

IT

Istruzioni per l'uso e il montaggio XBO

Forno a vapore X BO



090013-10005

Indice

1	Informazioni generali	197	7	Pulizia e cura	225
1.1	Garanzia.....	197	7.1	Pulizia del vano cottura.....	225
1.2	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso	197	7.1.1	Lavaggio a mano	225
1.3	Conformità del prodotto	197	7.1.2	Programmi di cura.....	225
1.4	Rappresentazione di informazioni.....	197	7.1.3	X BO cartuccia di pulizia	226
2	Sicurezza	199	7.2	Pulizia del termometro per alimenti.....	226
2.1	Uso conforme	199	7.3	Pulizia del pannello frontale dell'apparecchio.....	226
2.2	Persone con abilità ridotta.....	199	7.4	Pulizia del supporto per cibi	227
2.3	Indicazioni generali di sicurezza.....	200	7.5	Pulire il setaccio di scarico.....	227
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio.....	202	7.6	Pulizia della guarnizione della camera di cottura	227
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	204	7.7	X BO filtro antiodori.....	227
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	207	7.7.1	Sostituzione filtro	227
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	208	8	Risoluzione dei guasti	228
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	209	9	Montaggio	229
3	Dati tecnici	210	9.1	Avvertenze di montaggio	229
3.1	X BO Forno a vapore XBO	210	9.1.1	Informazioni generali	229
3.2	Dimensioni apparecchio	210	9.1.2	Mobile da incasso	229
4	Scheda tecnica energetica	212	9.1.3	Allacciamento dell'acqua fresca.....	229
5	Descrizione apparecchio	213	9.1.4	Allacciamento dell'acqua di scarico.....	229
5.1	Funzionamento	213	9.2	Materiale in dotazione.....	230
5.2	Forno a vapore.....	213	9.3	Utensileria e mezzi ausiliari.....	230
5.3	Supporto per cibi.....	213	9.4	Dimensioni di montaggio.....	230
5.4	Termometro per alimenti	215	9.5	X BO distanziatore cornice	231
5.5	Display touch	215	9.6	Montaggio	233
5.5.1	Principio di comando.....	215	9.7	Areazione.....	236
5.6	Accensione/spegnimento dell'apparecchio.....	216	9.8	Prima messa in funzione.....	237
5.7	Aprire/chiudere sportello	216	9.9	Consegna all'utente.....	237
5.8	Update del software dell'apparecchio	216	10	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	238
5.9	Modalità demo	217	10.1	Messa fuori esercizio	238
6	Funzioni e uso	218	10.2	Smontaggio	238
6.1	Funzionamento del display touch.....	218	10.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente ..	238
6.2	Funzioni standard	218	11	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	240
6.3	Funzionalità globali.....	219	11.1	Garanzia del produttore di BORA	240
6.4	Menu principale.....	219	11.1.1	Estensione della garanzia.....	241
6.4.1	Simboli generali/Funzioni	223	11.2	Assistenza	241
6.5	Personalizzare il menu	223	11.3	Parti di ricambio	241
6.6	Indicazioni per istituti di prova.....	224	11.4	Accessori.....	241

1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti che mirano a proteggere da lesioni e prevengono danni all'apparecchio.

Leggere attentamente il presente manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Altri documenti sono validi insieme a queste istruzioni. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.

Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

1.1 Garanzia

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH, di seguito BORA, non risponderanno per danni causati dal mancato rispetto o dall'inosservanza della documentazione contenuta nel materiale in dotazione e dal montaggio non conforme!

Inoltre BORA non risponde dei danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

1.2 Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione.

Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli da certe varianti degli apparecchi e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

1.3 Conformità del prodotto

Direttive

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti direttive UE/CE:

Direttiva 2009/125/CE Eco design


Direttiva RoHS 2011/65/UE

BORA Vertriebs GmbH & Co KG dichiara che l'apparecchio X BO è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo internet:

<https://www.bora.com/at/de/service/download/>

Il dispositivo copre le bande di frequenza:

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

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

In questi paesi, la Wi-Fi si applica a 5 GHz: solo per l'utilizzo negli spazi chiusi.

1.4 Rappresentazione di informazioni

Allo scopo di poter lavorare in modo sicuro e veloce con le presenti istruzioni, sono stati utilizzati formattazioni, numerazioni, simboli, avvertenze di sicurezza, termini e sigle unitari.


L'oggetto descritto in queste istruzioni di seguito viene chiamato anche apparecchio.

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:

- ▶ Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Gli elenchi sono contrassegnati dal simbolo di un punto all'inizio riga:

- Elenco 1
- Elenco 2

 Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Nel presente manuale, le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono evidenziate con simboli e parole di segnalazione.

Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono strutturate nel modo seguente:

☸ SIMBOLO DI AVVERTIMENTO E AVVERTENZA!



Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

- I segnali di avvertimento richiamano l'attenzione su un maggiore rischio di lesioni.
- L'avvertenza indica la gravità del pericolo.

Simbolo di avvertimento	Avvertenze	Rischio
	Pericolo	Indica un'immediata situazione pericolosa che in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Avvertenza	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Attenzione	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che in caso di inosservanza può causare lesioni o danni minimi o leggeri.

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

Immagini

Tutte le misure sono in millimetri.

2 Sicurezza

L'apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'utente è responsabile dell'uso sicuro dell'apparecchio, della pulizia e della cura. L'uso non conforme può causare danni alle persone e danni materiali.

2.1 Uso conforme

L'apparecchio è pensato unicamente per la preparazione di cibi in ambienti domestici privati.

i L'apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti a prova di ghiaccio.

L'apparecchio non è pensato per:

- uso commerciale (ristorazione)
- il funzionamento all'esterno
- il riscaldamento di locali
- il funzionamento in luoghi di installazione mobili come veicoli a motore, navi o aerei
- il funzionamento ad altitudini superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)
- funzionamento in uno stato non completamente installato

Un uso diverso o che esuli dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme.

i BORA non risponde dei danni derivanti da montaggio errato, uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietato ogni uso improprio!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se sorvegliati o una volta istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e avendone compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare la protezione bambini affinché i bambini non possano accendere gli apparecchi o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra, dietro l'apparecchio oppure nel vano di cottura. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio (sportello aperto).

i Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenze soltanto sotto adeguata sorveglianza o dopo essere stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se sono in grado di rendersi conto dei pericoli correlati.

La messa in funzione può essere limitata con la Protezione bambini.

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

⚡ PERICOLO!

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

Elementi dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono mettere in pericolo la vita dei bambini.

- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e correttamente.

⚡ PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate

Incrinature, crepe o rotture sulla superficie dei dispositivi (ad es. vetro danneggiato), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante. E causare una folgorazione. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.

- ▶ Non toccare la superficie danneggiata.
- ▶ In caso di crepe, incrinature o rotture spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

⚡ PERICOLO!

Rischio di lesioni dovute a sovraccarico dello sportello aperto

Il carico massimo dello sportello aperto è di 22,5 kg.

- ▶ Impedire ai bambini di collocarsi, sedersi e appendersi dallo sportello aperto.
- ▶ Non collocare, né sedersi o appoggiarsi sullo sportello aperto.
- ▶ Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate**

Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono comprometterne la sicurezza.

- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA!**Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio**

I danni meccanici (ad esempio rottura, deformazione, allentamento del collegamento adesivo, ...) all'apparecchio, così come ai cavi e agli accessori, possono provocare lesioni.

- ▶ Mettere l'apparecchio fuori servizio.
- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

ATTENZIONE!**Pericolo di lesioni dovute alla caduta di componenti dell'apparecchio**

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni (ad esempio supporti per cibi).

Tenere saldamente i supporti per cibi quando si inseriscono e quando si rimuovono.

- ▶ Controllare che i supporti per cibi siano posizionati correttamente nell'apparecchio.
- ▶ Appoggiare i componenti rimossi dall'apparecchio a fianco dello stesso in modo sicuro.
- ▶ Assicurarci che nessuno dei componenti dell'apparecchio rimossi possa cadere.

ATTENZIONE!**Rischio di lesioni dovute a sovraccarico**

Durante il trasporto e il montaggio degli apparecchi possono verificarsi lesioni agli arti e al torace a causa di manipolazione errata.

- ▶ Se necessario trasportare e montare l'apparecchio in due.
- ▶ Se necessario usare mezzi ausiliari appropriati per evitare danni o lesioni.

ATTENZIONE!**Danni dovuti ad uso improprio**

Le superfici degli apparecchi non devono essere usate come superficie di lavoro. Ciò potrebbe danneggiare gli apparecchi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti). Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro.

- ▶ Tenere gli oggetti duri o appuntiti lontano dalle superfici dell'apparecchio.

Guasti ed errori

- ▶ In caso di guasti ed errori osservare le indicazioni visualizzate sul display dell'apparecchio e le istruzioni nel capitolo Risoluzione dei guasti.
- ▶ In caso di guasti ed errori non descritti spegnere l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza BORA.

Animali domestici

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio

- i** L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- i** L'apparecchio può essere montato esclusivamente in assenza di tensione.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte. Accertarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata.

L'apparecchio deve essere adatto alla tensione e alla frequenza locali.

- ▶ Controllare le informazioni sulla targhetta e non collegare l'apparecchio in caso di discrepanze.
- ▶ Utilizzare soltanto i cavi di collegamento in dotazione. Questi possono essere già compresi nel materiale in dotazione.
- ▶ Non utilizzare l'unità fino al completamento del montaggio, solo allora può essere garantito un funzionamento sicuro.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza e seguendo queste istruzioni.
- ▶ Prima di consegnare l'apparecchio o il sistema all'utente finale, assicurarsi che sia stato installato correttamente.

⚡ PERICOLO!**Rischio di folgorazione a causa di un errato collegamento alla rete elettrica**

A causa di una connessione errata dell'apparecchio alla tensione di rete c'è il rischio di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete tramite una connessione fissa.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.
- ▶ Assicurarsi che sia previsto un dispositivo che consenta una disconnessione dalla rete con un'ampiezza di apertura contatto di almeno 3 mm su tutti i poli (interruttori differenziali, fusibili, interruttori automatici, contattori).

⚡ PERICOLO!**Rischio di folgorazione a causa di un collegamento alla rete elettrica danneggiato**

Se il cavo di collegamento alla rete viene danneggiato (ad es. durante il montaggio) ciò può causare una scossa elettrica (fatale).

- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato né danneggiato.

⚡ PERICOLO!**Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato**

Un apparecchio danneggiato può essere la causa di una scossa elettrica.

- ▶ Controllare l'apparecchio prima del montaggio per verificare l'eventuale presenza di danni visibili.
- ▶ Non montare e non collegare un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere in funzione apparecchi danneggiati.

Avvertenze di sicurezza speciali per l'allacciamento dell'acqua fresca

- i** L'allacciamento dell'acqua fresca può essere eseguito esclusivamente da personale specializzato, che conosca e rispetti le prescrizioni locali.
- i** La qualità dell'acqua fresca deve soddisfare la normativa sull'acqua potabile del paese in questione.

⚡ AVVERTENZA!**Danni alla salute causati da acqua contaminata**

L'utilizzo di acqua contaminata può danneggiare la salute.

- ▶ Allacciare l'apparecchio all'acqua potabile.

ATTENZIONE!**Danni provocati dall'acqua a causa dello sporco**

Lo sporco presente nelle tubature dell'acqua può depositarsi nella valvola dell'apparecchio. Se la funzionalità della valvola viene compromessa da depositi di sporco, l'acqua può fuoriuscire.

- ▶ Lavare le tubature dell'acqua prima di allacciare l'apparecchio, oppure dopo aver effettuato dei lavori.

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

- ▶ Non utilizzare l'unità fino al completamento del montaggio, solo allora può essere garantito un funzionamento sicuro.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- ▶ Accertarsi che il filtro dello scolo sia sempre inserito mentre l'apparecchio è in funzione. I grossi resti di cibo possono otturare lo scolo dell'acqua e la pompa.
- ▶ Non foderare mai il fondo del vano di cottura con carta di alluminio o carta da forno.
- ▶ Non posare mai le stoviglie di cottura direttamente sul fondo del vano di cottura.
- ▶ Non stoccare oggetti o liquidi infiammabili nel vano di cottura.
- ▶ Mantenere lo sportello chiuso durante il funzionamento, in quanto altrimenti l'elemento di comando diventa molto bollente.
- ▶ Raccogliere eventuali grassi che colano sempre con un idoneo recipiente.

