

**DA** **Betjenings- og monteringsanvisning XBO**



# Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Generelle informationer</b>	<b>4</b>	5.8.9	Pleje	23
1.1	Gyldighed	4	5.8.10	Indstillinger	23
1.2	Ansvar	4	5.9	Cooldown	23
1.3	Produktoverensstemmelse	4	5.10	Brug af stegetermometer	23
1.4	Præsentation af oplysninger	4	5.11	Personliggørelse af menuen	23
<b>2</b>	<b>Sikkerhed</b>	<b>6</b>	5.12	Opdatering af enhedssoftwaren	24
2.1	Korrekt brug	6	5.13	Aktivering/deaktivering af demomodus	24
2.2	Personer med nedsatte funktioner	6	<b>6</b>	<b>Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>24</b>
2.3	Overordnede sikkerhedsanvisninger	6	6.1	Rengøring af tilberedningsrummet	25
2.4	Sikkerhedsanvisninger til montering	9	6.1.1	Manuel rengøring	25
2.4.1	Specielle sikkerhedsoplysninger vedrørende tilslutning af ferskvand	10	6.1.2	Plejeprogrammer	25
2.5	Sikkerhedsanvisninger til betjening	10	6.1.3	X BO rengøringspatron	25
2.6	Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje	13	6.2	Rengøring af stegetermometer	26
2.7	Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele	14	6.3	Rengøring af enhedens forside	26
2.8	Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse	15	6.4	Rengøring af det ovnfaste køkkenudstyr	26
<b>3</b>	<b>Tekniske data</b>	<b>16</b>	6.5	Rengøring af udløbsi	26
3.1	X BO dampovn	16	6.6	Rengøring af tilberedningsrummets tætning	26
3.1.1	Apparatmål	16	6.7	X BO lugtfilter	26
<b>4</b>	<b>Produktbeskrivelse</b>	<b>17</b>	6.7.1	Filterskift	26
4.1	Funktion	17	<b>7</b>	<b>Afhjælpning af fejl</b>	<b>27</b>
4.2	Opbygning	17	<b>8</b>	<b>Montering</b>	<b>28</b>
4.3	Touchdisplay	18	8.1	Monteringsanvisninger	28
4.3.1	Generelle symboler	18	8.1.1	Indbygningskabiner	28
4.4	Åbn døren	18	8.1.2	Tilslutning af rent vand	28
4.5	Stegetermometer	18	8.1.3	Afløbstilslutning	28
4.6	Ovnfast køkkenudstyr	19	8.2	Leveringsomfang	28
4.7	Demomodus	19	8.3	Værktøj og hjælpemidler	28
<b>5</b>	<b>Funktioner og betjening</b>	<b>20</b>	8.4	Indbygningsmål	29
5.1	Tænd/slukt enheden	20	8.5	X BO-afstandsramme	29
5.2	Åbn/luk døren	20	8.5.1	Afmontering af afstandsramme	30
5.3	Brug af det ovnfaste fad	20	8.5.2	Montering af en ekstra afstandsramme	31
5.4	Betjening af touchdisplay	20	8.6	Indbygning	31
5.4.1	Betjeningsprincip	21	8.6.1	Montering af kabinetlåseplade	31
5.5	Oplysninger, tips og vejledninger	21	8.6.2	Tilslutnings af apparater	31
5.6	Standardfunktioner	21	8.6.3	Vandafløb	31
5.7	Globale funktioner	21	8.6.4	Vandtilførsel og afløbstilslutning	32
5.8	Hovedmenu	21	8.6.5	Tilslutning til strømforsyning	32
5.8.1	Manuel	22	8.6.6	Tilslutning til BORA-multi-skuffe (ekstraudstyr)	33
5.8.2	Presets	22	8.6.7	Juster betjeningsenhed	33
5.8.3	Automatik	22	8.6.8	Indsætning og fastgørelse af apparatet	33
5.8.4	Første skridt	22	8.6.9	Isætning af lugtfilter	34
5.8.5	Specialiteter	22	8.7	Ventilation	34
5.8.6	Favoritter	23	8.8	Første ibrugtagning	34
5.8.7	Klassisk	23	8.9	Overdragelse til brugeren	35
5.8.8	Multiskuffe	23	<b>9</b>	<b>Tage ud af drift, afmontering og bortskaffelse</b>	<b>35</b>
			9.1	Tage ud af drift	35

---

9.2	Afmontering .....	35
9.3	Miljøvenlig bortskaffelse .....	35
9.3.1	Bortskaffelse af transportemballage.....	35
9.3.2	Bortskaffelse af tilbehør .....	35
9.3.3	Bortskaffelse af den gamle enhed .....	35
<b>10</b>	<b>Garanti, teknisk service, reserve dele og tilbehør</b>	<b>36</b>
10.1	Garanti fra BORA som producent.....	36
10.1.1	Garantiudvidelse.....	36
10.2	Service.....	37
10.3	Reserve dele.....	37
10.4	Tilbehør .....	37
<b>11</b>	<b>Produktdatablad</b>	<b>38</b>
<b>12</b>	<b>Information til testinstitutter</b>	<b>39</b>

# 1 Generelle informationer

Denne vejledning og alle medleverede dokumenter indeholder vigtige oplysninger, som beskytter dig mod skader og forhindrer beskadigelse af udstyret.

► Følg instruktionerne i alle dokumenter, der indgår i leveringsomfanget.

Montering, installation og ibrugtagning må kun udføres under overholdelse af gældende nationale love, forskrifter og standarder. Arbejdet skal udføres af kvalificerede fagpersoner, som er bekendt med og overholder de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.

Alle sikkerhedsanvisninger og advarsler samt betjeningsanvisninger i de medleverede dokumenter skal overholdes.

Gem denne vejledning og giv den videre til en eventuel senere ejer.

## 1.1 Gyldighed

Denne betjeningsvejledning gælder for flere apparatmodeller. Derfor kan den indeholde beskrivelse af nogle funktioner, som ikke er relevante for dit apparat. Illustrationerne kan i afvige i detaljerne og skal derfor forstås som skematiske fremstillinger.

## 1.2 Ansvar

Enkelhedens BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd og BORA Lüftungstechnik GmbH – i følgende BORA – hæfter ikke for skader, der opstår på grund af hhv. overtrædelse og manglende overholdelse af bilag, som er inkluderet i leveringsomfanget!

Derudover hæfter BORA ikke for skader, som opstår på grund af ukorrekt montering og manglende overholdelse af sikkerhedsanvisninger og advarsler!

## 1.3 Produktoverensstemmelse


Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-/EF-retsforskrifter:

- Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design
- 2011/65/EU RoHS-direktivet

Hermed erklærer BORA Vertriebs GmbH & Co KG, at radioudstyrstypen X BO er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

Udstyret understøtter følgende frekvensbånd:

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

	AD	AT	BE	CH	CZ	DA	DK	EE	ES
	FI	FR	IE	IT	LI	LU	MC	MT	NL
	NEJ	PL	PT	RO	SE	SI	SK	SM	UK(N I)

I disse lande gælder følgende for 5 GHz WiFi: Kun til indendørs brug.

**Apparatet er i overensstemmelse med følgende UK-retsforskrifter:**

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

EU-overensstemmelseserklæringens fuldstændige tekst og den Statement of Compliance, der gælder for Storbritannien, kan findes på følgende website: <https://www.bora.com>

## 1.4 Præsentation af oplysninger

Den artikel, der er beskrevet i denne vejledning kaldes i det følgende også apparat. Alle mål er angivet i millimeter.


### Handlingsanvisninger

► Udfør altid alle instruktioner i den angivne rækkefølge.

### Punkttopstillinger

- Punkt 1
- Punkt 2

### Informationspunkter

 En information gør opmærksom på særlige forhold, som du altid skal tage hensyn til.

### Sikkerhedsanvisninger og advarsler

#### FARE



#### Farens type og kilde

Konsekvenser, hvis anvisningerne ikke følges

► Handlinger med henblik på at undgå en given fare

Her gælder følgende:

- Advarsler gør opmærksom på en øget risiko for personskade.
- Signalet angiver, hvor alvorlig faren er.

Advarsels-tegn	Signalord	Risiko
	Fare	Henviser til en umiddelbart farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Advarsel	Henviser til en potentielt farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ignoreres.
	Forsigtig	Gør opmærksom på en potentielt farlig situation, som kan medføre mindre eller lette personskader, hvis den ignoreres.
	Bemærk	Henviser til en potentiel farlig situation, som kan medføre materiel skade, hvis den ignoreres.

Tab. 1.1 Advarselstegnenes og signalordenes betydning

## 2 Sikkerhed

Apparatet lever op til de eksisterende sikkerhedsbestemmelser. Brugeren er ansvarlig for den sikre brug af apparatet, rengøring og vedligeholdelse. Ukorrekt brug kan medføre personskader og materiel skade.

### 2.1 Korrekt brug

Apparatet er kun beregnet til tilberedelse af mad i private husholdninger.

**i** Apparatet må kun anvendes i frostsikre rum.

Dette apparat er ikke beregnet til:

- kommercielt brug (gastronomi)
- udendørs brug
- opvarmning af rum
- brug på mobile opstillingssteder som motorkøretøjer, skibe eller fly
- brug i højder over 2000 m (meter over havets overflade)
- brug, når det ikke er fuldstændigt monteret

En anden anvendelse end den, som går ud over den her beskrevne, gælder som ukorrekt brug.

**i** BORA hæfter ikke for skader på grund af fejlagtig montering, ukorrekt brug eller forkert betjening.

Enhver uretmæssig anvendelse er forbudt!

### 2.2 Personer med nedsatte funktioner

#### Børn

Apparatet kan bruges af børn fra og med 8 år, som er under opsyn eller blevet instrueret i den sikre brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. Børn må ikke lege med apparatet.

- ▶ Anvend børnesikringen, således at børnene ikke kommer til at tænde for apparaterne eller ændre på indstillingerne uden opsyn.
- ▶ Børn i nærheden af apparatet skal holdes under opsyn.
- ▶ Opbevar ikke genstande, der kan have børns interesse, i opbevaringsrum over eller bag apparatet eller i ovenrummet. Ellers forledes børnene nemt til at klatre rundt på apparatet (den åbne dør).

**i** Rengøring og pleje må ikke foretages af børn, medmindre de holdes under opsyn.

#### Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner

Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner samt af personer med manglende erfaring eller viden, forudsat disse personer holdes under opsyn, eller de forudgående har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået, hvilke risici der er forbundet med håndteringen. En ibrugtagning kan begrænses ved hjælp af en børnesikring.

### 2.3 Overordnede sikkerhedsanvisninger

#### **⚠ FARE**

##### **Kvælningsfare på grund af emballagedele**

Emballagedelene (fx folie og flamingo) kan være livsfarligt for børn.

- ▶ Opbevar emballagedelene uden for børns rækkevidde.
- ▶ Bortskaf emballagen med det samme og på korrekt vis.

## FARE

### Fare for hhv. elektrisk stød og kvæstelser på grund af beskadigede overflader

På grund af revner, ridser eller brud i apparaters overflade (f.eks. beskadiget glas), især omkring betjeningsenheden, kan den underliggende elektronik blive blotlagt eller beskadiget. Det kan resultere i elektrisk stød. Desuden kan en beskadiget overflade forårsage skader.

- ▶ Undlad at røre ved den beskadigede overflade.
- ▶ Sluk for apparatet med det samme, hvis der er brud, revner eller ridser i det.
- ▶ Sørg for en sikker frakobling af apparatet fra strømmettet med ledningssikkerhedsafbrydere, sikringer, sikringsautomater eller kontaktorer.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

## FARE

### Fare for kvæstelser på grund af overbelastning af den åbne dør

Den åbne dør må maksimalt belastes med 22,5 kg.

- ▶ Sørg for, at børn hindres i at stå, sidde eller støtte sig op ad den åbne dør.
- ▶ Støt, stil eller sæt dig ikke på den åbne dør.
- ▶ Anbring ikke tunge genstande på den åbne dør.

## ADVARSEL

### Hhv. kvæstelsesfare og beskadigelse på grund af forkerte dele eller selvstændige forandringer.

Forkerte komponenter kan resultere i personskader eller i beskadigelse af apparatet. Ændringer, til- eller ombygninger på apparatet kan påvirke sikkerheden.

- ▶ Brug kun originale dele.
- ▶ Undlad at foretage forandringer, monteringer eller ombygninger på apparatet.

## ADVARSEL

### Risiko for personskader på grund af mekaniske skader på apparatet

Mekaniske skader (f.eks. brud, deformation, løse limninger ...) på apparatet, samt på ledninger og tilbehør kan føre til personskader.

- ▶ Sæt apparatet ud af drift.
- ▶ Forsøg ikke selv at reparere eller udskifte beskadigede komponenter.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam.

## FORSIGTIG

### Risiko for personskade som følge af nedfaldende komponenter

Nedfaldende komponenter kan forårsage skader.

- ▶ Læg altid afmonterede komponenter på et sikkert sted ved siden af apparatet.
- ▶ Sørg for, at ingen afmonterede komponenter kan falde ned.

## FORSIGTIG

### Fare for kvæstelser på grund af overbelastning

Under transport og montering af apparater kan en forkert håndtering medføre skader i leddene og lænden.

- ▶ Ved behov må apparatet kun transporteres og monteres sammen med en anden person.
- ▶ Brug om nødvendigt egnede hjælperekskaber for at undgå skader og kvæstelser.

