

PT

Instruções de utilização e de montagem XBO

X BO forno a vapor



0900 14-10005

www.bora.com

Índice

| | | | | | |
|----------|---|------------|-----------|--|------------|
| 1 | Informações gerais | 239 | 7 | Limpeza e manutenção | 267 |
| 1.1 | Responsabilidade..... | 239 | 7.1 | Limpar a câmara de cozedura..... | 267 |
| 1.2 | Validade do manual de instruções e de montagem..... | 239 | 7.1.1 | Limpeza à mão..... | 267 |
| 1.3 | Conformidade do produto..... | 239 | 7.1.2 | Programas de manutenção..... | 267 |
| 1.4 | Apresentação de informações..... | 239 | 7.1.3 | X BO cartucho de limpeza..... | 268 |
| 2 | Segurança | 241 | 7.2 | Limpar o termómetro alimentar..... | 268 |
| 2.1 | Utilização prevista..... | 241 | 7.3 | Limpar o painel dianteiro do aparelho..... | 268 |
| 2.2 | Pessoas com capacidades reduzidas..... | 241 | 7.4 | Limpar os suportes de alimentos..... | 269 |
| 2.3 | Instruções de segurança gerais..... | 242 | 7.5 | Limpar o filtro de drenagem..... | 269 |
| 2.4 | Instruções de segurança para montagem..... | 244 | 7.6 | Limpar o vedante da câmara de cozedura..... | 269 |
| 2.5 | Instruções de segurança para operação..... | 246 | 7.7 | X BO filtro de odores..... | 269 |
| 2.6 | Instruções de segurança para limpeza e manutenção..... | 249 | 7.7.1 | Substituição do filtro..... | 269 |
| 2.7 | Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes..... | 251 | 8 | Resolução de falhas | 270 |
| 2.8 | Instruções de segurança para desmontagem e eliminação..... | 252 | 9 | Montagem | 271 |
| 3 | Dados técnicos | 253 | 9.1 | Indicações de montagem..... | 271 |
| 3.1 | X BO forno a vapor XBO..... | 253 | 9.1.1 | Informações gerais..... | 271 |
| 3.2 | Dimensões do aparelho..... | 253 | 9.1.2 | Armário embutido..... | 271 |
| 4 | Folha de dados energia | 255 | 9.1.3 | Ligação de água fresca..... | 271 |
| 5 | Descrição do aparelho | 256 | 9.1.4 | Ligação de águas residuais..... | 271 |
| 5.1 | Funcionamento..... | 256 | 9.2 | Âmbito de fornecimento..... | 272 |
| 5.2 | Forno a vapor..... | 256 | 9.3 | Ferramentas e meios auxiliares..... | 272 |
| 5.3 | Suportes de alimentos..... | 256 | 9.4 | Medidas de montagem..... | 272 |
| 5.4 | Termómetro alimentar..... | 258 | 9.5 | X BO estrutura de espaçamento..... | 273 |
| 5.5 | Ecrã tátil..... | 258 | 9.6 | Instalação..... | 275 |
| 5.5.1 | Princípio de operação..... | 259 | 9.7 | Ventilação..... | 279 |
| 5.6 | Ligar/desligar o aparelho..... | 259 | 9.8 | Primeira colocação em funcionamento... 279 | |
| 5.7 | Abrir/fechar a porta..... | 259 | 9.9 | Entrega ao utilizador..... | 279 |
| 5.8 | Atualização do software do aparelho..... | 259 | 10 | Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação | 280 |
| 5.9 | Modo de demonstração..... | 260 | 10.1 | Colocação fora de serviço..... | 280 |
| 6 | Funcionamento e Operação | 261 | 10.2 | Desmontagem..... | 280 |
| 6.1 | Operar o ecrã tátil..... | 261 | 10.3 | Eliminação ecológica..... | 280 |
| 6.2 | Funções padrão..... | 261 | 11 | Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios | 281 |
| 6.3 | Funções globais..... | 262 | 11.1 | Garantia do fabricante da BORA..... | 281 |
| 6.4 | Menu principal..... | 262 | 11.1.1 | Extensão da garantia..... | 282 |
| 6.4.1 | Símbolos/funções comuns..... | 265 | 11.2 | Serviço de assistência..... | 282 |
| 6.5 | Personalizar menu..... | 266 | 11.3 | Peças sobresselentes..... | 282 |
| 6.6 | Informações para institutos de teste..... | 266 | 11.4 | Acessórios..... | 282 |

1 Informações gerais

Este manual de instruções inclui indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho.

Leia este manual de instruções com atenção antes da instalação ou colocação em funcionamento do aparelho.

Juntamente com este manual de instruções, outros documentos são válidos.

Tenha especial atenção a todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.

Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos dos documentos fornecidos, devem ser respeitadas.

1.1 Responsabilidade

A BORA Holding GmbH, a BORA Vertriebs GmbH & Co KG, a BORA APAC Pty Ltd e a BORA Lüftungstechnik GmbH, doravante designadas como BORA, não se responsabilizam por danos decorrentes da violação ou não observação dos documentos incluídos no âmbito de fornecimento! Além disso, a BORA não se responsabiliza por danos decorrentes de montagem indevida e da não observação das instruções de segurança e advertências!

1.2 Validade do manual de instruções e de montagem

Este manual de instruções aplica-se a vários modelos de aparelhos. É possível que sejam

descritas características que não se apliquem ao seu aparelho. As figuras apresentadas podem variar nos detalhes de alguns modelos de aparelhos e devem ser entendidas como uma representação esquemática.

1.3 Conformidade do produto

Diretivas

Os aparelhos estão em conformidade com as seguintes diretivas da UE/CE:

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE


Diretiva RSP 2011/65/UE

A BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que o tipo de equipamento X BO está em conformidade com a diretiva 2014/53/EU. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço IP:

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

O aparelho suporta as bandas de frequências:

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

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

Nestes países, aplica-se a rede sem fios a 5 GHz: Apenas para uso doméstico.

1.4 Apresentação de informações

Para que possa trabalhar de forma rápida e segura com este manual de instruções, são utilizados formatação, numeração, símbolos, instruções de segurança, abreviaturas e termos padronizados. O artigo descrito nestas instruções também é referido daqui em diante como aparelho.

As Instruções de procedimentos são identificadas por uma seta:

- ▶ Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

As **listas** são identificadas por um marcador no início da linha:

- Lista 1
- Lista 2

i Uma informação indica aspetos específicos que deve ter em atenção obrigatoriamente.

Instruções de segurança e advertências

As instruções de segurança e advertências neste manual de instruções são destacadas com símbolos e palavras de sinalização.

As instruções de segurança e advertências estão estruturadas do seguinte modo:

ÿ SINAL DE AVISO E PALAVRA DE SINALIZAÇÃO!



Tipo e fonte do perigo

Consequências do incumprimento

► **Medidas de prevenção de perigos**

A isto aplica-se:

- Os sinais de aviso advertem para um perigo de ferimentos elevado.
- A palavra de sinalização especifica a gravidade do perigo.

| Sinal de aviso | Palavra de sinalização | Perigo potencial |
|--|------------------------|---|
|  | Perigo | Indica uma situação perigosa iminente que, no caso de incumprimento, leva à morte ou a ferimentos graves. |
|  | Aviso | Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar à morte ou a ferimentos graves. |
| | Cuidado | Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar a ferimentos ligeiros ou menores ou a danos materiais. |

Tab. 1.1 Significado dos sinais de aviso e das palavras de sinalização

Figuras

Todas as medidas estão em milímetros.

2 Segurança

O aparelho está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis. O utilizador é responsável pela limpeza, manutenção e utilização seguras do aparelho. O seu uso indevido poderá causar ferimentos pessoais ou danos ao aparelho.

2.1 Utilização prevista

O aparelho destina-se exclusivamente para a preparação de alimentos a nível doméstico.

- i** O aparelho deve ser operado apenas em instalações à prova de congelamento.

Este aparelho não foi previsto para:

- a utilização para fins comerciais (restauração)
- o funcionamento no exterior
- o aquecimento de espaços
- o funcionamento em locais de instalação móveis, como veículos a motor, barcos ou aviões
- o funcionamento a uma altitude superior a 2000 m (acima do nível do mar)
- o funcionamento em estado não completamente montado

Qualquer utilização diferente ou qualquer outra utilização além da descrita neste manual de instruções é considerada imprópria.

- i** A BORA não se responsabiliza por danos causados por instalação incorreta, utilização indevida ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

Crianças

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- ▶ Utilizar o sistema de segurança para crianças, para que as crianças não consigam ligar o aparelho sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram nas proximidades do aparelho.

- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho ou na câmara de cozedura. Caso contrário, as crianças são induzidas a subir o aparelho (porta aberta).

i As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar.

O sistema de segurança para crianças pode limitar a colocação em funcionamento.

2.3 Instruções de segurança gerais

ÿ PERIGO!

Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

Os materiais de embalagem (por ex., películas, esferovite) podem representar um perigo de morte para as crianças.

- ▶ Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Eliminar a embalagem imediatamente de forma correta.

ÿ PERIGO!

Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas

As rachas, fissuras ou quebras na superfície dos aparelhos (por ex., vidro danificado), especialmente na área da unidade de comando, podem expor ou danificar os componentes eletrónicos subjacentes. Isto pode dar origem a um choque elétrico. Além disso, uma superfície danificada pode provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar na superfície danificada.
- ▶ Caso existam rachas, fissuras ou quebras, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica em segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

⚠ PERIGO!**Perigo de ferimentos devido a sobrecarga de porta aberta**

A capacidade máxima de carga da porta aberta é de 22,5 kg.

- ▶ Evitar que as crianças fiquem em pé, sentadas ou penduradas na porta aberta.
- ▶ Não ficar, sentar ou encostar junto da porta aberta.
- ▶ Não colocar objetos pesados sobre a porta aberta.

⚠ AVISO!**Perigo de ferimentos ou danos devido a componentes incorretos ou modificações não autorizadas**

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Utilizar apenas componentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

⚠ AVISO!**Perigo lesão devido a danos mecânicos no aparelho**

Danos mecânicos (p. ex., quebra, deformação, enfraquecimento da ligação adesiva, ...) no aparelho, bem como nos cabos e acessórios podem provocar ferimentos.

- ▶ Interrompa o funcionamento do aparelho.
- ▶ Não tentar reparar ou substituir componentes danificados.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

⚠ CUIDADO!**Perigo de ferimento devido à queda de componentes do aparelho**

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos (p. ex. suportes de alimentos).

Ao inserir ou retirar os suportes de alimentos, segure-os bem.

- ▶ Verifique se os suportes de alimentos estão bem colocados no aparelho.
- ▶ Colocar os componentes do aparelho removidos em segurança junto ao aparelho.
- ▶ Assegurar que nenhum componente do aparelho removido esteja em risco de cair.

CUIDADO!**Perigo de ferimentos devido a sobrecarga**

Durante o transporte e a montagem do aparelho, podem ocorrer ferimentos nos membros e no tronco devido a manuseamento incorreto.

- ▶ Se necessário, transportar e montar o aparelho com a ajuda de uma segunda pessoa.
- ▶ Se necessário, utilizar meios auxiliares adequados para evitar danos ou ferimentos.

CUIDADO!**Danos devido a utilização indevida**

As superfícies do aparelho não devem ser utilizadas como superfícies de trabalho. Tal poderá danificar o aparelho (especialmente se forem utilizados objetos duros e pontiagudos).

Não utilizar o aparelho como bancada.

- ▶ Manter os objetos duros ou pontiagudos afastados das superfícies do aparelho.

Falhas e erros

- ▶ Em caso de falhas e erros, observar as indicações que aparecem no ecrã do aparelho e as indicações incluídas no capítulo “Resolução de falhas”.
- ▶ Em caso de falhas e erros não descritos, desligar o aparelho e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

Animais de estimação

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

2.4 Instruções de segurança para montagem

- i** A instalação e a montagem do aparelho apenas devem ser realizadas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitas especializados.
- i** O aparelho deve ser montado sempre sem estar ligado à corrente.

A segurança elétrica do aparelho só é garantida se o mesmo se encontrar ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado. Assegurar que são tomadas as medidas de segurança básicas.

O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.

- ▶ Verificar as indicações na etiqueta de identificação e, em caso de desvios, não ligar o aparelho.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação especificados. Estes já se encontram incluídos no âmbito de fornecimento, se necessário.
- ▶ Utilizar o aparelho somente após a montagem completa, só assim se pode garantir uma operação segura.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção, consciência e conforme indicado nestas instruções.
- ▶ Antes de entregar o aparelho ou o sistema ao consumidor final, certifique-se de que este foi instalado corretamente.

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

Existe o perigo de choque elétrico devido à ligação incorreta do aparelho à tensão da rede elétrica.

- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado à tensão da rede elétrica através de uma ligação fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.
- ▶ Assegurar que é fornecido um dispositivo que permita a separação da rede elétrica com uma abertura de contacto omnipolar de pelo menos 3 mm (disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores).

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a cabo de alimentação danificado

Se o cabo de alimentação for danificado (por ex., durante a montagem), tal pode provocar um choque elétrico (mortal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não está preso ou danificado.

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar e não ligar qualquer aparelho danificado.
- ▶ Não colocar aparelhos danificados em funcionamento.

Instruções especiais de segurança para ligação de água fresca

- i** A ligação de água fresca deve ser realizada apenas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições locais.
- i** A qualidade da água fresca deve estar em conformidade com os regulamentos de água potável do respetivo país.

ÿ AVISO!

Perigo para a saúde devido a água contaminada

A utilização de água contaminada constitui um perigo para a saúde.

- ▶ Ligar o aparelho ao abastecimento de água potável.

CUIDADO!

Danos provocados por água devido a sujidade

A sujidade no tubo de água pode ficar depositada na válvula do aparelho. Se tal resultar na perturbação do funcionamento da válvula, pode ocorrer o derrame de água.

- ▶ Lavar os tubos de água antes de ligar o aparelho ou após a realização de trabalhos com os mesmos.

2.5 Instruções de segurança para operação

- ▶ Utilizar o aparelho somente após a montagem completa, só assim se pode garantir uma operação segura.
- ▶ Desligar o aparelho após a utilização.
- ▶ Assegurar que o filtro de drenagem está sempre introduzido durante o modo de cozedura. Os resíduos alimentares grosseiros podem entupir a drenagem de água e a bomba.
- ▶ Nunca cobrir a base da câmara de cozedura com, por ex., película de alumínio ou película de proteção do forno.
- ▶ Não colocar os utensílios de cozinha diretamente na base da câmara de cozedura.
- ▶ Não armazenar objetos inflamáveis ou líquidos na câmara de cozedura.
- ▶ Manter a porta fechada durante o funcionamento, caso contrário o elemento de controlo tornar-se-á muito quente.
- ▶ Recolher sempre a gordura gotejante com um recipiente adequado.

Instruções de segurança específicas para a entrada de ar fresco

A humidade é libertada no ar ambiente a cada processo de limpeza.

- ▶ Assegurar uma ventilação de ar fresco suficiente, por ex., através de uma janela aberta.

- ▶ Assegurar um clima interior normal e confortável (45–60% de humidade atmosférica), por ex., abrindo uma abertura de ventilação natural ou através do funcionamento da ventilação de espaço.

⚠ AVISO!

Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes

O aparelho e os seus respetivos componentes tangíveis (câmara de cozedura, porta, elementos de aquecimento, termómetro alimentar, acessórios) aquecem durante o funcionamento. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar em superfícies quentes.
- ▶ Utilizar os meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor), se necessário.
- ▶ Manter as crianças com menos de oito anos afastadas do aparelho, a menos que estejam sob supervisão.

⚠ AVISO!

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes

Pode derramar os suportes de alimentos ao inseri-los ou retirá-los. O contacto com alimentos quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Ao inserir ou retirar os suportes de alimentos, tenha em atenção para não derramar os alimentos.

⚠ AVISO!

Perigo de queimaduras devido a choque elétrico

Durante ou após uma falha de energia, um aparelho que estava anteriormente em funcionamento pode ainda estar quente.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto este ainda estiver quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho quente.

⚠ PERIGO!

Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem inflamar-se.

- ▶ Nunca deixar o aparelho sem supervisão durante a realização de trabalhos com óleos e gorduras.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar o aparelho.
- ▶ Abafar o fogo, mantendo a porta fechada.

⚠ PERIGO!**Perigo de incêndio devido a secagem excessiva**

Em caso de secagem excessiva, existe perigo de incêndio.

- ▶ Não deixar o aparelho sem supervisão durante a secagem ou desidratação de ervas aromáticas, pão, cogumelos etc.
- ▶ Se ocorrer emissão de fumo, manter o aparelho fechado e desligar da alimentação elétrica.
- ▶ Não abrir a porta até que o fumo tenha sido eliminado.

⚠ PERIGO!**Perigo de queimaduras ou explosão devido a líquidos inflamáveis**

Os líquidos inflamáveis (vapores de álcool) podem entrar em combustão ou explodir na câmara de cozedura quente e provocar ferimentos graves.

- ▶ Nunca preparar alimentos com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool.
- ▶ Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas alcoólicas.
- ▶ Não deitar líquidos inflamáveis (por ex., bebidas espirituosas) sobre alimentos aquecidos.

⚠ PERIGO!**Perigo de queimaduras ou explosão devido a latas de comida fechadas**

O aquecimento de latas de comida fechadas cria pressão excessiva que pode levar à explosão e causar ferimentos graves.

- ▶ Não aqueça latas de comida fechadas.

⚠ AVISO!**Perigo de ferimentos devido a peças do aparelho móveis**

Existe perigo de ferimentos ao abrir e fechar a porta ou unidade de comando.

- ▶ Assegurar que ninguém toca no aparelho com os dedos enquanto a porta ou unidade de comando se mover (especialmente na presença de crianças).

⚠ AVISO!**Perigo de ferimentos devido a porta aberta**

Existe perigo de tropeçamento e esmagamento enquanto a porta se encontrar aberta.

- ▶ Fechar a porta após a sua utilização.

CUIDADO!**Perigo de corrosão**

A presença de material enferrujado (por ex., pratos de servir, talheres) pode levar à corrosão da câmara de cozedura.

- ▶ Utilizar apenas acessórios originais na câmara de cozedura.

⚠ AVISO!**Perigo de ferimentos devido a vapor quente**

Ao abrir a porta, poderá sair vapor quente, se não tiver sido efetuada nenhuma extração de vapor previamente. O vapor não é visível, dependendo da temperatura. Após a abertura, a água quente pode pingar da porta.

- ▶ Não ficar demasiado perto do aparelho ao abrir a porta.
- ▶ Abrir a porta com cuidado.
- ▶ Manter as crianças longe do vapor em fuga.

CUIDADO!**Risco de ferimentos devido à utilização descuidada do termómetro alimentar**

A inserção descuidada do termómetro alimentar nos alimentos pode levar a lesões por perfuração.

- ▶ Prestar atenção ao posicionamento exato do termómetro alimentar.

2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo regularmente. A sujidade pode causar danos, limitações no funcionamento ou odores desagradáveis. No pior dos cenários, a mesma pode resultar numa fonte de perigo.

- ▶ Ter em atenção todas as indicações incluídas no capítulo "Limpeza e manutenção".
- ▶ Remover imediatamente a sujidade.
- ▶ Utilizar na limpeza apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.
- ▶ Assegurar que, durante a limpeza, não entre água para o interior do aparelho. Utilizar somente um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos!
- ▶ Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor durante a limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nos componentes sob tensão e provocar danos materiais.

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou espátulas de metal afiadas para limpar a câmara de cozedura e superfícies de vidro (porta e painel de controlo). Isto pode riscar as superfícies e destruir o vidro.
- ▶ Utilizar apenas cartuchos de limpeza originais da BORA, uma vez que os cartuchos de outros fabricantes podem causar danos irreversíveis ao aparelho.

⚠ AVISO!

Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes

O aparelho e os seus respetivos componentes tangíveis (câmara de cozedura, porta, elementos de aquecimento, termómetro alimentar, acessórios) aquecem durante o funcionamento. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar em superfícies quentes.
- ▶ Permitir que o aparelho e as peças susceptíveis de serem tocadas arrefeçam antes e depois da limpeza.
- ▶ Manter as crianças com menos de oito anos afastadas do aparelho, a menos que estejam sob supervisão.

⚠ PERIGO!

Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem inflamar-se.

- ▶ Remover os resíduos de óleo e gordura da câmara de cozedura antes da sua utilização.

CUIDADO!

Perigo de corrosão

Se alimentos ou líquidos que contenham sal de cozinha aderirem às paredes de aço inoxidável da câmara de cozedura, existe perigo de corrosão.

- ▶ Remover alimentos ou líquidos que contenham sal de cozinha das paredes de aço inoxidável da câmara de cozedura.

⚠ AVISO!

Perigo de ferimentos devido a vapor quente

Ao abrir a porta, poderá sair vapor quente, se não tiver sido efetuada nenhuma extração de vapor previamente. O vapor não é visível, dependendo da temperatura. Após a abertura, a água quente pode pingar da porta.

- ▶ Não ficar demasiado perto do aparelho ao abrir a porta.
- ▶ Abrir a porta com cuidado.
- ▶ Manter as crianças longe do vapor em fuga.

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras devido a água quente e produtos de limpeza**

A abertura da porta durante o programa de limpeza pode causar queimaduras ou irritação nos olhos.

- ▶ Não abrir a porta durante o programa de limpeza.

CAUIDADO**Irritação dos olhos devido a resíduos de limpeza**

Quaisquer resíduos do agente de limpeza na câmara de cozedura e no cartucho de limpeza vazio podem causar irritação se entrarem em contacto com os olhos.

- ▶ Lavar as mãos após contacto com o agente de limpeza ou cartucho de limpeza.

2.7 Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes

- i** A reparação e os trabalhos de assistência técnica no aparelho apenas devem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
 - i** Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitas especializados.
 - i** Nenhuma das antigas mangueiras de acoplamento para ligação ao sistema de abastecimento de água deve ser reutilizada.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes de qualquer reparação.

⚠ PERIGO!**Perigo de choque elétrico devido a carga residual**

Os componentes eletrónicos do aparelho podem conter carga residual e causar um choque elétrico.

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.
- ▶ Utilizar o adaptador de descarga antes de iniciar os trabalhos no aparelho.

⚠ AVISO!**Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas**

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

i Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um cabo de alimentação adequado. Esta tarefa só pode ser realizada pelo serviço técnico autorizado.

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

i A desmontagem do aparelho só pode ser realizada por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.

i Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricistas especializados.

- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes da desmontagem.

⚠ PERIGO!**Perigo de choque elétrico devido a carga residual**

Os componentes eletrónicos do aparelho podem conter carga residual e causar um choque elétrico.

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.
- ▶ Utilizar o adaptador de descarga antes de iniciar os trabalhos no aparelho.

3 Dados técnicos

3.1 X BO forno a vapor XBO

| Parâmetros | Valor |
|---|---------------------------------------|
| Tensão de alimentação multifásica | 380 – 415 V 2N |
| Tensão de alimentação monofásica | 220 – 240 V |
| Frequência | 50 Hz |
| Consumo de energia máximo | 6100 W |
| Segurança fusível/ligação à rede elétrica bifásica | 2 x 16 A |
| Segurança fusível/ligação à rede elétrica monofásica | 1 x 16 A |
| Dimensões (largura x altura x profundidade) | 598 x 599 x 580 mm |
| Dimensões da câmara de cozedura (largura x altura x profundidade) | 480 x 308 x 405 mm |
| Volume da câmara de cozedura | 53 l |
| Número de níveis | 3 |
| Peso (incl. acessórios/embalagem) | 62 kg |
| Peso | 47 kg |
| Material da superfície | Vidro e plástico |
| Intervalo de regulação da temperatura | 30 – 230 °C |
| Controlo da potência | Regulação contínua |
| Comprimento da mangueira de abastecimento da água | 2,5m |
| Ligação da mangueira de abastecimento da água | 3/4" Abertura de chave (AF30) |
| Comprimento da mangueira de drenagem da água | 2,5m |
| Diâmetro interior/exterior da mangueira de drenagem da água | 19 mm / 27 mm |
| Material do filtro de odores | Carvão ativado com permutador de iões |
| Vida útil máxima do filtro de odores | 1 ano |

