

FR

Notice d'utilisation et de montage XBO



Sommaire

1	Généralités	146			
1.1	Validité de la notice d'utilisation et de montage.....	146	5.7.2	Presets.....	168
1.2	Responsabilité.....	146	5.7.3	Automatique.....	168
1.3	Conformité du produit.....	146	5.7.4	Premiers pas.....	168
1.4	Représentation des informations.....	146	5.7.5	Spécial.....	169
1.4.1	Avertissements et remarques de sécurité.....	147	5.7.6	Favoris.....	169
1.4.2	Illustrations.....	147	5.7.7	Classique.....	169
2	Sécurité	148	5.7.8	Multitiroir.....	169
2.1	Utilisation correcte.....	148	5.7.9	Entretien.....	169
2.2	Personnes à capacités limitées.....	148	5.7.10	Réglages.....	169
2.3	Informations de sécurité générales.....	149	5.7.11	Symboles généraux/Fonctions.....	169
2.4	Informations de sécurité relatives au montage.....	151	5.8	Personnaliser le menu.....	170
2.4.1	Informations de sécurité spéciales pour le raccordement à l'eau.....	153	5.9	Mise à jour du logiciel de l'appareil.....	170
2.5	Informations de sécurité relatives à l'utilisation.....	153	5.10	Activer/désactiver le mode de démonstration.....	170
2.6	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien.....	156	6	Nettoyage et entretien	171
2.7	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange.....	159	6.1	Nettoyage de la chambre de cuisson.....	171
2.8	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut.....	160	6.1.1	Nettoyage à la main.....	171
3	Données techniques	161	6.1.2	Programme d'entretien.....	171
3.1	X BO four à vapeur XBO.....	161	6.1.3	X BO cartouche de nettoyage.....	172
3.1.1	Dimensions X BO.....	161	6.2	Nettoyer le thermomètre quatre points.....	172
4	Description de l'appareil	163	6.3	Nettoyer l'avant de l'appareil.....	172
4.1	Fonctionnement.....	163	6.4	Nettoyer les supports de cuisson.....	172
4.2	Le four à vapeur.....	163	6.5	Nettoyer le filtre d'évacuation.....	173
4.3	Écran tactile.....	163	6.6	Nettoyer le joint de la chambre de cuisson.....	173
4.3.1	Principe de commande.....	164	6.7	X BO filtre à odeurs.....	173
4.4	Ouverture de la porte.....	164	6.7.1	Changement de filtre.....	173
4.5	Thermomètre quatre points.....	164	7	Dépannage	174
4.6	Supports de cuisson.....	164	8	Montage	175
4.7	Mode de démonstration.....	165	8.1	Informations de montage.....	175
5	Fonctions et utilisation	166	8.1.1	Armoire d'encastrement.....	175
5.1	Mise en marche/à l'arrêt de l'appareil.....	166	8.1.2	Raccord d'eau courante.....	175
5.2	Ouvrir/fermer la porte.....	166	8.1.3	Raccord d'évacuation d'eau.....	175
5.3	Utilisation de l'écran tactile.....	166	8.2	Contenu de la livraison.....	175
5.4	Suggestions et instructions.....	166	8.3	Outils et ressources.....	176
5.5	Fonctions standard.....	167	8.4	Dimensions de montage.....	176
5.6	Fonctions générales.....	167	8.5	X BO cadre d'écartement.....	176
5.7	Menu principal.....	167	8.5.1	Démonter le cadre d'écartement.....	178
5.7.1	Manuel.....	167	8.5.2	Monter le cadre d'écartement supplémentaire.....	178
			8.6	Montage.....	179
			8.6.1	Monter les plaques de verrouillage du meuble.....	179
			8.6.2	Raccordement de l'appareil.....	179
			8.6.3	Évacuation d'eau.....	179

8.6.4	Raccord d'eau courante et d'évacuation d'eau	180
8.6.5	Raccordement au secteur	181
8.6.6	Repositionner l'unité de commande..	181
8.6.7	Insérer l'appareil	182
8.6.8	Insérer le filtre à odeurs	182
8.7	Aération	182
8.8	Première mise en service.....	183
8.9	Remise à l'utilisateur.....	183
9	Mise à l'arrêt, démontage et élimination	184
9.1	Mise à l'arrêt.....	184
9.2	Démontage	184
9.3	Mise au rebut écoresponsable	184
9.3.1	Mise au rebut de l'emballage de transport	184
9.3.2	Mise au rebut des accessoires.....	184
9.3.3	Mise au rebut des appareils usagés..	184
10	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	185
10.1	Garantie fournisseur de BORA	185
10.1.1	Extension de garantie.....	186
10.2	Service	186
10.3	Pièces de rechange	186
10.4	Accessoires.....	186
11	Fiche énergétique	187
12	Informations pour les instituts de contrôle	188

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. Conservez soigneusement ces instructions et transmettez-les au nouveau propriétaire si nécessaire.

1.1 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.

1.2 Responsabilité

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et la BORA Lüftungstechnik GmbH – ci-après BORA – décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect ou la non-observation des documents inclus dans la livraison !

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 !

1.3 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	DE	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, chiffreages, 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



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

1.4.1 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 :

⚠ DANGER

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.

Picto-gramme	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 la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Remarque	Avertit d'une situation potentiellement dangereuse, susceptible de causer des dégâts matériels en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

1.4.2 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 2 000 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).

i 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 de disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

DANGER

Risque de blessure en cas de surcharge de la porte ouverte

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

- ▶ 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 retraits 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 présentent un risque de blessure en cas de chute.

- ▶ 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 ou d'entreposage. Les appareils risquent de s'en trouver endommagés (en particulier par les objets durs et pointus).

- ▶ N'utilisez pas les appareils en tant que plan de travail ou surface d'entreposage.
- ▶ Tenez les objets durs et pointus à distance des surfaces de l'appareil.

REMARQUE

Pannes et erreurs

Des messages d'erreur sont émis en cas de dysfonctionnement ou d'utilisation non conforme.

