

IT

Istruzioni per l'uso e il montaggio XBO



Sommario

1	Informazioni generali	194			
1.1	Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso.....	194	5.7.7	Modalità classica	217
1.2	Garanzia	194	5.7.8	Cassetto multiplo	217
1.3	Conformità del prodotto	194	5.7.9	Manutenzione	217
1.4	Rappresentazione di informazioni ...	194	5.7.10	Impostazioni.....	217
1.4.1	Indicazioni di sicurezza e avvertenze.	194	5.7.11	Simboli generali/Funzioni	217
1.4.2	Immagini	195	5.8	Personalizzare il menu	218
2	Sicurezza	196	5.9	Update del software dell'apparecchio	218
2.1	Uso conforme	196	5.10	Attivare/disattivare la modalità demo	218
2.2	Persone con abilità ridotta.....	196	6	Pulizia e cura	219
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	197	6.1	Pulizia del vano cottura	219
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio.	199	6.1.1	Lavaggio a mano	219
2.4.1	Avvertenze di sicurezza speciali per l'allacciamento dell'acqua fresca	200	6.1.2	Programmi di cura.....	219
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	201	6.1.3	X BO cartuccia di pulizia.....	220
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	204	6.2	Pulizia del termometro per alimenti	220
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi.....	206	6.3	Pulizia del pannello frontale dell'apparecchio	220
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	207	6.4	Pulizia del supporto per cibi.....	220
3	Dati tecnici	209	6.5	Pulire il setaccio di scarico	220
3.1	X BO forno a vapore XBO	209	6.6	Pulizia della guarnizione della camera di cottura	221
3.1.1	Dimensioni apparecchio X BO	209	6.7	X BO filtro antiodori.....	221
4	Descrizione apparecchio	211	6.7.1	Sostituzione filtro	221
4.1	Funzionamento	211	7	Risoluzione dei guasti	222
4.2	Forno a vapore.....	211	8	Montaggio	223
4.3	Display touch.....	211	8.1	Avvertenze di montaggio.....	223
4.3.1	Principio di comando.....	212	8.1.1	Mobile da incasso	223
4.4	Aprire la porta.....	212	8.1.2	Allacciamento dell'acqua fresca	223
4.5	Termometro per alimenti	212	8.1.3	Allacciamento dell'acqua di scarico ..	223
4.6	Supporto per cibi.....	212	8.2	Materiale in dotazione.....	223
4.7	Modalità demo.....	213	8.3	Utensileria e mezzi ausiliari	224
5	Funzioni e uso	214	8.4	Dimensioni di montaggio	224
5.1	Accendere/spengere l'apparecchio	214	8.5	X BO distanziatore cornice.....	224
5.2	Aprire/chiedere sportello	214	8.5.1	Smontare il distanziatore cornice.....	226
5.3	Funzionamento del display touch.....	214	8.5.2	Montare l'ulteriore distanziatore cornice	226
5.4	Nota e istruzioni	214	8.6	Montaggio	227
5.5	Funzioni standard	215	8.6.1	Montare le piastre a scatto del corpo	227
5.6	Funzionalità globali	215	8.6.2	Collegamento all'apparecchio	227
5.7	Menu principale.....	215	8.6.3	Scarico dell'acqua	227
5.7.1	Modalità manuale.....	216	8.6.4	Allacciamento dell'acqua fresca e di scarico	228
5.7.2	Presets.....	216	8.6.5	Collegamento alla rete	229
5.7.3	Modalità automatica	216	8.6.6	Allineare l'unità di comando	229
5.7.4	Primi passi	216	8.6.7	Inserire l'apparecchio.....	230
5.7.5	Speciali	217	8.6.8	Inserire il filtro antiodori.....	230
5.7.6	Preferiti	217	8.7	Areazione	230

8.8	Prima messa in funzione	231
8.9	Consegna all'utente	231
9	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	232
9.1	Messa fuori esercizio	232
9.2	Smontaggio.....	232
9.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	232
9.3.1	Smaltimento dell'imballaggio di trasporto	232
9.3.2	Smaltimento di accessori.....	232
9.3.3	Smaltimento di un apparecchio vecchio.....	232
10	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	234
10.1	Garanzia del produttore di BORA.....	234
10.1.1	Estensione della garanzia.....	235
10.2	Assistenza	235
10.3	Parti di ricambio	235
10.4	Accessori	235
11	Scheda tecnica energetica	236
12	Indicazioni per istituti di prova	237

1 Informazioni generali

Questo manuale contiene informazioni importanti che mirate a proteggere da lesioni e prevengono danni all'apparecchio. Leggere attentamente il presente manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Altri documenti sono validi insieme a queste istruzioni. Rispettare assolutamente tutti i documenti che sono parte integrante del materiale in dotazione.

Montaggio, installazione e messa in servizio devono avvenire esclusivamente nel rispetto di leggi, norme e regolamenti nazionali vigenti. Ogni intervento deve essere effettuato da operatori professionali qualificati che conoscano e rispettino le prescrizioni supplementari fornite dall'ente per l'energia locale.

Tutte le indicazioni di sicurezza e le avvertenze nonché le modalità di agire contenute nella documentazione allegata devono essere rispettate.

Conservare queste istruzioni con cura e consegnarle eventualmente ai proprietari successivi.

1.1 Validità delle istruzioni per il montaggio e per l'uso

Il presente manuale è valido per diverse varianti di apparecchi. Pertanto è possibile che siano descritte singole caratteristiche di attrezzatura che non corrispondono all'apparecchio in questione. Le immagini contenute possono variare in alcuni dettagli da certe varianti degli apparecchi e devono essere concepite come rappresentazioni grafiche.

1.2 Garanzia

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH – di seguito BORA – non rispondono per danni causati dalla mancata osservanza o dalla non osservanza della documentazione inclusa nel materiale in dotazione! Inoltre BORA non è responsabile per danni causati da un montaggio errato e dalla mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e avvertenze!

1.3 Conformità del prodotto

Direttive


Questi apparecchi sono conformi alle seguenti direttive UE/CE:

- Direttiva 2009/125/CE Eco design
 - Direttiva RoHS 2011/65/UE
- BORA Vertriebs GmbH & Co KG dichiara che l'apparecchio X BO è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo internet:

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

Il dispositivo copre le bande di frequenza:

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

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

In questi paesi, la Wi-Fi si applica a 5 GHz: solo per l'utilizzo negli spazi chiusi.

1.4 Rappresentazione di informazioni


Allo scopo di poter lavorare in modo sicuro e veloce con le presenti istruzioni, sono stati utilizzati formattazioni, numerazioni, simboli, avvertenze di sicurezza, termini e sigle unitari. L'oggetto descritto in queste istruzioni di seguito viene chiamato anche apparecchio.

Le istruzioni sono contrassegnate da una freccia:

- ▶ Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi sono contrassegnati dal simbolo di un punto all'inizio riga:

- Elenco 1
- Elenco 2

 Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

1.4.1 Indicazioni di sicurezza e avvertenze

Nel presente manuale, le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono evidenziate con simboli e parole di segnalazione. Le indicazioni di sicurezza e le avvertenze sono strutturate nel modo seguente:

PERICOLO

Tipo e fonte del pericolo

Conseguenze in caso di inosservanza

► Misure di sicurezza

Va considerato quanto segue:

- I segnali di avvertimento richiamano l'attenzione su un maggiore rischio di lesioni.
- L'avvertenza indica la gravità del pericolo.

Simbolo di avvertimento	Avvertenze	Rischio
	Pericolo	Indica un'immediata situazione pericolosa che in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Avvertenza	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Attenzione	Indica una situazione potenzialmente pericolosa, che, in caso di inosservanza può causare gravi lesioni o persino la morte.
	Note	Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, in caso di inosservanza, può causare danni materiali.

Tab. 1.1 Significato di simboli di avvertimento e avvertenze

1.4.2 Immagini

Tutte le misure sono in millimetri.

2 Sicurezza

L'apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'utente è responsabile dell'uso sicuro dell'apparecchio, della pulizia e della cura. L'uso non conforme può causare danni alle persone e danni materiali.

2.1 Uso conforme

L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di cibi in ambienti domestici.

i L'apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti a prova di ghiaccio.

L'apparecchio non è pensato per:

- uso commerciale (ristorazione)
- il funzionamento all'esterno
- il riscaldamento di locali
- il funzionamento in luoghi di installazione mobili come veicoli a motore, navi o aerei
- il funzionamento ad altezze superiori ai 2000 m (sopra al livello del mare)
- funzionamento in uno stato non completamente installato

Ogni uso diverso o uso che esula dalla descrizione qui contenuta è considerato non conforme.

i BORA non risponde dei danni derivanti da montaggio errato, uso non conforme o utilizzo errato.

È espressamente vietata ogni altra forma di utilizzo!

2.2 Persone con abilità ridotta

Bambini

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ▶ Utilizzare la Protezione bambini affinché i bambini non possano accendere gli apparecchi o modificare le impostazioni quando sono incustoditi.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non conservare oggetti che potrebbero suscitare l'interesse dei bambini in vani sopra, dietro l'apparecchio oppure nel vano di cottura. I bambini potrebbero essere tentati di arrampicarsi sull'apparecchio (sportello aperto).

i Le operazioni di pulizia e cura non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali

L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o di conoscenze soltanto sotto adeguata sorveglianza o dopo essere stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se sono in grado di rendersi conto dei pericoli correlati. La messa in funzione può essere limitata con la Protezione bambini.

2.3 Indicazioni generali di sicurezza

PERICOLO

Rischio di soffocamento dovuto a parti dell'imballaggio

Elementi dell'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono mettere in pericolo la vita dei bambini.

- ▶ Conservare gli elementi dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Smaltire l'imballaggio immediatamente e correttamente.

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica o di lesioni a causa di superfici danneggiate

Incrinature, crepe o rotture sulla superficie dei dispositivi (ad es. vetro danneggiato), soprattutto nella zona dell'unità di comando possono esporre o danneggiare l'elettronica sottostante. E causare una folgorazione. Inoltre una superficie danneggiata può provocare ferite.

- ▶ Non toccare la superficie danneggiata.
- ▶ In caso di crepe, incrinature o rotture spegnere immediatamente il piano cottura.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite interruttore differenziale, fusibili, interruttori automatici o contattori.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza BORA.

PERICOLO

Rischio di lesioni dovute a sovraccarico dello sportello aperto

La sollecitazione dello sportello aperto è al massimo di 22,5 kg.

- ▶ Impedire ai bambini di collocarsi, sedersi e appendersi dallo sportello aperto.
- ▶ Non collocare, né sedersi o appoggiarsi sullo sportello aperto.
- ▶ Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o di danneggiamento dovuti a componenti errati o a modifiche non autorizzate

Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono comprometterne la sicurezza.

- ▶ Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

AVVERTENZA

Rischio di lesioni dovute a danni meccanici all'apparecchio

I danni meccanici (ad esempio rottura, deformazione, allentamento del collegamento adesivo, ...) all'apparecchio, così come ai cavi e agli accessori, possono provocare lesioni.

- ▶ Mettere l'apparecchio fuori servizio.
- ▶ Non cercare di riparare da soli o di sostituire i componenti danneggiati.
- ▶ Contattare il di servizio di assistenza BORA.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni dovuto alla caduta di componenti dell'apparecchio

Componenti pendenti dell'apparecchio possono causare lesioni.

- ▶ Appoggiare i componenti rimossi degli apparecchi vicino agli stessi in modo sicuro.
- ▶ Assicurarsi che nessuno dei componenti dell'apparecchio rimossi possa cadere.

ATTENZIONE

Rischio di lesioni dovute a sovraccarico

Durante il trasporto e il montaggio degli apparecchi possono verificarsi lesioni agli arti e al torace a causa di manipolazione errata.

- ▶ Se necessario trasportare e montare l'apparecchio in due.
- ▶ Se necessario usare mezzi ausiliari appropriati per evitare danni o lesioni.

ATTENZIONE

Danni dovuti ad uso improprio

Le superfici degli apparecchi non devono essere usate come superficie di lavoro o superfici di appoggio. Ciò potrebbe danneggiare gli apparecchi (soprattutto con oggetti duri e appuntiti).