## FORSIGTIG

### Beskadigelse på grund af ukorrekt brug

Apparaternes overflader må ikke bruges som køkkenbord eller aflægningsflade. Derved kan apparaterne blive beskadiget (især på grund af hårde og spidse genstande).

- ▶ Anvend ikke apparaterne som køkkenbord eller aflægningsflade.
- ▶ Hold hårde eller spidse genstande fjern fra apparaternes overflader.

## BEMÆRK

### Skade på apparatet på grund af tildækket temperatursensor

Hvis temperatursensoren i tilberedningsrummet tildækkes og dermed blokeres, f.eks. på grund af fødevarer, der indsættes for højt, kan det medføre skader på apparatet på grund af overophedning.

- ▶ Sørg for, at sensoren i tilberedningsrummet er fri, og at den ikke tildækkes.
- ▶ Sørg for, at sensoren i tilberedningsrummet er ren, og overhold de foreskrevne rengøringsintervaller.

## BEMÆRK

### Forstyrrelser og fejl

I tilfælde af funktionsfejl eller forkert betjening udsendes fejlmeddelelser.

- ▶ I tilfælde af forstyrrelser og fejl skal du følge de anvisninger, der vises på apparatets display og anvisningerne i kapitlet Afhjælpning af fejl.
- ▶ Sluk for apparatet ved beskrevne forstyrrelser og fejl og kontakt BORAs serviceteam.

## BEMÆRK

### Skader på udstyret på grund af husdyr

Husdyr kan skade udstyret eller selv komme til skade.

- ▶ Husdyr skal holdes fjern fra apparatet.



## 2.4 Sikkerhedsanvisninger til montering

### FARE

#### Fare for personskade på grund af forkert montering

Manglende overholdelse af monteringsforskrifterne kan føre til personskader.

- ▶ Installation og montering af apparatet må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- ▶ Apparatet må kun monteres i spændingsfri tilstand.
- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ Udfør alt arbejde på apparatet grundigt.
- ▶ Før apparatet eller systemet overdrages til slutbrugeren skal du sikre dig, at det er blevet installeret korrekt.

### FARE

#### Fare for elektrisk stød på grund af ukorrekt nettilslutning

Hvis apparatet ikke er koblet korrekt til netspændingen, er der fare for strømstød.

- ▶ Kontrollér, at apparatet er koblet til netspændingen med en fast forbindelse.
- ▶ Kontrollér yderligere, at apparatet bliver koblet til et beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne.
- ▶ Kontrollér, at der er en alpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm, der gør det muligt at afbryde forbindelsen til elnettet (ledningssikkerhedsafbryder, sikringer, sikringsautomat eller kontaktor).

### FARE

#### Fare for elektrisk stød på grund af beskadiget nettilslutning

Hvis nettilslutningskablet beskadiges (fx under montering), kan dette forårsage et elektrisk (dødeligt) stød.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver klemt eller beskadiget.

### FARE

#### Fare for elektrisk stød på grund af beskadiget apparat

Et beskadiget apparat kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Kontrollér, at der ikke er skader på apparatet, inden montering.
- ▶ Undlad at montere eller tilslutte et beskadiget apparat.
- ▶ Undlad at tage beskadigede apparater i drift.

## BEMÆRK

### Skader på udstyret på grund af forkert elektrisk tilslutning

Den elektriske sikkerhed på apparatet er kun garanteret, såfremt det bliver tilsluttet et beskyttelsesledersystem, der er installeret efter forskrifterne.

- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ Kontrollér, at de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger er overholdt. Udstyret skal være egnet til den lokale spænding og frekvens.
- ▶ Kontrollér oplysningerne på typeskiltet og undlad at tilslutte apparatet ved afvigelser.
- ▶ Brug kun de angivne tilslutningskabler.

## 2.4.1 Specielle sikkerhedsoplysninger vedrørende tilslutning af ferskvand

### ADVARSEL

#### Sundhedsfare på grund af forurenet vand

Brug af forurenet vand udgør en sundhedsfare

- ▶ Slut apparatet til drikkevandsforsyningen.
- ▶ Sørg for, at kvaliteten af ferskvandet svarer til det enkelte lands drikkevandsforordning.
- ▶ Tilslutning af ferskvand må kun udføres af uddannede fagfolk, der kender og tager hensyn til de lokale forskrifter.

### FORSIGTIG

#### Vandskader på grund af forurening

Forurening i vandledningen kan sætte sig i apparatets ventil. Hvis ventilens funktion forstyrres, kan der løbe vand ud.

- ▶ Skyl vandledningen før apparatet tilsluttes, eller når der arbejdes på vandledningen.

## 2.5 Sikkerhedsanvisninger til betjening

### FARE

#### Brandfare på grund af overophedet olie eller fedt

Olie eller fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

- ▶ Efterlad aldrig apparatet uden opsyn ved arbejde med olie og fedt.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke brande fra antændt olie og fedt med vand.
- ▶ Sluk for apparatet.
- ▶ Sluk en brand, fx ved at kvæle ilden med et låg eller et brandslukningstæppe.

### FARE

#### Brandfare på grund af tørring

Ved tørring kan der opstå brandfare.

- ▶ Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når du tørrer urter, brød, svampe osv.
- ▶ Hold ovnen lukket i tilfælde af røgudvikling og afbryd strømforsyningen.
- ▶ Åbn først døren, når røgen er trukket væk.

**⚠ FARE****Fare for forbrænding eller eksplosion ved antændelige væsker**

Antændelige væsker (alkoholdampe) kan antændes i det varme ovnrum eller eksplodere og medføre alvorlige kvæstelser.

- ▶ Tilbered ikke retter med store mængder stærke alkoholholdige drikkevarer.
- ▶ Brug kun små mængder stærke alkoholholdige drikkevarer.
- ▶ Hæld ikke antændelige væsker (fx spiritus) på opvarmede fødevarer.

**⚠ FARE****Fare for forbrænding eller eksplosion på grund af lukkede konservesdåser**

Når lukkede konservesdåser opvarmes, opstår der et overtryk, som kan få dåserne til at eksplodere og forårsage alvorlige kvæstelser.

- ▶ Opvarm ikke lukkede konservesdåser.

**⚠ ADVARSEL****Risiko for forbrændinger fra varm mad**

Maden kan løbe ud, når det ovnfaste køkkenudstyr sættes ind eller tages ud. Kontakt med varm mad kan give alvorlige forbrændinger.

- ▶ Vær opmærksom på, at der ikke løber mad ud, når det ovnfaste køkkenudstyr sættes ind eller tages ud.

**⚠ ADVARSEL****Fare for forbrænding på grund af strømsvigt**

Under eller efter et strømsvigt kan et apparat, der tidligere var i brug, stadig være varmt.

- ▶ Rør ikke ved apparatet, så længe det er varmt.
- ▶ Hold børn væk fra det varme apparat.

**⚠ ADVARSEL****Risiko for forbrændinger fra varme overflader.**

Apparatet og dele, man kan komme i berøring med (ovnrum, dør, varmeelementer, stegetermometer, tilbehør), bliver varme i drift. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- ▶ Der må ikke røres ved varme overflader.
- ▶ Brug om nødvendigt altid egnede hjælperedskaber (grydelapper, varmeisolerende handsker).
- ▶ Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre disse er under konstant opsyn.

**⚠ ADVARSEL****Risiko for personskade på grund af bevægelige komponenter**

Ved åbning og lukning af døren eller betjeningsenheden, er der risiko for personskade.

- ▶ Vær opmærksom på ikke at røre apparatet, når døren eller betjeningsenheden bevæges (særligt når der er børn til stede).

## ADVARSEL

### Risiko for personskade på grund af åben dør

Fare for fald eller klemning hvis døren står åben.

- ▶ Luk døren efter brug.

## ADVARSEL

### Korrosionsfare

Rustende materiale (f.eks. serveringsfade, bestik) kan medføre korrosion i ovnrummet.

- ▶ Brug kun originalt tilbehør i ovnrummet.

## ADVARSEL

### Fare for personskade på grund af varm damp

Varm damp kan slippe ud, når døren åbnes, hvis der på forhånd ikke er foretaget dampudsugning. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Efter åbning kan der dryppe varmt vand af døren.

- ▶ Stå ikke for tæt på udstyret, når du åbner døren.
- ▶ Åbn døren forsigtigt.
- ▶ Hold børn væk fra undslippende damp.

## ADVARSEL

### Risiko for personskade ved skødesløs brug af stegetermometeret

Skødesløs indføring af stegetermometeret i maden kan føre til stikskader.

- ▶ Vær opmærksom på stegetermometerets nøjagtige placering.

## BEMÆRK

### Skader på udstyret

Forkert brug kan føre til skader på udstyret.

- ▶ Vær opmærksom på, at afløbssien altid er sat i. Grove madrester kan sætte sig fast afløbet og stoppe pumpen.
- ▶ Læg aldrig f.eks. aluminiumsfolie eller bagepapir i bunden af ovnrummet.
- ▶ Sæt aldrig kogegrej direkte på bunden af ovnrummet.
- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller væsker i ovnrummet.
- ▶ Hold døren lukket under drift, da betjeningspanelet ellers bliver meget varmt.
- ▶ Opsaml altid dryppende fedt i en passende beholder.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug.

## BEMÆRK

### Forhøjet luftfugtighed

Ved hver madlavnings- og rengøringsproces frigives der fugt til luften i rummet.

- ▶ Sørg derfor altid for en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft f.eks. ved at åbne et vindue.
- ▶ Sørg for et normalt, behageligt indeklima (45–60% luftfugtighed), fx ved at åbne naturlige ventilationsåbninger eller ved at anvende mekanisk udluftning.

## 2.6 Sikkerhedsanvisninger for rengøring og pleje

### FARE

**Brandfare på grund af overophedet olie eller fedt**

Olie og fedt kan hurtigt varmes op og antændes.

► Fjern olie- og fedtresten fra ovnrummet inden brug.

### ADVARSEL

**Risiko for forbrændinger fra varme overflader.**

Apparatet og dele, man kan komme i berøring med (ovnrum, dør, varmeelementer, stegetermometer, tilbehør), bliver varme under rengøringen. Berøring af overfladerne, mens de endnu er varme, kan medføre alvorlige brandsår.

- Der må ikke røres ved varme overflader.
- Lad enheden og dele, som kan berøres, køle af før og efter rengøring.
- Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre disse er under konstant opsyn.

### ADVARSEL

**Korrosionsfare**

Der er risiko for korrosion, hvis mad eller væsker, der indeholder salt, sætter sig fast på ovnrummets rustfri stål vægge.

► Fjern mad og væsker, der indeholder salt, fra ovnrummets rustfri stål vægge.

### ADVARSEL

**Fare for personskade på grund af varm damp**

Varm damp kan slippe ud, når døren åbnes, hvis der på forhånd ikke er foretaget dampudsugning. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Efter åbning kan der dryppe varmt vand af døren.

- Stå ikke for tæt på udstyret, når du åbner døren.
- Åbn døren forsigtigt.
- Hold børn væk fra undslippende damp.

### ADVARSEL

**Fare for personskade fra varmt vand og rengøringsmidler**

Åbning af døren under rengøringsprogrammet kan forårsage forbrændinger eller øjenirritation.

► Åbn ikke døren under rengøringsprogrammet.

### FORSIGTIG

**Øjenirritation fra rengøringsrester**

Eventuelle rester af rengøringsmidlet i ovnrummet og i den tomme rensespatron kan forårsage irritation, hvis det kommer i kontakt med øjnene.

► Vask hænder efter håndtering af rengøringsmidlet eller rensespatronen.

## BEMÆRK

### Skader på udstyret på grund af beskidt udstyr

Snavs kan forårsage skader, begrænsninger i funktionen eller lugtgener. I værste fald kan der endda opstå en farekilde.

- ▶ Rengør udstyret regelmæssigt.
- ▶ Fjern derfor snavs med det samme.
- ▶ Brug kun ikke-skurende rengøringsmidler for at undgå ridser og kradsler i overfladen.
- ▶ Kontrollér, at der ikke kan trænge vand ind i apparatet, når du rengør det. Sørg for at vride kluden godt op inden brug. Du må aldrig sprøjte vand på apparatet. Hvis der trænger vand ind, kan det forårsage skader.
- ▶ Anvend ikke damprenser til rengøringen. Dampen kan få de strømførende dele til at kortslutte og medføre beskadigelse af apparatet.
- ▶ Bemærk alle oplysninger i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- ▶ Brug ikke kraftige rengøringsmidler med slibemiddel eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnrummet og glasoverfladerne (dør og betjeningsenhed). Dette kan ridse overfladerne og ødelægge glasset.
- ▶ Brug udelukkende originale BORA rengøringspatroner, da patroner fra andre producenter kan forårsage uoprettelige skader på apparatet.

## 2.7 Sikkerhedsoplysninger reparation, service og reservedele

### FARE

#### Fare for personskade under reparationer

Manglende kompetencer kan føre til personskader ved reparationsarbejde.

- ▶ Reparations- og servicearbejde må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- ▶ Skil apparatet sikkert fra strømforsyningen.
- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.
- ▶ En beskadiget strømforsyningsledning skal udskiftes med en passende ledning.
- ▶ Gamle slangesæt, der bruges til forbindelsen til vandforsyningsanlægget, må ikke genbruges.