- ▶ 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.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil par les animaux domestiques

Les animaux domestiques peuvent endommager l'appareil ou se blesser eux-mêmes.

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

2.4 Informations de sécurité relatives au montage

DANGER

Risque de blessure en cas de montage erroné

Le non-respect des instructions de montage peut entraîner des blessures.

- ▶ 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.
- ▶ L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
- ▶ 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 sur tous les pôles (disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs 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.

REMARQUE**Dommages sur l'appareil en raison d'un mauvais raccordement électrique**

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.

- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Veillez à la réalisation de cette mesure de sécurité fondamentale. L'appareil doit être adapté à la tension et à la fréquence locales.
- ▶ 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.

2.4.1 Informations de sécurité spéciales pour le raccordement à l'eau

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

ATTENTION

Domages 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

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, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

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 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.

⚠ 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 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.

⚠ AVERTISSEMENT**Risque de corrosion**

Les matériaux rouillés (par ex. plats de service, couverts) peuvent provoquer 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.

⚠ AVERTISSEMENT**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.

REMARQUE**Dommages sur l'appareil**

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages sur 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 la chambre 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.
- ▶ Après utilisation, éteignez l'appareil.

REMARQUE**Augmentation de l'humidité 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, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- ▶ 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.

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien**⚠ 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.

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

L'appareil et les composants exposés (chambre de cuisson, porte, éléments chauffants, sonde alimentaire, accessoires) deviennent brûlants 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.

⚠ AVERTISSEMENT**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.

REMARQUE

Domages sur l'appareil en cas de salissures

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.

- ▶ Nettoyez régulièrement l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».
- ▶ 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.

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

DANGER

Risque de blessures lors de travaux de réparations

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors des travaux de réparation.

- ▶ 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.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié.
- ▶ Ne réutilisez pas les anciens jeux de tuyaux pour le raccordement au système de distribution d'eau.

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 retraits 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.

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

DANGER

Risque de blessures lors du démontage

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors du démontage.

- ▶ Le démontage 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.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais débranchement

Des risques d'électrocutions sont susceptibles d'apparaître en cas de débranchement incorrect de l'appareil de l'alimentation électrique.

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

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	6 100 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" (SW30)
Longueur du tuyau d'alimentation 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 an

Tab. 3.1 Données techniques X BO

3.1.1 Dimensions X BO

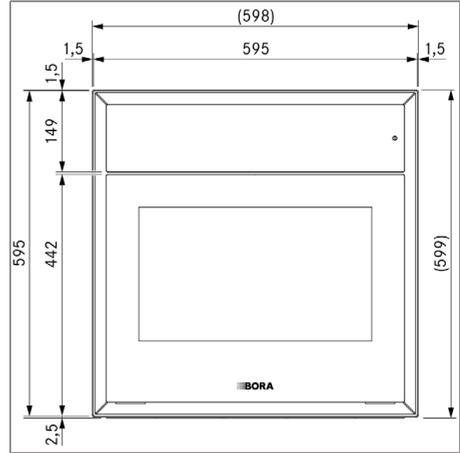


Fig. 3.1 Vue de devant XBO

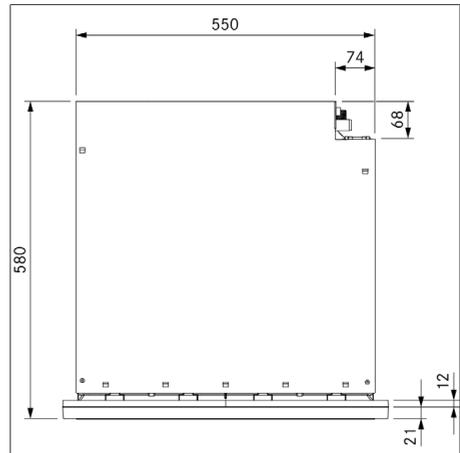


Fig. 3.2 Vue de dessus XBO

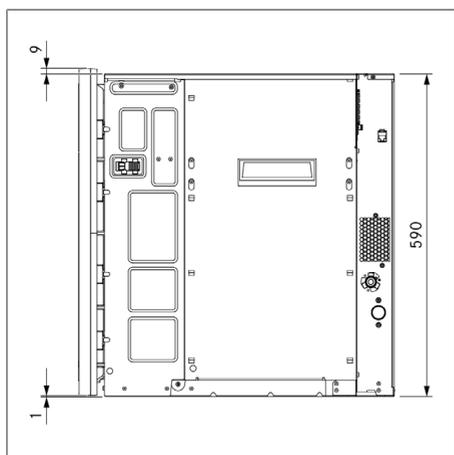


Fig. 3.3 Vue de côté XBO

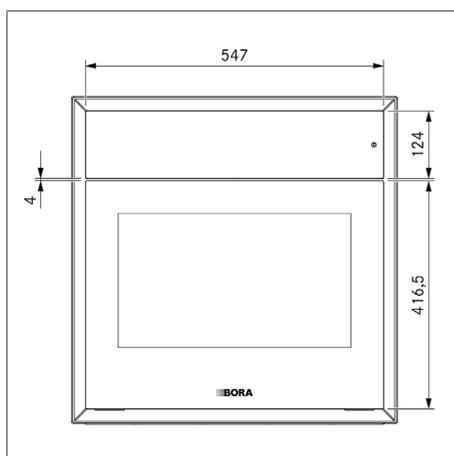


Fig. 3.4 Vue de devant verre XBO

4 Description de l'appareil

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

4.1 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.

