

FR

Notice d'utilisation et de montage XBO

X BO four à vapeur



0900 13-10005

www.bora.com

Table des matières

1	Généralités	149	7	Nettoyage et entretien	178
1.1	Responsabilité.....	149	7.1	Nettoyage de la chambre de cuisson	178
1.2	Validité de la notice d'utilisation et de montage	149	7.1.1	Nettoyage à la main	178
1.3	Conformité du produit.....	149	7.1.2	Programme d'entretien	178
1.4	Représentation des informations.....	149	7.1.3	X BO cartouche de nettoyage	179
2	Sécurité	151	7.2	Nettoyer le thermomètre quatre points ..	179
2.1	Utilisation correcte.....	151	7.3	Nettoyer l'avant de l'appareil.....	179
2.2	Personnes à capacités limitées.....	151	7.4	Nettoyer les supports de cuisson	180
2.3	Informations de sécurité générales	152	7.5	Nettoyer le filtre d'évacuation	180
2.4	Informations de sécurité relatives au montage	154	7.6	Nettoyer le joint de la chambre de cuisson	180
2.5	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	156	7.7	X BO filtre à odeurs	180
2.6	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	159	7.7.1	Changement de filtre	180
2.7	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange	161	8	Dépannage	181
2.8	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut.....	162	9	Montage	182
3	Données techniques	163	9.1	Informations de montage	182
3.1	X BO four à vapeur XBO.....	163	9.1.1	Généralités	182
3.2	Dimensions	163	9.1.2	Armoire d'encastrement	182
4	Fiche énergétique	165	9.1.3	Raccord d'eau courante	182
5	Description de l'appareil	166	9.1.4	Raccord d'évacuation d'eau.....	182
5.1	Fonctionnement.....	166	9.2	Contenu de la livraison	183
5.2	Le four à vapeur.....	166	9.3	Outils et ressources	183
5.3	Supports de cuisson	166	9.4	Cotes de montage	183
5.4	Thermomètre quatre points.....	168	9.5	X BO cadre d'écartement.....	184
5.5	Écran tactile	168	9.6	Montage	186
5.5.1	Principe de commande	169	9.7	Aération	190
5.6	Mise en marche/Arrêt de l'appareil.....	169	9.8	Première mise en service	190
5.7	Ouvrir/fermer la porte	169	9.9	Remise à l'utilisateur.....	190
5.8	Mise à jour du logiciel de l'appareil	169	10	Mise à l'arrêt, démontage et élimination	191
5.9	Mode de démonstration.....	170	10.1	Mise à l'arrêt.....	191
6	Fonctions et utilisation	171	10.2	Démontage.....	191
6.1	Utilisation de l'écran tactile.....	171	10.3	Mise au rebut écoresponsable	191
6.2	Fonctions standard.....	171	11	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	192
6.3	Fonctions générales	172	11.1	Garantie fournisseur de BORA	192
6.4	Menu principal	172	11.1.1	Extension de garantie.....	193
6.4.1	Symboles généraux/Fonctions	176	11.2	Service.....	193
6.5	Personnaliser le menu.....	176	11.3	Pièces de rechange	193
6.6	Informations pour les instituts de contrôle	177	11.4	Accessoires	193

1 Généralités

Ce manuel contient des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil. Veuillez lire attentivement tout le manuel avant l'installation ou la mise en service de l'appareil.

D'autres documents doivent également être pris en compte.

Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.

Tous les avertissements et remarques de sécurité ainsi que toutes les instructions de manipulation fournies dans les documents fournis doivent être observés.

1.1 Responsabilité

Les sociétés BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et BORA Lüftungstechnik GmbH, ci-après dénommées BORA, déclinent toute responsabilité pour les dommages résultant d'une observation incomplète ou d'une non-observation des informations des documents inclus à la livraison et d'un montage inapproprié. Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité.

1.2 Validité de la notice d'utilisation et de montage

Le présent manuel s'applique à plusieurs variantes d'appareil. Aussi est-il possible que certaines

caractéristiques s'y trouvant ne s'appliquent pas à votre appareil. Les illustrations contenues dans le présent manuel peuvent varier, dans leurs détails, de certaines variantes et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

1.3 Conformité du produit

Directives

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :

Directive sur l'écoconception 2009/125/CE

Directive 2011/65/UE RoHS

BORA Vertriebs GmbH & Co KG déclare par la présente que le système radio X BO est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration européenne de conformité est disponible à l'adresse suivante :
<https://www.bora.com/at/de/service/download/>

L'appareil prend en charge les bandes de fréquences :

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

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

Dans ces pays, ce qui suit s'applique au Wi-Fi 5 GHz :
 Pour une utilisation en intérieur uniquement

1.4 Représentation des informations

Des formats, chiffres, symboles, remarques de sécurité, désignations et abréviations sont utilisés dans le présent manuel afin d'en accélérer l'utilisation et d'éviter les confusions.

Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant.

Les **instructions de manipulation** sont marquées par une flèche.

- ▶ Les instructions de manipulation doivent toujours être suivies dans l'ordre indiqué.

Les **énumérations** sont marquées de puces au début de chaque ligne :

- Élément 1
- Élément 2

i Les informations visent à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

Avertissements et remarques de sécurité

Les avertissements et remarques de sécurité du présent manuel sont mis en évidence par des pictogrammes et mentions d'avertissement.

Les avertissements et remarques de sécurité sont présentés comme suit :

ÿ PICTOGRAMME ET MENTION D'AVERTISSEMENT !

Type et origine du danger

Conséquences en cas de non-observation

- ▶ Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

- Les symboles d'avertissement mettent en évidence un risque de blessure élevé.
- La mention d'avertissement indique la gravité du danger.

Pictogramme	Mention d'avertissement	Risque
	Danger	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Avertissement	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Attention	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles, ou des dommages matériels, en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

Illustrations

Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

2 Sécurité

Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien de l'appareil. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

2.1 Utilisation correcte

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique.

i L'appareil doit uniquement être employé dans des espaces à l'abri du gel.

Cet appareil n'est pas adapté à :

- les opérations commerciales (gastronomie) ;
- une utilisation en extérieur ;
- une utilisation à fin de chauffage ;
- un fonctionnement en installation mobile telle qu'un véhicule automobile, un bateau ou un avion ;
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

Toute autre utilisation ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme non conforme.

i BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à un montage incorrect et une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

2.2 Personnes à capacités limitées

Enfants

L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont été dûment initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- ▶ Utilisez la sécurité enfant pour éviter qu'un enfant n'active ou ne dérègle les appareils par inadvertance.
- ▶ Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.

- ▶ Ne conservez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement au-dessus de l'appareil, ou dans la chambre de cuisson. Cela risquerait de conduire les enfants à escalader l'appareil (porte ouverte).
- ❗ Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.

Personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informées de manière appropriée quant à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. La mise en service peut être empêchée par la sécurité enfant.

2.3 Informations de sécurité générales

⚡ DANGER !

Risque d'asphyxie avec l'emballage

Les emballages (films, polystyrène, etc.) sont susceptibles de mettre en danger la vie des enfants.

- ▶ Veillez à maintenir les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.
- ▶ Les emballages doivent être mis au rebut immédiatement et de manière appropriée.

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique ou de blessure en cas de surface endommagée

Les fentes, fissures ou brèches au niveau de la surface de l'appareil (verre endommagé, par exemple), en particulier au niveau de l'unité de commande, risquent d'exposer ou d'endommager l'électronique. Il existe alors un risque d'électrocution. Une surface endommagée représente également un risque de blessure.

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide d'un disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

⚠ DANGER !**Risque de blessure dû à une surcharge de la porte ouverte**

La capacité de charge maximale de la porte ouverte est de 22,5 kg.

- ▶ Empêchez les enfants de se tenir debout, assis sur ou de se suspendre à la porte ouverte.
- ▶ Il est proscrit de s'asseoir ou de s'appuyer sur la porte ouverte.
- ▶ Ne placez pas d'objets lourds sur la porte ouverte.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure ou de dommages matériels en cas d'installation d'un composant inapproprié ou de modifications entreprises par l'utilisateur**

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraites de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ Utilisez uniquement des composants d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure par endommagement mécanique de l'appareil**

Les dommages mécaniques (par ex. casse, déformation, desserrage du joint adhésif, etc.) sur l'appareil ainsi que sur les câbles et les accessoires peuvent entraîner des blessures.

- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contactez l'équipe BORA Service.

ATTENTION !**Risque de blessure en cas de chute d'un composant de l'appareil**

Certains composants de l'appareil (supports de cuisson) présentent un risque de blessure en cas de chute.

Tenez fermement les supports de cuisson lorsque vous les insérez et les retirez.

- ▶ Vérifiez que les supports de cuisson sont correctement positionnés dans l'appareil.
- ▶ Les composants démontés de l'appareil doivent être posés en position sûre à côté de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun composant retiré ne puisse chuter.

ATTENTION !**Risque de blessure en cas de surcharge**

Le transport et le montage d'appareils peuvent causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Il est recommandé de procéder au transport et au montage de l'appareil à deux, dans la mesure du possible.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil d'assistance approprié afin d'éviter les risques de blessure.

ATTENTION !**Dommages causés par une utilisation non conforme**

Les surfaces des appareils ne doivent pas être utilisées comme surface de travail. Les appareils risquent de s'en trouver endommagés (en particulier par les objets durs et pointus).

N'utilisez pas les appareils en guise de plan de travail.

- ▶ Tenez les objets durs et pointus à distance des surfaces de l'appareil.

Pannes et erreurs

- ▶ En cas de panne ou d'erreur, observez les instructions qui affichées à l'écran de l'appareil et fournies dans la section de dépannage.
- ▶ En cas de panne ou erreur non décrite dans la documentation, éteignez l'appareil et contactez l'équipe BORA Service.

Animaux domestiques

- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

2.4 Informations de sécurité relatives au montage

- i** L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- i** L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être assurée qu'en cas d'installation et de connexion d'un système de mise à la terre réglementaire. Lors du montage, assurez-vous que les mesures de sécurité fondamentales sont mises en œuvre.

L'appareil doit être adapté aux caractéristiques de tension et de fréquence du réseau électrique local.

- ▶ Vérifiez les données techniques sur la plaque signalétique et, en cas de non-conformité, ne branchez pas l'appareil.
- ▶ Utilisez uniquement les câbles de raccordement autorisés. Ceux-ci sont fournis à la livraison.
- ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution, et conformément à ces instructions.
- ▶ Avant de remettre l'appareil ou le système à l'utilisateur final, assurez-vous qu'il a été installé correctement.

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique en cas de mauvais raccordement au secteur

Un branchement incorrect de l'appareil à l'alimentation électrique peut causer un risque d'électrocution.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique par un branchement sûr.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous que l'installation est équipée d'un dispositif permettant la déconnexion intégrale du réseau électrique avec une ouverture d'au moins 3 mm (disjoncteur, fusible, coupe-circuit automatique ou autre dispositif de protection).

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique en cas de câble d'alimentation endommagé

Un câble d'alimentation endommagé (par exemple lors du montage) peut causer des décharges électriques, parfois fatales.

- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ni endommagé.

⚡ DANGER !

Risque de décharge électrique en cas d'appareil endommagé

Un appareil endommagé présente un risque de décharges électriques.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Un appareil endommagé ne doit être ni monté ni raccordé.
- ▶ Ne mettez pas en service les appareils endommagés.

Informations de sécurité spéciales pour le raccordement à l'eau

- i** Le raccordement à l'eau doit uniquement être réalisé par un personnel qualifié connaissant et observant la réglementation locale.
- i** La qualité de l'eau alimentée doit être conforme à la réglementation sur l'eau potable dans le pays concerné.

ÿ AVERTISSEMENT !

Risques pour la santé en cas de contamination de l'eau

L'utilisation d'une eau contaminée entraîne des risques pour la santé.

- ▶ Raccordez l'appareil à l'eau courante.

ATTENTION !

Dommages causés par la présence d'impuretés

Les impuretés présentes dans le circuit d'eau peuvent se déposer dans la vanne de l'appareil. Si cela conduit à un défaut de fonctionnement de la vanne, de l'eau risque de s'écouler à l'extérieur.