### FARE

#### Elektrisk stød på grund af restspænding

Elektroniske apparatkomponenter kan indeholde restspænding og forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Undlad at røre ved fritliggende kontakter.
- ▶ Brug afladningsadapteren, før du begynder at arbejde på enheden.

### ADVARSEL

#### Fare for hhv. personskade og beskadigelse på grund af ukorrekte reparationer.

Forkerte komponenter kan resultere i personskader eller i beskadigelse af apparatet. Ændringer på apparatet og til- og ombygninger kan mindske sikkerheden.

- ▶ Brug kun originale reservedele til reparationer.
- ▶ Undlad at foretage forandringer, monteringer eller ombygninger på apparatet.

## 2.8 Sikkerhedsanvisninger afmontering og bortskaffelse

### FARE

#### Fare for personskade under afmontering

Manglende kompetencer kan føre til personskader under afmonteringen.

- ▶ Afmontering må kun foretages af uddannede fagfolk, som er bekendt med og overholder de i landet gældende forskrifter samt de ekstra forskrifter fra den lokale elforsyningsvirksomhed.
- ▶ Skil apparatet sikkert fra strømforsyningen.
- ▶ Arbejde og reparation på de elektriske komponenter skal altid foretages af en godkendt elinstallatør.

### FARE

#### Fare for elektrisk stød på grund af forkert afkobling

Hvis apparatet ikke bliver koblet korrekt fra netspændingen, er der risiko for strømstød.

- ▶ Skil apparatet sikkert fra strømforsyningen.
- ▶ Kontrollér, at apparatet er spændingsfrit ved hjælp af et godkendt måleapparat.
- ▶ Undgå at berøre eventuelle blotlagte kontakter på elektronikaggregatet, da denne kan indeholde restspænding.

### FARE

#### Elektrisk stød på grund af restspænding

Elektroniske apparatkomponenter kan indeholde restspænding og forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Undlad at røre ved fritliggende kontakter.
- ▶ Brug afladningsadapteren, før du begynder at arbejde på enheden.

## 3 Tekniske data

### 3.1 X BO dampovn

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding, flerfaset	380 - 415 V 2N
Tilslutningsspænding 1-faset	220 - 240 V
Frekvens	50 Hz
Strømförbrug maksimal	6100 W
Sikring/tilslutning til strømforsyning 2 x 16 A 2-faset	
Sikring/tilslutning til strømforsyning 1 x 16 A 1-faset	
Mål (bredde x højde x dybde)	598 x 599 x 580 mm
Mål tilberedningsrum (bredde x højde x dybde)	480 x 308 x 405 mm
Tilberedningsrummets rumfang	53 l
Antal hyldeniveauer	3
Vægt (inkl. tilbehør/emballage)	62 kg
Vægt (netto)	47 kg
Materiale overflade	Glas og plastik
Temperatur-reguleringsområde	30 - 230 °C
Effektstyring	Trinløs
Vandtilløbsslængens længde	2,5 m/
Tilslutning til vandtilløbsslange	3/4" (SW30)
Vandafløbsslængens længde	2,5 m/
Vandafløbsslængens indvendige/udvendige diameter	19 mm / 27 mm
Filtermateriale lugtfilter	Aktivt kul med ionbytter
Maksimal filterlevetid	1 år
Garanteret tilgængelighedsperiode for software-opdateringer (fra produktets udløbsdato)	5 år

Tab. 3.1 Tekniske data X BO

#### 3.1.1 Apparatmål

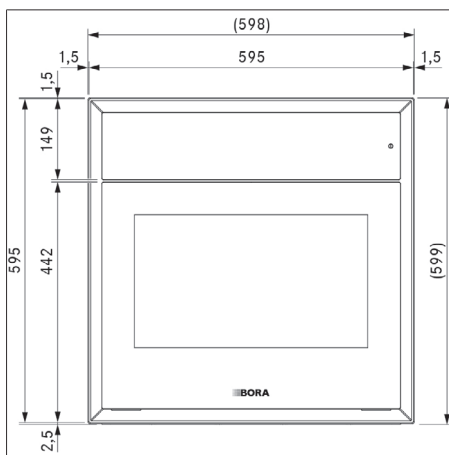


Fig. 3.1 Set forfra, XBO

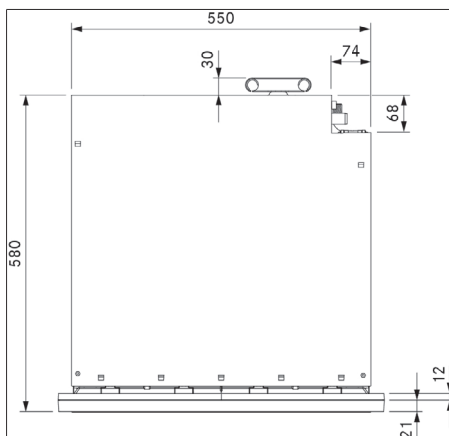


Fig. 3.2 Set ovenfra, XBO



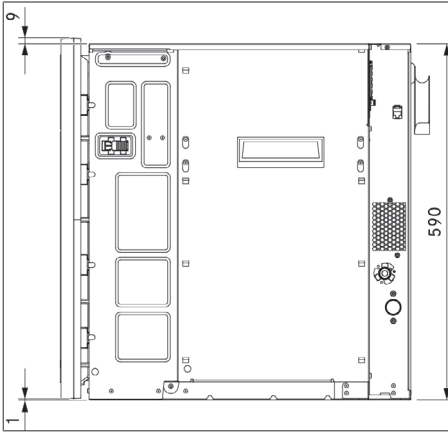


Fig. 3.3 Set fra siden, XBO

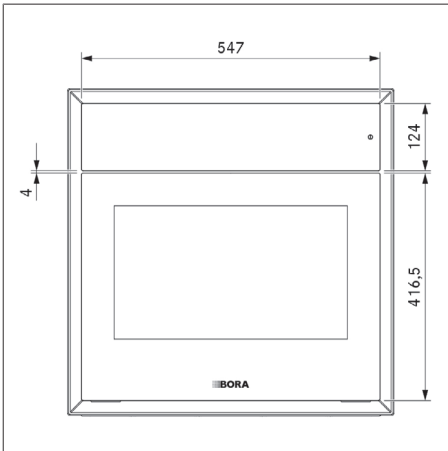


Fig. 3.4 Set forfra, glas, XBO

- De bedste og ensartede tilberedningsresultater
- Lugtfilter med aktivt kul sørger for frisk luft

## 4.2 Opbygning

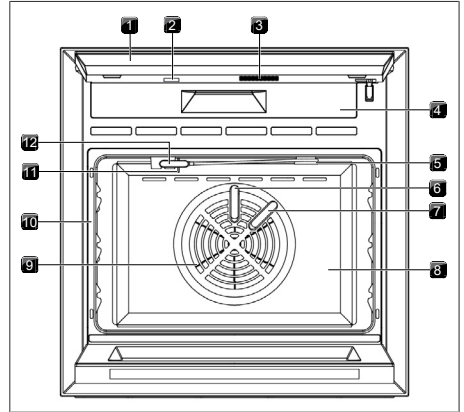


Fig. 4.1 Opbygning del 1

- |  |  |
|--|--|
| [1] Betjeningsenhed med tou-<br>chdisplay (klappet op) | [2] USB-interface                              |
| [3] Højtaler   | [4] Filterudskiftningsklap                     |
| [5] Kabelholder stege-<br>termometer                   | [6] Rengøring af vandindløb                    |
| [7] Generering af vandind-<br>løbsdamp                 | [8] Tilberedningsrum (helt i<br>rustfrit stål) |
| [9] Ventilatorhjul                                     | [10] Tilberedningsrumets<br>tætning            |
| [11] Temperatursensor til tilbe-<br>redningsrum        | [12] Stegetermometer                           |

# 4 Produktbeskrivelse

- Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

## 4.1 Funktion

- Dampkoger og ovn i et apparat
- Dampdannelse i tilberedningsrummet
- Meget hurtigt justering
- Tilberedningsprocesserne kræver forholdsvist mindre varme
- Varm luft cirkuleres ved høj hastighed
- Hurtigere tilberedning

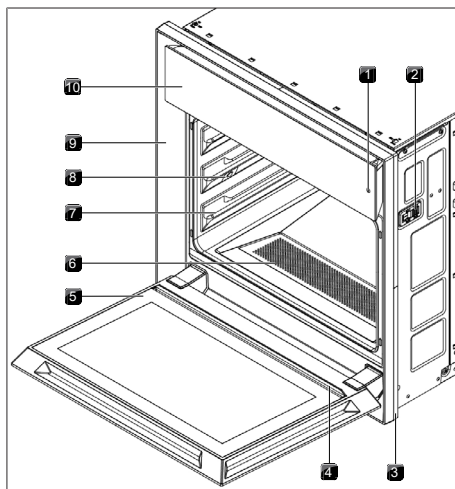


Fig. 4.2 Opbygning del 2

- |  |   |
|--|---|
| [1] Sensorknap tænd/sluk                               | [2] Låsekile (2x)                                   |
| [3] Afstandsramme                                      | [4] Drypopfanger                                    |
| [5] Dør (åbnet)  | [6] Udløbssi  |
| [7] Indsætningsnivauer i ovenen (3 indsætningsnivauer) | [8] LED-tilberedningsbelysning (3x)                 |
| [9] Indbygningsramme                                   | [10] Betjeningsenhed med touchdisplay (klappet ned) |

## 4.3 Touchdisplay

Apparatet styres med et touchdisplay. For at lette betjeningen kan betjeningsenheden med touchdisplayet klappes trirløst op eller ned.

- ▶ Tag fat i betjeningsenheden i siderne med begge hænder.
- ▶ Klap betjeningsenheden op eller ned.

- i** Spidse eller skarpe genstande kan lave ridser på touchdisplayets overflade.
- i** Der må ikke komme vand eller snavs bag touchdisplayet.

### 4.3.1 Generelle symboler

Symbol/funktion	Betydning
BORA Choice	Overholder BORAs ernæringsmæssige retningslinjer
Håndtering	Brugerhandling påkrævet
Plus	Tilføj funktion
Tjek	Bekræft

Symbol/funktion	Betydning
Næste	Gå til
Slut	Afslut
Start	Start funktionen
Stop	Stop funktionen
Tilberedning på tid	Tilberedning på tid
Kernetemperatur	Madlavning med stegetermometer
Ingen kernetemperatur	Ingen kernetemperatur valgt
Rulle	Skift til rullevisning
Skyder	Skift til skydervisning
Stop dampudsugningen	Stop dampudsugningen, åbn døren med det samme
Dampboost	Giv dampboost
Intet dampboost	Dampboost ikke muligt
Temperatur	Temperaturindstillinger
Fugt	Fugtighedsindstillinger
Kopier automatisk program	Opret kopi i „Mine programmer“
Ændret automatisk program	Automatisk program med ændrede tilberedningsparametre
Favorit	Foretrukket program
Frossen	Program til frosne fødevarer

Tab. 4.1 Generelle symboler

## 4.4 Åbn døren

### BORA Smart Open

Efter aktivering af døråbning før døråbning suges dampen ud af tilberedningsrummet. Først derefter åbnes døren. (BORA Clear View – når man åbner døren slipper der ingen damp ud). Dampudsugningens varighed kan indstilles (10 – 20 sekunder). Døren kan også åbnes manuelt uden dampudsugning.

## 4.5 Stegetermometer

Med fire-punkts stegetermometeret kan kernetemperaturen i maden bestemmes på pålidelig vis. Det befinder sig på oversiden af ovnrummet og er forbundet til enheden med et kabel. Stegetermometeret skal stikkes i maden. De 4 målepunkter finder altid det koldeste sted i fødevarerne. Så snart fødevarerne når den programmerede temperatur, afsluttes tilberedningsprocessen automatisk.

## 4.6 Ovnfast køkkenudstyr

Alt ovnfast køkkenudstyr kan bruges på hvert indsætningsniveau. Det ovnfaste køkkenudstyr, der kræves til et program, er angivet som tilbehør i forudindstillingerne, professionelle tips og i specialprogrammerne.

### Universalplade

- Materiale: Aluminium, belagt med ekstremt hård keramik, PFOA-fri slip let-belægning udvendigt.
- Størrelse (BxDxH): 469 x 354 x 25 mm
- Kapacitet: 3 l

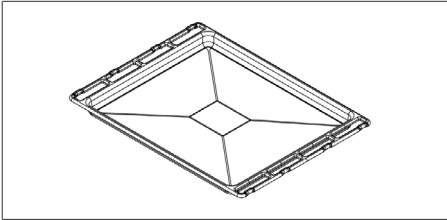


Fig. 4.3 Universalplade

### Universalplade dyb

- Materiale: Aluminium, belagt med ekstremt hård keramik, PFOA-fri slip let-belægning udvendigt.
- Størrelse (BxDxH): 469 x 354 x 40 mm
- Kapacitet: 4,9 l

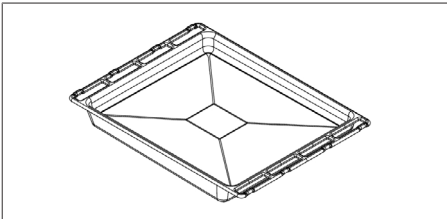


Fig. 4.4 Universalplade dyb

### Bradepande i rustfrit stål med huller

- Materiale: Rustfrit stål
- Størrelse (BxDxH): 469 x 361 x 41,5 mm
- Kapacitet: 5,2 l
- Mere ensartede tilberedningsresultater takket være forbedret luft- og dampcirkulation.
- Overskydende fedt eller væske drypper af og opfanges med en universalplade indsat nedenunder.
- Egnet til skånsom tilberedning af alle slags madvarer.

