

ES

Instrucciones de uso y montaje XBO

X BO horno de vapor



090013-10005

Índice de contenidos

1	Generalidades	101			
1.1	Responsabilidad.....	101	7.1.3	X BO cartucho de limpieza..... 130	
1.2	Validez de las instrucciones de uso y montaje	101	7.2	Limpiar el termómetro para alimentos.... 130	
1.3	Conformidad del producto.....	101	7.3	Limpiar el panel frontal del aparato..... 130	
1.4	Representación de la información	101	7.4	Limpiar el recipiente	130
			7.5	Limpiar el colador de desagüe..... 131	
2	Seguridad	103	7.6	Limpiar la junta del espacio de cocción .. 131	
2.1	Uso previsto.....	103	7.7	X BO filtro de olores..... 131	
2.2	Personas con facultades limitadas	103	7.7.1	Cambio del filtro..... 131	
2.3	Indicaciones generales de seguridad	104			
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje	106	8	Solución de averías	132
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo.....	108	9	Montaje	133
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados.....	111	9.1	Instrucciones de montaje	133
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto	113	9.1.1	Generalidades	133
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación.....	114	9.1.2	Armario empotrado	133
			9.1.3	Toma de agua.....	133
3	Datos técnicos	115	9.1.4	Conexión de desagüe.....	133
3.1	X BO horno de vapor XBO.....	115	9.2	Volumen de suministro	134
3.2	Medidas del aparato.....	115	9.3	Herramientas y medios auxiliares	134
4	Ficha energética	117	9.4	Medidas de montaje.....	134
5	Descripción del aparato	118	9.5	X BO espaciador del marco	135
5.1	Cómo funciona.....	118	9.6	Montaje	137
5.2	Horno de vapor	118	9.7	Ventilación.....	141
5.3	Recipiente	118	9.8	Primera puesta en servicio.....	141
5.4	Termómetro para alimentos	120	9.9	Traspaso al usuario	141
5.5	Pantalla táctil.....	120			
5.5.1	Principio de manejo	121	10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación	142
5.6	Encendido/apagado del aparato.....	121	10.1	Puesta fuera de servicio	142
5.7	Abrir/Cerrar la puerta.....	121	10.2	Desmontaje.....	142
5.8	Actualización del software del aparato ..	121	10.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente.....	142
5.9	Modo demo.....	122			
6	Funciones y uso	123	11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	143
6.1	Manejo de la pantalla táctil	123	11.1	Garantía del fabricante BORA.....	143
6.2	Funciones estándar.....	123	11.1.1	Garantía extendida	144
6.3	Funciones globales.....	124	11.2	Servicio.....	144
6.4	Menú principal	124	11.3	Piezas de repuesto	144
6.4.1	Símbolos/Funciones generales	128	11.4	Accesorios.....	144
6.5	Personalizar el menú	128			
6.6	Información de las pruebas	128			
7	Limpieza y cuidados	129			
7.1	Limpieza del espacio de cocción.....	129			
7.1.1	Limpieza a mano	129			
7.1.2	Programas de cuidados.....	129			

1 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

Lea atentamente este manual antes de la instalación o la primera puesta en servicio del aparato.

Además del presente manual también son aplicables otros documentos.

Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

1.1 Responsabilidad

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH —en lo sucesivo, BORA— no se hacen responsables de los daños ocasionados por la inobservancia o incumplimiento de lo indicado en la documentación incluida en el suministro.

Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

1.2 Validez de las instrucciones de uso y montaje

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de

equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles en algunas variantes del aparato.

1.3 Conformidad del producto

Directivas

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:

Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico

Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

Por la presente, BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que el equipo de radio tipo X BO cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet:

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

El aparato admite las siguientes bandas de frecuencia:

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

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

En estos países, para la Wi-Fi de 5 GHz se observará:

Uso únicamente en espacios interiores.

1.4 Representación de la información

Para ayudarle a trabajar de forma segura y rápida con este manual, hemos unificado los formatos, numeración, símbolos, instrucciones de seguridad, conceptos y abreviaturas.

En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato».

Las instrucciones de actuación se identifican con una flecha:

- Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado.

Las enumeraciones se identifican con una viñeta al comienzo de la línea:

- Enumeración 1
- Enumeración 2

i Una información le indica alguna particularidad que es absolutamente necesario tener en cuenta.

Instrucciones de seguridad y advertencias

Las instrucciones de seguridad y advertencias de este manual están destacadas con símbolos y palabras de señalización.

Las instrucciones de seguridad y advertencias están estructuradas del siguiente modo:

ÿ SÍMBOLO DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN

Tipo y origen del peligro

Consecuencias por inobservancia

► Medidas a tomar

Donde:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre un riesgo alto de lesiones.
- La palabra indica la gravedad del peligro.

Símbolos de advertencia	Palabra de señalización	Riesgo
	Peligro	Indica una situación de peligro inmediata que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Advertencia	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Cuidado	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o de menor importancia, o daños materiales.

Tab. 1.1 Significado de los símbolos de advertencia y las palabras de señalización

Imágenes

Todas las medidas se indican en milímetros.

2 Seguridad

El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del aparato, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños personales o materiales.

2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.

i El aparato solo puede usarse en espacios a prueba de heladas.

Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso comercial (gastronómico)
- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado

Un uso distinto al descrito o un uso que exceda el aquí descrito se considerará uso indebido.

i BORA no se hace responsable de los posibles daños provocados por un montaje defectuoso, un uso indebido o un manejo incorrecto.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato siempre que sean supervisados o que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros derivados de ello. No permita a los niños jugar con el aparato.

- ▶ Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten el aparato o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No guarde ningún objeto que pudiera interesar a los niños en lugares de almacenaje sobre el aparato, ni en el espacio de cocción. Ello llevaría a los niños a trepar por el aparato (con la puerta abierta).

i Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone.

Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

2.3 Indicaciones generales de seguridad

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

Los elementos del embalaje (como plásticos, porexpán, etc.) pueden suponer un peligro de muerte para los niños.

- ▶ Guarde los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche inmediatamente el embalaje de la forma correcta.

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos (p. ej., un cristal dañado), especialmente en la zona de la unidad de mando, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica. Además, una superficie dañada puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas, desconecte inmediatamente el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Consulte al BORA Service.

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de lesiones por sobrecarga de la puerta abierta

La capacidad de carga máxima de la puerta abierta es de 22,5 kg.

- ▶ Evite que los niños se pongan de pie, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.
- ▶ No se ponga de pie, se siente ni se apoye en la puerta abierta.
- ▶ No coloque objetos pesados en la puerta abierta.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones o de deterioro del aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia**

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Emplee únicamente componentes originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato**

Los daños mecánicos (p. ej., rotura, deformación, aflojamiento de la conexión adhesiva, etc.) en el aparato, los cables o los accesorios pueden provocar lesiones.

- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al BORA Service.

¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato**

La caída de componentes del aparato (como bandejas) puede causar lesiones. Sujete bien las bandejas al introducirlas y sacarlas.

- ▶ Compruebe que las bandejas están colocadas correctamente dentro del aparato.
- ▶ Deposite de forma segura junto a los aparatos los componentes desmontados.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.

¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por sobrecarga**

Al transportar y montar los aparatos, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ En caso dado se deberá transportar y montar el aparato entre dos personas.
- ▶ Si es necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños y lesiones.

¡CUIDADO!

Deterioro por un uso inadecuado

Las superficies de los aparatos no deben utilizarse como encimera. Los aparatos pueden resultar dañados por ello (especialmente debido a objetos duros o puntiagudos).

No use los aparatos como encimera.

- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

Averías y fallos

- ▶ En caso de avería o fallo, consulte las indicaciones mostradas en la pantalla del aparato y en el capítulo «Solución de averías».
- ▶ Si la avería o el fallo no aparece entre los descritos, desconecte el aparato y póngase en contacto con el BORA Service.

Mascotas

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

- i** La instalación y el montaje del aparato deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- i** El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.

La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada si este se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente. Asegúrese de que se cumple esta medida de seguridad básica.

El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.

- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos. Probablemente estos ya están incluidos en el volumen de suministro.
- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención, concienzudamente y de acuerdo con estas instrucciones.

- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

Una conexión defectuosa del aparato a la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a la red mediante un embornado estable.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente.
- ▶ Asegúrese de que se prevea un dispositivo que permita una desconexión de la red con una apertura entre contactos de al menos 3 mm en todos los polos (disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección).

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no quede aprisionado o dañado.

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ No monte nunca ni conecte un aparato dañado.
- ▶ No ponga en funcionamiento aparatos dañados.

Indicaciones de seguridad especiales para la toma de agua

- ❗ Solo personal experto que conozca y cumpla las regulaciones locales deberá realizar la conexión a la toma de agua.
- ❗ La calidad del agua deberá cumplir las exigencias de la normativa sobre agua potable del país correspondiente.

ÿ ¡ADVERTENCIA!

Peligro para la salud por agua contaminada

El uso de agua contaminada puede poner en peligro la salud.

- ▶ Acople el aparato a una toma de agua potable.

ÿ ¡CUIDADO!

Daños causados por el agua en caso de suciedad

La suciedad en la tubería de agua puede depositarse en la válvula del aparato. Si ello provoca una avería en la válvula, es posible que haya escapes de agua.

- ▶ Lave las tuberías de agua antes de conectar el aparato o si se ha trabajado en las mismas.

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
- ▶ Apague el aparato después de su uso.
- ▶ Preste atención a que, durante la cocción, esté siempre colocado el colador de desagüe. Los restos gruesos de comida pueden atrancar el desagüe y la bomba.
- ▶ Nunca cubra la base del espacio de cocción con, p. ej., papel de aluminio o un tapete de protección para el horno.
- ▶ No coloque ningún recipiente de cocción directamente sobre la base del espacio de cocción.
- ▶ No guarde objetos o líquidos combustibles en el espacio de cocción.
- ▶ Mantenga cerrada la puerta durante el funcionamiento, ya que, de lo contrario, el elemento de mando se calentará en exceso.
- ▶ Recoja en un recipiente adecuado la grasa que gotee.

Instrucciones de seguridad especiales para la entrada de aire fresco

En toda operación de cocción o limpieza se libera humedad al aire ambiente.

- ▶ Asegúrese de que haya una entrada suficiente de aire fresco, p. ej., dejando una ventana abierta.
- ▶ Asegure un ambiente normal y agradable (45–60 % de humedad en el aire), p. ej., abriendo puntos de ventilación naturales o activando algún sistema de ventilación de la vivienda.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por superficies calientes**

El aparato y las piezas que se pueden tocar (espacio de cocción, puerta, elementos calefactores, termómetro de cocina, accesorios) se calientan mucho durante el funcionamiento. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque las superficies calientes.
- ▶ En caso necesario, utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).
- ▶ Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén continuamente bajo supervisión.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras debido a la alta temperatura del alimento**

Al introducir o sacar las bandejas, se puede derramar alimento. El contacto con el alimento caliente puede provocar quemaduras graves.

- ▶ Introduzca o saque las bandejas con cuidado de que no se derrame el alimento caliente.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por fallo de corriente**

Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.