Avvertenza di sicurezza speciale per l'introduzione di aria fresca

Durante ogni processo di cottura e pulizia viene rilasciata umidità nell'aria ambiente.

- ▶ Provvedere a un'adeguata introduzione di aria fresca, ad es. tramite l'apertura di una finestra.
- ▶ Garantire una temperatura dell'ambiente normale e gradevole (45-60% di umidità nell'aria), ad es. tramite le aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti**

L'apparecchio e le sue parti accessibili (vano di cottura, sportello, elementi riscaldanti, termometro per alimenti, accessori) diventano bollenti durante il funzionamento. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare le superfici bollenti.
- ▶ Se necessario utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).
- ▶ Tenere lontani i bambini con meno di 8 anni da piani cottura bollenti a meno che non siano sorvegliati continuamente.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustione dovuto a cibi bollenti**

Gli alimenti possono rovesciarsi quando i supporti per cibi vengono inseriti o rimossi. Il contatto con il cibo bollente può causare gravi ustioni.

- ▶ Quando si inseriscono o si tolgono i supporti per cibi, assicurarsi che non fuoriesca cibo caldo.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente**

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica l'apparecchio in funzione fino a poco prima può essere ancora caldo.

- ▶ Non toccare l'apparecchio fin a quando è bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dagli apparecchi bollenti.

⚠ PERICOLO!**Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione con oli e grassi
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnere l'apparecchio.
- ▶ Soffocare il fuoco chiudendo lo sportello.

⚠ PERICOLO!**Pericolo d'incendio causato da essiccazione**

In caso di essiccazione c'è il pericolo d'incendi.

- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'asciugatura o l'essiccazione di erbe aromatiche, pane, funghi ecc.
- ▶ In caso di formazione di fumo tenere l'apparecchio chiuso e interrompere l'alimentazione elettrica.
- ▶ Aprire lo sportello quando il fumo è stato aspirato.

⚠ PERICOLO!**Pericolo di ustioni e di esplosione a causa di liquidi infiammabili.**

I liquidi infiammabili (vapore d'alcol) possono bruciare o esplodere nel vano di cottura bollente causando gravi lesioni.

- ▶ Non preparare mai pietanze con grandi quantità di bevande superalcoliche.
- ▶ Utilizzare solo piccole quantità di bevande superalcoliche.
- ▶ Non versare liquidi infiammabili (ad es. superalcolici) sui cibi bollenti.

⚠ PERICOLO!**Rischio di ustioni o esplosioni dovuto a lattine di conserve chiuse**

Le lattine di conserve se riscaldate, creano un eccesso di pressione che può farle esplodere causando gravi lesioni.

- ▶ Non riscaldare le lattine di conserve.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni con le parti mobili dell'apparecchio**

L'apertura e la chiusura dello sportello/unità di comando possono causare lesioni.

- ▶ Assicurarsi che nessuno stia mettendo le dita nell'apparecchio quando si muove lo sportello/unità di comando (soprattutto in presenza di bambini).

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni con sportello aperto**

Quando lo sportello è aperto si rischia d'inciampare o schiacciarsi.

- ▶ Chiudere lo sportello dopo ogni utilizzo.

ATTENZIONE!**Pericolo di corrosione**

I materiali che possono arrugginirsi (ad es. vassoi, posate) possono causare corrosione all'interno del vano di cottura.

- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali nel vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente**

Aperto lo sportello può fuoriuscire vapore bollente se prima non è stata eseguita alcuna aspirazione dei vapori. Il vapore a seconda della temperatura non è visibile. Dopo l'apertura può sgocciolare acqua bollente dallo sportello.

- ▶ Quando si apre lo sportello non posizionarsi troppo vicino all'apparecchio.
- ▶ Aprire lo sportello con attenzione.
- ▶ Tenere i bambini lontano dal vapore in uscita.

ATTENZIONE!**Rischio di lesioni a causa di un utilizzo non attento del termometro per alimenti**

Introducendo con disattenzione il termometro per alimenti nel cibo da cuocere si possono causare ferite da taglio.

- ▶ Assicurare un posizionamento preciso del termometro per alimenti.

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura

Pulire l'apparecchio regolarmente. Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli. Nel peggiore dei casi questo può addirittura diventare una fonte di pericolo.

- ▶ Osservare tutti gli avvisi del capitolo "Pulizia e cura".
- ▶ Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detergenti non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarci che durante la pulizia l'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio. Utilizzare soltanto un panno appena bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni!
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali.
- ▶ Non utilizzare detergenti troppo abrasivi o raschietti per metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie (sportello e unità di comando). Le superfici possono graffiarsi e il vetro danneggiarsi.
- ▶ Utilizzare solo cartucce di pulizia originali BORA, poiché le cartucce di pulizia altri produttori possono danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti

L'apparecchio e le parti accessibili (vano cottura, sportello, elementi riscaldanti, termometro per alimenti, accessori) diventano bollenti durante la pulizia. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare le superfici bollenti.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio e le sue parti accessibili prima e dopo la pulizia.
- ▶ Tenere lontani i bambini con meno di 8 anni da piani cottura bollenti a meno che non siano sorvegliati continuamente.

⚠ PERICOLO!

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Rimuovere i residui di olio e grasso prima di utilizzare il vano di cottura.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di corrosione

Se i cibi ad alto contenuto di sale o i liquidi rimangono attaccati alle pareti del vano di cottura c'è il rischio di corrosione.

- ▶ Rimuovere cibi ad alto contenuto di sale o i liquidi dalle pareti del vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente**

Aperto lo sportello può fuoriuscire vapore bollente se prima non è stata eseguita alcuna aspirazione dei vapori. Il vapore a seconda della temperatura non è visibile. Dopo l'apertura può sgocciolare acqua bollente dallo sportello.

- ▶ Quando si apre lo sportello non posizionarsi troppo vicino all'apparecchio.
- ▶ Aprire lo sportello con attenzione.
- ▶ Tenere i bambini lontano dal vapore in uscita.

⚠ AVVERTENZA!**Rischio di lesioni dovute ad acqua e detersivi bollenti**

Quando si apre lo sportello durante il programma di pulizia vi è il rischio di ustioni e irritazioni oculari.

- ▶ Non aprire lo sportello durante il programma di pulizia.

ATTENZIONE**Irritazioni oculari dovute a residui di detersivi**

Eventuali residui di detersivo nel vano cottura e nella cartuccia di pulizia vuota possono causare irritazioni in caso di contatto con gli occhi.

- ▶ Dopo il contatto con il detersivo o la cartuccia di pulizia lavare le mani.

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi

- i** I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- i** Non è consentito riutilizzare vecchie parti di raccordo per allacciare l'apparecchio alla rete idrica.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualunque tipo di riparazione.

⚡ PERICOLO!**Rischio di folgorazione dovuto a carica residua**

I componenti dell'apparecchio possono presentare carica residua e causare una folgorazione.

- ▶ Non toccare i contatti liberi.
- ▶ Utilizzare l'adattatore di scarico prima di avviare i lavori sull'apparecchio.

⚡ AVVERTENZA!**Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie**

Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono comprometterne la sicurezza.

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

- i** Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato. Ciò può essere eseguito soltanto da un servizio assistenza clienti autorizzato.

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

- i** Lo smontaggio dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- i** I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di smontarlo.

⚡ PERICOLO!**Rischio di folgorazione dovuto a carica residua**

I componenti dell'apparecchio possono presentare carica residua e causare una folgorazione.

- ▶ Non toccare i contatti liberi.
- ▶ Utilizzare l'adattatore di scarico prima di avviare i lavori sull'apparecchio.

3 Dati tecnici

3.1 X BO Forno a vapore XBO

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz
Massima potenza assorbita	6100 W
Fusibile/ presa di alimentazione bifase/ Fusibile/ presa di alimentazione monofase	2 x 16 A 1 x 16 A
Dimensioni (Ampiezza x Altezza x Profondità)	598 x 599 x 580 mm
Dimensioni vano cottura (Ampiezza x Profondità x Altezza)	480 x 308 x 405 mm
Volume vano cottura	53 l
Numero dei ripiani	3
Peso (incl. accessori/imballaggio)	62 kg
Peso	47 kg
Materiale superficie	Vetro e plastica
Intervallo di regolazione della temperatura	30 - 230 °C
Controllo di potenza	Graduale
Lunghezza Tubo di alimentazione	2,5 m
Allacciamento del tubo di alimentazione	3/4" (Apertura della chiave 30)
Lunghezza tubo di scarico	2,5 m
Diametro interno / esterno del tubo di scarico	19 mm / 27 mm
Materiale filtrante filtro antiodori	Carboni attivi con scambiatore ionico
Durata utile filtro antiodori massima	1 anno

Tab. 3.1 Dati tecnici XBO

3.2 Dimensioni apparecchio

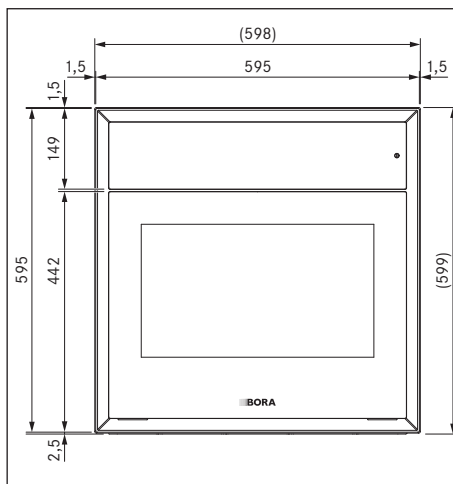


Fig. 3.1 Vista frontale XBO

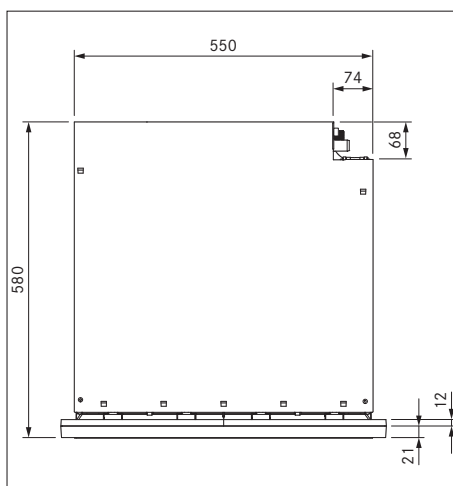


Fig. 3.2 Vista dall'alto XBO

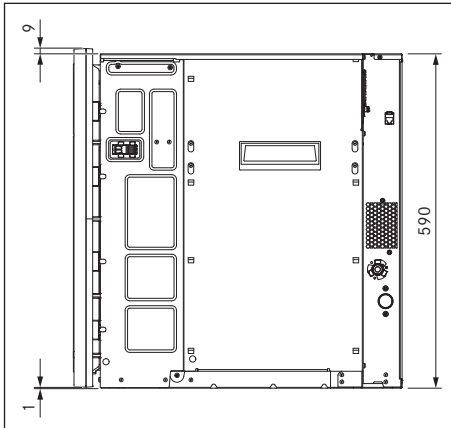


Fig. 3.3 Vista laterale XBO

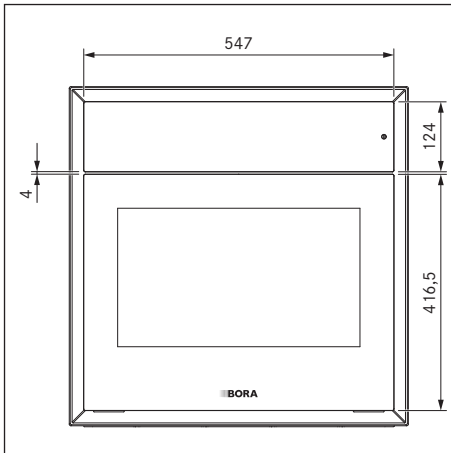


Fig. 3.4 Vista frontale vetro XBO

4 Scheda tecnica energetica

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore	BORA		
Identificativo del modello	XBO		
Tipologia di forno	Forno flessibile		
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni dell'apparecchio	M	47	kg
Numero di vani di cottura	-	1	-
Sorgente di calore	-	Corrente	-
Volume di ogni vano cottura	V	53	l
Consumo energetico in modalità normale	EC _{electric cavity}	*	kWh/ciclo
Consumo energetico in modalità aspirazione	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per vano cottura	EEl _{cavity}	96,1	-
Classe di efficienza energetica	-	A	-

Tab. 4.1 Marcatura relativa al consumo energetico

* Non riguarda il prodotto in questione.

