

DE Bedienungs- und Montageanleitung XBO



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4	5.8.9	Pflege.....	23
1.1	Gültigkeit.....	4	5.8.10	Einstellungen.....	23
1.2	Haftung.....	4	5.9	Cooldown.....	23
1.3	Produktkonformität.....	4	5.10	Speisethermometer verwenden.....	24
1.4	Darstellung von Informationen.....	4	5.11	Menü personalisieren.....	24
2	Sicherheit	6	5.12	Update der Gerätesoftware.....	24
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6	5.13	Demomodus aktivieren/deaktivieren.....	24
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	6	6	Reinigung und Pflege	24
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7	6.1	Garraum reinigen.....	25
2.4	Sicherheitshinweise Montage.....	9	6.1.1	Reinigung von Hand.....	25
2.4.1	Spezielle Sicherheitshinweise für den Frischwasseranschluss.....	10	6.1.2	Pflegeprogramme.....	25
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung.....	10	6.1.3	X BO Reinigungskartusche.....	26
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege.....	13	6.2	Speisethermometer reinigen.....	26
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile.....	14	6.3	Gerätefront reinigen.....	26
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung.....	15	6.4	Gargutträger reinigen.....	26
3	Technische Daten	16	6.5	Ablaufsieb reinigen.....	26
3.1	X BO Dampfbackofen.....	16	6.6	Geräumdichtung reinigen.....	26
3.1.1	Gerätemaße.....	16	6.7	X BO Geruchsfilter.....	27
4	Gerätebeschreibung	17	6.7.1	Filterwechsel.....	27
4.1	Funktionsweise.....	17	7	Störungsbehebung	28
4.2	Aufbau.....	17	8	Montage	29
4.3	Touchdisplay.....	18	8.1	Montage-Hinweise.....	29
4.3.1	Allgemeine Symbole.....	18	8.1.1	Einbauschrank.....	29
4.4	Öffnen der Tür.....	18	8.1.2	Frischwasseranschluss.....	29
4.5	Speisethermometer.....	18	8.1.3	Abwasseranschluss.....	29
4.6	Gargutträger.....	19	8.2	Lieferumfang.....	29
4.7	Demomodus.....	19	8.3	Werkzeug und Hilfsmittel.....	30
5	Funktionen und Bedienung	20	8.4	Einbaumaße.....	30
5.1	Gerät ein-/ausschalten.....	20	8.5	X BO Rahmen Spacer.....	30
5.2	Tür öffnen/schließen.....	20	8.5.1	Rahmen Spacer demontieren.....	31
5.3	Gargutträger verwenden.....	20	8.5.2	Zusätzlichen Rahmen Spacer montieren.....	32
5.4	Touchdisplay bedienen.....	20	8.6	Einbau.....	32
5.4.1	Bedienprinzip.....	21	8.6.1	Korpusrastplatten montieren.....	32
5.5	Infos, Tipps und Anleitungen.....	21	8.6.2	Geräteanschlüsse.....	33
5.6	Standardfunktionen.....	21	8.6.3	Wasserablauf.....	33
5.7	Globale Funktionen.....	21	8.6.4	Frisch- und Abwasseranschluss.....	34
5.8	Hauptmenü.....	21	8.6.5	Netzanschluss.....	34
5.8.1	Manuell.....	22	8.6.6	Anschluss BORA Multischublade (optional).....	35
5.8.2	Presets.....	22	8.6.7	Bedieneinheit ausrichten.....	35
5.8.3	Automatik.....	22	8.6.8	Gerät einsetzen und befestigen.....	35
5.8.4	Erste Schritte.....	23	8.6.9	Geruchsfilter einsetzen.....	35
5.8.5	Spezial.....	23	8.7	Belüftung.....	36
5.8.6	Favoriten.....	23	8.8	Erstinbetriebnahme.....	36
5.8.7	Klassik.....	23	8.9	Übergabe an den Nutzer.....	36
5.8.8	Multischublade.....	23	9	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	36
			9.1	Außerbetriebnahme.....	36
			9.2	Demontage.....	36
			9.3	Umweltschonende Entsorgung.....	37

9.3.1	Entsorgung der Transportverpackung.....	37
9.3.2	Entsorgung von Zubehör.....	37
9.3.3	Entsorgung des Altgeräts.....	37
10	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	37
10.1	Herstellergarantie von BORA	37
10.1.1	Garantieverlängerung	38
10.2	Service.....	38
10.3	Ersatzteile.....	38
10.4	Zubehör	39
11	Produktdatenblatt	40
12	Angaben für Prüfinstitute	41

1 Allgemeines

Diese Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen enthalten wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern.

► Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.

1.1 Gültigkeit

Diese Anleitung ist für mehrere Gerätevarianten gültig. Deshalb ist es möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen. Die enthaltenen Abbildungen können im Detail abweichen und sind als Prinzipdarstellungen zu verstehen.

1.2 Haftung

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden!

Desweiteren haftet BORA nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage und durch die Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen!

1.3 Produktkonformität

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG -


Rechtsvorschriften:

- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie

Hiermit erklärt die BORA Vertriebs GmbH & Co KG, dass der Funkanlagentyp XBO der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Das Gerät unterstützt die Frequenzbänder:

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

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

In diesen Ländern gilt bei 5 GHz WLAN:

Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

Die Geräte entsprechen folgender UK-Rechtsvorschriften:

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

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung und das UK- Statement of Compliance ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
<https://www.bora.com>

1.4 Darstellung von Informationen

Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet. Alle Maße sind in Millimeter angegeben.


Handlungsanweisungen

► Führen Sie alle Handlungsanweisungen immer in der vorgegebenen Reihenfolge aus.

Aufzählungen

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

Infopunkte

 Eine Information weist Sie auf Besonderheiten hin, die Sie unbedingt beachten müssen.

Sicherheits- und Warnhinweise

GEFAHR

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

- Warnzeichen machen auf eine erhöhte Verletzungsgefahr aufmerksam.
- Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.

Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	Gefahr	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	Warnung	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.
	Hinweis	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalwörter

2 Sicherheit

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die sichere Anwendung des Gerätes, die Reinigung und die Pflege verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten bestimmt.

i Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumlichkeiten betrieben werden.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- den gewerblichen Betrieb (Gastronomie)
- den Betrieb im Außenbereich
- das Beheizen von Räumen
- den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand

Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

i BORA haftet nicht für Schäden durch fehlerhafte Montage, unsachgemäßen Gebrauch, oder falsche Bedienung.

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- ▶ Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über dem Gerät oder im Garraum auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät (geöffnete Tür) zu klettern.

i Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden, und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Eine Inbetriebnahme kann durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder lebensgefährlich sein.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht und umgehend.

GEFAHR

Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Oberfläche von Geräten (z.B. beschädigtes Glas), insbesondere im Bereich der Bedieneinheit, kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen. Außerdem kann eine beschädigte Oberfläche Verletzungen verursachen.

- ▶ Berühren Sie die beschädigte Oberfläche nicht.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Brüchen, Sprüngen, oder Rissen sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von Leitungsschutz-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, oder Schütze sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch Überbelastung der geöffneten Tür

Die Belastbarkeit der geöffneten Tür beträgt maximal 22,5 kg.

- ▶ Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.
- ▶ Stellen, setzen oder Stützen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür.
- ▶ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Tür ab.

WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch falsche Bauteile oder eigenmächtige Veränderungen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie nur Originalbauteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät

Mechanische Schäden (z. B. Bruch, Verformung, Lösung von Klebeverbindung, ...) am Gerät, sowie an Leitungen und Zubehörteilen können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Legen Sie entnommene Gerätekomponenten sicher neben den Geräten ab.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine entnommenen Gerätekomponenten herunterfallen können.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Überbelastung

Beim Transport und der Montage von Geräten können durch falsche Handhabung Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf auftreten.

- ▶ Transportieren und montieren Sie das Gerät im Bedarfsfall zu zweit.
- ▶ Verwenden Sie ggf. geeignete Hilfsmittel, um Schäden bzw. Verletzungen zu vermeiden.

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch

Die Geräte-Oberflächen dürfen nicht als Arbeits- oder Ablagefläche genutzt werden. Die Geräte könnten dadurch beschädigt werden (besonders durch harte und spitze Gegenstände).

- ▶ Benutzen Sie die Geräte nicht als Arbeitsplatte oder Ablagefläche.
- ▶ Halten Sie harte oder spitze Gegenstände von den Geräte-Oberflächen fern.

HINWEIS

Geräteschaden durch abgedeckten Temperatursensor

Wird der im Garraum befindliche Temperatursensor abgedeckt und somit blockiert, z.B. durch zu hoch eingeschobenes Gargut, kann es zu einem Geräteschaden durch Überhitzung kommen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Garraumsensor frei bleibt und nicht abgedeckt wird.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Garraumsensor sauber ist und halten Sie die vorgegebenen Reinigungsintervalle ein.

HINWEIS

Störungen und Fehler

Bei Störungen oder falscher Bedienung werden Fehlermeldungen ausgegeben.

- ▶ Beachten Sie bei Störungen und Fehlern die angezeigten Hinweise im Display des Geräts und die Hinweise im Kapitel Störungsbehebung.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei nicht beschriebenen Störungen und Fehlern aus und kontaktieren Sie den BORA Service.

HINWEIS

Geräteschaden durch Haustiere

Haustiere können das Gerät beschädigen oder sich selbst verletzen.

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch falsche Montage

Durch Nichteinhalten der Montagevorschriften kann es zu Verletzungen kommen.

- ▶ Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert werden.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- ▶ Stellen Sie vor der Übergabe des Geräts oder des Systems an den Endnutzer sicher, dass dieses ordnungsgemäß installiert wurde.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine feste Verbindung an der Netzspannung angeklemt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeklemt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Einrichtung vorgesehen ist, die eine Trennung vom Netz mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig ermöglicht (Leistungsschutzschalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, Schütze).

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird (z.B. bei der Montage), kann dies einen elektrischen (tödlichen) Stromschlag verursachen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Prüfen Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden.
- ▶ Montieren Sie kein beschädigtes Gerät und schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- ▶ Nehmen Sie beschädigte Geräte nicht in Betrieb.

HINWEIS

Geräteschaden durch falschen elektrischen Anschluss

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird.

- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung getroffen wird. Das Gerät muss für die örtliche Spannung und Frequenz geeignet sein.
- ▶ Kontrollieren Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät bei Abweichungen nicht an.
- ▶ Verwenden Sie nur die vorgegebenen Anschlussleitungen.

2.4.1 Spezielle Sicherheitshinweise für den Frischwasseranschluss

WARNUNG

Gesundheitsgefährdung durch verunreinigtes Wasser

Durch den Gebrauch von verunreinigtem Wasser wird die Gesundheit gefährdet

- ▶ Schließen Sie das Gerät an die Trinkwasserversorgung an.
- ▶ Achten Sie auf darauf, dass die Qualität des Frischwassers der Trinkwasserverordnung des jeweiligen Landes entsprechen muss.
- ▶ Der Frischwasseranschluss darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die örtlichen Vorschriften kennt und beachtet.

VORSICHT

Wasserschäden durch Verschmutzungen

Verschmutzungen in der Wasserleitung können sich im Ventil des Gerätes absetzen. Ist die Funktion des Ventils dadurch gestört, kann Wasser auslaufen.

- ▶ Spülen Sie die Wasserleitungen bevor das Gerät angeschlossen wird, oder wenn an den Wasserleitungen gearbeitet wurde.

2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

GEFAHR

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und entzünden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

GEFAHR

Brandgefahr durch Über Trocknung

Bei Über Trocknung besteht Brandgefahr.

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen oder dörren.
- ▶ Halten Sie das Gerät bei einer Rauchentwicklung geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- ▶ Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

GEFAHR

Verbrennungs- bzw. Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten

Entzündbare Flüssigkeiten (Alkoholdämpfe) können im heißen Garraum entzündet werden bzw. explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Bereiten Sie Speisen nie mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zu.
- ▶ Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke.
- ▶ Übergießen Sie erhitzte Lebensmittel nicht mit entzündbaren Flüssigkeiten (z.B. Spirituosen).

GEFAHR

Verbrennungs- bzw. Explosionsgefahr durch geschlossene Konservendosen

Beim Erhitzen geschlossener Konservendosen entsteht Überdruck, durch den die Dosen explodieren können und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Erhitzen Sie keine geschlossenen Konservendosen.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut

Das Gargut kann beim Einschieben oder Herausnehmen der Gargutträger überschwappen. Das Berühren von heißem Gargut kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen der Gargutträger darauf, dass kein heißes Gargut überschwappt.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

Während oder nach einem Stromausfall kann ein zuvor in Betrieb gewesenes Gerät noch heiß sein.