- ▶ No toque el aparato mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados**

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca deje sin supervisión el aparato si se está utilizando con aceite o grasa.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Sofoque el fuego dejando cerrada la puerta.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de incendio por secado excesivo**

Si la comida se reseca en exceso, existe peligro de incendio.

- ▶ Nunca deje sin vigilar el aparato si va a secar o deshidratar hierbas, pan, setas, etc.
- ▶ Si se produce humo, deje cerrado el aparato e interrumpa el suministro de corriente.
- ▶ Abra la puerta solo una vez que se haya aspirado el humo.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de quemaduras o explosión por líquidos inflamables**

Los líquidos inflamables (vapores de alcohol) pueden arder o explotar dentro del espacio de cocción caliente y provocar lesiones graves.

- ▶ Nunca prepare comidas con cantidades grandes de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- ▶ Utilice solamente cantidades pequeñas de bebidas de alta graduación.
- ▶ No rocíe líquidos inflamables (p. ej., bebidas espirituosas) sobre los alimentos calientes.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de quemaduras o explosión por latas de conserva cerradas**

Si las latas de conserva se calientan cerradas, se genera un exceso de presión que puede hacer que estas exploten y causen lesiones graves.

- ▶ No caliente latas de conserva cerradas.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de sufrir lesiones por partes móviles del aparato**

Al abrir y cerrar la puerta o la unidad de mando, existe peligro de sufrir lesiones.

- ▶ Vigile (especialmente en presencia de niños) que nadie pueda meter los dedos en el aparato cuando se esté moviendo la puerta o la unidad de mando.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de sufrir lesiones con la puerta abierta**

Si la puerta está abierta, existe riesgo de tropiezos y magulladuras.

- ▶ Cierre la puerta tras el uso.

¡CUIDADO!**Peligro de corrosión**

El material susceptible de oxidarse (como fuentes para servir o cubiertos) puede dar lugar a corrosión dentro del espacio de cocción.

- ▶ Utilice solo accesorios originales en el espacio de cocción.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones por vapor caliente**

Al abrir la puerta, puede salir vapor caliente si previamente no se aspiró el vapor. Es posible que el vapor no se vea en función de la temperatura. Al abrir, puede gotear agua caliente de la puerta.

- ▶ No se sitúe muy cerca del aparato cuando vaya a abrir la puerta.
- ▶ Abra la puerta con cuidado.
- ▶ Mantenga a los niños alejados cuando esté saliendo vapor.

¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por un uso descuidado del termómetro de cocina**

Se pueden producir heridas al pincharse si se clava el termómetro en el alimento de manera descuidada.

- ▶ Preste atención a la correcta colocación del termómetro de cocina.

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores. En el peor de los casos, esta puede incluso suponer una fuente de peligro.

- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».
- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- ▶ No utilice ningún producto limpiador abrasivo o rasquetas de metal afiladas para limpiar el espacio de cocción y las superficies de cristal (puerta y unidad de mando). Ello podría rayar las superficies y estropear el cristal.
- ▶ Utilice únicamente cartuchos de limpieza originales de BORA, ya que los cartuchos de otros fabricantes pueden dañar el aparato irremediablemente.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por superficies calientes**

El aparato y las piezas que se pueden tocar (espacio de cocción, puerta, elementos calefactores, termómetro de cocina, accesorios) se calientan mucho durante el funcionamiento. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque las superficies calientes.
- ▶ Deje que se enfríen el aparato y las piezas que se pueden tocar antes y después de la limpieza.
- ▶ Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén continuamente bajo supervisión.

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados**

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Retire los residuos de aceite y grasa antes de usar el espacio de cocción.

¡CUIDADO!**Peligro de corrosión**

Si se pegan restos de comida o líquidos con sal en las paredes de acero inoxidable del espacio de cocción es posible que sufran daños por corrosión.

- ▶ Elimine los restos de comida y líquidos con sal de las paredes de acero inoxidable del espacio de cocción.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones por vapor caliente**

Al abrir la puerta, puede salir vapor caliente si previamente no se aspiró el vapor. Es posible que el vapor no se vea en función de la temperatura. Al abrir, puede gotear agua caliente de la puerta.

- ▶ No se sitúe muy cerca del aparato cuando vaya a abrir la puerta.
- ▶ Abra la puerta con cuidado.
- ▶ Mantenga a los niños alejados cuando esté saliendo vapor.

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones por agua caliente y productos de limpieza**

Si se abre la puerta durante el programa de limpieza, existe peligro de sufrir quemaduras o irritación ocular.

- ▶ No abra la puerta durante el programa de limpieza.

CUIDADO

Irritación ocular por restos del producto de limpieza

Los posibles restos del producto de limpieza en el espacio de cocción y en el cartucho de limpieza vacío pueden provocar irritaciones al contacto con los ojos.

- ▶ Lávese las manos después de tocar el producto de limpieza o el cartucho de limpieza.

2.7 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

- i** Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
 - i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
 - i** Los juegos de tubos antiguos de conexión a la instalación de suministro de agua no pueden volver a utilizarse.
- ▶ Antes de realizar cualquier reparación, desconecte el aparato de la red de forma segura.

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por carga residual

Los componentes electrónicos del aparato pueden tener una carga residual y dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.
- ▶ Utilice el adaptador de descarga antes de empezar cualquier trabajo en el aparato.

⚡ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones o deterioro del aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

- ❗ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

- ❗ El desmontaje del aparato debe ser realizado por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
 - ❗ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de desmontar el aparato, desconéctelo de la red de forma segura.

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por carga residual

Los componentes electrónicos del aparato pueden tener una carga residual y dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.
- ▶ Utilice el adaptador de descarga antes de empezar cualquier trabajo en el aparato.

3 Datos técnicos

3.1 X BO horno de vapor XBO

Parámetro	Valor
Tensión de conexión trifásica	380 - 415 V 2N
Tensión de conexión monofásica	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz
Consumo de potencia máximo	6100 W
Fusible/Toma de corriente bifásica	2 x 16 A
Fusible/Toma de corriente monofásica	1 x 16 A
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	598 x 599 x 580 mm
Dimensiones espacio de cocción (ancho x altura x profundidad)	480 x 308 x 405 mm
Volumen espacio de cocción	53 l
Número de alturas	3
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	62 kg
Peso	47 kg
Material de la superficie	Vidrio y plástico
Rango de regulación de temperatura	30 - 230 °C
Control de potencia	Sin escalas
Tubo flexible de suministro de agua largo	2,5 m
Conexión del tubo flexible de suministro de agua	3/4" (Ancho de llave 30)
Tubo flexible de desagüe largo	2,5 m
Díámetro interior/externo del tubo flexible de desagüe	19 mm/27 mm
Material del filtro de olores	Carbón activo con intercambiador de iones
Vida útil máxima del filtro de olores	1 año

Tab. 3.1 Datos técnicos XBO

3.2 Medidas del aparato

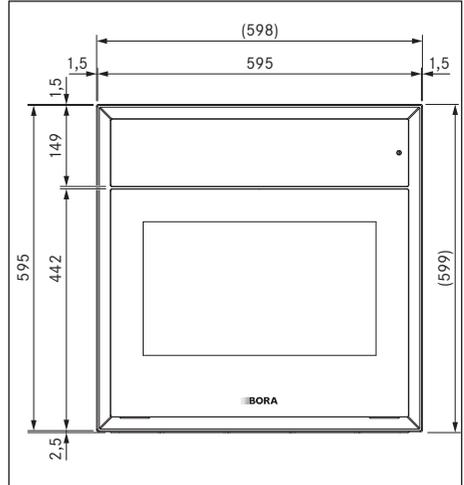


Fig. 3.1 Vista frontal XBO

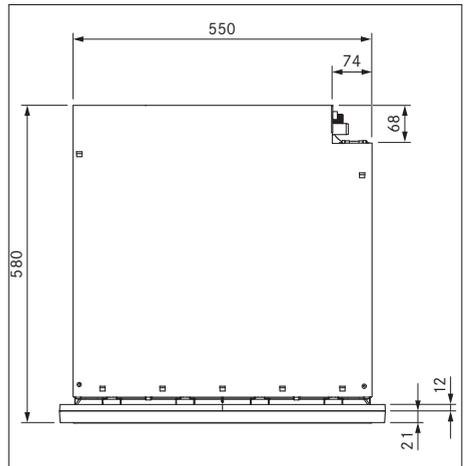


Fig. 3.2 Vista superior XBO

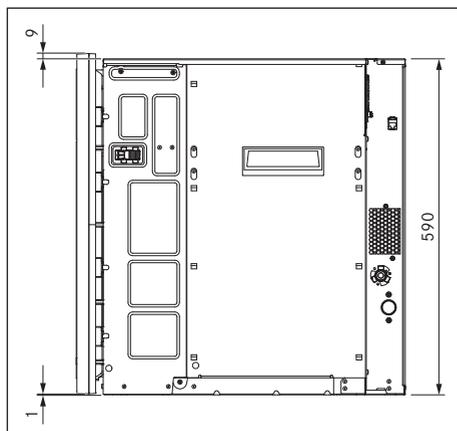


Fig. 3.3 Vista lateral XBO

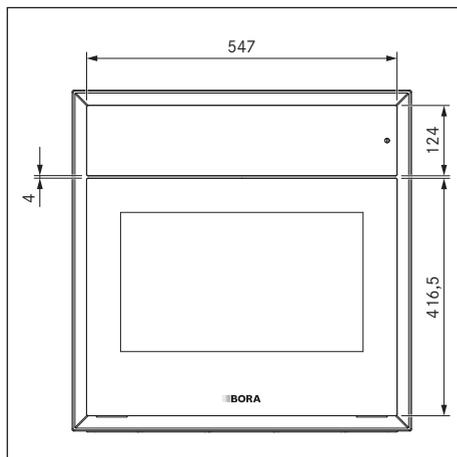


Fig. 3.4 Vista frontal del vidrio XBO

4 Ficha energética

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n° 65/2014, así como el Reglamento (UE) n° 66/2014.

Fabricante	BORA		
Identificación del modelo	XBO		
Tipo de horno	Horno Flex		
	Símbolo	Valor	Unidad
Dimensiones del aparato	M	47	kg
Número de espacios de cocción	-	1	-
Fuente de calor	-	Corriente	-
Volumen por espacio de cocción	V	53	l
Consumo energético en el modo convencional	EC _{electric cavity}	*	kWh/ciclo
Consumo energético en el modo de recirculación	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por espacio de cocción	EEI _{cavity}	96,1	-
Clase de eficiencia energética	-	A	-

Tab. 4.1 Etiquetado energético

* No aplicable para este producto.

5 Descripción del aparato

Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

5.1 Cómo funciona

El horno de vapor X BO genera el vapor directamente en el espacio de cocción con la potencia total de calentamiento dosificando agua sobre el rodete del ventilador. A diferencia de la generación externa de vapor, esta tecnología garantiza una regulación muy rápida y, con ello, un resultado excelente y homogéneo de la cocción. En comparación, el BORA X BO funciona con un poco menos de calor, ya que hace circular el aire caliente a gran velocidad y así lo transfiere a los alimentos más rápidamente.