- ▶ Nettoyez le circuit d'eau avant de raccorder l'appareil ou lorsque des travaux ont été réalisés sur les canalisations.

2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

- ▶ Afin d'assurer un fonctionnement sans problème, mettez l'appareil en service uniquement lorsque le montage est achevé.
- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le filtre d'évacuation soit toujours installé durant la cuisson. Les plus gros restes d'aliments risquent d'obstruer la conduite de vidange et la pompe.
- ▶ Ne placez jamais de feuille d'aluminium ou de papier cuisson, par exemple, sur le fond de la chambre de cuisson.
- ▶ Ne placez jamais de plat directement sur le fond de la chambre de cuisson.
- ▶ Ne stockez aucun objet ou liquide inflammable dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Gardez la porte fermée durant le fonctionnement, sinon le panneau de commande deviendra très chaud.
- ▶ Récupérez toujours la graisse dans un récipient approprié

Information de sécurité spécifique au renouvellement de l'air

Lors de chaque cuisson et nettoyage, de l'humidité s'échappe dans l'air ambiant.

- ▶ Assurez un renouvellement de l'air suffisant (en ouvrant une fenêtre, par exemple).
- ▶ Prenez les dispositions nécessaires au maintien d'un niveau d'humidité confortable (45-60 % d'humidité), par l'ouverture de passages d'aération naturelle ou l'actionnement d'une VMC, par exemple.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes**

L'appareil et les composants exposés (chambre de cuisson, porte, éléments chauffants, sonde alimentaire, accessoires) chauffent fortement en fonctionnement. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
- ▶ Au besoin, utilisez des accessoires adaptés (poignées, gants thermiques).
- ▶ Maintenez les enfants de moins de 8 ans à distance sauf sous surveillance permanente.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de brûlure par les aliments chauds**

Les aliments peuvent déborder lorsque vous insérez ou retirez les supports de cuisson. Le contact avec les aliments chauds peut causer de graves brûlures.

- ▶ Lors de l'insertion ou du retrait des supports de cuisson, assurez-vous que les aliments chauds ne débordent pas.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de brûlure en cas de coupure de courant**

Un appareil en fonctionnement avant une coupure de courant peut rester brûlant pendant ou après la coupure.

- ▶ Ne touchez pas l'appareil encore brûlant.
- ▶ Maintenez les enfants à distance de l'appareil brûlant.

⚠ DANGER !**Risque de brûlure par surchauffe des graisses**

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de préparation avec de l'huile ou des graisses.
- ▶ Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- ▶ Éteignez l'appareil.
- ▶ Étouffez le feu en fermant la porte.

⚠ DANGER !**Risque d'incendie en cas de surséchage**

Un risque de feu peut apparaître en cas de surséchage.

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors du séchage d'herbes, de pain, de champignons, etc.
- ▶ En cas de formation de fumée, laissez l'appareil fermé et coupez l'alimentation électrique.
- ▶ Attendez que la fumée ait été aspirée pour ouvrir la porte.

⚠ DANGER !**Risque de brûlure ou d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammables**

Les liquides inflammables (vapeurs d'alcool) risquent de s'enflammer ou d'exploser dans la chambre de cuisson chauffée, causant ainsi de graves blessures.

- ▶ Ne préparez jamais de plat contenant de grandes quantités de boisson à fort degré d'alcool.
- ▶ Utilisez uniquement des boissons à faible degré d'alcool.
- ▶ Ne versez pas de liquides inflammables (spiritueux, par exemple) sur les aliments chauds.

⚠ DANGER !**Risque de brûlures ou d'explosion en cas de boîtes de conserve fermées**

Chauffer des boîtes de conserve fermées crée une pression qui peut les faire exploser et causer des blessures graves.

- ▶ Ne chauffez pas de boîtes de conserve fermées.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure avec les pièces en mouvement**

Un risque de blessure peut être causé par l'ouverture et la fermeture de la porte ou de l'unité de commande.

- ▶ Veillez à ce que personne ne puisse mettre la main sur l'appareil quand la porte ou l'unité de commande est en mouvement (en particulier en présence d'enfants).

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure avec la porte ouverte**

La porte ouverte entraîne un risque de chute ou de pincement.

- ▶ Fermez la porte après utilisation.

ATTENTION !**Risque de corrosion**

Les matériaux sujets à la corrosion (plateaux, couverts, etc.) risquent de produire de la corrosion dans la chambre de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement des pièces du fabricant dans la chambre de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure par la vapeur chaude**

De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez la porte si l'extraction de vapeur n'a pas été effectuée au préalable. La vapeur n'est pas visible en fonction de la température. Après ouverture, de l'eau chaude peut s'écouler de la porte.

- ▶ Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- ▶ Ouvrez la porte avec précaution.
- ▶ Tenez les enfants hors de portée de la vapeur qui s'échappe.

ATTENTION !**Risque de blessure en cas d'utilisation imprudente de la sonde alimentaire**

Une insertion négligente de la sonde dans les aliments peut entraîner des blessures par perforation.

- ▶ Faites attention au positionnement de la sonde alimentaire.

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil, une réduction de ses fonctions, ou l'apparition de fortes odeurs. Dans le pire scénario, cet état peut représenter une source de danger.

- ▶ Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».
- ▶ Éliminez immédiatement les salissures.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspergez jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyer l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez aucun produit nettoyant abrasif ni aucune raclette métallique pour nettoyer la chambre de cuisson surface en verre (porte du four et unité de commande). Vous risquez de rayer les surfaces et détruire le verre.
- ▶ N'utilisez que les cartouches de nettoyage BORA, car les cartouches provenant d'autres fabricants peuvent endommager l'appareil irrémédiablement.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes

L'appareil et les composants exposés (chambre de cuisson, porte, éléments chauffants, sonde alimentaire, accessoires) chauffent fortement durant le nettoyage. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil et les pièces accessibles avant et après le nettoyage.
- ▶ Maintenez les enfants de moins de 8 ans à distance sauf sous surveillance permanente.

⚠ DANGER !

Risque de brûlure par surchauffe des graisses

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- ▶ Éliminez les résidus d'huile et de graisses avant d'utiliser la chambre de cuisson.

ATTENTION !

Risque de corrosion

Un risque de corrosion peut être causé par la présence prolongée d'aliments ou liquides contenant du sel sur les parois en acier inoxydable de la chambre de cuisson.

- ▶ Éliminez tous les aliments et liquides contenant du sel des parois en acier inoxydable de la chambre de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure par la vapeur chaude

De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez la porte si l'extraction de vapeur n'a pas été effectuée au préalable. La vapeur n'est pas visible en fonction de la température. Après ouverture, de l'eau chaude peut s'écouler de la porte.

- ▶ Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- ▶ Ouvrez la porte avec précaution.
- ▶ Tenez les enfants hors de portée de la vapeur qui s'échappe.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure par l'eau chaude et les produits de nettoyage**

L'ouverture de la porte pendant le programme de nettoyage peut provoquer des brûlures ou une irritation des yeux.

- ▶ N'ouvrez pas la porte durant le programme de nettoyage.

ATTENTION**Irritation des yeux due aux résidus de nettoyage**

Tout résidu de produit de nettoyage dans le compartiment de cuisson et dans la cartouche de nettoyage vide peut provoquer une irritation en cas de contact avec les yeux.

- ▶ Lavez-vous les mains après avoir manipulé le détergent ou la cartouche de nettoyage.

2.7 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange

- i** Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
 - i** Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
 - i** Ne réutilisez pas les anciens jeux de tuyaux pour le raccordement au système de distribution d'eau.
- ▶ Avant toute intervention de réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

⚠ DANGER !**Risque de décharge électrique par charge résiduelle**

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.
- ▶ Utilisez l'adaptateur de décharge avant de commencer le travail sur l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT !**Risque de blessure ou d'endommagement en cas de réparation inappropriée**

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retracts de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

i Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié. Seul un service client habilité pourra le faire.

2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

i Le démontage de l'appareil doit uniquement être effectué par un personnel qualifié dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.

i Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

- ▶ Avant le démontage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.

⚠ DANGER !**Risque de décharge électrique par charge résiduelle**

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.
- ▶ Utilisez l'adaptateur de décharge avant de commencer le travail sur l'appareil.

3 Données techniques

3.1 X BO four à vapeur XBO

Paramètre	Valeur
Tension de raccordement polyphasé	380 - 415 V 2N
Tension de raccordement monophasée	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée maximale	6100 W
Protection par fusible/ raccordement au secteur biphasé	2 x 16 A
Protection par fusible/ raccordement au secteur monophasé	1 x 16 A
Dimensions (largeur x hauteur x profondeur)	598 x 599 x 580 mm
Dimensions chambre de cuisson (largeur x hauteur x profondeur)	480 x 308 x 405 mm
Volume chambre de cuisson	53 l
Nombre de niveaux	3
Poids (accessoires/emballage compris)	62 kg
Poids	47 kg
Matériau de surface	Verre et plastique
Plage de réglage de la température	30 - 230 °C
Commande de puissance	Continue
Longueur du tuyau d'alimentation d'eau	2,5 m
Raccordement du tuyau d'alimentation d'eau	3/4" Largeur de clé (LC30)
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau	2,5 m
Diamètre interne/externe du tuyau d'évacuation d'eau	19 mm / 27 mm
Matériau de filtre à odeurs	Charbon actif avec échangeur d'ions
Durée de vie maximale du filtre à odeurs	1 années

Tab. 3.1 Données techniques XBO

3.2 Dimensions

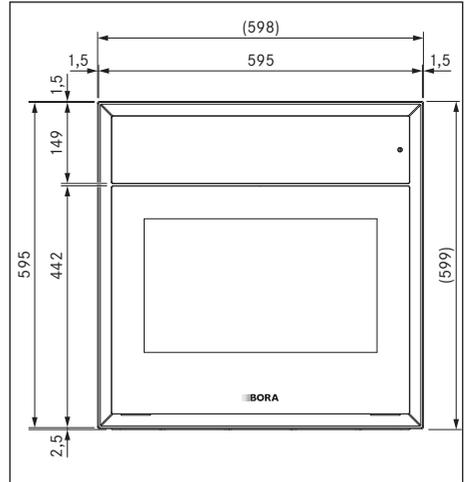


Fig. 3.1 Vue de devant XBO

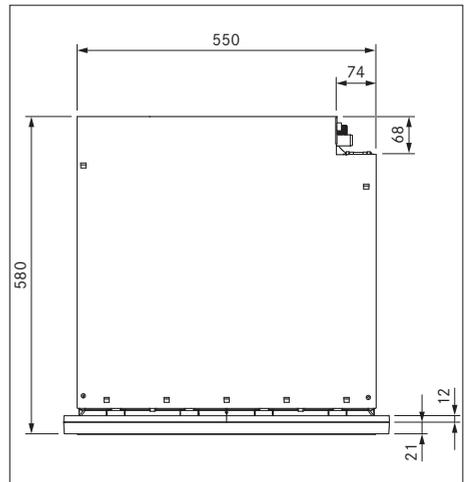


Fig. 3.2 Vue de dessus XBO

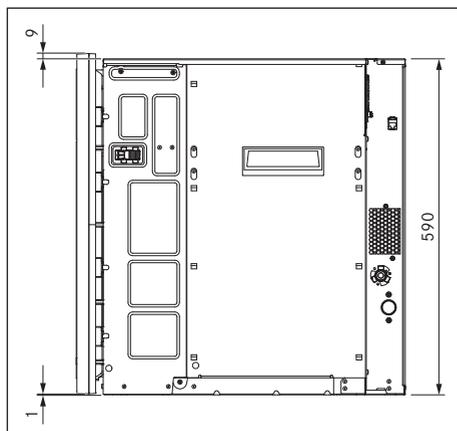


Fig. 3.3 Vue de côté XBO

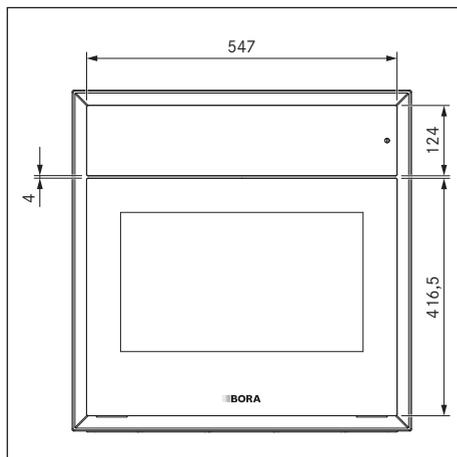


Fig. 3.4 Vue de devant verre XBO

4 Fiche énergétique

Informations relatives au produit conformes au règlement délégué (UE) n° 65/2014 et au règlement (UE) n° 66/2014.