5 Descrizione apparecchio

Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).

5.1 Funzionamento

Il forno a vapore BORA X BO genera il vapore direttamente nel vano cottura a piena potenza dosando acqua sul ventilatore. A differenza della generazione di vapore esterna, questa tecnologia garantisce un rapidissimo riassetto delle regolazioni e, di conseguenza, risultati di cottura uniformi e impeccabili. Il BORA X BO rilascia meno calore, in quanto l'aria calda viene fatta circolare con velocità maggiore e si trasferisce quindi più velocemente all'alimento da cuocere.

5.2 Forno a vapore

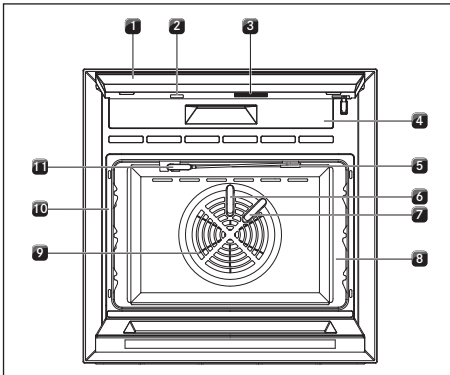


Fig. 5.1 Aprire l'unità di comando e lo sportello

- [1] Unità di comando con display touch (aperto)
- [2] Interfaccia USB
- [3] Altoparlante
- [4] Valvola di sostituzione del filtro
- [5] Portacavi termometro per alimenti
- [6] Pulizia ingresso acqua
- [7] Generazione di vapore ingresso acqua
- [8] Vano cottura
- [9] Ventilatore
- [10] Guarnizione della camera di cottura
- [11] Termometro per alimenti

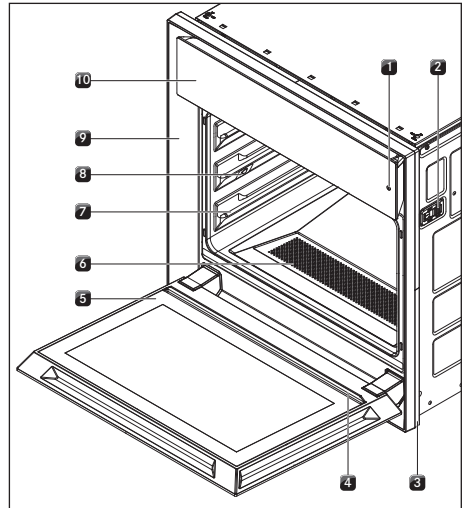


Fig. 5.2 Aprire lo sportello

- [1] Accendere/spengere il tasto sensore
- [2] Cuneo a scatto (2x)
- [3] Distanziatori cornice
- [4] Gommino raccogliocce
- [5] Sportello (aperto)
- [6] Setaccio di scarico
- [7] Ripiani della camera di cottura (3 ripiani)
- [8] Illuminazione a LED camera di cottura (3x)
- [9] Telaio da incasso
- [10] Unità di comando con display touch (chiuso)

5.3 Supporto per cibi

Tutti i supporti per cibi possono essere utilizzati per ogni ripiano del forno.

I supporti per cibi necessari per un programma vengono indicati come accessori nei preset, consigli degli esperti e programmi speciali.

- Non tagliare mai con un coltello sui supporti per cibi.
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per girare o rimuovere gli alimenti.
- Utilizzare esclusivamente strumenti in plastica o legno.

Può succedere che i supporti per cibi si dilatano quando vengono riscaldati (comportamento termico di corpi e sostanze quando la temperatura cambia). Se il riscaldamento della placca avviene in modo non uniforme, il metallo si dilata in maniera estremamente diversa.

La deformazione può essere contrastata con i seguenti accorgimenti:

- ▶ Preriscaldare X BO senza il supporto per cibi.
- ▶ Distribuire uniformemente gli alimenti sul supporto per cibi.
- ▶ Usare il supporto per cibi seguendo le istruzioni.
- ▶ Usare una forma adatta per pizze, torte rotonde o simili e posizionandole sulla griglia di cottura.
- ▶ Evitare di mettere cibi freddi o acqua direttamente sul supporto per cibi.
- ▶ Usare la placca da forno universale per arrostitire.

Placca da forno universale

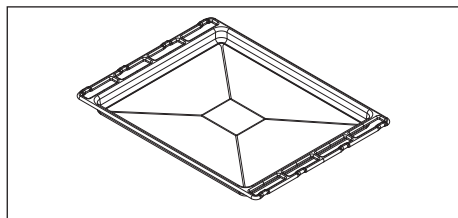


Fig. 5.3 Placca da forno universale

- Materiale: Rivestimento in alluminio
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 354 x 25 mm
- Portata: 3 l

Il nucleo in alluminio della lamiera universale è rivestito con ceramica estremamente dura. Il rivestimento esterno antiaderente di alta qualità realizzato in PTFE è "PFOA-free".

Inserita sotto la griglia di cottura, la placca da forno universale raccoglie grassi e liquidi che sgocciolano.

Cestello di cottura in acciaio inox, forato

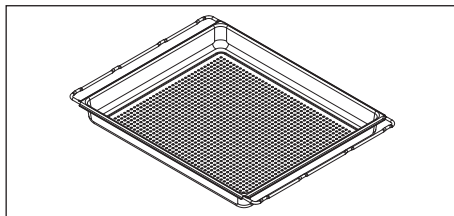


Fig. 5.4 Cestello di cottura in acciaio inox, forato

- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 361 x 41,5 mm
- Portata: 5,2 l

I fori del cestello di cottura in acciaio inox, forato permettono un'ottima circolazione dell'aria e del vapore e realizzano così un risultato di cottura uniforme. Il grasso o i liquidi in eccesso sgocciolano facilmente e possono essere raccolti con una placca da forno universale inserita sotto.

Uso:

Il supporto per cibi è adatto per la preparazione delicata di tutti i tipi di cibo.

- ▶ Se possibile, non mettere gli alimenti congelati sul cestello di cottura in acciaio inox.

il cestello di cottura in acciaio inox forato è indicato per impostazioni temperatura fino a un massimo di 120 gradi.

Griglia di cottura

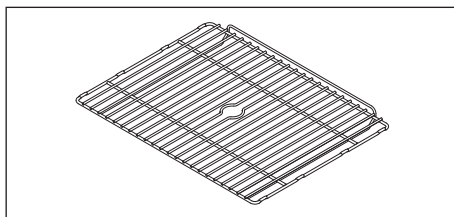


Fig. 5.5 Griglia di cottura

- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 358 x 38,5 mm

Utilizzando i programmi di pulizia la griglia di cottura funge da supporto per la cartuccia di pulizia BORA.

Essa viene inserita al centro nella griglia di cottura. La barra della griglia di cottura impedisce al cibo di scivolare verso il basso.

- ▶ Inserire prima il supporto per cibi con la barra in un ripiano del forno.

Inserire/estrarre i supporti per cibi

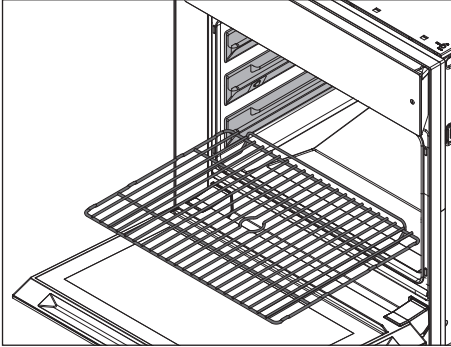


Fig. 5.6 Inserire i supporti per cibi

- ▶ Collocare il supporto per cibi sul ripiano camera di cottura sinistro e destro del rispettivo ripiano del forno e inserirlo fino alla battuta nel vano cottura.

I supporti per cibi hanno una protezione di estrazione che impedisce un loro scivolamento in avanti fuori dal ripiano del vano cottura, se sono inseriti o estratti solo in parte.

- ▶ Sollevare i supporti per cibi per estrarli.

5.4 Termometro per alimenti

Il termometro per alimenti con 4 punti di rilevazione può essere utilizzato per determinare in modo affidabile la temperatura di cottura ottimale. Si trova sul lato superiore del vano cottura e viene collegato con l'apparecchio tramite un cavo. Il termometro per alimenti viene inserito nel prodotto da cuocere. I 4 punti di misurazione sono situati lungo tutto il sensore e rilevano sempre la parte più fredda dell'alimento da cuocere. Non appena l'alimento raggiunge la temperatura precedentemente programmata, il processo di cottura si arresta automaticamente.

- ▶ Rimuovere il termometro per alimenti dal fissaggio.
- ▶ Inserire il termometro per alimenti sul punto più spesso del prodotto da cuocere.
- In caso di prodotto da cuocere con osso inserire a tenuta accanto all'osso.
- In caso di pollame intero inserire sul petto, in tal modo petto e coscia diventano teneri.
- ▶ Al termine del processo di cottura reinserire il termometro per alimenti pulito nel fissaggio e disporre prima il cavo intorno al portacavi.

5.5 Display touch

Il controllo dell'apparecchio avviene tramite il display touch. Il display touch reagisce prontamente al tocco proprio come fa uno smartphone. L'unità di comando può essere alzata gradualmente, ad esempio per un più semplice uso in caso di altezza di installazione ridotta.

- ▶ Afferrare con entrambe le mani di lato il display touch.
- ▶ Alzare o abbassare il display touch.

i La superficie sensibile del display touch può essere graffiata con oggetti appuntiti o affilati.


- ▶ Toccare il display touch solo con le dita.
- ▶ Attenzione ad avere dita pulite e asciutte durante le operazioni d'uso.
- ▶ Attenzione a non appoggiare il palmo della mano sul display touch durante le operazioni d'uso.
- ▶ Toccando le aree tattili mantenere il più possibile ridotta la superficie di contatto.
- ▶ Fare attenzione che non penetri acqua o sporco dietro al display touch.


5.5.1 Principio di comando

Uso	Comando
Toccare un simbolo/tasto	Attivare la funzione
Premere a lungo un simbolo/tasto	Attivare altre opzioni
Scorrere	Impostare valore, navigazione

Tab. 5.2 Principio di comando


5.6 Accensione/spengimento dell'apparecchio


Il tasto sensore  reagisce al contatto con le dita. Con questo tasto si accende e si spegne l'apparecchio.

- ▶ Premere a lungo su .
- Dopo lo spegnimento, l'apparecchio viene prima messo in modalità di sospensione e dopo 15 minuti il software viene spento completamente.

5.7 Aprire/chiudere sportello

Aprire sportello

- ▶ Tocco su .
- Lo sportello apre una fessura.
- ▶ Ribaltare con le due mani lo sportello precedentemente aperto fino alla battuta verso il basso.

-  Se la posizione dello sportello rimane invariata dopo l'apertura preliminare per 10 secondi, si richiude automaticamente.

BORA Smart Open

Dopo aver attivato la preapertura dello sportello il vapore viene aspirato dal vano di cottura. Solo in seguito si apre lo sportello. (BORA Clear View, durante l'apertura dello sportello non fuoriesce alcun vapore).

È possibile impostare la durata dell'aspirazione dei vapori (da 10 a 20 secondi) e la quantità risultante del vapore da aspirare. È anche possibile aprire lo sportello manualmente senza aspirazione dei vapori.