5.2 Horno de vapor

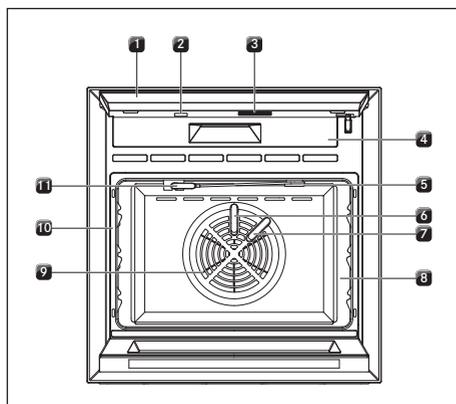


Fig. 5.1 Unidad de mando y apertura de puerta

- [1] Unidad de mando con pantalla táctil (desplegada)
- [2] Interfaz para USB
- [3] Altavoz
- [4] Trampilla para el cambio del filtro
- [5] Soporte para cables del termómetro para alimentos
- [6] Limpieza de la entrada de agua
- [7] Generación de vapor de la entrada de agua
- [8] Espacio de cocción

- [9] Rodete del ventilador
- [10] Junta del espacio de cocción
- [11] Termómetro para alimentos

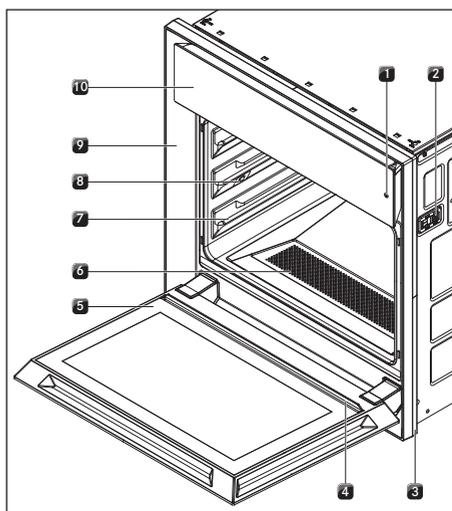


Fig. 5.2 Abrir la puerta

- [1] Tecla táctil Encender/Apagar
- [2] Cuña de bloqueo (x2)
- [3] Espaciador del marco
- [4] Succión de gotas
- [5] Puerta (abierta)
- [6] Colador de desagüe
- [7] Estantes del horno (3 niveles)
- [8] Iluminación por LED de la cámara de cocción (3x)
- [9] Marco de encastre
- [10] Unidad de mando con pantalla táctil (cerrada)

5.3 Recipiente

Todos los recipientes pueden utilizarse en todos los niveles de los estantes.

Los recipientes necesarios para un programa se especifican como accesorios en los preajustes, consejos profesionales y en los programas especiales.

- ▶ No corte los recipientes con un cuchillo.
- ▶ No utilice objetos metálicos o con bordes afilados para girar o remover los alimentos.
- ▶ Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico o madera.

Es posible que las bandejas se dilaten al calentarlas (comportamiento térmico de cuerpos y sustancias ante cambios de temperatura). Si el calentamiento de la bandeja es desigual, el metal se dilatará en diferentes grados.

Para contrarrestar posibles deformaciones se pueden tomar las siguientes medidas:

- ▶ Precaliente el X BO sin bandejas.
- ▶ Reparta la carga sobre la bandeja de forma homogénea.
- ▶ Utilice la bandeja según las instrucciones.
- ▶ Para pizzas, pasteles redondos y similares, utilice un molde adecuado y colóquelo sobre la rejilla de horno.
- ▶ Evite poner alimentos fríos o agua directamente sobre la bandeja caliente.
- ▶ Utilice la bandeja universal para asar/freír.

Bandeja universal

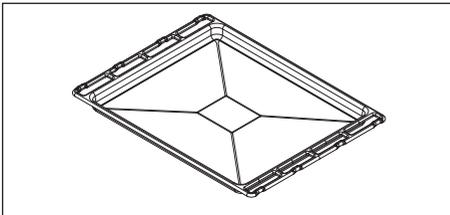


Fig. 5.3 Bandeja universal

- Material: Recubrimiento de aluminio
- Tamaño (ancho x fondo x alto):
469 x 354 x 25 mm
- Capacidad 3 l

El núcleo de aluminio de la bandeja universal está revestido con una capa cerámica extremadamente dura. La capa antiadherente exterior de PTFE de alta calidad es libre de PFOA.

Si se introduce debajo de la rejilla de horno, la bandeja universal atrapa la grasa o el líquido que gotea.

Recipiente de cocción perforado de acero inoxidable

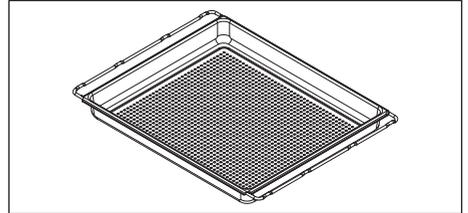


Fig. 5.4 Recipiente de cocción perforado de acero inoxidable

- Material: acero inoxidable
- Tamaño (ancho x fondo x alto):
469 x 361 x 41,5 mm
- Capacidad 5,2 l

Los orificios del recipiente perforado de acero inoxidable permiten una muy buena circulación del aire y del vapor, logrando así un resultado de cocción uniforme. El exceso de grasa o líquido gotea y puede recogerse con una bandeja universal insertada debajo.

Uso:

La bandeja es apropiada para la preparación de alimentos de todo tipo de manera cuidadosa.

- ▶ Siempre que sea posible, no ponga los alimentos congelados en el recipiente de cocción de acero inoxidable.

El recipiente de cocción perforado de acero inoxidable es apropiado para ajustes de temperatura de hasta 120 °C como máximo.

Rejilla de horno

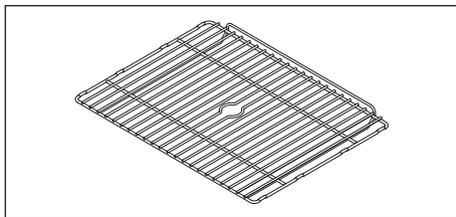


Fig. 5.5 Rejilla de horno

- Material: acero inoxidable
- Tamaño (ancho x fondo x alto):
469 × 358 × 38,5 mm

Cuando se utilizan los programas de limpieza, la rejilla de horno sirve de soporte para el cartucho de limpieza BORA. Se inserta en el centro de la rejilla de horno. La horquilla de sujeción de la rejilla de horno asegura el alimento para evitar que se caiga.

- ▶ Inserte primero la bandeja con la horquilla en una altura del horno.

Insertar/Retirar los recipientes

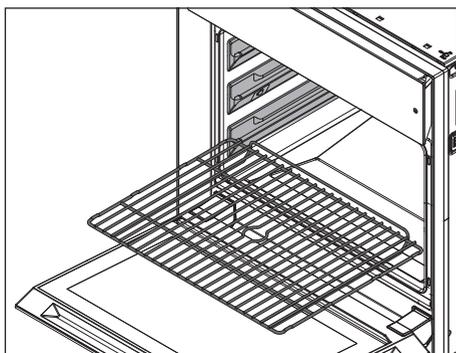


Fig. 5.6 Insertar los recipientes

- ▶ Coloque el recipiente en las rejillas izquierda y derecha del espacio de cocción del nivel respectivo y empújelo hasta que haga tope.

Los recipientes tienen una protección contra la extracción que impide que se deslicen hacia fuera del espacio de cocción cuando se introducen o se extraen parcialmente.

- ▶ Levante los recipientes para retirarlos.

5.4 Termómetro para alimentos

El termómetro de cuatro puntos determina la temperatura interna de los alimentos de forma fiable. Se encuentra en la parte superior del espacio de cocción y está conectado al aparato mediante un cable. El termómetro para alimentos se introduce en el alimento que se va a cocinar. Cuatro puntos de medición se encuentran a lo largo del sensor y detectan siempre la zona más fría del alimento. Tan pronto como la comida alcanza la temperatura previamente programada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

- ▶ Saque el termómetro para alimentos de la fijación.
- ▶ Introduzca el termómetro en la parte más gruesa del alimento.
- Para los alimentos con hueso, pinche cerca del hueso.
- Para las aves enteras, pinche a lo largo del esternón para que la pechuga y la pierna queden jugosas.
- ▶ Una vez terminada la cocción, vuelva a colocar el termómetro para alimentos limpio en la fijación y coloque previamente el cable alrededor del soporte.

5.5 Pantalla táctil

El aparato se controla a través de la pantalla táctil. La pantalla táctil reacciona tan cómodamente a los toques como la de tu teléfono.

La unidad de mando puede abatirse hacia arriba de forma progresiva, por ejemplo, para facilitar el manejo si la altura de instalación del aparato es baja.

- ▶ Agarre el lateral de la pantalla táctil con ambas manos.
- ▶ Doble la pantalla táctil hacia arriba o hacia abajo.

i La superficie sensible de la pantalla táctil puede rallarse por objetos puntiagudos o afilados.

- ▶ Toque la pantalla táctil solo con los dedos.
- ▶ Mantenga limpios y secos los dedos para manejar el control.

- ▶ Cuando lo maneje, asegúrese de no estar apoyando también sobre la pantalla táctil la palma de la mano.
- ▶ Al pulsar las zonas de toque procure que la superficie de contacto sea lo más pequeña posible.
- ▶ Asegúrese de que no entre agua o suciedad detrás de la pantalla táctil.

5.5.1 Principio de manejo

Uso	Instrucción
Toque en un símbolo/botón	Activar función
Pulsación larga en un símbolo/botón	Activar las opciones adicionales
Deslizar	Establecer el valor, navegación

Tab. 5.2 Principio de manejo

5.6 Encendido/apagado del aparato

La tecla táctil  reacciona al contacto con el dedo.

Pulse sobre esta tecla para encender y apagar el aparato.

- ▶ Pulsación larga en .
- Tras la desconexión, el aparato se pone primero en modo de reposo y, tras 15 minutos, el software se apaga por completo.

5.7 Abrir/Cerrar la puerta

Abrir puerta

- ▶ Toque en .
- La puerta se abre un poco.
- ▶ Utilice ambas manos para doblar la puerta preabierta hacia abajo hasta el tope.

 Si la posición de la puerta permanece inalterada durante 10 segundos después de la preapertura, se cierra de nuevo automáticamente.

BORA Smart Open

Tras activar la preapertura de la puerta, el vapor se aspira del espacio de cocción. Solo entonces se abre la puerta. (BORA Clear View, no sale vapor al abrir la puerta).

Se puede ajustar la duración de la aspiración de vapor (de 10 a 20 segundos) y la cantidad de vapor resultante a extraer. También es posible abrir la puerta manualmente sin aspiración de vapor.

Cerrar la puerta

Cuando la puerta está completamente abierta:

- ▶ Doble la puerta hacia arriba con ambas manos hasta que el automático cierre la puerta.

Cuando la puerta está preabierta:

- No apriete la puerta preabierta, ya que podría dañar el aparato.
- ▶ Utilice ambas manos para doblar la puerta preabierta hacia abajo hasta el tope.
- ▶ Doble la puerta hacia arriba con ambas manos hasta que el automático cierre la puerta.

5.8 Actualización del software del aparato

Vía memoria USB

El software más reciente está disponible gratuitamente en la página web de BORA (www.bora.com).

 Como soporte para el archivo de actualización se necesita una memoria USB en formato FAT32.