Fabricant	BORA		
Référence modèle	XBO		
Type de four	Four multifonction		
	Symbole	Valeur	Unité
Dimensions de l'appareil	M	47	kg
Nombre de chambres de cuisson	-	1	-
Source de chaleur	-	Tension	-
Volume par chambre de cuisson	V	53	l
Consommation énergétique en mode conventionnel	EC _{electric cavity}	*	kWh/Cycle
Consommation énergétique en mode recyclage d'air	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/Cycle
Indice d'efficacité énergétique par chambre de cuisson	EEI _{cavity}	96,1	-
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-

Tab. 4.1 Marquage consommation énergétique

* Non applicable pour ce produit.

5 Description de l'appareil

Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).

5.1 Fonctionnement

Le X BO four à vapeur génère de la vapeur directement dans la chambre de cuisson à pleine puissance de chauffe en dosant de l'eau sur le ventilateur. À la différence d'une génération externe, cette technologie permet d'opérer un ajustement rapide afin de garantir la meilleure cuisson possible. En comparaison, le BORA X BO consomme un peu moins de chaleur car il fait circuler l'air chaud à grande vitesse et le transfère ainsi plus rapidement aux aliments.

5.2 Le four à vapeur

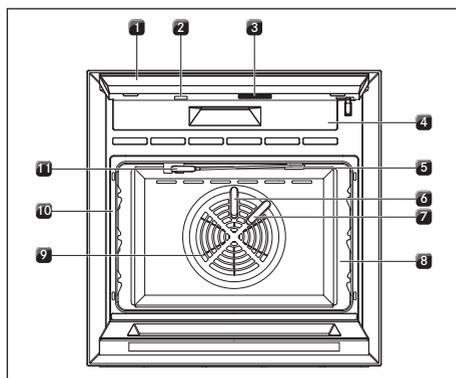


Fig. 5.1 Ouvrir l'unité de commande et la porte

- [1] Unité de commande avec écran tactile (dépliée)
- [2] Port USB
- [3] Haut-parleur
- [4] Clapet de changement de filtre
- [5] Porte-câbles thermomètre quatre points
- [6] Nettoyage de l'arrivée d'eau
- [7] Génération de vapeur à l'arrivée d'eau
- [8] Chambre de cuisson
- [9] Ventilateur
- [10] Joint de la chambre de cuisson
- [11] Thermomètre quatre points

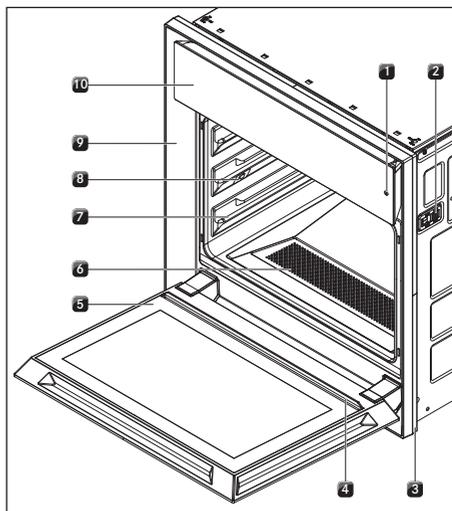


Fig. 5.2 Ouvrir la porte

- [1] Activer/désactiver le bouton du capteur
- [2] Cale de verrouillage (2x)
- [3] Cadre d'écartement
- [4] Collecteur de gouttes
- [5] Porte (ouverte)
- [6] Filtre d'évacuation
- [7] Grilles de l'espace de cuisson (3 niveaux de grille)
- [8] Éclairage LED de la chambre de cuisson (x3)
- [9] Cadre de montage
- [10] Unité de commande avec écran tactile (fermée)

5.3 Supports de cuisson

Tous les supports de cuisson peuvent être utilisés pour n'importe quel niveau du four. Les supports de cuisson nécessaires pour un programme sont spécifiés comme des accessoires dans les préréglages, les astuces professionnelles et dans les programmes spéciaux.

- ▶ N'utilisez pas un couteau sur les plaques de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas d'objets métalliques ou tranchants pour retourner ou retirer les aliments.
- ▶ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Les supports de cuisson peuvent se dilater (réaction thermique des corps et matières aux changements de température). Si le chauffage de la plaque n'est pas uniforme, le métal se dilate de façon inégale. Les mesures suivantes permettent de prévenir toute déformation :

- ▶ Chauffez le X BO sans support de cuisson.
- ▶ Couvrez les supports de cuisson de façon uniforme.
- ▶ Utilisez les supports de cuisson conformément aux instructions.
- ▶ Pour les pizzas, les gâteaux ronds ou autres, utilisez un moule adapté et placez-le sur la grille de cuisson et grill.
- ▶ Évitez de poser des aliments froids ou de verser de l'eau directement sur les supports de cuisson chauds.
- ▶ Utilisez la plaque universelle pour le rôtissage.

Plaque universelle

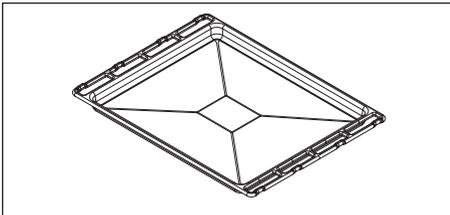


Fig. 5.3 Plaque universelle

- Composition : Revêtement en aluminium
- Taille (lxpxh) : 469 x 354 x 25 mm
- Capacité : 3 l

La plaque est essentiellement composée d'aluminium revêtu de céramique haute dureté. Le revêtement antiadhérent en PTFE haute qualité est exempt de PFOA.

Inserée sous la grille de cuisson et grill, la plaque universelle récupère les graisses ou les liquides qui s'égouttent.

Plat de cuisson en acier inoxydable perforé

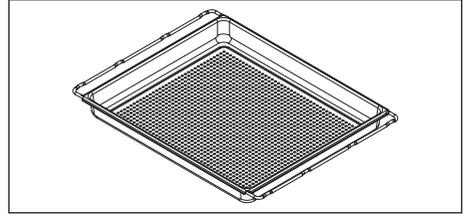


Fig. 5.4 Plat de cuisson en acier inoxydable perforé

- Composition : Acier inoxydable
- Taille (lxpxh) : 469 x 361 x 41,5 mm
- Capacité : 5,2 l

Les trous du plat de cuisson en acier inoxydable assurent une très bonne circulation de l'air et de la vapeur et permettent ainsi d'obtenir un résultat de cuisson homogène. L'excès de graisse ou de liquide s'égoutte simplement et peut être récupéré avec une plaque universelle insérée en dessous.

Utilisation :

Le support de cuisson permet la préparation de tous types d'aliments tout en les préservant.

- ▶ Dans la mesure du possible, ne mettez pas d'aliments surgelés dans le plat de cuisson en acier inoxydable.

Le plat de cuisson en acier inoxydable est conçu pour des réglages de la température jusqu'à 120 degrés maximum.

Grille de cuisson et grill

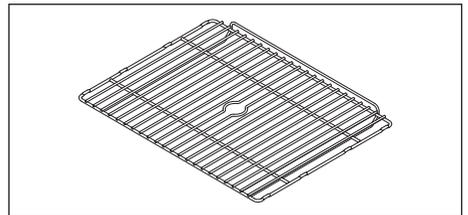


Fig. 5.5 Grille de cuisson et grill

- Composition : Acier inoxydable
- Taille (lxpxh) : 469 x 358 x 38,5 mm

Lors de l'utilisation des programmes de nettoyage, la grille de cuisson et gril sert de support pour la cartouche de nettoyage BORA. Il est inséré au centre de la grille de cuisson et gril. Le support de la grille de cuisson et gril empêche les aliments de glisser.

- ▶ Commencez par faire glisser le support de cuisson avec le support de grille dans l'un des niveaux du four.

Insérer/retirer les supports de cuisson

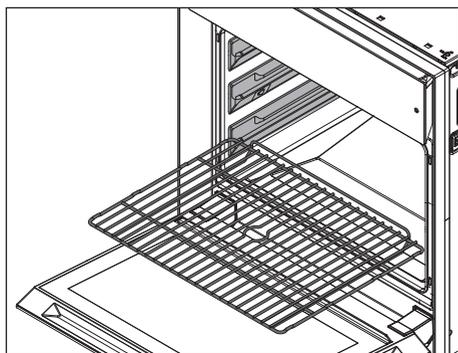


Fig. 5.6 Insérer les supports de cuisson

- ▶ Placez les supports de cuisson sur les niveaux de grilles gauche et droite respectifs de la chambre de cuisson et faites-les glisser jusqu'à la butée dans la chambre de cuisson.

Les supports de cuisson sont équipés d'une sécurité qui les empêche de glisser vers l'avant hors de l'espace de cuisson s'ils ne sont que partiellement enfoncés ou retirés.

- ▶ Pour les retirer, soulevez les supports de cuisson.

5.4 Thermomètre quatre points

Grâce au thermomètre de cuisson à quatre points, la température de cuisson à cœur est réglée de manière fiable.

Il est situé en haut de la chambre de cuisson et connecté à l'appareil par un câble. Le thermomètre quatre points est inséré dans les aliments à cuire. Les 4 points de mesure sont placés le long du capteur et détectent toujours le point

le plus froid de l'aliment. Dès que le plat atteint la température programmée, le processus de cuisson est automatiquement arrêté.

- ▶ Retirez le thermomètre quatre points de la fixation.
- ▶ Insérez le thermomètre quatre points dans la partie la plus épaisse des aliments.
- Pour les aliments non désossés, percez près de l'os.
- Dans le cas d'une volaille entière, piquez le long du sternum pour rendre la poitrine et la cuisse juteuses.
- ▶ Après la fin de la cuisson, remettez le thermomètre quatre points nettoyé dans l'appareil et placez d'abord le câble autour du support de câble.

5.5 Écran tactile

L'appareil est contrôlé via l'écran tactile. La manipulation de l'écran tactile est aussi confortable que sur votre smartphone.

L'unité de commande peut être repliée en continu, par exemple pour une utilisation plus facile dans le cas d'une faible hauteur d'installation.

- ▶ Saisissez l'écran tactile latéralement avec les deux mains.
- ▶ Basculez l'écran tactile vers le haut ou vers le bas.

i La surface sensible de l'écran tactile peut être rayée par des objets pointus.

- ▶ Touchez l'écran tactile uniquement avec vos doigts.
- ▶ Lors de l'utilisation, assurez-vous que vos doigts sont propres et secs.
- ▶ Prenez garde que vos paumes ne touchent pas l'écran tactile lorsque vous le manipulez.
- ▶ Lorsque vous manipulez les zones tactiles, veillez à ce que la surface de contact de votre doigt soit aussi réduite que possible.
- ▶ Assurez-vous qu'aucune saleté ou de l'eau ne pénètre derrière l'écran tactile.

5.5.1 Principe de commande

Utilisation	Commande
Pression sur un symbole/ bouton	Activation de fonction
Pression longue sur un symbole/bouton	Activation d'options supplémentaires
Glissement	Définir une valeur, navigation

Tab. 5.2 Principe de commande

5.6 Mise en marche/Arrêt de l'appareil

Le bouton du capteur ① réagit au contact du doigt. Utilisez ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

► Pression longue sur ①.

- L'appareil est d'abord mis en mode veille après l'extinction, puis le logiciel s'arrête complètement au bout de 15 minutes.

5.7 Ouvrir/fermer la porte

Ouvrir la porte

- Appuyez sur .
- La porte s'ouvre.
- Utilisez vos deux mains pour rabattre la porte précédemment ouverte jusqu'en butée.

i Si la position de la porte reste inchangée pendant 10 secondes après la pré-ouverture, elle se referme automatiquement.