Chiudere lo sportello

Se lo sportello è completamente aperto:

- ▶ Ribaltare lo sportello con entrambe le mani verso l'alto fino a quando la modalità automatica chiude lo sportello.

Se lo sportello è precedentemente aperto:


- Non chiudere lo sportello precedentemente aperto, questo può danneggiare l'apparecchio.



- ▶ Ribaltare con le due mani lo sportello precedentemente aperto fino alla battuta verso il basso.
- ▶ Ribaltare lo sportello con entrambe le mani verso l'alto fino a quando la modalità automatica chiude lo sportello.

5.8 Update del software dell'apparecchio

Tramite chiavetta USB

La versione più recente di software è disponibile gratuitamente sul sito web di BORA (www.bora.com).

-  Come supporto di memoria per il file di aggiornamento è necessaria una chiavetta USB con formattazione FAT32.



- ▶ Caricare il file Update sulla chiavetta USB.
- ▶ Tocco sul tasto "Impostazioni" .
- ▶ Eseguire l'aggiornamento alla voce "Sistema e aggiornamenti" .
- Dopo il riavvio automatico l'aggiornamento dell'apparecchio viene confermato.

Tramite WLAN




Viene fornita l'ultima versione del software.

Sul display compare il messaggio di stato "Aggiornamento disponibile".

-  Per un Update tramite WLAN l'apparecchio deve essere collegato a Internet.

- ▶ Tocco sul messaggio di stato "Aggiornamento disponibile"
- oppure
- ▶ Toccare il tasto "Impostazioni" .
- ▶ Eseguire l'aggiornamento alla voce "Sistema e aggiornamenti" .
- Dopo il riavvio automatico l'Update dell'apparecchio viene confermato.

Richiamare informazioni sull'Update WLAN

- ▶ Tocco sul tasto "Impostazioni" .
- ▶ Tocco su "Sistema e aggiornamenti" .
- ▶ Tocco sull'indicatore  "SW più recente".

5.9 Modalità demo

Per le dimostrazioni si può scegliere tra 3 modalità:

- Senza calore e senza acqua
- Senza calore ma con acqua
- Sequenza video – nessuna operazione possibile.

Attivare la modalità demo

- ▶ Tocco sul tasto “Impostazioni”.
- ▶ Tocco su “Sistema e aggiornamenti”.
- ▶ 5 tocchi su “Numero seriale”.
- ▶ Inserire il PIN “2007” e confermare.
- ▶ Selezionare una modalità demo.
- ▶ Attivare una modalità demo.

Disattivare la modalità demo con funzioni limitate

- ▶ Tocco sull'indicatore “Modalità demo”.
- ▶ Disattivare la modalità demo.
- ▶ Inserire il PIN “2007” e confermare.

- i** Prima di disattivare la modalità demo, è necessario collegare l'ingresso dell'acqua fresca e controllare l'alimentazione idrica.

Disattivare la sequenza video

- ▶ Tocco lungo sul display touch.
- ▶ Inserire il PIN “2007” e confermare


6 Funzioni e uso


Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).

Tramite il menu principale vengono richiamate le diverse modalità operative e impostazioni. A seconda della modalità operativa vengono visualizzate altre possibilità di selezione e possono essere attuate le impostazioni.

i Alla voce di menu principale “Primi passi” alcuni utili video mostrano con semplici spiegazioni l’uso e il funzionamento del forno a vapore X BO.

Informazioni e consigli

Tramite il pulsante “Info” e il simbolo  nei rispettivi programmi vengono visualizzate utili indicazioni sulle funzioni più importanti del forno a vapore X BO.

- ▶ Tocco sul pulsante “Info”.
- ▶ Tocco su .

Istruzioni

Tramite il pulsante “Istruzioni” nei rispettivi programmi vengono mostrate fasi operative specifiche sotto forma di una Animation (ad esempio l’inserimento della cartuccia di pulizia BORA).

- ▶ Tocco sul pulsante “Istruzioni”.

Messaggi di stato

I messaggi di stato vengono visualizzati sul bordo in alto del display.

- ▶ Attenersi ai messaggi di stato.

6.1 Funzionamento del display touch

Il display touch si attiva al contatto con le dita. Esso riconosce diversi comandi tattili.

Comando tattile	Contatto	Tempo (contatto)
Tocco	Breve tocco	0,065 – 0,95 s
Premere a lungo	Tocco più lungo	1 – 8 s
Scorrere	Movimento di scorrimento verticale/orizzontale	0,15 – 8 s
Selettore cifre	Movimento di scorrimento verticale tramite il selettore cifre fino a quando viene visualizzato il valore desiderato al centro del	





Tab. 6.1 Comandi tattili

6.2 Funzioni standard

Le funzioni standard sono disponibili a ogni livello del menu e vengono visualizzate sul bordo del display:

Una barra scroll sul bordo in basso del display mostra la zona attualmente visibile nel menu.

- ▶ Scorrere a sinistra o destra sul display per visualizzare altre zone nel menu.

Simboli/ Funzioni	Significato
 Indietro di un livello di menu	L'indicatore torna al menu superiore.
 Indietro al menu principale	L'indicatore torna al menu principale.
 Aprire sportello	Lo sportello viene aperto automaticamente.
 Illuminazione a LED camera di cottura	L'illuminazione camera di cottura viene accesa o spenta.
Ora	Ore:Minuti

Tab. 6.1 Funzioni standard

Scegliere funzioni standard

- ▶ Tocco sul simbolo.

6.3 Funzionalità globali



Fig. 6.1 Funzionalità globali

Le funzionalità globali possono essere utilizzate indipendentemente dalla modalità operativa e in qualsiasi momento.

Richiamare funzionalità globali

- Scorrere dal bordo in alto del display verso il basso.

Chiudere funzionalità globali

- Scorrere verso l'alto.

Simboli/ Funzioni	Significato
Contaminuti	Tramite il contaminuti è possibile impostare un countdown con precisione al secondo. Trascorso il tempo viene emesso un segnale acustico oppure ottico e il tempo prosegue in negativo.
Sveglia	La sveglia emette un segnale acustico in corrispondenza dell'ora preimpostata. Dopo questo orario il tempo prosegue in negativo.
Ricerca	La ricerca a testo libero con funzione propositiva semplifica l'utilizzo e accelera la ricerca della funzione o del programma desiderati.
Messaggi	Dopo l'avvio del programma può essere lasciato un messaggio per informare altri di non regolare e terminare il processo di cottura in corso.
Blocco display	Il blocco display impedisce modifiche involontarie o non autorizzate delle impostazioni selezionate durante il funzionamento.
Blocco pulizia	Per pulire il display durante il funzionamento, all'attivazione il display e il tasto sensore ON/OFF viene bloccato per 10 secondi.

Tab. 6.2 Funzionalità globali

Scegliere funzionalità standard

- Tocco sul simbolo.

6.4 Menu principale

Simboli/ Funzioni	Significato
Modalità manuale	Cottura manuale
Modalità automatica	Programmi automatici
Primi passi	Conoscere l'uso (può essere oscurato sotto "Impostazioni")
Speciali	Altri programmi utili
Preferiti	Elenco con programmi automatici preferiti
Modalità classica	Cottura classica
Cassetto multiplo	Controllo del BORA cassetto multiplo (funzione solo con cassetto multiplo collegato)
Manutenzione	Programmi di cura e sostituzione filtro
Impostazioni	Impostazione apparecchio
Basi	Semplici programmi automatici (Funzione reperibile solo nella modalità Ospite - nel menu "Impostazioni")

Tab. 6.3 Menu principale

Scegliere la voce di menu

- Tocco sul simbolo.

Modalità manuale

Cottura manuale: Due opzioni di visualizzazione (Slider o Selezione) permettono di preimpostare con precisione umidità e temperatura target, nonché il tempo di cottura. Il getto di vapore manuale opzione può essere attivato inoltre individualmente.

i Le indicazioni che si applicano alle funzioni del forno tradizionale, come il calore nella parte superiore/inferiore e la cottura alla griglia, e che il forno a vapore X BO non possiede, possono essere regolate in base alla seguente regola empirica:

Campo di temperatura forno convenzionale	Impostazione cottura manuale
120 °C - 140 °C	5 °C in meno
140 °C - 160 °C	10 °C in meno
160 °C - 180 °C	15 °C in meno
180 °C - 230 °C	20 °C in meno

Tab. 6.4 Tabella di conversione




Presets

Alle voci di menu “Manuale” e “Classico” sono archiviati i Presets (programmi preimpostati) nei quali sono predefiniti anche i parametri di cottura. I seguenti Presets sono disponibili:

cucinare al forno panini, cucinare al forno pizza, gratinare sformato, cucinare al forno torte di frutta, cucinare al forno biscotti, cucinare al forno verdura, cucinare al vapore verdura, cucinare al vapore pesce, brasare arrosto, grigliare ad aria calda, patatine fritte.

Non appena è stata scelto il Preset, è possibile eventualmente modificare i parametri di cottura. Per ogni Preset sono memorizzate informazioni utili per l'uso.

Selezionare Preset

- ▶ Tocco su “Manuale”  o “Classico” .
- ▶ Tocco su .
- ▶ Tocco sul Preset selezionato.
- ▶ Modificare eventualmente le impostazioni.

Modalità automatica

Sotto questa voce di menu sono disponibili alcuni programmi automatici. I programmi hanno memorizzati parametri come temperatura ottimale, tempo di cottura e aggiunta di vapore per i rispettivi tipi di alimenti o piatti. Per alcuni programmi è possibile personalizzare i valori proposti in riferimento al grado di doratura e al

livello di cottura (ad es. duro/al dente/morbido). I programmi automatici possono essere modificati in modo personalizzato e salvati con un nuovo nome. I consigli dei professionisti forniscono utili indicazioni per la preparazione del piatto.

Mostrare i consigli dei professionisti

- ▶ Tocco sul pulsante “Suggerimento professionale”.

Modificare il programma automatico

Nella visualizzazione delle fasi di cottura si possono modificare i valori delle singole fasi.

- ▶ Nel programma automatico scorrere dal bordo inferiore del display verso l'alto.
- ▶ Selezionare la fase di cottura.

Al termine del processo, è possibile salvare la modifica del programma automatico.

Avviare il programma automatico da una certa fase di cottura

- ▶ Scorrere dal bordo inferiore del display verso l'alto.
- ▶ Selezionare la fase di cottura.
- ▶ Tocco su “Avviare qui il programma”

Avviare il programma automatico successivamente

Per i programmi che possono essere tranquillamente avviati in un secondo momento, si può cambiare la barra del tempo con l'ora di inizio e di fine (vedi “Primi passi”).

Layout dei programmi automatici - valori guida


- Impostazione predefinita: 4 porzioni / 4 posizioni
- Piatti in teglia: 1 Teglia
- Piatti di carne: 800 g - 1000 g peso della carne cruda
- Pane, prodotti da forno: ca. 750 g prodotti da forno
- Riso, risotto: 300 g - 400 g riso secco senza liquido

i Inserire il cibo nel forno a vapore a temperatura ambiente. Lasciare prima scongelare i cibi congelati.

- i** Per ultimare la cottura, alcuni programmi automatici di X BO utilizzano temperature elevate (fino a 230 gradi). Questi possono superare il punto di fumo dei grassi e degli oli e quindi produrre fumo. Per questo motivo, si consiglia di utilizzare grassi e oli con un elevato punto di fumo.

Primi passi

Utili video con spiegazioni semplici per l'uso e il funzionamento dell'apparecchio.

- ▶ Tocco sul pulsante "Primi passi" .
- ▶ Tocco sul video.

I video all'occorrenza possono essere interrotti.

- ▶ Premere a lungo sul display.

Speciali

In questa voce di menu si trovano altri programmi utili: mantenere in caldo, scongelare, riscaldare pietanze, sterilizzare, riscaldare le stoviglie, cuocere sottovuoto, essiccare i funghi, disidratare, fondere il cioccolato, rinfrescare il miele, far lievitare gli impasti, conservare, preparare lo yogurt, riscaldare strofinacci umidi, scaldare alimenti per l'infanzia: scongelare pane e panini.


