gerätestatus
- Schritt-für-Schritt-Anleitung der Pflegeprogramme
- Bearbeiten von Favoriten

7.2 App installieren

Die BORA One App ist kostenlos im App Store und bei Google Play verfügbar.

▶ Installieren Sie die BORA One App auf Ihrem Mobilgerät.

8 Kundenmenü

Kundenmenü aufrufen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.

▶ Long-Press auf das Symbol Garraumbeleuchtung :☼:
Das Kundenmenü wird aufgerufen und SEt wird angezeigt.

▶ Touch auf SEt .
Erster Menüpunkt 01 wird angezeigt.

Zum nächsten Menüpunkt wechseln

▶ Touch auf Menüpunkt.

Geänderte Einstellungen speichern

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .
Die Einstellungen werden gespeichert.
Das Kundenmenü wird beendet.

Kundenmenü-Übersicht

Menüpunkt	Bezeichnung	Werkseinstellung
01	Lautstärke Signalton	5
02	Uhrzeit	
03	Datum	
04	Super Simple Mode	Aus
05	Seriennummer	
06	Softwarestände	
07	Software-Update	
08	Werkseinstellungen	
09	Demo-Modus	Aus
10	Kalibrierung Wassertank	Kalibriert
11	Wasserhärte	Hart

Tab. 8.1 Kundenmenü

8.1 Menüpunkt 01: Lautstärke Signalton

- Lautstärke der Signaltöne einstellen

ⓘ Sicherheitsrelevante Signaltöne werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.

Lautstärke einstellen

▶ Touch auf VOL .
Die Einstellmaske wird angezeigt.

▶ Touch auf + oder —

oder

▶ Touch auf entsprechenden Sliderbereich ⁝⁝⁝ .

▶ Bestätigen Sie mit ✓ .

8.2 Menüpunkt 02: Uhrzeit

- Uhrzeit einstellen
- Dauerhafte Uhrzeit-Anzeige am ausgeschalteten Gerät ein-/ausblenden

Uhrzeit einstellen

▶ Touch auf die Stundenanzeige.

▶ Stellen Sie mit Slide ⁝⁝⁝ bzw. + und — die Stunde ein.

▶ Bestätigen Sie mit ✓ .

▶ Touch auf die Minutenanzeige.

▶ Stellen Sie mit Slide ⁝⁝⁝ bzw. + und — die Minuten ein.

Dauerhafte Anzeige der Uhrzeit ein-/ausblenden

▶ Einblenden: Touch auf On

▶ Ausblenden: Touch auf OF

▶ Bestätigen Sie mit ✓ .

8.3 Menüpunkt 03: Datum

- Aktuelles Datum einstellen

▶ Touch auf dA .
Die Eingabemaske wird angezeigt:
Tag / Monat / Jahr

Tag einstellen

▶ Stellen Sie mit Slide ⁝⁝⁝ bzw. + und — den Tag ein.

Monat einstellen

▶ Touch auf Monatsanzeige

▶ Stellen Sie mit Slide ⁝⁝⁝ bzw. + und — den Monat ein.

Jahr einstellen

▶ Touch auf Jahresanzeige

▶ Stellen Sie mit Slide ⁝⁝⁝ bzw. + und — das Jahr ein.

▶ Bestätigen Sie mit ✓.

8.4 Menüpunkt 04: Super Simple Mode

- Super Simple Mode ein-/ausschalten

Im Super Simple Mode ist nur das manuelle Garen möglich. Alle anderen Betriebsarten sind deaktiviert.

Super Simple Mode ein-/ausschalten

▶ Touch auf SUSI.

- Einschalten: On wird angezeigt
- Ausschalten: OF wird angezeigt

▶ Touch auf ⁝⁝⁝.

▶ Bestätigen Sie mit ✓.

8.5 Menüpunkt 05: Seriennummern

- Anzeige Seriennummer Gesamtgerät
- Anzeige Seriennummer I/O-Board
- Anzeige Seriennummer HMI

Seriennummern anzeigen

▶ Touch auf SEr.

Gesamtgerät:

▶ Touch auf SYS.

I/O-Board:

▶ Touch auf I O.

HMI:

▶ Touch auf UI.

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓.

8.6 Menüpunkt 06: Softwarestände

- Anzeige HMI-Software
- Anzeige I/O-Board-Software

Softwarestände anzeigen

▶ Touch auf F I.
Die HMI-Software wird angezeigt.

▶ Touch erneut auf F I.
Die I/O-Board-Software wird angezeigt.

8.7 Menüpunkt 07: Software-Update

- Software-Update via USB-Stick
- Software-Update via WLAN

Via USB-Stick

Die aktuelle Software ist auf der BORA Homepage frei verfügbar (www.bora.com).

ⓘ Als Speichermedium für die Update-Datei wird ein USB-C-Stick mit FAT32-Formatierung benötigt.

▶ Laden Sie die Update-Datei auf den USB-Stick.

▶ Klappen Sie die Bedieneinheit mit beiden Händen nach oben.

▶ Ziehen Sie die Steckplatz-Abdeckung nach vorne weg und stecken Sie den USB-Stick ein.

▶ Touch auf UPdA.

▶ Touch auf USb.

▶ Bestätigen Sie mit ✓.
Das Update wird in 2 Durchgängen geladen.
Der Slider zeigt den Fortschritt an.
Der erste Durchgang ist abgeschlossen, wenn der Slider blinkt.

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓.
Der zweite Durchgang wird gestartet.
Der Slider zeigt den Fortschritt an.
Der zweite Durchgang ist abgeschlossen, wenn der Slider blinkt.

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓.

▶ Entnehmen Sie den USB-Stick.

▶ Schließen Sie die Steckplatz-Abdeckung.

Via WLAN

▶ Touch auf UPdA.

▶ Touch auf bt.

▶ Bestätigen Sie mit ✓.
Das Update wird geladen.
Der Slider zeigt den Fortschritt an.
Das Update ist abgeschlossen, wenn ✓ blinkt.

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓.