BORA Smart Open

À l'activation de l'ouverture de la porte, la vapeur est aspirée de la chambre de cuisson. Ce n'est qu'alors que la porte s'ouvre. (BORA Clear View, lorsque vous ouvrez la porte, aucune vapeur ne sort). La durée d'aspiration de la vapeur (10 à 20 secondes) et la quantité de vapeur à aspirer peuvent être ajustées. Il est également possible d'ouvrir la porte manuellement sans aspiration de la vapeur.

Fermer la porte

Lorsque la porte est complètement ouverte :

- Utilisez vos deux mains pour faire pivoter la porte jusqu'à ce que la porte se ferme automatiquement.

Lorsque la porte est pré-ouverte :

- Ne fermez pas la porte pré-ouverte, cela pourrait endommager l'appareil.
- Utilisez vos deux mains pour rabattre la porte précédemment ouverte jusqu'en butée.
- Utilisez vos deux mains pour faire pivoter la porte jusqu'à ce que la porte se ferme automatiquement.

5.8 Mise à jour du logiciel de l'appareil

Via clé USB

La dernière version du logiciel est librement disponible sur le site Web de BORA (www.bora.com).

i Le fichier de mise à jour doit être enregistré sur une clé USB formatée au format FAT32.

- Chargez le fichier de mise à jour sur la clé USB.
- Appuyez sur « Réglages » .
- Exécutez la mise à jour sous « Système et mises à jour » .
- Après le redémarrage automatique, la mise à jour est confirmée par l'appareil.

Via Wi-Fi

La dernière version du logiciel est disponible. Un message « Mise à jour disponible » s'affiche à l'écran.

i Pour une mise à jour via Wi-Fi, l'appareil doit être connecté à Internet.

- Appuyez sur le message « Mise à jour disponible » ou
- Appuyez sur « Réglages » .
- Exécutez la mise à jour sous « Système et mises à jour » .
- Après le redémarrage automatique, la mise à jour est confirmée par l'appareil.

Obtenir des informations sur la mise à jour Wi-Fi

- ▶ Appuyez sur « Réglages » .
- ▶ Appuyez sur « Système et mises à jour » .
- ▶ Appuyez sur  sous « Logiciel le plus récent ».

5.9 Mode de démonstration

Pour les présentations, vous avez le choix entre 3 modes de démonstration :

- Sans chaleur ni eau
- Sans chaleur, avec eau
- Séquence vidéo – Aucune utilisation possible.

Activation du mode de démonstration

- ▶ Appuyez sur « Réglages ».
- ▶ Appuyez sur « Système et mises à jour ».
- ▶ Appuyez 5 fois sur « Numéro de série ».
- ▶ Entrez le code « 2007 » et confirmez votre saisie.
- ▶ Sélectionnez un mode de démonstration.
- ▶ Activez le mode de démonstration.

Désactiver le mode de démonstration avec fonctions limitées

- ▶ Appuyez sur « Mode de démonstration ».
- ▶ Désactivez le mode de démonstration.
- ▶ Entrez le code « 2007 » et confirmez votre saisie.

 Avant de désactiver le mode de démonstration, raccordez l'arrivée d'eau douce et contrôlez l'alimentation en eau.

Désactiver la séquence vidéo

- ▶ Appuyez longuement sur l'écran.
- ▶ Entrez le code « 2007 » et confirmez votre saisie

6 Fonctions et utilisation

Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).

Les différents modes de fonctionnement et réglages sont accessibles via le menu principal.

Selon le mode de fonctionnement, d'autres options de sélection sont affichées et des réglages peuvent être effectués.

i Sous l'élément de menu principal « Premiers pas », des vidéos utiles accompagnées d'explications simples vous montrent comment utiliser le four à vapeur X BO.

Informations et astuces

Le bouton « Info » et le symbole ⓘ dans les programmes respectifs affichent des informations pratiques sur les fonctions les plus importantes du X BO four à vapeur.

- ▶ Appuyez sur le bouton « Info ».
- ▶ Appuyez sur ⓘ.

Instruction

En appuyant sur le bouton « Instructions » dans les programmes respectifs, certaines étapes sont représentées sous forme d'animation (par exemple, insertion de la cartouche de nettoyage BORA).

- ▶ Appuyez sur le bouton « Instructions ».

Messages d'état

Les messages d'état sont affichés en haut de l'écran.

- ▶ Prenez note des messages d'état.

6.1 Utilisation de l'écran tactile

L'écran tactile réagit au contact du doigt.

Il permet plusieurs types de commandes tactiles :

Commande tactile	Contact	durée du contact
Pression courte	Pression courte	0,065 – 0,95 s
Pression longue	Pression longue	1 – 8 s
Glissement	Mouvement de balayage vertical/horizontal	0,15 – 8 s
Défilement à chiffres	Mouvement de balayage vertical sur le défilement à chiffres jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche au milieu du défilement à chiffres	

Tab. 6.1 Commande tactile

6.2 Fonctions standard

Les fonctions standard sont disponibles à chaque niveau du menu et sont affichées sur le bord de l'écran :

Une barre de défilement sur le bord inférieur de l'écran indique la zone actuellement visible dans le menu.

- ▶ Faites glisser vers la gauche ou vers la droite de l'écran pour afficher d'autres sections du menu.

Symbole/ Fonctions	Signification
← Niveau de menu précédent	L'affichage revient au menu supérieur.
🏠 Vers le menu principal	L'affichage revient au menu principal.
🔓 Ouvrir la porte	La porte s'ouvre automatiquement.
🔦 Éclairage de la chambre de cuisson	L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume ou s'éteint.
🕒 Heure	Heures:Minutes

Tab. 6.1 Fonctions standard

Choisir les fonctions standard

- ▶ Appuyez sur le symbole.

6.3 Fonctions générales



Fig. 6.1 Fonctions générales

Les fonctions globales peuvent être utilisées indépendamment du mode de fonctionnement et à tout moment.

Ouvrir les fonctions générales

- Faites glisser vers le bas depuis le haut de l'écran.

Fermer les fonctions générales

- Faites glisser vers le haut.

Symbole/ Fonctions	Signification
Minuteur d'alarme	Un compte à rebours précis peut être réglé via le minuteur d'alarme. Une fois le temps écoulé, un signal sonore et visuel est déclenché et le temps continue de s'écouler en négatif.
Alarme	Le réveil permet de configurer un signal sonore à déclencher à une heure précise. Passé ce délai, le temps continue de s'écouler en négatif.
Recherche	La fonction de recherche de texte avec suggestions de saisie facilite l'utilisation et accélère la recherche des fonctions ou programmes souhaités.
Message	Après le démarrage du programme, un message peut être laissé pour informer d'autres personnes de ne pas ajuster ou interrompre la cuisson en cours.
Verrouillage	Le verrouillage évite la modification accidentelle des réglages sélectionnés pendant le fonctionnement.
Verrouillage au nettoyage	Pour nettoyer l'écran en cours de fonctionnement, l'écran et le bouton du capteur marche/arrêt sont verrouillés pendant 10 secondes lorsqu'ils sont activés.

Tab. 6.2 Fonctions générales

Choisir les fonctions générales

- Appuyez sur le symbole.

6.4 Menu principal

Symbole/ Fonctions	Signification
Manuel	Cuisson manuelle
Automatique	Programme automatique
Premiers pas	Apprendre à connaître le fonctionnement (peut être masqué sous "Paramètres")
Spécial	Autres programmes utiles
Favoris	Liste des programmes automatiques populaires
Classique	Cuisson classique
Multitiroir	Commande du BORA multitiroir (fonctionne uniquement avec le multitiroir connecté)
Entretien	Programme d'entretien et changement de filtre
Réglages	Réglage de l'appareil
Bases	Programmes automatiques simples (fonctionnalité en mode invité uniquement - disponible dans le menu « Réglages »)

Tab. 6.3 Menu principal

Choisir une option

- Appuyez sur le symbole.

Manuel

Cuisson manuelle : les deux vues sélectionnables (curseur ou défilement) permettent de régler précisément l'humidité et la température de consigne, ainsi que la durée de cuisson. Le jet de vapeur manuel en option peut également être activé individuellement.

i Les indications qui s'appliquent aux fonctions traditionnelles du four, comme le chauffage par le haut/bas et le gril, et dont le X BO four à vapeur ne dispose pas, peuvent être adaptées selon la règle empirique suivante :

Plage de température four conventionnel	Réglage Cuisson manuelle
120 °C - 140 °C	Température inférieure de 5 °C
140 °C - 160 °C	Température inférieure de 10 °C
160 °C - 180 °C	Température inférieure de 15 °C
180 °C - 230 °C	Température inférieure de 20 °C

Tab. 6.4 Tableau de conversion

Presets

Les Presets (programmes prédéfinis) sont enregistrés dans les options « Manuel » et « Classique », dans lesquelles les paramètres de cuisson sont préréglés en conséquence.

Les Presets suivants sont disponibles :

Cuire des petits pains, Cuire une pizza, Cuire un gratin, Cuire un gâteau aux fruits, Cuire une génoise, Cuire des biscuits, Cuire des légumes à la vapeur, Cuire un poisson à la vapeur, Cuire un rôti, Cuisson à air chaud, Frites.

Une fois le préréglage sélectionné, les paramètres de cuisson peuvent être modifiés si nécessaire. Des informations utiles sont stockées pour chaque préréglage.

Choisir le Preset

- ▶ Appuyez sur « Manuel »  ou « Classique » .
- ▶ Appuyez sur .
- ▶ Appuyez sur le Preset souhaité.
- ▶ Si nécessaire, modifiez les paramètres.

Automatique

Dans cette option, vous trouverez une sélection de programmes automatiques. Les programmes ont mémorisé la température optimale, le temps de cuisson et la quantité de vapeur pour les types d'aliments ou de plats respectifs. Avec certains programmes, les valeurs suggérées peuvent être personnalisées en fonction du degré de brunissage et du niveau de cuisson (par exemple croquant/al dente/mou). Les programmes automatiques peuvent être personnalisés et enregistrés sous un nouveau nom. Les astuces des pros fournissent des informations utiles sur la préparation du plat.

Voir l'astuce des pros

- ▶ Appuyez sur le bouton « L'astuce des pros ».

Modifier le programme automatique

Les valeurs des différentes étapes de cuisson peuvent être modifiées dans l'indicateur d'étape de cuisson.

- ▶ Faites glisser du bas vers le haut dans le programme automatique.
- ▶ Choisissez l'étape de cuisson.

À la fin, le programme automatique modifié peut être enregistré.

Démarrer le programme automatique à partir d'une étape de cuisson spécifique

- ▶ Faites glisser vers le haut depuis le bas de l'écran.
- ▶ Choisissez l'étape de cuisson.
- ▶ Appuyez sur « Démarrer le programme ici »

Démarrer le programme automatique en différé

Pour les programmes qui peuvent être démarrés en différé en toute sécurité, la barre de temps indiquant l'heure de début et de fin peut être modifiée (voir « Premiers pas »).

Définition des programmes automatiques - valeurs indicatives

- Réglage par défaut : 4 portions / 4 personnes
- Plaques de cuisson : 1 plaque
- Plat de viande : 800 g - 1 000 g de viande crue
- Pain, produits de boulangerie : env. 750 g
- Riz, risotto : 300 g - 400 g de riz sec sans liquide

- i** Placez les aliments à température ambiante dans le four à vapeur. Faites d'abord décongeler les aliments surgelés.
- i** Certains programmes automatiques appliquent des températures élevées (jusqu'à 230 degrés) dans le X BO pour la finition des plats. Celles-ci peuvent dépasser les points de fumée des graisses et des huiles, ce qui peut entraîner un dégagement de fumée. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des graisses et des huiles dont les points de fumée sont élevés.

Premiers pas

Vidéos utiles avec des explications simples sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Appuyez sur « Premiers pas » .
- ▶ Appuyez sur la vidéo.

Les vidéos peuvent être coupées si nécessaire.

- ▶ Appuyez longuement sur l'écran.

Spécial

Cette option contient d'autres programmes utiles : Maintenir au chaud, décongeler, faire des conserves, réchauffer des plats, cuire sous vide, stériliser, réchauffer de la vaisselle, déshydrater des champignons et autres aliments, faire fondre du chocolat, liquéfier du miel, faire lever une pâte, extraire du jus de fruits, préparer des yaourts, réchauffer des serviettes humides, réchauffer des aliments pour bébés, rafraîchir les pains.