- ▶ Berühren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Gerät fern.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Das Gerät und berührbare Teile (Garraum, Tür, Heizelemente, Speisethermometer, Zubehör) werden im Betrieb heiß. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- ▶ Verwenden Sie im Bedarfsfall geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe).
- ▶ Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fern, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch bewegliche Geräteteile

Beim Öffnen und Schließen der Tür bzw. Bedieneinheit besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in das Gerät greift, wenn die Tür bzw. Bedieneinheit bewegt wird (insbesondere bei der Anwesenheit von Kindern).

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch geöffnete Tür

Bei geöffneter Tür besteht Stolper- und Quetschgefahr.

- ▶ Schließen Sie die Tür nach Gebrauch.

WARNUNG

Korrosionsgefahr

Rostendes Material (z.B. Servierplatten, Besteck) kann zu Korrosion im Garraum führen.

- ▶ Verwenden Sie nur Originalzubehör im Garraum.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heißen Dampf

Beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen, wenn vorher keine Dampfabsaugung durchgeführt wurde. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Nach dem Öffnen kann heißes Wasser von der Tür abtropfen.

- ▶ Stehen Sie beim Öffnen der Tür nicht zu nah am Gerät.
- ▶ Öffnen Sie die Tür vorsichtig.
- ▶ Halten Sie Kinder vom entweichenden Dampf fern.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unachtsame Benutzung des Speisethermometers

Ein unachtsames Einführen des Speisethermometers in das Gargut kann zu Stichverletzungen führen.

- ▶ Achten Sie auf die genaue Positionierung des Speisethermometers.

HINWEIS

Geräteschaden

Falsche Benützung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Ablaufsieb während des Garbetriebes immer eingesetzt ist. Grobe Lebensmittelreste können den Wasserablauf und die Pumpe verstopfen.
- ▶ Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Aluminiumfolie oder Backofenschutzfolie aus.
- ▶ Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Garraumboden.
- ▶ Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten im Garraum.
- ▶ Halten Sie die Tür während des Betriebs geschlossen, da andernfalls das Bedienelement sehr heiß wird.
- ▶ Fangen Sie herabtropfende Fette immer mit einem geeigneten Gefäß auf.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.

HINWEIS

Erhöhte Luftfeuchtigkeit

Bei jedem Gar- und Reinigungsvorgang wird Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben.

- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.
- ▶ Stellen Sie ein normales und behagliches Raumklima (45–60% Luftfeuchtigkeit) sicher, z.B. durch das Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen, oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.

2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

GEFAHR

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vor dem Gebrauch aus dem Garraum.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Das Gerät und berührbare Teile (Garraum, Tür, Heizelemente, Speisethermometer, Zubehör) werden während der Reinigung heiß. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und berührbare Teile vor und nach der Reinigung erst abkühlen.
- ▶ Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fern, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

WARNUNG

Korrosionsgefahr

Haften kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten an den Edelstahlwänden des Garraums besteht Korrosionsgefahr.

- ▶ Entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten von den Edelstahlwänden des Garraums.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heißen Dampf

Beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen, wenn vorher keine Dampfabsaugung durchgeführt wurde. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Nach dem Öffnen kann heißes Wasser von der Tür abtropfen.

- ▶ Stehen Sie beim Öffnen der Tür nicht zu nah am Gerät.
- ▶ Öffnen Sie die Tür vorsichtig.
- ▶ Halten Sie Kinder vom entweichenden Dampf fern.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heißes Wasser und Reinigungsmittel

Beim Öffnen der Tür während des Reinigungsprogramms kann es zu Verbrennungen oder einer Augenreizung kommen.

- ▶ Öffnen Sie die Tür nicht während des Reinigungsprogramms.

VORSICHT

Augenreizung durch Reinigerrückstände

Eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels im Garraum und in der leeren Reinigungskartusche können bei Kontakt mit den Augen Reizungen verursachen.

- ▶ Waschen Sie sich nach dem Kontakt mit dem Reinigungsmittel oder der Reinigungskartusche die Hände.

HINWEIS

Geräteschaden durch verschmutzte Geräte

Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen, oder zu einer Geruchsbelästigung führen. Im schlimmsten Fall kann daraus sogar eine Gefahrenquelle entstehen.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- ▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen und zur Sachbeschädigung führen.
- ▶ Beachten Sie alle Hinweise aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- ▶ Verwenden Sie keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Garraums und der Glasoberflächen (Tür und Bedieneinheit). Die Oberflächen können dadurch zerkratzt und das Glas zerstört werden.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich BORA Original-Reinigungskartuschen, da Kartuschen von Fremdherstellern das Gerät irreparabel beschädigen können.

2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei Reparaturen

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei Reparaturarbeiten kommen.

- ▶ Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.
- ▶ Alte Schlauchsätze zum Anschluss an die Wasserversorgungsanlage dürfen nicht wiederverwendet werden.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch Restladung

Elektronische Gerätekomponenten können Restladung enthalten und einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- ▶ Berühren Sie keine freiliegenden Kontakte.
- ▶ Verwenden Sie den Entladeadapter bevor Sie die Arbeiten am Gerät starten.

WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei der Demontage

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei der Demontage kommen.

- ▶ Die Demontage darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit des Gerätes mit einem zugelassenen Messgerät sicher.
- ▶ Vermeiden Sie das Berühren von freiliegenden Kontakten auf der Elektronikeinheit, da diese Restladung enthalten kann.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch Restladung

Elektronische Gerätekomponenten können Restladung enthalten und einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- ▶ Berühren Sie keine freiliegenden Kontakte.
- ▶ Verwenden Sie den Entladeadapter bevor Sie die Arbeiten am Gerät starten.

3 Technische Daten

3.1 X BO Dampfbackofen

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 - 415 V 2N
Anschlussspannung 1-phasig	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	6100 W
Absicherung / Netzanschluss 2-phasig	2 x 16 A
Absicherung / Netzanschluss 1-phasig	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	598 x 599 x 580 mm
Abmessungen Garraum (Breite x Höhe x Tiefe)	480 x 308 x 405 mm
Garraumvolumen	53 l
Anzahl Einschubebenen	3
Gewicht (inkl. Zubehör/ Verpackung)	62 kg
Gewicht (netto)	47 kg
Material Oberfläche	Glas und Kunststoff
Temperaturregelbereich	30 - 230 °C
Leistungssteuerung	stufenlos
Länge Wasserzulaufschlauch	2,5 m
Anschluss Wasserzulaufschlauch	3/4" (SW30)
Länge Wasserablaufschlauch	2,5 m
Innen- / Außendurchmesser Wasserablaufschlauch	19 mm / 27 mm
Filtermaterial Geruchsfilter	Aktivkohle mit Ionentauscher
Filterstandzeit maximal	1 Jahr
Garantierter Bereitstellungszeitraum für Software-Updates (ab Datum des Produktauslaufs)	5 Jahre

Tab. 3.1 Technische Daten X BO

3.1.1 Gerätemaße

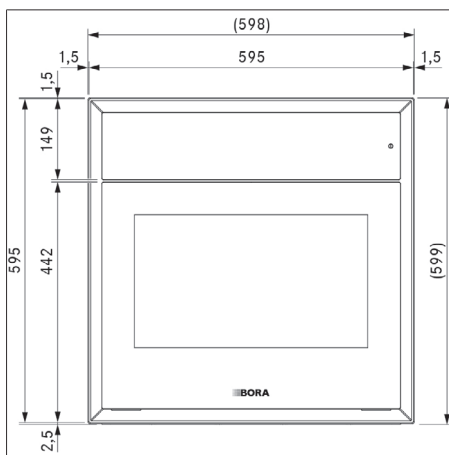


Abb. 3.1 Vorderansicht XBO

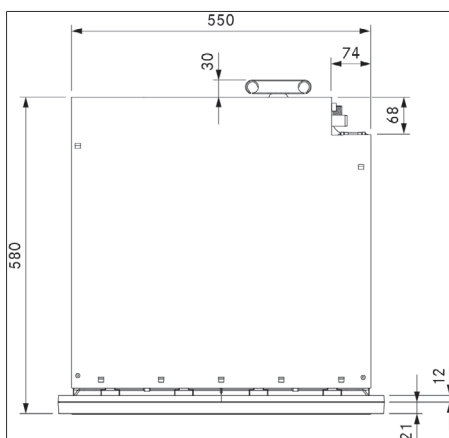


Abb. 3.2 Draufsicht XBO

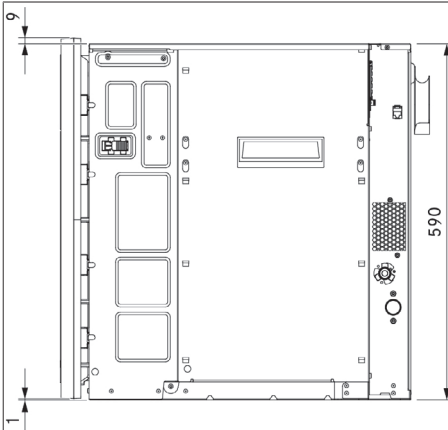


Abb. 3.3 Seitenansicht XBO

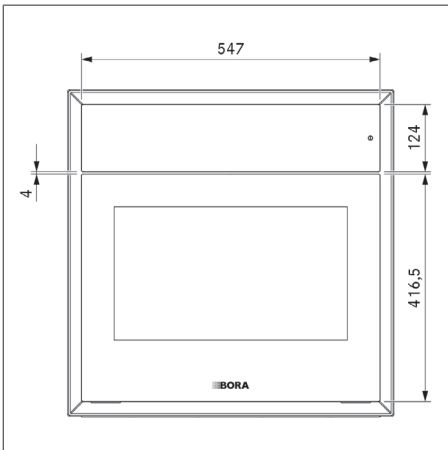


Abb. 3.4 Vorderansicht Glas XBO

4 Gerätebeschreibung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

4.1 Funktionsweise

- Dampfgarer und Backofen in einem Gerät
- Dampferzeugung direkt im Garraum
- Sehr schnelle Nachregelung
- Garvorgänge brauchen im Vergleich weniger Hitze
- Heißluft wird mit hoher Geschwindigkeit umgewälzt
- Beschleunigter Garprozess
- Beste sowie gleichmäßige Garergebnisse
- Aktivkohle-Geruchsfilter sorgt für frische Luft

4.2 Aufbau

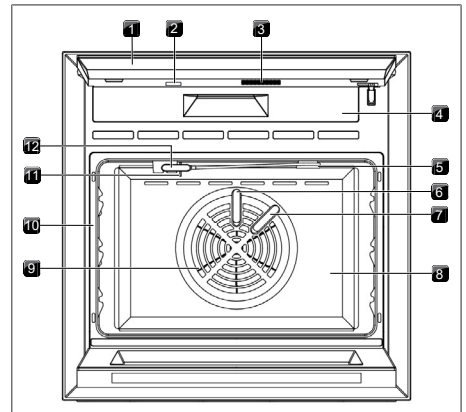


Abb. 4.1 Aufbau Teil 1

- | | |
|---|--------------------------------------|
| [1] Bedieneinheit mit Touchdisplay (hochgeklappt) | [2] USB-Schnittstelle |
| [3] Lautsprecher | [4] Filterwechselklappe |
| [5] Kabelhalter Speisethermometer | [6] Wassereinlass Reinigung |
| [7] Wassereinlass Dampferzeugung | [8] Garraum (komplett aus Edelstahl) |
| [9] Lüfterrad | [10] Garraumdichtung |
| [11] Garraumtemperatursensor | [12] Speisethermometer |

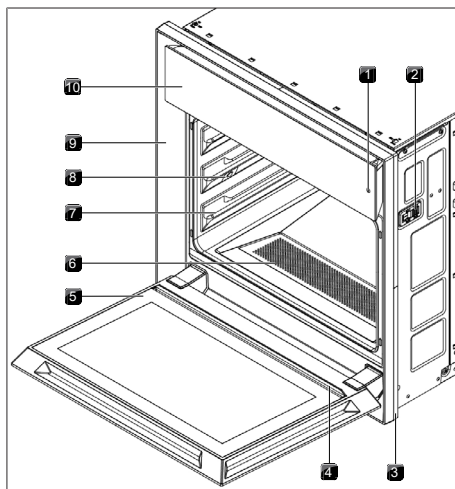


Abb. 4.2 Aufbau Teil 2

- | | |
|--|--|
| [1] Sensortaste Ein-/Aus-schalten | [2] Rastkeil (2x) |
| [3] Rahmen Spacer | [4] Tropfen-Auffanglippe |
| [5] Tür (geöffnet) | [6] Ablaufsieb |
| [7] Garraumeinschübe (3 Ein-schubebenen) | [8] LED-Garraumbeleuchtung (3x) |
| [9] Einbaurahmen | [10] Bedieneinheit mit Touchdisplay (heruntergeklappt) |

4.3 Touchdisplay

Die Steuerung des Geräts erfolgt über ein Touchdisplay. Zur leichteren Bedienung kann die Bedieneinheit mit dem Touchdisplay stufenlos hochgeklappt oder heruntergeklappt werden.