8.8 Menüpunkt 08: Werkseinstellungen

- Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Die Geräteeinstellungen werden auf den Auslieferungszustand zurückgesetzt. Beim Zurücksetzen werden alle verknüpften Bluetooth-Geräte entfernt, gespeicherte WLAN-Verbindungen gelöscht sowie persönliche Einstellungen wie Uhrzeit, Wasserhärte und Favoriten zurückgesetzt.

Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

▶ Long-Press auf FA, bis der Balken voll angezeigt wird.
▶ Bestätigen Sie mit ✓.
Beim nächsten Einschalten werden Sie erneut durch die Grundeinstellungen geführt.

8.9 Menüpunkt 09: Demo-Modus

- Demo-Modus ein-/ausschalten

Im Demo-Modus sind alle Bedienfunktionen gegeben, das Gerät heizt jedoch nicht auf. Der Demo-Modus wird z.B. bei Ausstellungen verwendet.

Demo-Modus ein-/ausschalten

▶ Touch auf dE.
- Einschalten: On wird angezeigt
- Ausschalten: OF wird angezeigt

▶ Touch auf ⁞⁞⁞.
▶ Bestätigen Sie mit ✓.

8.10 Menüpunkt 10: Kalibrierung Wassertank

Der Wassertank ist bei Auslieferung bereits kalibriert.

Wassertank kalibrieren:

Voraussetzung: Der Wassertank ist nicht im Gerät eingesetzt.

▶ Touch auf ◊.
▶ Setzen Sie den leeren Wassertank ein.
▶ Touch auf ✓.
▶ Entnehmen Sie den Wassertank.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.
▶ Setzen Sie den befüllten Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit ✓.
Die Kalibrierung ist abgeschlossen, wenn 100 % angezeigt wird.

8.11 Menüpunkt 11: Wasserhärte

- Wasserhärtegrad einstellen

Der Wasserhärtegrad gibt die Konzentration von Calcium- und Magnesiumionen im Leitungswasser an und wird in 3 Stufen - Weich, Mittel, Hart - unterteilt. Genaue Auskunft über den Härtegrad kann Ihnen der örtliche Wasserversorger geben.

ⓘ Ein falsch eingestellter Wasserhärtegrad kann zu Geräteschaden führen.

Wasserhärtegrad einstellen

▶ Touch auf ◊.

Die 3 Härtegrade werden als Sliderbereiche angezeigt:

- SoFt, Weich: 0–8,4 °dH (wenig Kalkgehalt)
- nrEd, Medium: 8,4–14 °dH (normaler Kalkgehalt)
- HArd, Hart: über 14 °dH (viel Kalkgehalt)

▶ Touch auf den entsprechenden Sliderbereich ⁞⁞⁞.
▶ Bestätigen Sie mit ✓.

9 Reinigung und Pflege

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (Sicherheit).

ⓘ Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

▶ Halten Sie folgende Reinigungsintervalle ein:

Komponente	Reinigungsintervall
Garraum	Reinigung von Hand: nach Bedarf
	Reinigungsprogramme: nach Bedarf
	Trocknen: bei Feuchtigkeit im Garraum
Einhängegestelle	sofort nach jeder Verschmutzung
Gerätefront	sofort nach jeder Verschmutzung
Tür-Innenscheibe	sofort nach jeder Verschmutzung
Gargutträger	nach jedem Gebrauch
Garraumdichtung	nach Bedarf, nach der Zubereitung von Geflügel
Frischwassertank	Tank frisch befüllen: Länger als 48 Stunden nicht in Gebrauch
	Tank reinigen: Länger als 5 Tage keine Wasserentnahme

Tab. 9.1 Reinigungsintervalle

ⓘ Um das Einbrennen von Verschmutzungen zu vermeiden, den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen.

ⓘ Das Gerät und verwendetes Zubehör ist nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, das Gerät und Zubehör vor der Reinigung immer abkühlen lassen.

9.1 Nach dem Betrieb mit Dampf

Nach dem Betrieb mit Dampf kann Feuchtigkeit im Gerät zurückbleiben, was zu Schäden an den Gerätekomponenten führen kann.

▶ Trocknen Sie folgende Komponenten:
- Frischwassertank
- Garraum (per Hand oder Programm)
- Tür-Innenscheibe (per Hand oder Programm)
- Garraumdichtung
- Tropfrinne

9.2 Reinigungsmittel

Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger im warmen Garraum.

Verwenden Sie bei Anwendung der Pflegeprogramme ausschließlich den BORA Ofenreiniger und den BORA Entkalker (erhältlich bei Ihrem BORA Fachhändler oder im BORA Online-Shop).

9.3 Garraum reinigen

9.3.1 Reinigung von Hand

- ▶ Entfernen Sie lose Speisereste.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum mit einem sauberen Schwammtuch und warmem Wasser.
- ▶ Trocknen Sie den Garraum von Hand mit einem weichen Tuch.

9.3.2 Pflegeprogramme

Für die Reinigung und Entkalkung des Garraums stehen 3 Pflegeprogramme zur Auswahl:

- Reinigen
- Trocknen
- Entkalken

Pflegeprogramme anzeigen

- ▶ Long-Press auf ☆ .

9.3.3 Reinigen

Für das Reinigen stehen 2 Reinigungsprogramme zur Verfügung:

Reinigung

In Kombination mit dem BORA Ofenreiniger und unter Zuhilfenahme von Hitze und Dampf werden grobe Verschmutzungen entfernt.

Schnellreinigung

Verschmutzungen werden mit Dampf aufgeweicht und können mit einem Reinigungstuch leicht ausgewischt werden.

Für die Reinigung muss die Temperatur im Garraum weniger als 50 °C betragen. Ist dies nicht der Fall, blinkt das beim Start des Programms, es ertönt ein Signalton und das Reinigungsprogramm wird nicht gestartet.

- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Beträgt die Temperatur im Garraum weniger als 50 °C, wird dauerhaft angezeigt.

- ▶ Starten Sie das Programm erneut.

9.3.4 Reinigungsprogramm "Reinigung"

Voraussetzung: Die Pflegeprogramme werden angezeigt (siehe "9.3.2 Pflegeprogramme").