4.2 Le four à vapeur

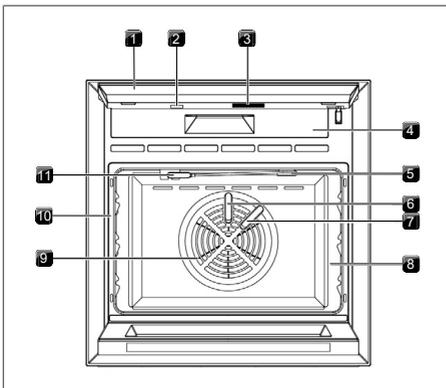


Fig. 4.1 Ouvrir l'unité de commande et la porte

- [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

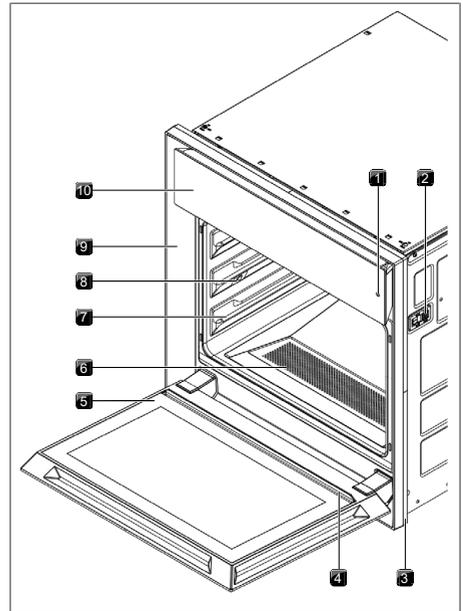


Fig. 4.2 Ouvrir la porte

- [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)

4.3 Écran tactile

L'appareil est contrôlé via l'écran tactile, de la même façon que sur un smartphone. L'unité de commande peut être repliée en continu, utilisation plus facile dans le cas d'une faible hauteur d'installation.

► Saisissez latéralement l'unité de commande des deux mains et rabattez-la vers le haut ou vers le bas.

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

- i** Ne pas laisser pénétrer de saleté ni d'eau derrière l'écran tactile.

4.3.1 Principe de commande

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

Tab. 4.1 Principe de commande

4.4 Ouverture de la porte

BORASmart 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, aucune vapeur ne sort à l'ouverture de la porte). 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.

Le filtre à odeurs X BO réduit les odeurs qui s'échappent de l'espace de cuisson.

4.5 Thermomètre quatre points

Grâce au thermomètre de cuisson à quatre points, la température de cuisson à cœur est régulée 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. 4 points de mesure permettent de détecter systématiquement le point le plus froid sur 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.

4.6 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.

Plaque universelle

- Composition : revêtement en aluminium
 - Taille (lpxh) : 469 x 354 x 25 mm
 - Capacité : 3 l
- La plaque universelle est essentiellement composée d'aluminium revêtu de céramique haute dureté. Le revêtement antiadhérent en PTFE haute qualité est exempt de PFOA.

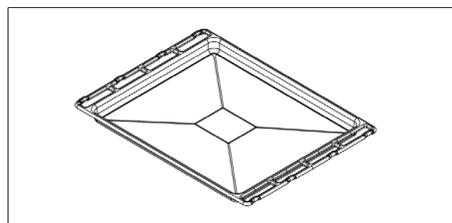


Fig. 4.3 Plaque universelle

Plaque universelle profonde

- Composition : revêtement en aluminium
- Taille (lpxh) : 469 x 354 x 40 mm
- Capacité : 4,9 l

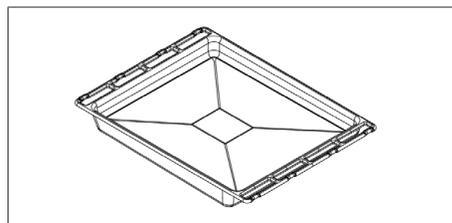


Fig. 4.4 Plaque universelle profonde

Plat de cuisson en acier inoxydable perforé

- Composition : acier inoxydable
- Taille (lpxh) : 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. Le plat de cuisson en acier inoxydable perforé permet la préparation de tous types d'aliments tout en les préservant.

- ▶ Ne mettez pas d'aliments surgelés dans le plat de cuisson en acier inoxydable perforé.
- ▶ N'utilisez le plat de cuisson en acier inoxydable perforé qu'avec des réglages de la température de 120 °C max.

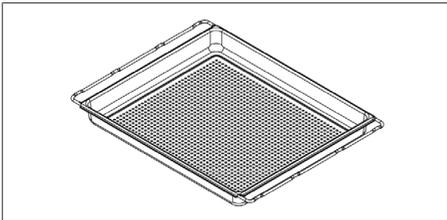


Fig. 4.5 Plat de cuisson en acier inoxydable perforé

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 grill sert de support pour la cartouche de nettoyage. Le support de la grille de cuisson et grill 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.

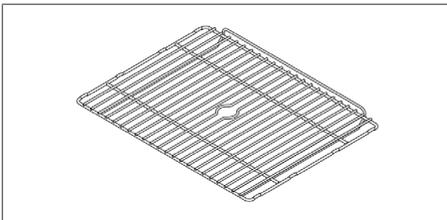


Fig. 4.6 Grille de cuisson et grill

Utilisation des supports de cuisson

- ▶ 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). Si le chauffage 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.

Insérer/retirer les supports de cuisson

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

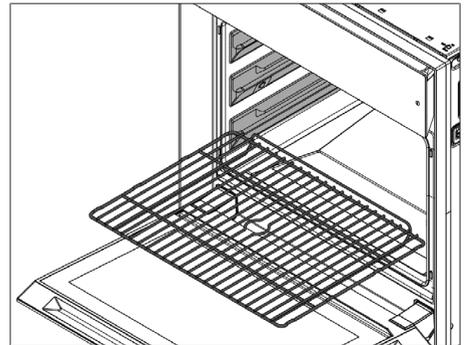


Fig. 4.7 Insérer les supports de cuisson

Les supports de cuisson sont équipés d'une sécurité qui les empêche de glisser vers l'avant hors de l'espace de cuisson.

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

4.7 Mode de démonstration

Pour les besoins de la démonstration, 3 modes de démonstration avec des fonctions limitées sont disponibles :

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

5 Fonctions et utilisation

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

5.1 Mise en marche/à l'arrêt de l'appareil

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

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

5.2 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.

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

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 :

- ▶ 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.

-  Ne fermez pas la porte pré-ouverte, cela pourrait endommager l'appareil.

5.3 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	0,5 s
Pression longue	Pression longue	1 – 8 s
Glissement	Mouvement de balayage vertical/horizontal	0,1 – 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. 5.1 Commande tactile

- ▶ 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.