- ▶ Fassen Sie die Bedieneinheit seitlich mit beiden Händen.
- ▶ Klappen Sie die Bedieneinheit nach oben oder unten.

- i** Spitze oder scharfe Gegenstände können die Oberfläche des Touchdisplays zerkratzen.
- i** Es darf kein Wasser oder Schmutz hinter das Touchdisplay gelangen.

4.3.1 Allgemeine Symbole

Symbol/Funktion	Bedeutung
BORA Choice	Entspricht BORA Ernährungsrichtlinien
Handlung	Nutzeraktion nötig
Plus	Funktion hinzufügen
Check	Bestätigung

Symbol/Funktion	Bedeutung
Weiter	Gehe zu
Ende	Beenden
Start	Funktion starten
Stop	Funktion anhalten
Zeitgaren	Garen auf Zeit
Kerntemperatur	Garen mit Speisethermometer
Keine Kerntemperatur	Keine Kerntemperatur ausgewählt
Walze	Wechsel zu Walzenansicht
Slider	Wechsel zu Slideransicht
Stopp Dampfabsaugung	Dampfabsaugung unterbrechen, Tür sofort öffnen
Dampfstoß	Dampfstoß zugeben
Kein Dampfstoß	Dampfstoßzugabe nicht möglich
Temperatur	Temperatureinstellungen
Feuchte	Feuchteinstellungen
Automatikprogramm kopieren	Kopie in „Eigene Programme“ erstellen
Geändertes Automatikprogramm	Automatikprogramm mit geänderten Garparametern
Favorit	Bevorzugtes Programm
Tiefgekühlt	Programm für tiefgekühlte Lebensmittel

Tab. 4.1 Allgemeine Symbole

4.4 Öffnen der Tür

BORA Smart Open

Nach Aktivierung der Türvoröffnung wird der Dampf aus dem Garraum abgesaugt. Erst dann öffnet sich die Tür. (BORA Clear View – beim Öffnen der Tür entweicht kein Dampf). Die Dauer der Dampfabsaugung kann eingestellt werden (10 – 20 Sekunden). Die Tür kann auch manuell ohne Dampfabsaugung geöffnet werden.

4.5 Speisethermometer

Mit dem Vierpunktspeisethermometer kann zuverlässig die Kerntemperatur im Gargut bestimmt werden. Es befindet sich an der Oberseite des Garraums und ist durch ein Kabel mit dem Gerät verbunden. Das Speisethermometer wird in das Gargut gesteckt. Die 4 Messpunkte erkennen immer die kälteste Stelle im Gargut. Sobald das Gargut die Zieltemperatur erreicht hat, wird der Garvorgang automatisch beendet.

4.6 Gargutträger

Alle Gargutträger können für jede Einschubebene verwendet werden. Die für ein Programm benötigten Gargutträger werden als Zubehör in den Presets, Profitipps und in den Spezialprogrammen angegeben.

Universalblech

- Material: Aluminium, beschichtet mit extrem harter Keramik, PFOA-freie äußere Antihafbeschichtung
- Größe (BxTxH): 469 x 354 x 25 mm
- Fassungsvermögen: 3 l

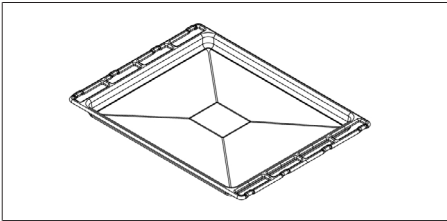


Abb. 4.3 Universalblech

Universalblech tief

- Material: Aluminium, beschichtet mit extrem harter Keramik, PFOA-freie äußere Antihafbeschichtung
- Größe (BxTxH): 469 x 354 x 40 mm
- Fassungsvermögen: 4,9 l

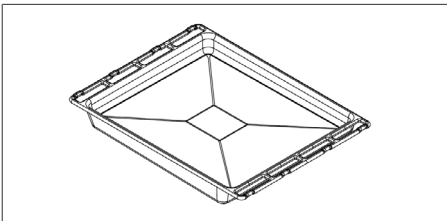


Abb. 4.4 Universalblech tief

Edelstahl-Garbehälter gelocht

- Material: Edelstahl
- Größe (BxTxH): 469 x 361 x 41,5 mm
- Fassungsvermögen: 5,2 l
- Gleichmäßigere Garergebnisse durch verbesserte Luft- und Dampfzirkulation
- Überschüssiges Fett oder Flüssigkeit tropf ab und wird mit einem unterhalb eingeschobenen Universalblech aufgefangen
- Geeignet für die schonende Zubereitung von Lebensmitteln aller Art

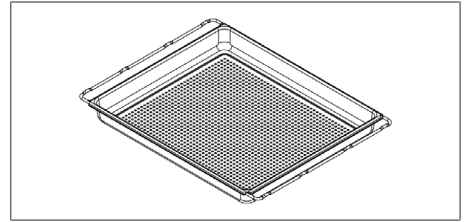


Abb. 4.5 Edelstahl-Garbehälter gelocht

i Der Edelstahl-Garbehälter gelocht ist nicht geeignet für tiefgefrorene Lebensmittel und darf nur für Temperatureinstellungen bis max. 120 °C verwendet werden.

Back- und Grillrost

- Material: Edelstahl
- Größe (BxTxH): 469 x 358 x 38,5 mm
- Der Bügel des Back- und Grillrosts sichert das Gargut vor dem Herunterrutschen (Einschub mit dem Bügel voran).

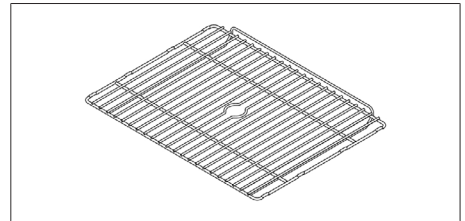


Abb. 4.6 Back- und Grillrost

i Bei der Anwendung der Reinigungsprogramme dient der Back- und Grillrost als Träger für die Reinigungskartusche.

4.7 Demomodus


Für Vorführzwecke stehen 3 Demomodis mit eingeschränkten Funktionen zur Auswahl:


- Ohne Hitze und ohne Wasser
- Ohne Hitze mit Wasser
- Videosequenz – keine Bedienung möglich


5 Funktionen und Bedienung

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

5.1 Gerät ein-/ausschalten


Die Sensortaste  reagiert auf Fingerkontakt. Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein und aus.


- ▶ Long-Press auf .
- Das Gerät wird nach dem Ausschalten zunächst in einen Ruhemodus versetzt, nach 15 Minuten wird die Software komplett heruntergefahren.

-  Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird, muss das Ablaufsieb eingesetzt sein. Grobe Lebensmittelreste könnten den Wasserablauf und die Pumpe verstopfen.

5.2 Tür öffnen/schließen

Tür öffnen

- ▶ Touch auf 
 - Die Tür öffnet sich einen Spalt.
- ▶ Klappen Sie mit beiden Händen die vorgeöffnete Tür bis zum Anschlag nach unten auf.

-  Bleibt die Position der Tür nach der Voröffnung 10 Sekunden unverändert, schließt sie sich wieder automatisch.


Tür schließen

Wenn die Tür vollständig geöffnet ist:

- ▶ Klappen Sie die Tür mit beiden Händen nach oben bis die Automatik die Tür schließt.

Wenn die Tür vorgeöffnet ist:

- ▶ Klappen Sie mit beiden Händen die vorgeöffnete Tür bis zum Anschlag nach unten auf.
- ▶ Klappen Sie die Tür mit beiden Händen nach oben, bis die Automatik die Tür schließt.

-  Die vorgeöffnete Tür nicht zudrücken, dies kann zu Geräteschäden führen.

5.3 Gargutträger verwenden

Gargutträger einschieben/herausnehmen

- ▶ Setzen Sie den Gargutträger auf die Garraumeinschübe einer Einschubebene und schieben Sie ihn bis zum Anschlag in den Garraum.

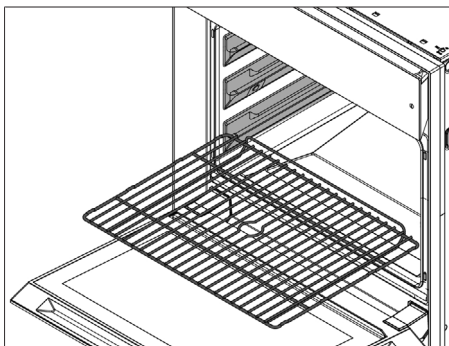


Abb. 5.1 Gargutträger einschieben

Die Gargutträger haben einen Ausziehschutz, welcher verhindert, dass sie nach vorne aus dem Garraumeinschub rutschen.

- ▶ Heben Sie die Gargutträger zum Herausnehmen an.

Gargutträger korrekt und schonend verwenden

- ▶ Schneiden Sie nicht mit einem Messer auf den Gargutträgern.
- ▶ Benutzen Sie keine metallischen oder scharfkantigen Gegenstände zum Wenden oder Entnehmen des Garguts.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz.

Eine Ausdehnung von Gargutträgern beim Erhitzen ist möglich (thermisches Verhalten). Geschieht die Erwärmung ungleichmäßig, dehnt sich das Metall unterschiedlich stark aus. Mit folgenden Maßnahmen kann einer Verformung entgegengewirkt werden:

- ▶ Heizen Sie den X BO ohne Gargutträger vor.
- ▶ Belegen Sie den Gargutträger gleichmäßig.
- ▶ Verwenden Sie den Gargutträger gemäß Vorgabe.
- ▶ Verwenden Sie für Pizzen, runde Kuchen oder Ähnliches eine passende Form und platzieren Sie diese auf dem Back- und Grillrost.
- ▶ Vermeiden Sie es, kalte Lebensmittel oder Wasser direkt auf heiße Gargutträger zu geben.
- ▶ Nutzen Sie das Universablech zum (An-)Braten.

5.4 Touchdisplay bedienen

Das Touchdisplay spricht auf Fingerkontakt an. Es erkennt verschiedene Touch-Befehle:

Touch-Befehl	Kontakt	Dauer
Touch	Kurze Berührung	0,5 s
Long-Press	Längere Berührung	1 - 8 s
Slide	Wischbewegung (vertikal + horizontal)	0,1 - 8 s

Touch-Befehl	Kontakt	Dauer
Ziffernwalze	Vertikale Wischbewegung über Ziffernwalze (bis gewünschter Wert mittig)	

Tab. 5.1 Touch-Befehle

- ▶ Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.
- ▶ Achten Sie bei der Bedienung auf saubere und trockene Finger.
- ▶ Achten Sie darauf, dass bei der Bedienung Ihr Handballen nicht gleichzeitig auf dem Touchdisplay aufliegt.
- ▶ Halten Sie die Kontaktfläche bei der Berührung der Touch-Bereiche möglichst klein.

Ein Scrollbalken am unteren Rand des Displays zeigt den aktuell sichtbaren Bereich im Menü.

- ▶ Slide nach links oder rechts über das Display, um andere Bereiche im Menü anzuzeigen zu lassen.

5.4.1 Bedienprinzip

Bedienung	Befehl
Touch	Funktion, Button oder Menüpunkt auswählen
Long-Press	Zusätzliche Optionen aktivieren
Slide	Wert einstellen, Navigation


Tab. 5.2 Bedienprinzip

5.5 Infos, Tipps und Anleitungen

- i** Unter dem Menüpunkt „Erste Schritte“ zeigen hilfreiche Videos die Bedienung und den Betrieb des X BO Dampfbäckofens.