Cottura sottovuoto

Se non si dispone di un apparecchio sottovuoto, è possibile utilizzare in alternativa un sacchetto a cerniera. Riempire il prodotto da cuocere nel sacchetto e chiuderlo lasciando una piccola fessura. Immergere poi il sacchetto in acqua con l'apertura verso l'alto fino a raggiungere il livello dell'acqua con la cerniera e premere l'aria fuori dal sacchetto. Poi chiudere anche l'apertura rimanente. Il sacchetto è ora sottovuoto.

Preferiti

In questa voce di menu è possibile memorizzare programmi automatici.





Aggiungere preferiti

- ▶ Navigare al programma automatico desiderato.
- ▶ Premere a lungo sul piatto.
- ▶ Tocco su .

Modalità classica

Con la funzione Classica, i metodi di preparazione convenzionali possono essere eseguiti tutti come di consueto: arrostitire, cucinare al forno, cucinare al vapore e grigliare ad aria calda. Funzionano combinando semplicemente insieme aria calda e vapore.

- i** Utilizzare i valori più bassi per le indicazioni di temperatura e tempo riportati sulle confezioni degli alimenti.

Simboli / modalità operativa	Significato
 Aria calda	La modalità operativa Aria calda crea una doratura particolarmente uniforme delle pietanze, grazie a un flusso d'aria caldo e intenso.
 Cucinare al forno	Nella modalità operativa di cottura al forno con umidità, l'acqua viene aggiunta al flusso d'aria caldo. L'acqua evapora, creando un ambiente umido nel vano cottura. In questo modo, i piatti si asciugano meno e rimangono succosi. Tra le altre cose, vengono bene anche sfornati, piatti di carne e di pesce, torte al formaggio e dolci secchi.
 Cucinare a vapore	Con una temperatura fino a 100 °C e la massima saturazione del vapore, il metodo di cottura al vapore risulta particolarmente delicato. In questo modo gli alimenti cotti a bassa temperatura conservano così i loro sapori naturali, le sostanze nutritive e le vitamine. Tra le altre cose, vengono bene anche verdura, pesce e carne tenera. Ma anche i ravioli sono un tipico alimento da cuocere al vapore.
 Griglia ad aria calda	Con l'eliminazione mirata dell'aria umida dal vano cottura e l'aggiunta di aria fresca, il metodo di cottura della grigliatura ad aria calda crea una bella doratura sull'alimento e favorisce la formazione di aromi arrostiti. È particolarmente adatto per cuocere carne alla griglia, salsicce alla griglia, verdura alla griglia e piatti gratinati.

Tab. 6.5 Modalità classica

Cassetto multiplo


Se l'apparecchio è installato insieme a un BORA cassetto multiplo, questo può essere attivato e controllato tramite un display touch.

Manutenzione



















L'apparecchio offre programmi per la pulizia, l'asciugatura e per la sostituzione del filtro antiodori (vedere «7 Pulizia e cura»).

Impostazioni

Con questa voce di menu è possibile personalizzare le impostazioni dell'apparecchio.

 Codice standard per disattivare la modalità ospite e la protezione bambini: 2021

6.4.1 Simboli generali/Funzioni

Simboli/Funzioni	Significato
 BORA Choice	È conforme alle linee guida nutrizionali di BORA
 Intervento	È necessaria l'azione dell'utente
 Plus	Aggiungere funzione
 Check	Conferma
 Avanti	Vai a
 Fine	Terminare
 Stop	Mantenere la funzione
 Cottura a tempo	Cuocere a tempo
 Temperatura interna	Cuocere con termometro per alimenti
 Nessuna temperatura interna	Nessuna temperatura interna selezionata, impostare una temperatura interna
 Selezione	Passare alla vista selezione
 Slider	Passare alla vista slider
 Interruzione aspirazione dei vapori	Interrompere l'aspirazione dei vapori, aprire subito lo sportello
 Getto di vapore	Aggiungere getto di vapore
 Nessun getto di vapore	L'aggiunta del getto di vapore non è possibile
 Temperatura	Impostazioni temperatura
 Umidità	Impostazioni umidità
 Programma automatico modificato	Programma automatico con parametri di cottura modificati

Tab. 6.6 Simboli generali/Funzioni

6.5 Personalizzare il menu

In base alle esigenze personali è possibile spostare nei seguenti menu i simboli in una sequenza a piacere:

- Menu principale
- Modalità automatica
- Primi passi
- Speciali
- Manutenzione

Spostamento simbolo

- ▶ Premere a lungo il simbolo e trascinarlo nella posizione desiderata.

6.6 Indicazioni per istituti di prova

Norma prodotto	Temperatura	Umidità	Tempo/ Temperatura interna	Supporto per cibi	Ripiano del forno.
Broccoli	98 °C	100 %	9 min	Cestello di cottura in acciaio inox, forato	Al centro
Piselli surgelati	100 °C	100 %	85 °C	Cestello di cottura in acciaio inox, forato	Al centro

Tab. 6.7 Alimenti di prova secondo EN 60350-1

Norma prodotto	Temperatura	Umidità	Tempo/ Temperatura interna	Supporto per cibi	Ripiano del forno.
Torta di mele (carico parziale)	150 °C	40 %	90 °C	Griglia di cottura	Al centro
Torta di mele (pieno carico)	160 °C	40 %	90 °C	Griglia di cottura	Al centro e in basso
Pan di Spagna	150 °C	20 %	35 min	Griglia di cottura	Al centro
Biscotti di pasta frolla	150 °C	20 %	20 min.	Placca da forno universale	Al centro

Tab. 6.8 Alimenti di prova secondo EN 50304/EN 60350-1

7 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).

Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

- i** Gli intervalli di pulizia devono essere rispettati, altrimenti si verificano anomalie di funzionamento.

- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia:

Componenti	Ciclo di pulizia
Vano cottura pulizia intensiva	All'occorrenza dopo un dato periodo di utilizzo (indicatore sull'apparecchio)
Asciugatura	In presenza di umidità nel vano cottura
Termometro per alimenti	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Pannello frontale dell'apparecchio	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Supporto per cibi	Dopo ogni uso
Setaccio di scarico	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Guarnizione della camera di cottura	All'occorrenza, dopo la preparazione di pollame
Filtro antiodori	Sostituzione annuale (indicatore sull'apparecchio)

Tab. 7.1 Cicli di pulizia

- ▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detersivi abrasivi o aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detersivi non contengano assolutamente sostanze come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.
- ▶ Non utilizzare alcuna pastiglia per lavastoviglie come alternativa alla cartuccia di pulizia X BO.

7.1 Pulizia del vano cottura

- i** Il vano interno è realizzato totalmente in acciaio inossidabile.
- i** Prima di assenze prolungate (ad es. vacanza) eseguire una pulizia.

7.1.1 Lavaggio a mano

- ▶ Pulire il vano cottura con una spugna pulita, detersivo e acqua calda.
- ▶ Asciugare il vano cottura a mano con un panno morbido.

- i** Non riempire manualmente acqua nel vano cottura.

7.1.2 Programmi di cura

L'apparecchio è dotato di un programma di pulizia automatico e un programma di asciugatura.




Pulizia intensiva ✨

Il programma di pulizia automatico pulisce e decalcifica a fondo il vano cottura grazie ad acqua calda e sostanze sostenibili contenute nella cartuccia di pulizia X BO. Per una lunga durata dell'apparecchio eseguire la pulizia intensiva ogni due - quattro settimane, a seconda dell'intensità d'uso.

Una barra sotto il simbolo "Pulizia intensiva" mostra il tempo residuo prima della prossima pulizia necessaria.

- i** La pulizia intensiva può essere avviata solo se l'apparecchio è raffreddato sotto i 40°C. Sostituire la cartuccia di pulizia solo dopo il raffreddamento.
- i** Il tempo di pulizia può variare per diversi fattori (ad esempio temperatura acqua potabile, collegamento monofase).

i Se durante la pulizia intensiva si verifica un calo di corrente, dopo il riavvio dell'apparecchio è necessario un risciacquo automatico e la rimozione della cartuccia di pulizia.

- ▶ Prima dell'avvio del programma rimuovere tutti i supporti per alimenti dal vano cottura.
- ▶ Pulire la griglia di cottura a mano se dovesse essere sporca.
- ▶ Rimuovere dal vano cottura residui grossolani e resti di cibo sparsi, ad esempio con carta da cucina.
- ▶ Tocco sul tasto "Cura" .
- ▶ Tocco su "Pulizia intensiva" .
- ▶ Procedere come mostrato sotto il punto "Istruzioni".
- ▶ Tocco su .



La pulizia intensiva viene conclusa con una asciugatura automatica del vano cottura. Dopodiché i residui di detersivi attaccati possono staccarsi dalla cartuccia e cadere sul fondo del vano cottura.

- ▶ Rimuovere residui di detersivi dal vano cottura e dalla guarnizione della camera di cottura.
- ▶ Rimuovere eventualmente residui particolarmente adesivi che non si sono staccati con il programma di pulizia.
- ▶ Inserire il setaccio di scarico nel vano cottura.
- ▶ Asciugare la guarnizione della camera di cottura a mano con un panno morbido.

i Dopo il primo preriscaldamento dell'apparecchio dopo la pulizia possono svilupparsi leggeri odori e fumo all'apertura dello sportello.

Asciugatura

Se il vano cottura non è sporco, ma solo reso umido dal vapore acqueo è sufficiente il programma di asciugatura. Questo rimuove l'umidità residua all'interno del vano cottura con aria calda e asciutta.

- ▶ Tocco sul tasto "Cura" .
- ▶ Tocco su "Asciugatura" .
- ▶ Asciugare la guarnizione della camera di cottura a mano con un panno morbido.

7.1.3 X BO cartuccia di pulizia

La cartuccia di pulizia X BO è caratterizzata dall'estrema facilità di manipolazione. Il sistema a doppia camera consente la pulizia e la decalcificazione con un solo processo. La cartuccia è sigillata con cera cosicché non è necessario togliere alcun tappo prima dell'utilizzo. Tutti i materiali utilizzati sono sostenibili. La cartuccia stessa è costituita da un materiale riciclato che può essere smaltito dopo l'uso come rifiuto di plastica e nuovamente riutilizzato.

i La X BO cartuccia di pulizia XBORK è disponibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito www.mybora.com.

7.2 Pulizia del termometro per alimenti

Lavaggio a mano

- ▶ Pulire il termometro per alimenti con una spugna pulita, detersivo e acqua calda.
- ▶ Asciugare il termometro per alimenti con un panno morbido.

Pulizia automatica

Anche il termometro per alimenti viene pulito durante ogni pulizia intensiva.

7.3 Pulizia del pannello frontale dell'apparecchio

- ▶ Pulire il pannello frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, detersivo e acqua calda o con un panno in microfibra umido e pulito senza detersivo.
- ▶ Asciugare il pannello frontale dell'apparecchio con un panno morbido.

7.4 Pulizia del supporto per cibi

I supporti per cibi possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare il supporto per cibi con acqua calda.
- ▶ Pulire il supporto per cibi con una spazzola morbida.
- ▶ Risciacquare bene il supporto per cibi.
- ▶ Asciugare il supporto per cibi con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere il supporto per cibi in lavastoviglie capovolto.
- ▶ Accertarsi che altri oggetti non sfreghino sui supporti per cibi.

7.5 Pulire il setaccio di scarico

Il setaccio di scarico può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Sciacquare il setaccio di scarico con acqua calda.
- ▶ Pulire il setaccio di scarico con una spazzola morbida.
- ▶ Risciacquare bene il setaccio di scarico.
- ▶ Asciugare il setaccio di scarico con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere il setaccio di scarico in lavastoviglie.

- i** Accertarsi che il filtro dello scarico sia sempre inserito. I grossi resti di cibo possono otturare lo scarico dell'acqua e la pompa.

7.6 Pulizia della guarnizione della camera di cottura

- ▶ Pulire la guarnizione della camera di cottura e il gommino raccogliocce con una spugna pulita, detersivo e acqua calda o con un panno in microfibra umido e pulito senza detersivo.
- ▶ Asciugare la guarnizione e il gommino con un panno morbido.