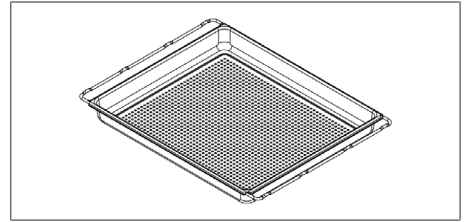


Fig. 4.5 Bradepande i rustfrit stål med huller

**i** Bradepanden i rustfrit stål egner sig ikke til frosne madvarer og må kun bruges ved temperaturindstillinger på maks. 120 °C.

### Bage- og grillrist

- Materiale: Rustfrit stål
- Størrelse (BxDxH): 469 x 358 x 38,5 mm
- Bage- og grillristens bøjle sikrer, at fødevarerne ikke glider af (sættes ind med bøjlen forrest).

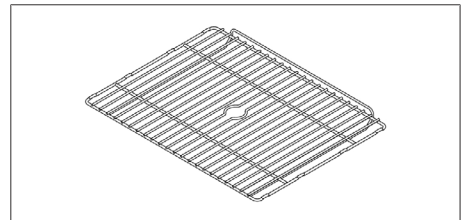


Fig. 4.6 Bage- og grillrist

**i** Ved brug af rengøringsprogrammerne fungerer bage- og grillristen som en holder for rengøringspatronen.

## 4.7 Demomodus

Der kan vælges 3 demomodier med begrænsede funktioner til demonstrationsbrug:

- Uden varme og uden vand
- Uden varme med vand
- Videosekvens - ingen betjening mulig

## 5 Funktioner og betjening

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

### 5.1 Tænd/slukt enheden


Sensorknappen ① reagerer på fingerkontakt. Denne knap bruges til at tænde og slukke enheden.

- ▶ Long-press på ①.
  - Efter slukning sættes apparatet først i dvaletilstand, og efter 15 minutter slukker softwaren helt.

- ① Udløbssien skal være isat, når apparatet tages i brug. Grove madrester kan sætte sig fast i vandafløbet og stoppe pumpen.

### 5.2 Åbn/luk døren

#### Åbn døren

- ▶ Rør .
- Døren åbnes på klem.
- ▶ Brug begge hænder til at klappe den foråbnede dør ned så langt som muligt.

- ① Hvis dørens position forbliver uændret i 10 sekunder efter foråbning, lukker den automatisk igen.

#### Lukning af døren

Hvis døren er helt åben:

- ▶ Brug begge hænder til at klappe døren op, indtil automatikken lukker døren.

Hvis døren er åbnet på forhånd:

- ▶ Brug begge hænder til at klappe den foråbnede dør ned så langt som muligt.
- ▶ Brug begge hænder til at klappe døren op, indtil automatikken lukker døren.

- ① Luk ikke den foråbnede dør, da dette kan beskadige enheden.

### 5.3 Brug af det ovnfaste fad

#### Indskubning/udtagning af det ovnfaste fad

- ▶ Placér det ovnfaste fad på rillerne i det ønskede indsætningsniveau i ovnen, og skub det så langt ind i tilberedningsrummet, som det kan komme.

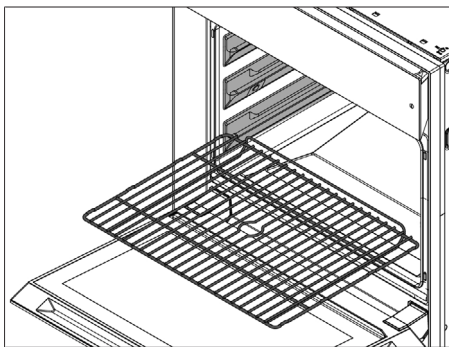


Fig. 5.1 Indskubning af det ovnfaste fad

Det ovnfaste køkkenudstyr har en udtræksbeskyttelse, der forhindrer det i at glide ud af ovnrummet.

- ▶ Løft det ovnfaste køkkenudstyr for at tage det ud.

#### Korrekt og skånsom brug af det ovnfaste fad

- ▶ Skær aldrig i det ovnfaste køkkenudstyr med en kniv.
  - ▶ Brug ikke metalgenstande eller genstande med skarpe kanter til at vende eller fjerne maden.
  - ▶ Brug kun køkkenredskaber af plast eller træ.
- Det er muligt at ovnfast køkkenudstyr udvider sig ved opvarmning (termisk adfærd). Hvis opvarmningen er ujævn, udvider metallet sig uregelmæssigt. Deformation kan modvirkes med følgende foranstaltninger:
- ▶ Forvarm X BO uden det ovnfaste fad.
  - ▶ Fordel maden jævnt i det ovnfaste fad.
  - ▶ Brug det ovnfaste fad i henhold til anvisningerne.
  - ▶ Brug en passende form til pizza, runde kager og lignende og placer dem på bage- og grillristen.
  - ▶ Undlad at komme kolde madvarer eller koldt vand direkte på det varme ovnfaste fad.
  - ▶ Brug universalpladen til stegning.

### 5.4 Betjening af touchdisplay

Touchdisplayet reagerer på fingerkontakt. Det genkender forskellige touchkommandoer:

Touch-kommando	Kontakt	Varighed
Touch	Kort berøring	0,5 s
Long-press	Længere berøring	1 - 8 s
Skydebevægelse	Strygende bevægelse (lodret + vandret)	0,1 - 8 s
Talrulle	Lodret strygende bevægelse over talrulle (indtil den ønskede værdi ses i midten)	

Tab. 5.1 Touch-kommandoer

- ▶ Berør kun touchdisplayet med fingrene.
- ▶ Hav rene og tørre fingre ved betjening.
- ▶ Pas på, at håndfladen ikke hviler samtidig på touchdisplayet ved betjening.
- ▶ Hold kontaktfladen ved berøring af touchområderne så lille som mulig.

Et rullepanel i den nederste kant af displayet viser det aktuelt synlige område i menuen.

- ▶ Stryg til venstre eller højre over skærmen for at se andre sektioner af menuen.

### 5.4.1 Betjeningsprincip

Betjening	Kommando
Touch	Vælg funktion, knap eller menupunkt
Long-press	Aktivering af ekstrafunktioner
Skydebevægelse	Indstilling af værdi, navigering


Tab. 5.2 Betjeningsprincip

## 5.5 Oplysninger, tips og vejledninger

- i** Under menupunktet "Første trin" vises der nyttige videoer om betjening og brug af X BODampovnen.

### Informationer og tips

Programmerne giver praktiske anvisninger og tips:

- ▶ Touch på  ved presets.
- ▶ Touch på Info-knappen ved specialprogrammerne.
- ▶ Touch på Professionelt tip-knappen ved de automatiske programmer.

### Vejledning

Via knappen Vejledning forklares visse trin med en animation (f.eks. indsættelse af BORA rengøringspatronen).




### Statusmeddelelser


Vises øverst på displayet.

- ▶ Bemærk statusmeddelelserne.

## 5.6 Standardfunktioner

Standardfunktionen er tilgængelig på alle menuniveauer og vises i kanten af displayet.







Symbol/funktion	Betydning
 Menuniveau tilbage	Den overordnede menu vises.
 Hovedmenu	Hovedmenuen vises.
 Åbn døren	Døren åbnes automatisk.

Symbol/funktion	Betydning
 Ovnbelysning	Tænder/slukker ovnbelysningen.
Klokkeslæt	Time: minut

Tab. 5.3 Standardfunktioner

## 5.7 Globale funktioner

Globale funktioner kan bruges til enhver tid.

Symbol/funktion	Betydning
 Æggeur	Nedtælling i sekunder, akustisk og optisk signal når tiden er løbet ud, derefter tæller tiden nedad i minus
 Minutur	Akustisk signal på et bestemt tidspunkt, derefter tæller tiden videre i minus
 Søg	Fritekstsøgning med forslagsfunktion
 Besked	Anvisninger til andre personer, beskeden vises på displayet (f.eks. afslut ikke tilberedningen)
 Betjeningslås	Forhindrer en utilsigtet eller uberegtiget betjening.
 Rengøringslås	Displayet låses i 10 sekunder.

Tab. 5.4 Globale funktioner

### Sådan går man til globale funktioner








- ▶ Stryg ned fra toppen af displayet.




### Sådan lukker man globale funktioner

- ▶ Stryg opad.

## 5.8 Hovedmenu

De forskellige funktioner og indstillinger er tilgængelige via hovedmenuen. Under nogle af menupunkterne vises der flere valgmuligheder, eller der kan foretages indstillinger.

Symbol/funktion	Betydning
 Manuelt	Manuel tilberedning
 Automatisk	Automatiske programmer
 Første skridt	Lær betjeningen at kende (kan skjules under "Indstillinger")
 Specialiteter	Andre praktiske programmer
 Favoritter	Foretrukne automatiske programmer
 Klassisk	Klassisk tilberedning
 Multi-skuffe	Styring af BORA-multi-skuffen (fungerer kun med tilsluttet multi-skuffe)

Symbol/funktion	Betydning
 Pleje	Plejeprogrammer og filterskift
 Indstillinger	Apparatindstillinger
 Basics	Simple automatiske programmer (funktioner findes kun i gæstetilstand, se "Indstillinger")

Tab. 5.5 Hovedmenu

## 5.8.1 Manuel

Ved hjælp af to forskellige visninger (skyder eller rulle) indstilles målfugtighed, måltemperatur samt tilberedningsvarighed helt præcist. Det manuelle dampboost kan også aktiveres individuelt. Temperaturanvisninger for almindelige ovnfunktioner (f.eks. over- og undervarme, grill), som apparatet ikke har, kan tilpasses ved brug af følgende tommelfingerregel:




Temperaturområde for konventionel ovn	Indstilling manuel tilberedning
120 °C – 140 °C	5 °C lavere
140 °C – 160 °C	10 °C lavere
160 °C – 180 °C	15 °C lavere
180 °C – 230 °C	20 °C lavere

Tab. 5.6 Omregningstabel

## 5.8.2 Presets

Under menupunkterne "Manuel" og "Klassisk" er der presets med forudindstillede tilberedningsparametre, som kan tilpasses manuelt efter behov. Der står diverse presets til rådighed, f.eks. opvarmning af rundstykker, dampning af grøntsager, stegning af store stykker kød osv. Der er praktiske oplysninger om hver preset.


### Vælg Preset


- ▶ Touch på "Manuel"  eller "Klassisk" .
- ▶ Touch .
- ▶ Touch den ønskede preset.
- ▶ Foretag ændringer i indstillingerne.

## 5.8.3 Automatik

Den optimale temperatur, tilberedningstiden og dampdannelsen er forudindstillet i de automatiske programmer. For at sikre at det ønskede tilberedningsresultat opnås, vises der startbetingelser for mange af programmerne (f.eks. fødevarernes temperatur eller art). I nogle tilfælde kan de foreslåede værdier tilpasses med hensyn til bruningsgrad og tilberedningsniveau (f.eks. hård/al dente/blød).

Automatiske programmer kan ændres individuelt og gemmes under et nyt navn. Professionelle tips giver nyttige oplysninger om, hvordan du tilbereder retten.

 Anbring fødevarerne i dampovnen ved stuetemperatur. Lad frosne fødevarer tø op først.

 I nogle af de automatiske programmer anvendes der høje temperaturer (op til 230 °C). Ueguede fedtstoffer eller olie kan forårsage røgdannelse. Derfor anbefales det at anvende fedtstoffer og olie med et højt rygepunkt.

### Skift automatisk program

I visningen af tilberedningstrin kan du ændre værdierne for de enkelte tilberedningstrin.

- ▶ Stryk opad fra bunden af displayet i det automatiske program.
- ▶ Vælg tilberedningstrinnet.

Ændringer i det automatiske program kan gemmes efter programafslutning.

### Start et automatisk program fra et bestemt tilberedningstrin

- ▶ Stryk opad fra bunden af displayet.
- ▶ Vælg tilberedningstrinnet.
- ▶ Rør "Start program her"

### Start automatisk program i fremtiden


Start- og sluttidspunkt kan ændres i programmer, der sikkert kan startes i fremtiden (se "Første skridt").

### Mængdeberegning ved automatiske programmer (vejledende værdier)

- Standardindstilling: 4 portioner / 4 personer
- Fadretter: 1 fad
- Kødretter: 800 – 1000 g kød (bruttovægt)
- Brød, bagværk: ca. 750 g bagværk
- Ris, risotto: 300 – 400 g ris, tørre uden væske

## 5.8.4 Første skridt

Nyttige videoer med enkle forklaringer på, hvordan du bruger og betjener enheden.

- ▶ Touch "Første skridt" .
- ▶ Touch videoen.
- Afslutning af videoen før tid:
- ▶ Long-press på displayet.

## 5.8.5 Specialiteter

Menupunkt med praktiske specialprogrammer, som f.eks. hold varm, tø op, sous-vide tilberedning, tørring osv.

## 5.8.6 Favoritter

Foretrukne automatiske programmer kan gemmes under dette menupunkt.

### Tilføj favorit



Gå til det ønskede automatiske program.

- ▶ Long-press på retten.
- ▶ Rør .

## 5.8.7 Klassisk

Med den klassiske funktion er alle de normale tilberedningstyper mulige: Stegning, bagning, damp og varmluftsgrill. De virker blot med en kombination af varmluft og damp.