- ▶ Cargue el archivo de actualización en la memoria USB.
- ▶ Toque en «Ajustes» .
- ▶ Ejecute la actualización en «Sistema y actualizaciones» .
- Tras el reinicio automático, el aparato confirmará la actualización.

Vía WLAN

Si hay una nueva versión de software, en la pantalla aparecerá el mensaje de estado «Actualización disponible».

i Para una actualización vía WLAN, el aparato debe estar conectado a Internet.

- ▶ Toque en el mensaje de estado «Actualización disponible»
- o bien
- ▶ Toque en «Ajustes» .
- ▶ Ejecute la actualización en «Sistema y actualizaciones» .
- Tras el reinicio automático, el aparato confirmará la actualización.

Recuperar información sobre la actualización vía WLAN

- ▶ Toque en «Ajustes» .
- ▶ Toque en «Sistema y actualizaciones» .
- ▶ Toque en  en la pantalla «Software más reciente».

5.9 Modo demo

Para fines de demostración, se dispone de 3 modos demo:

- Sin calor y sin agua
- Sin calor y con agua
- Secuencia de vídeo (no permite ningún manejo).

Activar modo demo

- ▶ Toque en «Ajustes».
- ▶ Toque en «Sistema y actualizaciones».
- ▶ 5 toques en «Número de serie».
- ▶ Introduzca el PIN «2007» y confírmelo.
- ▶ Seleccione un modo demo.
- ▶ Active el modo demo.

Desactivar el modo demo con funciones limitadas

- ▶ Toque en el indicador «Modo demo».
- ▶ Desactive el modo demo.
- ▶ Introduzca el PIN «2007» y confírmelo.

i Antes de desactivar el modo demo, se debe conectar la entrada de agua dulce y comprobar la alimentación de agua.

Desactivar secuencia de vídeo

- ▶ Pulsación larga en la pantalla táctil.
- ▶ Introduzca el PIN «2007» y confírmelo

6 Funciones y uso

Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

Se accede a los distintos tipos de funcionamiento y a los ajustes a través del menú principal.

Dependiendo del tipo de funcionamiento, se muestran otras posibilidades de selección y se pueden aplicar ajustes.

- i** En la opción de menú principal «Primeros pasos», unos útiles vídeos con explicaciones sencillas muestran el funcionamiento y el uso del horno de vapor X BO.

Información y consejos

El botón «Info» y el símbolo ⓘ en los respectivos programas muestran información práctica sobre las funciones más importantes del horno de vapor X BO.

- ▶ Toque en el botón «Info».
- ▶ Toque en ⓘ.

Instrucciones

El botón «Instrucciones» de los programas muestra determinados pasos en forma de animación (por ejemplo, la inserción del cartucho de limpieza BORA).

- ▶ Toque en el botón «Instrucciones».

Mensajes de estado

Los mensajes de estado se muestran en la parte superior de la pantalla.

- ▶ Observe los mensajes de estado.

6.1 Manejo de la pantalla táctil

La pantalla táctil responde al contacto con el dedo. Reconoce diferentes comandos táctiles:

Comando táctil	Contacto	Tiempo (contacto)
Toque	Contacto breve	0,065-0,95 s
Pulsación larga	Contacto más largo	1-8 s
Deslizar	Deslizamiento vertical/horizontal	0,15 - 8 s
Carrusel de dígitos	Deslizamiento sobre el carrusel de dígitos hasta que aparezca el valor deseado en el centro del carrusel.	

Tab. 6.1 Comandos táctiles

6.2 Funciones estándar

Las funciones estándar están disponibles en cada nivel de menú y se muestran en el borde de la pantalla:

Una barra de desplazamiento en la parte inferior de la pantalla muestra el área actualmente visible en el menú.

- ▶ Deslice a la izquierda o a la derecha de la pantalla para mostrar otras áreas del menú.

Símbolos/ Funciones	Significado
← Un nivel de menú atrás	La pantalla vuelve a cambiar al menú de nivel anterior.
🏠 Volver al menú principal	La pantalla vuelve a cambiar al menú principal.
🚪 Abrir puerta	La puerta se abre automáticamente.
☀️ Iluminación de la cámara de cocción	La iluminación de la cámara de cocción se enciende o se apaga.
Hora	Horas:Minutos

Tab. 6.1 Funciones estándar

Seleccionar funciones estándar

- ▶ Toque en el símbolo.

6.3 Funciones globales



Fig. 6.1 Funciones globales

Las funciones globales pueden utilizarse en cualquier momento e independientemente del tipo de funcionamiento.

Utilizar funciones globales

- Deslice hacia abajo desde la parte superior de la pantalla.

Cerrar funciones globales

- Deslice hacia arriba.

Símbolos/ Funciones	Significado
Temporizador de tiempo corto	Se puede establecer una cuenta atrás exacta en segundos con el temporizador de tiempo corto. Una vez transcurrido el tiempo, se activa una señal acústica y óptica y el tiempo sigue corriendo en negativo.
Alarma	La alarma emite una señal acústica a una hora previamente ajustada. Pasado este tiempo, el tiempo sigue corriendo en negativo.
Búsqueda	La búsqueda de texto con función de sugerencias facilita el manejo y ayuda a encontrar más rápido la función deseada o el programa buscado.
Mensaje	Una vez iniciado el programa, se puede dejar un mensaje para informar de que no se debe ajustar o finalizar el proceso de cocción en curso.
Bloqueo del mando	El bloqueo de mando impide que durante el funcionamiento se modifiquen los ajustes realizados de forma accidental o no autorizada.
Bloqueo para limpieza	Para limpiar la pantalla durante el funcionamiento, la pantalla y la tecla táctil Encender/Apagar se bloquean durante 10 segundos.

Tab. 6.2 Funciones globales

Seleccionar la función global

- Toque en el símbolo.

6.4 Menú principal

Símbolos/ Funciones	Significado
Manual	Cocción manual
Automático	Programas automáticos
Primeros pasos	Introducción al funcionamiento (puede ocultarse en «Ajustes»)
Especial	Otros programas útiles
Favoritos	Lista de programas automáticos populares
Clásico	Cocción clásica
Multicajón	Control del BORA multicajón (solo funciona con el multicajón conectado)
Cuidados	Programas de cuidados y cambio de filtros
Ajustes	Ajustes del aparato
Conceptos básicos	Programas automáticos simples (solo funciona en Modo de huésped, disponible desde el menú «Ajustes»)

Tab. 6.3 Menú principal

Seleccionar la opción de menú

- Toque en el símbolo.

Manual

Cocción manual: La humedad y la temperatura deseadas, así como el tiempo de cocción, pueden ajustarse con precisión desde dos vistas posibles (deslizador o carrusel). La pulverización de vapor manual y opcional también puede activarse individualmente.

- i** Las indicaciones válidas para las funciones habituales de un horno, como calor superior/inferior o parrilla, con las que no cuenta el horno de vapor X BO pueden deducirse siguiendo esta regla general:

Rango de temperaturas de los hornos convencionales	Ajuste Cocción manual
120 °C - 140 °C	5 °C menos
140 °C - 160 °C	10 °C menos
160 °C - 180 °C	15 °C menos
180 °C - 230 °C	20 °C menos

Tab. 6.4 Tabla de conversión

Preajustes

Las opciones de menú «Manual» y «Clásico» contienen preajustes (programas preestablecidos) que ya tienen programados los correspondientes parámetros de cocción.

Están disponibles los siguientes preajustes: hornear bollos, hornear pizza, gratinar, hornear pasteles de frutas, hornear bizcochos, hornear galletas, preparar verduras al horno o al vapor, cocer pescado al vapor, brasear, asar a la parrilla con aire caliente, patatas fritas.

Una vez seleccionado el preajuste, se pueden modificar los parámetros de cocción si es necesario. Para cada preajuste, se almacena información útil para la aplicación.

Seleccionar preajuste

- ▶ Toque en «Manual»  o «Clásico» .
- ▶ Toque en .
- ▶ Toque en el preajuste deseado.
- ▶ Cambie los ajustes si es necesario.

Automático

En esta opción de menú encontrará una selección de programas automáticos. Los programas tienen la temperatura, el tiempo de cocción y la adición de vapor óptimos para los respectivos tipos de alimentos o platos. En algunos programas, los valores propuestos pueden individualizarse en función del grado de dorado y del nivel de

cocción (por ejemplo, Duro/Al dente/Blando). Los programas automáticos pueden modificarse individualmente y guardarse con un nuevo nombre. Los Consejos profesionales ofrecen información útil sobre cómo preparar el plato.

Mostrar Consejo profesional

- ▶ Toque en el botón «Consejo profesional».

Cambiar el programa automático

En el indicador de pasos de cocción es posible modificar valores de pasos de cocción concretos.

- ▶ Deslice hacia arriba desde el borde inferior de la pantalla en el programa automático.
- ▶ Seleccione el paso de cocción.

Una vez finalizado, se puede guardar el programa automático modificado.

Iniciar el programa automático a partir de determinado paso de cocción

- ▶ Deslice hacia arriba desde el borde inferior de la pantalla.
- ▶ Seleccione el paso de cocción.
- ▶ Toque en «Iniciar programa aquí».

Iniciar programa automático con posterioridad

Para programas que se pueden iniciar sin riesgo posteriormente, se puede modificar el tiempo de inicio y el tiempo de finalización en la barra temporal (v. «Primeros pasos»).

Diseño de los programas automáticos - Valores orientativos

- Ajuste estándar: 4 raciones / 4 personas
- Recetas para bandeja: 1 bandeja
- Recetas de carne: 800 g - 1000 g de carne (peso bruto)
- Pan, repostería: aprox. 750 g de repostería
- Arroz, risotto: 300 g - 400 g de arroz seco, sin líquido

- i** Introducir el alimento a temperatura ambiente en el horno de vapor. Con alimentos congelados, primero hay que descongelarlos.

i En algunos programas automáticos, se utilizan altas temperaturas (hasta 230 grados) para terminar de cocinar los platos en el X BO. Estas pueden superar el punto de humeo de grasas y aceites, lo que podría producir humo. Por este motivo se recomienda utilizar grasas y aceites con un punto de humeo alto.

Primeros pasos

Vídeos útiles con explicaciones sencillas sobre el funcionamiento y el uso del aparato.

► Toque en «Primeros pasos» .

► Toque en el vídeo.

Los vídeos pueden detenerse si es necesario.

► Pulsación larga en la pantalla.

Especial

Esta opción de menú contiene otros programas útiles: Mantenimiento de temperatura, Descongelar, Calentar comidas, Reducir gérmenes, Precalentar vajilla, Método sous vide, Secar setas, Deshidratar, Derretir chocolate, Licuar miel, Levar masa, Confitar, Preparar yogur, Calentar paños húmedos, Calentar tarritos de bebé, Refrescar pan y bollos.

Método sous vide

Si no tiene una envasadora al vacío, puede utilizar una bolsa con cierre. Introduzca la comida en la bolsa y ciérrala, excepto una pequeña abertura. A continuación, sumerja la bolsa en agua con la abertura hacia arriba hasta que la línea de agua llegue a la cremallera y el aire salga de la bolsa. Cierre la abertura. La bolsa de vacío estará lista.

Favoritos

En esta opción de menú se pueden almacenar programas automáticos habituales.

Añadir a favoritos

► Navegue hasta el programa automático deseado.

► Pulsación larga en el plato.

► Toque en .