Informationen und Tipps

Die Programme bieten praktische Hinweise und Tipps:

- ▶ Touch auf  bei den Presets
- ▶ Touch auf den Info-Button bei den Spezialprogrammen
- ▶ Touch auf den Profitipp-Button bei den Automatikprogrammen

Anleitung

Über den Anleitung-Button werden durch eine Animation bestimmte Handlungsschritte erklärt (z.B. das Einsetzen der BORA Reinigungskartusche).





Statusmeldungen

Werden am oberen Rand des Displays angezeigt.

- ▶ Beachten Sie die Statusmeldungen.

5.6 Standardfunktionen







Die Standardfunktionen stehen in jeder Menüebene zur Verfügung und werden am Rand des Displays angezeigt.

Symbol/Funktion	Bedeutung
 Menüebene zurück	Übergeordnetes Menü wird angezeigt
 Hauptmenü	Hauptmenü wird angezeigt
 Tür öffnen	Tür wird automatisch geöffnet
 Garraumbelichtung	Garraumbelichtung an/aus
Uhrzeit	Stunde:Minute

Tab. 5.3 Standardfunktionen

5.7 Globale Funktionen

Globale Funktionen können jederzeit verwendet werden.

Symbol/Funktion	Bedeutung
 Eieruhr	Sekundengenauer Countdown, akustisches und optisches Signal nach Ablauf der Zeit, danach läuft die Zeit ins Minus weiter
 Wecker	Akustisches Signal zu einer bestimmten Uhrzeit, danach läuft die Zeit ins Minus weiter
 Suche	Freitextsuche mit Vorschlagsfunktion
 Nachricht	Hinweise für andere Personen, Display zeigt Nachricht (z.B. Kochvorgang nicht beenden)
 Bediensperre	Verhindert eine unbeabsichtigte oder unbefugte Bedienung
 Reinigungssperre	Display wird für 10 Sekunden gesperrt

Tab. 5.4 Globale Funktionen

Globale Funktionen aufrufen

- ▶ Slide vom oberen Rand des Displays nach unten.

Globale Funktionen schließen

- ▶ Slide nach oben.

5.8 Hauptmenü

Über das Hauptmenü werden die verschiedenen Funktionen und Einstellungen aufgerufen. Teilweise werden unter den Menüpunkten weitere Auswahlmöglichkeiten angezeigt oder es können Einstellungen vorgenommen werden.

Symbol/Funktion	Bedeutung
Manuell	Manuell-Garen
Automatik	Automatikprogramme
Erste Schritte	Kennenlernen der Bedienung (kann unter „Einstellungen“ ausgeblendet werden)
Spezial	Weitere nützliche Programme
Favoriten	Bevorzugte Automatikprogramme
Klassik	Klassik-Garen
Multischublade	Steuerung BORA Multischublade (Funktion nur bei angeschlossener Multischublade)
Pflege	Pflegeprogramme und Filterwechsel
Einstellungen	Geräteeinstellungen
Basics	Einfache Automatikprogramme (Funktion nur im Gastmodus, siehe „Einstellungen“)

Tab. 5.5 Hauptmenü

5.8.1 Manuell

Über zwei auswählbare Ansichten (Slider oder Walze) lassen sich Zielfeuchtigkeit, Zieltemperatur sowie Gardauer exakt einstellen. Der optionale manuelle Dampfstoß kann zudem individuell aktiviert werden. Temperaturvorgaben, welche sich auf herkömmliche Backofenfunktionen beziehen (z.B. Ober- und Unterhitze, Grillen) und über die das Gerät nicht verfügt, können nach folgender Faustregel angepasst werden:

Temperaturbereich herkömmlicher Backofen	Einstellung Manuell-Garen
120 °C – 140 °C	5 °C niedriger
140 °C – 160 °C	10 °C niedriger
160 °C – 180 °C	15 °C niedriger
180 °C – 230 °C	20 °C niedriger

Tab. 5.6 Umrechnungstabelle

5.8.2 Presets

In den Menüpunkten „Manuell“ und „Klassik“ sind Presets mit voreingestellten Garparametern hinterlegt, welche bei Bedarf noch manuell verändert werden können.

Es stehen diverse Presets zur Verfügung, z.B. Brötchen aufbacken, Gemüse dämpfen, Braten schmoren etc. Zu jedem Preset gibt es praktische Infos.

Preset wählen

- ▶ Touch auf „Manuell“ oder „Klassik“ .
- ▶ Touch auf .
- ▶ Touch auf das gewünschte Preset.
- ▶ Ändern Sie gegebenenfalls die Einstellungen.

5.8.3 Automatik

Bei Automatikprogrammen ist die optimale Temperatur, die Garzeit und die Dampfzugabe voreingestellt. Damit das gewünschte Kochergebnis sicher erreicht wird, werden bei vielen Programmen Startbedingungen angezeigt (z.B. Temperatur oder Beschaffenheit der Lebensmittel). Teilweise können die vorgeschlagenen Werte hinsichtlich des Bräunungsgrads und der Garstufe (z.B. hart/bissfest/weich) angepasst werden. Automatikprogramme können individuell abgeändert und unter neuem Namen gespeichert werden. Profitipps geben nützliche Hinweise zur Zubereitung des Gerichts.

- Das Gargut bei Raumtemperatur in den Dampfbackofen geben. Gefrorene Lebensmittel zunächst auftauen lassen.
- Bei einigen Automatikprogrammen werden hohe Temperaturen verwendet (bis zu 230 °C). Durch ungeeignete Fette oder Öle kann es dabei zu einer Rauchentwicklung kommen. Deshalb empfiehlt es sich, Fette und Öle mit hohen Rauchpunkten zu verwenden.

Automatikprogramm ändern

In der Garschrittanzeige können Werte einzelner Garschritte verändert werden.

- ▶ Slide vom unteren Rand des Displays nach oben im Automatikprogramm.
 - ▶ Wählen Sie den Garschritt.
- Nach Programmende kann das geänderte Automatikprogramm abgespeichert werden.

Automatikprogramm ab einem bestimmten Garschritt starten

- ▶ Slide vom unteren Rand des Displays nach oben.
- ▶ Wählen Sie den Garschritt.
- ▶ Touch auf „Programm hier starten“

Automatikprogramm in der Zukunft starten


Bei Programmen, die bedenkenlos in der Zukunft gestartet werden können, ist die Start- und Endzeit veränderbar (siehe „Erste Schritte“).

Mengenmäßige Auslegung der Automatikprogramme (Richtwerte)

- Standardeinstellung: 4 Portionen / 4 Personen
- Blechgerichte: 1 Blech
- Fleischgerichte: 800 - 1000 g Fleisch (Rohgewicht)
- Brot, Backwaren: ca. 750 g Backware
- Reis, Risotto: 300 - 400 g Reis, trocken ohne Flüssigkeit

5.8.4 Erste Schritte

Hilfreiche Videos mit einfachen Erläuterungen zu Bedienung und Betrieb des Gerätes.

- ▶ Touch auf „Erste Schritte“ .
- ▶ Touch auf das Video.
- Video vorzeitig beenden:
- ▶ Long-Press auf das Display.

5.8.5 Spezial


Menüpunkt mit nützlichen Spezialprogrammen, wie z.B. Warmhalten, Auftauen, Sous-vide-Garen, Dörren etc.

5.8.6 Favoriten

Unter diesem Menüpunkt können bevorzugte Automatikprogramme abgelegt werden.


Favoriten hinzufügen



Navigieren Sie zum gewünschten Automatikprogramm.




- ▶ Long-Press auf das Gericht.
- ▶ Touch auf .

5.8.7 Klassik

Mit der Klassik-Funktion sind alle herkömmlichen Zubereitungsarten wie gewohnt realisierbar: Braten, Backen, Dämpfen und Heißluftgrillen. Sie funktionieren nur durch die Kombination von Heißluft und Dampf.

-  Bei Temperaturangaben und Zeitangaben auf Lebensmittelverpackungen die niedrigeren Werte verwenden.

Symbol/ Betriebsart	Funktion
 Heißluft	Der erhitzte und intensive Luftstrom sorgt für eine besonders gleichmäßige Bräunung der Gerichte.
 Backen mit Feuchtigkeit	Dem erhitzten Luftstrom wird Wasser zugegeben, feuchtes Garraumklima durch verdampfendes Wasser, Gerichte trocknen weniger aus und bleiben saftig

Symbol/ Betriebsart	Funktion
 Dämpfen	Temperatur bis 100 °C, maximale Dampfsättigung, dadurch besonders schonende Garmethode, das Garen bei niedriger Temperatur erhält die natürlichen Aromastoffe, Nährstoffe und Vitamine
 Heißluftgrill	Gezielter Abtransport der feuchten Garraumluft, Zugabe von Frischluft, bewirkt eine intensive Bräunung, begünstigt die Ausbildung von Röstaromen
 Eco-Modus	Weniger Leistung, dadurch reduzierter Energieverbrauch, nur Heißluft, keine Dampfzugabe, längere Aufheizzeiten

Tab. 5.7 Betriebsarten der Klassik-Funktion

Betriebsart	Besonders geeignet für...
Heißluft	Backwaren (Kuchen, Brot, Plätzchen), Fertiggerichte
Backen mit Feuchtigkeit	Aufläufe, Fleischgerichte, Fischgerichte, Käsekuchen, trockene Kuchen
Dämpfen	Gemüse, Fisch, zartes Fleisch, Teigta-schen
Heißluftgrill	Grillfleisch, Grillwürste, Grillgemüse, Gratiniere von Gerichten

Tab. 5.8 Anwendung der Klassik-Betriebsarten

5.8.8 Multischublade


Ist das Gerät mit einer BORA Multischublade verbunden, kann diese über das X BO Touchdisplay angesteuert und bedient werden.

5.8.9 Pflege

Das Gerät bietet Programme zur Reinigung, Trocknung und zum Wechsel des Geruchsfilters an (siehe „Reinigung und Pflege“).

5.8.10 Einstellungen

Unter diesem Menüpunkt können individuelle Einstellungen für das Gerät vorgenommen werden.

-  Standard-Code zur Deaktivierung des Gastmodus und der Kindersicherung: 2021

5.9 Cooldown

Beim Cooldown wird der Garraum mittels Wasser schnell heruntergekühlt und auf die gewünschte Zieltemperatur gebracht. Ein Cooldown wird automatisch vorgeschlagen, wenn die Temperatur im Garraum höher ist, als die eingestellte Zieltemperatur.

Beim Erstellen eines Programms kann passend zum folgenden Garschritt zwischen einem trockenen oder feuchten Cooldown gewählt werden.

5.10 Speisethermometer verwenden

- ▶ Nehmen Sie das Speisethermometer aus der Fixierung.
- ▶ Stecken Sie das Speisethermometer an der dicksten Stelle in das Gargut.
 - Bei Gargut mit Knochen dicht neben dem Knochen einstechen.
 - Bei ganzem Geflügel entlang des Brustbeins einstechen.
- ▶ Stecken Sie nach Beendigung des Garvorgangs das gereinigte Speisethermometer wieder in die Fixierung und legen Sie zuvor das Kabel um die Kabelhalterung.

5.11 Menü personalisieren

Den persönlichen Bedürfnissen entsprechend können in den folgenden Menüs die Symbole in eine beliebige Reihenfolge verschoben werden:

- Hauptmenü
- Automatik
- Erste Schritte
- Spezial
- Pflege

Symbol verschieben



- ▶ Long-Press auf das Symbol und ziehen Sie es an die gewünschte Position.

5.12 Update der Gerätesoftware

Via USB-Stick

Die aktuellste Software ist auf der BORA Homepage frei verfügbar (www.bora.com).



- i** Als Speichermedium für die Update-Datei wird ein USB-Stick mit FAT32-Formatierung benötigt.

- ▶ Laden Sie die Update-Datei auf den USB-Stick.
- ▶ Touch auf „Einstellungen“ .
- ▶ Führen Sie unter „System und Updates“  das Update durch.
 - Nach dem automatischen Neustart wird das Update vom Gerät bestätigt.




Via WLAN

Wenn eine neue Software-Version bereitgestellt wird, erscheint auf dem Display eine Statusmeldung „Update verfügbar“.

- i** Für ein Update via WLAN muss das Gerät mit dem Internet verbunden sein.

- ▶ Touch auf die Statusmeldung „Update verfügbar“ oder
- ▶ Touch auf „Einstellungen“ .
- ▶ Führen Sie unter „System und Updates“  das Update durch.
 - Nach dem automatischen Neustart wird das Update vom Gerät bestätigt.