- ▶ Non utilizzare gli apparecchi come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- ▶ Tenere gli oggetti duri o appuntiti lontano dalle superfici dell'apparecchio.

ATTENZIONE

Guasti ed errori

In caso di guasti o uso errato vengono emessi messaggi di errore.

- ▶ In caso di guasti ed errori osservare le indicazioni visualizzate sul display dell'apparecchio e le istruzioni nel capitolo Risoluzione dei guasti.
- ▶ In caso di guasti ed errori non descritti spegnere l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza BORA.

ATTENZIONE**Danno all'apparecchio per via di animali domestici**

Gli animali domestici possono danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

- ▶ Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

2.4 Avvertenze di sicurezza montaggio** PERICOLO****Rischio di lesioni dovute a montaggio scorretto**

La mancata osservanza delle istruzioni di montaggio può causare lesioni.

- ▶ L'installazione e il montaggio dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ L'apparecchio può essere montato esclusivamente in assenza di tensione.
- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Eseguire i lavori con la massima cura e prudenza.
- ▶ Prima di consegnare l'apparecchio o il sistema all'utente finale, assicurarsi che sia stato installato correttamente.

 PERICOLO**Rischio di folgorazione a causa di un errato collegamento alla rete elettrica**

A causa di una connessione errata dell'apparecchio alla tensione di rete c'è il rischio di folgorazione.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla tensione di rete tramite una connessione fissa.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.
- ▶ Assicurarsi che sia previsto un dispositivo che consenta una separazione dalla rete con un'ampiezza di distanza di interruzione di almeno 3 mm su tutti i poli (interruttori differenziali, fusibili, interruttori automatici, relè).

 PERICOLO**Rischio di folgorazione a causa di un collegamento alla rete elettrica danneggiato**

Se il cavo di collegamento alla rete viene danneggiato (ad es. durante il montaggio) ciò può causare una scossa elettrica (fatale).

- ▶ Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato né danneggiato.

PERICOLO

Rischio di folgorazione causata da un apparecchio danneggiato

Un apparecchio danneggiato può essere la causa di una scossa elettrica.

- ▶ Controllare l'apparecchio prima del montaggio per verificare l'eventuale presenza di danni visibili.
- ▶ Non montare e non collegare un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere in funzione apparecchi danneggiati.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio dovuti a un collegamento elettrico errato

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita unicamente se l'apparecchio viene collegato a un sistema di messa a terra installato a regola d'arte.

- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Assicurarsi che questa fondamentale misura di sicurezza venga rispettata. L'apparecchio deve essere adatto alla tensione e alla frequenza locali.
- ▶ Controllare le informazioni sulla targhetta e non collegare l'apparecchio in caso di discrepanze.
- ▶ Utilizzare soltanto i cavi di collegamento in dotazione.

2.4.1 Avvertenze di sicurezza speciali per l'allacciamento dell'acqua fresca

AVVERTENZA

Danni alla salute causati da acqua contaminata

L'utilizzo di acqua contaminata può danneggiare la salute.

- ▶ Allacciare l'apparecchio all'acqua potabile.
- ▶ Assicurarsi che la qualità dell'acqua fresca soddisfi la normativa sull'acqua potabile del paese in questione.
- ▶ L'allacciamento dell'acqua fresca può essere eseguito esclusivamente da personale specializzato, che conosca e rispetti le prescrizioni locali.

ATTENZIONE

Danni provocati dall'acqua a causa dello sporco

Lo sporco presente nelle tubature dell'acqua può depositarsi nella valvola dell'apparecchio. Se la funzionalità della valvola viene compromessa da depositi di sporco, l'acqua può fuoriuscire.

- ▶ Lavare le tubature dell'acqua prima di allacciare l'apparecchio, oppure dopo aver effettuato dei lavori.

2.5 Avvertenze di sicurezza per l'uso

PERICOLO

Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione con oli e grassi.
- ▶ Non spegnere mai incendi di olio o grasso con acqua.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio.
- ▶ Soffocare un incendio, ad es. con il coperchio di una pentola o una coperta antincendio.

PERICOLO

Pericolo d'incendio causato da essiccazione

In caso di essiccazione c'è il pericolo d'incendi.

- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'asciugatura o l'essiccazione di erbe aromatiche, pane, funghi ecc.
- ▶ In caso di formazione di fumo tenere l'apparecchio chiuso e interrompere l'alimentazione elettrica.
- ▶ Aprire lo sportello quando il fumo è stato aspirato.

PERICOLO

Pericolo di ustioni e di esplosione a causa di liquidi infiammabili

I liquidi infiammabili (vapore d'alcol) possono bruciare o esplodere nella camera di cottura bollente causando gravi lesioni.

- ▶ Non preparare mai pietanze con grandi quantità di bevande superalcoliche.
- ▶ Utilizzare solo piccole quantità di bevande superalcoliche.
- ▶ Non versare liquidi infiammabili (ad es. superalcolici) sui cibi bollenti.

PERICOLO

Rischio di ustioni o esplosioni dovuto a lattine di conserve chiuse

Le lattine di conserve se riscaldate, creano un eccesso di pressione che può farle esplodere causando gravi lesioni.

- ▶ Non riscaldare le lattine di conserve.

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di ustione dovuto a cibi bollenti**

Gli alimenti possono rovesciarsi quando i supporti per cibi vengono inseriti o rimossi. Il contatto con il cibo bollente può causare gravi ustioni.

- ▶ Quando si inseriscono o si tolgono i supporti per cibi, assicurarsi che non fuoriesca cibo caldo.

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di ustioni dovute a interruzione di corrente**

Durante o dopo un'interruzione della corrente elettrica l'apparecchio in funzione fino a poco prima può essere ancora caldo.

- ▶ Non toccare l'apparecchio fin a quando è bollente.
- ▶ Tenere i bambini lontani dagli apparecchi bollenti.

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti**

L'apparecchio e le sue parti accessibili (vano di cottura, sportello, elementi riscaldanti, termometro per alimenti, accessori) diventano bollenti durante il funzionamento. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare le superfici bollenti.
- ▶ Se necessario utilizzare ausili idonei (presine, guanti termoisolanti).
- ▶ Tenere lontani i bambini con meno di 8 anni da piani cottura bollenti a meno che non siano sorvegliati continuamente.

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di lesioni con le parti mobili dell'apparecchio**

L'apertura e la chiusura dello sportello/unità di comando possono causare lesioni.

- ▶ Assicurarsi che nessuno stia mettendo le dita nell'apparecchio quando si muove lo sportello/unità di comando (soprattutto in presenza di bambini).

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di lesioni con sportello aperto**

Quando lo sportello è aperto si rischia d'inciampare o schiacciarsi.

- ▶ Chiudere lo sportello dopo ogni utilizzo.

AVVERTENZA

Pericolo di corrosione

I materiali che possono arrugginarsi (ad es. vassoi, posate) possono causare corrosione all'interno della camera di cottura.

- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali nel vano di cottura.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente

Aperto lo sportello può fuoriuscire vapore bollente se prima non è stata eseguita alcuna aspirazione dei vapori. Il vapore non è visibile a seconda della temperatura. Dopo l'apertura può gocciolare acqua bollente dallo sportello.

- ▶ Quando si apre lo sportello non posizionarsi troppo vicino all'apparecchio.
- ▶ Aprire lo sportello con attenzione.
- ▶ Tenere i bambini lontano dal vapore in uscita.

AVVERTENZA

Rischio di lesioni a causa di un utilizzo non attento del termometro per alimenti

Introducendo con disattenzione il termometro per alimenti nel cibo da cuocere si possono causare ferite da taglio.

- ▶ Assicurare un posizionamento preciso del termometro per alimenti.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio

L'uso errato può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Accertarsi che il filtro dello scolo sia sempre inserito mentre l'apparecchio è in funzione. I grossi resti di cibo possono otturare lo scarico dell'acqua e la pompa.
- ▶ Non foderare mai il fondo del vano di cottura con carta di alluminio o carta da forno.
- ▶ Non posare mai le stoviglie di cottura direttamente sul fondo del vano di cottura.
- ▶ Non stoccare oggetti o liquidi infiammabili nel vano di cottura.
- ▶ Mantenere lo sportello chiuso durante il funzionamento, in quanto altrimenti l'elemento di comando diventa molto bollente.
- ▶ Raccogliere eventuali grassi che colano sempre con un idoneo recipiente.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.

ATTENZIONE**Maggiore umidità dell'aria**

Durante ogni processo di cottura e pulizia viene rilasciata umidità nell'aria ambiente.

- ▶ Provvedere a un'adeguata introduzione di aria fresca, ad es. tramite l'apertura di una finestra.
- ▶ Garantire una temperatura dell'ambiente normale e gradevole (45-60% di umidità nell'aria), ad es. tramite le aperture di aerazione naturali o l'uso di impianti di ventilazione domestici.

2.6 Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura** PERICOLO****Pericolo d'incendio dovuto a oli o grassi surriscaldati**

Olio o grasso possono riscaldarsi velocemente e incendiarsi.

- ▶ Rimuovere i residui di olio e grasso prima di utilizzare il vano di cottura.

 AVVERTENZA**Pericolo di ustione dovuto a superfici bollenti**

L'apparecchio e le parti accessibili (vano cottura, sportello, elementi riscaldanti, termometro per alimenti, accessori) diventano bollenti durante la pulizia. Il contatto con superfici bollenti può causare gravi ustioni.

- ▶ Non toccare le superfici bollenti.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio e le sue parti accessibili prima e dopo la pulizia.
- ▶ Tenere lontani i bambini con meno di 8 anni da piani cottura bollenti a meno che non siano sorvegliati continuamente.

 AVVERTENZA**Pericolo di corrosione**

Se i cibi ad alto contenuto di sale o i liquidi rimangono attaccati alle pareti del vano di cottura c'è il rischio di corrosione.

- ▶ Rimuovere cibi ad alto contenuto di sale o i liquidi dalle pareti del vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA**Pericolo di ustioni causate dal vapore bollente**

Aperto lo sportello può fuoriuscire vapore bollente se prima non è stata eseguita alcuna aspirazione dei vapori. Il vapore non è visibile a seconda della temperatura. Dopo l'apertura può gocciolare acqua bollente dallo sportello.

- ▶ Quando si apre lo sportello non posizionarsi troppo vicino all'apparecchio.
- ▶ Aprire lo sportello con attenzione.
- ▶ Tenere i bambini lontano dal vapore in uscita.

⚠ AVVERTENZA**Rischio di lesioni dovute ad acqua e detersivi bollenti**

Quando si apre lo sportello durante il programma di pulizia vi è il rischio di ustioni e irritazioni oculari.

- ▶ Non aprire lo sportello durante il programma di pulizia.

ATTENZIONE**Irritazioni oculari dovute a residui di detersivi**

Eventuali residui di detersivo nel vano cottura e nella cartuccia di pulizia vuota possono causare irritazioni in caso di contatto con gli occhi.

- ▶ Dopo il contatto con il detersivo o la cartuccia di pulizia lavare le mani.

ATTENZIONE**Danni all'apparecchio a causa di apparecchi sporchi**

Lo sporco può causare danneggiamenti, limitazioni alle funzioni o l'insorgenza di odori sgradevoli. Nel peggiore dei casi questo può addirittura diventare una fonte di pericolo.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio.
- ▶ Eliminare immediatamente ogni tipo di sporco.
- ▶ Per la pulizia usare esclusivamente detersivi non aggressivi per evitare graffi e abrasioni sulla superficie.
- ▶ Assicurarsi che durante la pulizia non possa penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare soltanto un panno moderatamente bagnato. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua può causare danni.
- ▶ Non usare un pulitore a vapore per la pulizia. Il vapore può innescare un cortocircuito nei componenti sotto tensione e causare danni materiali.
- ▶ Osservare tutti gli avvisi del capitolo "Pulizia e cura".
- ▶ Non utilizzare detersivi troppo abrasivi o raschietti per metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie (sportello e unità di comando). Le superfici possono graffiarsi e il vetro danneggiarsi.
- ▶ Utilizzare solo cartucce di pulizia originali BORA, poiché le cartucce di pulizia altri produttori possono danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.