Programm auswählen

- ▶ Touch auf bei .
- ▶ Bestätigen Sie die Auswahl mit ✓ .
- ▶ Touch auf bei .
- ▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

  Die Reinigungszeit wird angezeigt.

Programm starten

- ▶ Touch auf ▷ .

Das Gerät führt Sie in 5 Schritten durch das Reinigungsprogramm.

Schritt 1

- ▶ Öffnen Sie die Tür.
- ▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
- ▶ Entnehmen Sie die Einhängegestelle.
- ▶ Entfernen Sie lose Verschmutzungen.
- ▶ Tragen Sie ca. 50 ml BORA Ofenreiniger mit dem Schwamm gleichmäßig auf alle Flächen im Garraum sowie auf die Innenseite der Tür auf. Verwenden Sie dabei geeignete Schutzhandschuhe, da der Reiniger ätzend ist.
- ▶ Schließen Sie die Tür.

  Ist die Tür geschlossen, blinkt ✓ .
- ▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 2

- Der Garraum wird für 45 Minuten mit 60 °C aufgeheizt. Die Reinigungszeit beginnt abzulaufen und der Slider zeigt den Fortschritt, indem er sich von links nach rechts füllt.
- Ist die Reinigungszeit abgelaufen blinkt ✓.
- ▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 3

- ▶ Wischen Sie den Garraum aus.
- ▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 4

- Der Garraum wird für 10 Minuten mit 100 % Dampf aufgeheizt. Die Zeit beginnt abzulaufen und der Slider zeigt den Fortschritt, indem er sich von links nach rechts füllt.
- Ist die Heizphase beendet, blinkt ✓.
- ▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 5

- ▶ Wischen Sie den Garraum aus.
- ▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Programm vorzeitig beenden

Das Reinigungsprogramm kann vorzeitig beendet werden, um z.B. die Einwirkdauer bei leichteren Verschmutzungen zu verkürzen. Die Schritte 3, 4 und 5 werden dennoch gefordert, damit das Reinigungsmittel rückstandslos aus dem Garraum entfernt wird.

▶ Touch auf ☐ .

9.3.5 Reinigungsprogramm "Schnellreinigung"

Voraussetzung: Die Pflegeprogramme werden angezeigt (siehe "9.3.2 Pflegeprogramme").

Programm auswählen

▶ Touch auf ⁝⁝⁝ bei [.
▶ Bestätigen Sie die Auswahl mit Touch auf ✓ .
▶ Touch auf ⁝⁝⁝ bei FC .
▶ Bestätigen Sie die Auswahl mit Touch auf ✓ .
Die Reinigungszeit wird angezeigt.

Programm starten

▶ Touch auf ▷ .

Das Gerät führt Sie in 2 Schritten durch das Reinigungsprogramm.

Schritt 1

- Der Garraum wird mit Dampf gereinigt. Die Reinigungszeit beginnt abzulaufen und der Slider zeigt den Fortschritt, indem er sich von links nach rechts füllt.
- Ist die Reinigungszeit abgelaufen blinkt ✓ .

▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 2

▶ Wischen Sie den Garraum aus.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

9.3.6 Trocknen

Ist der Garraum nicht verschmutzt, sondern nur feucht vom Wasserdampf, reicht das Trocknungsprogramm aus. Dieses entfernt die Restfeuchte im Garraum durch warme, trockene Luft.

Voraussetzung: Die Pflegeprogramme werden angezeigt (siehe "9.3.2 Pflegeprogramme").

Programm auswählen

▶ Touch auf ⁝⁝⁝ bei dr .
▶ Bestätigen Sie die Auswahl mit Touch auf ✓ .
Die Trocknungszeit wird angezeigt.

Programm starten

▶ Touch auf ▷ .

- Der Garraum wird getrocknet. Die Trocknungszeit beginnt abzulaufen und der Slider zeigt den Fortschritt, indem er sich von links nach rechts füllt.
- Ist die Trocknungszeit abgelaufen, wird die Standardanzeige angezeigt.

Programm vorzeitig beenden

Die Trocknung kann jederzeit vorzeitig beendet werden.

▶ Touch auf ☐ .

9.3.7 Entkalken

Voraussetzung: Die Pflegeprogramme werden angezeigt (siehe "9.3.2 Pflegeprogramme").

Programm auswählen

▶ Touch auf ⁝⁝⁝ bei dE .
▶ Bestätigen Sie die Auswahl mit Touch auf ✓ .
Das Entkalkenprogramm wird angezeigt.

Programm starten

▶ Touch auf ▷ .

Das Gerät führt Sie in 10 Schritten durch das Entkalkungsprogramm.

Schritt 1

- Das Gerät wird leer gepumpt.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 2

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Füllen Sie den gesamten Inhalt des BORA Entkalkers in den leeren Wassertank ein.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit ✓ .

Schritt 3

- Die Entkalkung startet.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

ⓘ Wird ab Schritt 3 der Entkalkungsvorgang abgebrochen, wird anschließend vom Gerät eine Spülung gefordert (siehe "9.3.8 Zwangsspülung").

Schritt 4

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit ✓ .

Schritt 5

- Das Gerät wird durchgespült.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 6

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 7

- Das Gerät wird zum zweiten Mal durchgespült.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 8

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 9

- Das Gerät wird zum dritten Mal durchgespült.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 10

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser gründlich aus.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

9.3.8 Zwangsspülung

Wird der Entkalkungsvorgang vorzeitig beendet, die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät währenddessen ausgeschaltet, wird anschließend vom Gerät eine Spülung gefordert. Diese ist nötig, um mögliche Reinigerrückstände aus dem System zu entfernen.

Die Spülung ist zwingend durchzuführen; erst danach ist der weitere Betrieb des Geräts möglich.

Die Zwangsspülung wird mit FF angezeigt.

Führen Sie die geforderte Spülung durch:

▶ Touch auf ▷ .
- Das Gerät führt sie in 8 Schritten durch das Programm.

Schritt 1

- Das System wird leer gepumpt.
- Die Restlaufzeit wird angezeigt und der Slider zeigt den Fortschritt.
- Ist die Zeit abgelaufen blinkt ✓.