Activation de fonction, sélection du bouton ou de l'option

- ▶ Appuyez sur le symbole.

5.4 Suggestions et instructions

-  Sous l'option « Premiers pas », des vidéos utiles vous montrent comment utiliser le four à vapeur X BO.

Informations et astuces

Les programmes fournissent des conseils et astuces :

- ▶ Appuyez sur  dans les Presets
- ▶ Appuyez sur le bouton « Info » dans les programmes spéciaux
- ▶ Appuyez sur le bouton « L'astuce des pros » dans les programmes automatiques

Instruction

Le bouton « Instruction » permet d'expliquer certaines étapes avec une animation (par ex. le réglage BORA de la cartouche de nettoyage Kurzform).

Messages d'état

- Les messages d'état sont affichés en haut de l'écran.
- ▶ Prenez note des messages d'état.

5.5 Fonctions standard

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

Symbole/Fonction	Signification
← Niveau de menu précédent	L'affichage revient au menu supérieur.
🏠 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. 5.2 Fonctions standard

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.

5.6 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/Fonction	Signification
🕒 Minuteur d'alarme	Compte à rebours à la seconde près, signal sonore et visuel à l'expiration du temps, puis le temps continue de s'écouler en négatif
🕒 Alarme	Signal sonore à une heure précise, puis 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 de fonctions ou programmes
💬 Message	Indications pour d'autres personnes, message affiché à l'écran (par ex. ne pas terminer la cuisson en cours)

Symbole/Fonction	Signification
🔒 Verrouillage	Empêche toute manipulation involontaire ou non autorisée pendant le fonctionnement.
🧼 Verrouillage au nettoyage	Pour le nettoyage pendant le fonctionnement, l'écran est verrouillé pendant 10 secondes

Tab. 5.3 Fonctions générales

5.7 Menu principal

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.

Symbole/Fonction	Signification
👤 Manuel	Cuisson manuelle
👤 Automatique	Programmes automatiques
👤 Premiers pas	Apprendre à connaître le fonctionnement (peut être masqué sous « Paramètres »)
👤 Spécial	Autres programmes utiles
👤 Favoris	Programmes automatiques préférés
👤 Classique	Cuisson classique
👤 Multitiroir	Commande BORA multitiroir (Fonction uniquement disponible lorsque le multitiroir est raccordé)
👤 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. 5.4 Menu principal

5.7.1 Manuel 🧑

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

Les indications qui s'appliquent aux fonctions traditionnelles du four, comme le chauffage par le haut/bas ou 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. 5.5 Tableau de conversion

5.7.2 Presets

Les Presets (programmes prédéfinis) sont enregistrés dans les options « Manuel » et « Classique », dans lesquelles les paramètres de cuisson sont préréglés. Les paramètres de cuisson peuvent éventuellement être encore modifiés manuellement. Plusieurs Presets sont disponibles, par exemple « Cuire des petits pains », « Cuire des légumes à la vapeur », « Braisage », et bien d'autres encore. Des infos pratiques sont fournies avec chaque Preset.

Choisir le Preset

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

5.7.3 Automatique

Sous cette option, vous trouverez une sélection de programmes automatiques pour lesquels la température optimale, le temps de cuisson et l'ajout de vapeur sont enregistrés. 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.

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 quantités pour les programmes automatiques (valeurs indicatives)

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

 Placez les aliments à température ambiante dans le four à vapeur. Faites d'abord décongeler les aliments surgelés.

 Certains programmes automatiques appliquent des températures élevées (jusqu'à 230 degrés) pour la finition des plats. Des graisses ou des huiles inadaptées peuvent provoquer un dégagement de fumée. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des graisses et des huiles avec des points de fumée élevés.

5.7.4 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.

5.7.5 Spécial

Cette option contient des programmes spéciaux utiles : Maintien au chaud, Décongélation, Cuisson sous vide, Déshydratation et bien d'autres encore

5.7.6 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 .

5.7.7 Classique

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

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

Symbole/Fonction	Fonction
 Chaleur pulsée	grâce à un débit d'air chauffé et intense, le brunissage des plats est particulièrement uniforme
 Cuisson avec humidité	de l'eau est ajoutée au débit d'air chauffé, climat humide dans la chambre de cuisson grâce à l'eau qui s'évapore, les plats se dessèchent moins et restent juteux
 Cuisson vapeur	température jusqu'à 100 °C, saturation maximale de la vapeur : méthode de cuisson particulièrement douce, la cuisson à basse température préservant les arômes naturels, les nutriments et les vitamines
 Cuisson à air chaud	évacuation ciblée de l'air humide de la chambre de cuisson, apport d'air frais, provoque un brunissement intense, favorise la formation d'arômes de grillage

Tab. 5.6 Modes de fonctionnement de la fonction classique

Mode de fonctionnement	Convient particulièrement pour...
Chaleur pulsée	Produits de boulangerie (gâteaux, pain, biscuits), plats cuisinés
Cuisson avec humidité	Soufflés, plats de viande, plats de poisson, cheesecakes, gâteaux secs
Cuisson vapeur	Légumes, poisson, viande tendre, pâtes
Cuisson à air chaud	Viande grillée, saucisses grillées, légumes grillés, plats gratinés

Tab. 5.7 Utilisation des modes de fonctionnement classiques

5.7.8 Multitiroir

Si l'appareil est installé en même temps qu'un multitiroir BORA et relié au moyen du câble de communication (contenu de la livraison du multi-tiroir BORA), celui-ci peut être commandé et utilisé via l'écran tactile.

5.7.9 Entretien

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

5.7.10 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

5.7.11 Symboles généraux/Fonctions

Symbole/Fonction	Signification
 BORA Choice	Conforme aux BORA recommandations nutritionnelles
 Action	Action utilisateur requise
 Plus	Ajouter une fonction
 Contrôle	Confirmation
 Suivant	Aller à
 Fin	Terminer
 Stop	Fonction d'arrêt

Symbole/Fonction	Signification
 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 la 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. 5.8 Symboles généraux/Fonctions

5.8 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.