- i** Brug de laveste temperatur- og tidsangivelser, som er angivet på madvarenes emballage.

Symboler/ driftstilstand	Funktion
 Varmluft	Den opvarmede og intensive luftstrøm sørger for en utrolig ensartet bruning af retten.
 Stegning med fugt	Den varme luftstrøm tilsættes vand, fugtig klima i tilberedningsrummet med fordampende vand, retter tørrer mindre ud og forbliver saftige
 Dampning	Temperatur op til 100 °C, maksimal dampmætning, hvilket giver en særdeles skånsom tilberedningsmetode, tilberedning ved lavere temperatur bevarer de naturlige aromastoffer, næringsstoffer og vitaminer
 Varmluftsgrill	Målrettet fjernelse af den fugtige luft i tilberedningsrummet, tilførsel af frisk luft, giver en intensiv bruning, fremmer stegeduft
 Eco-tilstand	Lavere effektniveau, dermed reduceret energiforbrug, kun varmluft, ingen tilførsel af damp, længere opvarmningstider

Tab. 5.7 Den klassiske funktions driftstilstande

Driftsmåde	Særligt egnet til...
Varmluft	Bagværk (kager, brød, småkager), færdigretter
Stegning med fugt	Gryderetter, kødretter, fiskeretter, oste-kager, tørkager
Damp	Grøntsager, fisk, mørt kød, dejpakker
Varmluftsgrill	Grillet kød, grillede pølser, grillede grøntsager, gratineret af retter

Tab. 5.8 Anvendelse af de klassiske driftstilstande

## 5.8.8 Multiskuffe

Hvis apparatet er forbundet med en BORA-multi-skuffe, kan denne styres og betjenes via X BO-touchdisplayet.

## 5.8.9 Pleje

Enheden har programmer til rengøring, tørring og udskiftning af lugtfilteret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

## 5.8.10 Indstillinger

Under dette menupunkt kan der foretages individuelle indstillinger for apparatet.

- i** Standardkode til deaktivering af gæstetilstand og børnesikring: 2021

## 5.9 Cooldown

Under Cooldown afkøles tilberedningsrummet hurtigt med vand til den ønskede måltemperatur. Hvis temperaturen i tilberedningsrummet er højere end den indstillede måltemperatur, foreslås Cooldown automatisk. Ved indstilling af et program kan der vælges mellem tør eller fugtig Cooldown passende til det efterfølgende tilberedningsstrin.

## 5.10 Brug af stegetermometer

- ▶ Tag stegetermometeret ud af fikseringen.
- ▶ Indsæt stegetermometeret i den tykkeste del af maden.
  - Hvis maden er med ben, indsættes det tæt på benene.
  - Føres ind langs brystbenet på hele fjerkræ.
- ▶ Efter afslutningen af tilberedningen sættes det rengjorte stegetermometer tilbage i fikseringen og lægges kablet rundt om kabelholderen.

## 5.11 Personliggørelse af menuen

I henhold til personlige behov kan symbolerne i følgende menuer flyttes i en ønsket rækkefølge:

- Hovedmenu
- Automatik
- Første skridt
- Specialiteter
- Pleje

### Skub symbol



- ▶ Long-press på symbolet og træk det til den ønskede position.

## 5.12 Opdatering af enhedssoftwaren

### Via USB-Stick

Den nyeste software til systemet er frit tilgængelig på BORAs hjemmeside ([www.bora.com](http://www.bora.com)).

- i** Som lagermedium til overførselsdata er det nødvendigt at bruge en USB-stick med FAT32-formatering.



- ▶ Indlæs opdateringsfilen på USB-stikket.
- ▶ Rør "Indstillinger" .
- ▶ Kør opdateringen under "System og opdateringer" .

- Efter den automatiske genstart bekræftes opdateringen af enheden.

### Via WiFi




Når der findes en ny software-version, vises statusmeddelelsen "opdatering tilgængelig" på displayet.

- i** For opdateringer via WiFi skal enheden være forbundet til internettet.

- ▶ Rør statusmeddelelsen "Opdatering tilgængelig" eller
- ▶ Rør "Indstillinger" .
- ▶ Kør opdateringen under "System og opdateringer" .

- Efter den automatiske genstart bekræftes opdateringen af enheden.

### Få oplysninger om WiFi-opdateringen

- ▶ Rør "Indstillinger" .
- ▶ Rør "System og opdateringer" .
- ▶ Rør  ved "Nyeste SW".

## 5.13 Aktivering/deaktivering af demomodus

### Aktiver demomodus.

- ▶ Rør "Indstillinger".
- ▶ Rør "System og opdateringer".
- ▶ Rør "Serienummer" 5 gange.
- ▶ Indtast PIN "2007" og bekræft.
- ▶ Vælg en demomodus.
- ▶ Aktiver demomodus.

### Deaktiver demomodus

- ▶ Rør displayet "Demomodus".
- ▶ Deaktiver demomodus.
- ▶ Indtast PIN "2007" og bekræft.

- i** Før demomodus deaktiveres, skal ferskvandstilførslen tilsluttes og vandforsyningen kontrolleres.

### Deaktiver videosekvens

- ▶ Long-press på touchdisplayet.
- ▶ Indtast PIN "2007" og bekræft.

## 6 Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

- i** Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse sikrer lang levetid og optimal funktion af apparatet.

- ▶ Overhold følgende rengøringsintervaller:

Komponenter	Rengøringsinterval
Tilberedningsrum	Hurtig rengøring/manuel rengøring: efter behov  Intensiv rengøring: efter behov, efter en vis brugstid (vises på apparatet)  Tørring: ved fugtighed i tilberedningsrummet
Stegetermometer	straks, hver gang der kommer snavs
Enhedens forside	straks, hver gang der kommer snavs
Indersiden af ruden i døren	straks, hver gang der kommer snavs
Ovnfast fad	efter hver brug
Udløbssi	straks, hver gang der kommer snavs
Tilberedningsrummets tætning	efter behov, efter tilberedning af fjerkræ
Lugtfiler	Udskiftes årligt (vises på enheden)

Tab. 6.1 Rengøringsintervaller

- ▶ Brug aldrig: damprensere, kradsende svampe, skuremiddel eller kemisk aggressive rengøringsmidler (fx spray til ovenrens).
- ▶ Rengøringsmidlerne må under ingen omstændigheder indeholde sand, soda, syre, lud eller klorid.
- ▶ Brug aldrig tabs til opvaskemaskinen som erstatning for X BO-rengøringspatronen.

- i** Rengøring bør udføres ved længere fravær (fx ferier).

- i** Hvis rengøringsintervallerne ikke overholdes, kan det begrænse funktionen.



## 6.1 Rengøring af tilberedningsrummet

### 6.1.1 Manuel rengøring

- ▶ Rengør tilberedningsrummet med en ren svampekuld og varmt vand.
- ▶ Tør tilberedningsrummet af med hånden med en blød klud.

**i** Der må ikke manuelt hældes vand i tilberedningsrummet.

### 6.1.2 Plejeprogrammer

Apparatet er udstyret med automatiske rengøringsprogrammer og et tørringsprogram. Rengøringsprogrammerne rengør og afkalker ovnrummet med varmt vand og de miljøvenlige aktive stoffer i X BO-rengøringspatronen.

#### Hurtigt rengøringsprogram

Dette korte rengøringsprogram er særligt velegnet til hurtig rengøring, når der er lidt tilsmudsning, forkalkning eller efter tilberedning af retter med en meget stærk aroma.

**i** Rengøringspatronen med aluminiumsafdekningen, der kan trækkes af, skal anvendes til det hurtige rengøringsprogram.





#### Intensiv rengøring

Dette rengøringsprogram rengør og afkalker ovnrummet grundigt.

Den intensive rengøring bør udføres hver anden til fjerde uge afhængigt af brugsintensiteten. En bjælke under symbolet for Intensiv rengøring viser den resterende tid indtil næste påkrævede rengøring.

- i** Rengøringstiden kan variere som følge af forskellige faktorer (f.eks. vandtemperatur, tilslutning til strømforsyning).
- i** Hvis der opstår strømsvigt under rengøringen, vil der blive anmodet om automatisk skylning og at rengøringspatronen fjernes, når apparatet genstarter.
- i** Rengøringsprogrammet kan først startes, når apparatet er kølet ned til under 40 °C. Indsæt først rengøringspatronen, når apparatet er kølet af.

### Start af rengøringsprogrammet

- ▶ Fjern alt ovnfast fad fra tilberedningsrummet før programmet startes.
- ▶ Fjern udløbssien.
- ▶ Rengør bage- og grillrist en i hånden.
- ▶ Fjern snavs og løse madrester fra tilberedningsrummet.
- ▶ Kontrollér før rengøringen, at tilberedningsrummets tætning sidder tæt.
- ▶ Rør "Pleje" .
- ▶ Touch på "Intensiv rengøring"  eller "Hurtig rengøring" .
- ▶ Fortsæt som vist under knappen "Vejledning".
- ▶ Touch på "Start" .

Efter rengøringen tørres ovnrummet automatisk.



Afslutning af rengøring:

- ▶ Fjern eventuelle rengøringsrester fra ovnrummet, særligt fra ovnrummets bund, fra den indvendige rude og fra ovnrummets tætning.
- ▶ Fjern eventuelt rester, som sidder godt fast, der ikke er blevet fjernet af rengøringsprogrammet.
- ▶ Placér udløbssien i tilberedningsrummet.
- ▶ Tør tilberedningsrummets tætning af med hånden med en blød klud.

**i** Når apparatet opvarmes for første gang efter rengøringen, kan der opstå en let røg og lugt.

### Tørring

Hvis tilberedningsrummet ikke er snavset, men blot er fugtigt fra damp, er tørreprogrammet tilstrækkeligt. Dette fjerner den resterende fugt i tilberedningsrummet med varm, tør luft.

- ▶ Rør "Pleje" .
- ▶ Rør "Tørring" .
- ▶ Tør tilberedningsrummets tætning af med hånden med en blød klud.

### 6.1.3 X BO rengøringspatron

X BO rengøringspatronen med de miljøvenlige aktive stoffer skal anvendes til den intensive rengøring og det hurtige rengøringsprogram i XBO. Med sit system med to kamre gør den det muligt at rengøre og afkalke i en og samme proces. Patronen består af genbrugte materialer, som kan bortskaffes og genbruges som plastaffald, når den er brugt.

**i** Der medfølger en detaljeret brugsanvisning til X BO rengøringspatronen.

**i** X BO rengøringspatronen XBORK kan købes hos din specialforhandler eller i BORA shoppen på hjemmesiden [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 6.2 Rengøring af stegetermometer

### Manuel rengøring

- ▶ Rengør stegetermometeret med en ren svampekuld, opvaskemiddel og varmt vand.
- ▶ Tør stegetermometeret af med en blød klud.

### Automatisk rengøring

Stegetermometeret rengøres automatisk ved hver intensiv rengøring og hurtig rengøring.

## 6.3 Rengøring af enhedens forside

- ▶ Rengør forsiden af enheden med en ren svamp, opvaskemiddel og varmt vand eller med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel.
- ▶ Tør forsiden af enheden af med en blød klud.

## 6.4 Rengøring af det ovnfaste køkkenudstyr

### Manuel rengøring

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Rengør det ovnfaste fad med varmt vand og en blød børste.
- ▶ Skyl det ovnfaste fad grundigt.
- ▶ Tør det ovnfaste fad af med en blød klud.

### Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Læg det ovnfaste fad omvendt i opvaskemaskinen.
- ▶ Sørg for, at ingen andre genstande kan gnide mod det ovnfaste køkkenudstyr.

## 6.5 Rengøring af udløbssi

### Manuel rengøring

- ▶ Brug fedtopløsende rengøringsmiddel.
- ▶ Rengør udløbssien med varmt vand og en blød børste.
- ▶ Skyl udløbssien grundigt.
- ▶ Tør udløbssien af med en blød klud.

### Rengøring i opvaskemaskine

- ▶ Læg udløbssien i opvaskemaskinen.

## 6.6 Rengøring af tilberedningsrummets tætning

- ▶ Rengør tilberedningsrummets tætning og drypfangeren med en ren svamp, opvaskemiddel og varmt vand eller med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel.
- ▶ Tør tætningen og dryppofangeren af med en blød klud.

**i** En snavset tætning til tilberedningsrummet kan medføre utæthed.

## 6.7 X BO lugtfilter

For en permanent og effektiv lugtreduktion skal filteret udskiftes regelmæssigt. En bjælke under Filterskift-symbolet viser den resterende tid, indtil lugtfilteret skal skiftes.

**i** X BO-lugtfilteret XBOGF kan fås hos din specialforhandler, eller i BORA shoppen på hjemmesiden [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

### 6.7.1 Filterskift

- ▶ Rør "Pleje" .
- ▶ Rør "Filterskift" .
- ▶ Fortsæt som vist under knappen "Vejledning".

### Aktivering af luftfilter

Efter filterskift skal det nye lugtfilter aktiveres.

- ▶ Rør knappen "Aktivér nyt lugtfilter".
- ▶ Bekræft filterskiftet.

## 7 Afhjælpning af fejl

- i** Du kan ofte selv afhjælpne forstyrrelser og fejl. Dette sparer tid og omkostninger, da du ikke behøver tilkalde kundeservice.
- i** Hvis der er en fejl, informerer apparatet straks brugen om det på displayet. Der kan hentes flere anvisninger og løsningsforslag frem via en QR-kode. De kan også findes på [www.bora.com](http://www.bora.com) under Service. På den måde er det i de fleste tilfælde muligt at afhjælpne problemet hurtigt.