Tab. 3.1 Dados técnicos do XBO

3.2 Dimensões do aparelho

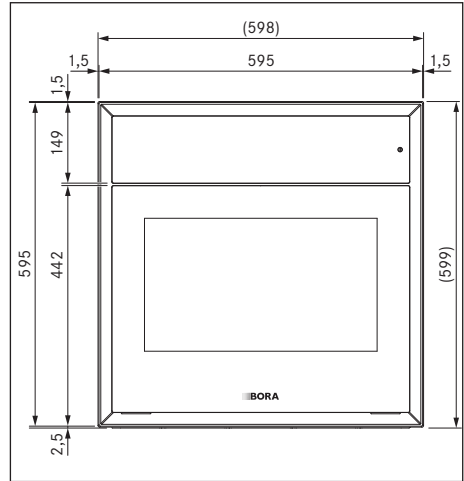


Fig. 3.1 Vista frontal do XBO

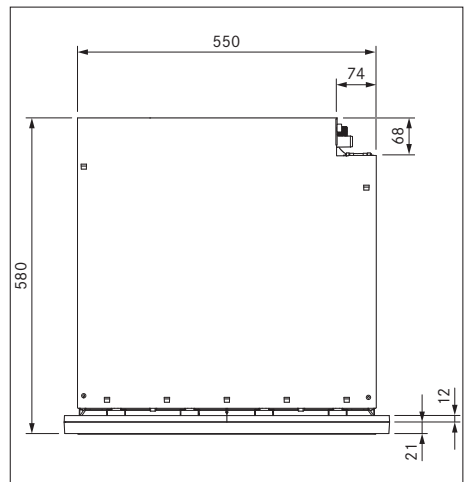


Fig. 3.2 Vista de cima do XBO

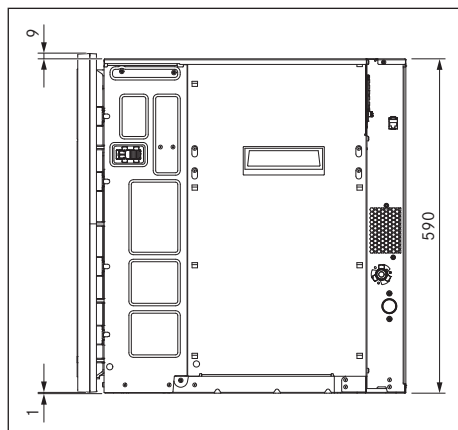


Fig. 3.3 Vista lateral do XBO

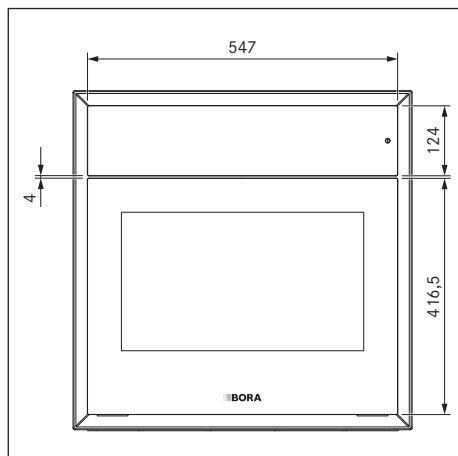


Fig. 3.4 Vista frontal do vidro do XBO

4 Folha de dados energia

Informações acerca do produto de acordo com o regulamento delegado (UE) n.º 65/2014, assim como o regulamento (UE) n.º 66/2014.

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------|----------------|
| Fabricante | BORA | | |
| Identificação do modelo | XBO | | |
| Tipo de forno | forno Flex | | |
| | Símbolo | Valor | Unidade |
| Massa do aparelho | M | 47 | kg |
| Número de câmaras de cozedura | - | 1 | - |
| Fonte de calor | - | Corrente | - |
| Volume da câmara de cozedura | V | 53 | l |
| Consumo de energia no modo convencional | EC _{electric cavity} | * | kWh/ciclo |
| Consumo de energia em modo de circulação de ar | EC _{electric cavity} | 0,74 | kWh/ciclo |
| Índice de eficiência energética da câmara de cozedura | EEI _{cavity} | 96,1 | - |
| Classe de eficiência energética | - | A | - |

Tab. 4.1 Rotulagem da eficiência energética

* Não se aplica a este produto.

5 Descrição do aparelho

Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver “2 Segurança”).

5.1 Funcionamento

O X BO forno a vapor produz vapor diretamente na câmara de cozedura com toda a potência de aquecimento através da dosagem de água na roda do ventilador. Em comparação com a produção de vapor externa, esta tecnologia garante um reajuste muito rápido, garantindo, assim, os melhores e mais uniformes resultados de cozedura. Em comparação, o BORA X BO consegue-o com um pouco menos de calor, uma vez que circula o ar quente a alta velocidade e assim transfere-o para a comida mais rapidamente.

5.2 Forno a vapor

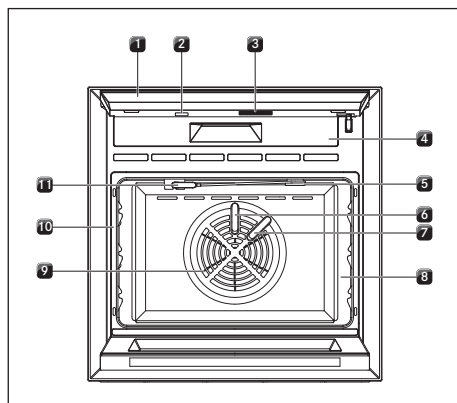


Fig. 5.1 Unidade de comando e porta aberta

- [1] Unidade de comando com ecrã tátil (desdobrável)
- [2] Entrada USB
- [3] Altifalante
- [4] Tampa de troca do filtro
- [5] Suporte para cabos Termómetro alimentar
- [6] Admissão de água Limpeza
- [7] Admissão de água Produção de vapor
- [8] Câmara de cozedura
- [9] Roda do ventilador

- [10] Vedante da câmara de cozedura
- [11] Termómetro alimentar

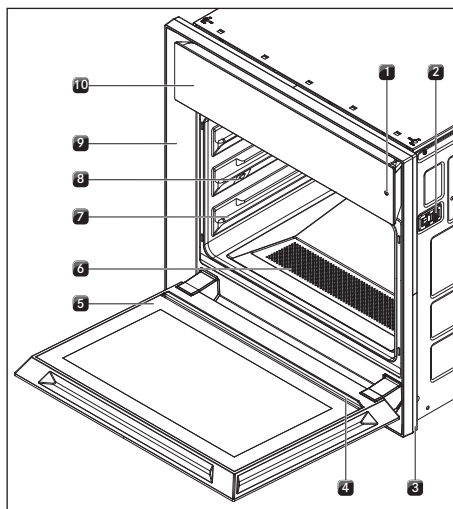


Fig. 5.2 Porta aberta

- [1] Tecla tátil de ligar/desligar
- [2] Cunha de bloqueio (2x)
- [3] Estrutura de espaçamento
- [4] Coletor de gotas
- [5] Porta (aberta)
- [6] Filtro de drenagem
- [7] Níveis da câmara de cozedura (3 níveis)
- [8] Iluminação LED da câmara de cozedura (3x)
- [9] Estrutura de montagem
- [10] Unidade de comando com ecrã tátil (fechado)

5.3 Suportes de alimentos

É possível utilizar qualquer suporte de alimentos em cada nível.

Os suportes de alimentos necessários para um programa são indicados como acessórios nas predefinições, nas dicas profissionais e nos programas especiais.

- ▶ Não utilizar uma faca ao cortar alimentos nos suportes de alimentos.

- ▶ Não utilizar objetos afiados ou metálicos para virar ou retirar os alimentos.
- ▶ Utilizar apenas utensílios de cozinha de plástico ou madeira.

É possível que os suportes de alimentos expandam ao aquecerem (graças ao comportamento térmico dos corpos e substâncias à mudança da temperatura). Se o tabuleiro aquecer de forma não uniforme, o metal dilata a um ritmo diferente. Com as seguintes medidas, pode contrariar esta deformação:

- ▶ pré-aquecer o X BO sem suportes de alimentos.
- ▶ distribuir os alimentos no suporte de alimentos de forma uniforme.
- ▶ utilizar o suporte de alimentos de acordo com as instruções.
- ▶ para pizzas, bolos redondos ou outros, utilizar uma forma adequada e colocá-las sobre a assadeira e grelhador.
- ▶ evitar colocar alimentos frios ou água diretamente no suporte de alimentos quente.
- ▶ utilizar o tabuleiro universal para dourar/assar.

Tabuleiro universal

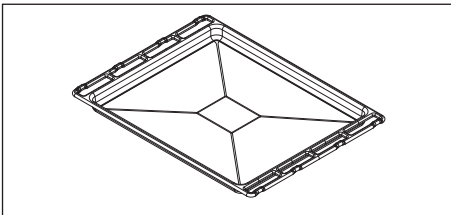


Fig. 5.3 Tabuleiro universal

- Material: Revestido a alumínio
- Dimensões (LxPxA): 469 x 354 x 25 mm
- Capacidade volumétrica: 3 l

O núcleo de alumínio do tabuleiro universal é revestido com cerâmica extremamente dura. O revestimento exterior antiaderente de alta qualidade feito de PTFE é isento de PFOA.

Situado por baixo da assadeira e grelhador, o tabuleiro universal apanha qualquer líquido ou gordura.

Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado

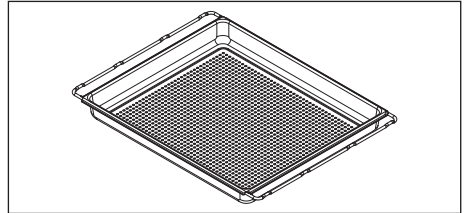


Fig. 5.4 Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado

- Material: Aço inoxidável
- Dimensões (LxPxA): 469 x 361 x 41,5 mm
- Capacidade volumétrica: 5,2 l

Os furos do recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado permitem uma excelente circulação de ar e vapor, alcançando, assim, um resultado de cozedura uniforme. Qualquer excesso de líquido ou gordura pode ser recolhido por um tabuleiro universal inserido por baixo.

Utilização:

O suporte de alimentos é adequado para a preparação suave de alimentos de todos os tipos.

- ▶ Se possível, não coloque alimentos ultracongelados no recipiente de cozedura em aço inoxidável.

O recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado é adequado para configurações de temperatura de até no máx. 120 °C.

Assadeira e grelhador

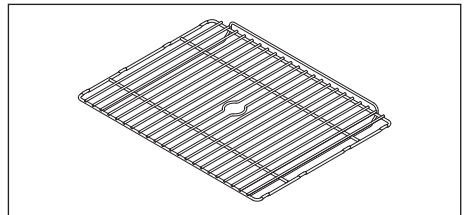


Fig. 5.5 Assadeira e grelhador

- Material: Aço inoxidável
- Dimensões (LxPxA): 469 x 358 x 38,5 mm

Ao utilizar os programas de limpeza, a assadeira e o grelhador servem de suporte para o cartucho de limpeza BORA. Este é inserido no centro da assadeira e do grelhador. A haste da assadeira e grelhador evita que o alimento deslize.

- ▶ Primeiro, empurre o suporte de alimentos com a haste para um nível.

Colocar/remove os suportes de alimentos

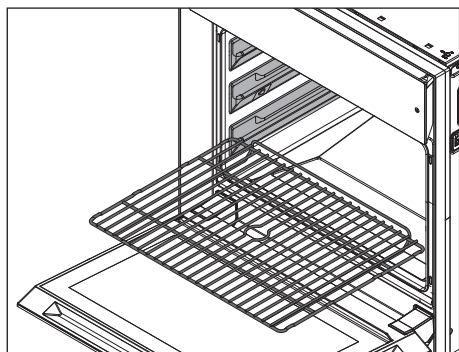


Fig. 5.6 Colocar os suportes de alimentos

- ▶ Colocar os suportes de alimentos à esquerda e à direita do respetivo nível da câmara de cozedura e empurrá-los para a câmara de cozedura até ao limite.

Os suportes de alimentos têm uma proteção de extração que os impede de deslizar para fora do nível da câmara de cozedura quando são apenas parcialmente inseridos ou retirados.

- ▶ Elevar os suportes de alimentos para os retirar.

5.4 Termómetro alimentar

O termómetro alimentar de quatro pontos pode ser utilizado para determinar de forma fiável a temperatura interna ideal.

Este está situado na parte superior da câmara de cozedura

e é ligado ao aparelho através de um cabo. O termómetro alimentar é inserido nos alimentos a cozinhar. 4 pontos de medição são indicados ao longo do sensor e detetam sempre a parte mais fria dos alimentos. Assim que os alimentos preparados atinjam a temperatura pretendida

previamente programada, o processo de cozedura é automaticamente concluído.

- ▶ Retirar o termómetro alimentar do fixador.
- ▶ Inserir o termómetro alimentar na parte mais grossa dos alimentos.
 - No caso de alimentos com ossos, inserir perto do osso.
 - No caso de aves inteiras, inserir o termómetro ao longo do osso do peito para fazer com que o peito e a perna sejam suculentos.
- ▶ Após a conclusão da cozedura, voltar a colocar o termómetro alimentar limpo no fixador e colocar o cabo à volta do suporte de cabos.

5.5 Ecrã tátil

O controlo do aparelho é efetuado através do ecrã tátil. O ecrã tátil reage convenientemente ao toque, tal como o ecrã do seu smartphone.

O painel de controlo pode ser dobrado para cima de forma contínua, por exemplo, para facilitar a operação em alturas de montagem baixas.

- ▶ Agarrar os lados do ecrã tátil com ambas as mãos.
- ▶ Dobrar o ecrã tátil para cima ou para baixo.

i A superfície delicada do ecrã tátil pode ser arranhada por objetos pontiagudos ou afiados.