Clásico

Con la función Clásico, pueden usarse todos los métodos de preparación convencionales de la manera habitual: asar, hornear, cocer al vapor y asar a la parrilla con aire caliente. Funcionan simplemente gracias a la combinación de aire caliente y vapor.

i Si los envases de los alimentos indican distintas temperaturas y duraciones, se deberán usar los valores más bajos.

Símbolos / Modo de funcionamiento	Significado
 Aire caliente	Mediante un intenso flujo de aire caliente, el modo de funcionamiento Aire caliente produce un dorado muy homogéneo de los platos.
 Horneado con humedad	En el modo de funcionamiento Horneado con humedad, se añade agua al flujo de aire caliente. El agua se evapora y genera así un clima húmedo en el espacio de cocción. De este modo, los alimentos se resecan menos y permanecen jugosos. Entre otros, quedan muy bien, p. ej., los gratinados, los platos de carne y pescado, las tartas de queso y los pasteles secos.
 Cocer al vapor	Con una temperatura de hasta 100 °C y una saturación de vapor máxima, el modo de funcionamiento Cocer al vapor es un método de cocción muy cuidadoso. Los alimentos se cocinan a baja temperatura y conservan así sus aromas naturales, nutrientes y vitaminas. Entre otros, quedan muy bien las verduras, el pescado y la carne tierna. También platos tipo empanadillas suelen quedar muy bien preparados al vapor.
 Parrilla con aire caliente	Mediante la extracción controlada del aire húmedo de la cámara de cocción y el aporte de aire nuevo, el modo de funcionamiento Asar a la parrilla con aire caliente consigue un dorado intenso del alimento y favorece la formación de aromas de asado. Es idóneo para preparar carne, salchichas y verdura a la parrilla, así como para gratinar.

Tab. 6.5 Clásico

Multicajón

Si el aparato se instala junto con un BORA multicajón, éste se puede controlar y manejar a través de la pantalla táctil.

Cuidados

El aparato dispone de programas de limpieza, secado y cambio de filtro de olores (ver «7 Limpieza y cuidados»).

Ajustes

Esta opción de menú permite realizar ajustes individuales en el aparato.

-  Código estándar para desactivar el modo huésped y el dispositivo de seguridad para niños: 2021

6.4.1 Símbolos/Funciones generales

Símbolos/Funciones	Significado
 BORA Choice	Cumple con las directrices nutricionales de BORA
 Manejo	Acción del usuario requerida
 Plus	Añadir función
 Consultar	Confirmación
 Más	Ir a
 Fin	Finalizar
 Detener	Función de parada
 Tiempo de cocción	Cocinar por tiempo
 Temperatura interna	Cocinar con el termómetro para alimentos
 Sin temperatura interna	No se ha seleccionado la temperatura interna, ajústela
 Carrusel	Cambiar a vista de carrusel
 Deslizador	Cambiar a la vista de deslizador
 Detener la aspiración de vapor	Interrumpir la aspiración de vapor, abrir la puerta inmediatamente
 Pulverización de vapor	Añadir la pulverización de vapor
 No hay pulverización de vapor	No se puede pulverizar vapor
 Temperatura	Ajustes de temperatura
 Humedad	Ajustes de humedad
 Programa automático modificado	Programa automático con parámetros de cocción modificados

Tab. 6.6 Símbolos/Funciones generales

6.5 Personalizar el menú

Los símbolos de los siguientes menús pueden colocarse en cualquier orden según las necesidades personales:

- Menú principal
- Automático
- Primeros pasos
- Especial
- Cuidados

Mover el símbolo

- ▶ Pulsación larga en el símbolo arrastrándolo hasta la posición deseada.

6.6 Información de las pruebas

Norma de producto	Temperatura	Humedad	Tiempo/ Temperatura interna	Recipiente
Brócoli	98 °C	100 %	9 min	Recipiente de acero
Guisantes congelados	100 °C	100 %	85 °C	Recipiente de acero

Tab. 6.7 Alimentos probados según la norma EN 60350-1

Norma de producto	Temperatura	Humedad	Tiempo/ Temperatura interna	Recipiente
Tarta de manzana (carga parcial)	150 °C	40 %	90 °C	Rejilla
Tarta de manzana (carga completa)	160 °C	40 %	90 °C	Rejilla
Bizcocho	150 °C	20 %	35 min	Rejilla
Galletas de mantequilla	150 °C	20 %	20 min	Bandeja

Tab. 6.8 Alimentos probados según las normas EN 50304/EN 60350-1

7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.

- i** Los intervalos de limpieza deben respetarse. Si no, habrá restricciones de funcionamiento.

- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza:

Componente	Ciclo de limpieza
Limpieza intensiva del espacio de cocción	Según sea necesario, después de un determinado período de uso (indicación en el aparato)
Secado	Si hay humedad en el espacio de cocción
Termómetro para alimentos	Inmediatamente después de ensuciarse
Panel frontal del aparato	Inmediatamente después de ensuciarse
Recipiente	Después de cada uso
Colador de desagüe	Inmediatamente después de ensuciarse
Junta del espacio de cocción	Según sea necesario, tras la preparación de las aves
Filtro de olores	Anualmente (indicación en el aparato)

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej. sprays para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.
- ▶ No utilice pastillas del lavavajillas para sustituir el cartucho de limpieza del X BO.

7.1 Limpieza del espacio de cocción

- i** el espacio interior está fabricado íntegramente en acero inoxidable.

- i** La limpieza debe realizarse antes de las ausencias prolongadas (por ejemplo, las vacaciones).

7.1.1 Limpieza a mano

- ▶ Limpie la cámara de cocción con una esponja limpia, detergente para lavar a mano y agua tibia.
- ▶ Seque el espacio de cocción a mano con un paño suave.

- i** No llene manualmente de agua el espacio de cocción.

7.1.2 Programas de cuidados

El aparato está equipado con un programa de limpieza y un programa de secado automáticos.

Limpieza intensiva ✨

El programa de limpieza automático limpia y descalcifica a fondo el espacio de cocción con agua caliente y con las sustancias activas, respetuosas con el medioambiente del cartucho de limpieza del X BO. Para prolongar la vida útil del aparato, debe hacer una limpieza intensiva cada dos o cuatro semanas, dependiendo de la intensidad de uso. Una barra debajo del símbolo «Limpieza intensiva» indica el tiempo restante hasta la próxima limpieza necesaria.

- i** La limpieza intensiva solo puede iniciarse cuando el aparato se haya enfriado por debajo de los 40°C. No introduzca el cartucho de limpieza hasta que el aparato se haya enfriado.

- i** El tiempo de limpieza puede variar debido a diversos factores (por ejemplo, la temperatura del agua o la conexión monofásica).

i Si se produce un fallo de alimentación durante la limpieza intensiva, haga un enjuague automático y retire el cartucho de limpieza después de reiniciar el aparato.

- ▶ Retire todos los recipientes del espacio de cocción antes de iniciar el programa.
- ▶ Limpie a mano la rejilla de horno si está sucia.
- ▶ Elimine los residuos gruesos y los restos de comida sueltos por el espacio de cocción, por ejemplo, con un papel de cocina.
- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Limpieza intensiva» .
- ▶ Siga las directrices mostradas al pulsar sobre el botón «Instrucciones».
- ▶ Toque en .

La limpieza intensiva se completa con el secado automático del espacio de cocción. Después de esto, los residuos de limpiador adheridos pueden desprenderse del cartucho y caer en el espacio de cocción.

- ▶ Elimine los residuos de limpiador del espacio de cocción y de la junta.
- ▶ Si es necesario, elimine los residuos pegados que no se hayan desprendido con el programa de limpieza.
- ▶ Introduzca el colador de desagüe en el espacio de cocción.
- ▶ Seque la junta del espacio de cocción a mano con un paño suave.

i Después de que el aparato se haya calentado por primera vez tras la limpieza, puede haber una ligera emisión de humo y olores al abrir la puerta.

Secado

Si el espacio de cocción no está sucio, sino solo húmedo por el vapor, el programa de secado es suficiente. Esto elimina la humedad residual del espacio de cocción con aire caliente y seco.

- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Secado» .
- ▶ Seque la junta del espacio de cocción a mano con un paño suave.

7.1.3 X BO cartucho de limpieza

El cartucho de limpieza X BO se caracteriza por su sencillo manejo. Su sistema de doble cámara permite limpiar y descalcificar en una sola operación. El cartucho está sellado con cera, de modo que no es necesario quitar ningún cierre antes de su uso. Todas las sustancias activas son ecológicas. El cartucho en sí es de material reciclado que, tras su uso, puede eliminarse como residuo plástico y reciclarse.

i Puede comprar el X BO cartucho de limpieza XBORK en su distribuidor o en BORA a través de su página web www.mybora.com.

7.2 Limpiar el termómetro para alimentos

Limpieza a mano

- ▶ Limpie el termómetro para alimentos con una esponja limpia, detergente para lavar a mano y agua tibia.
- ▶ Seque el termómetro para alimentos con un paño suave.

Limpieza automática

El termómetro para alimentos se limpia con cada limpieza intensiva.

7.3 Limpiar el panel frontal del aparato

- ▶ Limpie el panel frontal del aparato con una esponja limpia, detergente para lavar a mano y agua tibia o con un paño de microfibras limpio y húmedo sin detergente.
- ▶ Seque el panel frontal del aparato con un paño suave.

7.4 Limpiar el recipiente

Los recipientes se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague los recipientes con agua caliente.
- ▶ Limpie los recipientes con un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien los recipientes.
- ▶ Seque los recipientes con un paño suave.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Coloque los recipientes del revés en el lavavajillas.
- ▶ Asegúrese de que ningún otro objeto pueda rozar los recipientes.

7.5 Limpiar el colador de desagüe

El colador de desagüe se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague el colador de desagüe con agua caliente.
- ▶ Limpie el colador de desagüe con un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien el colador de desagüe.
- ▶ Seque el colador de desagüe con un paño suave.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Coloque el colador de desagüe en el lavavajillas.

- i** Preste atención a que siempre esté colocado el colador de desagüe. Los restos gruesos de comida pueden atrancar el desagüe y la bomba.

7.6 Limpiar la junta del espacio de cocción

- ▶ Limpie la junta del espacio de cocción y el sistema de succión de gotas con una esponja limpia, detergente para lavar a mano y agua tibia o con un paño de microfibras limpio y húmedo sin detergente.
- ▶ Seque la junta y el sistema de succión de gotas con un paño suave.

- i** Una junta del espacio de cocción sucia puede provocar fugas.

7.7 X BO filtro de olores

El filtro de olores X BO reduce los olores en el aire del espacio de cocción vacío.

Para una reducción permanente de los olores, el filtro debe sustituirse regularmente.

Una barra debajo del símbolo «Cambio del filtro» muestra el tiempo restante hasta que sea necesario cambiar el filtro de olores.

- i** Puede comprar el X BO filtro de olores XBOGF en su distribuidor o en BORA a través de su página web www.mybora.com.

7.7.1 Cambio del filtro

- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Cambio del filtro» .
- ▶ Siga las directrices mostradas al pulsar sobre el botón «Instrucciones».

Activar el filtro de olores

Después de cambiar el filtro, hay que activar el nuevo filtro de olores.