Informationen über das WLAN-Update abrufen

- ▶ Touch auf „Einstellungen“ .
- ▶ Touch auf „System und Updates“ .
- ▶ Touch auf  bei „Neueste SW“.

5.13 Demomodus aktivieren/deaktivieren

Demomodus aktivieren.

- ▶ Touch auf „Einstellungen“.
- ▶ Touch auf „System und Updates“.
- ▶ 5 x Touch auf „Seriennummer“.
- ▶ Geben Sie PIN „2007“ ein und bestätigen Sie die Eingabe.
- ▶ Wählen Sie einen Demomodus aus.
- ▶ Aktivieren Sie den Demomodus.

Demomodus deaktivieren

- ▶ Touch auf Anzeige „Demomodus“.
- ▶ Deaktivieren Sie den Demomodus.
- ▶ Geben Sie PIN „2007“ ein und bestätigen Sie die Eingabe.

- i** Vor dem Deaktivieren des Demomodus muss der Frischwasserzulauf angeschlossen und die Wasserzufuhr überprüft werden.

Videsequenz deaktivieren

- ▶ Long-Press auf das Touchdisplay.
- ▶ Geben Sie PIN „2007“ ein und bestätigen Sie die Eingabe.

6 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

- i** Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

- ▶ Halten Sie folgende Reinigungsintervalle ein:

Komponente	Reinigungsintervall
Garraum	Schnellreinigung/Reinigung von Hand: nach Bedarf Intensivreinigung: nach Bedarf bzw. nach bestimmter Nutzungsdauer (Anzeige am Gerät) Trocknen: bei Feuchtigkeit im Garraum
Speisethermometer	sofort nach jeder Verschmutzung
Gerätefront	sofort nach jeder Verschmutzung
Tür-Innenscheibe	sofort nach jeder Verschmutzung
Gargutträger	nach jedem Gebrauch
Ablaufsieb	sofort nach jeder Verschmutzung
Garraumdichtung	nach Bedarf, nach der Zubereitung von Geflügel
Geruchsfilter	Austausch jährlich (Anzeige am Gerät)

Tab. 6.1 Reinigungsintervalle

- ▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.
- ▶ Verwenden Sie keine Spülmaschinentabs als Ersatz für die X BO Reinigungskartusche.

- i** Vor längeren Abwesenheiten (z.B. Urlaub) sollte eine Reinigung durchgeführt werden.
- i** Werden die Reinigungsintervalle nicht eingehalten, kann es zu Funktionseinschränkungen kommen.

6.1 Garraum reinigen

6.1.1 Reinigung von Hand

- ▶ Reinigen Sie den Garraum mit einem sauberen Schwammtuch und warmem Wasser.
- ▶ Trocknen Sie den Garraum von Hand mit einem weichen Tuch.

- i** Es darf kein Wasser manuell in den Garraum gefüllt werden.

6.1.2 Pflegeprogramme

Das Gerät ist mit automatischen Reinigungsprogrammen und einem Trockenprogramm ausgestattet.

Die Reinigungsprogramme reinigen und entkalken den Garraum mit heißem Wasser und den umweltverträglichen Wirkstoffen der X BO Reinigungskartusche.

Schnellreinigung

Dieses kurze Reinigungsprogramm eignet sich vor allem für die schnelle Reinigung bei geringer Verschmutzung, Verkalkung oder nach der Zubereitung von sehr aromaintensiven Speisen.

- i** Für die Schnellreinigung wird die Reinigungskartusche mit Alu-Abziehdeckel benötigt.





Intensivreinigung

Dieses Reinigungsprogramm reinigt und entkalkt den Garraum gründlich.

Die Intensivreinigung sollte alle zwei bis vier Wochen, je nach Nutzungsintensität, durchgeführt werden. Ein Balken unter dem Intensivreinigung-Symbol zeigt die Restzeit bis zur nächsten erforderlichen Reinigung an.

- i** Die Reinigungszeit kann durch verschiedene Faktoren (z.B. Frischwassertemperatur, Netzanschluss) variieren.
- i** Tritt während der Reinigung ein Stromausfall auf, wird nach dem Neustart des Geräts eine automatische Spülung und die Entnahme der Reinigungskartusche gefordert.
- i** Das Reinigungsprogramm kann nur gestartet werden, wenn das Gerät unter 40 °C abgekühlt ist. Die Reinigungskartusche erst nach dem Abkühlen einsetzen.

Reinigungsprogramm starten

- ▶ Entnehmen Sie vor Programmstart alle Gargutträger aus dem Garraum.
- ▶ Entnehmen Sie das Ablaufsieb.
- ▶ Reinigen Sie den Back- und Grillrost von Hand.
- ▶ Entfernen Sie grobe Rückstände sowie lose Lebensmittelreste aus dem Garraum.
- ▶ Prüfen Sie vor der Reinigung den korrekten Sitz der Garraumdichtung.
- ▶ Touch auf „Pflege“ .
- ▶ Touch auf „Intensivreinigung“  oder „Schnellreinigung“ .
- ▶ Gehen Sie wie unter dem Button „Anleitung“ gezeigt vor.
- ▶ Touch auf „Start“ .

Nach der Reinigung erfolgt eine automatische Trocknung des Garraums.

Reinigung abschließen:

- ▶ Entfernen Sie eventuell zurückgebliebene Reinigungsrückstände aus dem Garraum, insbesondere vom Garraumboden, von der Innenscheibe und von der Garraumdichtung.
- ▶ Entfernen Sie gegebenenfalls stark angehaftete Rückstände, die sich durch das Reinigungsprogramm nicht gelöst haben.
- ▶ Setzen Sie das Ablaufsieb in den Garraum ein.
- ▶ Trocknen Sie die Garraumdichtung von Hand mit einem weichen Tuch.

- i** Nach der Reinigung kann es beim ersten Aufheizen des Geräts zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

Trocknen ☒

Ist der Garraum nicht verschmutzt, sondern nur feucht vom Wasserdampf, reicht das Trocknungsprogramm aus. Dieses entfernt die Restfeuchte im Garraum durch warme, trockene Luft.

- ▶ Touch auf „Pflege“ ☼.
- ▶ Touch auf „Trocknen“ ☒.
- ▶ Trocknen Sie die Garraumdichtung von Hand mit einem weichen Tuch.

6.1.3 X BO Reinigungskartusche

Die X BO Reinigungskartusche mit ihren umweltverträglichen Wirkstoffen wird für die Intensivreinigung und Schnellreinigung im XBO benötigt. Sie ermöglicht durch ihr Zweikammersystem die Reinigung und Entkalkung in einem Vorgang. Die Kartusche besteht aus einem Recyclat, welches nach Gebrauch als Kunststoffabfall entsorgt und wieder recycelt werden kann.

- i** Eine detaillierte Gebrauchsanleitung ist im Lieferumfang der X BO Reinigungskartusche enthalten.
- i** Die X BO Reinigungskartusche XBORK erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage www.mybora.com.

6.2 Speisethermometer reinigen

Reinigung von Hand

- ▶ Reinigen Sie das Speisethermometer mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser.
- ▶ Trocknen Sie das Speisethermometer mit einem weichen Tuch.

Automatische Reinigung

Das Speisethermometer wird bei jeder Intensivreinigung und Schnellreinigung automatisch mitgereinigt.

6.3 Gerätefront reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel.
- ▶ Trocknen Sie die Gerätefront mit einem weichen Tuch.

6.4 Gargutträger reinigen

Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Reinigen Sie die Gargutträger mit heißem Wasser und einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie die Gargutträger gut ab.
- ▶ Trocknen Sie die Gargutträger mit einem weichen Tuch.

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Legen Sie die Gargutträger verkehrt herum in die Geschirrspülmaschine.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine anderen Gegenstände an den Gargutträgern scheuern können.

6.5 Ablaufsieb reinigen

Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Reinigen Sie das Ablaufsieb mit heißem Wasser und einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie das Ablaufsieb gut ab.
- ▶ Trocknen Sie das Ablaufsieb mit einem weichen Tuch.

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Stellen Sie das Ablaufsieb in die Geschirrspülmaschine.

6.6 Garraumdichtung reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Garraumdichtung und die Tropfen-Auffanglippe mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel.
- ▶ Trocknen Sie die Dichtung und Auffanglippe mit einem weichen Tuch.

- i** Eine verschmutzte Garraumdichtung kann zu Undichtigkeit führen.

6.7 X BO Geruchsfilter

Für eine dauerhaft effektive Geruchsreduzierung muss der Filter regelmäßig ausgetauscht werden. Ein Balken unterhalb des Filterwechsel-Symbols zeigt die Restzeit bis zum Geruchsfilterwechsel an.

- i** Den X BO Geruchsfilter XBOGF erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage www.mybora.com.

6.7.1 Filterwechsel

- ▶ Touch auf „Pflege“ .
- ▶ Touch auf „Filterwechsel“ .
- ▶ Gehen Sie wie unter dem Button „Anleitung“ gezeigt vor.

Geruchsfilter aktivieren

Nach dem Filterwechsel muss der neue Geruchsfilter aktiviert werden.

- ▶ Touch auf den Button „Neuen Geruchsfilter aktivieren“.
- ▶ Bestätigen Sie den Filterwechsel.

7 Störungsbehebung

- i** Störungen und Fehler können oft selbst behoben werden. Dies spart Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht anfordern müssen.
- i** Im Falle eines Fehlers informiert das Gerät den Nutzer über das Display. Über einen QR-Code können weitere Hilfestellungen und Lösungsvorschläge aufgerufen werden. Alternativ finden Sie diese auch auf www.bora.com unter Service. So ist in den meisten Fällen schnelle Abhilfe möglich.

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sicherung/Sicherungsautomat defekt	Sicherung wechseln; Sicherungsautomat wieder einschalten
	Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren.
	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft prüfen lassen
Gerät wird nicht mit Wasser versorgt	Schmutzsieb im Wasserzulaufschlauch verstopft	Schmutzsieb im Wasserzulaufschlauch reinigen
Während des Betriebs tritt Dampf aus	Garraumdichtung sitzt nicht korrekt	Garraumdichtung auf korrekten Sitz prüfen
	Garraumdichtung stark verschmutzt	Garraumdichtung reinigen
	Garraumdichtung ist beschädigt	BORA Service Team kontaktieren
Während des Betriebs ist aus dem Siphon ein Geräusch (Gluckern) zu hören	Entlüftung des Siphons ist fehlerhaft	Abflussrohr reinigen, Rohrreinigungsdienst kontaktieren
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Garraumbelichtung ist defekt	BORA Service Team kontaktieren
Wasser läuft aus dem Gerät aus	Garraumdichtung sitzt nicht korrekt	Garraumdichtung auf korrekten Sitz prüfen
	Wasserzulaufschlauch oder Wasserablaufschlauch ist defekt	Gerät ausschalten, Absperrhahn für den Frischwasserzulauf schließen, Gerät ausschalten, BORA Service Team kontaktieren
	Schlauchanschluss am Gerät fehlerhaft	
Wasser tropft in den Garraum	Ventil durch Partikel undicht	Gerät nicht vom Stromnetz trennen, Absperrhahn für den Frischwasserzulauf schließen, BORA Service Team kontaktieren

Tab. 7.1 Störungen beheben

Nicht beschriebene Störungen und Fehler:

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team (siehe "10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör") und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

8 Montage

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

8.1 Montage-Hinweise

- Die Einbauhöhe des Geräts muss so gewählt werden, dass der Inhalt des Gargutträgers in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann.
- Um das Gerät gegen Verrutschen oder Umkippen zu sichern, muss es in einen Einbauschrank eingebaut werden.
- Zum Tragen des Geräts sind die seitlich angebrachten Griffmulden vorgesehen.

8.1.1 Einbauschrank

- Hinter dem Gerät darf keine Korpusrückwand montiert sein.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür montiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Im Korpus ist ein durchgängiger Lüftungsquerschnitt von mindestens 160 cm² vorzusehen.
- Zwischen Geräterückwand und einem angrenzenden Bauteil ist ein Mindestabstand von 30 mm einzuhalten.
- Werden zwei X BO übereinander eingebaut, muss ein formstabiler Konstruktionsboden oder es müssen Geräte-Aufnahmewinkel eingeplant werden.
- Das Gerät darf nicht unterhalb eines Kochfelds eingebaut werden.