Betjeningssituation	Årsag	Afhjælpning
Apparatet kan ikke tændes	Sikring/automatsikring defekt	Udskift sikringen; Tilslut automatsikring igen
	Sikring/automatsikring udløser flere gange	BORA Kontakt serviceteamet.
	Strømforsyning afbrudt	Lad en autoriseret elinstallatør kontrollere strømforsyningen
Apparatet forsynes ikke med vand.	Snavssien i vandtilføbslangen er tilstoppet.	Rengør snavssien i vandtilføbslangen.
Der undslipper damp under drift.	Tilberedningsrummets tætning sidder ikke korrekt.	Kontroller, at tilberedningsrummets tætning sidder korrekt.
	Tilberedningsrummets tætning er meget snavset.	Rengøring af tilberedningsrummets tætning
	Tilberedningsrummets tætning er beskadiget	Kontakt BORAs serviceteam
Der høres en lyd (klukken) fra sifonen under brug	Sifonens udluftning er defekt	Rengør afløbsrøret, kontakt et rørrengøringsfirma
Ovnbelysningen fungerer ikke.	Ovnbelysningen er defekt.	Kontakt BORAs serviceteam.
Der løber vand ud af apparatet.	Tilberedningsrummets tætning sidder ikke korrekt.	Kontroller, at tilberedningsrummets tætning sidder korrekt.
	Vandtilføbslangen eller vandafløbslangen er defekt.	Sluk for apparatet, luk stopventilen til vandindløbet, kobl apparatet fra strømforsyningen, kontakt BORAs serviceteam.
	Fejl på slangetilslutning på apparatet	
Der drypper vand ind i tilberedningsrummet.	Ventil utæt på grund af partikler	Kobl ikke apparatet fra strømforsyningssnettet, luk stopventilen til vandindløbet, kontakt BORAs serviceteam.

Tab. 7.1 Afhjælp fejl

### Ikke beskrevne forstyrrelser eller fejl:

- ▶ Sluk for apparatet.
- ▶ Kontakt BORAs serviceteam (se "10 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør"), og oplys det viste fejlnummer og apparatets type.

## 8 Montering

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

### 8.1 Monteringsanvisninger

- Enhedens monteringshøjde skal vælges, så indholdet i det ovnfaste køkkenudstyr kan ses på øverste indsætningsniveau.
- For at sikre enheden mod at glide eller vælte, skal den monteres i et indbygget skab.
- De forsænkede greb på siden er beregnet til at bære enheden.

#### 8.1.1 Indbygningsskabet

- Kabinetbagpaneler må ikke installeres bag enheden.
- Enheden må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Der skal være et gennemgående ventilationstvsersnit på mindst 160 cm<sup>2</sup> i kabinettet.
- Der skal være en mindsteafstand på 30 mm mellem apparatets bagside og en tilstødende komponent.
- Hvis der installeres to X BO over hinanden, skal der være et fast opstillingsunderlag eller et monteringsbeslag til apparatet.
- Enheden må ikke monteres under en kogeplade.

#### Ekstra installationsvejledning for Australien og New Zealand (AU/NZ)

- Enheden må kun installeres i et højskab.
- Minimumshøjde for monteringen: 850 mm over gulvet.

#### 8.1.2 Tilslutning af rent vand

- Enheden skal nødvendigvis tilsluttes fast vandtilslutning.
- Enheden skal tilsluttes vandforsyningen (koldt vand) (3/4"-tilslutningsgevind).
- Når enheden er installeret skal stophanen til vandstiltørslen være let tilgængelig.
- Kun den medfølgende vandtilløbsslange må bruges. Slangen må ikke bøjes, forkortes, forlænges eller udskiftes med en anden slange.
- Vandtilløbsslangen må ikke være planmonteret.

#### Indløbsvandtryk

Vandindløbstrykket skal mindst være 200 kPa (2 bar). Udstyret er beregnet til et vandindløbstryk på maksimalt 600 kPa (6 bar). Er trykket mere end 600 kPa (6 bar), skal der monteres en trykformindsker for at sikre korrekt drift.

#### 8.1.3 Afløbstilslutning

- Vandafløbet skal enten tilsluttes med synlig eller skjult vandlås med fast slangeforbindelse, eller med universalsvandlåsens tilslutning til apparatet.
- Afløbsvandstemperaturen kan være op til 95 °C.
- Vandlåsen skal være let tilgængelig, når enheden er installeret.
- Kun den medfølgende vandafløbslange må bruges. Slangen må ikke knækkes, forkortes eller forlænges.
- Vandafløbslangen må ikke være planmonteret.

### 8.2 Leveringsomfang

Leveringsomfang	Antal
X BO dampovn	1
X BO bage- og grillrist	1
X BO bradepande i rustfrit stål med huller	1
X BO universalplade	1
X BO Universalplade dyb	1
X BO rengøringspatron	1
X BO lugtfilter	1
X BO afstandsramme (monteret)	1
Vandtilløbsslange	1
Vandafløbslange	1
Udløbssi	1
Spændebånd	2
Kabinetslåseplade med skruer	2
Monteringsskabelon	1
Betjenings- og monteringsanvisning	1

Tab. 8.1 Leveringsomfang

#### Kontrollér leveringsomfanget

- Kontrollér, om leveringsomfanget er komplet og uden skader.
- Informér omgående BORAs serviceteam, hvis dele af leveringen mangler eller er beskadiget.
- Undlad at montere beskadigede dele.
- Bortskaf transportemballagen på korrekt vis (se "9 Tage ud af drift, afmontering og bortskaffelse").

### 8.3 Værktøj og hjælpemidler

Du skal blandt andet bruge følgende værktøjer til korrekt montering af enheden:

- Vaterpas
- Unbrakonøgle 4 mm
- Flad skruetrækker
- Tang til vandpumpe

- i** Alt monteringsarbejde skal udføres med håndværktøj. Bruges der maskinværktøj, er der risiko for, at tilspændingsmomentet overskrides.

## 8.4 Indbygningsmål

- i** Den mindste installationsdybde for apparatet er 565 mm. Ved brug af et 560 mm dybt standardkabinet skal der planlægges vægafstand. Den afhænger almindeligvis af den pågældende indbygningssituation hhv. af det antal X BO-afstandsrammer, der anvendes.

- ▶ Forbered det indbyggede kabinet, mens du viser hensyn til de angivne dimensioner.
- ▶ Fjern kabinettets bagvæg bag indbygningsnichen til enheden.
- ▶ Der skal være en minimumsafstand på 30 mm fra enhedens bagside, kabinettets bagvæg og hylder til tilstødende komponenter (kontinuerligt ventilationstværsnit). Afkort eventuelt hylderne.
- ▶ Brug et vaterpas til præcis at justere hylden, som enheden står på, for at sikre, at niveauet er korrekt.

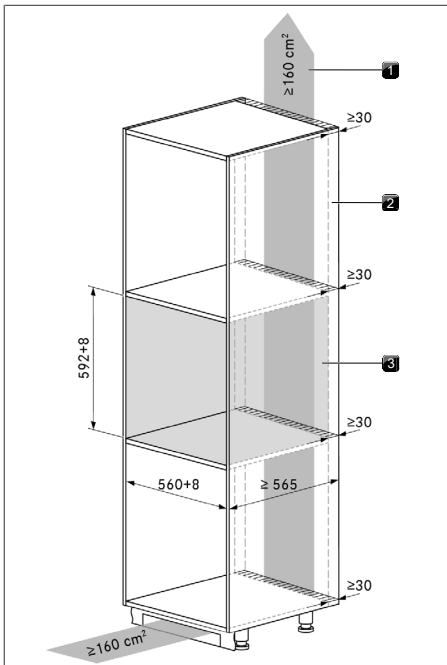


Fig. 8.1 Indbygningsskema

- [1] Gennemgående ventilationsværsnit  $\geq 160 \text{ cm}^2$   
 [2] Mindste afstand 30 mm  
 [3] Ingen bagvæg på skabet bag apparatet

## 8.5 X BO-afstandsramme

Apparatets installationsdybde kan varieres ved hjælp af afstandsrammerne. Ved levering er der formonteret 1 afstandsramme. Afhængigt af monteringsforholdene kan den afmonteres, eller der kan monteres en ekstra afstandsramme (fås som tilbehør).

- i** Med henblik på bedre tilgængelighed bør afstandsrammerne monteres eller afmonteres før installering af apparatet.

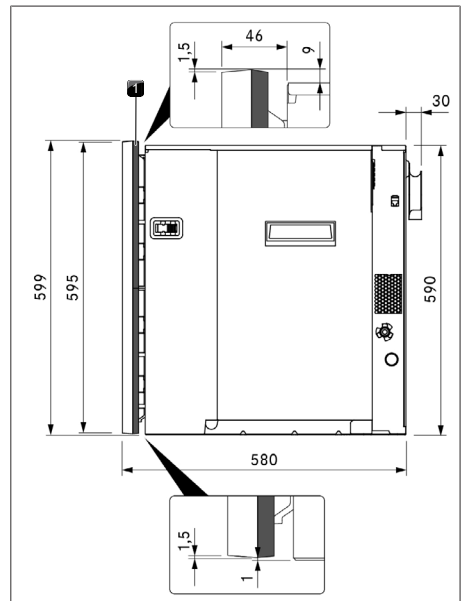


Fig. 8.2 Apparatmål

- [1] Afstandsramme

### Indbygningsdybde uden afstandsramme

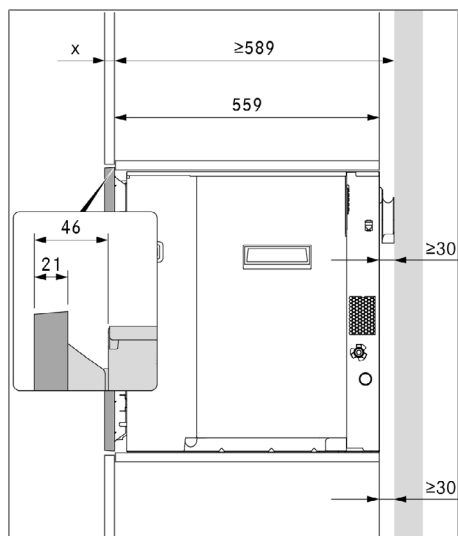


Fig. 8.3 Indbygningsmål uden afstandsramme

### Indbygningsdybde med 2 afstandsrammer

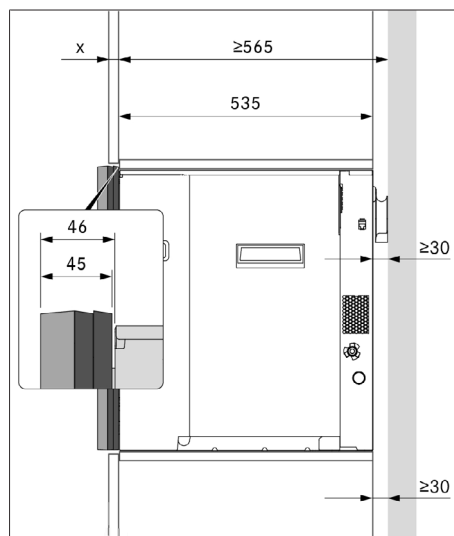


Fig. 8.5 Indbygningsmål 2 afstandsrammer

### Indbygningsdybde med en afstandsramme

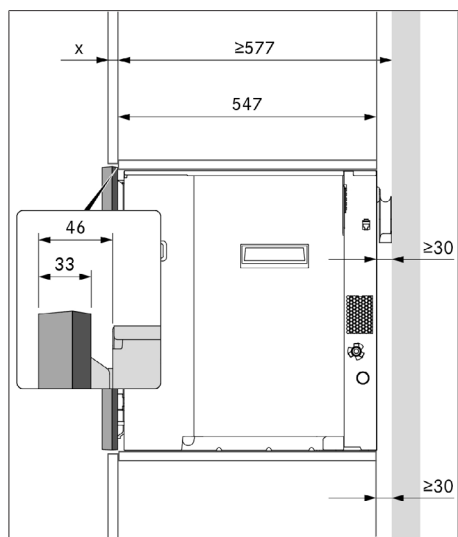


Fig. 8.4 Indbygningsmål 1 afstandsramme

### 8.5.1 Afmontering af afstandsramme

- ▶ Træk de 4 afstandsrammeelementer af i hjørnerne på monteringsrammen med hånden.

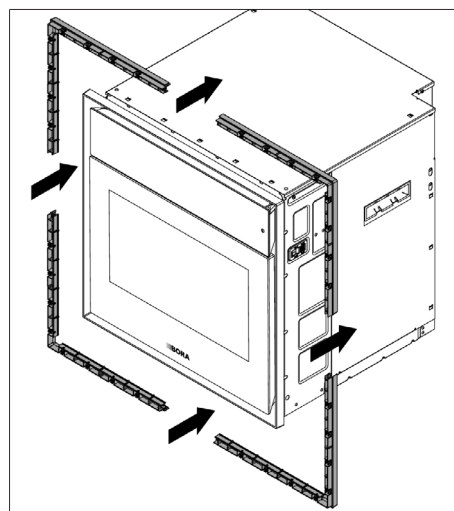


Fig. 8.6 Afmontering af afstandsramme

## 8.5.2 Montering af en ekstra afstandsramme

- ▶ Afmonter afstandsrammen fra enheden.
- ▶ Sæt fire gange 2 afstandsramme-elementer sammen.