- i** Una guarnizione della camera di cottura sporca può causare delle perdite.

7.7 X BO filtro antiodori



Il X BO filtro antiodori riduce gli odori nell'aria in uscita del vano cottura.

Per una riduzione efficace e duratura degli odori sostituire regolarmente il filtro.

Una barra sotto il simbolo "Sostituzione filtro" mostra il tempo residuo rimanente per la sostituzione filtro.

- i** Il X BO filtro antiodori XBOGF è disponibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito www.mybora.com.

7.7.1 Sostituzione filtro

- ▶ Tocco sul tasto "Cura" .
- ▶ Tocco sul tasto "Sostituzione filtro" .
- ▶ Procedere come mostrato sotto il punto "Istruzioni".

Attivare il filtro antiodori

Dopo la sostituzione del filtro occorre attivare il nuovo filtro antiodori.

- ▶ Tocco sul pulsante "Attivare nuovo filtro antiodori".
- ▶ Confermare la sostituzione del filtro.

8 Risoluzione dei guasti

i In caso di errore, il grande display dell'apparecchio visualizza subito un allarme. A quel punto sarà possibile scannerizzare con lo smartphone il codice QR comparso sul display per essere indirizzati all'assistenza e ai suggerimenti per la risoluzione dei problemi, ovvero ricercarli alla voce Assistenza su www.bora.com. Nella maggior parte dei casi, l'errore si risolve facilmente.

i I guasti e gli errori che si verificano durante il funzionamento quotidiano possono spesso essere risolti in autonomia. Così facendo si risparmiano tempo e denaro perché non è necessario richiedere l'intervento dell'assistenza clienti.

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Il fusibile o l'interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio sono difettosi.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
(Pulsante d'accensione  non visibile)	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Durante il funzionamento esce il vapore.	La guarnizione della camera di cottura non è montata nel modo giusto.	Controllare che la guarnizione della camera di cottura sia montata correttamente.
	La guarnizione della camera di cottura è estremamente sporca.	Pulire la guarnizione della camera di cottura.
	La guarnizione della camera di cottura è danneggiata.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
Durante il funzionamento si sente un gorgoglio nel sifone.	L'aerazione del sifone non funziona correttamente.	Pulire il tubo di aerazione. Contattare il servizio di aerazione del tubo.
L'illuminazione della camera di cottura non funziona.	L'illuminazione camera di cottura è difettosa.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
L'apparecchio perde acqua.	Il tubo di alimentazione o di scarico è difettoso.	Spegnere l'unità. Scollegare il fusibile.
	Il collegamento del sifone di scarico è difettoso.	Chiudere il rubinetto per l'acqua potabile. Contattare il servizio di assistenza BORA.

Tab. 8.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione

- Spegnere l'apparecchio.
- Contattare il team di assistenza BORA (v. «11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio») indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

9 Montaggio

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).

9.1 Avvertenze di montaggio

9.1.1 Informazioni generali

- Gli incavi di presa applicati di lato sono previsti per portare l'apparecchio.
- L'altezza costruttiva dell'apparecchio deve essere scelta in modo da poter vedere il contenuto del supporto per cibi nel primo ripiano del forno.
- Per fissare l'apparecchio contro uno scivolamento o ribaltamento, occorre installarlo in un mobile da incasso.

9.1.2 Mobile da incasso

- Dietro l'apparecchio non va montata alcuna parete posteriore del mobile.
- L'apparecchio non può essere montato dietro uno sportello decorativo per evitare un surriscaldamento.
- Nel corpo va predisposta un'apertura di aerazione continua di 160 cm².
- Tra la parete posteriore dell'apparecchio e la struttura confinante va mantenuta una distanza di almeno 30 mm.
- Nel caso di due BORA X BO sovrapposti predisporre un piano di costruzione stabile oppure staffe di montaggio per gli apparecchi.
- L'apparecchio non può essere installato sotto il piano cottura.

9.1.3 Allacciamento dell'acqua fresca

- L'apparecchio necessita assolutamente di un allacciamento all'impianto idraulico.

- L'apparecchio deve essere collegato al raccordo dell'acqua fresca (acqua fredda) (filettatura di raccordo 3/4").
- Il rubinetto per l'acqua fresca deve essere ben accessibile dall'apparecchio installato.
- Occorre utilizzare solo il tubo di alimentazione in dotazione. Il tubo non può essere piegato, accorciato, allungato o sostituito con un altro tubo.
- Il tubo di alimentazione non può essere montato sotto intonaco.

Pressione acqua in entrata

La pressione dell'acqua in entrata deve essere compresa tra i 200 kPa (2 bar) e i 600 kPa (6 bar). Per i Paesi Danimarca, Finlandia, Norvegia e Svezia la pressione massima dell'acqua in entrata deve essere di almeno 1 MPa (10 bar).

- Se la pressione è superiore ai 600 kPa (6 bar) va installato un regolatore di pressione per un funzionamento corretto.

9.1.4 Allacciamento dell'acqua di scarico

- Lo scarico dell'acqua deve essere allacciato a un sifone montato in superficie o nascosto con collegamento fisso del tubo flessibile o all'attacco dell'apparecchi al lavandino.
- La temperatura dell'acqua di scarico può arrivare fino a 95 °C.
- Il sifone deve essere facilmente accessibile con l'apparecchio installato.
- Occorre utilizzare solo il tubo di scarico in dotazione. Il tubo non può essere piegato, accorciato o allungato.
- Il tubo di scarico non può essere montato sotto l'intonaco.

9.2 Materiale in dotazione

X BO materiale in dotazione	Quantità
X BO forno a vapore	1
X BO griglia di cottura	1
X BO cestello di cottura in acciaio inox forato	1
X BO placca da forno universale	2
X BO cartuccia di pulizia	1
X BO filtro antiiodori	1
X BO distanziatore cornice (montato)	1
Tubo di alimentazione	1
Tubo di scarico	1
Setaccio di scarico	1
Fascetta stringitubo	2
Piastra a scatto corpo con viti	2
Maschera di montaggio	1
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1

Tab. 9.1 Materiale in dotazione

Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ In caso di pezzi mancanti o danneggiati, informare immediatamente il servizio di assistenza BORA.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. cap. Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento).

9.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto dell'apparecchio sono necessari anche i seguenti utensili:

- Bilancia idrostatica
- Chiave a brugola da 4 mm
- Cacciavite a taglio
- Pinza regolazione pompa dell'acqua

i Tutti i lavori di montaggio devono essere eseguiti con utensili manuali. Con utensili elettrici sussiste il rischio che la coppia venga superata.

9.4 Dimensioni di montaggio

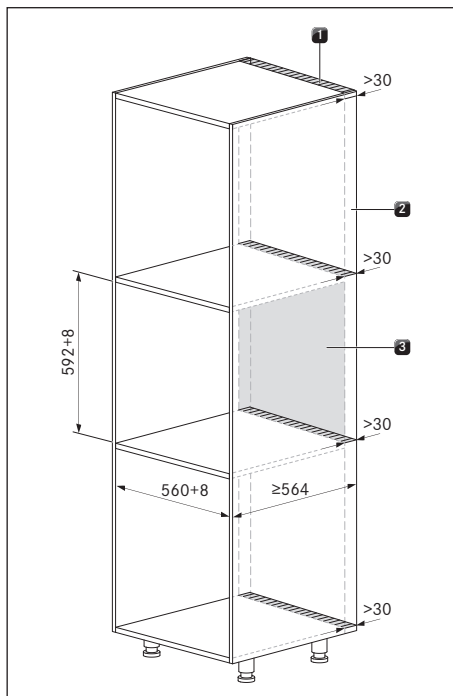


Fig. 9.1 Mobile da incasso

- [1] Distanza minima 30 mm
- [2] Apertura di aerazione continua minima di 160 cm²
- [3] Parete posteriore del corpo

i La profondità minima di montaggio per l'apparecchio è di 564 mm. In caso di utilizzo di un prodotto standard profondo 560 mm è necessario considerare la distanza dalla parete. Ciò dipende dalla situazione di montaggio e quindi dal numero di X BO distanziatore cornice (vedere «9.5 X BO distanziatore cornice»).

- ▶ Preparare il mobile da incasso tenendo conto delle misure indicate.
- ▶ Rimuovere la parete posteriore del mobile dietro la nicchia da incasso dell'apparecchio.
- ▶ Mantenere una distanza minima di 30 mm dalla parete posteriore del corpo e dai ripiani fino ai

componenti adiacenti (apertura di aerazione continua). Accorciare i ripiani se necessario.

- Per un corretto riconoscimento del livello di riempimento orientare con precisione il ripiano su cui si trova l'apparecchio con una bilancia idrostatica.

9.5 X BO distanziatore cornice

Con il distanziatore cornice è possibile variare la profondità di incasso dell'apparecchio. L'apparecchio è già dotato di un distanziatore cornice. A seconda della situazione di installazione il distanziatore cornice a 4 parti può essere smontato o può esserne montato uno aggiuntivo (come accessorio disponibile X BO distanziatore cornice XBORS).

- i** Per una migliore accessibilità smontare/montare il distanziatore cornice prima di installare l'apparecchio.