2.7 Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi** PERICOLO****Pericolo di lesioni durante le riparazioni**

La mancanza di competenza può causare lesioni durante le riparazioni.

- ▶ I lavori di riparazione e di assistenza tecnica devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.
- ▶ Un cavo di collegamento alla rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo di collegamento alla rete adeguato.
- ▶ Non è consentito riutilizzare vecchie parti di raccordo per allacciare l'apparecchio alla rete idrica.

PERICOLO

Rischio di folgorazione dovuto a carica residua

I componenti dell'apparecchio possono presentare carica residua e causare una folgorazione.

- ▶ Non toccare i contatti liberi.
- ▶ Utilizzare l'adattatore di scarico prima di avviare i lavori sull'apparecchio.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni o danni dovuti a riparazioni improprie

Componenti errati possono causare danni alle persone o il danneggiamento dell'apparecchio. Variazioni, aggiunte o modifiche all'apparecchio possono compromettere la sicurezza.

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- ▶ Pertanto non apportare modifiche ed estensioni o effettuare conversioni dell'apparecchio.

2.8 Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento

PERICOLO

Pericolo di lesioni dovute allo smontaggio

La mancanza di competenza può causare lesioni durante lo smontaggio.

- ▶ Lo smontaggio deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato che conosca e rispetti le normative nazionali e le ulteriori prescrizioni locali dell'ente fornitore di energia elettrica.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ I lavori ai componenti elettrici devono essere eseguiti da elettricisti qualificati.

PERICOLO

Con un disinserimento errato sussiste il rischio di folgorazione

A causa di una disconnessione errata dell'apparecchio dalla tensione di rete sussiste il rischio di folgorazione.

- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- ▶ Accertarsi dell'assenza di tensione nell'apparecchio con l'ausilio di un apparecchiatura di misurazione omologata.
- ▶ Evitare di toccare i contatti liberi sull'unità elettronica perché possono contenere carica residua.

⚠ PERICOLO**Rischio di folgorazione dovuto a carica residua**

I componenti dell'apparecchio possono presentare carica residua e causare una folgorazione.

- ▶ Non toccare i contatti liberi.
- ▶ Utilizzare l'adattatore di scarico prima di avviare i lavori sull'apparecchio.

3 Dati tecnici

3.1 X BO forno a vapore XBO

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 - 415 V 2N
Tensione di collegamento monofase	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz
Massima potenza assorbita	6100 W
Fusibile / collegamento alla rete bifase	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla monofase	1 x 16 A
Dimensioni (Ampiezza x Altezza x Profondità)	598 x 599 x 580 mm
Dimensioni vano cottura (Ampiezza x Profondità x Altezza)	480 x 308 x 405 mm
Volume vano cottura	53 l
Numero dei ripiani	3
Peso (incl. accessori/ imballaggio)	62 kg
Peso	47 kg
Materiale superficie	Vetro e plastica
Intervallo di regolazione della temperatura	30 - 230 °C
Controllo di potenza	Graduale
Lunghezza Tubo di alimentazione	2,5 m
Allacciamento del tubo di alimentazione	3/4" (SW30)
Lunghezza Tubo di alimentazione	2,5 m
Diametro interno / esterno del tubo di scarico	19 mm / 27 mm
Materiale filtrante filtro antiodori	Carboni attivi con scambiatore ionico
Durata utile filtro antiodori massima	1 anno

Tab. 3.1 Dati tecnici X BO

3.1.1 Dimensioni apparecchio X BO

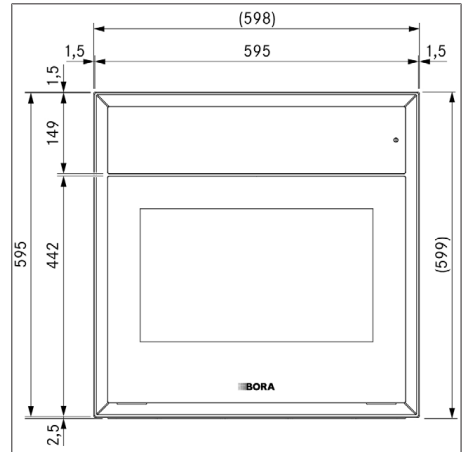


Fig. 3.1 Vista frontale XBO

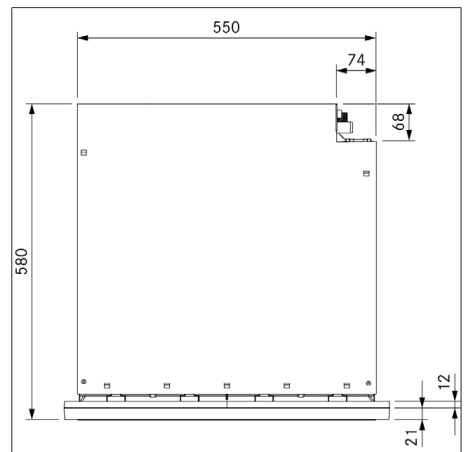


Fig. 3.2 Vista dall'alto XBO

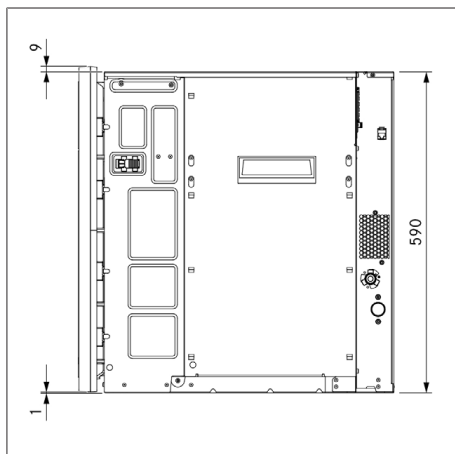


Fig. 3.3 Vista laterale XBO

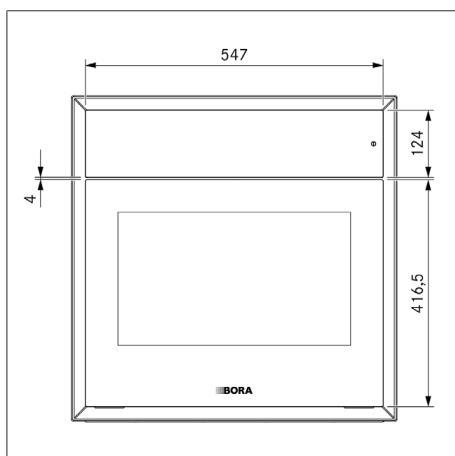


Fig. 3.4 Vista frontale vetro XBO

4 Descrizione apparecchio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

4.1 Funzionamento

Il forno a vapore BORA X BO genera il vapore direttamente nel vano cottura a piena potenza dosando acqua sul ventilatore. A differenza della generazione di vapore esterna, questa tecnologia garantisce un rapidissimo riassetto delle regolazioni e, di conseguenza, risultati di cottura uniformi e impeccabili. Il BORA X BO rilascia meno calore, in quanto l'aria calda viene fatta circolare con velocità maggiore e si trasferisce quindi più velocemente all'alimento da cuocere.

4.2 Forno a vapore

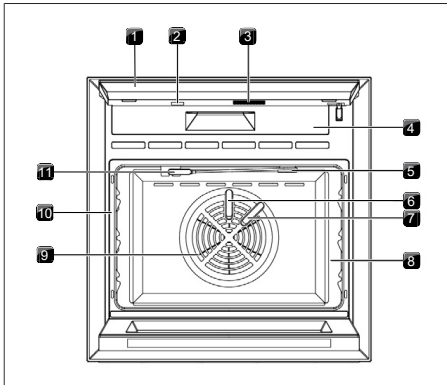


Fig. 4.1 Aprire l'unità di comando e lo sportello

- [1] Unità di comando con display touch (aperto)
- [2] Interfaccia USB
- [3] Altoparlante
- [4] Valvola di sostituzione del filtro
- [5] Portacavi termometro per alimenti
- [6] Pulizia ingresso acqua
- [7] Generazione di vapore ingresso acqua
- [8] Vano cottura
- [9] Ventilatore
- [10] Guarnizione della camera di cottura
- [11] Termometro per alimenti

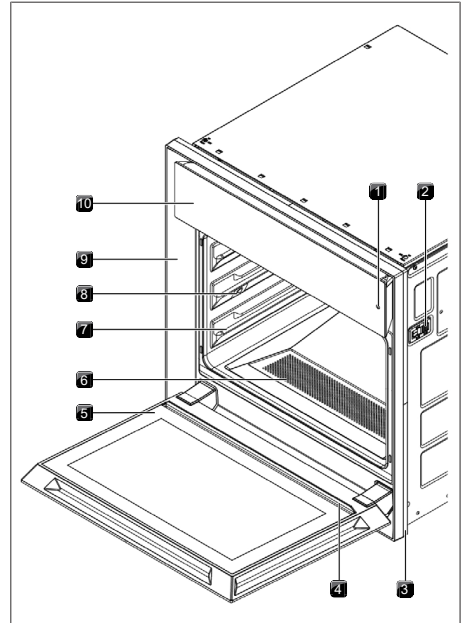


Fig. 4.2 Aprire lo sportello

- [1] Accendere/spengere il tasto sensore
- [2] Cuneo a scatto (2x)
- [3] Distanziatori cornice
- [4] Gommino raccogliocce
- [5] Sportello (aperto)
- [6] Setaccio di scarico
- [7] Ripiani della camera di cottura (3 ripiani)
- [8] Illuminazione a LED camera di cottura (3x)
- [9] Telaio da incasso
- [10] Unità di comando con display touch (chiuso)

4.3 Display touch

Il controllo dell'apparecchio avviene tramite il display touch analogamente a uno smartphone. L'unità di comando può essere alzata gradualmente (uso più semplice uso in caso di altezza di installazione ridotta).

► Afferrare con entrambe le mani di lato l'unità di comando e alzarla o abbassarla.

i La superficie sensibile del display touch può essere graffiata con oggetti appuntiti o affilati.

- i** Non deve penetrare acqua o sporco dietro al display touch.

4.3.1 Principio di comando

Uso	Comando
Toccare su un simbolo/ tasto	Attivare la funzione
Premere a lungo un simbolo/tasto	Attivare altre opzioni
Scorrere	Impostare valore, navigazione

Tab. 4.1 Principio di comando

4.4 Aprire la porta

BORASmart Open

Dopo aver attivato la preapertura dello sportello il vapore viene aspirato dal vano di cottura. Solo in seguito si apre lo sportello. (BORA Clear View, durante l'apertura dello sportello non fuoriesce alcun vapore). È possibile impostare la durata dell'aspirazione dei vapori (da 10 a 20 secondi) e la quantità risultante del vapore da aspirare. È anche possibile aprire lo sportello manualmente senza aspirazione dei vapori.

Il X BO filtro antiodori riduce gli odori nell'aria in uscita del vano cottura.

4.5 Termometro per alimenti

Il termometro per alimenti con 4 punti di rilevazione può essere utilizzato per determinare in modo affidabile la temperatura di cottura ottimale. Si trova sul lato superiore del vano cottura e viene collegato con l'apparecchio tramite un cavo. Il termometro per alimenti viene inserito nel prodotto da cuocere. 4 punti di misura riconoscono sempre il punto più freddo nel prodotto da cuocere. Non appena l'alimento raggiunge la temperatura precedentemente programmata, il processo di cottura si arresta automaticamente.

- ▶ Rimuovere il termometro per alimenti dal fissaggio.
- ▶ Inserire il termometro per alimenti sul punto più spesso del prodotto da cuocere.
 - In caso di prodotto da cuocere con osso inserire a tenuta accanto all'osso.
 - In caso di pollame intero inserire sul petto, in tal modo petto e coscia diventano teneri.

- ▶ Al termine del processo di cottura reinserire il termometro per alimenti pulito nel fissaggio e disporre prima il cavo intorno al portacavi.

4.6 Supporto per cibi

Tutti i supporti per cibi possono essere utilizzati per ogni ripiano del forno. I supporti per cibi necessari per un programma vengono indicati come accessori nei preset, consigli degli esperti e programmi speciali.