- ▶ Tocar no ecrã tátil apenas com os dedos.
- ▶ Assegurar que os dedos se encontram limpos e secos durante a operação.
- ▶ Assegurar que a palma da mão não se encontra no ecrã tátil durante a operação.
- ▶ Manter a menor distância possível da superfície de contacto ao tocar nas áreas táteis.
- ▶ Certificar-se de que não existe água ou sujidade atrás do ecrã tátil.


5.5.1 Princípio de operação

| Operação | Comando |
|-------------------------|--------------------------|
| Tocar num símbolo/botão | Ativar a função |
| Premir um símbolo/botão | Ativar opções adicionais |
| Deslizar | Definir valor, navegação |

Tab. 5.2 Princípio de operação


5.6 Ligar/desligar o aparelho


A tecla tátil  responde ao toque com os dedos. Com esta tecla é possível ligar e desligar o aparelho.

- ▶ Premir .
- Depois de desligado, o aparelho é colocado em modo silêncio, após 15 minutos o software é completamente desligado.

5.7 Abrir/fechar a porta

Abrir a porta

- ▶ Tocar em .
- A porta abre uma fenda.
- ▶ Utilizar ambas as mãos para abrir a porta pré-aberta até ao limite.

 Se a posição da porta permanecer inalterada durante 10 segundos após a pré-abertura, esta volta a fechar-se automaticamente.

BORA Smart Open

Após ativar a pré-abertura da porta, o vapor é primeiramente extraído da câmara de cozedura. Só depois é que a porta se abre. (BORA Clear View, nenhum vapor é extraído quando a porta é aberta). A duração da extração de vapor (10 a 20 segundos) e a quantidade de vapor resultante a ser extraída podem ser ajustadas. Também é possível abrir a porta manualmente sem extração de vapor.

Fechar a porta

Quando a porta está totalmente aberta:

- ▶ Empurrar a porta para cima com ambas as mãos até que o sistema automático feche a porta.


Quando a porta está pré-aberta:



- Não empurrar a porta pré-aberta, isto pode causar danos no aparelho.
- ▶ Utilizar ambas as mãos para abrir a porta pré-aberta até ao limite.
- ▶ Empurrar a porta para cima com ambas as mãos até que o sistema automático feche a porta.

5.8 Atualização do software do aparelho

Através de uma pen USB


O software mais recente está disponível gratuitamente na página inicial da BORA (www.bora.com).



 O dispositivo de armazenamento para o ficheiro de atualização requer uma pen USB com formatação FAT32.

- ▶ Carregar o ficheiro de atualização para a pen USB.
- ▶ Tocar em “Configurações” .
- ▶ Efetuar a atualização em “Sistema e atualizações” .
- Após o reinício automático, a atualização é confirmada pelo aparelho.




Via WLAN

É fornecida a versão mais recente do software. Uma mensagem de estado “Atualização disponível” aparece no ecrã.

 Para efetuar uma atualização via WLAN, o aparelho deve estar ligado à Internet.

- ▶ Tocar na mensagem de estado “Atualização disponível”
- ou
- ▶ Tocar em “Configurações” .
- ▶ Efetuar a atualização em “Sistema e atualizações” .
- Após o reinício automático, a atualização é confirmada pelo aparelho.

Aceder a informações sobre a atualização via WLAN

- ▶ Tocar em “Configurações” .
- ▶ Tocar em “Sistema e atualizações” .
- ▶ Tocar em  na indicação “Software mais recente”.

5.9 Modo de demonstração

Para fins de demonstração é possível escolher entre três modos de demonstração:


- Sem calor e sem água
- Sem calor e com água
- Sequência de vídeo – nenhuma operação possível.

Ativar o modo de demonstração

- ▶ Tocar em “Configurações”.
- ▶ Tocar em “Sistema e atualizações”.
- ▶ Tocar cinco vezes em “Número de série”.
- ▶ Introduzir o PIN “2007” e confirmar a introdução.
- ▶ Seleccionar um modo de demonstração.
- ▶ Ativar o modo de demonstração.

Desativar o modo de demonstração com funções reduzidas

- ▶ Tocar na indicação “Modo de demonstração”.
- ▶ Desativar o modo de demonstração.
- ▶ Introduzir o PIN “2007” e confirmar a introdução.

-  Antes de desativar o modo de demonstração, o abastecimento de água fresca tem de ser ligado e o abastecimento de água testado.

Desativar a sequência de vídeo

- ▶ Premir o ecrã tátil.
- ▶ Introduzir o PIN “2007” e confirmar a introdução

6 Funcionamento e Operação

Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver “2 Segurança”).

Os vários modos de funcionamento e configurações são acedidos através do menu principal. Dependendo do modo de funcionamento, são apresentadas opções de seleção adicionais e podem ser efetuadas configurações.

- i** Sob a opção do menu principal "Primeiro passo", estão disponíveis vídeos úteis com explicações simples sobre como operar e utilizar o X BO forno a vapor.

Informações e dicas

O botão "Info" e o símbolo ⓘ nos respetivos programas apresentam informações práticas sobre as funções mais importantes do X BO forno a vapor.

- ▶ Tocar no botão "Info".
- ▶ Tocar em ⓘ.

Instruções

O botão "Instruções" nos respetivos programas apresenta determinadas etapas sob a forma de animação (por exemplo, a inserção do BORA cartucho de limpeza).

- ▶ Tocar no botão "Instruções".

Mensagens de estado

As mensagens de estado são apresentadas na parte superior do ecrã.

- ▶ Observar as mensagens de estado.

6.1 Operar o ecrã tátil

O ecrã tátil responde ao toque com os dedos. Este reconhece diferentes comandos táteis:

| Comando tátil | Contacto | Tempo (contacto) |
|-------------------|---|------------------|
| Toque | Toque curto | 0,065 – 0,95 s |
| Premir contínuo | Toque longo | 1 – 8 s |
| Deslizar | Deslizar na vertical / horizontal | 0,15 – 8 s |
| Dígitos rotativos | Deslizar na vertical sobre os dígitos rotativos até que o valor desejado seja apresentado no centro dos dígitos rotativos | |

Tab. 6.1 Comandos táteis

6.2 Funções padrão

As funções padrão estão disponíveis em cada nível de menu e são apresentadas nas margens do ecrã:

Uma barra de deslocação na parte inferior do ecrã apresenta a área atualmente visível no menu.

- ▶ Deslizar para a esquerda ou para a direita no ecrã para mostrar outras áreas do menu.

| Símbolos/funções | Significado |
|--|---|
| ← Regressar ao nível de menu anterior | O visor muda novamente para o menu de nível superior. |
| 🏠 Regressar ao menu principal | O visor muda novamente para o menu principal. |
| 🚪 Abrir a porta | A porta abre automaticamente. |
| ☀️ Iluminação da câmara de cozedura | A iluminação da câmara de cozedura é ligada ou desligada. |
| Hora | Horas:Minutos |

Tab. 6.1 Funções padrão

Selecionar funções padrão

- ▶ Tocar no símbolo.

6.3 Funções globais



Fig. 6.1 Funções globais

As funções globais podem ser utilizadas independentemente do modo de funcionamento e em qualquer momento.

Aceder às funções globais

- ▶ Deslizar a partir da parte superior do ecrã para baixo.

Fechar as funções globais

- ▶ Deslizar para cima.

| Símbolos/ funções | Significado |
|-------------------------|---|
| Temporizador de cozinha | É possível definir uma contagem decrescente em segundos através do temporizador de cozinha. Após a conclusão da contagem decrescente, um sinal sonoro e ótico é emitido e o tempo continua a decorrer em contagem negativa. |
| Alarme | O alarme emite um sinal sonoro a uma hora previamente definida. Depois deste tempo, o tempo continua a decorrer em contagem negativa. |
| Pesquisa | A pesquisa de texto com sugestão automática facilita o comando e agiliza a localização da função desejada ou dos programas procurados. |
| Mensagem | Após o início do programa, é possível deixar uma mensagem para informar terceiros para não ajustar ou terminar o processo de cozedura em curso. |
| Bloqueio de operação | O bloqueio de operação evita alterações não intencionais ou não autorizadas das configurações selecionadas durante a operação. |
| Bloqueio de limpeza | Para limpar o ecrã durante o funcionamento, o ecrã e a tecla tátil de ligar/desligar são bloqueados durante 10 segundos quando ativado. |

Tab. 6.2 Funções globais

Selecionar função global

- ▶ Tocar no símbolo.

6.4 Menu principal

| Símbolos/funções | Significado |
|------------------|--|
| Manual | Cozedura manual |
| Automático | Programas automáticos |
| Primeiro passo | Conhecer a operação (pode ser ocultada em "Configurações") |
| Especial | Outros programas úteis |
| Favoritos | Lista com os programas automáticos preferidos |
| Clássico | Cozedura clássica |
| Multigaveta | Controlo das BORA multigavetas (função apenas disponível com multigavetas ligado) |
| Manutenção | Programas de manutenção e substituição do filtro |
| Configurações | Configurações do aparelho |
| Essencial | Programas automáticos simples (função apenas no modo de convidado; disponível no menu "Configurações") |

Tab. 6.3 Menu principal

Selecionar a opção de menu

- ▶ Tocar no símbolo.

Manual

Cozedura manual: a humidade e a temperatura pretendidas, bem como o tempo de cozedura, podem ser pré-definidas com precisão através de duas visualizações (deslizante ou rotativa). A adição de vapor manual opcional também pode ser ativada individualmente.

- As indicações aplicáveis às funções do forno tradicional, como o aquecimento superior/inferior e grelhador e que o forno a vapor X BO não oferece, podem ser ajustadas conforme a seguinte regra geral:

| Amplitude térmica de um forno tradicional | Configuração da cozedura manual |
|---|---------------------------------|
| 120 °C - 140 °C | 5 °C abaixo |
| 140 °C - 160 °C | 10 °C abaixo |
| 160 °C - 180 °C | 15 °C abaixo |
| 180 °C - 230 °C | 20 °C abaixo |

Tab. 6.4 Tabela de conversão




Predefinições

As opções de menu "Manual" e "Clássico" contêm predefinições (programas predefinidos) para as quais os parâmetros de cozedura são predefinidos em conformidade.

Estão disponíveis as seguintes predefinições: Cozer pãezinhos, cozer piza, gratinar caçarola, cozer bolos de frutas, cozer pound cake, cozer bolachas, legumes no forno, vaporizar legumes, vaporizar peixe, fazer assados, grelhar a ar quente, batatas fritas.

Uma vez selecionada a predefinição, os parâmetros de cozedura podem ser alterados, se necessário. Para cada predefinição, são armazenadas informações úteis para a utilização.

Selecionar predefinição

- ▶ Tocar em «Manual»  ou «Clássico» .
- ▶ Tocar em .
- ▶ Tocar na predefinição pretendida.
- ▶ Alterar as configurações, se necessário.

Automático

Sob esta opção de menu, é possível encontrar uma seleção de programas automáticos. Os programas definiram a temperatura, o tempo de cozedura e a adição de vapor ideais para os respectivos tipos de alimentos ou pratos. Em determinados programas, os valores sugeridos podem ser personalizados em relação ao tom e ao nível de cozedura (por exemplo, rijo/consistente/tenro). Os programas automáticos podem ser modificados individualmente e guardados com um novo nome. As dicas profissionais dão conselhos úteis sobre como preparar o prato.

Mostrar dica profissional

- ▶ Tocar no botão "Dica profissional".

Alterar o programa automático

Na visualização dos passos de cozedura, podem ser alterados os valores de cada passo de cozedura.

- ▶ Deslizar a partir da parte inferior do ecrã para cima no programa automático.
 - ▶ Selecionar o passo de cozedura.
- Findo o programa é possível guardar o programa automático alterado.

Iniciar o programa automático a partir de um passo de cozedura em particular


- ▶ Deslizar a partir da parte inferior do ecrã para cima.
- ▶ Selecionar o passo de cozedura.
- ▶ Tocar em "Iniciar o programa aqui"


Iniciar o programa automático no futuro

Para programas que podem ser iniciados em segurança no futuro, é possível alterar a barra de tempo com hora de início e fim (ver "Primeiros passos").

Descrição do programa automático - orientação


- Predefinição: 4 Porções / 4 Pessoas
- Assados: 1 Tabuleiro
- Pratos de carne: 800 g - 1000 g de carne
- Pão, pastelaria: aprox. 750 g de massa
- Arroz, Risotto: 300 g - 400 g de arroz seco sem líquido

 Colocar os alimentos a temperatura ambiente no forno a vapor. Primeiro, deixar descongelar os alimentos congelados.