Zusätzliche Installationshinweise für Australien und Neuseeland (AU/NZ)

- Der Einbau darf nur in einem Hochschrank erfolgen.
- Mindesthöhe für den Einbau: 850 mm über dem Boden.

8.1.2 Frischwasseranschluss

- Das Gerät benötigt zwingend einen Festwasseranschluss.
- Das Gerät muss an den Frischwasserzulauf (Kaltwasser) angeschlossen werden (3/4"-Anschlussgewinde).
- Der Absperrhahn für den Frischwasserzulauf muss bei eingebautem Gerät leicht zugänglich sein.
- Es ist ausschließlich der mitgelieferte Wasser-Zulaufschlauch zu verwenden. Der Schlauch darf nicht geknickt, gekürzt, verlängert oder durch einen anderen Schlauch ersetzt werden.
- Der Wasser-Zulaufschlauch darf nicht Unterputz montiert werden.

Einlasswasserdruck

Der Wassereinlassdruck muss mindestens 200 kPa (2 bar) betragen. Das Gerät ist für einen maximalen Wassereinlassdruck von 600 kPa (6 bar) ausgelegt. Beträgt der Druck mehr als 600 kPa (6 bar), muss für den einwandfreien Betrieb ein Druckminderer eingebaut werden.

8.1.3 Abwasseranschluss

- Der Wasserablauf muss entweder an einen Auf- oder Unterputzsiphon mit festem Schlauchanschluss, oder an den Geräteanschluss des Spülensiphons angeschlossen werden.
- Die Abwassertemperatur kann bis zu 95 °C betragen.
- Der Siphon muss bei eingebautem Gerät leicht zugänglich sein.
- Es ist ausschließlich der mitgelieferte Wasser-Ablaufschlauch zu verwenden. Der Schlauch darf nicht geknickt, gekürzt oder verlängert werden.
- Der Wasser-Ablaufschlauch darf nicht Unterputz montiert werden.

8.2 Lieferumfang

Lieferumfang	Anzahl
X BO Dampfbackofen	1
X BO Back- und Grillrost	1
X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht	1
X BO Universalblech	1
X BO Universalblech tief	1
X BO Reinigungskartusche	1
X BO Geruchsfilter	1
X BO Rahmen Spacer (montiert)	1
Wasser-Zulaufschlauch	1
Wasser-Ablaufschlauch	1
Ablaufsieb	1
Schlauchschele	2
Korpusrastplatte mit Schrauben	2
Montageschablone	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1

Tab. 8.1 Lieferumfang

Lieferumfang prüfen

- ▶ Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- ▶ Informieren Sie umgehend das BORA Service Team, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.
- ▶ Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.

- ▶ Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (siehe "9 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung").

8.3 Werkzeug und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Geräts benötigen Sie unter anderem nachfolgende Werkzeuge:

- Wasserwaage
- Innensechskantschlüssel 4 mm
- Schlitzschraubendreher
- Wasserpumpenzange

- i** Alle Montagearbeiten müssen mit Handwerkzeugen durchgeführt werden. Mit Maschinenwerkzeugen besteht die Gefahr, dass das Anzugsdrehmoment überschritten wird.

8.4 Einbaumaße

- i** Die Mindesteinbautiefe für das Gerät beträgt 565 mm. Bei Verwendung eines 560 mm tiefen Standardkorpuses ist ein Wandabstand einzuplanen. Allgemein ist dieser abhängig von der jeweiligen Einbausituation bzw. der Anzahl der verwendeten X BO Rahmen Spacer.

- ▶ Bereiten Sie den Einbauschränk unter Berücksichtigung der angegebenen Maße vor.
- ▶ Entfernen Sie die Korpusrückwand hinter der Einbaunische für das Gerät.
- ▶ Halten Sie hinter der Geräterückwand, der Korpusrückwand und den Fachböden jeweils einen Mindestabstand von 30 mm zu angrenzenden Bauteilen ein (durchgängiger Lüftungsquerschnitt). Kürzen Sie die Fachböden, wenn nötig.
- ▶ Richten Sie für eine korrekte Füllstandserkennung den Fachboden, auf dem das Gerät steht, mit einer Wasserwaage genau aus.

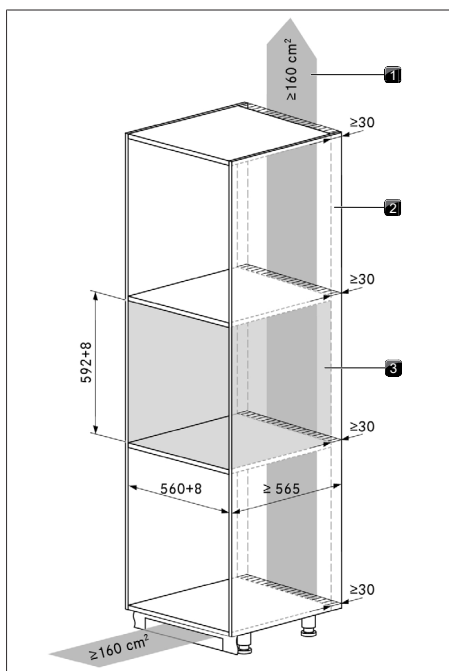


Abb. 8.1 Einbauschränk

- [1] Durchgängiger Lüftungsquerschnitt $\geq 160 \text{ cm}^2$
- [2] Mindestabstand 30 mm
- [3] keine Korpusrückwand hinter Gerät

8.5 X BO Rahmen Spacer

Durch die Rahmen Spacer kann die Einbautiefe des Geräts variiert werden. Bei der Auslieferung ist 1 Rahmen Spacer vormontiert. Je nach Einbausituation kann dieser demontiert oder ein zusätzlicher Rahmen Spacer montiert werden (als Zubehör erhältlich).

- i** Zur besseren Zugänglichkeit sollte der Rahmen Spacer vor dem Geräteeinbau montiert bzw. demontiert werden.

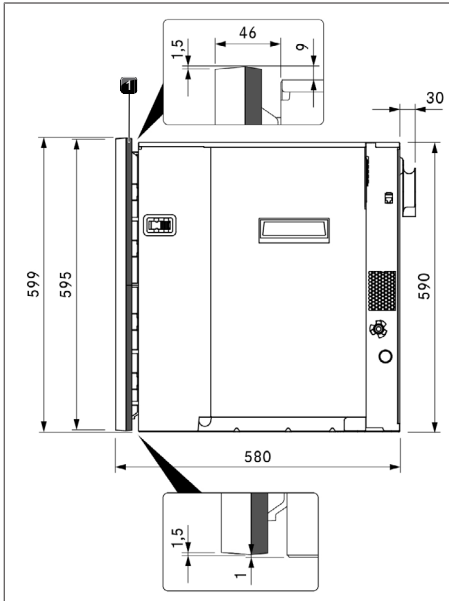


Abb. 8.2 Gerätemaße

[1] Rahmen Spacer

Einbautiefe ohne Rahmen Spacer

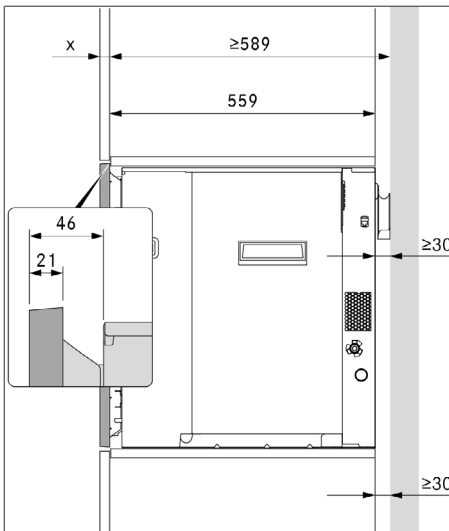


Abb. 8.3 Einbaumaße ohne Rahmen Spacer

Einbautiefe mit einem Rahmen Spacer

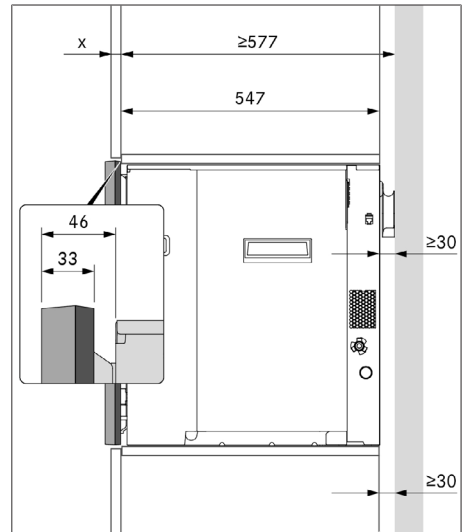


Abb. 8.4 Einbaumaße 1 Rahmen Spacer

Einbautiefe mit 2 Rahmen Spacern

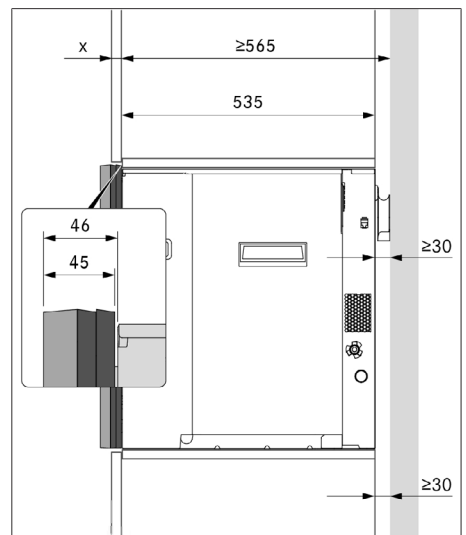


Abb. 8.5 Einbaumaße 2 Rahmen Spacer

8.5.1 Rahmen Spacer demontieren

- Ziehen Sie die 4 Rahmen Spacer-Elemente mit der Hand an den Ecken vom Einbaurahmen ab.

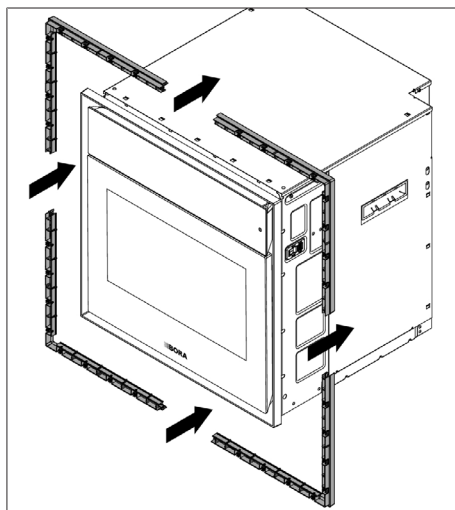


Abb. 8.6 Rahmen Spacer demontieren

8.5.2 Zusätzlichen Rahmen Spacer montieren

- ▶ Demontieren Sie den Rahmen Spacer vom Gerät.
- ▶ Fügen Sie viermal je 2 Rahmen Spacer-Elemente zusammen.

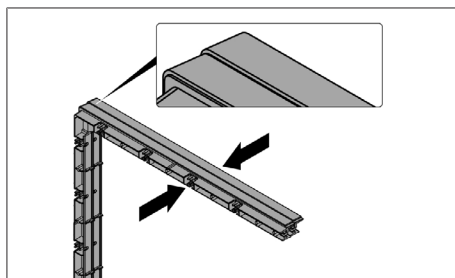


Abb. 8.7 2 Rahmen Spacer-Elemente

- ▶ Montieren Sie die Rahmen Spacer auf den Einbaurahmen.

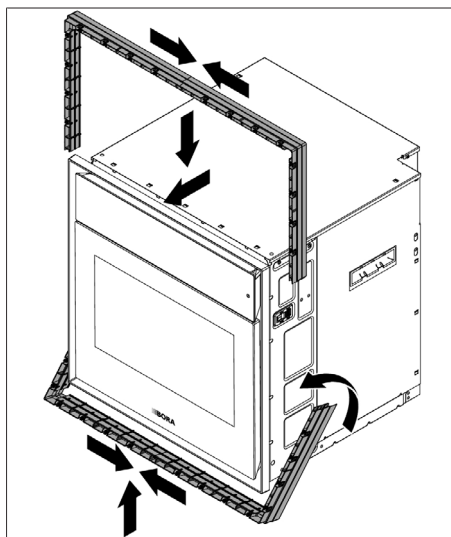


Abb. 8.8 2 Rahmen Spacer montieren

8.6 Einbau

8.6.1 Korpusrastplatten montieren

- ▶ Schrauben Sie die Korpusrastplatten mithilfe der Montageschablone und den mitgelieferten Schrauben handfest an die Innenseiten der Einbaunischie.