Placca da forno universale

- Materiale: Rivestimento in alluminio
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 354 x 25 mm
- Portata: 3 l

Il nucleo in alluminio della lamiera universale è rivestito con ceramica estremamente dura. Il rivestimento esterno antiaderente di alta qualità realizzato in PTFE è "PFOA-free".

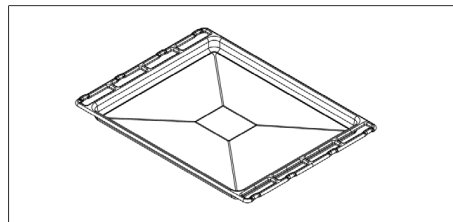


Fig. 4.3 Placca da forno universale

Placca da forno universale profonda

- Materiale: Rivestimento in alluminio
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 354 x 40 mm
- Portata: 4,9 l

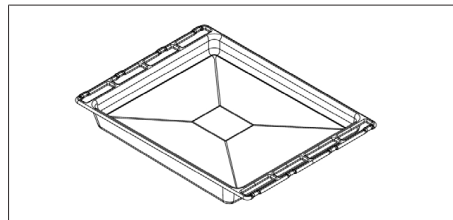


Fig. 4.4 Placca da forno universale profonda

Cestello di cottura in acciaio inox, forato

- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 361 x 41,5 mm
- Portata: 5,2 l

I fori del cestello di cottura in acciaio inox, forato permettono un'ottima circolazione dell'aria e del vapore e realizzano così un risultato di cottura uniforme. Il grasso o i liquidi in eccesso sgocciolano facilmente e possono essere raccolti con una placca da forno universale inserita sotto.

Il cestello di cottura in acciaio inox, forato è adatto per la preparazione delicata di tutti i tipi di cibo.

- ▶ Non mettere gli alimenti congelati sul cestello di cottura in acciaio inox forato.
- ▶ Utilizzare il cestello di cottura in acciaio inox forato solo per impostazioni temperatura fino a un massimo di 120 °C.

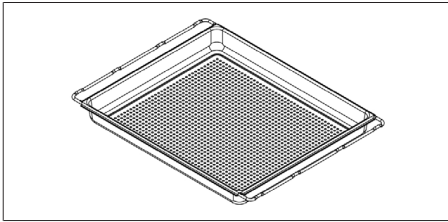


Fig. 4.5 Cestello di cottura in acciaio inox, forato

Griglia di cottura

- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 358 x 38,5 mm

Utilizzando i programmi di pulizia la griglia di cottura funge da supporto per la cartuccia di pulizia. La barra della griglia di cottura impedisce al cibo di scivolare verso il basso.

- ▶ Inserire prima il supporto per cibi con la barra in un ripiano del forno.

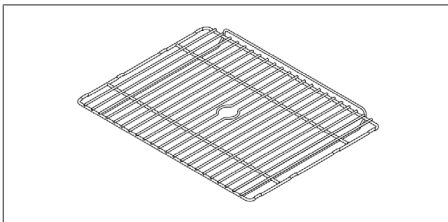


Fig. 4.6 Griglia di cottura

Utilizzo dei supporti per cibi

- ▶ Non tagliare mai con un coltello sui supporti per cibi.
- ▶ Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per girare o rimuovere gli alimenti.
- ▶ Utilizzare esclusivamente strumenti in plastica o legno.

Può succedere che i supporti per cibi si dilatano quando vengono riscaldati (comportamento termico). Se il riscaldamento avviene in modo non uniforme, il metallo si dilata in maniera estremamente diversa. La deformazione può essere contrastata con i seguenti accorgimenti:

- ▶ Preriscaldare X BO senza il supporto per cibi.
- ▶ Distribuire uniformemente gli alimenti sui supporti per cibi.
- ▶ Usare il supporto per cibi seguendo le istruzioni.
- ▶ Usare una forma adatta per pizze, torte rotonde o simili e posizionandole sulla griglia di cottura.
- ▶ Evitare di mettere cibi freddi o acqua direttamente sul supporto per cibi.
- ▶ Usare la placca da forno universale per arrostitire.

Inserire/estrarre i supporti per cibi

- ▶ Collocare il supporto per cibi sul ripiano camera di cottura di ripiano del forno e inserirlo fino alla battuta nel vano cottura.

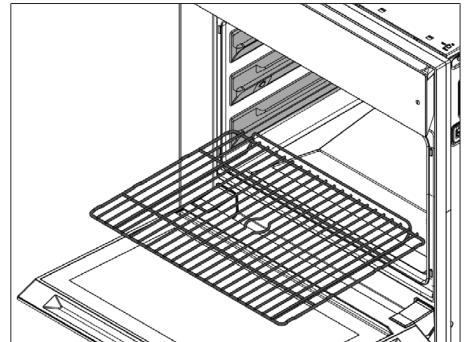


Fig. 4.7 Inserire i supporti per cibi

I supporti per cibi hanno una protezione di estrazione che impedisce un loro scivolamento in avanti fuori dal ripiano del vano cottura.

- ▶ Sollevare i supporti per cibi per estrarli.

4.7 Modalità demo


Per le finalità introduttive si possono scegliere 3 modalità demo con funzioni limitate:


- Senza calore e senza acqua
- Senza calore ma con acqua
- Sequenza video - nessuna operazione possibile

5 Funzioni e uso

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").


5.1 Accendere/spegnere l'apparecchio


Il tasto sensore  reagisce al contatto con le dita. Con questo tasto si accende e si spegne l'apparecchio.

- ▶ Premere a lungo su .
- Dopo lo spegnimento, l'apparecchio viene prima messo in modalità di sospensione e dopo 15 minuti il software viene spento completamente.

5.2 Aprire/chiedere sportello

Aprire sportello

- ▶ Tocco su 
- Lo sportello apre una fessura.
- ▶ Ribaltare con le due mani lo sportello precedentemente aperto fino alla battuta verso il basso.

-  Se la posizione dello sportello rimane invariata dopo l'apertura preliminare per 10 secondi, si richiude automaticamente.


Chiudere lo sportello

Se lo sportello è completamente aperto:

- ▶ Ribaltare lo sportello con entrambe le mani verso l'alto fino a quando la modalità automatica chiude lo sportello.

Se lo sportello è precedentemente aperto:

- ▶ Ribaltare con le due mani lo sportello precedentemente aperto fino alla battuta verso il basso.
- ▶ Ribaltare lo sportello con entrambe le mani verso l'alto fino a quando la modalità automatica chiude lo sportello.

-  Non chiudere lo sportello precedentemente aperto, questo può danneggiare l'apparecchio.

5.3 Funzionamento del display touch

Il display touch si attiva al contatto con le dita. Esso riconosce diversi comandi tattili.

Comando tattile	Contatto	Tempo (contatto)
Tocco	Breve tocco	0,5 s
Premere a lungo	Tocco più lungo	1 - 8 s
Scorrere	Verticale/ orizzontale movimento di strofinamento	0,1 - 8 s
Selettore cifre	Movimento di scorrimento verticale tramite il selettore cifre fino a quando viene visualizzato il valore desiderato al centro del selettore.	


Tab. 5.1 Comandi tattili

- ▶ Toccare il display touch solo con le dita.
- ▶ Attenzione ad avere dita pulite e asciutte durante le operazioni d'uso.
- ▶ Attenzione a non appoggiare il palmo della mano sul display touch durante le operazioni d'uso.
- ▶ Toccando le aree tattili mantenere il più possibile ridotta la superficie di contatto.

Attivare la funzione, scegliere il pulsante o la voce di menu


- ▶ Tocco sul simbolo.

5.4 Nota e istruzioni

-  Alla voce di menu "Primi passi" alcuni utili video mostrano l'uso e il funzionamento del forno a vapore X BO.

Informazioni e consigli

I programmi offrono pratiche indicazioni e consigli:

- ▶ Tocco su  nelle presets
- ▶ Tocco sul pulsante "Info" nei programmi speciali
- ▶ Tocco sul pulsante "Suggerimento professionale" nei programmi automatici

Istruzioni

Tramite il pulsante “Istruzioni” vengono spiegate con una animazione specifiche fasi di lavorazione (ad es. inserimento di BORA cartuccia di pulizia).

Messaggi di stato

I messaggi di stato vengono visualizzati sul bordo in alto del display.

► Attenersi ai messaggi di stato.

5.5 Funzioni standard

Le funzioni standard sono disponibili a ogni livello del menu e vengono visualizzate sul bordo del display.

Simbolo/Funzione	Significato
Indietro di un livello di menu	L'indicatore torna al menu superiore.
Menu principale	L'indicatore torna al menu principale.
Aprire sportello	Lo sportello viene aperto automaticamente.
Illuminazione a LED camera di cottura	L'illuminazione camera di cottura viene accesa o spenta.
Ora	Ore:Minuti

Tab. 5.2 Funzioni standard

Una barra scroll sul bordo in basso del display mostra la zona attualmente visibile nel menu.

► Scorrere a sinistra o destra sul display per visualizzare altre zone nel menu.

5.6 Funzionalità globali

Le funzionalità globali possono essere utilizzate indipendentemente dalla modalità operativa e in qualsiasi momento.

Richiamare funzionalità globali

► Scorrere dal bordo in alto del display verso il basso.

Chiudere funzionalità globali

► Scorrere verso l'alto.

Simbolo/Funzione	Significato
Contaminuti	Conto alla rovescia con precisione al secondo, segnale acustico e ottico decorso il tempo, poi prosegue il tempo in meno

Simbolo/Funzione	Significato
Sveglia	Segnale acustico per una data ora, poi prosegue il tempo in meno
Ricerca	Ricerca testo libero con funzione di proposta, facilita e accelera il reperimento di funzioni e programmi
Messaggi	Avvertenza per altre persone, il messaggio viene visualizzato sul display (ad es. non terminare il processo di cottura in corso)
Blocco display	Impedisce un uso accidentale o non autorizzato durante il funzionamento.
Blocco pulizia	Il display viene bloccato per la pulizia durante il funzionamento per 10 secondi

Tab. 5.3 Funzionalità globali

5.7 Menu principale

Tramite il menu principale vengono richiamate le diverse modalità operative e impostazioni. A seconda della modalità operativa vengono visualizzate altre possibilità di selezione e possono essere attuate le impostazioni.

Simbolo/Funzione	Significato
Modalità manuale	Cottura manuale
Modalità automatica	Programmi automatici
Primi passi	Conoscere l'uso (può essere oscurato sotto “Impostazioni”)
Speciali	Altri programmi utili
Preferiti	Programmi automatici preferiti
Modalità classica	Cottura classica
Cassetto multiplo	Comando BORA cassetto multiplo (funzione solo con cassetto multiplo collegato)
Manutenzione	Programmi di cura e sostituzione filtro
Impostazioni	Impostazione apparecchio
Basi	Semplici programmi automatici (Funzione reperibile solo nella modalità Ospite - nel menu “Impostazioni”)

Tab. 5.4 Menu principale

5.7.1 Modalità manuale

Due opzioni di visualizzazione (Slider o Selezione) permettono di preimpostare con precisione umidità, temperatura target, nonché il tempo di cottura. Il getto di vapore manuale opzione può essere attivato inoltre individualmente.

Le indicazioni che si applicano alle funzioni del forno tradizionale, come il calore nella parte superiore/ inferiore e la cottura alla griglia, e che il forno a vapore X BO non possiede, possono essere regolate in base alla seguente regola empirica:

Campo di temperatura forno convenzionale	Impostazione cottura manuale
120 °C - 140 °C	5 °C in meno
140 °C - 160 °C	10 °C in meno
160 °C - 180 °C	15 °C in meno
180 °C - 230 °C	20 °C in meno




Tab. 5.5 Tabella di conversione

5.7.2 Presets

Alle voci di menu “Manuale” e “Classico” sono archiviati i Presets (programmi preimpostati) nei quali sono predefiniti anche i parametri di cottura. I parametri di cottura possono anche essere modificati a mano eventualmente.

Sono disponibili diversi presets, come ad esempio cucinare panino, cucinare verdura a vapore, brasare l'arrosto e tanti altri. Su questo preset vi sono informazioni pratiche.