Schritt 2:

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 3

- Das Gerät wird durchgespült.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 4

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 5

- Das Gerät wird zum zweiten Mal durchgespült.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 6

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Befüllen Sie den Wassertank mit Frischwasser.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

Schritt 7

- Das Gerät wird zum dritten Mal durchgespült.
- Die Restdauer wird angezeigt.
- ✓ blinkt, wenn der Vorgang beendet ist.

Schritt 8

▶ Entleeren Sie den Wassertank.
▶ Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser gründlich aus.
▶ Setzen Sie den Wassertank ein.
▶ Bestätigen Sie mit Touch auf ✓ .

9.4 Tropfrinne reinigen

Ablaufende Tropfen an der Innenscheibe werden beim Öffnen der Tür in der Tropfrinne aufgefangen.

▶ Wischen Sie die Tropfrinne mit einem weichen Tuch aus.

9.5 Gerätefront reinigen

▶ Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel.
▶ Trocknen Sie die Gerätefront mit einem weichen Tuch.

9.6 Garraumdichtung reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Garraumdichtung mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel.
- ▶ Trocknen Sie die Dichtung mit einem weichen Tuch.

ⓘ Eine verschmutzte Garraumdichtung kann zu Undichtigkeit führen.

9.7 Gargutträger reinigen

Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Reinigen Sie die Gargutträger mit heißem Wasser und einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie die Gargutträger gut ab.
- ▶ Trocknen Sie die Gargutträger mit einem weichen Tuch.

Reinigung im Geschirrspüler

- ▶ Legen Sie die Gargutträger verkehrt herum in den Geschirrspüler.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine anderen Gegenstände an den Gargutträgern scheuern können.

9.8 Einhängegestelle reinigen

Einhängegestelle entnehmen

Entnehmen Sie die Einhängegestelle nur in abgekühltem Zustand.

- ▶ Drücken Sie das Gestell leicht nach hinten.
- ▶ Ziehen Sie das Gestell vorne seitlich aus der Halterung
- ▶ Ziehen Sie das Gestell nach vorne aus der hinteren Halterung

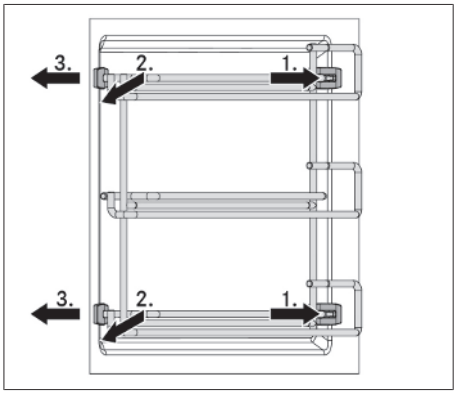


Abb. 9.1 Einhängegestelle entnehmen

Reinigung von Hand

- ▶ Reinigen Sie die Einhängegestelle mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Bei starker Verschmutzung die Gestelle in heißer Spüllauge einweichen.
- ▶ Trocknen Sie die Gestelle mit einem weichen Tuch.

Reinigung im Geschirrspüler

Die Einhängegestelle können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Einhängegestelle einsetzen

- ▶ Achten Sie darauf, das passende Gestell für die linke bzw. rechte Seite zu verwenden.

9.9 Frischwassertank reinigen

Zum Reinigen kann der Deckel vom Wassertank abgenommen werden.

- ▶ Halten Sie den Wassertank mit einer Hand gut fest.
- ▶ Heben Sie den Deckel nach oben vom Wassertank ab.

Reinigung von Hand

- ▶ Reinigen Sie den Tank und den Deckel mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- ▶ Spülen Sie den Tank und den Deckel gut ab.
- ▶ Trocknen Sie den Tank und den Deckel mit einem weichen Tuch.

Reinigung im Geschirrspüler

- ▶ Wählen Sie ein Spülprogramm von maximal 60 °C.

10 Störungsbehebung

Störungen und Fehler können oft selbst behoben werden. Dies spart Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht anfordern müssen.

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (Sicherheit).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sicherung/Sicherungsautomat defekt	Sicherung wechseln; Sicherungsautomat wieder einschalten
	Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren.
	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft prüfen lassen
Während des Betriebs tritt Dampf aus	Garraumdichtung sitzt nicht korrekt	Garraumdichtung auf korrekten Sitz prüfen
	Garraumdichtung stark verschmutzt	Garraumdichtung reinigen
	Garraumdichtung ist beschädigt	BORA Service Team kontaktieren
Während des Betriebs tropft unterhalb der Tür Wasser aus dem Gerät	Garraumdichtung sitzt nicht korrekt	Garraumdichtung auf korrekten Sitz prüfen
	Garraumdichtung ist stark verschmutzt.	Garraumdichtung reinigen
	Garraumdichtung ist beschädigt	BORA Service Team kontaktieren
	Tropfrinne ist stark verschmutzt	Tropfrinne reinigen
Uhrzeit wird bei ausgeschaltetem Gerät nicht angezeigt	Anzeige ist deaktiviert	Anzeige im Kundenmenü aktivieren (Menüpunkt 1)
Garraumbeleuchtung leuchtet nicht	Automatische Abschaltung nach 15 Minuten	Touch auf
	Leuchtmittel ist defekt	BORA Service Team kontaktieren
Kein manueller Dampfstoß möglich, Symbol wird nicht angezeigt	Frischwassertank ist leer	Frischwassertank befüllen
	Betriebsart ohne Feuchtezugabe ist ausgewählt	Bei dieser Betriebsart ist manueller Dampfstoß nicht möglich
		Betriebsart mit Feuchtezugabe auswählen
Gerät heizt nicht auf	Demo-Modus ist aktiv	Demo-Modus im Kundenmenü deaktivieren (Menüpunkt 4)
„FF“ wird angezeigt. Gerät fordert zum Spülen auf	Während des Entkalkungsvorgangs wurde Stromzufuhr unterbrochen oder Gerät ausgeschaltet	Geforderte Spülung starten
Symbol blinkt	Gerät heizt auf	Ist die Zieltemperatur erreicht, leuchtet das Symbol dauerhaft
Symbol blinkt gelb	Gerät muss (demnächst) entkalkt werden	Gerät entkalken
Symbol blinkt blau	Frischwassertank ist leer	Frischwassertank befüllen
Feuchtezugabe lässt sich nicht einstellen (nur Entfeuchtung möglich)	Gerät muss entkalkt werden	Gerät entkalken
	Betriebsart ohne Feuchtezugabe ist ausgewählt	Bei dieser Betriebsart ist Dampfstoß nicht möglich
		Betriebsart mit Feuchtezugabe auswählen
Betrieb mit Feuchtezugabe startet nicht	Frischwassertank ist leer	Frischwassertank befüllen
	Füllstandssensor ist defekt	BORA Service Team kontaktieren