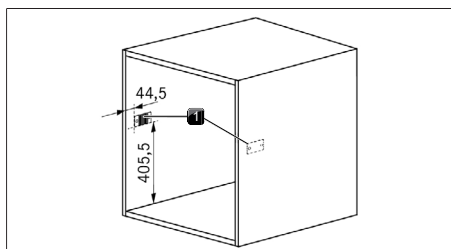


Abb. 8.9 Einbaunischie mit Korpusrastplatten

[1] Korpusrastplatten

8.6.2 Geräteanschlüsse

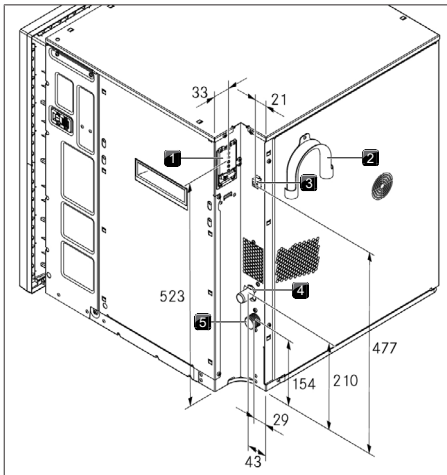


Abb. 8.10 Geräteanschlüsse

- | | |
|---|---|
| [1] Netzanschluss | [2] Haltebogen für Wasser-Ab-
laufschlauch |
| [3] RJ45-Anschluss für BORA
Multischublade (kein Netz-
werkanschluss) | [4] Abwasseranschluss |
| [5] Frischwasseranschluss | |

8.6.3 Wasserablauf

- Der Abwassersiphon muss mindestens 100 mm tiefer als der Abwasseranschluss installiert sein.
- Der Wasser-Ablaufschlauch darf nicht über der Geräteunterkante verlegt werden.

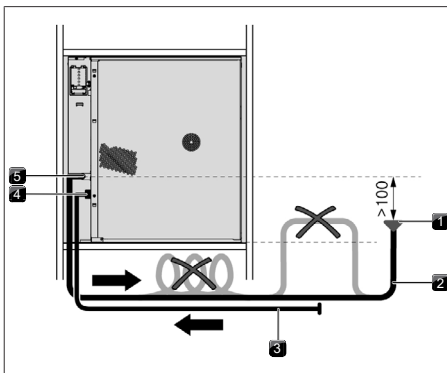


Abb. 8.11 Wasserablauf

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| [1] Abwassersiphon | [2] Wasser-Ab-
laufschlauch |
| [3] Wasser-Zulaufschlauch | [4] Frischwasseranschluss |
| [5] Abwasseranschluss | |

i Kann der Abwassersiphon nicht mindestens 100 mm tiefer als der Abwasseranschluss installiert werden, muss der Wasserablaufschlauch über den an der Geräterückseite befindlichen Haltebogen verlegt werden. Dabei muss der Abwassersiphon mindestens 100 mm tiefer als der Wasser-Ablaufschlauch im Haltebogen installiert werden.

- Verlegen Sie den Wasserablaufschlauch vom Abwasseranschluss direkt über den Haltebogen und dann nach unten.

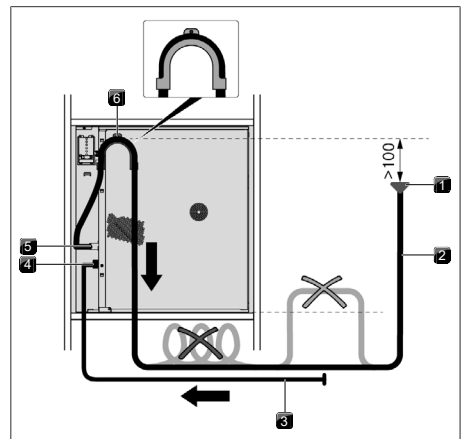


Abb. 8.12 Wasserablauf über Haltebogen

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| [1] Abwassersiphon | [2] Wasserablaufschlauch |
| [3] Wasserzulaufschlauch | [4] Frischwasseranschluss |
| [5] Abwasseranschluss | [6] Haltebogen |

8.6.4 Frisch- und Abwasseranschluss

- ▶ Setzen Sie das Schmutzsieb und die Dichtung in den Wasserzulaufschlauch ein.

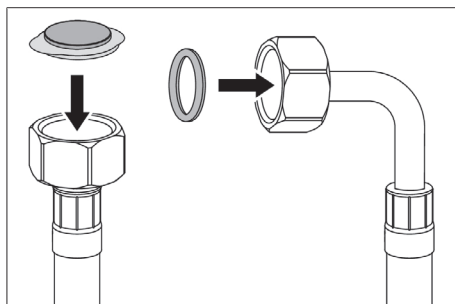


Abb. 8.13 Wasserzulaufschlauch mit Schmutzsieb und Dichtung

- ▶ Schrauben Sie den Wasserzulaufschlauch mit dem gewinkelten Endstück (nach unten gerichtet) am Frischwasseranschluss des Geräts.
- ▶ Prüfen Sie die Verschraubung auf festen Sitz und Dichtheit.
- ▶ Befestigen Sie mit der Schlauchschelle den Wasserablaufschlauch mit dem gewinkelten Endstück am Abwasseranschluss des Geräts.

Das gewinkelte Endstück muss nach unten gerichtet sein. Wird der an der Geräterückseite vormontierte Haltebogen verwendet, muss das gewinkelte Endstück nach oben gerichtet sein. Die Schlauchschelle darf nur handfest angezogen werden.

- ▶ Prüfen Sie die Schlauchschelle auf festen Sitz.
- ▶ Achten Sie auf einen knickfreien Verlauf der Schläuche.
- ▶ Öffnen Sie langsam den Absperrhahn der Frischwasserzuführung und kontrollieren Sie, ob der Frischwasseranschluss dicht ist.
- ▶ Prüfen Sie gegebenenfalls den Sitz des Dichtungsringes und die Verschraubung.

8.6.5 Netzanschluss

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
- ▶ Halten Sie alle staatlichen und regionalen Gesetze, Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen ein.

- i** Der Stromanschluss darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden. Dieses übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme.

- i** Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.

- i** 1-Phasen-Anschluss: Das Gerät stimmt mit den Anforderungen der IEC 61000-3-12 überein.

Dieses Gerät ist für den Betrieb an einem Stromversorgungsnetz mit einer Systemimpedanz Z_{max} am Übergabepunkt (Hausanschluss) von maximal 0,0416 Ohm vorgesehen. Der Anwender hat sicherzustellen, dass das Gerät nur an einem Stromversorgungsnetz betrieben wird, das diese Anforderung erfüllt. Wenn nötig, kann die Systemimpedanz beim lokalen Energieversorgungsunternehmen erfragt werden.

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Geräts aus.
- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▶ Schließen Sie das Gerät ausschließlich durch eine feste Verbindung an eine Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F mit entsprechendem Mindestquerschnitt an.

	2-Phasen-Anschluss	1-Phasen-Anschluss
Absicherung	2 x 16 A	1 x 16 A
Leistungsaufnahme maximal	6100 W	3600 W
Mindestquerschnitt	2,5 mm ²	2,5 mm ²

Tab. 8.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

- ▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem zutreffenden Anschlussschema am Netzanschluss des Geräts an.
- ▶ Klemmen Sie die Netzanschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme fest.
- ▶ Schließen Sie den Netzanschluss-Gehäusedeckel.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.

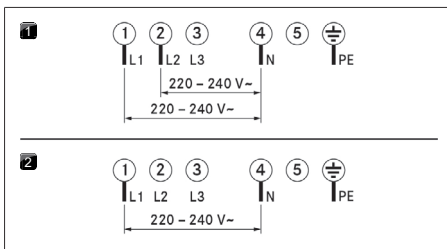


Abb. 8.14 Anschlussschemata

- [1] Anschlussschema 2-Phasen-Anschluss, 16 A [2] Anschlussschema 1-Phasen-Anschluss, 16 A

- i** Die mitgelieferten Brücken sind nicht zu verwenden.

8.6.6 Anschluss BORA Multischublade (optional)

Wird der BORA X BO in Kombination mit einer BORA Multischublade verbaut, können beide Geräte miteinander vernetzt werden.

- ▶ Schließen Sie die Kommunikationsleitung der BORA Multischublade am RJ45-Anschluss des Geräts an.

8.6.7 Bedieneinheit ausrichten

- ▶ Achten Sie auf einen gleichmäßigen Abstand von 4 mm zwischen Bedieneinheit und Tür.
- ▶ Drehen Sie dafür die Einstellschrauben vorne an der Gehäuseoberseite.

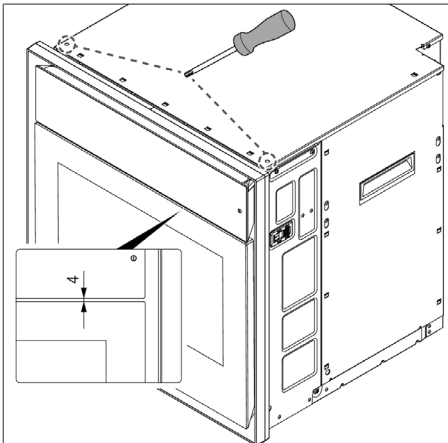


Abb. 8.15 Einstellung Abstand Bedieneinheit und Tür

8.6.8 Gerät einsetzen und befestigen

- i** Die Garraumdichtung darf nicht demontiert, sondern nur an den oberen Ecken hervorgeklappt werden.

- ▶ Schieben Sie das Gerät bis zur gewünschten Position in die Einbaunische.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Wasserschläuche und die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt werden.
- ▶ Halten Sie 30 mm Mindestabstand zwischen der Geräterückseite und angrenzenden Bauteilen ein.
- ▶ Richten Sie das Gerät mittig aus.
- ▶ Öffnen Sie die Tür.

- ▶ Klappen Sie die Ecken der Garraumdichtung oben links und rechts soweit hervor, dass jeweils die Befestigungsschraube zugänglich wird.
- ▶ Achten Sie darauf, die Garraumdichtung nicht zu weit herauszuziehen.

Durch Drehen der Befestigungsschraube (Innensechskantschlüssel 4 mm) fährt der Rastkeil der jeweiligen Seite aus, und drückt auf die Rastplatte.

- ▶ Drehen Sie die Befestigungsschrauben wechselseitig fest.
- ▶ Drücken Sie vorsichtig die Ecken der Garraumdichtung wieder in Position.
- ▶ Prüfen Sie rundum den korrekten Sitz der Garraumdichtung.
- ▶ Prüfen Sie die korrekte Montage des Geräts.

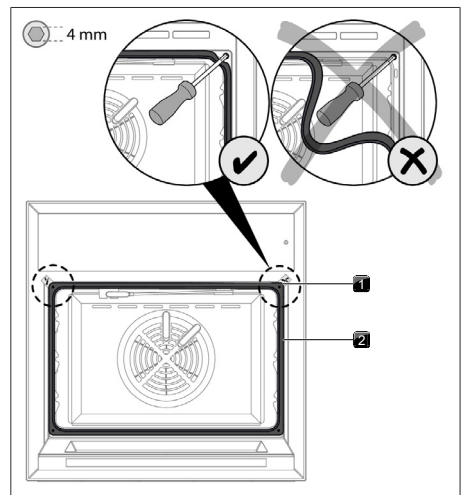




Abb. 8.16 Gerät befestigen

- [1] Klappecke, darunter Befestigungsschraube [2] Garraumdichtung

8.6.9 Geruchsfilter einsetzen

- ▶ Nehmen Sie den neuen Geruchsfilter aus der Verpackung.
- ▶ Touch auf „Pflege“ .
- ▶ Touch auf „Filterwechsel“ .
- ▶ Gehen Sie wie unter dem Button „Anleitung“ gezeigt vor.

8.7 Belüftung

- i** Ein Einbau ohne Rückströmöffnungen im Sockelbereich und Dekorplatte, sowie ohne durchgängigen Lüftungsquerschnitt von $\geq 160\text{cm}^2$ ist nicht möglich.

- ▶ Sehen Sie Rückströmöffnungen im Sockelbereich und in der Dekorplatte auf dem Schrank vor.