5.9 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).

-  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

Lorsqu'une nouvelle version du logiciel est mise à disposition, un message d'état « Mise à jour disponible » s'affiche à l'écran.

-  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  dans « Logiciel le plus récent ».

5.10 Activer/désactiver le mode de démonstration

Activer le 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

- ▶ 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 Nettoyage et entretien

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "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 : Si présence d'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. 6.1 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.

6.1 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).

6.1.1 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.

6.1.2 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 détartre 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. Lors de l'utilisation du nettoyage intensif, la cartouche de nettoyage est placée au centre de la grille de cuisson et du grill. Pour prolonger sa durée de vie, 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.
- ▶ Retirez le filtre d'évacuation.
- ▶ Nettoyez manuellement la grille de cuisson et gril.
- ▶ 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.

6.1.3 X BO cartouche de nettoyage

La cartouche de nettoyage BORA X BO se distingue par sa simplicité d'utilisation. Le système bicompartment 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 sur notre boutique BORA via notre site Web www.mybora.com.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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 nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Nettoyez les supports de cuisson à l'eau chaude et 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.

6.5 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 nettoyeurs dégraissants.
- ▶ Nettoyez le filtre d'évacuation à l'eau chaude et 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.

6.6 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.

6.7 X BO filtre à odeurs

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 sur notre boutique BORA via notre site Web www.mybora.com.

6.7.1 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.

7 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.

Problème de commande	Cause	Aide
Il est impossible d'allumer l'appareil.	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.	BORA Contacter l'équipe du service technique.
	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 joint de la chambre de cuisson n'est pas correctement installé.	Vérifiez que le joint de la chambre de cuisson est bien installé.
	Le tuyau d'arrivée d'eau ou le tuyau de sortie d'eau est défectueux.	Éteignez l'appareil. Fermez le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau douce.
	Le raccord du tuyau sur l'appareil est défectueux.	Sécurisez l'appareil. Contactez le service technique de BORA.

Tab. 7.1 Résolution des pannes

Erreurs et pannes non décrites :

- ▶ Éteignez l'appareil.
- ▶ Contactez le Équipe BORA Service (voir voir "10 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires") et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

8 Montage

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

8.1 Informations de montage

- 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.
- Les poignées encastrées sur le côté sont prévues pour transporter l'appareil.

8.1.1 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.
- Si deux X BO sont installés l'un au-dessus de l'autre, il convient de prévoir un fond de montage solide ou des équerres de soutien sous les appareils.
- L'appareil ne doit pas être installé sous une table de cuisson.

Consignes d'installation supplémentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AU/NZ)

- L'installation ne peut se faire que dans une armoire haute.
- Hauteur minimale pour le montage : 850 mm au-dessus du sol.

8.1.2 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.

8.1.3 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.

8.2 Contenu de la livraison

Contenu de la livraison	Quantité
X BO four à vapeur	1
X BO grille de cuisson et gril	1
X BO plat de cuisson en acier inoxydable perforé	1
X BO plaque universelle	1
X BO plaque universelle profonde	1
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. 8.1 Contenu de la livraison

Vérification du contenu de la livraison

- ▶ Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
- ▶ Si des éléments de la livraison sont manquants ou endommagés, prévenez immédiatement l'Équipe BORA Service.
- ▶ Ne montez jamais un composant endommagé.
- ▶ Éliminez proprement l'emballage de transport (voir "9 Mise à l'arrêt, démontage et élimination").

8.3 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 mécaniques présentent un risque de dépassement de la force de serrage.

8.4 Dimensions de montage

- 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 du X BO cadre d'écartement utilisés.

- ▶ 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 l'arrière de l'appareil, la paroi arrière du meuble ainsi que 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.

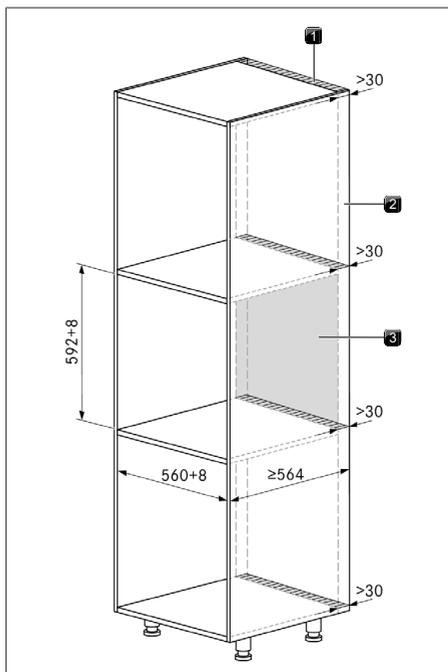


Fig. 8.1 Armoire d'encastrement

- [1] Espace minimal 30 mm
 [2] Ouverture de ventilation continue d'au moins 160 mm²
 [3] Paroi arrière du meuble

8.5 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.