Selezionare Preset

- ▶ Tocco su “Manuale”  o “Classico” .
- ▶ Tocco su .
- ▶ Tocco sul Preset selezionato.
- ▶ Modificare eventualmente le impostazioni.

5.7.3 Modalità automatica

Su questa voce del menu si trova una selezione di programmi automatici nei quali sono archiviati la temperatura ottimale, il tempo di cottura e l'aggiunta di vapore. Per alcuni programmi è possibile personalizzare i valori proposti in riferimento al grado di doratura e al livello di cottura (ad es. duro/al dente/morbido). I programmi automatici possono essere modificati in

modo personalizzato e salvati con un nuovo nome. I consigli dei professionisti forniscono utili indicazioni per la preparazione del piatto.

Modificare il programma automatico

Nella visualizzazione delle fasi di cottura si possono modificare i valori delle singole fasi.

- ▶ Nel programma automatico scorrere dal bordo inferiore del display verso l'alto.
- ▶ Selezionare la fase di cottura.

Al termine del processo, è possibile salvare la modifica del programma automatico.

Avviare il programma automatico da una certa fase di cottura


- ▶ Scorrere dal bordo inferiore del display verso l'alto.
- ▶ Selezionare la fase di cottura.
- ▶ Tocco su “Avviare qui il programma”


Avviare il programma automatico successivamente

Per i programmi che possono essere tranquillamente avviati in un secondo momento, si può cambiare la barra del tempo con l'ora di inizio e di fine (vedi "Primi passi").

Layout dei programmi automatici in base ai quantitativi (valori guida)


- Impostazione predefinita: 4 porzioni / 4 posizioni
- Piatti in teglia: 1 Teglia
- Piatti di carne: 800 - 1000 g carne (peso da crudo)
- Pane, prodotti da forno: ca. 750 g prodotti da forno
- Riso, risotto: 300 g - 400 g riso secco senza liquido

 Inserire il cibo nel forno a vapore a temperatura ambiente. Lasciare prima scongelare i cibi congelati.

 Per ultimare la cottura, alcuni programmi automatici utilizzano temperature elevate (fino a 230 gradi). Con idonei grassi oppure oli si possono sviluppare dei fumi. Pertanto consigliamo di utilizzare grassi e oli con alti punti di fumo.

5.7.4 Primi passi

Utili video con spiegazioni semplici per l'uso e il funzionamento dell'apparecchio.

- ▶ Tocco sul pulsante “Primi passi” .
- ▶ Tocco sul video.

I video all'occorrenza possono essere interrotti.

- ▶ Premere a lungo sul display.

5.7.5 Speciali

In questa voce di menu si trovano programmi speciali utili:


Mantenimento in caldo, scongelamento, cottura sottovuoto, essiccazione e tanti altri.

5.7.6 Preferiti

In questa voce di menu è possibile memorizzare programmi automatici preferiti.


Aggiungere preferiti





Navigare al programma automatico desiderato.

- ▶ Premere a lungo sul piatto.
- ▶ Tocco su .

5.7.7 Modalità classica

Con la funzione Classica, i metodi di preparazione convenzionali possono essere eseguiti tutti come di consueto: arrostitire, cucinare al forno, cucinare al vapore e grigliare ad aria calda. Funzionano combinando semplicemente insieme aria calda e vapore.

-  Utilizzare i valori più bassi per le indicazioni di temperatura e tempo riportati sulle confezioni degli alimenti.

Simbolo/Funzione	Funzione
 Aria calda	con flusso d'aria riscaldato e intensivo doratura particolarmente uniforme dei piatti
 Cucinare al forno con umidità	dal flusso d'aria riscaldato viene aggiunta acqua, il clima del vano di cottura umido attraverso l'acqua che evapora, i piatti si asciugano meno e rimangono succosi
 Cucinare a vapore	Temperatura fino a 100 °C, massima saturazione del vapore, quindi metodo di cottura particolarmente delicato, la cottura a basse temperatura mantiene gli aromi naturali, le sostanze nutritive e le vitamine
 Griglia ad aria calda	rimozione mirata dell'aria umida del vano di cottura, aggiunta di aria fresca, attiva una doratura intensa, favorisce la formazione di aromi di cottura

Tab. 5.6 Modalità operative della funzione classica

Modalità operativa	Particolarmente idonea per...
Aria calda	Prodotti da forno (dolci, pane, biscotti), piatti pronti
Cucinare al forno	Sfornati, piatti di carne e pesce, torte al formaggio, dolci secchi
Cucinare a vapore	Verdura, pesce, carne morbida, ravioli
Griglia ad aria calda	Carne grigliata, salsiccia griglia, verdura alla griglia, gratinare piatti

Tab. 5.7 Utilizzo di modalità operative classiche

5.7.8 Cassetto multiplo


Se l'apparecchio è installato insieme a un cassetto multiplo BORA e collegato con la linea di comunicazione (dotazione BORA cassetto multiplo) questo può essere attivato e controllato con il display touch.

5.7.9 Manutenzione

L'apparecchio offre programmi per la pulizia, l'asciugatura e per la sostituzione del filtro antiodori (vedere "Pulizia e cura").

5.7.10 Impostazioni

Con questa voce di menu è possibile personalizzare le impostazioni dell'apparecchio.

-  Codice standard per disattivare la modalità ospite e la protezione bambini: 202 1

5.7.11 Simboli generali/Funzioni

Simbolo/Funzione	Significato
 BORA Choice	Corrisponde BORA Linee guida nutrizionali
 Intervento	È necessaria l'azione dell'utente
 Plus	Aggiungere funzione
 Check	Conferma
 Avanti	Vai a
 Fine	Terminare
 Stop	Mantenere la funzione
 Cottura a tempo	Cuocere a tempo

Simbolo/Funzione	Significato
Temperatura interna	Cuocere con termometro per alimenti
Nessuna temperatura interna	Nessuna temperatura interna selezionata, impostare una temperatura interna
Selezione	Passare alla vista selezione
Slider	Passare alla vista slider
Interruzione aspirazione dei vapori	Interrompere l'aspirazione dei vapori, aprire subito lo sportello
Getto di vapore	Aggiungere getto di vapore
Nessun getto di vapore	L'aggiunta del getto di vapore non è possibile
Temperatura	Impostazioni temperatura
Umidità	Impostazioni umidità
Programma automatico modificato	Programma automatico con parametri di cottura modificati

Tab. 5.8 Simboli generali/Funzioni

5.8 Personalizzare il menu

In base alle esigenze personali è possibile spostare nei seguenti menu i simboli in una sequenza a piacere:

- Menu principale
- Modalità automatica
- Primi passi
- Speciali
- Manutenzione

Spostamento simbolo

- ▶ Premere a lungo il simbolo e trascinarlo nella posizione desiderata.

5.9 Update del software dell'apparecchio

Tramite chiavetta USB

La versione più recente di software è disponibile gratuitamente sul sito web di BORA (www.bora.com).

- Come supporto di memoria per il file di aggiornamento è necessaria una chiavetta USB con formattazione FAT32.

- ▶ Caricare il file Update sulla chiavetta USB.
- ▶ Tocco su “Impostazioni” .

- ▶ Eseguire l'aggiornamento alla voce “Sistema e aggiornamenti” .
- Dopo il riavvio automatico l'aggiornamento dell'apparecchio viene confermato.

Tramite WLAN

Se viene fornita una nuova versione software, sul display compare un messaggio di stato “Aggiornamento disponibile”.

- Per un Update tramite WLAN l'apparecchio deve essere collegato a Internet.

- ▶ Tocco sul messaggio di stato “Aggiornamento disponibile”
oppure

- ▶ Tocco su “Impostazioni” .
- ▶ Eseguire l'aggiornamento alla voce “Sistema e aggiornamenti” .
- Dopo il riavvio automatico l'aggiornamento dell'apparecchio viene confermato.

Richiamare informazioni sull'Update WLAN

- ▶ Tocco su “Impostazioni” .
- ▶ Tocco su “Sistema e aggiornamenti” .
- ▶ Tocco su con “Ultimo SW”.

5.10 Attivare/disattivare la modalità demo

Attivare la modalità demo.

- ▶ Tocco sul tasto “Impostazioni”.
- ▶ Tocco su “Sistema e aggiornamenti”.
- ▶ 5 tocchi su “Numero seriale”.
- ▶ Inserire il PIN “2007” e confermare.
- ▶ Selezionare una modalità demo.
- ▶ Attivare una modalità demo.

Disattivare la modalità demo

- ▶ Tocco sull'indicatore “Modalità demo”.
- ▶ Disattivare la modalità demo.
- ▶ Inserire il PIN “2007” e confermare.

- Prima di disattivare la modalità demo, è necessario collegare l'ingresso dell'acqua fresca e controllare l'alimentazione idrica.

Disattivare la sequenza video

- ▶ Tocco lungo sul display touch.
- ▶ Inserire il PIN “2007” e confermare.

6 Pulizia e cura

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

Una pulizia e una cura regolari garantiscono una lunga durata di vita e un funzionamento ottimale.

- i** Gli intervalli di pulizia devono essere rispettati, altrimenti si verificano anomalie di funzionamento.

- ▶ Rispettare i seguenti cicli di pulizia:

Componenti	Ciclo di pulizia
Vano cottura	Pulizia intensiva: All'occorrenza dopo un dato periodo di utilizzo (indicatore sull'apparecchio) Essiccazione: In presenza di umidità nel vano cottura
Termometro per alimenti	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Pannello frontale dell'apparecchio	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Supporto per cibi	Dopo ogni uso
Setaccio di scarico	Subito dopo ogni accumulo di sporco
Guarnizione della camera di cottura	All'occorrenza, dopo la preparazione di pollame
Filtro antiodori	Sostituzione annuale (Indicatore sull'apparecchio)

Tab. 6.1 Cicli di pulizia

- ▶ Non utilizzare mai macchine per pulizia a umido, spugne abrasive, detersivi abrasivi o detersivi chimici aggressivi (ad es. spray per la pulizia del forno).
- ▶ Assicurarsi che i detersivi non contengano alcuna sostanza come sabbia, soda, acidi, basi o cloruri.
- ▶ Non utilizzare alcuna pastiglia per lavastoviglie come alternativa alla cartuccia di pulizia X BO.

6.1 Pulizia del vano cottura

- i** Il vano interno è realizzato totalmente in acciaio inossidabile.
- i** Prima di assenze prolungate (ad es. vacanza) eseguire una pulizia.

6.1.1 Lavaggio a mano

- ▶ Pulire il vano cottura con una spugna pulita, detersivo e acqua calda.
- ▶ Asciugare il vano cottura a mano con un panno morbido.

- i** Non riempire manualmente acqua nel vano cottura.

6.1.2 Programmi di cura

L'apparecchio è dotato di un programma di pulizia automatico e un programma di asciugatura.

Pulizia intensiva

Il programma di pulizia automatico pulisce e decalcifica a fondo il vano cottura grazie ad acqua calda e sostanze sostenibili contenute nella cartuccia di pulizia X BO. Nell'uso della pulizia intensiva viene utilizzata la cartuccia di pulizia al centro della griglia di cottura.



Per una lunga durata dell'apparecchio eseguire la pulizia intensiva ogni due - quattro settimane, a seconda dell'intensità d'uso. Una barra sotto il simbolo "Pulizia intensiva" mostra il tempo residuo prima della prossima pulizia necessaria.

- i** La pulizia intensiva può essere avviata solo se l'apparecchio è raffreddato sotto i 40°C. Sostituire la cartuccia di pulizia solo dopo il raffreddamento.

- i** Il tempo di pulizia può variare per diversi fattori (ad esempio temperatura acqua potabile, collegamento monofase).

- i** Se durante la pulizia intensiva si verifica un calo di corrente, dopo il riavvio dell'apparecchio è necessario un risciacquo automatico e la rimozione della cartuccia di pulizia.

- ▶ Prima dell'avvio del programma rimuovere tutti i supporti per alimenti dal vano cottura.
- ▶ Rimuovere il setaccio di scarico.
- ▶ Pulire la griglia di cottura a mano.
- ▶ Rimuovere dal vano cottura residui grossolani e resti di cibo sparsi, ad esempio con carta da cucina.