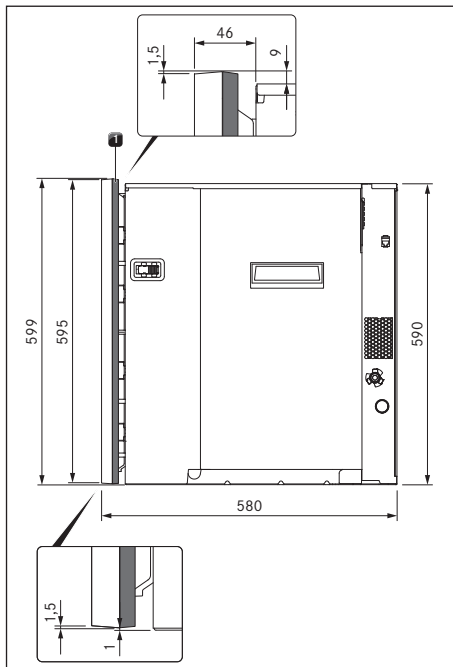


Fig. 9.2 Dimensioni apparecchio

[1] Distanziatori cornice

Profondità di installazione senza distanziatore cornice

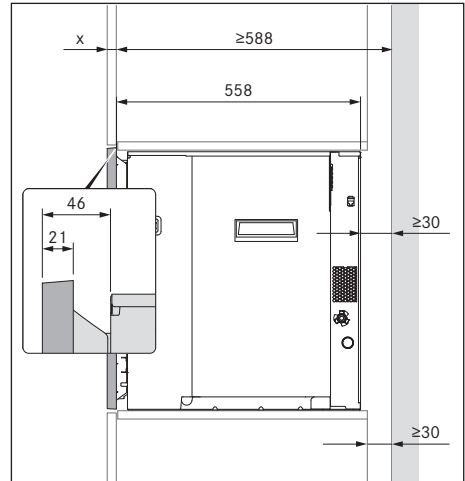


Fig. 9.3 Dimensioni di montaggio senza distanziatore cornice

Profondità di installazione con distanziatore cornice

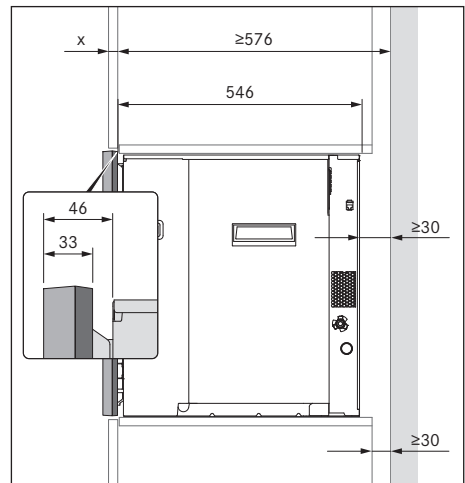


Fig. 9.4 Dimensioni di montaggio un distanziatore cornice

Profondità di installazione con 2 distanziatori cornice

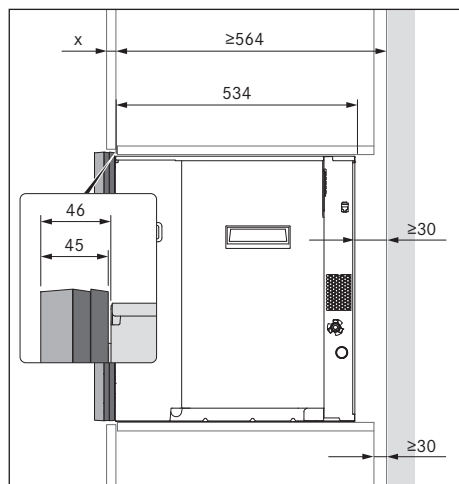


Fig. 9.5 Dimensioni di montaggio 2 distanziatori cornice

Smontare il distanziatore cornice

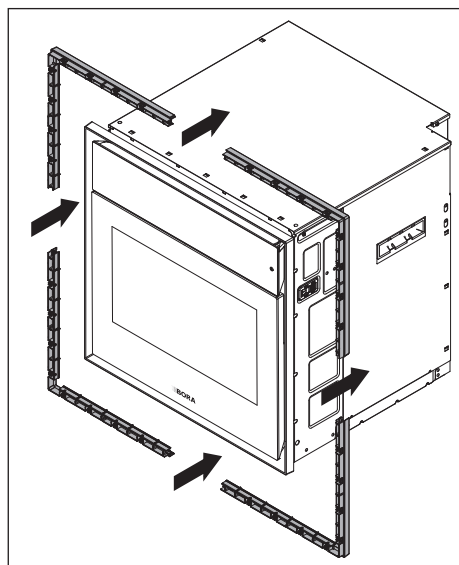


Fig. 9.6 Smontare il distanziatore cornice

- Rimuovere con un mano dagli angoli dal telaio da incasso i 4 elementi distanziatori cornice.

Montare l'ulteriore distanziatore cornice

- Smontare il distanziatore cornice dall'apparecchio (vedere «Smontare il distanziatore cornice»).

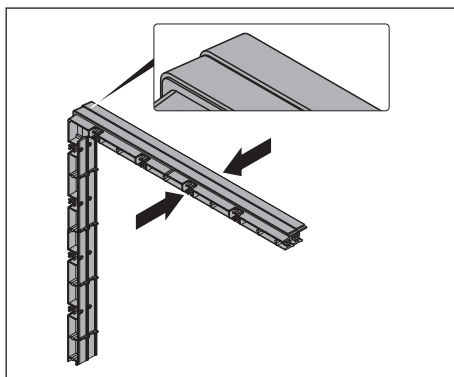


Fig. 9.7 2 elementi distanziatori cornice

- Riunire per 4 volte 2 elementi distanziatori cornice.

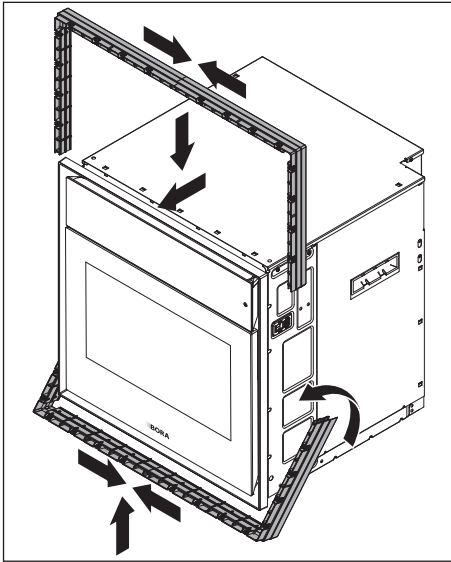


Fig. 9.8 Montare 2 distanziatori cornice

- ▶ Montare i distanziatori cornice sul telaio da incasso.

9.6 Montaggio

Montare le piastre a scatto del corpo

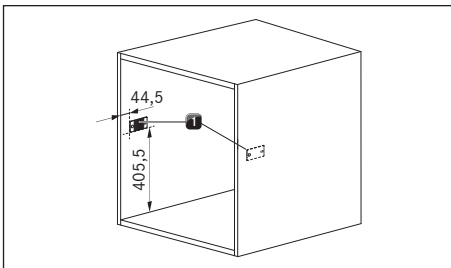


Fig. 9.9 Nicchia di montaggio con piastre a scatto del corpo

- [1] Piastre a scatto corpo

- ▶ Avvitare le piastre a scatto corpo con l'ausilio della maschera di montaggio e le viti in dotazione stringendo a mano sui lati interni della nicchia di incasso.

Creare collegamenti all'apparecchio

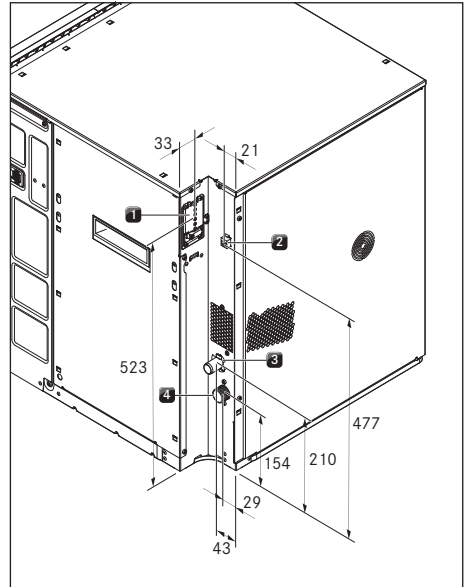


Fig. 9.10 Collegamento all'apparecchio

- [1] Collegamento alla rete
- [2] Connettore RJ45 per BORA cassetto multiplo (nessun allacciamento di rete)
- [3] Allacciamento dell'acqua di scarico
- [4] Allacciamento dell'acqua fresca

Scarico dell'acqua

- Il sifone di scarico deve essere installato almeno 100 mm più in basso rispetto all'allaccio dell'acqua di scarico.
- Il tubo di scarico non va posato sopra il bordo inferiore dell'apparecchio.

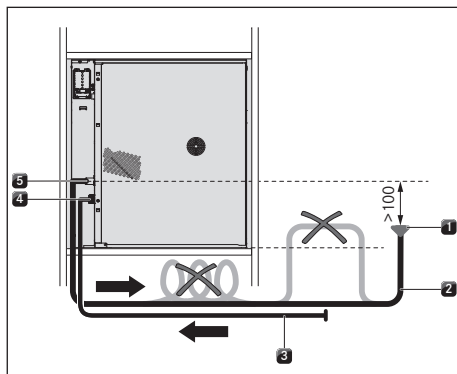


Fig. 9.11 Scarico dell'acqua

- [1] Sifone di scarico
- [2] Tubo di scarico
- [3] Tubo di alimentazione
- [4] Allacciamento dell'acqua fresca
- [5] Allacciamento dell'acqua di scarico

i se il sifone di scarico non viene installato almeno 100 mm più in basso rispetto all'allacciamento dell'acqua di scarico è necessario utilizzare il set di montaggio XBOMSU (raccordo). Per farlo bisogna assicurarsi che il sifone di scarico venga installato almeno 100 mm più in basso rispetto al tubo di scarico nel raccordo montato.

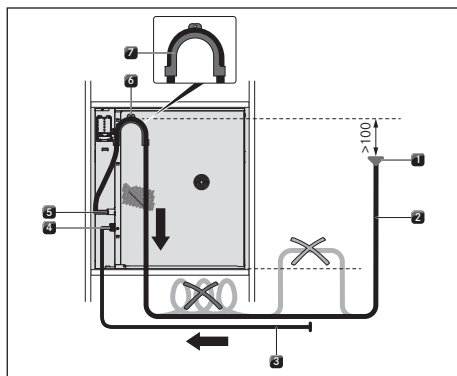


Fig. 9.12 Scarico dell'acqua sopra raccordo

- [1] Sifone di scarico
- [2] Tubo di scarico

- [3] Tubo di alimentazione
- [4] Allacciamento dell'acqua fresca
- [5] Allacciamento dell'acqua di scarico
- [6] Foro per il montaggio
- [7] Raccordo

- ▶ Avvitare il raccordo con la vite in dotazione nel foro per il montaggio sul retro dell'apparecchio.
- ▶ Posare il tubo di scarico dall'allacciamento dell'acqua di scarico direttamente sopra il raccordo e poi verso il basso.

Allacciamento dell'acqua fresca e di scarico

- ▶ Controllare se di volta in volta l'anello di tenuta si trova nelle chiusure a vite del tubo di alimentazione dell'acqua. Impostare eventualmente un anello di tenuta.
- ▶ Avvitare il tubo di alimentazione con il terminale ad angolo sull'allacciamento dell'acqua fresca dell'apparecchio. Il terminale ad angolo deve essere orientato verso il basso.
- ▶ Verificare la sede salda e a tenuta dell'avvitamento.
- ▶ Fissare con la fascetta il tubo di scarico con il terminale ad angolo sull'allacciamento dell'acqua di scarico dell'apparecchio. Il terminale ad angolo deve essere orientato verso il basso. Se occorre il set di montaggio XBOMSU, il terminale ad angolo deve essere orientato verso l'alto. La fascetta stringitubo va stretta solo a mano.
- ▶ Verificare la sede salda della fascetta.
- ▶ Assicurare una posa senza pieghe dei tubi.
- ▶ Aprire lentamente il rubinetto per l'acqua fresca e controllare se l'allacciamento è a tenuta. Eventualmente controllare la sede dell'anello di tenuta e dell'avvitamento.

Collegamento alla rete

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da elettricisti specializzati e riconosciuti. Che dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.
- Collegamenti tramite contatti a innesto (spina Schuko) non sono consentiti.

- Connessione monofase - l'apparecchio soddisfa i requisiti dell'IEC 61000-3-12.
- Questo apparecchio è previsto per il funzionamento con una rete d'alimentazione con impedenza di sistema Z_{max} al punto di trasferimento (presa di casa) di 0,0416 Ohm. L'utente deve assicurare che l'apparecchio venga alimentato da un unico ente fornitore di energia elettrica in grado di soddisfare questo requisito. In caso di necessità l'impedenza del sistema può essere richiesta all'ente fornitore di energia elettrica locale.
- ▶ Spegner l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare l'apparecchio.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di allacciamento alla rete del tipo H 05 VV-F con una sezione minima corrispondente (vedere tab. Fusibile e sezione minima).

Collegamento	Fusibile	Massima potenza assorbita	Sezione trasversale minima
Bifase	2 x 16 A	6100 W	2,5 mm ²
Monofase	1 x 16 A	6100 W	2,5 mm ²

Tab. 9.2 Fusibile e sezione minima

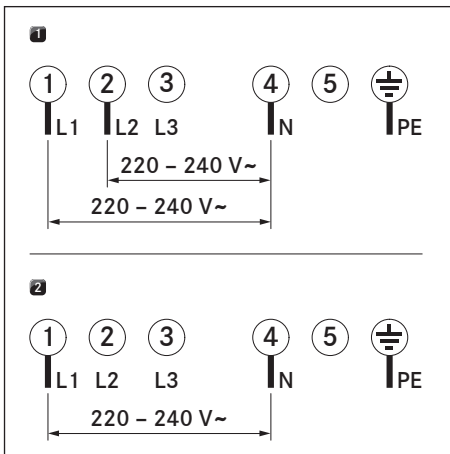


Fig. 9.13 Schemi di collegamento

- [1] Schema di collegamento connessione bifase, 16 A
- [2] Schema di collegamento connessione monofase, 16 A

- ▶ Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il relativo schema di collegamento (vedere Fig. Schemi di collegamento) alla presa di alimentazione dell'apparecchio.
- ▶ Innestare il cavo di allacciamento con il morsetto scarico trazione.
- ▶ Chiudere il coperchio dell'alloggiamento del collegamento alla rete.
- ▶ Controllare che il montaggio sia corretto.