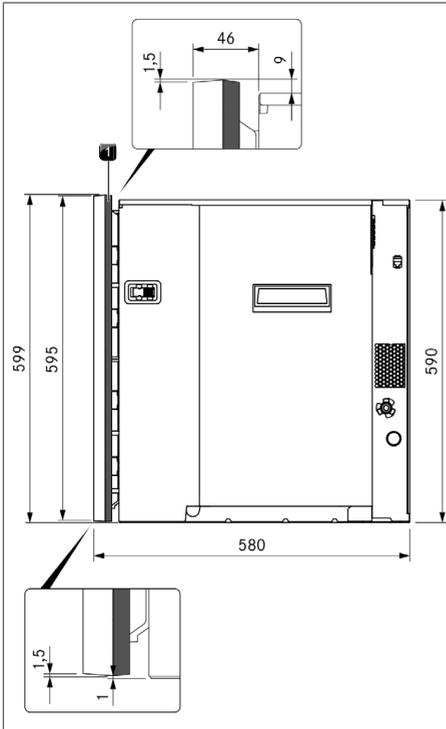


Fig. 8.2 Dimensions

[1] Cadre d'écartement

Profondeur de montage sans cadre d'écartement

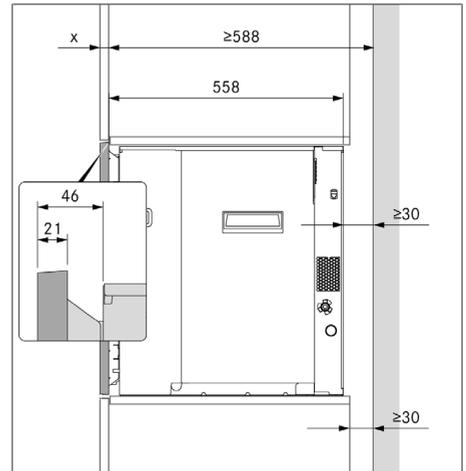


Fig. 8.3 Cotes de montage sans cadre d'écartement

Profondeur de montage avec un cadre d'écartement

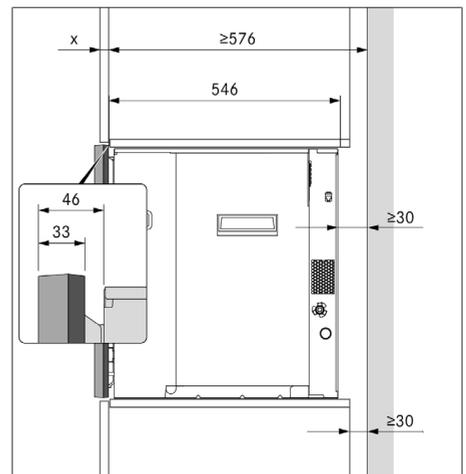


Fig. 8.4 Cotes de montage avec 1 cadre d'écartement

Profondeur de montage avec deux cadres d'écartement

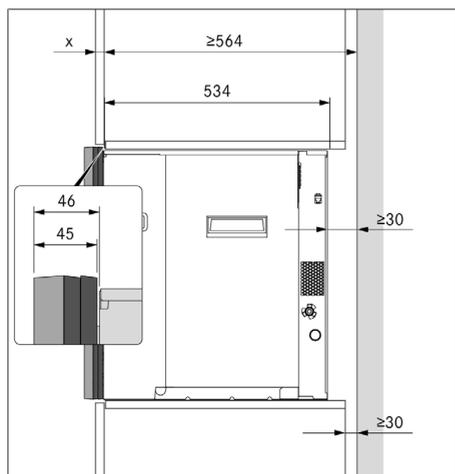


Fig. 8.5 Cotes de montage avec deux cadres d'écartement

8.5.1 Démontez le cadre d'écartement

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

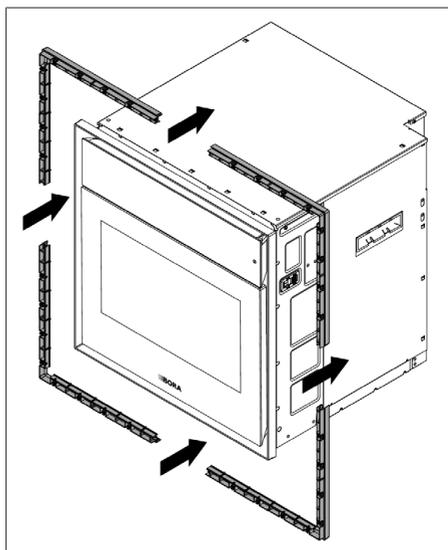


Fig. 8.6 Démontez le cadre d'écartement

8.5.2 Monter le cadre d'écartement supplémentaire

- Démontez le cadre d'écartement de l'appareil.
- Joignez quatre fois les éléments de 2 cadres d'écartement.

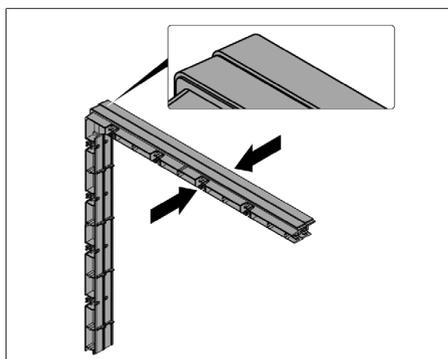


Fig. 8.7 Éléments de 2 cadres d'écartement

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

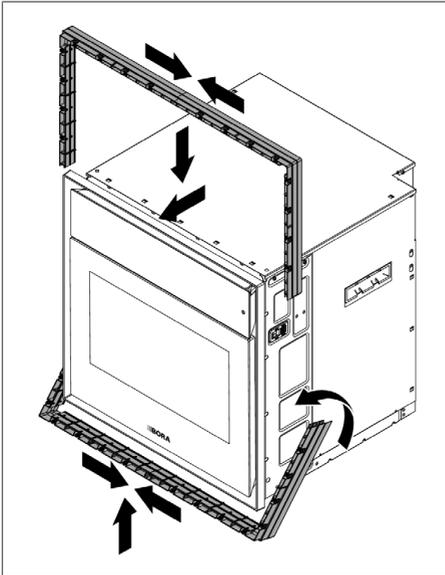


Fig. 8.8 Monter 2 cadres d'écartement

8.6 Montage

8.6.1 Monter les 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.

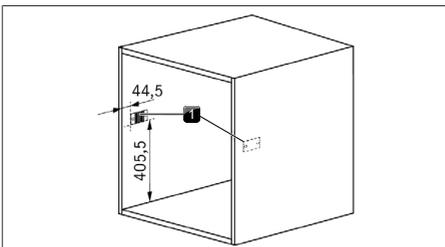


Fig. 8.9 Logement d'encastrement avec plaques de verrouillage du meuble

- [1] Plaques de verrouillage du meuble

8.6.2 Raccordement de l'appareil

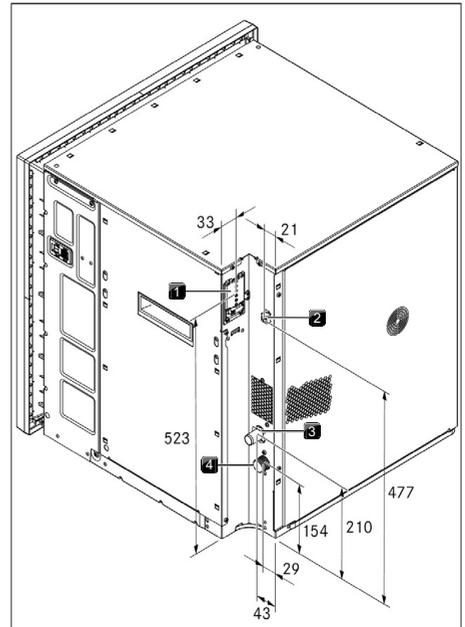


Fig. 8.10 Raccordement de l'appareil

- [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

8.6.3 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.