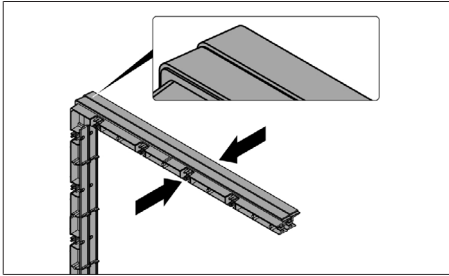


Fig. 8.7 2 afstandsrammeelementer

- ▶ Monter afstandsrammerne på indbygningsrammen.

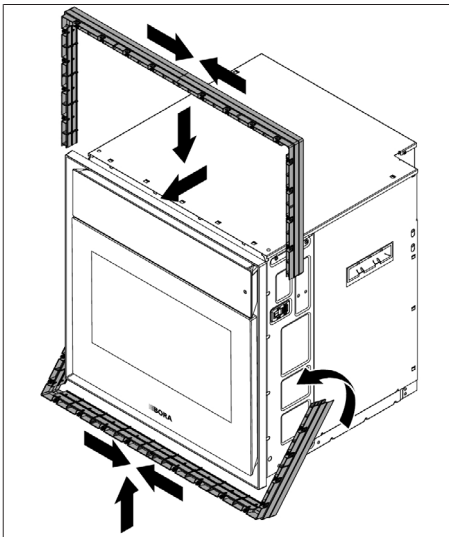


Fig. 8.8 Montering af 2 afstandsrammer

## 8.6 Indbygning

### 8.6.1 Montering af kabinetlåseplade

- ▶ Skru kabinetlåsepladerne fast med hånden til indersiden af installationsnichen ved hjælp af monteringskabelonen og de medfølgende skruer.

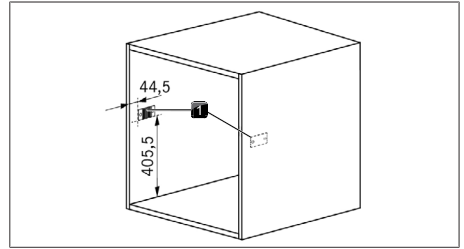


Fig. 8.9 Installationsniche med kabinetlåseplade

- [1] Kabinetlåseplader

### 8.6.2 Tilslutnings af apparater

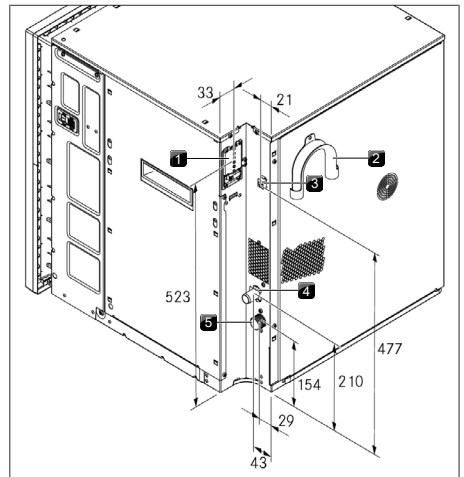


Fig. 8.10 Tilslutnings af apparater

- [1] Tilslutning til strømforsyning
- [2] Holdebøjle til vandafløbslange
- [3] RJ45-tilslutning til BORA-multi-skuffe (ingen netværkstilslutning)
- [4] Afløbstilslutning
- [5] Tilslutning af rent vand

### 8.6.3 Vand afløb

- Afløbets vandlås skal monteres mindst 100 mm lavere end afløbstilslutning.
- Vandafløbsslangen må ikke føres via apparatets underkant.

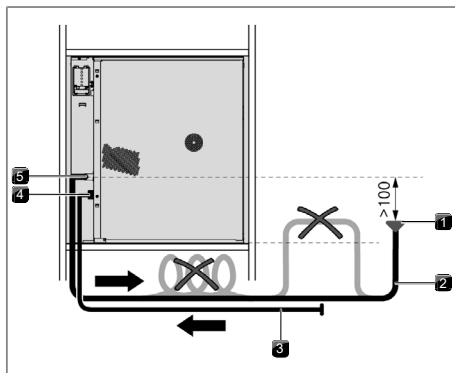


Fig. 8.11 Vandafløb

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| [1] Vandlås             | [2] Vandafløbsslange         |
| [3] Vandtilførselslange | [4] Tilslutning af rent vand |
| [5] Afløbstilslutning   |                              |

**i** Hvis vandlåsen ikke kan installeres mindst 100 mm dybere end afløbstilslutningen, skal vandafløbsslangen føres via holdebøjlen på bagsiden af apparatet. I den forbindelse skal vandlåsen monteres mindst 100 mm lavere end vandafløbsslangen i holdebøjlen.

► Før vandafløbsslangen fra afløbstilslutningen direkte over holdebøjlen og derefter nedad.

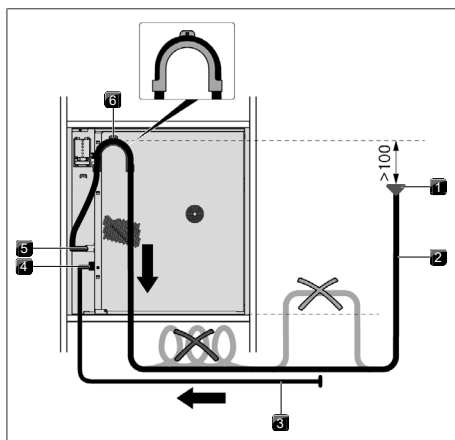


Fig. 8.12 Vandafløb over holdebøjlen

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| [1] Vandlås             | [2] Vandafløbsslange         |
| [3] Vandtilførselslange | [4] Tilslutning af rent vand |
| [5] Afløbstilslutning   | [6] Holdebøjle               |

## 8.6.4 Vandtilførsel og afløbstilslutning

► Sæt snavssien og pakningen ind i vandtilførselslangen.

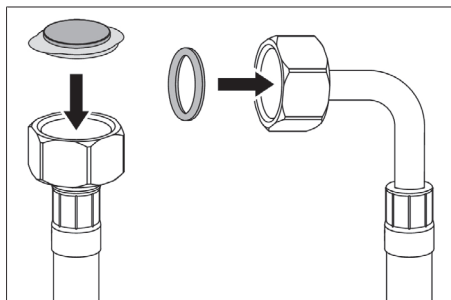


Fig. 8.13 Vandtilførselslange med snavssi og pakning

- Skru vandtilførselslangen med det vinklede endestykke (der vender nedad) fast på tilslutningen af rent vand på apparatet.
- Kontroller, at skrueforbindelsen er stram og tæt.
- Brug slangeklemmen til at fastgøre vandafløbsslangen med det vinklede endestykke til apparatets afløbstilslutning.

Det vinklede endestykke skal vende nedad. Hvis der anvendes formonterede holdebøjler på apparatets bagside, skal det vinklede endestykke pege opad. Spændebåndet må kun spændes med hånden.

- Kontroller, at slangeklemmen sidder tæt.
- Sørg for, at slangerne ikke har knæk.
- Åbn langsomt stopventilen til vandforsyningen og kontroller, om vandtilslutningen sidder tæt.
- Kontroller om nødvendigt tætningsringens sæde og skrueforbindelsen.

## 8.6.5 Tilslutning til strømforsyning

- Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").
- Overhold alle nationale og regionale love og forskrifter samt de forskrifter, der gælder for den lokale elforsyning.

**i** Strømtilslutningen må kun foretages af en godkendt fagmand. Fagmanden overtager også ansvaret for en reglementeret installation og ibrugtagning.

**i** Tilslutninger via stikkontakter (Schuko-stik) er ikke tilladt.

**i** 1-fase-tilslutning: Enheden er i overensstemmelse med kravene i IEC 61000-3-12.



Dette apparat er beregnet til brug med et strømforsyningsnetværk med en systemimpedans  $Z_{max}$  ved overførselspunktet (beboelsestilslutninger) på maksimalt 0,0416 Ohm. Brugeren skal sikre, at apparatet kun anvendes med et strømforsyningsnetværk, som opfylder denne betingelse. Hvis nødvendigt kan systemimpedansen oplyses af det lokale strømforsyningselskab.

- ▶ Sluk for hovedafbryderen/automatsikringen, inden du tilslutter apparatet.
- ▶ Sørg for at sikre hovedafbryderen/automatsikringen mod uønsket gentilslutning.
- ▶ Kontrollér for spændingsfrihed.
- ▶ Tilslut kun enheden ved hjælp af fast forbindelse til strømtilslutningsledningen af typen H 05 VV-F med tilsvarende mindste tværsnit.

	2-fase-tilslutning	1-fase-tilslutning
<b>Sikring</b>	2 x 16 A	1 x 16 A
<b>Strømforgbrug maksimal</b>	6100 W	3600 W
<b>Mindste tværsnit</b>	2,5 mm <sup>2</sup>	2,5 mm <sup>2</sup>

Tab. 8.2 Sikring og mindste tværsnit

- ▶ Tilslut strømforsyningsledningen til enhedens strømtilslutning som vist i det relevante ledningsdiagram.
- ▶ Klem strømforsyningsledningen fast med spændingsaflastningsklemmen.
- ▶ Luk dækslet til tilslutningen til strømforsyning.
- ▶ Kontrollér, at monteringen er korrekt.

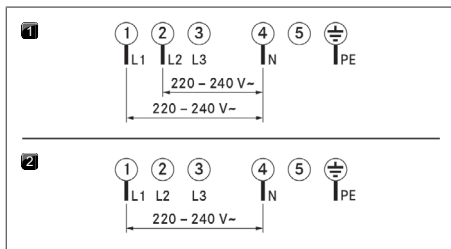


Fig. 8.14 Tilslutningsskema

- [1] Tilslutningsdiagram, 2-fase-tilslutning, 16 A [2] Tilslutningsdiagram, 1-fase-tilslutning, 16 A

**i** De medfølgende broer skal ikke benyttes.

### 8.6.6 Tilslutning til BORA-multi-skuffe (ekstraudstyr)

Hvis BORA X BO installeres i kombination med en BORA-multi-skuffe, kan de to apparater forbindes med hinanden.

- ▶ Tilslut BORA-multi-skuffens kommunikationsledning til RJ45-tilslutningen på apparatet.

### 8.6.7 Juster betjeningsenhed

- ▶ Sørg for, at der er en jævn afstand på 4 mm mellem betjeningsenheden og døren.
- ▶ For at gøre dette skal du dreje justeringsskruerne på forsiden af enheden top.

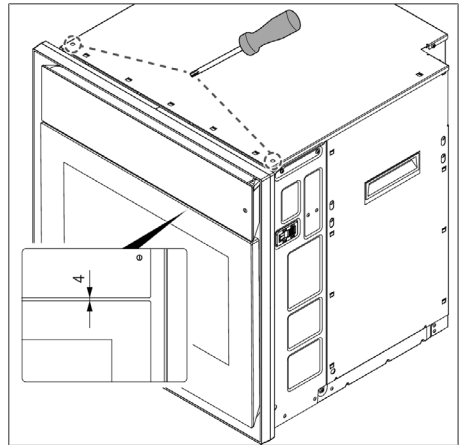


Fig. 8.15 Indstilling af afstanden mellem betjeningsenheden og døren

### 8.6.8 Indsætning og fastgørelse af apparatet

- i** Tilberedningsrummets tætning må ikke afmonteres, den må kun klappes frem i hjørnerne foroven.
  - ▶ Skub enheden ind i indbygningsnichen til den ønskede position.
  - ▶ Sørg for, at vandslangerne og strømtilslutningsledningen ikke kommer i klemme eller beskadiges.
  - ▶ Overhold en minimumsafstand på 30 mm mellem bagsiden af apparatet og tilstødende komponenter.
  - ▶ Justér apparatet, så det er placeret i midten.
  - ▶ Åbn døren.
  - ▶ Klap venstre og højre hjørne foroven på tilberedningsrummets tætning så langt frem, at der kommer en fastgørelsesskrue til syne i hvert hjørne.
  - ▶ Sørg for, at tilberedningsrummets tætning ikke trækkes for langt ud.
- Ved at dreje fastgørelsesskruen (4 mm unbrakonøgle) strækker låsekilen sig ud på hver side og trykker på låsepladen.

- ▶ Skru fastgørelsesskruerne fast på skift.
- ▶ Tryk forsigtigt hjørnerne på tilberedningsrummets tætning på plads.
- ▶ Kontrollér, at tilberedningsrummets tætning sidder tæt.
- ▶ Kontrollér, at enheden er monteret korrekt.

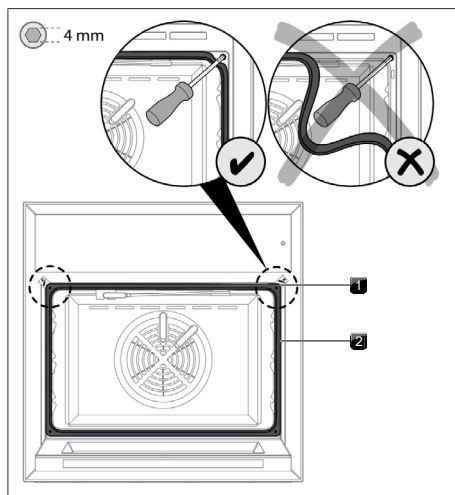




Fig. 8.16 Fastgørelse af enheden

- [1] Hjørneklap med fastgørelsesskrue nedenunder      [2] Tilberedningsrummets tætning

### 8.6.9 Isætning af lugtfilter

- ▶ Tag det nye lugtfilter ud af emballagen.
- ▶ Rør "Pleje" .
- ▶ Rør "Filterskift" .
- ▶ Fortsæt som vist under knappen "Vejledning".