- ▶ Tocco sul tasto “Cura” .
- ▶ Tocco su “Pulizia intensiva” .
- ▶ Procedere come mostrato sotto il punto “Istruzioni”.

Tocco su .



La pulizia intensiva viene conclusa con una asciugatura automatica del vano cottura. Dopodiché i residui di detersivi attaccati possono staccarsi dalla cartuccia e cadere sul fondo del vano cottura.

- ▶ Rimuovere residui di detersivi dal vano cottura e dalla guarnizione della camera di cottura.
- ▶ Rimuovere eventualmente residui particolarmente adesi che non si sono staccati con il programma di pulizia.
- ▶ Inserire il setaccio di scarico nel vano cottura.
- ▶ Asciugare la guarnizione della camera di cottura a mano con un panno morbido.

i Dopo il primo preriscaldamento dell'apparecchio dopo la pulizia possono svilupparsi leggeri odori e fumo all'apertura dello sportello.

Asciugatura

Se il vano cottura non è sporco, ma solo reso umido dal vapore acqueo è sufficiente il programma di asciugatura. Questo rimuove l'umidità residua all'interno del vano cottura con aria calda e asciutta.

- ▶ Tocco sul tasto “Cura” .
- ▶ Tocco su “Asciugatura” .
- ▶ Asciugare la guarnizione della camera di cottura a mano con un panno morbido.

6.1.3 X BO cartuccia di pulizia

La cartuccia di pulizia X BO è caratterizzata dall'estrema facilità di manipolazione. Il sistema a doppia camera consente la pulizia e la decalcificazione con un solo processo. La cartuccia è sigillata con cera cosicché non è necessario togliere alcun tappo prima dell'utilizzo. Tutti i materiali utilizzati sono sostenibili. La cartuccia stessa è costituita da un materiale riciclato che può essere smaltito dopo l'uso come rifiuto di plastica e nuovamente riutilizzato.

i La X BO cartuccia di pulizia XBORK è disponibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure contattando BORA attraverso il sito www.mybora.com.

6.2 Pulizia del termometro per alimenti

Lavaggio a mano

- ▶ Pulire il termometro per alimenti con una spugna pulita, detersivo e acqua calda.
- ▶ Asciugare il termometro per alimenti con un panno morbido.

Pulizia automatica

Anche il termometro per alimenti viene pulito durante ogni pulizia intensiva.

6.3 Pulizia del pannello frontale dell'apparecchio

- ▶ Pulire il pannello frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, detersivo e acqua calda o con un panno in microfibra umido e pulito senza detersivo.
- ▶ Asciugare il pannello frontale dell'apparecchio con un panno morbido.

6.4 Pulizia del supporto per cibi

I supporti per cibi possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Pulire il supporto per cibi con acqua calda e una spazzola morbida.
- ▶ Risciacquare bene il supporto per cibi.
- ▶ Asciugare il supporto per cibi con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere il supporto per cibi in lavastoviglie capovolto.
- ▶ Accertarsi che altri oggetti non sfreghino sui supporti per cibi.

6.5 Pulire il setaccio di scarico

Il setaccio di scarico può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

Lavaggio a mano

- ▶ Utilizzare un detersivo sgrassante.
- ▶ Pulire il setaccio di scarico con acqua calda e una spazzola morbida.
- ▶ Risciacquare bene il setaccio di scarico.

- ▶ Asciugare il setaccio di scarico con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie

- ▶ Mettere il setaccio di scarico in lavastoviglie.

i Accertarsi che il filtro dello scarico sia sempre inserito. I grossi resti di cibo possono otturare lo scarico dell'acqua e la pompa.

6.6 Pulizia della guarnizione della camera di cottura

- ▶ Pulire la guarnizione della camera di cottura e il gommino raccogliogocce con una spugna pulita, detersivo e acqua calda o con un panno in microfibra umido e pulito senza detersivo.
- ▶ Asciugare la guarnizione e il gommino con un panno morbido.



i Una guarnizione della camera di cottura sporca può causare delle perdite.

6.7 X BO filtro antiodori

Per una riduzione efficace e duratura degli odori sostituire regolarmente il filtro. Una barra sotto il simbolo "Sostituzione filtro" mostra il tempo residuo rimanente per la sostituzione filtro.

i Il X BO filtro antiodori XBOGF è disponibile presso il vostro rivenditore di fiducia oppure nello shop BORA attraverso il sito www.mybora.com.

6.7.1 Sostituzione filtro

- ▶ Tocco sul tasto "Cura" .
- ▶ Tocco sul tasto "Sostituzione filtro" .
- ▶ Procedere come mostrato sotto il punto "Istruzioni".

Attivare il filtro antiodori

Dopo la sostituzione del filtro occorre attivare il nuovo filtro antiodori.

- ▶ Tocco sul pulsante "Attivare nuovo filtro antiodori".
- ▶ Confermare la sostituzione del filtro.

7 Risoluzione dei guasti

- i** In caso di errore, il grande display dell'apparecchio visualizza subito un allarme. A quel punto sarà possibile scannerizzare con lo smartphone il codice QR comparso sul display per essere indirizzati all'assistenza e ai suggerimenti per la risoluzione dei problemi, ovvero cercarli alla voce Assistenza su www.bora.com. Nella maggior parte dei casi, l'errore si risolve facilmente.
- i** I guasti e gli errori che si possono verificare durante il funzionamento quotidiano possono spesso essere risolti senza il servizio assistenza. Così facendo si possono risparmiare tempo e denaro perché non è necessario richiedere l'intervento dell'assistenza clienti.

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Fusibile / interruttore automatico dell'impianto dell'abitazione o dell'edificio difettoso.	Sostituire il fusibile. Accendere nuovamente gli interruttori automatici.
	Il fusibile o l'interruttore automatico scattano a più riprese.	BORA Contattare il servizio di assistenza.
	L'alimentazione di corrente è interrotta.	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista.
Durante il funzionamento esce il vapore.	La guarnizione della camera di cottura non è montata nel modo giusto.	Controllare che la guarnizione della camera di cottura sia montata correttamente.
	La guarnizione della camera di cottura è estremamente sporca.	Pulire la guarnizione della camera di cottura.
	La guarnizione della camera di cottura è danneggiata.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
Durante il funzionamento si sente un gorgoglio nel sifone.	L'aerazione del sifone non funziona correttamente.	Pulire il tubo di aerazione. Contattare il servizio di aerazione del tubo.
L'illuminazione della camera di cottura non funziona.	L'illuminazione camera di cottura è difettosa.	Contattare il servizio di assistenza BORA.
L'apparecchio perde acqua.	La guarnizione della camera di cottura non è montata nel modo giusto.	Controllare che la guarnizione della camera di cottura sia montata correttamente.
	Il tubo di alimentazione o di scarico è difettoso.	Spegnere l'unità. Chiudere il rubinetto per l'acqua potabile. Scollegare il fusibile.
	Il collegamento del sifone di scarico è difettoso.	Contattare il servizio di assistenza BORA.

Tab. 7.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione:

- ▶ Spegnere l'apparecchio.
- ▶ Contattare il team di Team di assistenza BORA (v. v. "10 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio") indicando il codice di errore visualizzato e il tipo di apparecchio.

8 Montaggio

- Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

8.1 Avvertenze di montaggio

- L'altezza costruttiva dell'apparecchio deve essere scelta in modo da poter vedere il contenuto del supporto per cibi nel primo ripiano del forno.
- Per fissare l'apparecchio contro uno scivolamento o ribaltamento, occorre installarlo in un mobile da incasso.
- Gli incavi di presa applicati di lato sono previsti per portare l'apparecchio.

8.1.1 Mobile da incasso

- Dietro l'apparecchio non va montata alcuna parete posteriore del mobile.
- L'apparecchio non può essere montato dietro uno sportello decorativo per evitare un surriscaldamento.
- Nel corpo va predisposta un'apertura di aerazione continua di 160 cm².
- Tra la parete posteriore dell'apparecchio e la struttura confinante va mantenuta una distanza di almeno 30 mm.
- Se sono installati due X BO uno dopo l'altro, occorre pianificare un piano strutturale di forma stabile e si devono predisporre due angolari di ricezione per l'apparecchio.
- L'apparecchio non può essere installato sotto il piano cottura.

Ulteriori indicazioni di installazione per Australia e Nuova Zelanda (AU/NZ)

- L'installazione può avvenire solo in una colonna.
- Altezza minima per il montaggio: 850 mm sul pavimento.

8.1.2 Allacciamento dell'acqua fresca

- L'apparecchio necessita assolutamente di un allacciamento all'impianto idraulico.
- L'apparecchio deve essere collegato al raccordo dell'acqua fresca (acqua fredda) (filettatura di raccordo 3/4").

- Il rubinetto per l'acqua fresca deve essere ben accessibile dall'apparecchio installato.
- Occorre utilizzare solo il tubo di alimentazione in dotazione. Il tubo non può essere piegato, accorciato, allungato o sostituito con un altro tubo.
- Il tubo di alimentazione non può essere montato sotto intonaco.

Pressione acqua in entrata

La pressione dell'acqua in entrata deve essere compresa tra i 200 kPa (2 bar) e i 600 kPa (6 bar). Per i Paesi Danimarca, Finlandia, Norvegia e Svezia la pressione massima dell'acqua in entrata deve essere di almeno 1 MPa (10 bar).

- Se la pressione è superiore ai 600 kPa (6 bar) va installato un regolatore di pressione per un funzionamento corretto.

8.1.3 Allacciamento dell'acqua di scarico

- Lo scarico dell'acqua deve essere allacciato a un sifone montato in superficie o nascosto con collegamento fisso del tubo flessibile o all'attacco dell'apparecchi al lavandino.
- La temperatura dell'acqua di scarico può arrivare fino a 95 °C.
- Il sifone deve essere facilmente accessibile con l'apparecchio installato.
- Occorre utilizzare solo il tubo di scarico in dotazione. Il tubo non può essere piegato, accorciato o allungato.
- Il tubo di scarico non può essere montato sotto l'intonaco.

8.2 Materiale in dotazione

Materiale in dotazione	Quantità
X BO forno a vapore	1
X BO griglia di cottura	1
X BO cestello di cottura in acciaio inox forato	1
X BO placca da forno universale	1
X BO Placca da forno universale profonda	1
X BO cartuccia di pulizia	1
X BO filtro antiodori	1
X BO distanziatore cornice (montato)	1

Materiale in dotazione	Quantità
Tubo di alimentazione	1
Tubo di scarico	1
Setaccio di scarico	1
Fascetta stringitubo	2
Piastra a scatto corpo con viti	2
Maschera di montaggio	1
Istruzioni per l'uso e il montaggio	1

Tab. 8.1 Materiale in dotazione

Controllare il materiale in dotazione

- ▶ Controllare l'integrità e la completezza del materiale in dotazione.
- ▶ Informare subito Team di assistenza BORAsi parti della dotazione mancano o sono danneggiate.
- ▶ Non montare pezzi danneggiati.
- ▶ Smaltire correttamente l'imballaggio di trasporto (v. "9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento").

8.3 Utensileria e mezzi ausiliari

Per il montaggio corretto dell'apparecchio sono necessari anche i seguenti utensili:

- Bilancia idrostatica
- Chiave a brugola da 4 mm
- Cacciavite a taglio
- Pinza regolazione pompa dell'acqua

i Tutti i lavori di montaggio devono essere eseguiti con utensili manuali. Con utensili sussiste il rischio che la coppia venga superata.

8.4 Dimensioni di montaggio

i La profondità minima di montaggio per l'apparecchio è di 564 mm. In caso di utilizzo di un prodotto standard profondo 560 mm è necessario considerare la distanza dalla parete. Ciò dipende dalla situazione di montaggio e quindi dal numero di X BO distanziatore cornice.

- ▶ Preparare il mobile da incasso tenendo conto delle misure indicate.
- ▶ Rimuovere la parete posteriore del mobile dietro la nicchia da incasso dell'apparecchio.