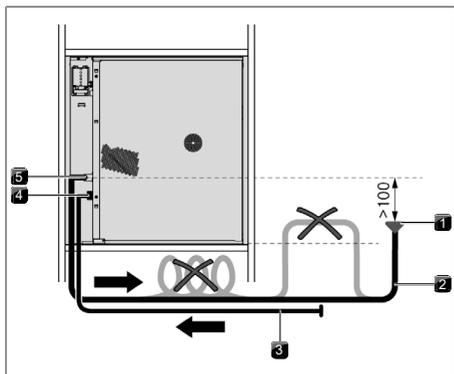


Fig. 8.11 Évacuation d'eau

- [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, veillez à ce que le siphon d'évacuation soit installé au moins 100 mm en dessous du tuyau d'évacuation d'eau passant dans la 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.

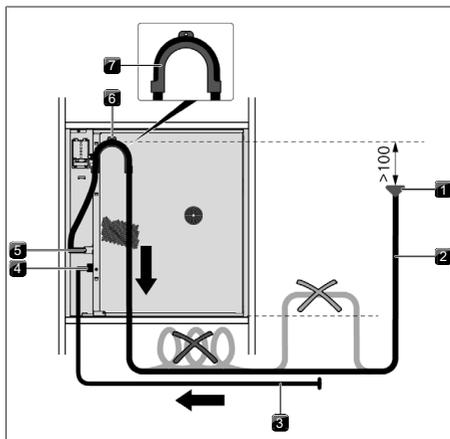


Fig. 8.12 Évacuation d'eau par la crosse

- [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

8.6.4 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.
- ▶ Vissez 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.

8.6.5 Raccordement au secteur

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Observez toute la législation et les prescriptions nationales et régionales, ainsi que les prescriptions supplémentaires des fournisseurs locaux d'énergie électrique.

i 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.

i Les raccordements au-dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.

i Raccordement monophasé. L'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 3-12-12.

- 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.

Raccordement	Raccordement biphasé	Raccordement monophasé
Protection par fusible	2 x 16 A	1 x 16 A
Puissance absorbée maximale	6 100 W	3 600 W
Section transversale minimale	2,5 mm ²	2,5 mm ²

Tab. 8.2 Protection par fusible et section transversale minimale

- ▶ Raccordez le câble d'alimentation au connecteur d'alimentation de l'appareil conformément au schéma 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.

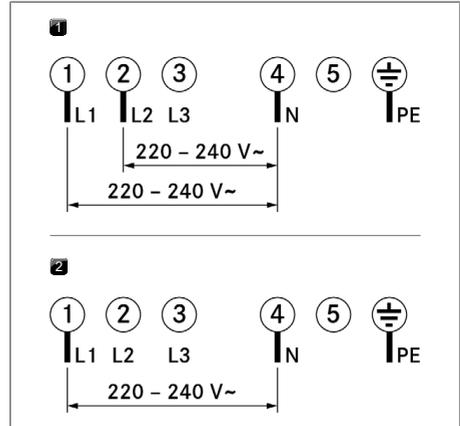


Fig. 8.13 Schémas de raccordement

[1] Schéma de raccordement biphasé, 16 A

[2] Schéma de raccordement monophasé, 16 A

i Les ponts fournis ne doivent pas être utilisés.

8.6.6 Repositionner l'unité de commande

- ▶ Veiller 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.

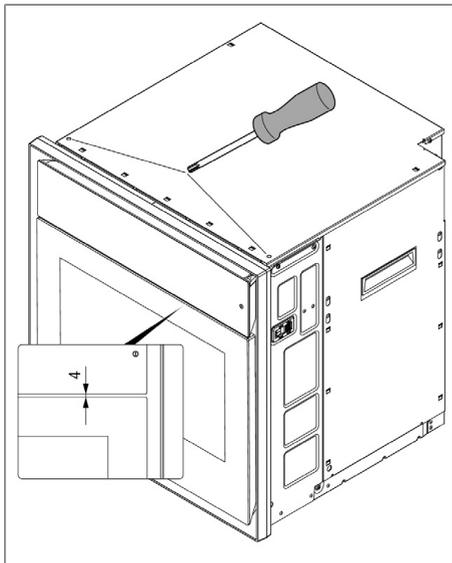


Fig. 8.14 Réglage de la distance entre l'unité de commande et la porte

8.6.7 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.
- ▶ 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.

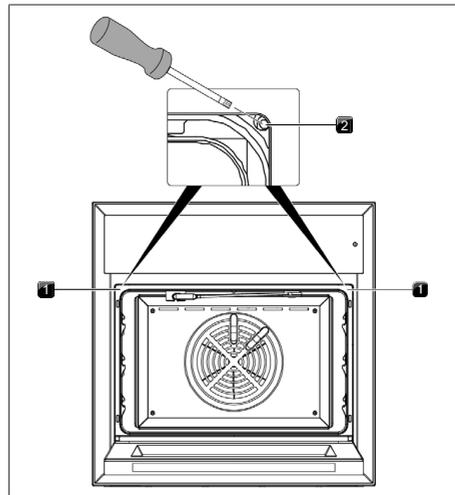


Fig. 8.15 Fixer l'appareil

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

8.6.8 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 ».