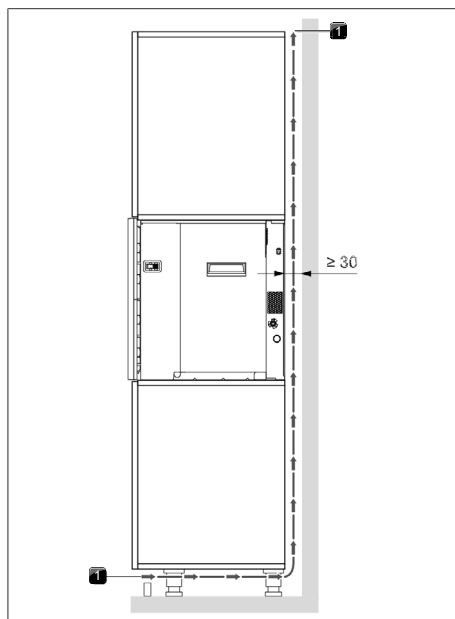


Abb. 8.17 Belüftung

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

8.8 Erstinbetriebnahme

Wird das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet, können folgende Einstellungen vorgenommen werden:

- Sprache auswählen
- WLAN aktivieren
- Datum und Uhrzeit (Zeitformat) einstellen
- Wassereinstellungen (Härtegrad)
- Lebensmittelpräferenzen auswählen

Die Einstellungen können nachträglich geändert werden.

- ▶ Setzen Sie das Ablaufsieb vor der ersten Benutzung ein.
- ▶ Aktualisieren Sie, wenn nötig, die Gerätesoftware.

Es können in seltenen Fällen noch Fertigungsrückstände im Garraum vorhanden sein.

- ▶ Reinigen Sie den Garraum per Hand oder mit einem Reinigungsprogramm ohne Reinigungskartusche.

- i** Beim ersten Aufheizen des Geräts kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

8.9 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und die Bedienungs- und Montageanleitung zur sicheren Aufbewahrung.

9 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.

9.1 Außerbetriebnahme

Unter Außerbetriebnahme wird die endgültige Außerbetriebnahme und Demontage verstanden. Im Anschluss an eine Außerbetriebnahme kann das Gerät entweder in anderes Mobiliar eingebaut, privat weiterverkauft oder entsorgt werden.

- i** Das Abklemmen und Abschließen des Stromanschlusses darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden.

- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (siehe Bedienungsanleitung)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

9.2 Demontage

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde.

- ▶ Drehen Sie den Absperrhahn für den Frischwasserzulauf zu.
- ▶ Lösen Sie die beiden Befestigungsschrauben oben links und oben rechts hinter der Garraumdichtung.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät leicht nach links und rechts, um die Rastkeile zurück in die Ausgangsstellung zu bringen.
- ▶ Entfernen Sie weitere Zubehörteile.
- ▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör wie unter dem Punkt „Umweltschonende Entsorgung“ beschrieben.

9.3 Umweltschonende Entsorgung

9.3.1 Entsorgung der Transportverpackung

- i** Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

- ▶ Übergeben Sie die Verpackung an Ihren Fachhändler oder
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

9.3.2 Entsorgung von Zubehör

Entsorgen Sie nicht benötigte bzw. verbrauchte Zubehörteile (Aktivkohlefilter, ...) sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

9.3.3 Entsorgung des Altgeräts



Elektrogeräte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, gehören nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht in den Hausmüll. Sie müssen an einem Sammelpunkt für das Recycling von Elektro- oder Elektronikaltgeräten entsorgt werden. Informationen dazu erteilen ggf. die Stadt- oder Gemeindeverwaltungen.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und

Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

- ▶ Entsorgen Sie Ihr Altgerät auf keinen Fall über den Hausmüll.
- ▶ Bringen Sie das Altgerät zu einer regionalen Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Bauteile und anderer Materialien.

10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

10.1 Herstellergarantie von BORA

BORA übernimmt für seine Produkte für 2 Jahre eine Herstellergarantie gegenüber seinen Endkunden. Diese Garantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte.

Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORA Produkte, die von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union (Überseegebiete ausgeschlossen) der Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Russland, Norwegen, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien und Neuseeland installiert sind, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörtartikel bezeichnete Produkte:

- BORA X BO Dampfbackofen

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Mittels einer Registrierung auf shop.bora.com kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden. Die Herstellergarantie setzt voraus, dass ein fachgerechter (nach Maßgaben der zum Montagezeitpunkt aktuellen BORA Planungsfibel und Bedienungsanleitung) Einbau der BORA Produkte durch einen autorisierten BORA Händler erfolgte. Der Endkunde hat sich während der Nutzung an die Vorgaben und Hinweise der Bedienungsanleitung zu halten.

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA angezeigt werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf www.mybora.com erbracht werden.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Übergabe des Produktes an den Endkunden bereits bestanden haben. Durch Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem.

BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden
- Beschädigungen, die aus Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erfolgen (betrifft auch Pflege- und Reinigung des Produktes). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, unsachgemäßer Aus- und Einbau, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden, wie Blitzeinschlag)
- Beschädigungen aufgrund von Selbst-Reparaturen, Reparaturen oder Reparaturversuchen durch von BORA nicht autorisiertes Personal oder von BORA nicht autorisierte Unternehmen
- Beschädigungen durch Wasser oder Schmutz aufgrund von fehlenden Abdeckungen oder Elementen
- Beschädigungen durch Hinzufügen von Wasser in den Garraum
- Schäden durch die Verlängerung des Zu- und Abwasserschlauchs ohne Trinkwasserzulassung bzw. nicht spezifizierten Leitungen mittels Adapter
- Beschädigungen an, Kunststoffrahmen, Glasbauteilen, Metallbauteilen (beschichtet und unbeschichtet), Touch – Display, Kunststoff- und anderen Verschleißteilen
- Schäden aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technischen Service von BORA in Anspruch genommen werden.

Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

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

- Telefon: 00800 7890 0987
Montag bis Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr und
Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr
- E-Mail: support@bora.com

10.1.1 Garantieverlängerung

Bei Registrierung unter www.bora.com/regISTRATION können Sie die Garantie verlängern.

10.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite dieser Anleitung



- ▶ Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team.

Das BORA Service Team benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer).

Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Garantiebeileger sowie im Hauptmenü „Einstellungen“ unter „System und Updates“.

10.3 Ersatzteile

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
- ▶ Reparaturen dürfen nur vom BORA Service Team durchgeführt werden.

i Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Serviceseite unter www.bora.com/service oder unter der angegebenen Servicenummer.

10.4 Zubehör

- X BO Reinigungskartusche (6 Stück) XBORK/6
- X BO Reinigungskartusche (12 Stück) XBORK/12
- X BO Geruchsfilter XBOGF
- X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht XBOGBG
- X BO Back- und Grillrost XBOBGR
- X BO Universalblech XBOUB
- X BO Universalblech tief XBOUBT
- X BO Back-und Grillplatte XBOBGP
- X BO Airfry-Blech XBOAFB
- X BO Rahmen Spacer XBORS

11 Produktdatenblatt

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		XBO	
Art des Backofens		Dampfbackofen	
Anzahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum		Strom	
	Symbol	Wert	Einheit
Masse des Gerätes	M	47,0	kg
Volumen je Garraum	V	53	l
Energieverbrauch			
Energieverbrauch im konventionellen Modus	$EC_{\text{electric cavity}}$	*	kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,74	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEl_{cavity}	94,8	-
Energieeffizienzklasse	-	A	-

Tab. 11.1 Energieverbrauchskennzeichnung

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

12 Angaben für Prüfinstitute

Produkt Norm	Temperatur	Feuchte	Zeit*/Kerntemperatur	Gargutträger	Einschubebene
Brokkoli	98 °C	100 %	9 min	Edelstahl-Garbehälter gelocht	mittig
TK Erbsen	100 °C	100 %	85 °C	Edelstahl-Garbehälter gelocht	mittig

Tab. 12.1 Prüfspeisen nach EN 60350-1

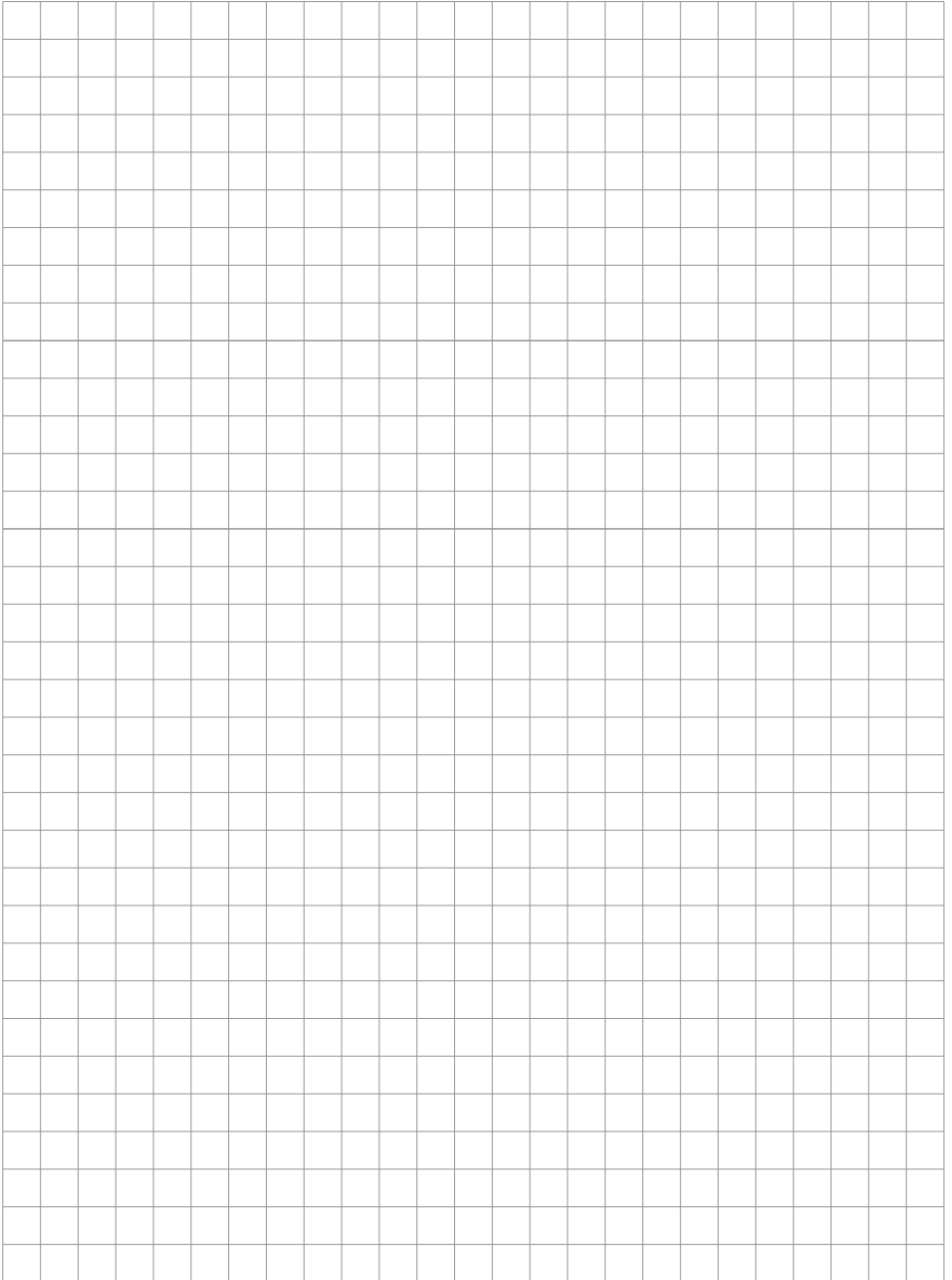
Produkt Norm	Temperatur	Feuchte	Zeit*/Kerntemperatur	Gargutträger	Einschubebene
Apfelkuchen (Teilbeladung)	150 °C	40 %	90 °C	Back- und Grillrost	mittig
Apfelkuchen (Vollbeladung)	160 °C	40 %	90 °C	Back- und Grillrost	mittig und unten
Biskuit	150 °C	20 %	35 min	Back- und Grillrost	mittig
Smallcake (Vollbeladung)	150 °C	0 %	25 min.	Universalblech/ Universalblech tief	mittig
Spritzgebäck	150 °C	20 %	20 min.	Universalblech	mittig

Tab. 12.2 Prüfspeisen nach EN 50304/EN 60350-1

* Alle Zeitangaben zuzüglich Vorheizzeit.

Notizen





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