 Durante alguns programas automáticos são utilizadas temperaturas elevadas (até 230 °C) para finalizar os pratos no X BO. Isto pode fazer com que seja ultrapassado o ponto de fumo das gorduras e dos óleos, o que pode levar ao aparecimento de fumo. Por esse motivo, recomenda-se o uso de gorduras e óleos com pontos de fumo elevados.

Primeiro passo

Vídeos úteis com explicações simples sobre o funcionamento e a operação do aparelho.

- ▶ Tocar em "Primeiro passo" .
- ▶ Tocar no vídeo.

É possível colocar os vídeos em pausa, se necessário.

► Premir o ecrã.

Especial

Esta opção de menu contém outros programas úteis: Manter quente, descongelar, reaquecer comida, reduzir bactérias, pré-aquecer pratos, cozer a vácuo, secar cogumelos, desidratar, derreter chocolate, descristalizar mel, deixar a massa levedar, conservar, preparar iogurte, aquecer panos húmidos, aquecer comida de bebé, descongelar pão e pãezinhos.


Cozer a vácuo

Se não tiver um selador a vácuo, pode simplesmente utilizar um saco com fecho: colocar os alimentos no saco e fechá-lo, deixando uma pequena abertura por fechar. Em seguida, mergulhar o saco em água com a abertura virada para cima até a linha de água atingir o fecho e o ar ser extraído do saco. Por fim, fechar a abertura restante. O saco de vácuo está pronto.

Favoritos


Os programas automáticos preferidos podem ser guardados nesta opção de menu.





Adicionar favoritos

- Navegar para o programa automático pretendido.
- Premir o prato.
- Tocar em .

Clássico

Com a função clássica, são possíveis todas as formas de preparação tradicionais habituais: assar, cozer, vaporizar e grelhar a ar quente. Estas utilizando apenas a combinação de ar quente e vapor.

-  Para informações de temperatura e de tempo, utilizar os valores mais baixos indicados nas embalagens dos alimentos.

| Símbolos/ modo de funcionamento | Significado |
|--|--|
|  Ar quente | O modo de funcionamento ar quente faz com que os pratos dourem uniformemente, graças a um débito de ar quente intenso. |
|  Cozer com humidade | Com o modo de funcionamento Cozer com humidade, é adicionada água ao débito de ar quente. A água evapora e cria um clima húmido na câmara de cozedura. Desta forma, os pratos não secam tanto e mantêm-se suculentos. Isto funciona com caçarolas, pratos de carne e peixe, cheesecakes e bolos secos. |
|  Vaporizar | Com uma temperatura até 100 °C e uma saturação de vapor máxima, o modo de funcionamento Vaporizar é um método de cozedura particularmente suave. Os alimentos são cozinhados a baixas temperaturas, conservando os seus aromas, nutrientes e vitaminas. Isto funciona com legumes, peixe e carne tenra. Também os dumplings são pratos típico que se pode vaporizar. |
|  Grelhador de ar quente | Através do transporte específico da câmara de cozedura húmida e do acréscimo de ar fresco à câmara de cozedura, o modo de funcionamento Grelhar a ar quente assegura um dourado intenso dos pratos e favorece a formação de aromas de assadura. É particularmente adequado para a preparação de carne, salsicha e legumes grelhados e para gratinar pratos. |

Tab. 6.5 Clássico

Multigaveta

Se o aparelho for instalado juntamente com BORA multigavetas, estas pode ser controladas e operadas através do ecrã tátil.

Manutenção



















O aparelho oferece programas de limpeza, secagem e substituição do filtro de odores (ver “7 Limpeza e manutenção”).

Configurações

Nesta opção de menu é possível efetuar configurações individuais para o aparelho.

i Código padrão para a desativação modo de convidado e sistema de segurança para crianças: 2021

6.4.1 Símbolos/funções comuns

| Símbolos/funções | Significado |
|---|---|
|  BORA Choice | De acordo com as orientações nutricionais da BORA |
|  Manuseamento | Intervenção do utilizador necessária |
|  Mais | Adicionar função |
|  Check | Confirmar |
|  Avançar | Ir para |
|  Fim | Terminar |
|  Stop | Parar função |
|  Tempo de cozedura | Cozinhar com tempo definido |
|  Temperatura interna | Cozinhar com termómetro alimentar |
|  Sem temperatura interna | Não foi seleccionada nenhuma temperatura interna; definir temperatura interna |
|  Rotativa | Mudar para a visualização rotativa |
|  Comando deslizante | Mudar para a visualização do comando deslizante |
|  Paragem da extração de vapor | Interromper a extração de vapor; abrir a porta imediatamente |
|  Adição de vapor | Adicionar vapor |
|  Sem adição de vapor | Não é possível adicionar vapor |
|  Temperatura | Configurações de temperatura |
|  Humidade | Configurações de humidade |
|  Programa automático alterado | Programa automático com parâmetros de cozedura alterados |

Tab. 6.6 Símbolos/funções comuns

6.5 Personalizar menu

É possível alterar a ordem dos símbolos dos seguintes menus consoante as necessidades pessoais:

- Menu principal
- Automático
- Primeiro passo
- Especial
- Manutenção

Mover símbolo

- ▶ Premir o símbolo e arrastá-lo para a posição pretendida.

6.6 Informações para institutos de teste

| Norma do produto | Temperatura | Humidade | Tempo/ temperatura interna | Suportes de alimentos | Níveis |
|---------------------|-------------|----------|----------------------------------|--|--------|
| Brócolos | 98 °C | 100 % | 9 min | Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado | Centro |
| Ervilhas congeladas | 100 °C | 100 % | 85 °C | Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado | Centro |

Tab. 6.7 Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1

| Norma do produto | Temperatura | Humidade | Tempo/ temperatura interna | Suportes de alimentos | Níveis |
|-------------------------------|-------------|----------|----------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Tarte de maçã (carga parcial) | 150 °C | 40 % | 90 °C | Assadeira e grelhador | Centro |
| Tarte de maçã (carga total) | 160 °C | 40 % | 90 °C | Assadeira e grelhador | Centro e em baixo |
| Pão-de-ló | 150 °C | 20 % | 35 min | Assadeira e grelhador | Centro |
| Biscoitos | 150 °C | 20 % | 20 min | Tabuleiro universal | Centro |

Tab. 6.8 Alimentos de teste de acordo com a norma EN 50304/EN 60350-1

7 Limpeza e manutenção

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver “2 Segurança”).

Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.

- i** Os intervalos de limpeza devem ser respeitados, caso contrário, haverá limitações no funcionamento.

- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza:

| Componentes | Ciclo de limpeza |
|---|---|
| Câmara de cozedura Limpeza intensiva | Conforme necessário, após um determinado período de utilização (indicação no aparelho). |
| Secagem | Em caso de humidade na câmara de cozedura |
| Termómetro alimentar | Imediatamente após a contaminação |
| Painel dianteiro do aparelho | Imediatamente após a contaminação |
| Suportes de alimentos | Após cada utilização |
| Filtro de drenagem | Imediatamente após a contaminação |
| Vedante da câmara de cozedura | Conforme necessário, após a preparação de aves |
| Filtro de odores | Substituir anualmente (indicação no aparelho) |

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

- ▶ Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor, esfregões ásperos, produtos abrasivos ou produtos de limpeza químicos agressivos (p. ex., spray para fornos).
- ▶ Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.
- ▶ Não utilizar pastilhas da máquina de lavar louça como substitutos do X BO cartucho de limpeza.

7.1 Limpar a câmara de cozedura

- i** o seu interior é completamente fabricado em aço inoxidável.
- i** A limpeza deve ser efetuada antes de períodos de ausência prolongados (por exemplo, férias).

7.1.1 Limpeza à mão

- ▶ Limpar a câmara de cozedura com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna.
- ▶ Secar a câmara de cozedura manualmente com um pano macio.

- i** Não encher a câmara de cozedura com água manualmente.

7.1.2 Programas de manutenção




O aparelho está equipado com um programa de limpeza e um programa de secagem automáticos.

Limpeza intensiva ✨

O programa de limpeza automática limpa e descalcifica completamente a câmara de cozedura com água quente e com as substâncias ecológicas do X BO cartucho de limpeza. Para uma longa vida útil do aparelho, a limpeza intensiva deve ser efetuada a cada duas a quatro semanas, dependendo da intensidade de utilização. Uma barra por baixo do símbolo de "Limpeza intensiva" apresenta o tempo restante até à próxima limpeza necessária.

- i** A limpeza intensiva só pode ser iniciada quando a temperatura do aparelho for inferior a 40 °C. Não inserir o cartucho de limpeza até que este tenha arrefecido.

- i** O tempo de limpeza pode variar devido a vários fatores (por exemplo, temperatura da água fresca, ligação monofásica).
- i** Caso ocorra uma falha de energia durante a limpeza intensiva, após o reinício do aparelho, é necessário um enxaguamento automático e a remoção do cartucho de limpeza.

- ▶ Retirar todos os suportes de alimentos da câmara de cozedura antes de iniciar o programa.
- ▶ Em caso de sujidade, limpar manualmente a assadeira e o grelhador.
- ▶ Remover resíduos grosseiros, bem como resíduos alimentares soltos da câmara de cozedura com uma folha de rolo de papel, por exemplo.
- ▶ Tocar em "Manutenção" .
- ▶ Tocar em "Limpeza intensiva" .
- ▶ Proceder como indicado por baixo do botão "Instruções".
- ▶ Tocar em .



A limpeza intensiva é concluída com a secagem automática da câmara de cozedura. Depois deste processo, os resíduos de limpeza presos separam-se do cartucho e caem na base da câmara de cozedura.

- ▶ Remover os resíduos de limpeza da câmara de cozedura e do vedante da câmara de cozedura.
- ▶ Se necessário, remover os resíduos fortemente presos que não tenham sido soltos pelo programa de limpeza.
- ▶ Inserir o filtro de drenagem na câmara de cozedura.
- ▶ Secar o vedante da câmara de cozedura manualmente com um pano macio.

- i** Depois de o aparelho ter aquecido pela primeira vez após a limpeza, é possível que ocorra uma ligeira libertação de fumo e odores quando a porta é aberta.

Secagem

Se a câmara de cozedura não estiver suja, mas apenas húmida devido ao vapor, o programa de secagem é suficiente. Este remove a humidade residual da câmara de cozedura através do ar quente e seco.

- ▶ Tocar em "Manutenção" .
- ▶ Tocar em "Secagem" .
- ▶ Secar o vedante da câmara de cozedura manualmente com um pano macio.

7.1.3 X BO cartucho de limpeza

O X BO cartucho de limpeza distingue-se pelo seu fácil manuseamento. O seu sistema de duas câmaras possibilita a limpeza e descalcificação numa única operação. O cartucho é selado com cera para que não haja necessidade de remover as tampas antes da utilização. Todas as substâncias são ecológicas. O cartucho é feito de material reciclado que pode ser eliminado e reciclado como resíduo plástico após a sua utilização.

- i** O X BO cartucho de limpeza XBORK está disponível no fornecedor ou através da página www.mybora.com.

7.2 Limpar o termómetro alimentar

Limpeza à mão

- ▶ Limpar o termómetro alimentar com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna.
- ▶ Secar o termómetro alimentar com um pano macio.

Limpeza automática

O termómetro alimentar é limpo em cada limpeza intensiva.

7.3 Limpar o painel dianteiro do aparelho

- ▶ Limpar o painel dianteiro do aparelho com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna ou com um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente.
- ▶ Secar o painel dianteiro do aparelho com um pano macio.

7.4 Limpar os suportes de alimentos

Os suportes de alimentos podem ser limpos à mão ou na máquina de lavar louça.

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar os suportes de alimentos com água quente.
- ▶ Limpar os suportes de alimentos com uma escova macia.
- ▶ Enxaguar bem os suportes de alimentos.
- ▶ Secar os suportes de alimentos com um pano macio.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar os suportes de alimentos virados para baixo na máquina de lavar louça.
- ▶ Certificar-se de que nenhum outro objeto entra em contacto com os suportes de alimentos.

7.5 Limpar o filtro de drenagem

O filtro de drenagem pode ser limpo à mão ou na máquina de lavar louça.

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar o filtro de drenagem com água quente.
- ▶ Limpar o filtro de drenagem com uma escova macia.
- ▶ Enxaguar bem o filtro de drenagem.
- ▶ Secar o filtro de drenagem com um pano macio.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar o filtro de drenagem na máquina de lavar louça.

- i** Assegurar que o filtro de drenagem está sempre introduzido. Os resíduos alimentares grosseiros podem entupir a drenagem de água e a bomba.

7.6 Limpar o vedante da câmara de cozedura

- ▶ Limpar o vedante da câmara de cozedura e o coletor de gotas com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna ou com um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente.
- ▶ Secar o vedante e o coletor com um pano macio.

- i** Um vedante da câmara de cozedura sujo pode provocar fugas.



7.7 X BO filtro de odores

O X BO filtro de odores reduz os odores no ar libertado da câmara de cozedura.