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Gerät verbindet sich nicht mit BORA Stick	BORA Stick ist außer Reichweite	BORA Stick in Reichweite bringen
	BORA Stick ist entladen	BORA Stick laden
	BORA Stick wird bereits mit anderem BORA Gerät verwendet	

Tab. 10.1 Störungen beheben

Fehlermeldungen

Fehlermeldung werden im Display mit einer Fehlernummer „Err . . .“ angegeben.

Fehlernummer	Ursache	Abhilfe
2 11, 2 15, 2 17	Umgebungstemperatur zu niedrig	Raumtemperatur prüfen. Ist diese höher als 15 °C und der Fehler tritt weiterhin auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann nicht oder nur eingeschränkt weiter betrieben werden.
2 12, 2 16, 2 18	Umgebungstemperatur zu hoch	Gerät und Einbauschrank abkühlen lassen. Entlüftungsöffnungen im Einbauschrank prüfen, ob diese frei sind. Tritt dieser Fehler erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann nicht oder nur eingeschränkt weiter betrieben werden.
2 6	Garraumtemperatur zu niedrig / Umgebungstemperatur zu niedrig	Raumtemperatur prüfen. Ist diese höher als 15 °C und der Fehler tritt weiterhin auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann weiter betrieben werden.
2 8, 5 4	Garraumtemperatur zu hoch	Gerät abkühlen lassen und neu starten. Tritt dieser Fehler wiederholt auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann weiter betrieben werden.
2 9	Garraumtemperatur zu hoch	Der Kochvorgang wird vorsorglich unterbrochen. Das Gerät kann nicht weiter betrieben werden. BORA Service Team kontaktieren.
3 11	Verkalkung fortgeschritten	Gerät demnächst entkalken
3 13	Entkalkung notwendig	Gerät entkalken
5 2	Software-Fehler	Ein Software-Update ist notwendig. Tritt dieser Fehler nach dem Update erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann weiter betrieben werden.
5 3, 5 7	Software-Fehler	Ein Software-Update ist notwendig. Tritt dieser Fehler nach dem Update erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann nicht oder nur eingeschränkt weiter betrieben werden.
6 2	Entkalkung frühzeitig abgebrochen.	Gerät neu starten, um eine automatische Spülung durchzuführen. Anschließend kann das Gerät wieder betrieben werden.
6 9	Übertragungsfehler.	USB-Stick entfernen und wieder einstecken. Software-Update starten. Tritt dieser Fehler weiterhin auf, BORA Service-Team kontaktieren.

Fehlernummer	Ursache	Abhilfe
6 11	Fehler beim Software-Update	Software-Update erneut starten. Tritt dieser Fehler weiterhin auf, BORA Service-Team kontaktieren.
6 12	Anmeldung in der BORA Cloud ist fehlgeschlagen.	BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann weiter betrieben werden.
6 13	Verbindung zur BORA Cloud ist fehlgeschlagen.	Internetverbindung prüfen. Tritt dieser Fehler erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann weiter betrieben werden.
6 37, 6 40, 6 42, 6 64 - 6 70	Software-Fehler im laufenden Programm	Gerät neu starten. Tritt dieser Fehler erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann nicht oder nur eingeschränkt weiter betrieben werden.
7 1	Wassertank ist nicht eingesetzt	Wassertank einsetzen. Gerät neu starten.
7 2	Tankfüllmenge unter 10 %	Wassertank befüllen
7 3	Tankfüllmenge ist zu hoch	Wassertank leeren
7 4	Tankfüllmenge ist niedrig	Wassertank demnächst befüllen
9 8	Technischer Fehler	Gerät neu starten. Tritt dieser Fehler erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann weiter betrieben werden.
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	Technischer Fehler	Gerät neu starten. Tritt dieser Fehler erneut auf, BORA Service Team kontaktieren. Das Gerät kann nicht oder nur eingeschränkt weiter betrieben werden.

Tab. 10.2 Fehlermeldungen

Nicht beschriebene Störungen und Fehler:

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und das Modell an (siehe "14 Service").

11 Montage

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (Sicherheit).

11.1 Montagehinweise

- Die Einbauhöhe des Geräts muss so gewählt werden, dass der Inhalt des Gargutträgers in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann.
- Um Kondensation auf dem kalten Fußboden vorzubeugen, ist eine Mindesteinbauhöhe von 100 mm zwischen der Unterkante des Geräts und dem Boden einzuhalten.
- Um das Gerät gegen Verrutschen oder Umkippen zu sichern, muss es in einen Einbauschrank eingebaut werden.
- Zum Tragen des Geräts sind die seitlich angebrachten Griffmulden vorgesehen.
- Wird das Gerät unterhalb eines Kochfelds eingebaut, sind die Vorgaben des Kochfeld-Herstellers zusätzlich zu beachten.

11.1.1 Einbauschrank

- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür montiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Werden zwei Geräte übereinander eingebaut, ist ein formstabiler Konstruktionsboden oder der Einsatz geeigneter Geräte-Aufnahmewinkel erforderlich.
- Hinter der Einbaunische dürfen keine Anschlüsse vorhanden sein.

11.2 Lieferumfang

Lieferumfang	Anzahl
Oven Steam Dampfbackofen	1
X BO Back- und Grillrost	1
X BO Universalblech	1
X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht	1
Korpusrastplatte mit Schrauben	2
Montageschablone	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1

Tab. 11.1 Lieferumfang

Lieferumfang prüfen

▶ Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

▶ Informieren Sie umgehend das BORA Service Team, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.