- ▶ Mantenere una distanza minima di 30 mm dietro la parete posteriore dell'apparecchio, la parete posteriore del corpo e dai ripiani fino ai componenti adiacenti (apertura di aerazione continua). Accorciare i ripiani se necessario.
- ▶ Per un corretto riconoscimento del livello di riempimento orientare con precisione il ripiano su cui si trova l'apparecchio con una bilancia idrostatica.

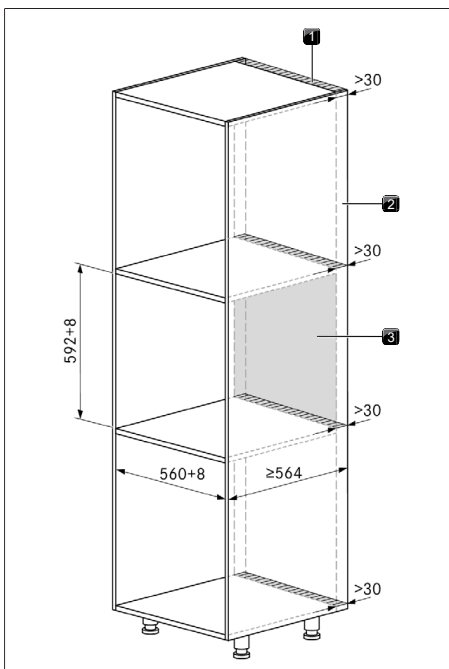


Fig. 8.1 Mobile da incasso

- [1] Distanza minima 30 mm
- [2] Apertura di aerazione continua minima di 160 mm²
- [3] Parete posteriore del corpo

8.5 X BO distanziatore cornice

Con il distanziatore cornice è possibile variare la profondità di incasso dell'apparecchio. L'apparecchio è già dotato di un distanziatore cornice. A seconda della situazione di installazione il distanziatore cornice a 4 parti può essere smontato o può esserne montato uno aggiuntivo (come accessorio disponibile X BO distanziatore cornice XBORS).

- i** Per una migliore accessibilità smontare/montare il distanziatore cornice prima di installare l'apparecchio.

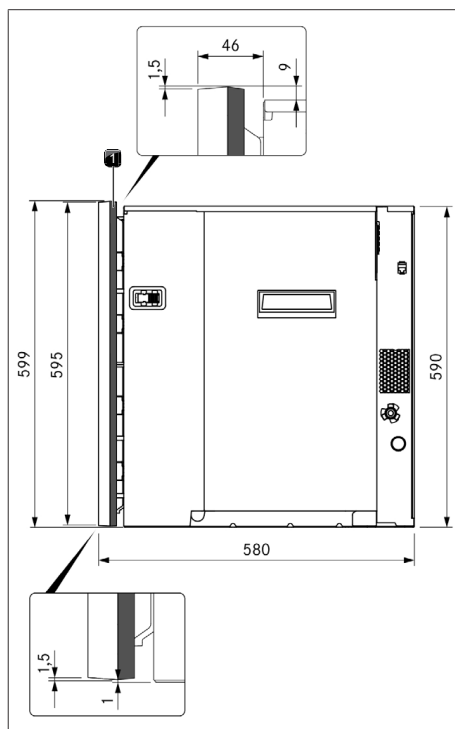


Fig. 8.2 Dimensioni apparecchio

[1] Distanziatori cornice

Profondità di installazione senza distanziatore cornice

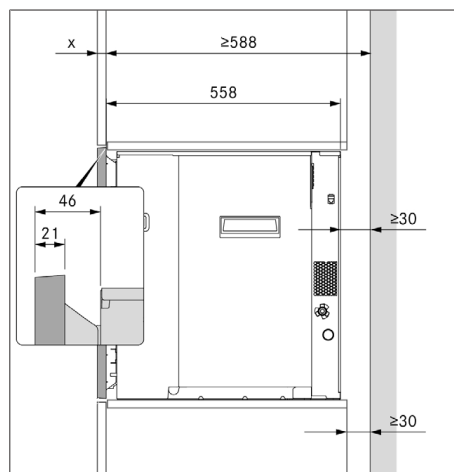


Fig. 8.3 Dimensioni di montaggio senza distanziatore cornice

Profondità di installazione con distanziatore cornice

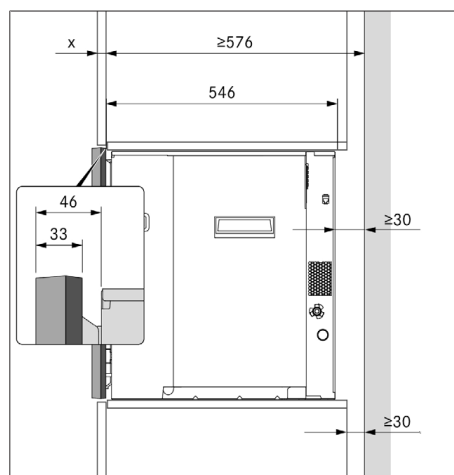


Fig. 8.4 Dimensioni di montaggio 1 distanziatori cornice

Profondità di installazione con 2 distanziatori cornice

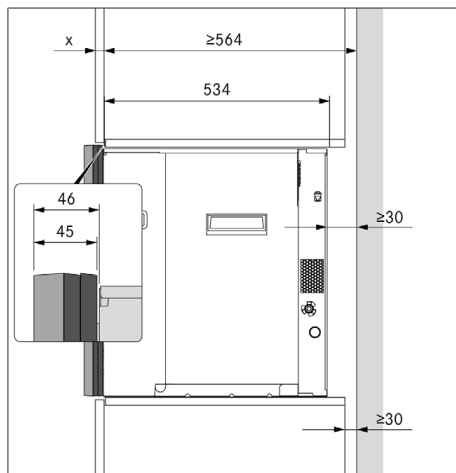


Fig. 8.5 Dimensioni di montaggio 2 distanziatori cornice

8.5.1 Smontare il distanziatore cornice

- Rimuovere con un mano dagli angoli dal telaio da incasso i 4 elementi distanziatori cornice.

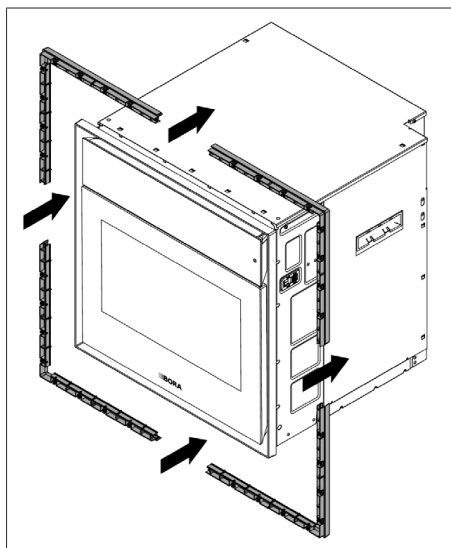


Fig. 8.6 Smontare il distanziatore cornice

8.5.2 Montare l'ulteriore distanziatore cornice

- Smontare il distanziatore cornice dall'apparecchio.
- Riunire per 4 volte 2 elementi distanziatori cornice.

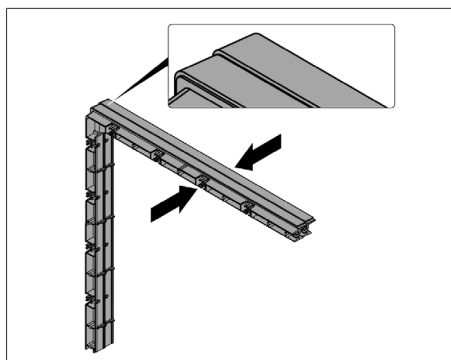


Fig. 8.7 2 elementi distanziatori cornice

- Montare i distanziatori cornice sul telaio da incasso.

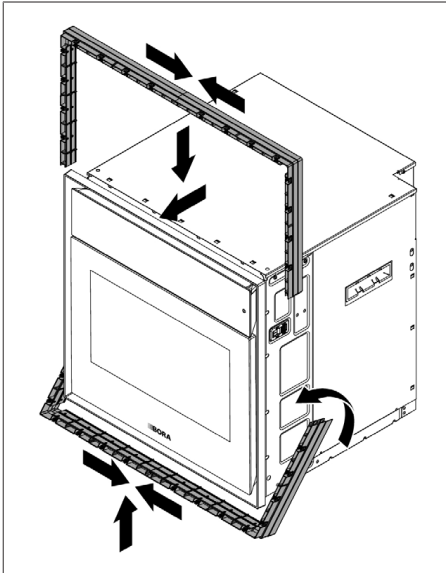


Fig. 8.8 Montare 2 distanziatori cornice

8.6 Montaggio

8.6.1 Montare le piastre a scatto del corpo

- ▶ Avvitare le piastre a scatto corpo con l'ausilio della maschera di montaggio e le viti in dotazione stringendo a mano sui lati interni della nicchia di incasso.

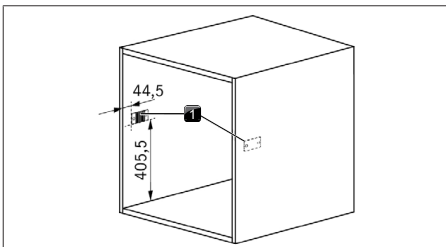


Fig. 8.9 Nicchia di montaggio con piastre a scatto del corpo

- [1] Piastre a scatto corpo

8.6.2 Collegamento all'apparecchio

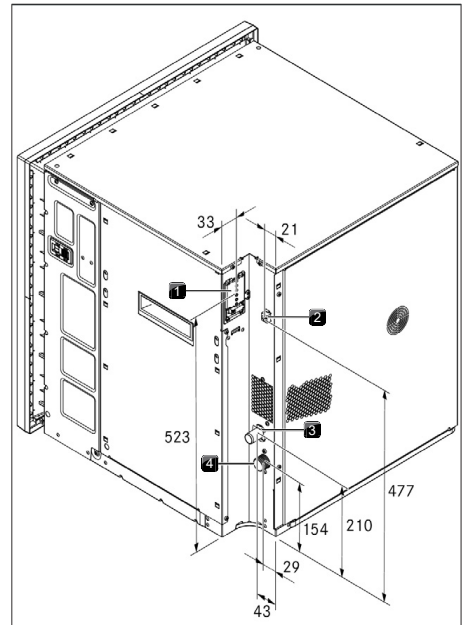


Fig. 8.10 Collegamento all'apparecchio

- [1] Collegamento alla rete
- [2] Connettore RJ45 per BORA cassetto multiplo (nessun allacciamento di rete)
- [3] Allacciamento dell'acqua di scarico
- [4] Allacciamento dell'acqua fresca

8.6.3 Scarico dell'acqua

- Il sifone di scarico deve essere installato almeno 100 mm più in basso rispetto all'allaccio dell'acqua di scarico.
- Il tubo di scarico non va posato sopra il bordo inferiore dell'apparecchio.

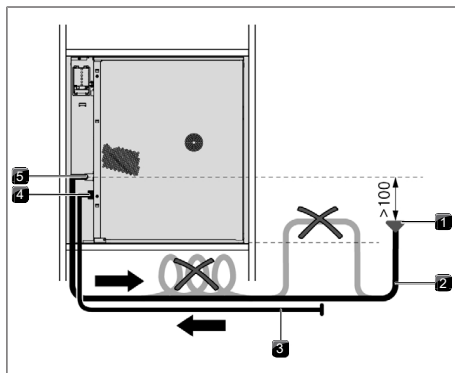


Fig. 8.11 Scarico dell'acqua

- [1] Sifone di scarico
- [2] Tubo di scarico
- [3] Tubo di alimentazione
- [4] Allacciamento dell'acqua fresca
- [5] Allacciamento dell'acqua di scarico

i se il sifone di scarico non viene installato almeno 100 mm più in basso rispetto all'allacciamento dell'acqua di scarico è necessario utilizzare il set di montaggio XBOMSU (raccordo). Per farlo bisogna assicurarsi che il sifone di scarico venga installato almeno 100 mm più in basso rispetto al tubo di scarico nel raccordo montato.