Allineare l'unità di comando

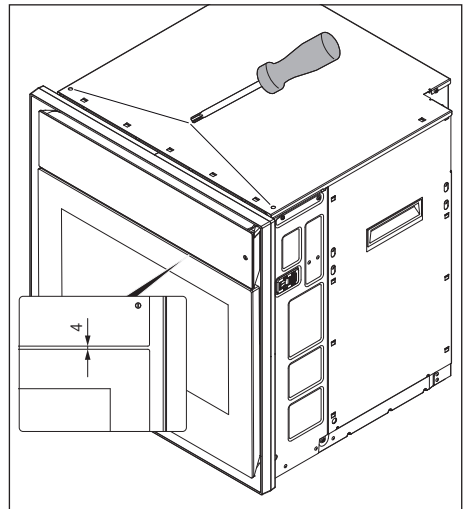


Fig. 9.14 Impostazione distanza unità di comando e porta

- ▶ Fare attenzione a una distanza uniforme tra unità di comando e porta di 4 mm. A tal fine ruotare le viti di regolazione davanti sul lato superiore dell'alloggiamento.

Inserire l'apparecchio

- ▶ Far scorrere l'apparecchio fino alla posizione desiderata nella nicchia di montaggio. Fare attenzione che i tubi dell'acqua e il cavo di

collegamento alla rete non siano bloccati o danneggiati.

- ▶ Mantenere una distanza minima di 30 mm tra retro dell'apparecchio e componenti adiacenti.
- ▶ Orientare l'apparecchio al centro tra i lati interni della nicchia di montaggio.

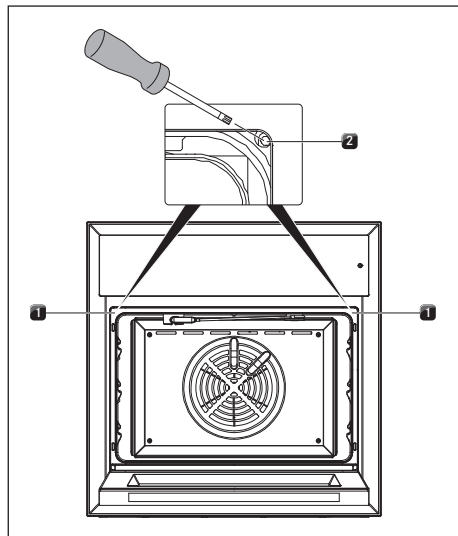




Fig. 9.15 Fissare l'apparecchio

- [1] Guarnizione della camera di cottura
[2] Vite di fissaggio

- ▶ Aprire lo sportello.
- ▶ Rimuovere la guarnizione della camera di cottura in alto a sinistra e in alto a destra dagli angoli, per cui a ogni angolo è accessibile la vite di fissaggio.
- Ruotando la vite di fissaggio (chiave a brugola da 4 mm) fuoriesce il cuneo a scatto dal rispettivo lato e spinge sulla piastra a scatto.
- ▶ Estrarre i cunei a scatto fino alla rispettiva piastra a scatto.
- ▶ Ruotare i cunei a scatto in modo alternato fissandoli.
- ▶ Inumidire la guarnizione con acqua.
- ▶ Spingere la guarnizione della camera di cottura di nuovo nella fessura.
- ▶ Verificare tutt'intorno la sede corretta della guarnizione della camera di cottura.
- ▶ Controllare che il montaggio dell'apparecchio sia corretto.

Inserire il filtro antiodori

- ▶ Prendere il nuovo filtro antiodori dall'imballaggio.
- ▶ Tocco sul tasto "Cura" .
- ▶ Tocco sul tasto "Sostituzione filtro" .
- ▶ Procedere come mostrato sotto il punto "Istruzioni".

9.7 Areazione

- i** Non è possibile il montaggio senza aperture di sfogo nell'area dello zoccolo e della piastra decorativa nonché senza apertura di aerazione continua di $>160 \text{ cm}^2$.

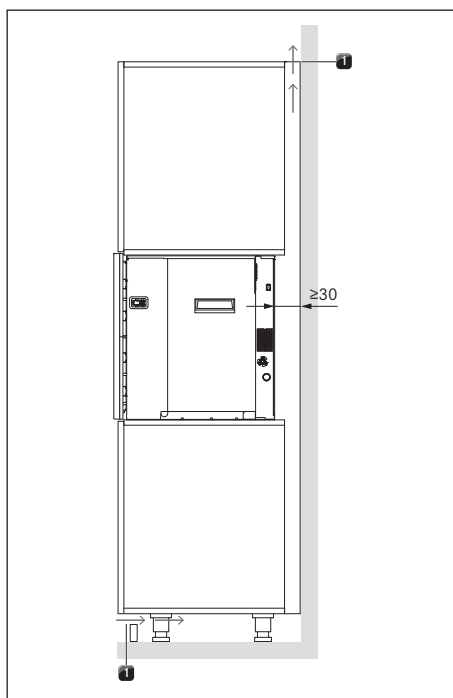


Fig. 9.16 Areazione

- [1] Apertura di sfogo $>160 \text{ cm}^2$


- ▶ Prevedere aperture di sfogo di volta in volta con una sezione totale di $>160 \text{ cm}^2$ nell'area dello zoccolo e nella piastra decorativa sull'armadio.

9.8 Prima messa in funzione

Se l'apparecchio viene acceso per la prima volta, si possono effettuare le seguenti impostazioni:

- Selezionare la lingua
- Attiva la WLAN (per una semplice implementazione della nuova versione del software)
- Impostare data e ora (formato orario)
- Impostazioni acqua (grado di durezza)
- Selezionare preferenze alimentari

Le impostazioni possono essere modificate a posteriori.

- ▶ Tocco sul tasto "Impostazioni" .
- ▶ Inserire il setaccio di scarico prima del primo utilizzo.
- ▶ Se necessario aggiornare il software dell'apparecchio.

Si possono presentare in rari casi anche residui di produzione nel vano cottura.

- ▶ Pulire il vano cottura a mano o con un programma di pulizia.

i Al primo preriscaldamento dell'apparecchio possono svilupparsi leggeri odori e fumo all'apertura dello sportello.

9.9 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:

- ▶ Spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti rilevanti per la sicurezza dell'uso e della manipolazione.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

10 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

10.1 Messa fuori esercizio

Con la messa fuori servizio si intendono lo smantellamento e lo smontaggio definitivi. Una volta terminata la messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere installato in un altro mobile, rivenduto privatamente oppure smaltito.

i Il disinserimento e la disconnessione dell'allacciamento della corrente e del gas possono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

- ▶ Per mettere fuori servizio l'apparecchio (vedi «6 Funzioni e uso»)
- ▶ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione della corrente.

10.2 Smontaggio

Per lo smontaggio l'apparecchio dev'essere accessibile e scollegato dall'alimentazione di corrente.

- ▶ Chiudere il rubinetto per l'acqua potabile.
- ▶ Svitare entrambe le viti di fissaggio in alto a sinistra e in alto a destra dietro la guarnizione della camera di cottura.
- ▶ Muovere un po' l'apparecchio a destra e a sinistra per riportare i cunei di bloccaggio in posizione iniziale.
- ▶ Rimuovere gli accessori.
- ▶ Smaltire il vecchio apparecchio e gli accessori sporchi come descritto al punto "Smaltimento nel rispetto dell'ambiente".

10.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

i L'imballaggio protegge l'apparecchio durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono selezionati in base a criteri ecologici e di idoneità allo smaltimento, per questo sono riciclabili.

Il reinserimento dei materiali d'imballaggio nel loro ciclo produttivo permette di risparmiare materie prime e diminuire la produzione di rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al vostro rivenditore oppure
- ▶ Smaltire l'imballaggio correttamente tenendo conto delle disposizioni regionali.

Smaltimento di accessori

- ▶ Smaltire gli accessori non necessari o usati (filtro al carbone attivo,...) in modo conforme tenendo conto delle disposizioni regionali.

Smaltimento di un apparecchio vecchio



Gli apparecchi elettrici che riportano questo simbolo non vanno smaltiti nei rifiuti domestici alla fine del loro ciclo di utilizzo. Devono essere smaltiti in un punto di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche. Le informazioni a riguardo si possono ottenere presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono ancora materiali di valore. Ma contengono anche sostanze nocive, che erano necessarie per la loro funzione e sicurezza. Se smaltite nei rifiuti residui o in modo scorretto, queste sostanze possono risultare dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- ▶ Non gettare mai un vecchio apparecchio nei rifiuti domestici.
- ▶ Portarlo a un punto di raccolta regionale per la restituzione e il riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

11 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze (vedi «2 Sicurezza»).

11.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti. La garanzia del produttore vale per i prodotti BORA qui elencati che vengono venduti da rivenditori autorizzati BORA o da venditore qualificati di BORA e sono installati nell'Unione europea (esclusi i Territori d'oltremare), in Svizzera, nel Liechtenstein, in Ucraina, Russia, Norvegia, Serbia, Israele, UK, Islanda, India, Australia e Nuova Zelanda, ad eccezione dei prodotti contrassegnati da BORA come articoli universali o accessori:

- BORA X BO forno a vapore
- BORA cassetto multiplo

Con la consegna del prodotto BORA da parte al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Con la registrazione su www.mybora.com la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni.

La premessa per la garanzia del produttore è un montaggio corretto (secondo le disposizioni del Manuale per la ventilazione BORA e le Istruzioni per l'uso valide al momento del montaggio) effettuato da un rivenditore BORA autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.

In caso di utilizzo della garanzia del produttore il vizio deve essere mostrato direttamente a BORA presentando anche lo scontrino d'acquisto. Vi è la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito www.mybora.com.

BORA garantisce che tutti i prodotti BORA sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Utilizzando una

prestazione di garanzia la durata non viene interrotta e il periodo non riparte nuovamente.

BORA provvederà a rimediare alle carenze di prodotti BORA a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. BORA si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore.

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA:

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o da rivenditori non formati da BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- Danni causati dalla normale usura come ad es.
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, montaggio e smontaggio scorretti, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- Danni dovuti a riparazioni eseguite in autonomia, riparazioni o tentativi di riparazioni da parte di personale non autorizzato da BORA o aziende non autorizzate da BORA
- Danni dovuti all'acqua e alle impurità a causa di coperture o elementi mancanti
- Danni dovuti all'aggiunta di acqua nel vano cottura
- Danni dovuti al prolungamento del tubo di alimentazione e scarico dell'acqua senza certificazione per acqua potabile o condotti non specificati mediante adattatore
- Danni su
 - telai in plastica
 - componenti di vetro
 - componenti di metallo (rivestiti e non rivestiti)
 - display touch
 - parti in plastica e altre parti di usura
- Danni dovuti a oscillazioni di tensioni elettriche
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia

Diritti legittimi, soprattutto reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia e possono essere fatti valere a titolo gratuito.

Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore è possibile avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza BORA.

I costi risultanti non sono a carico di BORA.

Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

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

- Telefono: +800 7890 0987 Da lunedì a giovedì dalle 08.00 – 18.00 e il venerdì dalle 08.00 – 17.00
- Email: info@bora.com

11.1.1 Estensione della garanzia

È possibile prolungare la garanzia registrandosi sul sito www.bora.com/registration.

11.2 Assistenza

BORA Service:

v. retro delle Istruzioni per l'uso e il montaggio



- ▶ In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza BORA.

L'assistenza BORA ha bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD).

Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta della Welcome card nonché nel menu principale "Impostazioni" alla voce "Sistema e aggiornamenti".

11.3 Parti di ricambio

- ▶ Per le riparazioni usare solo parti di ricambio originali.
- ▶ Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dal team di assistenza BORA.

- **i** I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su www.bora.com/service o ai numeri di assistenza indicati.

11.4 Accessori

- X BO cartuccia di pulizia (6 pz.) XBORK/6
- X BO cartuccia di pulizia (12 pz.) XBORK/12
- X BO filtro antiodori XBOGF
- X BO cestello di cottura in acciaio inox forato XBOGBG
- X BO griglia di cottura XBOBGR
- X BO placca da forno universale XBOUB
- X BO Tappetino da forno in silicone XBOSBM
- X BO distanziatore cornice XBORS
- X BO set di montaggio XBOMSU

Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Germania

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Austria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Australia

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