Cuisson sous vide

Si vous n'avez pas d'appareil pour la cuisson sous vide, vous pouvez simplement utiliser un sachet de congélation à la place : Remplissez le sachet de nourriture et fermez-le à l'exception d'une petite ouverture. Plongez ensuite le sachet dans l'eau en plaçant l'ouverture vers le haut jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne la fermeture et que l'air soit expulsé du sac. Fermez ensuite l'ouverture restante. Le sachet sous vide est prêt.

Favoris

Vos programmes automatiques préférés peuvent être enregistrés sous cette option.

Ajouter les favoris

- ▶ Naviguez jusqu'au programme automatique souhaité.
- ▶ Appuyez longuement sur le plat.
- ▶ Appuyez sur .

Classique

Avec la fonction classique, tous les modes de préparation traditionnels sont utilisables comme d'habitude : rôtissage, cuisson simple, cuisson vapeur et cuisson à air chaud. Ces modes fonctionnent uniquement grâce à la combinaison de chaleur pulsée et de vapeur.

- i** Appliquer les températures les plus basses et les durées indiquées sur les emballages alimentaires.

Symboles / Mode de fonctionnement	Signification
 Chaleur pulsée	Le mode de fonctionnement Chaleur pulsée permet aux aliments de brunir de façon très homogène, grâce à un puissant débit d'air chauffé.
 Cuisson avec humidité	Le mode Cuisson avec humidité permet d'ajouter de l'eau au débit d'air chauffé. L'eau s'évapore et crée une atmosphère humide dans la chambre de cuisson. Ainsi, les plats se dessèchent moins et restent juteux. Il est notamment possible de préparer des soufflés, des plats de viande et de poisson, des cheesecakes et des gâteaux secs.
 Cuisson vapeur	Avec une température de 100 °C max. et une saturation de vapeur maximale, le mode de fonctionnement Cuisson vapeur est une méthode de cuisson particulièrement douce. Les aliments sont cuits à basse température et conservent ainsi leurs saveurs naturelles, leurs nutriments et leurs vitamines, ce qui convient notamment pour les légumes, le poisson et la viande tendre. Les raviolis sont également un plat typique de la cuisson à la vapeur.
 Cuisson à air chaud	Avec le mode de fonctionnement Cuisson à air chaud, l'élimination ciblée de l'air humide de la chambre de cuisson et l'ajout d'air frais dans la chambre de cuisson permettent de dorer intensément les aliments et favorisent l'apparition de saveurs de rôti. Ce mode convient particulièrement pour la préparation de viandes, de légumes et de saucisses grillés ainsi que pour gratiner les plats.

Tab. 6.5 Classique

Multitiroir

Si l'appareil dispose d'un BORA multitiroir, celui-ci peut être contrôlé via l'écran tactile.

Entretien

L'appareil propose des programmes de nettoyage, de séchage et de changement du filtre à odeurs (voir «7 Nettoyage et entretien»).

Réglages

Cette option vous permet de définir les réglages individuels de l'appareil.



Code par défaut pour désactiver le mode invité et la sécurité enfant : 2021

6.4.1 Symboles généraux/Fonctions

Symboles/Fonctions	Signification
 BORA Choice	Conforme aux directives nutritionnelles de BORA
 Action	Action utilisateur requise
 Plus	Ajouter une fonction
 Contrôle	Confirmation
 Suivant	Aller à
 Fin	Terminer
 Stop	Fonction d'arrêt
 Temps de cuisson	Durée de la cuisson
 Température à cœur	Cuisson avec thermomètre quatre points
 Aucune température à cœur	Aucune température à cœur sélectionnée, régler la température à cœur
 Défilement	Basculer vers le vue de défilement
 Curseur	Basculer vers la vue de curseur
 Arrêter l'aspiration de la vapeur	Arrêter l'aspiration de la vapeur, ouvrir immédiatement la porte
 Jet de vapeur	Activer le jet de vapeur
 Aucun jet de vapeur	Jet de vapeur impossible
 Température	Réglages de température
 Humidité	Réglages de l'humidité
 Programme automatique modifié	Programme automatique avec paramètres de cuisson modifiés

Tab. 6.6 Symboles généraux/Fonctions

6.5 Personnaliser le menu

Selon vos besoins personnels, les symboles des menus suivants peuvent être déplacés dans n'importe quel ordre :

- Menu principal
- Automatique
- Premiers pas
- Spécial
- Entretien

Déplacer un symbole

- ▶ Appuyez longuement sur le symbole et faites-le glisser vers la position souhaitée.

6.6 Informations pour les instituts de contrôle

Norme du produit	Température	Humidité	Temps/ Température à cœur	Supports de cuisson	Niveau du four
Brocoli	98 °C	100 %	9 min	Plat de cuisson en acier inoxydable perforé	Milieu
Petits pois surgelés	100 °C	100 %	85 °C	Plat de cuisson en acier inoxydable perforé	Milieu

Tab. 6.7 Aliments testés selon la norme EN 60350-1

Norme du produit	Température	Humidité	Temps/ Température à cœur	Supports de cuisson	Niveau du four
Tarte aux pommes (charge partielle)	150 °C	40 %	90 °C	Grille de cuisson et gril	Milieu
Tarte aux pommes (pleine charge)	160 °C	40 %	90 °C	Grille de cuisson et gril	Milieu et bas
Biscuit	150 °C	20 %	35 min	Grille de cuisson et gril	Milieu
Sablés	150 °C	20 %	20 min.	Plaque universelle	Milieu

Tab. 6.8 Aliments testés selon la norme EN 50304/
EN 60350-1

7 Nettoyage et entretien

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).

Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.

- i** Les intervalles de nettoyage doivent être respectés. Dans le cas contraire, le fonctionnement sera réduit.

- ▶ Respectez les cycles de nettoyage suivants :

Composant	Cycle de nettoyage
Chambre de cuisson Nettoyage intensif	Si besoin, après une certaine durée d'utilisation (affichage sur l'appareil)
Séchage	S'il y a de l'humidité dans la chambre de cuisson
Thermomètre quatre points	Immédiatement après chaque salissure
Avant de l'appareil	Immédiatement après chaque salissure
Supports de cuisson	Après chaque utilisation
Filtre d'évacuation	Immédiatement après chaque salissure
Joint de la chambre de cuisson	Si besoin, après la préparation de la volaille
Filtre à odeurs	Remplacement annuel (affichage sur l'appareil)

Tab. 7.1 Cycles de nettoyage

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs chimiques agressifs (par exemple un aérosol pour le four).
- ▶ Veillez à ce que le nettoyant ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.
- ▶ N'utilisez pas de pastilles pour lave-vaisselle en remplacement de la cartouche de nettoyage X BO.

7.1 Nettoyage de la chambre de cuisson

- i** La chambre de cuisson est entièrement composée d'acier inoxydable.
- i** Le nettoyage doit être réalisé avant les absences prolongées (par exemple, vacances).

7.1.1 Nettoyage à la main

- ▶ Nettoyez la chambre de cuisson avec un chiffon éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- ▶ Séchez la chambre de cuisson à la main avec un chiffon doux.

- i** Ne versez pas d'eau manuellement dans le compartiment de cuisson.

7.1.2 Programme d'entretien

L'appareil est équipé d'un programme de nettoyage automatique et d'un programme de séchage.

Nettoyage intensif

Le programme de nettoyage automatique démarre et nettoie en profondeur la chambre de cuisson en combinant l'usage d'eau chaude aux produits actifs écoresponsables de cartouches de nettoyage X BO. Pour préserver la longue durée de vie de l'appareil, le nettoyage intensif doit être effectué toutes les deux à quatre semaines, selon l'intensité d'utilisation.

Une barre sous le symbole « Nettoyage intensif » indique le temps restant jusqu'au prochain nettoyage requis.

- i** Le nettoyage intensif ne peut être lancé que lorsque l'appareil a refroidi en dessous de 40 °C. Insérez la cartouche de nettoyage uniquement quand elle a refroidi.

i Le temps de nettoyage peut varier en fonction de différents facteurs (par ex. température de l'eau courante, raccordement monophasé).

i Si une panne de courant survient pendant un nettoyage intensif, un rinçage et un retrait automatiques de la cartouche de nettoyage seront demandés après le redémarrage de l'appareil.

- ▶ Avant le démarrage du programme, retirez tous les bacs à aliments du compartiment de cuisson.
- ▶ Nettoyez les grilles de cuisson et gril à la main si elles sont sales.
- ▶ Éliminez les gros résidus et les restes d'aliments du compartiment de cuisson, par exemple avec du papier essuie-tout.
- ▶ Appuyez sur « Entretien » .
- ▶ Appuyez sur « Nettoyage intensif » .
- ▶ Procédez comme indiqué sous le bouton « Instructions ».
- ▶ Appuyez sur .

Le nettoyage intensif est complété par un séchage automatique de la chambre de cuisson. Par la suite, les résidus de nettoyage collés sur la cartouche peuvent se détacher et tomber sur le fond de la chambre de cuisson.

- ▶ Retirez les résidus de nettoyage de la chambre de cuisson et du joint de la chambre de cuisson.
- ▶ Si nécessaire, éliminez les résidus récalcitrants qui n'ont pas été éliminés par le programme de nettoyage.
- ▶ Placez le filtre d'évacuation dans la chambre de cuisson.
- ▶ Séchez le joint de la chambre de cuisson à la main avec un chiffon doux.

i Une fois l'appareil chauffé pour la première fois après le nettoyage, une légère fumée et une odeur peuvent s'échapper lors de l'ouverture de la porte.

Séchage

Si le compartiment de cuisson n'est pas sale, seulement humide à cause de la vapeur, le programme de séchage suffit. L'humidité résiduelle est éliminée de la chambre de cuisson par la ventilation d'air chaud et sec.

- ▶ Appuyez sur « Entretien » .
- ▶ Appuyez sur « Séchage » .
- ▶ Séchez le joint de la chambre de cuisson à la main avec un chiffon doux.

7.1.3 X BO cartouche de nettoyage

La cartouche de nettoyage BORA X BO se distingue par sa simplicité d'utilisation. Le système bicompartiment permet le nettoyage et le détartrage en un seul processus. La cartouche est scellée à la cire et ne présente aucun bouchon ou capuchon à retirer. Tous les produits actifs sont écoresponsables. La cartouche elle-même est composée de matériau recyclé, et peut être éliminée avec les déchets plastiques afin d'être recyclée.

i Vous pouvez vous procurer la cartouche de nettoyage X BO XBORK auprès de votre distributeur ou en contactant BORA via notre site Web www.mybora.com.

7.2 Nettoyer le thermomètre quatre points

Nettoyage à la main

- ▶ Nettoyez le thermomètre quatre points avec un chiffon éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- ▶ Séchez le thermomètre quatre points avec un chiffon doux.

Nettoyage automatique

Le thermomètre quatre points est nettoyé à chaque nettoyage intensif.

7.3 Nettoyer l'avant de l'appareil

- ▶ Nettoyez l'avant de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède ou avec un chiffon en microfibre propre et humide sans détergent.
- ▶ Séchez l'avant de l'appareil avec un chiffon doux.

7.4 Nettoyer les supports de cuisson

Les supports de cuisson peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle.

Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
- ▶ Rincez les supports de cuisson à l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez les supports de cuisson à l'aide d'une brosse souple.
- ▶ Rincez bien les supports de cuisson.
- ▶ Séchez les supports de cuisson avec un chiffon doux.

Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Placez les supports de cuisson à l'envers dans le lave-vaisselle.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun autre objet ne puisse frotter contre les supports de cuisson.

7.5 Nettoyer le filtre d'évacuation

Le filtre d'évacuation peut être nettoyé à la main ou au lave-vaisselle.

Nettoyage à la main

- ▶ Utilisez des nettoyants dégraissants.
- ▶ Rincez le filtre d'évacuation à l'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le filtre d'évacuation à l'aide d'une brosse souple.
- ▶ Rincez bien le filtre d'évacuation.
- ▶ Nettoyez le filtre d'évacuation à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage au lave-vaisselle

- ▶ Placez le filtre d'évacuation au lave-vaisselle.

i Veillez à ce que le filtre d'évacuation soit toujours installé. Les plus gros restes d'aliments risquent d'obstruer la conduite de vidange et la pompe.