- ▶ Toque en el botón «Activar filtro de olores nuevo».
- ▶ Confirme el cambio del filtro.

8 Solución de averías

i En caso de fallo, el aparato informa inmediatamente al usuario a través de su gran pantalla. El usuario puede entonces escanear con su smartphone el código QR mostrado para acceder a la página de ayuda y sugerencias para solucionarlo, o bien encontrar estas en el apartado de servicio de www.bora.com. Así, en la mayoría de los casos, es posible remediar el problema rápidamente.

i A menudo, las averías y fallos que pueden producirse en el uso diario puede solucionarlos usted mismo. De este modo, ahorrará tiempo y costes, ya que no tendrá que llamar al servicio de atención al cliente.

► Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No se puede encender el aparato (botón de encendido  no visible).	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda están defectuosos.	Sustituya el disyuntor. Conecte de nuevo los fusibles automáticos.
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Encargue a un electricista profesional la revisión del suministro de corriente.
Escapa vapor durante el funcionamiento.	La junta del espacio de cocción no está bien encajada.	Compruebe que el asiento de la junta del espacio de cocción es correcto.
	Se ha acumulado mucha suciedad en la junta del espacio de cocción.	Limpie la junta del espacio de cocción.
	La junta del espacio de cocción está dañada.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.
Durante el funcionamiento se oye como un borboteo procedente del sifón.	El sistema de purga del sifón está defectuoso.	Limpie el tubo de desagüe. Póngase en contacto con el servicio de limpieza de tuberías.
La iluminación de la cámara de cocción no funciona.	La iluminación de la cámara de cocción está defectuosa.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.
Sale agua del aparato.	El tubo flexible de suministro de agua o el tubo flexible de desagüe está defectuoso.	Apague el aparato. Desconecte el aparato de la red. Cierre la llave de paso para la entrada agua potable.
	La conexión del tubo flexible en el aparato está defectuosa.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.

Tab. 8.1 Solución de averías

Averías y fallos no descritos

- Desconecte el aparato.
- Póngase en contacto con el equipo de BORA Service (v. «11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios») y comuníquelo el número de error indicado y el tipo de aparato.

9 Montaje

- Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

9.1 Instrucciones de montaje

9.1.1 Generalidades

- Las asas empotradas en el lateral sirven para transportar el dispositivo.
- La altura de montaje del aparato debe seleccionarse de forma que el contenido del recipiente pueda verse en el nivel superior del estante.
- Para evitar que el aparato se deslice o vuelque, debe instalarse en un armario empotrado.

9.1.2 Armario empotrado

- Detrás del aparato no debe haber montado ningún panel trasero de módulo.
- El aparato no debe montarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- En el módulo debe preverse una sección de ventilación continua de 160 cm² como mínimo.
- Entre la pared posterior del aparato y un componente contiguo debe mantenerse una distancia mínima de 30 mm.
- Cuando se instalan dos X BO, uno debajo de otro, hay que prever una base de construcción resistente a las deformaciones o soportes de montaje del aparato.
- El aparato no debe instalarse debajo de una placa de cocción.

9.1.3 Toma de agua

- Para el aparato es imprescindible una toma fija de agua.
- El aparato debe conectarse a la entrada de agua dulce (agua fría) (rosca de conexión de 3/4").

- La llave de paso para el agua potable debe quedar accesible una vez que el aparato esté instalado.
- Utilice únicamente la manguera de suministro de agua incluida en el envío. La manguera no debe doblarse, acortarse, alargarse ni sustituirse por otra.
- La manguera de suministro de agua no debe estar empotrada.

Presión del agua de entrada

La presión del agua de entrada debe estar entre 200 kPa (2 bar) y 600 kPa (6 bar).

En Dinamarca, Finlandia, Noruega y Suecia, la presión de agua de entrada más alta debe ser de al menos 1 MPa (10 bares).

- Si la presión es superior a 600 kPa (6 bar), debe instalarse un reductor de presión para que funcione correctamente.

9.1.4 Conexión de desagüe

- El desagüe debe conectarse bien a un sifón de superficie o empotrado con una conexión de manguera fija, o bien a la conexión para aparatos del sifón del fregadero.
- La temperatura del agua residual puede alcanzar los 95 °C.
- El sifón debe quedar accesible cuando el aparato esté instalado.
- Utilice únicamente la manguera de drenaje de agua incluida en el envío. La manguera no debe doblarse, acortarse ni alargarse.
- La manguera de drenaje de agua no debe estar empotrada.

9.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro X BO	Cantidad
X BO horno de vapor	1
X BO rejilla de horno	1
X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable	1
X BO bandeja universal	2
X BO cartucho de limpieza	1
X BO filtro de olores	1
X BO espaciador del marco (montado)	1
Tubo flexible de suministro de agua	1
Tubo flexible de desagüe	1
Colador de desagüe	1
Abrazadera del tubo	2
Placa de cierre del módulo con tornillos	2
Plantilla de montaje	1
Instrucciones de uso y montaje	1

Tab. 9.1 Volumen de suministro

Comprobación del volumen de suministro

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
- ▶ Informe inmediatamente al Servicio de Atención al Cliente de BORA si faltan piezas en el envío o si hay piezas dañadas.
- ▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
- ▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (v. capítulo «Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación»).

9.3 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje del aparato, necesitará, entre otros elementos, las siguientes herramientas:

- Nivel
- Llave Allen 4 mm
- Destornillador de ranura
- Llave de tubo

i Todos los trabajos de montaje deben realizarse con herramientas manuales. Con las herramientas eléctricas, existe el riesgo de superar el par de apriete.

9.4 Medidas de montaje

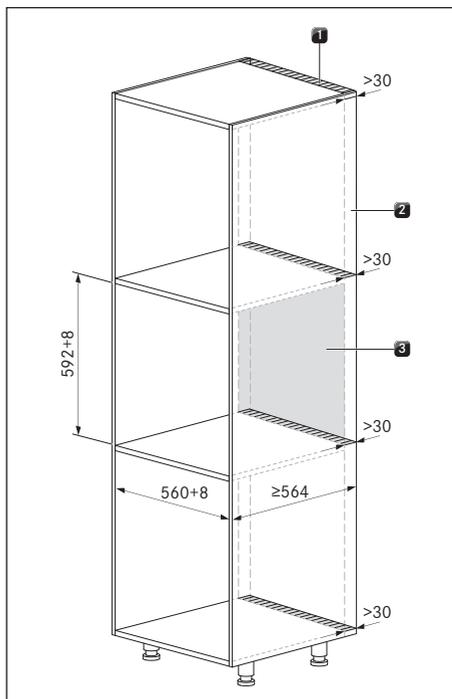


Fig. 9.1 Armario empotrado

- [1] Distancia mínima 30 mm
- [2] Sección transversal de ventilación continua de al menos 160 cm²
- [3] Panel trasero del módulo

i La profundidad mínima de instalación de la unidad es de 564 mm. Si se usa un módulo estándar de 560 mm de profundidad, debe preverse cierta distancia respecto a la pared. En general, esto depende de cada situación de montaje o del número de X BO espaciadores del marco empleados (ver «9.5 X BO espaciador del marco»).

- ▶ Prepare el armario empotrado respetando las medidas indicadas.
- ▶ Retire el panel trasero del módulo detrás del nicho de montaje del aparato.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 30 mm desde el panel trasero del módulo y los estantes hasta

los componentes adyacentes (sección transversal de ventilación continua). Acorde los estantes si es necesario.

- ▶ Para una correcta detección del nivel, alinee con precisión el estante sobre el que está colocado el aparato utilizando un nivel.

9.5 X BO espaciador del marco

El espaciador del marco permite variar la profundidad de instalación del aparato. El aparato ya está equipado con un espaciador del marco. Dependiendo de la situación de montaje, se puede retirar el espaciador del marco de 4 piezas o colocar uno adicional (disponible como el accesorio X BO espaciador del marco XBORS).

- i** Para que la accesibilidad sea mejor, el espaciador del marco debe desmontarse o ensamblarse antes de instalar el aparato.

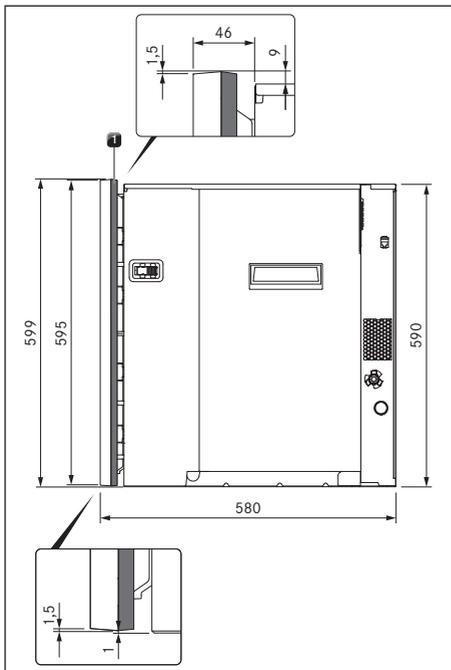


Fig. 9.2 Medidas del aparato

[1] Espaciador del marco

Profundidad de montaje sin espaciador del marco

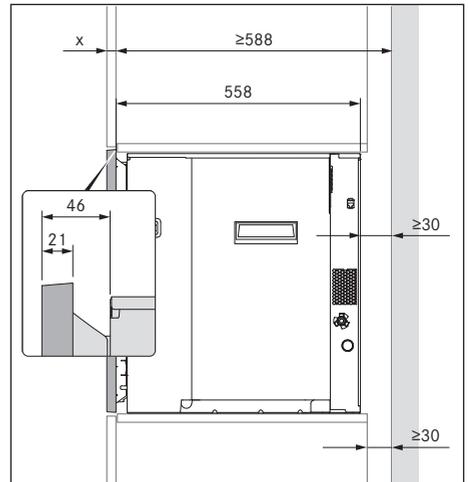


Fig. 9.3 Medidas de montaje sin espaciador del marco

Profundidad de montaje con espaciador del marco

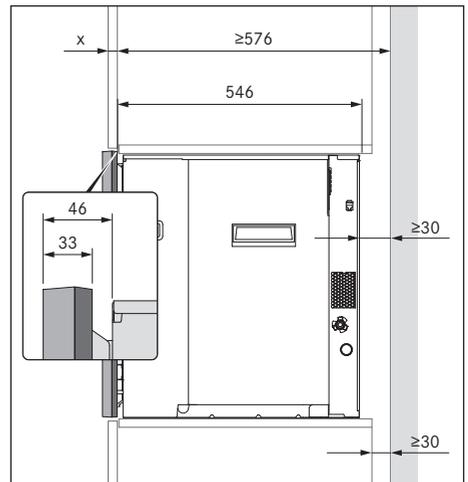


Fig. 9.4 Medidas de montaje con espaciador del marco

Profundidad de montaje con 2 espaciadores del marco

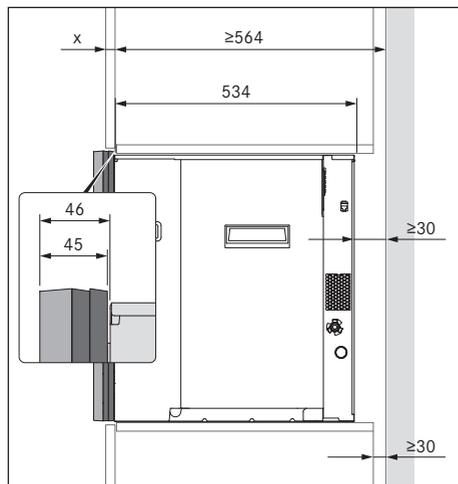


Fig. 9.5 Medidas de montaje con 2 espaciadores del marco

Desmontar el espaciador del marco

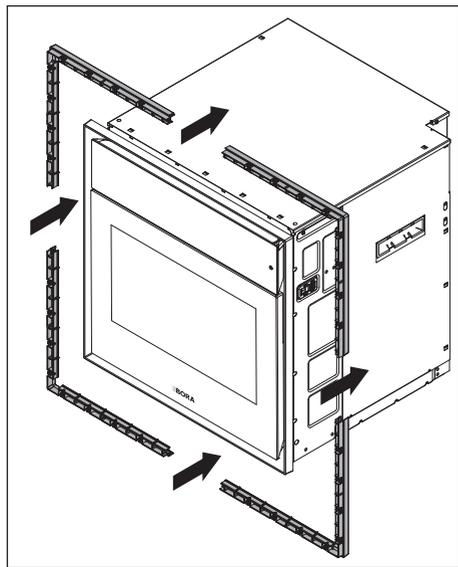


Fig. 9.6 Desmontar el espaciador del marco

- Saque con la mano los 4 espaciadores del marco por las esquinas del marco de encastre.