▶ Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.

▶ Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung).

11.3 Werkzeug und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Geräts benötigen Sie unter anderem nachfolgende Werkzeuge:

Alle Montagearbeiten müssen mit Handwerkzeugen durchgeführt werden. Mit Maschinenwerkzeugen besteht die Gefahr, dass das Anzugsdrehmoment überschritten wird.

11.4 Einbaumaße

▶ Bereiten Sie den Einbauschrank unter Berücksichtigung der angegebenen Maße vor.

▶ Richten Sie für eine korrekte Füllstandserkennung den Fachboden, auf dem das Gerät steht, mit einer Wasserwaage genau aus.

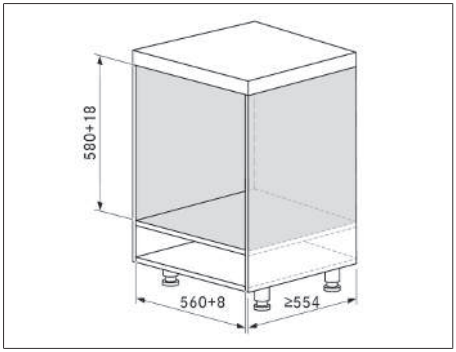


Abb. 11.1 Einbaumaße unter Arbeitsplatte

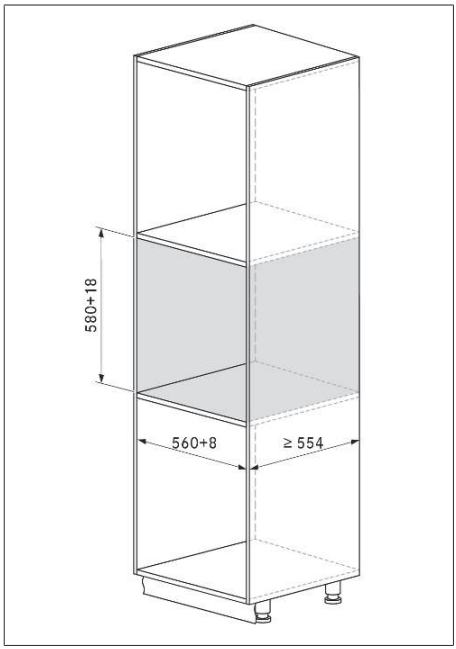


Abb. 11.2 Einbaumaße Hochschrank

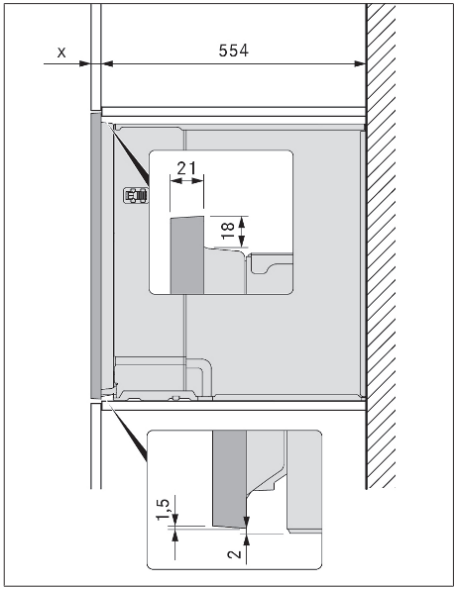


Abb. 11.3 Gerätemaße

11.5 Einbau

11.5.1 Korpusrastplatten montieren

▶ Schrauben Sie die Korpusrastplatten mithilfe der Montageschablone und den mitgelieferten Schrauben handfest an die Innenseiten der Einbaunische.

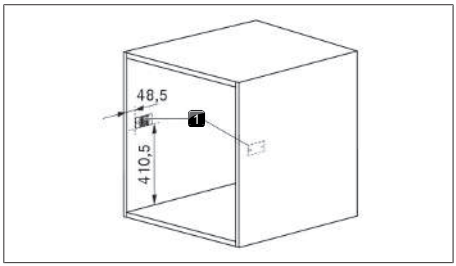


Abb. 11.4 Einbaunische mit Korpusrastplatten

[1] Korpusrastplatten

11.5.2 Gerät einsetzen und befestigen

Die Garraumdichtung darf nicht demontiert werden.

▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung an der Rückseite des Geräts an.
▶ Schieben Sie das Gerät bis zur gewünschten Position in die Einbaunische.
▶ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
▶ Richten Sie das Gerät mittig aus.
▶ Öffnen Sie die Tür.
▶ Entfernen Sie die Türanschläge oben links und rechts.
• Die beiden Befestigungsschrauben sind nun zugänglich.

Durch Drehen der Befestigungsschraube (Innensechskantschlüssel 4 mm) fährt der Rastkeil der jeweiligen Seite aus, und drückt auf die Rastplatte.

▶ Drehen Sie die Befestigungsschrauben wechselseitig fest.

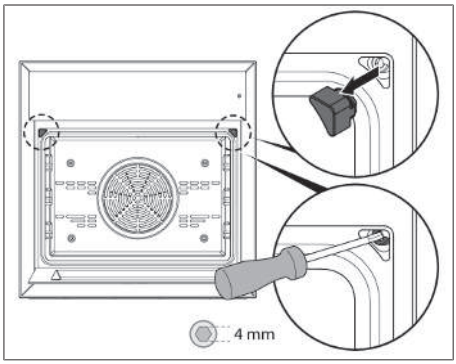


Abb. 11.5 Gerät befestigen

- ▶ Drücken Sie die beiden Türanschläge wieder in Position.
- ▶ Prüfen Sie die korrekte Montage des Geräts.

11.5.3 Gerät elektrisch anschließen

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- ▶ Stecken Sie den Stecker der Netzanschlussleitung in die Schutzkontakt-Steckdose.