7.6 Nettoyer le joint de la chambre de cuisson

- ▶ Nettoyez le joint de la chambre de cuisson et le collecteur de gouttes avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède ou avec un chiffon en microfibre propre et humide sans détergent.
- ▶ Séchez le joint et le collecteur avec un chiffon doux.

i Un joint de chambre de cuisson sale peut entraîner des fuites.

7.7 X BO filtre à odeurs

Le filtre à odeurs X BO réduit les odeurs qui s'échappent de l'espace de cuisson. Pour réduire durablement et efficacement les odeurs, le filtre doit être remplacé régulièrement. Une barre sous le symbole « Changement de filtre » indique le temps restant jusqu'au changement du filtre.

i Vous pouvez vous procurer le filtre à odeurs X BO XBOGF auprès de votre distributeur ou en contactant BORA via notre site Web www.mybora.com.

7.7.1 Changement de filtre

- ▶ Appuyez sur « Entretien » .
- ▶ Appuyez sur « Changement de filtre » .
- ▶ Procédez comme indiqué sous le bouton « Instructions ».

Activer le filtre à odeurs

Après avoir changé le filtre, le nouveau filtre à odeurs doit être activé.

- ▶ Appuyez sur le bouton « Activer un nouveau filtre à odeurs ».
- ▶ Confirmez le changement de filtre.

8 Dépannage

- i** En cas d'erreur, l'appareil en informe immédiatement l'utilisateur sur le large écran d'affichage. L'utilisateur peut alors scanner le code QR à l'écran avec un smartphone, pour accéder à des informations d'aide et suggestions de résolutions supplémentaires, ou les rechercher dans la section Service du site Web www.bora.com. Ces mesures permettent la plupart du temps d'accéder à une assistance rapide.
- i** La plupart des problèmes et pannes susceptibles d'être rencontrés dans le fonctionnement quotidien peuvent être résolus sans solliciter d'assistance technique. Vous économisez ainsi du temps et des coûts.

► Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer l'appareil. (touche marche/arrêt  invisible)	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation du domicile est défectueux.	Changer le fusible. Réenclencher le fusible ou le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit saute de manière répétée.	Contactez le service technique de BORA.
	L'alimentation en courant est interrompue.	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien.
De la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.	Le joint de la chambre de cuisson n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le joint de la chambre de cuisson est bien installé.
	Le joint de la chambre de cuisson est très sale.	Nettoyez le joint de la chambre de cuisson.
	Le joint de la chambre de cuisson est endommagé.	Contactez le service technique de BORA.
Pendant le fonctionnement, le siphon émet un « gargouillis ».	L'aération du siphon est défectueuse.	Nettoyez le tuyau de vidange. Contactez le service de nettoyage des canalisations.
L'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas.	L'éclairage de la chambre de cuisson est défectueux.	Contactez le service technique de BORA.
L'appareil présente une fuite d'eau.	Le tuyau d'arrivée d'eau ou le tuyau de sortie d'eau est défectueux.	Éteignez l'appareil. Sécurisez l'appareil.
	Le raccord du tuyau sur l'appareil est défectueux.	Fermez le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau douce. Contactez le service technique de BORA.

Tab. 8.1 Résolution des pannes

Erreurs et pannes non décrites

- Éteignez l'appareil.
- Contactez l'équipe d'assistance BORA (voir «11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires») et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

9 Montage

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).

9.1 Informations de montage

9.1.1 Généralités

- Les poignées encastrées sur le côté sont prévues pour transporter l'appareil.
- La hauteur d'installation de l'appareil doit être choisie de manière à ce que le contenu du support alimentaire soit visible sur le niveau supérieur.
- Pour empêcher l'appareil de glisser ou de basculer, il doit être installé dans une armoire d'encastrement.

9.1.2 Armoire d'encastrement

- Aucune paroi de meuble ne peut être montée derrière l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter une surchauffe.
- Une ouverture de ventilation d'au moins 160 cm² doit être prévue dans le caisson du meuble.
- Un dégagement d'au moins 30 mm doit être observé entre la paroi arrière de l'appareil et le composant le plus proche.
- Pour l'agencement à 2x X BO superposés, planifier un fond suffisamment résistant ou une équerre de soutien sous les appareils.
- L'appareil ne doit pas être installé sous une table de cuisson.

9.1.3 Raccord d'eau courante

- La disponibilité d'un raccordement fixe à l'eau courante est impérative.
- L'appareil doit être raccordé (filetage de raccordement 3/4") à l'alimentation en eau courante (eau froide).

- Le robinet de fermeture d'alimentation en eau doit rester facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Seul le tuyau d'alimentation d'eau fourni doit être utilisé. Le tuyau ne doit pas être plié, raccourci, rallongé ou remplacé par un autre tuyau.
- Le tuyau d'alimentation d'eau ne doit pas être encastré.

Pression d'arrivée d'eau

La pression d'arrivée d'eau doit se trouver entre 200 kPa (2 bar) et 600 kPa (6 bar).

Au Danemark, en Finlande, en Norvège et en Suède, la pression d'arrivée d'eau la plus élevée doit atteindre un minimum de 1 MPa (10 bar).

- Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), un réducteur de pression doit être installé pour assurer le bon fonctionnement.

9.1.4 Raccord d'évacuation d'eau

- L'évacuation doit être réalisée via un siphon et un tuyau fixement raccordés, ou via le raccord secondaire du siphon de l'évier.
- La température des eaux usées peut atteindre 95 °C.
- Le siphon doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Seul le tuyau d'évacuation d'eau fourni doit être utilisé. Le tuyau ne doit pas être plié, raccourci ou rallongé.
- Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit pas être encastré.

9.2 Contenu de la livraison

Contenu de la livraison X BO	Quantité
X BO four à vapeur	1
X BO grille de cuisson et grill	1
X BO plat de cuisson en acier inoxydable perforé	1
X BO plaque universelle	2
X BO cartouche de nettoyage	1
X BO filtre à odeurs	1
X BO cadre d'écartement (monté)	1
Tuyau d'alimentation d'eau	1
Tuyau d'évacuation d'eau	1
Filtre d'évacuation	1
Collier de serrage	2
Plaque de verrouillage du meuble avec vis	2
Gabarit de montage	1
Notice d'utilisation et de montage	1

Tab. 9.1 Contenu de la livraison

Vérification du contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
- ▶ Informez aussitôt le service client de BORA si certains éléments de la livraison sont manquants ou endommagés.
- ▶ Ne jamais monter un composant endommagé.
- ▶ Éliminez proprement l'emballage de transport (voir chap. Mise à l'arrêt, démontage et élimination).

9.3 Outils et ressources

Les outils spéciaux suivants sont notamment requis pour le montage correct de l'appareil :

- Niveau
- Clé à six pans 4 mm
- Tournevis plat
- Pince multiprise

i Tous les travaux de montage doivent être effectués avec des outils manuels. Les outils électriques présentent un risque de dépassement de la force de serrage.

9.4 Cotes de montage

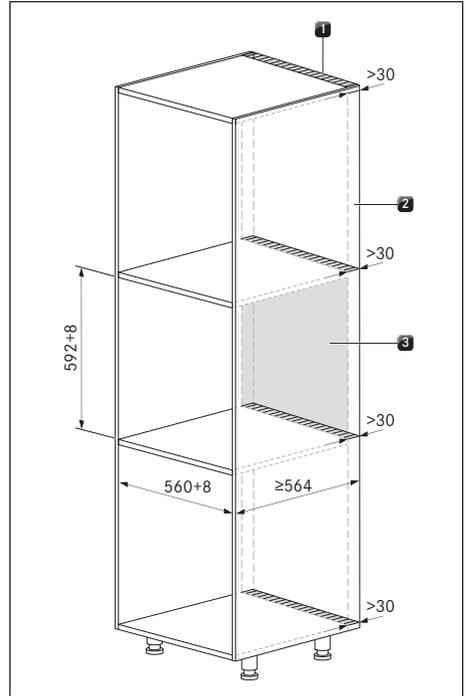


Fig. 9.1 Armoire d'encastrement

- [1] Espacement minimal 30 mm
- [2] Ouverture de ventilation continue d'au moins 160 cm²
- [3] Paroi arrière du meuble

i La profondeur minimale de montage de l'appareil est de 564 mm. En cas d'utilisation d'un caisson standard de 560 mm, un dégagement doit être prévu avec la paroi arrière. Ce dégagement dépend généralement de la situation de montage spécifique et du nombre de X BO cadre d'écartement utilisés (voir «9.5 X BO cadre d'écartement»).

- ▶ Préparez l'armoire d'encastrement en tenant compte des dimensions indiquées.
- ▶ Retirez la paroi arrière du meuble derrière le logement d'encastrement de l'appareil.

- ▶ Maintenez une distance minimale de 30 mm entre la paroi arrière du meuble et les tablettes et les composants adjacents (ouverture de ventilation continue). Si nécessaire, raccourcissez les tablettes.
- ▶ Utilisez un niveau à bulle pour aligner précisément la tablette sur laquelle se trouve l'appareil afin de vous assurer que le niveau est correct.

9.5 X BO cadre d'écartement

La profondeur de montage de l'appareil peut être modifiée à l'aide du cadre d'écartement. L'appareil est déjà équipé d'un cadre d'écartement. Selon la situation de montage, le cadre d'écartement en 4 parties peut être démonté, ou bien une pièce supplémentaire peut être montée (disponible comme accessoire X BO cadre d'écartement XBORS).

- i** Pour une meilleure accessibilité, le cadre d'écartement doit être démonté/monté avant le montage de l'appareil.

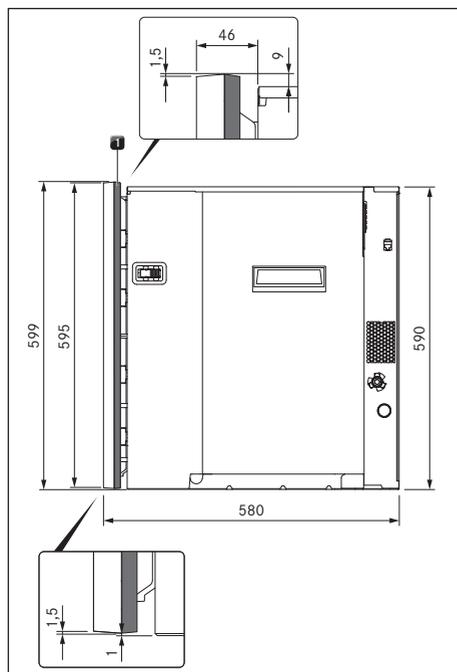


Fig. 9.2 Dimensions

[1] Cadre d'écartement

Profondeur de montage sans cadre d'écartement

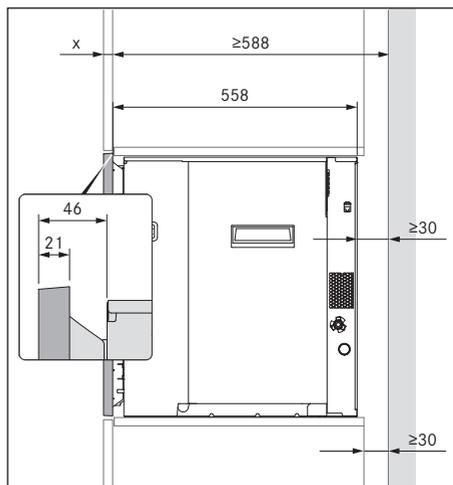


Fig. 9.3 Cotes de montage sans cadre d'écartement

Profondeur de montage avec un cadre d'écartement

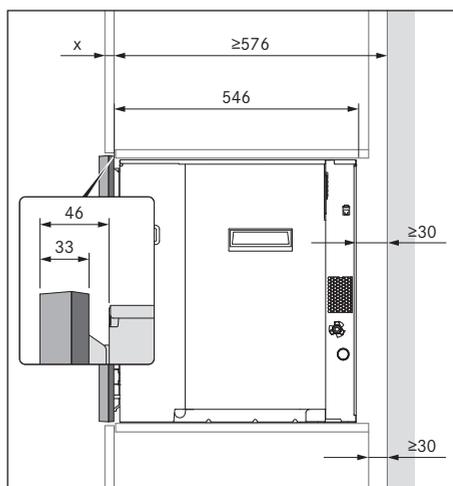


Fig. 9.4 Cotes de montage avec un cadre d'écartement

Profondeur de montage avec deux cadres d'écartement

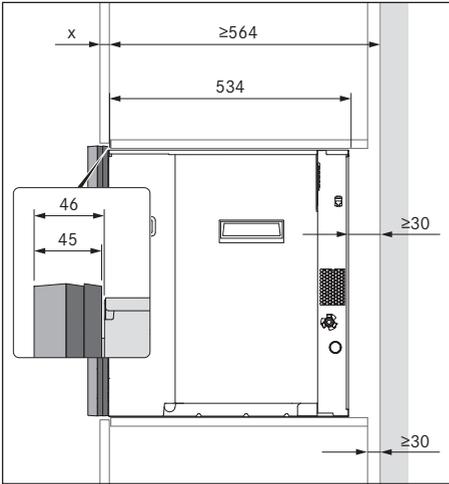


Fig. 9.5 Cotes de montage avec deux cadres d'écartement

- Retirez manuellement les 4 éléments du cadre d'écartement de montage par les coins.