Montar el espaciador del marco adicional

- Retire el espaciador del marco del aparato (ver «Desmontar el espaciador del marco»).

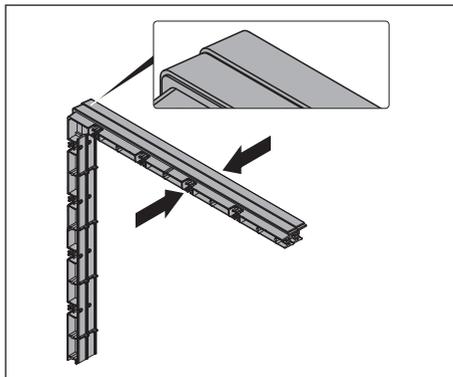


Fig. 9.7 2 espaciadores del marco

- Una cuatro veces los 2 espaciadores del marco.

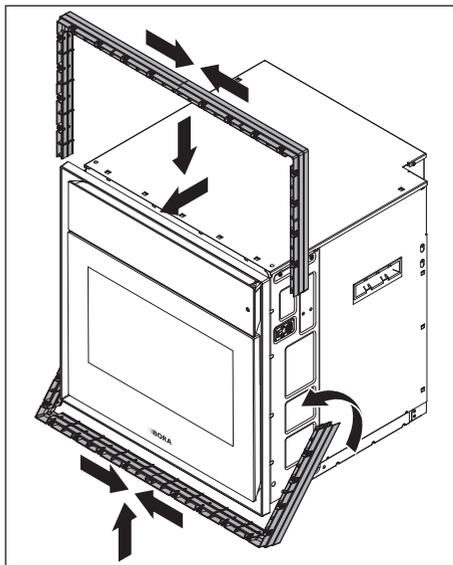


Fig. 9.8 Montar 2 espaciadores del marco

- Monte los espaciadores del marco en el marco de encastre.

9.6 Montaje

Colocar las placas de cierre del módulo

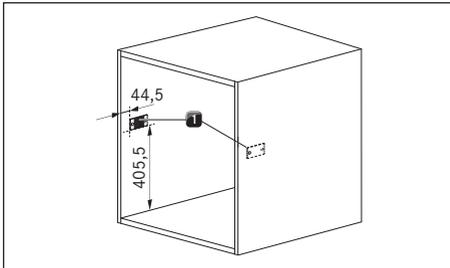


Fig. 9.9 Nicho de montaje con placas de cierre del módulo

[1] Placas de cierre del módulo

- Atornille las placas de cierre del módulo a mano en el interior del nicho de montaje utilizando la plantilla de montaje y los tornillos suministrados.

Establecer las conexiones de aparatos

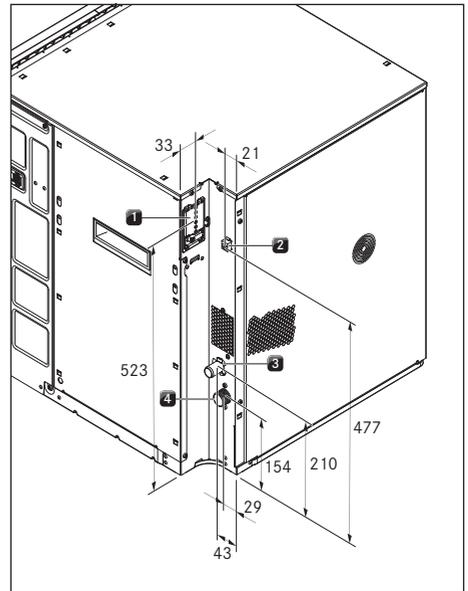


Fig. 9.10 Conexiones de aparatos

- [1] Toma de corriente
- [2] Conexión RJ45 para el BORA multicajón (sin conexión de red)
- [3] Conexión de desagüe
- [4] Toma de agua

Drenaje del agua

- El sifón de desagüe debe instalarse al menos 100 mm más abajo que la conexión de desagüe.
- El tubo flexible de desagüe no debe quedar tendido sobre el borde inferior del aparato.

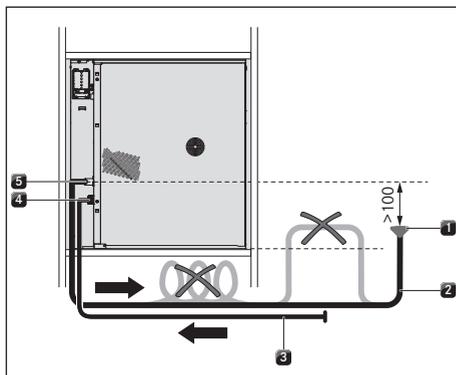


Fig. 9.11 Drenaje del agua

- [1] Sifón de desagüe
- [2] Tubo flexible de desagüe
- [3] Tubo flexible de suministro de agua
- [4] Toma de agua
- [5] Conexión de desagüe

i Si el sifón de desagüe no se ha instalado como mínimo 100 mm más profundo que la conexión de desagüe, debe emplearse el set de montaje XBOMSU (sujeción). En tal caso, debe prestarse atención a que el sifón de desagüe esté instalado un mínimo de 100 mm más profundo que el tubo flexible de desagüe en la sujeción montada.

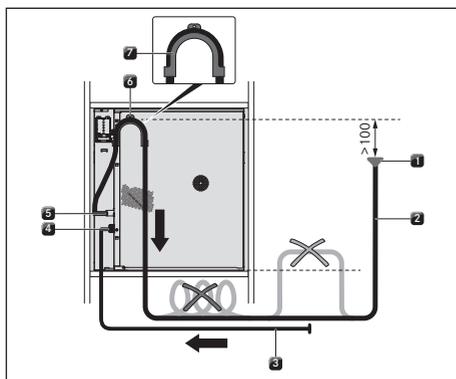


Fig. 9.12 Drenaje del agua a través de una sujeción

- [1] Sifón de desagüe
- [2] Tubo flexible de desagüe
- [3] Tubo flexible de suministro de agua

- [4] Toma de agua
- [5] Conexión de desagüe
- [6] Taladro de montaje
- [7] Sujeción

- ▶ Atornille la sujeción en el orificio de montaje de la parte posterior del aparato con el tornillo suministrado.
- ▶ Coloque el tubo de desagüe de la conexión de desagüe directamente sobre la sujeción y luego hacia abajo.

Conexión de agua dulce y de desagüe

- ▶ Compruebe que haya una arandela en cada uno de los tapones de rosca del tubo de suministro de agua. Si es necesario, utilice una arandela.
- ▶ Atornille el tubo de suministro de agua con la pieza final en ángulo a la toma de agua dulce del aparato. La pieza final debe estar orientada hacia abajo.
- ▶ Compruebe que la unión atornillada esté bien ajustada y sea estanca.
- ▶ Utilice la abrazadera para fijar el tubo de desagüe con la pieza final a la conexión de desagüe del aparato. La pieza final debe estar orientada hacia abajo. Si se requiere el set de montaje XBOMSU, la pieza final debe estar orientada hacia arriba. La abrazadera del tubo solo debe apretarse a mano.
- ▶ Compruebe que la abrazadera esté instalada correctamente.
- ▶ Asegúrese de que los tubos funcionen y que no estén torcidos.
- ▶ Abra lentamente la llave de paso de la toma de agua dulce y compruebe que la conexión de agua dulce sea estanca. Si es necesario, compruebe la arandela y la unión atornillada.

Toma de corriente

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).
- ▶ Observe todas las disposiciones y normativas nacionales y regionales, así como las disposiciones especiales de las empresas de suministro eléctrico locales.
- La conexión a la corriente deberá ser realizada por un electricista acreditado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en servicio adecuadas.

- No están permitidas las conexiones mediante enchufes macho con puesta a tierra (conectores tipo Schuko).
- Conexión monofásica.
El aparato cumple con los requisitos de la norma IEC 61000-3-12.
- Este aparato está previsto para la conexión a una red eléctrica con una impedancia del sistema Z_{max} en el punto de transferencia (conexión doméstica) de 0,0416 ohmios como máximo.
El usuario deberá asegurarse de que el aparato se ponga únicamente en funcionamiento con una red de abastecimiento que cumpla esta exigencia. En caso necesario, se puede consultar la impedancia del sistema a la compañía eléctrica local.

- ▶ Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar el aparato.
- ▶ Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.
- ▶ Conecte el aparato exclusivamente mediante unión fija a un cable de alimentación tipo H 05 VV-F con la sección mínima requerida (ver tabla «Protección y sección mínima»).

Conexión	Protección	Consumo de potencia máximo	Sección transversal mínima
bifásica	2 × 16 A	6100 W	2,5 mm ²
monofásica	1 × 16 A	6100 W	2,5 mm ²

Tab. 9.2 Protección y sección mínima

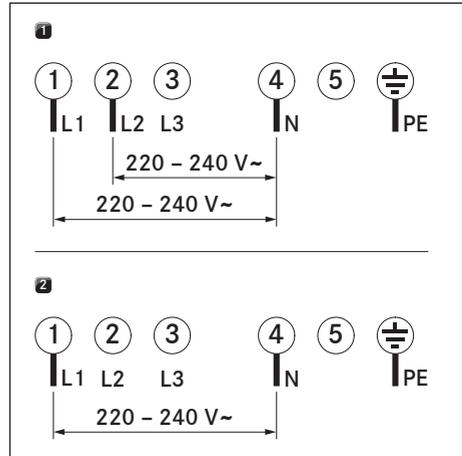


Fig. 9.13 Esquemas de conexión

- [1] Esquema de conexiones, conexión bifásica, 16 A
 [2] Esquema de conexiones, conexión monofásica, 16 A

- ▶ Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexiones (ver figura «Esquemas de conexión») a la toma de corriente del aparato.
- ▶ Sujete el cable de alimentación con la brida para cables.
- ▶ Cierre la tapa de la carcasa de la toma de corriente.
- ▶ Compruebe que el montaje es correcto.