Für das Vereinigte Königreich (UK) liegt die Netzanschlussleitung ohne montierten Stecker bei. Das Anbringen des landestypischen Steckers muss zwingend durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

11.6 Erstinbetriebnahme

11.6.1 Grundeinstellungen

Nach dem Bestromen des Geräts müssen Datum, Uhrzeit und Wasserhärtegrad eingestellt werden.

Der Wasserhärtegrad gibt die Konzentration von Calcium- und Magnesiumionen im Leitungswasser an und wird in 3 Stufen - Weich, Mittel, Hart - unterteilt.

Genaue Auskunft über den Härtegrad kann Ihnen der örtliche Wasserversorger geben.

Datum einstellen

- ▶ Touch auf dA.
- Die Eingabemaske wird angezeigt: Tag / Monat / Jahr

Tag einstellen:

- ▶ Stellen Sie mit Slide ⁞⁞⁞ bzw. + und — den Tag ein.

Monat einstellen:

- ▶ Touch auf Monatsanzeige
- ▶ Stellen Sie mit Slide ⁞⁞⁞ bzw. + und — den Monat ein.

Jahr einstellen:

- ▶ Touch auf Jahresanzeige
- ▶ Stellen Sie mit Slide ⁞⁞⁞ bzw. + und — das Jahr ein.
- ▶ Bestätigen Sie mit ✓.

Uhrzeit einstellen

- ▶ Touch auf die Stundenanzeige.
- ▶ Stellen Sie mit Slide ⁞⁞⁞ bzw. + und — die Stunde ein.
- ▶ Bestätigen Sie mit ✓.
- ▶ Touch auf die Minutenanzeige.
- ▶ Stellen Sie mit Slide ⁞⁞⁞ bzw. + und — die Minuten ein.
- ▶ Bestätigen Sie mit ✓.

Wasserhärtegrad einstellen

- ▶ Touch auf HArd.
- Die 3 Härtegrade werden als Sliderbereiche angezeigt:
  - SoFt, Weich: 0–8,4 °dH (wenig Kalkgehalt)
  - nrEd, Medium: 8,4–14 °dH (normaler Kalkgehalt)
  - HArd, Hart: über 14 °dH (viel Kalkgehalt)
- Touch auf den entsprechenden Sliderbereich ⁞⁞⁞.
- ▶ Bestätigen Sie mit ✓.

11.6.2 Grundreinigung

- ▶ Entnehmen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Zubehör und die seitlichen Haltegitter aus dem Garraum.
- ▶ Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Schwammtuch aus.
- ▶ Schalten Sie das Gerät ein.
- ▶ Heizen Sie das Gerät für 1 Stunde mit 230 °C.
- Dabei kann es zu unangenehmer Geruchsbildung kommen.
- ▶ Lüften Sie die Räumlichkeiten während des Heizvorgangs.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch.
- ▶ Reinigen Sie das Zubehör und die Haltegitter mit Spüllauge und einem Schwammtuch.
- ▶ Setzen Sie die seitlichen Haltegitter in den Garraum ein.

11.7 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und die Bedienungs- und Montageanleitung zur sicheren Aufbewahrung.

12 Demontage

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (Sicherheit).

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde.

- ▶ Entleeren Sie den Wassertank.
- ▶ Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben oben links und oben rechts hinter den Türanschlägen.
- ▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör (siehe "13 Entsorgung").

13 Entsorgung

13.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich. Die einzelnen Bestandteile sind getrennt nach Sorten zu entsorgen.

13.2 Entsorgung von Zubehör

Entsorgen Sie nicht benötigte bzw. verbrauchte Zubehörteile (z.B. Filter) sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

13.3 Entsorgung des Altgeräts



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern bedeutet, dass dieses Produkt getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Das Gerät muss getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden.

Als Endnutzer sind Sie dazu verpflichtet, das Produkt im Einklang mit den jeweils nationalen Bestimmungen einer getrennten Erfassung, zum Beispiel durch Abgabe an einer offiziellen Sammelstelle, zuzuführen. Informationen dazu erteilen ggf. die Stadt- oder Gemeindeverwaltungen. Auch eine Rückgabe im Handel ist möglich, sofern der Vertreiber die Rücknahme freiwillig anbietet oder gesetzlich zu dieser verpflichtet ist.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

13.4 Abfallvermeidung

Bitte beachten Sie darüber hinaus, dass die Abfallvermeidung einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz leistet. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

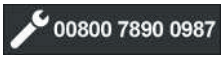
13.5 Datenlöschung

Bitte beachten Sie, dass Sie für die Löschung aller Daten auf dem Gerät, insbesondere vertraulicher und personenbezogener Daten, selbst verantwortlich sind.

14 Service

Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, und Fragen zu Ersatzteilen Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team. Die Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung oder auf der BORA Serviceseite unter www.bora.com/service.

Sie erreichen das BORA Service Team auch unter der Service-Nummer:



Das BORA Service Team benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Geräts (FD-Nummer).

Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Garantiebeileger sowie im Kundenmenü (siehe "8.5 Menüpunkt 05: Seriennummern").

15 Zubehör

- Back-und Grillplatte XBOBGP
- Airfry-Blech XBOAFB
- Edelstahl-Garbehälter gelocht XBOGBG
- Back- und Grillrost XBOBGR
- Universalblech XBOUB
- Universalblech tief XBOUBT

- Pizzaschaufel KWPZZ
- Ofenreinigungsset OVENCS
- Ofenreinigungs- und Entkalkungsset OVENDCS
- Entkalker (4Stk.) OVENDE/4
- Vollauszüge rechts und links OVENED (nicht für Airfry-Blech XBOAFB geeignet)

Weiteres Zubehör und Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem BORA Fachhändler und im BORA Online-Shop unter bora.com.

16 Herstellergarantie von BORA

BORA gewährt für seine Produkte gegenüber Endkunden eine Herstellergarantie von 2 Jahren. Diese Herstellergarantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte.

Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORA Produkte, die bei autorisierten und geschulten BORA Händlern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union sowie den EFTA-Staaten installiert sind:

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Dampf- und Backsysteme
- Kühl- und Gefriersysteme
- Beleuchtung
- Elektrische Zubehörartikel

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Durch die Registrierung unter www.bora.com/registration kann die Herstellergarantie bei ausgewählten Geräten auf 3 Jahre verlängert werden.
Für BORA Produkte aus der Kategorie Beleuchtung verlängert sich die Herstellergarantie nach Registrierung auf 5 Jahre.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass Einbauprodukte fachgerecht durch einen autorisierten BORA Fachhändler eingebaut werden - entsprechend der zum Montagezeitpunkt gültigen Montageanleitung und BORA Planungsfibel. Der Endkunde hat sich während der Nutzung an die Vorgaben und Hinweise der Bedienungsanleitung zu halten.

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA gemeldet werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung unter www.bora.com/registration erbracht werden.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss bereits zum Zeitpunkt der Übergabe des Produkts an den Endkunden bestanden haben. Durch Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem.

BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Von der Herstellergarantie von BORA ausdrücklich ausgeschlossen sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Fachhändlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen (betrifft auch Pflege und Reinigung des Produkts). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden sind.
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, unsachgemäßer Aus- und Einbau, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden wie z.B. Blitzeinschlag)
- Beschädigungen aufgrund von Selbst-Reparaturen, Reparaturen oder Reparaturversuchen durch nicht von BORA autorisierte Personen oder Unternehmen
- Beschädigungen an Glasbauteilen, Metallbauteilen (beschichtet und unbeschichtet), Touch-Display, Kunststoff- und anderen Verschleißteilen
- Schäden aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen durch Wasser oder Schmutz aufgrund von fehlenden Abdeckungen oder Elementen
- Beschädigungen durch Hinzufügen von Wasser in den Garraum
- Schäden durch die Verlängerung des Zu- und Abwasserschlauchs ohne Trinkwasserzulassung bzw. nicht spezifizierten Leitungen mittels Adapter
- Beschädigungen an folgenden Bauteilen: Vakuumierventil, Abtropfschale, Dekorring und Dekorabdeckung

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche und Ansprüche aus Produkthaftung, werden durch die Herstellergarantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technische Service von BORA in Anspruch genommen werden.
Die daraus resultierenden Kosten werden von BORA nicht übernommen.

Für diese Herstellergarantie gilt das Recht der Republik Österreich.

So erreichen Sie uns:

- BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstrasse 1, 6342 Niederndorf, Österreich
- Telefon: 00800 7890 0987
  Montag bis Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr und Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr
- E-Mail: support@bora.com

16.1 Garantieverlängerung

Bei Registrierung unter www.bora.com/registration können Sie die Garantie verlängern.

17 Produktkonformität

Die Geräte entsprechen folgenden EU/EG-Rechtsvorschriften:

- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2014/53/EU Funkanlagenrichtlinie

Das Gerät unterstützt das Frequenzband 2,4 GHz (max. 100 mW).

Die Geräte entsprechen folgenden UK-Rechtsvorschriften:

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

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung und des UK- Statement of Compliance ist unter https://www.bora.com verfügbar.

18 Produktdatenblatt

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		**BORA**	
Modellkennung		**OVENS**	
Art des Backofens		**Dampfbackofen**	
Anzahl der Garräume		**1**	
Wärmequelle je Garraum		**Strom**	
	Symbol	Wert	Einheit
Masse des Gerätes	M	38,1	kg
Volumen je Garraum	V	64	l
Energieverbrauch			
Energieverbrauch im konventionellen Modus	$EC_{electric\ cavity}$	*	kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	$EC_{electric\ cavity}$	0,71	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI_{cavity}	86,9	–
Energieeffizienzklasse	–	A	–

Tab. 18.1 Energieverbrauchskennzeichnung

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

19 Angaben für Prüfinstitute

Diese Angaben wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Testen nachfolgender Normprüfungen nach EN/IEC 60350 zu erleichtern.

Dämpfen

Produkt Norm	Temperatur	Feuchte	Zeit/Kerntemperatur	Gargutträger	Einschubebene
Brokkoli (Dampfverteilung)	100 °C	100 %	11 - 13 min	Edelstahl-Garbehälter gelocht	mittig
Brokkoli (Dampfnachschub)	100 °C	100 %	11 - 13 min	Edelstahl-Garbehälter gelocht	mittig
TK Erbsen (Vollbeladung)	100 °C	100 %	85 °C	Edelstahl-Garbehälter gelocht	mittig

Tab. 19.1 Prüfspeisen nach EN 60350

Hinweis:

Platzieren Sie bei TK-Erbsen den Sensor in der geometrischen Mitte der Schüttung.

Verwenden Sie bei allen Normprüfungen zunächst die niedrigere Garzeit.

Alle Zeitangaben zuzüglich Vorheizzeit (nicht bei TK Erbsen).

Backen

Produkt Norm	Temperatur	Feuchte	Zeit/Kerntemperatur	Gargutträger	Einschubebene
Biskuit (eine Ebene)	170 °C	0 %	17 - 20 min	Universalblech	mittig
Biskuit (zwei Ebenen)	160 °C	0 %	20 - 25 min	Universalblech	mittig / unten
Smallcakes (eine Ebene)	150 °C	0 %	20 -23 min	Universalblech	mittig
Smallcakes (zwei Ebenen)	150 °C	0 %	20 - 25 min	Universalblech	mittig / unten
Smallcakes (drei Ebenen)	150 °C	0 %	20 - 25 min	Universalblech	
Spritzgebäck	150 °C	20 %	15 - 20 min	Universalblech	mittig
2x Apfelkuchen	160 °C	0 %	50 - 55 min	Back- und Grillrost	mittig

Tab. 19.2 Prüfspeisen nach EN 60350

Hinweis:

Platzieren Sie die Springformen mit dem Apfelkuchen nebeneinander im hinteren Bereich des Back- und Grillrostes.

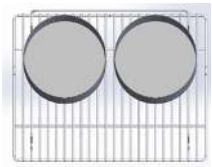


Abb. 19.1 Platzierung 2x Apfelkuchen

Verwenden Sie bei allen Normprüfungen zunächst die niedrigere Garzeit.

Alle Zeitangaben zuzüglich Vorheizzeit.

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

(A)
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

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

(AU) (NZ)
BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

00800 7890 0987