Para uma redução permanentemente eficaz dos odores, o filtro deve ser substituído regularmente. Uma barra por baixo do símbolo "Substituição do filtro" apresenta o tempo restante até à substituição do filtro de odores.

- i** O X BO filtro de odores XBOGF está disponível no fornecedor ou contactando a BORA através da página www.mybora.com.

7.7.1 Substituição do filtro

- ▶ Tocar em "Manutenção" .
- ▶ Tocar em "Substituição do filtro" .
- ▶ Proceder como indicado por baixo do botão "Instruções".


Ativar o filtro de odores

Após a substituição do filtro, é necessário ativar o filtro de odores novo.

- ▶ Tocar no botão "Ativar filtro de odores novo".
- ▶ Confirmar a substituição do filtro.

8 Resolução de falhas

- i** Em caso de erro, o utilizador é notificado imediatamente no ecrã grande. Com o seu smartphone, o utilizador pode ler o código QR apresentado no ecrã onde pode encontrar ajuda adicional e sugestões de solução ou encontrar esta informação em www.bora.com, em «Serviço de assistência». Na maioria dos casos, é possível encontrar uma solução rápida.
- i** Pode corrigir autonomamente as falhas e os erros que possam ocorrer durante a utilização diária. Tal permitirá poupar tempo e custos, uma vez que não será necessário solicitar o apoio ao cliente.
- Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver “2 Segurança”).

| Situação de operação | Causa | Solução |
|--|--|--|
| O aparelho não liga. (O botão de ligar  não se encontra visível) | O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso. O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas. Falha de energia. | Substituir o fusível. Voltar a ligar os disjuntores. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA. Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado. |
| O vapor sai durante a utilização. | O vedante da câmara de cozedura não está devidamente colocado. O vedante da câmara de cozedura está muito sujo. O vedante da câmara de cozedura está danificado. | Verificar a correta colocação do vedante da câmara de cozedura. Limpar o vedante da câmara de cozedura. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA. |
| Durante a utilização ouve-se um ruído de gorgolejar no sifão. | A ventilação do sifão está defeituosa. | Limpar o tubo de descarga. Contactar o serviço de limpeza de tubos. |
| A iluminação da câmara de cozedura não funciona. | A iluminação da câmara de cozedura apresenta defeito. | Contactar o serviço de assistência técnica da BORA. |
| Sai água do aparelho. | Mangueira de abastecimento da água ou a mangueira de drenagem da água apresentam defeito. A ligação da mangueira fixa do aparelho apresenta defeito. | Desligar o aparelho. Proteger o aparelho contra reativação. Fechar a válvula do abastecimento de água fresca. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA. |

Tab. 8.1 Resolução de falhas

Falhas e erros não descritos

- Desligar o aparelho.
- Contacte o serviço de assistência técnica da BORA (ver “11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios”) e indique o número de erro apresentado e o modelo de aparelho.

9 Montagem

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver “2 Segurança”).

9.1 Indicações de montagem

9.1.1 Informações gerais

- As pegas laterais são fornecidas para o transporte do aparelho.
- A altura de montagem do aparelho deve ser selecionada para que o conteúdo dos suportes de alimentos possa ser visto no nível superior.
- Para proteger o aparelho contra escorregamento ou queda, este deve ser montado num armário embutido.

9.1.2 Armário embutido

- Não deve ser montado qualquer painel traseiro do armário atrás do aparelho.
- Para evitar o sobreaquecimento, não montar o aparelho atrás de uma porta.
- No armário, deve estar incluída uma secção transversal de ventilação contínua de 160 cm².
- Deve ser respeitada a distância mínima de 30 mm entre o painel traseiro do aparelho e um componente adjacente.
- Para a variante de montagem de dois X BO um sobre o outro, planejar uma base de construção dimensionalmente estável ou ângulos de montagem do aparelho.
- O aparelho não deve ser montado por baixo de uma placa de cozinhar.

9.1.3 Ligação de água fresca

- O aparelho necessita de uma ligação de água permanente.
- O aparelho deve ser ligado ao abastecimento de água fresca (água fria) (fio de ligação de 3/4").
- A válvula do abastecimento de água fresca deve ser de fácil acesso quando o aparelho for instalado.

- Utilizar apenas a mangueira de abastecimento de água fornecida. A mangueira não deve ser dobrada, encurtada, aumentada ou substituída por outra mangueira.
- A mangueira de abastecimento de água não deve ser montada embutida.

Pressão da água de entrada

A pressão da água de entrada deve estar entre os 200 kPa (2 bar) e os 600 kPa (6 bar).

Na Dinamarca, Finlândia, Noruega e Suécia, a pressão da água de entrada mais elevada deve ser de, pelo menos, 1 MPa (10 bar).

- Se a pressão for superior a 600 kPa (6 bar), deve ser instalado um redutor de pressão para garantir um bom funcionamento.

9.1.4 Ligação de águas residuais

- A drenagem da água deve ser ligada a um sifão exposto ou a um sifão oculto através de uma ligação da mangueira fixa ou à ligação do aparelho do sifão da pia.
- A temperatura das águas residuais pode ir até aos 95 °C.
- O sifão deve estar facilmente acessível quando o aparelho for instalado.
- Utilizar apenas a mangueira de drenagem da água fornecida. A mangueira não deve ser dobrada, encurtada ou aumentada.
- A mangueira de drenagem da água não deve ser montada embutida.

9.2 Âmbito de fornecimento

| Âmbito de fornecimento X BO | Quantidade |
|---|------------|
| X BO forno a vapor | 1 |
| X BO assadeira e grelhador | 1 |
| X BO recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado | 1 |
| X BO tabuleiro universal | 2 |
| X BO cartucho de limpeza | 1 |
| X BO filtro de odores | 1 |
| X BO estrutura de espaçamento (montada) | 1 |
| Mangueira de abastecimento da água | 1 |
| Mangueira de drenagem da água | 1 |
| Filtro de drenagem | 1 |
| Braçadeira de mangueira | 2 |
| Placa de retenção do armário com parafusos | 2 |
| Modelo de montagem | 1 |
| Instruções de utilização e montagem | 1 |

Tab. 9.1 Âmbito de fornecimento

Verificar o âmbito de fornecimento

- ▶ Verificar se o âmbito de fornecimento está completo e sem danos.
- ▶ Informar imediatamente o serviço pós-venda da BORA, se houver peças em falta ou danificadas.
- ▶ Nunca montar peças danificadas.
- ▶ Eliminar a embalagem de transporte de forma correta (v. cap. Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação).

9.3 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta do aparelho são necessárias, entre outras, as seguintes ferramentas:

- Nível
- Chave Allen de 4 mm
- Chave de fendas
- Alicates para bomba de água

i Todos os trabalhos de montagem devem ser realizados com ferramentas manuais. Ao utilizar ferramentas elétricas, existe o risco de exceder o torque de aperto.

9.4 Medidas de montagem

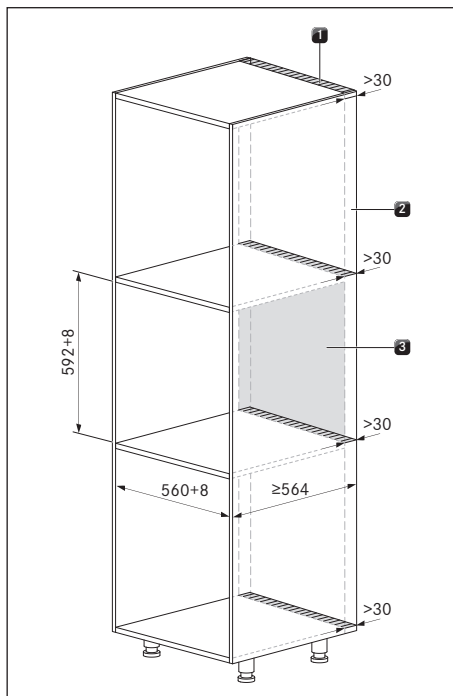


Fig. 9.1 Armário embutido

- [1] Distância mínima de 30 mm
- [2] Seção transversal de ventilação contínua de, pelo menos, 160 cm²
- [3] Painel traseiro do armário

i A profundidade mínima de instalação para o aparelho é de 564 mm. Deve ser planeada uma distância da parede se for utilizado um armário padrão com 560 mm de profundidade. Em geral, isto depende da respetiva situação de montagem e do número de estruturas de espaçamento X BO utilizadas (ver “9.5 X BO estrutura de espaçamento”).

- ▶ Preparar o armário embutido tendo em consideração as dimensões estabelecidas.
- ▶ Remover o painel traseiro do armário da parte traseira do nicho embutido do aparelho.
- ▶ Manter uma distância mínima de 30 mm do painel traseiro do armário e das prateleiras em

relação aos componentes adjacentes (secção transversal de ventilação contínua). Encurtar as prateleiras, se necessário.

- ▶ Para uma deteção correta do nível, alinhar com precisão a prateleira sobre a qual o aparelho é colocado utilizando um nível.

9.5 X BO estrutura de espaçamento

A estrutura de espaçamento permite variar a profundidade de instalação do aparelho. O aparelho já está equipado com uma estrutura de espaçamento. Dependendo da situação de instalação, a estrutura de espaçamento de 4 peças pode ser desmontada ou pode ser instalada mais uma (disponível como acessório X BO estrutura de espaçamento XBORS).

- i** Para uma acessibilidade otimizada, a estrutura de espaçamento deve ser montada/desmontada antes do aparelho.

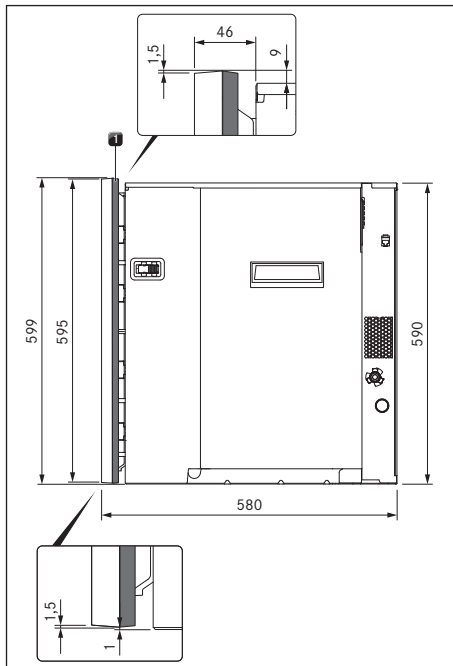


Fig. 9.2 Dimensões do aparelho

[1] Estrutura de espaçamento

Profundidade de instalação sem estrutura de espaçamento

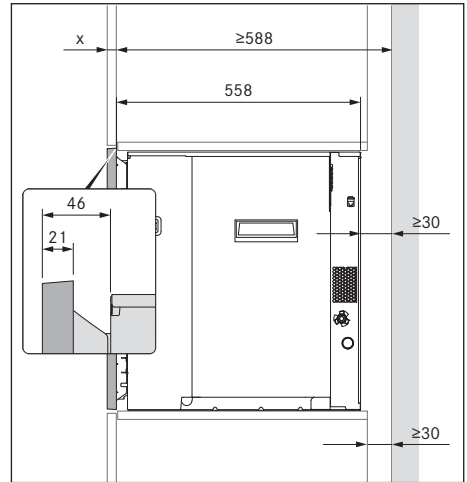


Fig. 9.3 Dimensões de instalação sem estrutura de espaçamento

Profundidade de instalação com uma estrutura de espaçamento

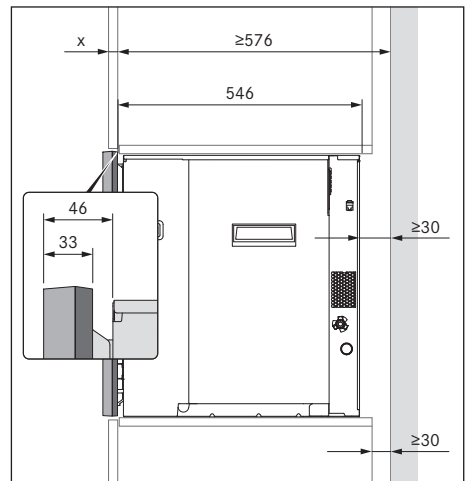


Fig. 9.4 Dimensões de instalação com uma estrutura de espaçamento

Profundidade de instalação com 2 estruturas de espaçamento

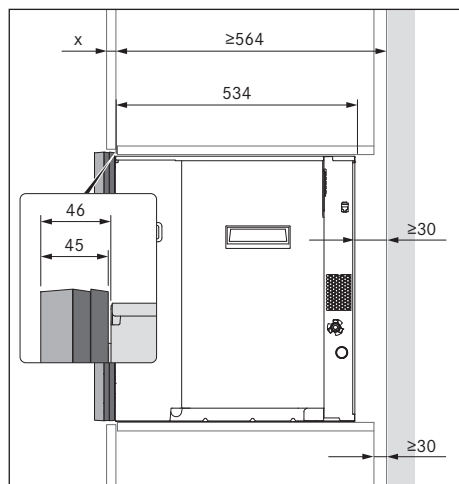


Fig. 9.5 Dimensões de instalação com 2 estruturas de espaçamento

Desmontar a estrutura de espaçamento

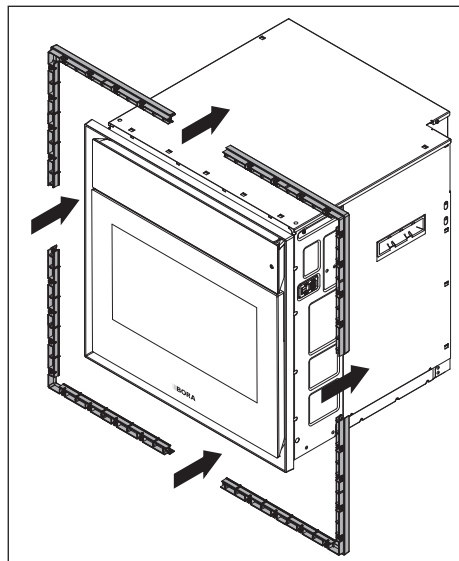


Fig. 9.6 Desmontar a estrutura de espaçamento

- ▶ Retirar manualmente os 4 elementos da estrutura de espaçamento da estrutura de montagem.