## 8.7 Ventilation

- i** Montering uden returstrømsåbning i sokkelområdet og dekorationspladen samt uden et gennemgående ventilationstværsnit på  $\geq 160 \text{ cm}^2$  er ikke muligt.

- ▶ Sørg for at have returstrømsåbninger i sokkelområdet og i dekorationspladen på skabet.

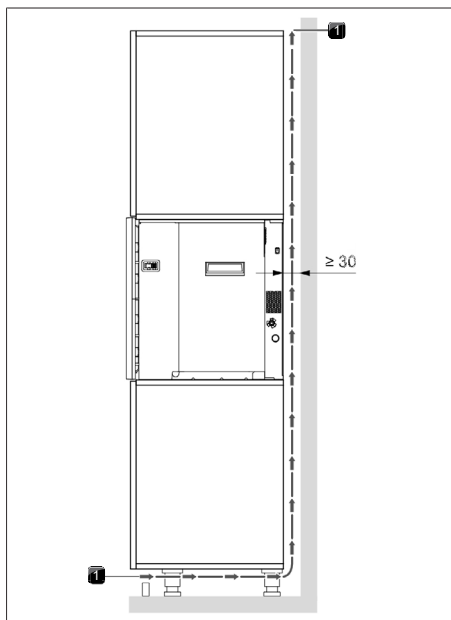


Fig. 8.17 Ventilation

- [1] Returstrømsåbning  $\geq 160 \text{ cm}^2$

## 8.8 Første ibrugtagning

Når enheden tændes for første gang, kan følgende indstillinger foretages:

- Valg af sprog
  - Aktivering af WiFi
  - Indstilling af dato og klokkeslæt (tidsformat)
  - Vandindstillinger (hårdhedsgrad)
  - Valg af madpræferencer
- Indstillingerne kan ændres senere.

- ▶ Sæt udløbssien i før første brug.
- ▶ Opdater om nødvendigt enhedens software.

I sjældne tilfælde kan der stadig være produktionsrester i tilberedningsrummet.

- ▶ Rengør tilberedningsrummet manuelt eller med et rengøringsprogram uden rengøringspatron.

- i** Når apparatet opvarmes for første gang, kan der opstå en let røg og lugt.

## 8.9 Overdragelse til brugeren

Når monteringen er afsluttet:

- ▶ Forklar de væsentligste funktioner for brugeren.
- ▶ Informér brugeren om de sikkerhedsrelevante aspekter ved betjening og håndtering.
- ▶ Overdrag tilbehør samt betjenings- og monteringsanvisning til brugeren til sikker opbevaring.

# 9 Tage ud af drift, afmontering og bortskaffelse

- ▶ Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").
- ▶ Følg de medleverede anvisninger fra producenten.

## 9.1 Tage ud af drift

Ved tage ud af drift menes endelig afslutning af drift og afmontering. Efter enheden er taget ud af drift, kan den enten monteres i andet inventar, sælges videre privat eller bortskaffes.

**i** Afbrydelse og frakobling af elttilslutninger må kun udføres af godkendt, professionelt personale.

- ▶ Sluk enheden for at tage den ud af drift (se betjeningsanvisningen)
- ▶ Afbryd strømmen til enheden.

## 9.2 Afmontering

For at afmontere enheden, kræver det, at den er tilgængelig for afmontering og at strømmen til enheden er afbrudt.

- ▶ Sluk stophanen til ferskvandstilførslen.
- ▶ Løs begge fastspændingsskruer øverst til venstre og øverst til højre bag ved tilberedningsrummets tætning.
- ▶ Bevæg enheden let til venstre og højre for at få kilerne tilbage til deres oprindelige position.
- ▶ Fjern andre tilbehørsdele.
- ▶ Bortskaf den gamle enhed og beskidt tilbehør som beskrevet i afsnittet „Miljøvenlig bortskaffelse“.

## 9.3 Miljøvenlig bortskaffelse

### 9.3.1 Bortskaffelse af transportemballage

**i** Emballagen beskytter enheden mod transportskader. I udvælgelsen af emballagematerialerne er der taget hensyn til miljøvenlighed og bortskaffelse, og de er derfor genanvendelige.

Når emballagen sendes tilbage i materialekredsløbet, sparer man råstoffer og reducerer affaldet. Din forhandler tager gerne imod emballagen.

- ▶ Giv emballagen til din forhandler eller
- ▶ Bortskaf emballagen korrekt efter de regionale bestemmelser.

### 9.3.2 Bortskaffelse af tilbehør

Bortskaf unødvendigt eller brugt tilbehør (aktivt kulfilter, ...) korrekt og under hensyntagen til regionale forskrifter.

### 9.3.3 Bortskaffelse af den gamle enhed



Elektriske apparater, der er mærket med dette symbol, hører ikke til i husholdningsaffaldet, efter deres levetid er udløbet. De skal bortskaffes på en genbrugsstation til elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan få flere oplysninger om dette ved at kontakte by- eller kommunalforvaltningen.

Elektronikaffald indeholder ofte stadig værdifulde materialer. Men det indeholder også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis de ender i restaffald eller behandles forkert, kan de være skadelige for menneskers sundhed og miljøet.

- ▶ Smid under ingen omstændigheder dit gamle apparat i husholdningsaffaldet.
- ▶ Aflever den gamle enhed på et regionalt indsamlingssted for returnering og genbrug af elektriske og elektroniske komponenter og andre materialer.

## 10 Garanti, teknisk service, reservedele og tilbehør

► Overhold altid alle sikkerhedsanvisninger og advarsler (se "2 Sikkerhed").

### 10.1 Garanti fra BORA som producent

BORA garanterer som producent for sine produkter i 2 år over for slutkunden. Denne garanti gælder for slutkunden ud over de lovmæssige garantikrav, som vi yder vores forhandlere.

Producentgarantien gælder de her anførte BORA produkter, der forhandles af BORA forhandlere eller af sælgere uddannet af BORA i EU (ekskluderet oversøiske territorier), Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Rusland, Norge, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien og New Zealand, med undtagelse af BORA produkter, der betegnes som universal- eller tilbehørsartikler:

- BORA X BO dampovn

Ved overdragelsen af produktet til slutkunden begynder BORA producentgarantien, som gælder i 2 år. Ved at registrere dit produkt på [www.mybora.com](http://www.mybora.com) kan producentgarantien forlænges til 3 år.

Producentgarantien forudsætter en korrekt installation (iht. målene, der er angivet i planlægningshåndbogen fra BORA og betjeningsanvisningen på det faktiske installationstidspunkt) af BORA produkterne udført af en autoriseret BORA forhandler. Slutkunden skal under brug af produktet overholde specifikationerne og instruktionerne i betjeningsvejledningen.

Hvis der ønskes at gøres brug af producentgarantien, skal manglen meddeles direkte til BORA og der skal fremlægges et købsbevis. Endvidere kan beviset for købet fremlægges ved at registrere sig på [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

BORA garanterer, at alle BORA produkter er fri for materiale- og produktionsfejl. Fejlen skal allerede have eksisteret på det tidspunkt, hvor produktet blev afleveret til kunden. At gøre brug af en garanti afbryder ikke garantiperioden og starter ikke forfra igen. BORA vil efter eget skøn reparere eller udskifte defekte BORA produkter. Alle omkostninger til afhjælpning af fejl, der er omfattet af producentens garanti, afholdes af BORA.

Følgende er udtrykkeligt ikke omfattet af BORA producentgarantien:

- BORA produkter, der ikke er købt hos autoriserede BORA forhandlere eller BORA uddannede sælgere

- Skader som følge af manglende overholdelse af betjeningsvejledningen (vedrører også vedligeholdelse og rengøring af produktet). Disse udgør en forkert anvendelse af produktet.
- Skader forårsaget af almindelig slitage
- Skader, der skyldes ydre påvirkninger (f.eks. transportskader, forkert afmontering og montering, kondensvand der er trængt ind i apparatet, vejforhold, f.eks. lynnedslag)
- Skader, der skyldes selvreparation, reparation eller forsøg på reparation af personale, der ikke er autoriseret af BORA eller virksomheder, der ikke er autoriseret af BORA .
- Skader som følge af vand eller snavs på grund af manglende afdækning eller elementer
- Skader forårsaget af tilsætning af vand til ovnrummet
- Skader forårsaget af forlængelse af forsynings- og spildevandsslangen uden drikkevandsgodkendelse eller uspecificerede ledninger med en adapter
- Skader på plastrammer, glaskomponenter, metalkomponenter (beklædte eller ubeklædte), touchdisplay, plastik og andre sliddele
- Skader på grund af elektriske spændingsudsving
- Følgeskader eller skader, der overstiger den samlede forpligtelse til at yde skade

Lovbestemte krav, navnlig retligt fastsatte krav vedrørende mangler eller produktansvar, begrænses ikke af garantien og kan uden beregning gøres gældende.

Hvis en defekt ikke er dækket af producentens garanti, kan slutkunden lade manglen afhjælpes af BORA tekniske service.

De deraf følgende omkostninger vil ikke blive dækket af BORA.

Forbundsrepublikken Tysklands love finder anvendelse for disse garantibetingelser.

Du kan kontakte os på:  
BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Österreich

- Telefon: 00800 7890 0987  
mandag til torsdag fra kl. 08:00 – 18:00 og fredag fra kl. 08:00 – 17:00
- E-mail: [support@bora.com](mailto:support@bora.com)

#### 10.1.1 Garantiudvidelse

Ved registrering på [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) kan du forlænge garantien.

## 10.2 Service

### BORAs Service:

Se bagsiden af denne vejledning



- ▶ Ved fejl, som du ikke selv kan afhjælpe, bedes du kontakte din BORA fagforhandler eller BORAs serviceteam.

BORAs serviceteam skal bruge typebetegnelsen og fabriksnummeret på dit apparat (FD-nummer).

Du finder begge de nødvendige oplysninger på typeskiltet på garantibeviset og i hovedmenuen "Indstillinger" under "System og opdateringer".

## 10.3 Reservedele

- ▶ Brug kun originale reservedele til reparationer.
- ▶ Reparationer må kun udføres af BORAs Service Team.

**i** Du kan få reservedele hos din BORA fagforhandler eller på BORAs online-serviceside på [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) eller på det angivne servicenummer.

## 10.4 Tilbehør

- X BO rengøringspatron (6 stk.) XBORK/6
- X BO rengøringspatron (12 stk.) XBORK/12
- X BO lugtfilter XBOGF
- X BO bradepande i rustfrit stål med huller XBOGBG
- X BO bage- og grillrist XBOBGR
- X BO universalplade XBOUB
- X BO Universalplade dyb XBOUBT
- X BO bage- og grillplade XBOBGP
- X BO Airfry-plade XBOAFB
- X BO afstandsramme XBORS

# 11 Produktdatablad

Produktinformationer i henhold til Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 65/2014, samt forordning (EU) nr. 66/2014.

<b>Producent</b>	<b>BORA</b>		
<b>Modelidentifikation</b>	<b>XBO</b>		
<b>Ovntype</b>	<b>Dampovn</b>		
<b>Antal ovnrum</b>	<b>1</b>		
<b>Varmekilde pr. ovnrum</b>	<b>Strøm</b>		
	Symbol	Værdi	Enhed
Enhedens masse	M	47,0	kg
Volumen pr. ovnrum	V	53	l
<b>Energiforbrug</b>			
Energiforbrug i konventionel tilstand	EC <sub>electric cavity</sub>	*	kWh/cyklus
Energiforbrug i recirkulationstilstand	EC <sub>electric cavity</sub>	0,74	kWh/cyklus
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrum	EEl <sub>cavity</sub>	94,8	-
Energieffektivitetsklasse	-	A	-

**Tab. 11.1** Energimærkning

\* Ikke relevant for dette produkt.

## 12 Information til testinstitutter

Produktstandard	Temperatur	Fugt	Tid* /kernetemperatur	Ovnfast fad	Indsætningsniveau
Broccoli	98 °C	100 %	9 min.	Bradepande i rustfrit stål med huller	I midten
Frosne ærter	100 °C	100 %	85 °C	Bradepande i rustfrit stål med huller	I midten

Tab. 12.1 Testfødevarer i henhold til EN 60350-1

Produktstandard	Temperatur	Fugt	Tid* /kernetemperatur	Ovnfast fad	Indsætningsniveau
Æblekage (delvist belagt)	150 °C	40 %	90 °C	Bage- og grillrist	I midten
Æblekage (helt belagt)	160 °C	40 %	90 °C	Bage- og grillrist	I midten og nederst
Biskuit	150 °C	20 %	35 min.	Bage- og grillrist	I midten
Smallcakes (fuld belægning)	150 °C	0 %	25 min.	Universalplade / universalplade dyb	I midten
Småkage	150 °C	20 %	20 min.	Universalplade	I midten

Tab. 12.2 Testfødevarer i henhold til EN 50304/EN 60350-1

\* Alle tidsangivelser er plus forvarmningstid.

**D**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

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

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

**INT**

**BORA Holding GmbH**

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

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

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