Orientación de la unidad de mando

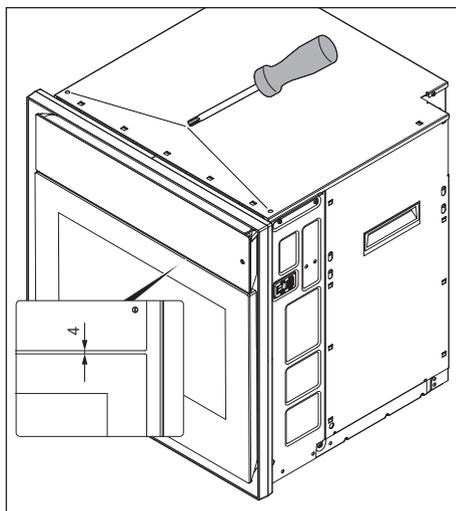


Fig. 9.14 Ajuste de la distancia entre la unidad de mando y la puerta

- ▶ Asegúrese de que haya una distancia equitativa de 4 mm entre la unidad de mando y la puerta. Para ello, gire los tornillos de ajuste situados en la parte delantera de la carcasa.

Colocar el aparato

- ▶ Deslice el aparato por el nicho de montaje hasta que alcance la posición deseada. Asegúrese de que los tubos de agua y el cable de alimentación no estén pinzados ni dañados.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 30 mm entre la parte trasera del aparato y los componentes adyacentes.
- ▶ Ponga el aparato en el centro, a igual distancia de los lados interiores del nicho de montaje.

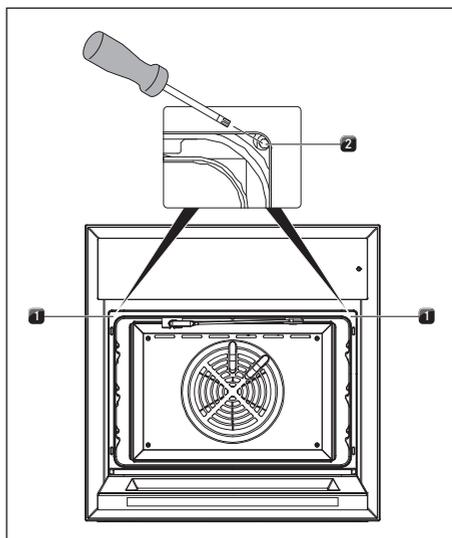


Fig. 9.15 Fijación del aparato

- [1] Junta del espacio de cocción
[2] Tornillo de fijación

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Retire la junta del espacio de cocción en las esquinas superior izquierda y superior derecha para que el tornillo de fijación sea accesible desde ambas esquinas.
- Al girar el tornillo de fijación (llave Allen de 4 mm), la cuña de bloqueo del lado correspondiente se extiende y presiona sobre la placa de bloqueo.
- ▶ Extienda las cuñas de bloqueo hasta la placa de bloqueo correspondiente.
- ▶ Apriete las cuñas de bloqueo alternativamente.
- ▶ Humedezca la junta con agua.
- ▶ Presione la junta del espacio de cocción en la ranura.
- ▶ Compruebe que la junta del espacio de cocción esté colocada correctamente.
- ▶ Compruebe que el montaje del aparato es correcto.

Insertar el filtro de olores

- ▶ Saque el filtro de olores nuevo del embalaje.
- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Cambio del filtro» .
- ▶ Siga las directrices mostradas al pulsar sobre el botón «Instrucciones».

9.7 Ventilación

- i** No se puede instalar sin aberturas de aire de retorno en la zona del zócalo y el panel decorativo. Tampoco sin una sección transversal de ventilación continua de $>160 \text{ cm}^2$.

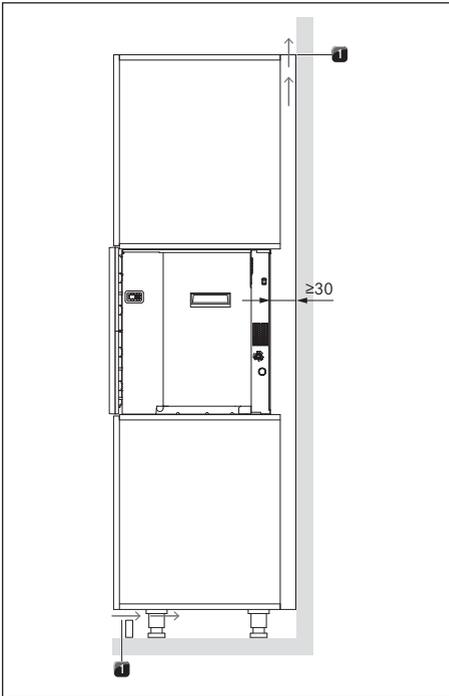


Fig. 9.16 Ventilación

[1] Abertura de flujo de retorno $>160 \text{ cm}^2$

- ▶ Prevea aberturas de aire de retorno con una sección total de $>160 \text{ cm}^2$ en la zona del zócalo y en el panel decorativo del armario.

9.8 Primera puesta en servicio

Cuando se enciende el aparato por primera vez, se pueden realizar los siguientes ajustes:

- Seleccionar el idioma
- Activar el WLAN (para implementar fácilmente nuevas versiones del software)
- Ajustar la fecha y la hora (formato horario)
- Ajustes de agua (dureza)
- Seleccionar las preferencias de alimentos

Los ajustes pueden modificarse posteriormente.

- ▶ Toque en «Ajustes» .
- ▶ Antes del primer uso, coloque el colador de desagüe.
- ▶ Actualice el software del aparato cuando sea necesario.

En casos raros, pueden quedar restos de fabricación en el espacio de cocción.

- ▶ Limpie el espacio de cocción a mano o con el programa de limpieza.

- i** Cuando el aparato se caliente por primera vez, puede haber una ligera emisión de humo y olores al abrir la puerta.

9.9 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

- ▶ Explique al usuario las principales funciones.
- ▶ Informe al usuario sobre todos los aspectos de seguridad relevantes de uso y manipulación.
- ▶ Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

10.1 Puesta fuera de servicio

Por puesta fuera de servicio se entiende el desmontaje y el desmantelamiento definitivo. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede instalarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

i La desconexión y el cierre de las tomas de electricidad y gas solo pueden ser realizados por personal cualificado reconocido.

- ▶ Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (v. «6 Funciones y uso»)
- ▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

10.2 Desmontaje

El desmantelamiento requiere que el aparato esté accesible para desmontarlo y que se haya desconectado del suministro de tensión.

- ▶ Cierre la llave de paso para la entrada agua potable.
- ▶ Afloje los dos tornillos de fijación situados arriba a la izquierda y arriba a la derecha, detrás de la junta del espacio de cocción.
- ▶ Mueva el aparato ligeramente hacia la izquierda y la derecha para situar las cuñas de bloqueo en su posición original.
- ▶ Retire los demás accesorios.
- ▶ Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

10.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

Eliminación del embalaje de transporte

i El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- ▶ elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

Eliminación de accesorios

- ▶ Elimine los accesorios gastados o que no se necesiten (como el filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la normativa local.

Eliminación del aparato antiguo



Al final de su vida útil, los aparatos eléctricos marcados con este símbolo no deben desecharse en la basura doméstica. Deben eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Puede obtener información al respecto en las administraciones locales o municipales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.

- ▶ No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

11.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos.

La garantía del fabricante es válida para los productos BORA indicados aquí, comprados a distribuidores BORA autorizados o a vendedores formados por BORA e instalados dentro de la Unión Europea (territorios de ultramar excluidos), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos definidos por BORA como artículos universales o accesorios:

- BORA X BO horno de vapor
- BORA multicajones

Con la entrega del producto BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años. Mediante el registro en www.mybora.com, se puede prolongar la garantía del fabricante a 3 años. La garantía del fabricante establece como condición previa que la instalación profesional (de acuerdo con las medidas indicadas en el manual de extracción y el manual de uso actuales en el momento del montaje) de los productos BORA haya sido realizada por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso. Si se hace uso de la garantía del fabricante, el defecto debe ser reportado directamente a BORA presentando el comprobante de pago. A elección, se podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.mybora.com.

BORA garantiza que ningún producto suyo se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se hace uso de la

garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el período de la misma.

Ante algún defecto de un producto BORA, esta decidirá a criterio propio si repararlo o sustituirlo. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán de cuenta de BORA.

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA:

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor formado por BORA
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Deterioro resultante del desgaste normal, como pueden ser
- Deterioro debido a influjos externos (p. ej., daños de transporte, montaje y desmontaje inadecuados, entrada de agua condensada o fenómenos naturales como rayos)
- Deterioro debido a reparaciones por cuenta propia, reparaciones o intentos de reparaciones por parte de personal no autorizado por BORA o de empresas no autorizadas por BORA
- Deterioro por agua o suciedad debido a la falta de cubiertas o elementos
- Deterioro por verter agua en el espacio de cocción
- Daños por el uso de prolongaciones de la manguera de alimentación y de desagüe no homologadas para agua potable o de tubos que no cumplen la especificación mediante adaptador
- Deterioro en
 - marcos de plástico
 - componentes de vidrio
 - componentes metálicos (con y sin recubrimiento)
 - pantalla táctil
 - piezas de plástico y otras piezas de desgaste
- Daños debidos a oscilaciones de la tensión eléctrica
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidades por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA. BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

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

- Teléfono: +800 7890 0987
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: info@bora.com

11.1.1 Garantía extendida

Registrándose en www.bora.com/registration puede prolongar la garantía.

11.2 Servicio

BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar usted mismo/a, diríjase a su distribuidor especializado BORA o al equipo del BORA Service.

El BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).

Encontrará ambos datos en la placa de características de la tarjeta de bienvenida y en el menú principal «Ajustes», que se encuentra en «Sistema y actualizaciones».

11.3 Piezas de repuesto

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ Solo el equipo de BORA Service puede llevar a cabo las reparaciones.

- i** Puede conseguir las piezas de repuesto en su distribuidor BORA y a través de Internet, en la dirección www.bora.com/service, o bien llamando al número de servicio indicado más abajo.

11.4 Accesorios

- X BO cartucho de limpieza (6 uds.) XBORK/6
- X BO cartucho de limpieza (12 uds.) XBORK/12
- X BO filtro de olores XBOGF
- X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable XBOGBG
- X BO rejilla de horno XBOBGR
- X BO bandeja universal XBOUB
- X BO Tapete de silicona para hornear XBOSBM
- X BO espaciador del marco XBORS
- X BO set de montaje XBOMSU

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa

En la creación de estas instrucciones de manejo y montaje se ha trabajado con sumo esmero. Sin embargo, es posible que todavía no se hayan incluido posibles modificaciones técnicas posteriores o que no se hayan adaptado todavía los contenidos correspondientes. Rogamos que lo disculpen. Puede solicitar una versión actualizada a través del equipo de servicio BORA. No nos responsabilizamos por fallos en la impresión u otros errores.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

D	A	INT	AU NZ
BORA Lüftungstechnik GmbH Rosenheimer Str. 33 83064 Raubling Alemania T +49 (0) 8035 / 9840-0 F +49 (0) 8035 / 9840-300 info@bora.com www.bora.com	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	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	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