Montagem de estruturas de espaçamento adicionais

- ▶ Desmontar a estrutura de espaçamento do aparelho (ver “Desmontar a estrutura de espaçamento”).

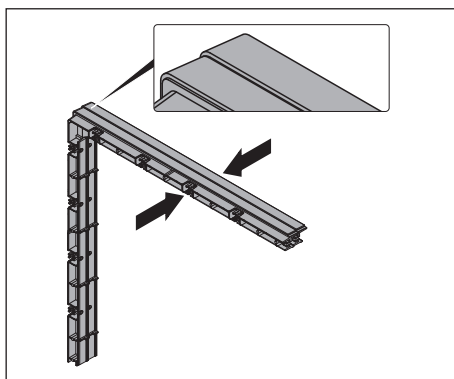


Fig. 9.7 2 elementos da estrutura de espaçamento

- ▶ Juntar 2 elementos da estrutura de espaçamento 4 vezes.

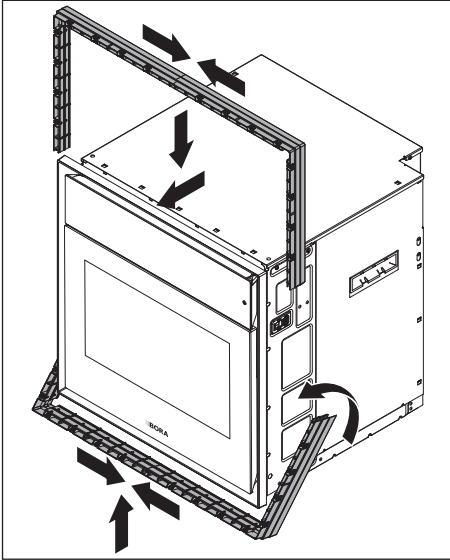


Fig. 9.8 Montagem de 2 estruturas de espaçamento

- ▶ Montar a estrutura de espaçamento na estrutura de montagem.

9.6 Instalação

Montar as placas de retenção do armário

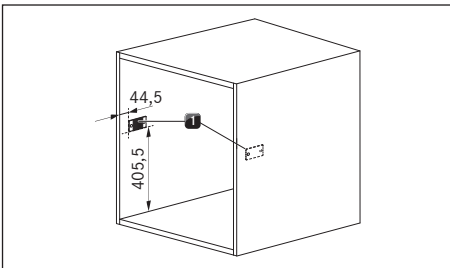


Fig. 9.9 Nicho embutido com placas de retenção do armário

- [1] Placas de retenção do armário

- ▶ Aparafusar as placas de retenção do armário à parte interior do nicho embutido, utilizando o modelo de montagem e os parafusos fornecidos.

Estabelecer as ligações do aparelho

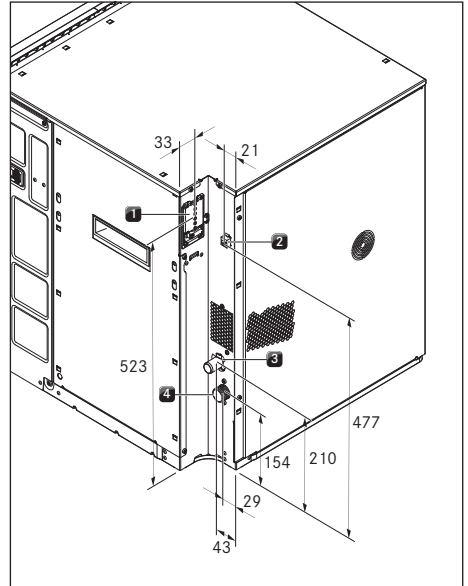


Fig. 9.10 Ligações do aparelho

- [1] Ligação à rede elétrica
- [2] Ligação RJ45 para as BORA multigavetas (sem ligação à rede)
- [3] Ligação de águas residuais
- [4] Ligação de água fresca

Drenagem da água

- O sifão de águas residuais deve ser instalado com, pelo menos, mais 100 mm de profundidade do que a ligação de águas residuais.
- A mangueira de drenagem da água não deve ser instalada sobre a extremidade do aparelho.

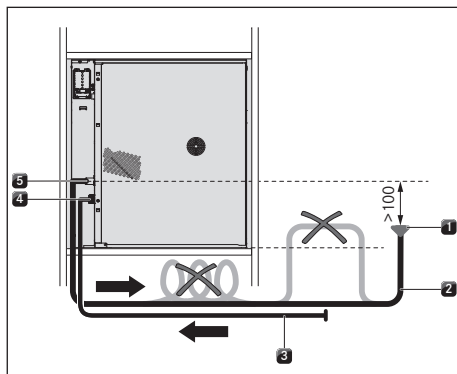


Fig. 9.11 Drenagem da água

- [1] Sifão de águas residuais
- [2] Mangueira de drenagem da água
- [3] Mangueira de abastecimento da água
- [4] Ligação de água fresca
- [5] Ligação de águas residuais

i Se o sifão de águas residuais não for instalado com, pelo menos, mais 100 mm de profundidade do que a ligação de águas residuais, deve ser utilizado o conjunto de montagem XBOMSU (suporte da mangueira). Deve certificar-se que o sifão de águas residuais é instalado com, pelo menos, mais 100 mm de profundidade do que a mangueira de drenagem da água instalada no suporte da mangueira.

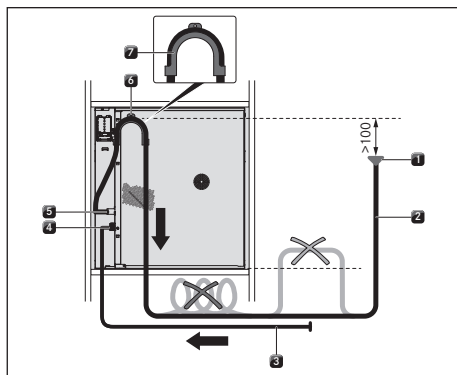


Fig. 9.12 Drenagem da água através do suporte da mangueira

- [1] Sifão de águas residuais
- [2] Mangueira de drenagem da água
- [3] Mangueira de abastecimento da água
- [4] Ligação de água fresca
- [5] Ligação de águas residuais
- [6] Orifício de montagem
- [7] Suporte da mangueira

- ▶ Aparafusar o suporte da mangueira no orifício de montagem na parte traseira do aparelho utilizando os parafusos fornecidos.
- ▶ Colocar a mangueira de drenagem da água da ligação de águas residuais diretamente sobre o suporte da mangueira e depois para baixo.

Ligação de águas residuais e frescas

- ▶ Verificar se existe um anel de vedação em cada uma das tampas roscadas da mangueira de abastecimento da água. Se necessário, inserir um anel de vedação.
- ▶ Aparafusar a mangueira de abastecimento da água com a extremidade angular à ligação de água fresca do aparelho. A extremidade angular deve estar virada para baixo.
- ▶ Verificar a união roscada quanto a uma instalação correta e sem fugas.
- ▶ Utilizar a braçadeira para mangueiras para fixar a mangueira de drenagem da água com a extremidade angular à ligação de águas residuais do aparelho. A extremidade angular deve estar virada para baixo. Se o conjunto de montagem XBOMSU for necessário, a extremidade angular deve estar virada para cima. A braçadeira de mangueira só pode ser apertada manualmente.
- ▶ Verificar a braçadeira para mangueiras quanto a uma instalação correta.
- ▶ Assegurar-se de que as mangueiras não estão dobradas.
- ▶ Abrir lentamente a válvula de abastecimento de água fresca e verificar se a ligação de água fresca está vedada. Se necessário, verificar o anel de vedação e a união roscada quanto a uma instalação correta.

Ligação à rede elétrica

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, bem como as disposições adicionais da empresa fornecedora de eletricidade.

- A ligação à corrente só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação e colocação em funcionamento corretas.
 - Não são permitidas ligações através de contactos de encaixe (tomadas Schuko).
 - Ligação monofásica
O aparelho está em conformidade com os requisitos da norma IEC 61000-3-12.
 - Este aparelho destina-se à utilização numa rede de distribuição de energia eléctrica com uma impedância do sistema Z_{max} no ponto de transmissão (ligação doméstica) com um máximo de 0,0416 ohms.
O utilizador deve garantir que o aparelho é operado apenas numa rede distribuição de energia eléctrica que cumpra com este requisito. Se necessário, a impedância do sistema pode ser obtida através da empresa distribuidora de energia local.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes de ligar o aparelho.
 - ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
 - ▶ Assegurar a ausência de tensão.
 - ▶ Ligar o aparelho exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de alimentação do tipo H 05 VV-F com a secção transversal mínima correspondente (ver tab. Segurança fusível e secção transversal mínima).

| Ligação | Segurança fusível | Consumo de energia máximo | Secção mínima |
|------------|-------------------|---------------------------|---------------------|
| Bifásica | 2 x 16 A | 6100 W | 2,5 mm ² |
| Monofásica | 1 x 16 A | 6100 W | 2,5 mm ² |

Tab. 9.2 Segurança fusível e secção mínima

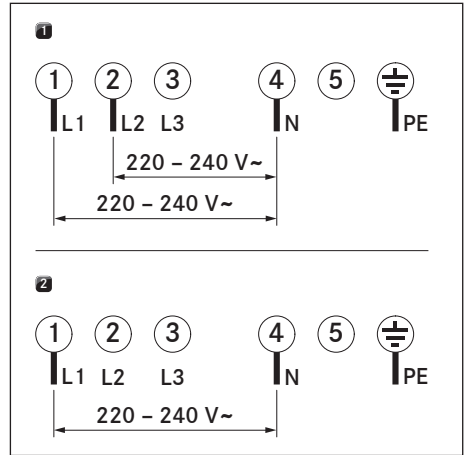


Fig. 9.13 Esquemas de ligação

- [1] Esquema de ligações para ligação bifásica, 16 A
 - [2] Esquema de ligações para ligação monofásica, 16 A
- ▶ Ligar o cabo de alimentação de acordo com o respetivo esquema de ligações (ver fig. Esquemas de ligações) à ligação à rede eléctrica do aparelho.
 - ▶ Fixar o cabo de alimentação com o fixador de cabos.
 - ▶ Fechar a tampa da carcaça de ligação à rede eléctrica.
 - ▶ Verificar a montagem correta.

Alinhar a unidade de comando

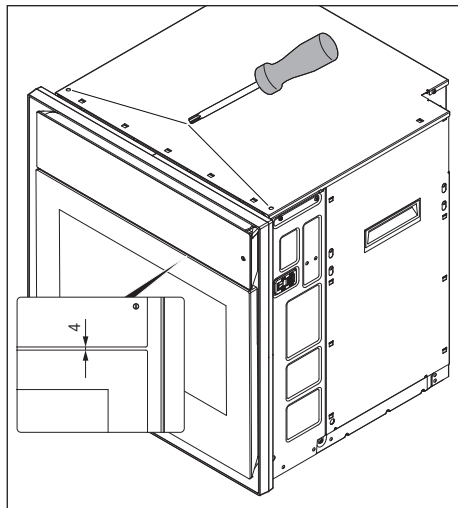


Fig. 9.14 Ajustar a distância entre a unidade de comando e a porta

- ▶ Certificar-se de que existe uma distância uniforme de 4 mm entre a unidade de comando e a porta. Para tal, rodar os parafusos de ajuste na dianteira na parte superior da carcaça.