8.7 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 $> 160 \text{ cm}^2$.
- ▶ Prévoyez des ouvertures de retour de flux dans le socle et dans le panneau décoratif de l'armoire.

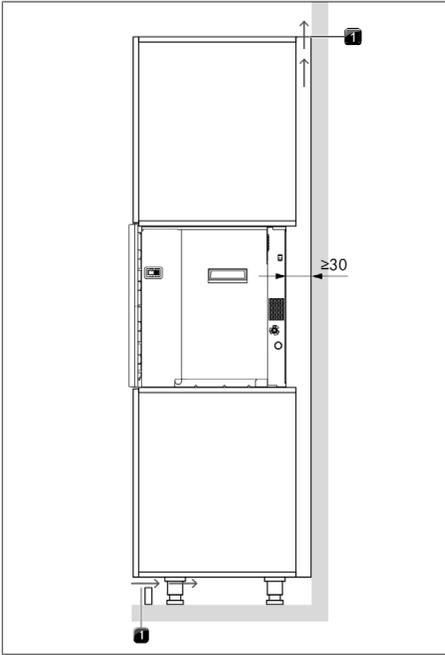


Fig. 8.16 Aération

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

8.8 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 fois, une légère fumée et une odeur peuvent s'échapper.

8.9 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.

9 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Respectez les notices du fabricant livrées avec les équipements.

9.1 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 ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

- ▶ Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir notice d'utilisation).
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

9.2 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 ».

9.3 Mise au rebut écoresponsable

9.3.1 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.

9.3.2 Mise au rebut des accessoires

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

9.3.3 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.

10 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

10.1 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 BORA aux produits mentionnés par un distributeur BORA ou par un BORA au sein de l'Union européenne (à l'exclusion des territoires d'outre-mer) de la Suisse, du Liechtenstein, d'Ukraine, de Russie, de Norvège, de Serbie, d'Israël, du Royaume-Uni, d'Islande, d'Inde, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, à l'exception des produits BORA comme articles universels ou accessoires :

- BORA X BO four à vapeur

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans. En s'enregistrant sur www.myBORA.com, la garantie du fabricant peut être prolongée à 3 ans.

La garantie du fabricant présuppose qu'un montage correct (conformément au manuel d'utilisation du ventilateur et à la notice d'utilisation BORA en vigueur au moment du montage) des produits BORA a été effectué par un vendeur BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil.

En cas de recours à la garantie du fabricant, le défaut doit être signalé directement à BORA et la preuve de la facture 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 causés par une usure normale ;
- 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 résultant de réparations par l'utilisateur, de réparations ou de tentatives de réparations ; BORA par du personnel non autorisé par Kurzform BORA ou par une entreprise non autorisée par Kurzform
- les dommages résultant de l'eau ou de la saleté 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 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, Autriche

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

- X BO plat de cuisson en acier inoxydable perforé
XBOGBG
- X BO grille de cuisson et gril XBOBGR
- X BO plaque universelle XBOUB
- X BO plaque universelle profonde XBOUBT
- X BO cadre d'écartement XBORS
- X BO Kit de montage XBOMSU

10.1.1 Extension de garantie

Inscrivez-vous sur www.bora.com/registration pour prolonger la garantie.

10.2 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 Équipe BORA Service.

L'équipe BORA 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 l'insert de garantie, et dans le menu principal « Paramètres » sous « Système et mises à jour ».

10.3 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.

10.4 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

11 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. 11.1 Marquage consommation énergétique

* Non applicable pour ce produit.

12 Informations pour les instituts de contrôle

Norme du produit	Température	Humidité	Temps/Température à cœur	Récipient alimentaire	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. 12.1 Aliments testés selon la norme EN 60350-1

Norme du produit	Température	Humidité	Temps/Température à cœur	Récipient alimentaire	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
Petits gâteaux (pleine charge)	150 °C	0 %	25 min	Plaque universelle/ plaque universelle profonde	Milieu
Sablés	150 °C	20 %	20 min	Plaque universelle	Milieu

Tab. 12.2 Aliments testés selon la norme EN 50304/EN 60350-1

* Toutes les durées indiquées ne comprennent pas le temps de préchauffage.

DE Bedienungs- und Montageanleitung:

Original

Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN Operating and installation instructions:

Original

Translation

Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

Great care was taken when devising these operating and installation instructions. However, it may be the case that later technical changes have not yet been added or the corresponding contents have not yet been modified. We apologise for this. An up-to-date version can be requested from the BORA Service team. Misprints and errors excepted.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR 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 n'aient pas encore été mises en œuvre 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.

IT Istruzioni per l'uso e il montaggio:

Originale

Traduzione

Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

NL**Gebruikers- en montagehandleiding:** Origineel Vertaling**Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Behoudens uitdrukkelijke goedkeuring is het niet toegestaan om dit document te verspreiden of te vermenigvuldigen of de inhoud ervan te gebruiken of te communiceren.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via het serviceteam van BORA een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

NO**Bruks- og monteringsanvisning:** Original Oversettelse**Produsent: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Videre distribusjon eller kopiering av dette dokumentet samt bruk og deling av innholdet er ikke tillatt uten uttrykkelig tillatelse.

Denne bruks- og monteringsanvisningen er utviklet med største nøyaktighet. Likevel kan det være at tekniske endringer som ble gjort i etterkant, ennå ikke er lagt til, eller at slikt innhold ennå ikke er blitt endret. Vi ber om forståelse for dette. Ta kontakt med BORA service team for å få en oppdatert versjon. Med forbehold om trykkfeil og andre feil.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

SV**Bruks- och monteringsanvisning:** Original Översättning**Tillverkare: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Överlåtande samt kopiering av dessa underlag, utnyttjande och delgivande av innehållet är inte tillåtet, såvida inte detta uttryckligen medgivits.

Denna bruks- och monteringsanvisning har tagits fram med största noggrannhet. Trots detta kan det hända att tekniska ändringar som gjorts i efterhand ännu inte har aktualiserats eller anpassats. Vi hoppas på förståelse för detta. En aktualiserad version kan erhållas från BORA serviceteam. Tryckfel och misstag förbehålls.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