Monter le cadre d'écartement supplémentaire

- Démontez le cadre d'écartement de l'appareil (voir «Démontez le cadre d'écartement»).

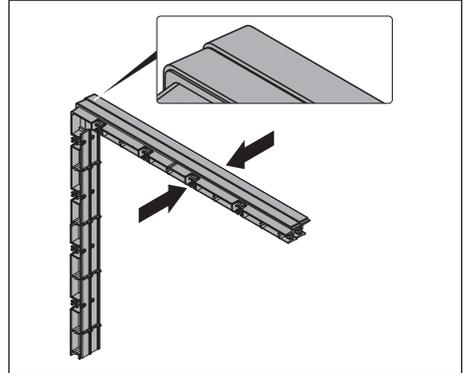


Fig. 9.7 Éléments de 2 cadres d'écartement

Démontez le cadre d'écartement

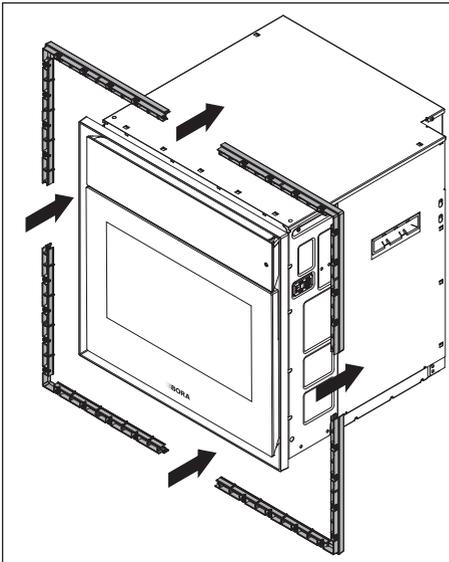


Fig. 9.6 Démontez le cadre d'écartement

- Joignez 4 fois les éléments de 2 cadres d'écartement.

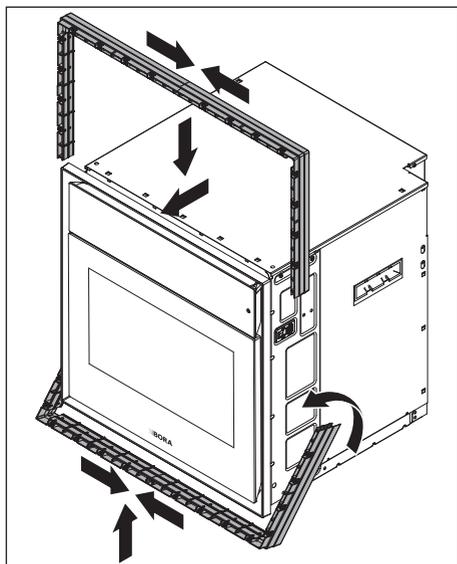


Fig. 9.8 Monter 2 cadres d'écartement

- Montez les cadres d'écartement sur le cadre de montage.

9.6 Montage

Monter les plaques de verrouillage du meuble

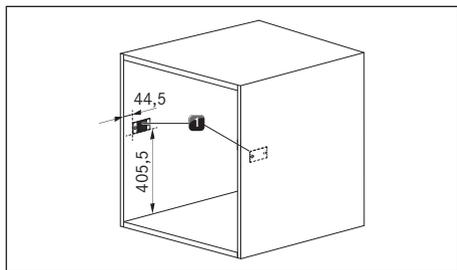


Fig. 9.9 Logement d'encastrement avec plaques de verrouillage du meuble

- [1] Plaques de verrouillage du meuble

- Vissez à la main les plaques de verrouillage du meuble à l'intérieur du logement d'encastrement à l'aide du gabarit de montage et des vis fournies.

Raccordement de l'appareil

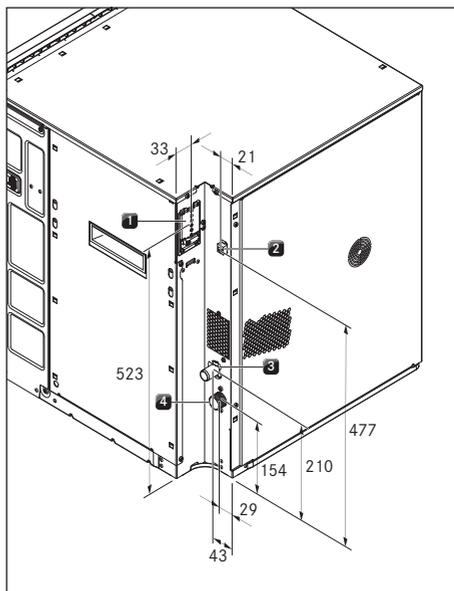


Fig. 9.10 Raccordement de l'appareil

- [1] Raccordement au secteur
- [2] Connecteur RJ45 pour BORA multitiroir (pas de raccordement au réseau)
- [3] Raccord d'évacuation d'eau
- [4] Raccord d'eau courante

Évacuation d'eau

- Le siphon d'évacuation d'eau doit être installé au minimum 100 mm plus bas que le raccord d'évacuation d'eau.
- Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit pas être posé au-dessus du bord inférieur de l'appareil.

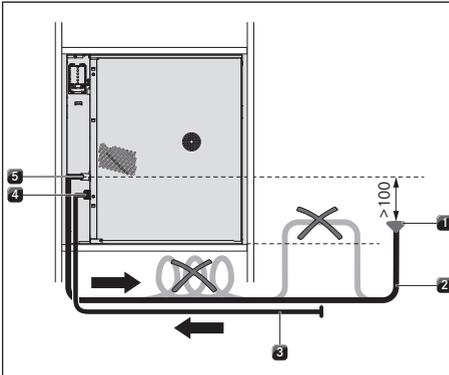


Fig. 9.11 Évacuation d'eau

- [1] Siphon d'évacuation d'eau
- [2] Tuyau d'évacuation d'eau
- [3] Tuyau d'alimentation d'eau
- [4] Raccord d'eau courante
- [5] Raccord d'évacuation d'eau

i Si le siphon d'évacuation d'eau n'est pas installé au moins 100 mm en dessous du raccord d'évacuation d'eau, le kit de montage XBOMSU (crosse) doit être utilisé. Dans un tel cas, veiller à ce que le siphon d'évacuation d'eau soit installé au moins 100 mm en dessous du tuyau d'évacuation d'eau passant dans la crosse.

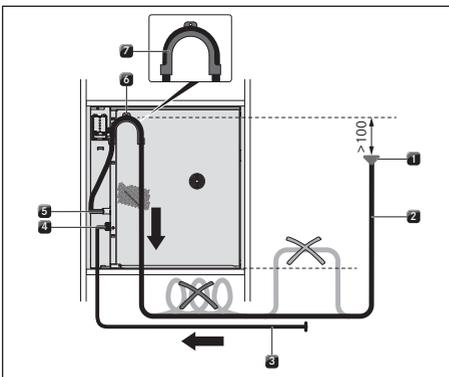


Fig. 9.12 Évacuation d'eau par la crosse

- [1] Siphon d'évacuation d'eau
- [2] Tuyau d'évacuation d'eau
- [3] Tuyau d'alimentation d'eau

- [4] Raccord d'eau courante
- [5] Raccord d'évacuation d'eau
- [6] Perçages de montage
- [7] Crosse

- ▶ Utilisez les vis fournies pour visser la crosse dans les perçages de montage à l'arrière de l'appareil.
- ▶ Posez le tuyau d'évacuation d'eau du raccord d'évacuation d'eau directement sur la crosse, puis vers le bas.

Raccord d'eau courante et d'évacuation d'eau

- ▶ Vérifiez si une bague d'étanchéité se trouve dans les bouchons à vis du tuyau d'alimentation d'eau. Si nécessaire, insérez une bague d'étanchéité.
- ▶ Visser le tuyau d'alimentation d'eau avec l'embout coudé sur le raccord d'eau courante de l'appareil. L'embout coudé doit pointer vers le bas.
- ▶ Vérifiez le raccord à vis pour un ajustement serré.
- ▶ Utilisez le collier de serrage pour fixer le tuyau d'évacuation d'eau avec l'embout coudé au raccord d'évacuation d'eau de l'appareil. L'embout coudé doit pointer vers le bas. Si le kit de montage XBOMSU est requis, l'embout coudé doit être orienté vers le haut. Le collier de serrage ne peut être serré qu'à la main.
- ▶ Vérifiez le serrage du collier de serrage.
- ▶ Assurez-vous que les tuyaux fonctionnent sans plis.
- ▶ Ouvrez lentement le robinet de fermeture d'alimentation en eau douce et vérifiez si le raccordement d'eau courante est étanche. Si nécessaire, vérifiez le serrage de la bague d'étanchéité et le raccord vissé.

Raccordement au secteur

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir chapitre «2 Sécurité»).
- ▶ Observez toute la législation et les prescriptions nationales et régionales, ainsi que les prescriptions supplémentaires des fournisseurs locaux d'énergie électrique.
- Le branchement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Ce dernier atteste également de la conformité de l'installation et de la mise en service.
- Les raccordements au-dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.

- Raccordement monophasé L'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 61000-3-12.
- Cet appareil est conçu pour un fonctionnement sur une alimentation électrique présentant une impédance Z_{max} au point de livraison n'excédant pas 0,0416 Ohm. L'utilisateur est tenu de s'assurer que l'appareil peut être connecté à un réseau électrique répondant à cette exigence. Au besoin, la valeur de l'impédance du système peut être demandée au fournisseur d'énergie.
- ▶ Avant le raccordement de l'appareil, mettez l'interrupteur principal/le coupe-circuit automatique hors tension.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez l'appareil au moyen d'une liaison fixe à un câble d'alimentation réseau uniquement de type H 05 VV-F et présentant une section transversale minimale correspondante (voir tab. Protection par fusible et section transversale minimale).

Raccordement	Protection par fusible	Puissance absorbée maximale	Section minimale
biphasé	2 x 16 A	6 100 W	2,5 mm ²
monophasé	1 x 16 A	6 100 W	2,5 mm ²

Tab. 9.2 Protection par fusible et section transversale minimale

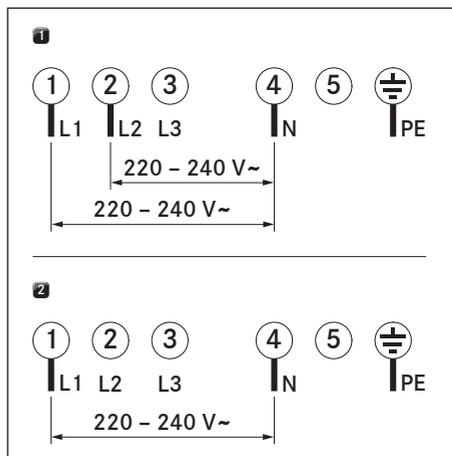


Fig. 9.13 Schémas de raccordement

[1] Schéma de raccordement biphasé, 16 A

[2] Schéma de raccordement monophasé, 16 A

- ▶ Raccordez le câble d'alimentation au connecteur d'alimentation de l'appareil conformément au schéma de raccordement (voir Fig. Schémas de raccordement).
- ▶ Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
- ▶ Fermez la protection du boîtier du raccordement au secteur.
- ▶ Vérifiez que le montage est correct.