Colocar o aparelho

- ▶ Empurrar o aparelho no nicho embutido até atingir a posição desejada. Certificar-se de que as mangueiras de água e o cabo de alimentação não estão presos ou danificados.
- ▶ Manter uma distância mínima de 30 mm entre a parte traseira do aparelho e os componentes adjacentes.
- ▶ Alinhar o aparelho centralmente entre a parte interior do nicho embutido.

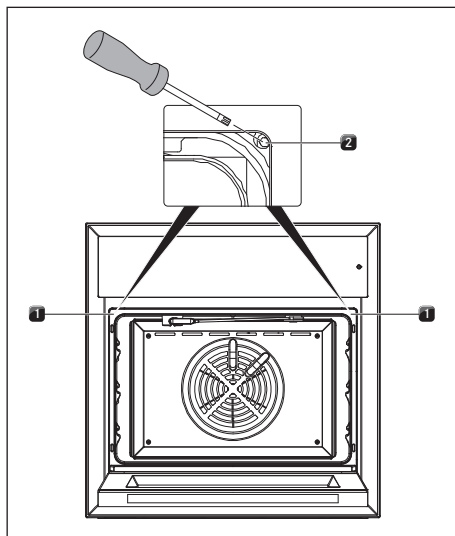




Fig. 9.15 Fixar o aparelho

- [1] Vedante da câmara de cozedura
- [2] Parafuso de fixação

- ▶ Abrir a porta.
- ▶ Retirar o vedante da câmara de cozedura no canto superior esquerdo e no canto superior direito para que o parafuso de fixação seja acessível para cada canto.
- Ao rodar o parafuso de fixação (chave Allen de 4 mm), a cunha de bloqueio do respetivo lado estende-se e pressiona na placa de retenção.
- ▶ Estender as cunhas de bloqueio à respetiva placa de retenção.
- ▶ Apertar as cunhas de bloqueio alternadamente.
- ▶ Humedecer o vedante com água.
- ▶ Pressionar o vedante da câmara de cozedura novamente para a ranhura.
- ▶ Verificar de todos os lados se o vedante da câmara de cozedura está devidamente instalado.
- ▶ Verificar o aparelho quanto a uma montagem correta.

Colocar o filtro de odores

- ▶ Retirar o novo filtro de odores da embalagem.
- ▶ Tocar em "Manutenção" .
- ▶ Tocar em "Substituição do filtro" .
- ▶ Proceder como indicado por baixo do botão "Instruções".

9.7 Ventilação

- i** Não é permitida uma instalação sem aberturas de retorno na zona de rodapé e no painel decorativo, bem como sem uma secção transversal de ventilação contínua de $>160\text{cm}^2$.

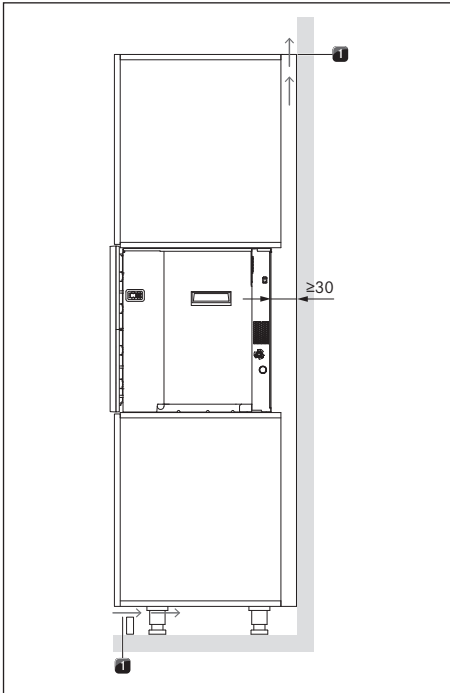



Fig. 9.16 Ventilação

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

- ▶ Fornecer aberturas de retorno cada uma com uma secção transversal total de $>160\text{ cm}^2$ na área de rodapé e no painel decorativo do armário.

9.8 Primeira colocação em funcionamento

É possível efetuar as seguintes configurações aquando da primeira colocação em funcionamento do aparelho:

- Selecionar idioma
 - Ativar a rede WLAN (para a implementação fácil de novas versões do software)
 - Definir data e hora (formato da hora)
 - Configurações da água (nível de dureza)
 - Selecionar preferências alimentares
- As configurações podem ser alteradas posteriormente.
- ▶ Tocar em "Configurações" .

- ▶ Coloque o filtro de drenagem antes da primeira utilização.
- ▶ Atualizar o software do aparelho sempre que necessário.

Em raras ocasiões, é possível que alguns resíduos de fabrico ainda estejam presentes na câmara de cozedura.

- ▶ Limpar a câmara de cozedura manualmente ou utilizando o programa de limpeza.

- i** Depois de o aparelho ter aquecido pela primeira vez, é possível que ocorra uma ligeira libertação de fumo e odores quando a porta é aberta.

9.9 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

- ▶ Explicar as funções básicas ao utilizador.
- ▶ Informar o utilizador sobre todos os aspetos relevantes para a segurança associados à operação e ao manuseamento.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas.

10.1 Colocação fora de serviço

Sob colocação fora de serviço é entendido a colocação fora de serviço final e a desmontagem. Após uma colocação fora de serviço, o aparelho pode ser instalado noutros móveis, ser revendido particularmente ou eliminado.

i A desconexão e fecho da ligação à corrente elétrica e de gás só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado.

- ▶ Desligar o aparelho para a colocação fora de serviço (ver "6 Funcionamento e Operação")
- ▶ Desligar o aparelho da fonte de tensão.

10.2 Desmontagem

Para a desmontagem é necessário garantir que o aparelho se encontra acessível e desligado da fonte de tensão.

- ▶ Fechar a válvula para abastecimento de água fresca.
- ▶ Desapertar os dois parafusos de fixação na parte superior esquerda e na parte superior direita atrás do vedante da câmara de cozedura.
- ▶ Deslocar o aparelho ligeiramente para a esquerda e direita para devolver as cunhas de bloqueio à sua posição original.
- ▶ Remover outros acessórios.
- ▶ Eliminar resíduos e acessórios contaminados, como descrito na secção "Eliminação ecológica".

10.3 Eliminação ecológica

Eliminação de embalagem de transporte

i A embalagem protege o aparelho de danos resultantes do transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com substâncias amigas do ambiente e propriedades de eliminação e são, por essa razão, recicláveis.

O retorno da embalagem ao ciclo dos materiais poupa gastos com matérias-primas e reduz a produção de resíduos. O seu fornecedor aceitará a embalagem de volta.

- ▶ Entregar a embalagem ao seu fornecedor ou
- ▶ Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

Eliminação de acessórios

- ▶ Eliminar corretamente os acessórios não usados ou gastos (filtro de carvão ativado, ...) tendo em consideração as disposições regionais.

Eliminação do aparelho antigo



Finda a vida útil dos aparelhos elétricos marcados com este sinal, os mesmos não podem ser eliminados no lixo doméstico. Estes devem ser eliminados num ponto de recolha para a reciclagem de resíduos de equipamento elétrico ou eletrónico. Informações sobre isto podem ser obtidas na junta de freguesia ou câmara municipal.

Os aparelhos elétricos e eletrónicos antigos possuem frequentemente materiais valiosos. Mas também incluem substâncias nocivas, necessárias para a sua função e segurança. No lixo doméstico ou se incorretamente tratados, tornam-se resíduos prejudiciais para a saúde humana e para o meio ambiente.

- ▶ Nunca elimine o seu antigo aparelho no lixo doméstico.
- ▶ Leve o aparelho antigo a um ponto de recolha regional para a restituição e reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos e outros materiais.

11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios

- Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

11.1 Garantia do fabricante da BORA

A BORA assume uma garantia do fabricante de dois anos para os seus produtos para os seus clientes finais. Esta garantia aplica-se aos clientes finais em conformidade com as alegações de defeito legais contra o vendedor do nosso produto.

A garantia do fabricante aplica-se aos produtos BORA aqui listados, adquiridos por distribuidores BORA autorizados ou por vendedores BORA especializados e instalados dentro da União Europeia (territórios ultramarinos excluídos), Suíça, Liechtenstein, Ucrânia, Rússia, Noruega, Sérvia, Israel, Reino Unido, Islândia, Índia, Austrália e Nova Zelândia, com exceção dos produtos designados pela BORA como artigos universais ou acessórios:

- BORA X BO forno a vapor
- BORA multigavetas

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA ao cliente final e é válida durante dois anos. Ao registar-se em www.mybora.com, a garantia do fabricante pode ser alargada para três anos.

A garantia do fabricante pressupõe que faça uma instalação profissional (de acordo com o item do período de montagem do BORA livreto de ventilação e instruções de operação atuais) do produto BORA com a ajuda do distribuidor BORA autorizado. O cliente final deve cingir-se às especificações e às informações das instruções de operação, durante a utilização.

Ao fazer uma reclamação ao abrigo da garantia do fabricante, o defeito deve ser comunicado diretamente à BORA e deve ser comprovado através de prova de compra. Alternativamente, a prova de compra pode ser fornecida através do registo em www.mybora.com.

A BORA garante que nenhum dos produtos BORA apresenta defeito material ou defeito de fabrico. O defeito já deve existir aquando da entrega ao cliente final. Ao acionar a garantia o período de garantia não é interrompido e não começa a contar de novo. A BORA reparará os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através da reparação ou da substituição. Todos os custos de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportados pela BORA.

Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado ou de um vendedor BORA especializado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal são
- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, de desmontagem e montagem inadequadas, de condensação, das condições climáticas adversas, como relâmpagos)
- Danos devidos a auto-reparações, reparações ou tentativas de reparação por pessoal não autorizado pela BORA ou empresas não autorizadas pela BORA
- Danos causados por água ou sujidade devido à falta de coberturas ou elementos
- Danos causados pela adição de água na câmara de cozedura
- Danos causados pela extensão da mangueira de abastecimento e de águas residuais sem aprovação de água potável ou linhas não especificadas por meio de um adaptador
- Danos em
 - Placas de plástico
 - Componentes de vidro
 - Componentes metálicos (revestidos e não revestidos)
 - Ecrã tátil
 - Plástico e outras peças de desgaste
- Danos devido a flutuações de tensão eléctrica

- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia e podem ser tomados sem custos associados.

Se um defeito não estiver coberto pela garantia do fabricante, o serviço de assistência técnico da BORA pode ser chamado a intervir.

Os custos resultantes não serão suportados pela BORA.

Estes termos de garantia estão sob a legislação da República Federal da Alemanha.

Entrar em contacto connosco:

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

- Telefone: +49 800 7890 0987

Segunda a Quinta das 08h00 às 18h00 e Sexta das 08h00 às 17h00

- E-Mail: info@bora.com

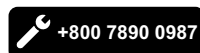
11.1.1 Extensão da garantia

Ao registar-se em www.bora.com/registration, pode prolongar a garantia.

11.2 Serviço de assistência

Serviço de assistência da BORA:

ver o verso das instruções de utilização e de montagem



- ▶ Em caso de falhas que o próprio utilizador não consiga resolver, contactar o distribuidor autorizado BORA ou a equipa de serviço de assistência da BORA.

O serviço de assistência da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).

Ambas as informações constam da etiqueta de identificação do Welcome Card, bem como no menu principal, em «Configurações» em «Sistema e Atualizações».

11.3 Peças sobresselentes

- ▶ Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ As reparações só podem ser efetuadas pelo serviço de assistência da BORA.

- i** As peças sobresselentes podem ser obtidas junto do distribuidor BORA e através da página de assistência técnica online da BORA www.bora.com/service ou através do número de telefone do serviço de assistência técnica.

11.4 Acessórios

- X BO cartucho de limpeza (seis unidades) XBORK/6
- X BO cartucho de limpeza (12 unidades) XBORK/12
- X BO filtro de odores XBOGF
- X BO recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado XBOGBG
- X BO assadeira e grelhador XBOBGR
- X BO tabuleiro universal XBOUB
- X BO Tapete de cozimento de silicone XBOSBM
- X BO estrutura de espaçamento XBORS
- X BO conjunto de montagem XBOMSU

Instruções de utilização e montagem:

○ Original

◎ Tradução

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

A divulgação e a reprodução do presente documento, a sua utilização e a comunicação do seu conteúdo só são permitidas se forem expressamente autorizadas.

As presentes instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo zelo. No entanto, pode dar-se o caso de alterações técnicas posteriores não terem sido ainda integradas e/ou de os correspondentes conteúdos não terem sido ainda adaptados. Por tal facto pedimos as nossas desculpas. É possível solicitar uma versão atualizada junto do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros de impressão e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Alemanha

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoyn NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