Repositionner l'unité de commande

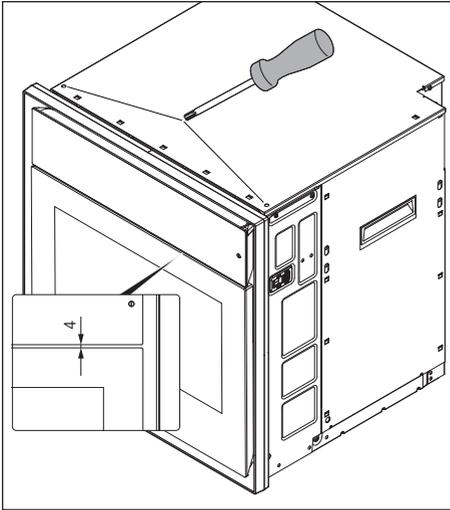


Fig. 9.14 Réglage de la distance entre l'unité de commande et la porte

- ▶ Veillez à obtenir une distance égale de 4 mm entre l'unité de commande et la porte. Pour ce faire, tournez les vis de réglage à l'avant du dessus du boîtier.

Insérer l'appareil

- ▶ Faites glisser l'appareil dans le logement d'encastrement jusqu'à la position souhaitée. Assurez-vous que les tuyaux d'eau et le câble d'alimentation ne sont pas pincés ou endommagés.
- ▶ Maintenez une distance minimale de 30 mm entre l'arrière de l'appareil et les composants adjacents.
- ▶ Alignez l'appareil au centre entre les faces intérieures du logement d'encastrement.

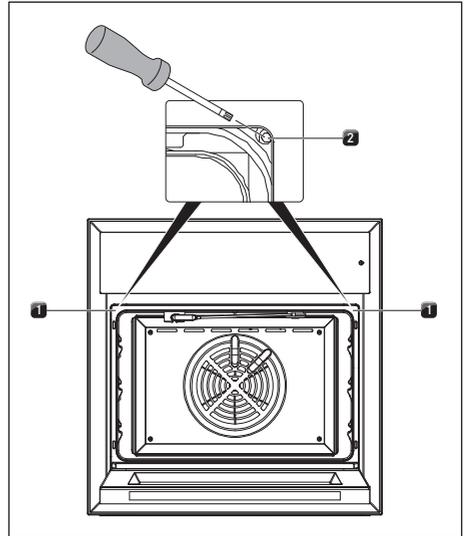


Fig. 9.15 Fixer l'appareil

- [1] Joint de la chambre de cuisson
- [2] Vis de fixation

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Retirez le joint de la chambre de cuisson en haut à gauche et en haut à droite dans les coins afin que la vis de fixation soit accessible dans chaque coin.
- En tournant la vis de fixation (clé à six pans 4 mm), la cale de verrouillage s'étend sur le côté correspondant et appuie sur la plaque de verrouillage.
- ▶ Déployez les cales de verrouillage jusqu'à la plaque de verrouillage correspondante.
- ▶ Serrer alternativement les cales de verrouillage.
- ▶ Humidifiez le joint avec de l'eau.
- ▶ Repoussez le joint de la chambre de cuisson dans la rainure.
- ▶ Vérifiez que le joint de la chambre de cuisson est placé correctement.
- ▶ Vérifiez que le montage de l'appareil est correct.

Insérer le filtre à odeurs

- ▶ Sortez le nouveau filtre à odeurs de son emballage.
- ▶ Appuyez sur « Entretien » .

- ▶ Appuyez sur « Changement de filtre » .
- ▶ Procédez comme indiqué sous le bouton « Instructions ».

9.7 Aération

- i** Il est impossible de réaliser une installation sans ouvertures de retour de flux dans le socle et le panneau décoratif, ainsi que sans une ouverture de ventilation continue de $> 160 \text{ cm}^2$.

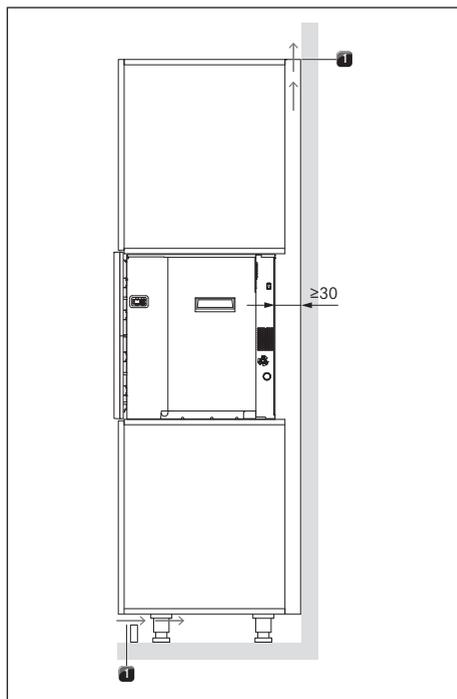


Fig. 9.16 Aération

[1] Ouverture de retour de flux $> 160 \text{ cm}^2$

- ▶ Prévoyez des ouvertures de retour de flux d'une section totale $> 160 \text{ cm}^2$, chacune dans le socle et dans le panneau décoratif du meuble.

9.8 Première mise en service

Lors de la première mise en marche de l'appareil, les réglages suivants peuvent être effectués :

- Choisir la langue
- Activer le Wi-Fi (pour une installation facile de la nouvelle version logicielle)
- Définir la date et l'heure (format de l'heure)
- Réglages de l'eau (degré de dureté)
- Choisir les préférences alimentaires

Les paramètres peuvent être modifiés ultérieurement.

- ▶ Appuyez sur « Réglages » .

- ▶ Insérez le filtre d'évacuation avant de l'utiliser pour la première fois.
- ▶ Mettez à jour, si besoin, le logiciel.

Dans de rares cas, des résidus de fabrication peuvent se trouver dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Nettoyez la chambre de cuisson manuellement ou avec un programme de nettoyage.

- i** Lorsque l'appareil chauffe pour la première, une légère fumée et une odeur peuvent s'échapper lors de l'ouverture de la porte.

9.9 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- ▶ Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- ▶ Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- ▶ Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

- ▶ Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

10.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt signifie la mise à l'arrêt finale et le démontage. Après la mise à l'arrêt, l'appareil peut être installé dans d'autres meubles, vendu à un particulier ou mis au rebut.

i Le débranchement et la fin du raccordement à l'électricité et au gaz ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

- ▶ Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir «6 Fonctions et utilisation»)
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

10.2 Démontage

Le retrait nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et ait été débranché de l'alimentation électrique.

- ▶ Fermez le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau douce.
- ▶ Desserrez les deux vis de fixation en haut à gauche et en haut à droite derrière le joint de la chambre de cuisson.
- ▶ Déplacez légèrement l'appareil vers la gauche et vers la droite pour remettre les cales de verrouillage en place.
- ▶ Retirez les autres accessoires.
- ▶ Mettez au rebut l'ancien appareil et les accessoires contaminés comme décrit dans « Mise au rebut écoresponsable ».

10.3 Mise au rebut écoresponsable

Mise au rebut de l'emballage de transport

i L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des facteurs écologiques et sont recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets. Votre revendeur reprendra l'emballage.

- ▶ Remettez l'emballage à votre revendeur spécialisé ou
- ▶ Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

Mise au rebut des accessoires

- ▶ Mettez au rebut les accessoires inutiles ou usagés (filtre à charbon actif, ...) en tenant compte des réglementations régionales.

Mise au rebut des appareils usagés



Les appareils électriques marqués de ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée d'utilisation. Ils doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipement électriques ou électroniques. Les administrations communales ou municipales peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Mis au rebut avec les déchets résiduels ou mal traités, ils peuvent nuire à la santé et à l'environnement.

- ▶ Ne mettez jamais votre appareil au rebut avec les ordures ménagères.
- ▶ Apportez l'appareil usagé à un point de collecte régional pour le retour et le recyclage des composants électriques et électroniques, et d'autres matériaux.

11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

- Respecter toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements (voir «2 Sécurité»).

11.1 Garantie fournisseur de BORA

BORA propose une garantie fabricant de 2 ans à ses clients pour ses produits. Cette garantie s'ajoute au droit légal de réclamation pour défaut proposé par les revendeurs de nos produits.

La garantie du fabricant s'applique aux produits BORA répertoriés ici et achetés auprès de revendeurs agréés par BORA ou de vendeurs formés par BORA et au sein de l'Union européenne (hors territoires d'outre-mer), en Suisse, au Liechtenstein, en Ukraine, en Russie, en Norvège, en Serbie, en Israël, au Royaume-Uni, en Islande, en Inde, en Australie et en Nouvelle-Zélande sont installés, à l'exception des produits BORA désignés comme articles universels ou accessoires :

- BORA X BO four à vapeur
- BORA multitiroir

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans. L'enregistrement sur www.mybora.com permet de prolonger la garantie constructeur de 3 ans.

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'utilisation BORA et le mode d'emploi de l'appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil. Si la garantie du fabricant est invoquée, le défaut doit être signalé directement à BORA et une preuve d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail www.mybora.com.

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la remise du produit au client. L'invocation d'une garantie n'interrompt pas son terme et ne le recommence pas à zéro.

BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA. Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ou formé par BORA ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d'utilisation, y compris pour le nettoyage et l'entretien du produit) ; utilisation non conforme ;
- les dommages résultant d'une utilisation normale du produit
- les dommages résultant d'influences extérieures (dégâts résultant du transport, montage et démontage incorrects, pénétration d'eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages dus à des réparations réalisées par soi-même, des réparations ou des tentatives de réparation réalisées par un personnel non agréé par BORA ou des entreprises non agréées par BORA ;
- les dommages résultant de l'eau ou de la saletés dus à l'absence de couvercle ou d'autres éléments ;
- les dommages causés par l'ajout d'eau dans le compartiment de cuisson ;
- les dommages causés par l'extension du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux usées sans agrément pour l'eau potable ou de câbles non spécifiés à l'aide d'un adaptateur ;
- les dommages sur
 - les cadres en plastique
 - les composants en verre
 - les composants métalliques (avec ou sans revêtement)
 - l'écran tactile
 - les pièces d'usure en plastique et autres ;
- les dégâts dus aux fluctuations de tension électrique ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;

Les droits juridiques, en particulier relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie et peuvent être utilisés gratuitement.

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut solliciter le service technique de BORA.

Les frais qui en résultent ne seront pas pris en charge par BORA.

Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

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

- Téléphone : +800 7890 0987, du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00
- E-mail : info@bora.com

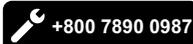
11.1.1 Extension de garantie

Vous pouvez prolonger la garantie en vous inscrivant sur www.bora.com/registration.

11.2 Service

BORA Service :

voir verso de cette notice d'utilisation et de montage



- ▶ En cas de panne ou problème que vous n'êtes pas en mesure de résoudre par vous-même, contactez votre distributeur BORA ou l'équipe BORA Service.

L'équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil.

Vous pouvez trouver à la fois des informations sur l'étiquette signalétique de la Welcome Card, et dans le menu principal « Paramètres » sous « Système et mises à jour ».

11.3 Pièces de rechange

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Les réparations doivent uniquement être entreprises par l'équipe BORA Service.

i Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre distributeur BORA, sur le site d'assistance en ligne BORA, à l'adresse www.bora.com/service, ou au numéro d'assistance fourni.

11.4 Accessoires

- X BO cartouche de nettoyage (6 pièces) XBORK/6
- X BO cartouche de nettoyage (12 pièces) XBORK/12
- X BO filtre à odeurs XBOGF
- X BO passoire de cuisson en acier inoxydable XBOGBG
- X BO grille de cuisson et gril XBOBGR
- X BO plaque universelle XBOUB
- X BO Tapis de cuisson en silicone XBOSBM
- X BO cadre d'écartement XBORS
- X BO Kit de montage XBOMSU

Notice d'utilisation et de montage :

Original

Traduction

Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques ou logicielles n'aient pas encore été mises en oeuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

D

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

A

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

INT

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Autriche
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyn NSW 2047
Australie
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

 +800 7890 0987