- ▶ Avvitare il raccordo con la vite in dotazione nel foro per il montaggio sul retro dell'apparecchio.
- ▶ Posare il tubo di scarico dall'allacciamento dell'acqua di scarico direttamente sopra il raccordo e poi verso il basso.

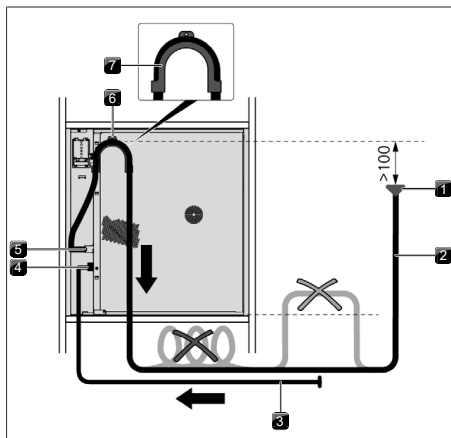


Fig. 8.12 Scarico dell'acqua sopra raccordo

- [1] Sifone di scarico
- [2] Tubo di scarico
- [3] Tubo di alimentazione
- [4] Allacciamento dell'acqua fresca
- [5] Allacciamento dell'acqua di scarico
- [6] Foro per il montaggio
- [7] Raccordo

8.6.4 Allacciamento dell'acqua fresca e di scarico

- ▶ Controllare se di volta in volta l'anello di tenuta si trova nella chiusura a vite del tubo di alimentazione dell'acqua. Impostare eventualmente un anello di tenuta.
- ▶ Avvitare il tubo di alimentazione con il terminale ad angolo sull'allacciamento dell'acqua fresca dell'apparecchio. Il terminale ad angolo deve essere orientato verso il basso.
- ▶ Verificare la sede salda e a tenuta dell'avvitamento.
- ▶ Fissare con la fascetta il tubo di scarico con il terminale ad angolo sull'allacciamento dell'acqua di scarico dell'apparecchio. Il terminale ad angolo deve essere orientato verso il basso. Se occorre il set di montaggio XBOMSU, il terminale ad angolo deve essere orientato verso l'alto. La fascetta stringitubo va stretta solo a mano.
- ▶ Verificare la sede salda della fascetta.
- ▶ Assicurare una posa senza pieghe dei tubi.
- ▶ Aprire lentamente il rubinetto per l'acqua fresca e controllare se l'allacciamento è a tenuta. Eventualmente controllare la sede dell'anello di tenuta e dell'avvitamento.

8.6.5 Collegamento alla rete

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- ▶ Rispettare tutte le leggi e prescrizioni statali e regionali, oltre alle norme aggiuntive dell'ente fornitore di energia elettrica.

i Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da elettricisti specializzati e riconosciuti. Che dovranno assumersi anche la responsabilità di un'installazione e messa in funzione a norma.

i Collegamenti tramite contatti a innesto (spina Schuko) non sono consentiti.

i Collegamento monofase. L'apparecchio soddisfa i requisiti dell'IEC 61000-3-12.

- Questo apparecchio è previsto per il funzionamento con una rete d'alimentazione con impedenza di sistema Z_{max} al punto di trasferimento (presa di casa) di 0,0416 Ohm. L'utente deve assicurare che l'apparecchio venga alimentato da un unico ente fornitore di energia elettrica in grado di soddisfare questo requisito. In caso di necessità l'impedenza del sistema può essere richiesta all'ente fornitore di energia elettrica locale.

- ▶ Spegner l'interruttore principale/interruttore automatico prima di collegare l'apparecchio.
- ▶ Bloccare l'interruttore principale/interruttore automatico dalla riaccensione involontaria.
- ▶ Assicurarsi che l'energia elettrica sia disinserita.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente tramite un collegamento fisso ad un cavo di allacciamento alla rete del tipo H 05 VV-F con una sezione minima corrispondente.

Collegamento	Collegamento bifase	Collegamento monofase
Fusibile	2 x 16 A	1 x 16 A
Massima potenza assorbita	6100 W	3600 W
Sezione minima	2,5 mm ²	2,5 mm ²

Tab. 8.2 Fusibile e sezione minima

- ▶ Collegare il cavo di collegamento alla rete secondo il relativo schema di collegamento alla presa di alimentazione dell'apparecchio.

- ▶ Innestare il cavo di allacciamento con il morsetto scarico trazione.
- ▶ Chiudere il coperchio dell'alloggiamento del collegamento alla rete.
- ▶ Controllare che il montaggio sia corretto.

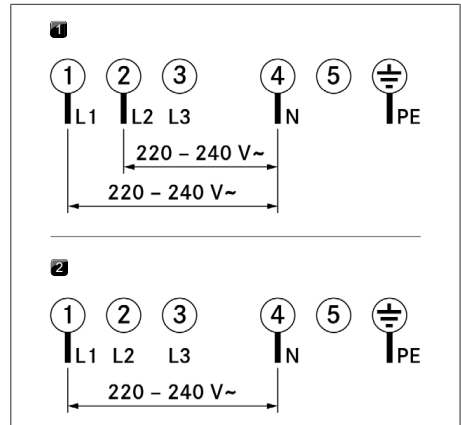


Fig. 8.13 Schemi di collegamento

- [1] Schema di collegamento a 2 fasi, 16 A
- [2] Schema di collegamento monofase, 16 A

i I ponti in dotazione non vanno usati.

8.6.6 Allineare l'unità di comando

- ▶ Fare attenzione a una distanza uniforme tra unità di comando e porta di 4 mm.
- ▶ A tal fine ruotare le viti di regolazione davanti sul lato superiore dell'alloggiamento.

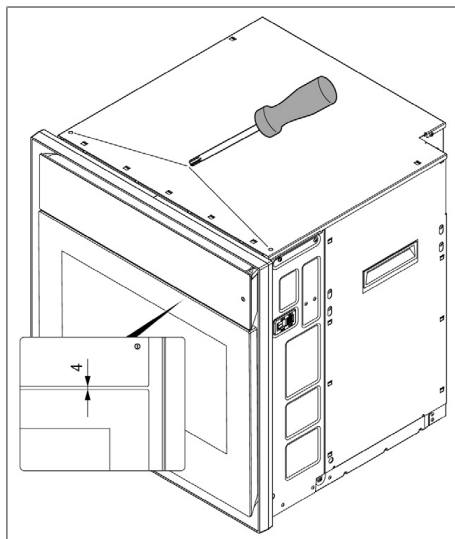


Fig. 8.14 Impostazione distanza unità di comando e porta

8.6.7 Inserire l'apparecchio

- ▶ Far scorrere l'apparecchio fino alla posizione desiderata nella nicchia di montaggio. Fare attenzione che i tubi dell'acqua e il cavo di collegamento alla rete non siano bloccati o danneggiati.
- ▶ Mantenere una distanza minima di 30 mm tra retro dell'apparecchio e componenti adiacenti.
- ▶ Orientare l'apparecchio al centro tra i lati interni della nicchia di montaggio.
- ▶ Aprire lo sportello.
- ▶ Rimuovere la guarnizione della camera di cottura in alto a sinistra e in alto a destra dagli angoli, per cui a ogni angolo è accessibile la vite di fissaggio.
- Ruotando le vite di fissaggio (chiave a brugola da 4 mm) fuoriesce il cuneo a scatto dal rispettivo lato e spinge sulla piastra a scatto.
- ▶ Estrarre i cunei a scatto fino alla rispettiva piastra a scatto.
- ▶ Ruotare i cunei a scatto in modo alternato fissandoli.
- ▶ Inumidire la guarnizione con acqua.
- ▶ Spingere la guarnizione della camera di cottura di nuovo nella fessura.
- ▶ Verificare tutt'intorno la sede corretta della guarnizione della camera di cottura.
- ▶ Controllare che il montaggio dell'apparecchio sia corretto.

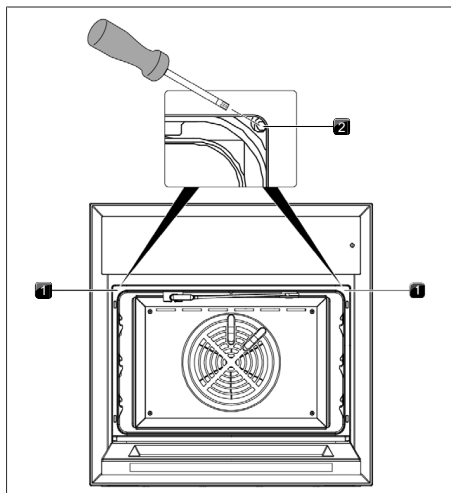




Fig. 8.15 Fissare l'apparecchio

- [1] Guarnizione della camera di cottura
- [2] Vite di fissaggio

8.6.8 Inserire il filtro antiodori

- ▶ Prendere il nuovo filtro antiodori dall'imballaggio.
- ▶ Tocco sul tasto "Cura" .
- ▶ Tocco sul tasto "Sostituzione filtro" .
- ▶ Procedere come mostrato sotto il punto "Istruzioni".

8.7 Areazione

- i** Non è possibile una installazione senza aperture di sfogo nell'area dello zoccolo e della piastra decorativa nonché senza apertura di aerazione continua di >160 cm².
- ▶ Prevedere aperture di sfogo nell'area dello zoccolo e nella piastra decorativa sull'armadio.

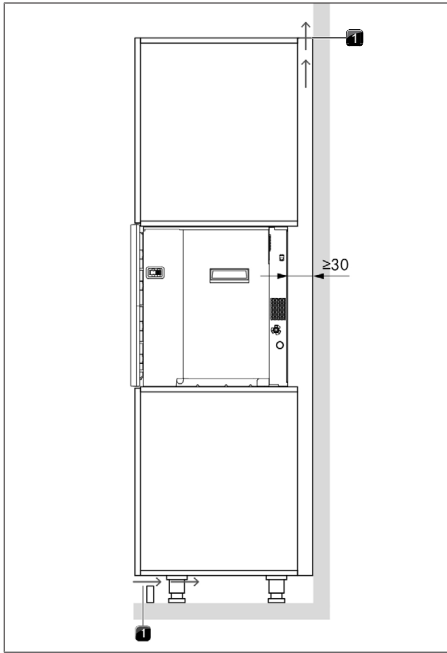


Fig. 8.16 Areazione

[1] Apertura di sfogo > 160 cm²

i Al primo preriscaldamento dell'apparecchio possono svilupparsi leggeri odori e fumo.

8.9 Consegna all'utente

A conclusione del montaggio:


- ▶ Spiegare all'utente le funzioni essenziali.
- ▶ Informare l'utente su tutti gli aspetti rilevanti per la sicurezza dell'uso e della manipolazione.
- ▶ Consegnare all'utente gli accessori e le istruzioni per l'uso e il montaggio da conservare con cura.

8.8 Prima messa in funzione

Se l'apparecchio viene acceso per la prima volta, si possono effettuare le seguenti impostazioni:

- Selezionare la lingua
- Attiva la WLAN (per una semplice implementazione della nuova versione del software)
- Impostare data e ora (formato orario)
- Impostazioni acqua (grado di durezza)
- Selezionare preferenze alimentari

Le impostazioni possono essere modificate a posteriori.

- ▶ Tocco su "Impostazioni" .
- ▶ Inserire il setaccio di scarico prima del primo utilizzo.
- ▶ Se necessario aggiornare il software dell'apparecchio.

Si possono presentare in rari casi anche residui di produzione nel vano cottura.

- ▶ Pulire il vano cottura a mano o con un programma di pulizia.

9 Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento

- ▶ Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").
- ▶ Rispettare le istruzioni del produttore accluse.

9.1 Messa fuori esercizio

Con la messa fuori servizio si intendono lo smantellamento e lo smontaggio definitivi. Una volta terminata la messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere installato in un altro mobile, rivenduto privatamente oppure smaltito.

i Il disinserimento e la disconnessione dell'allacciamento della corrente possono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

- ▶ Per mettere fuori servizio l'apparecchio (vedi Istruzioni per l'uso)
- ▶ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione della corrente.

9.2 Smontaggio

Per lo smontaggio l'apparecchio dev'essere accessibile e scollegato dall'alimentazione di corrente.

- ▶ Chiudere il rubinetto per l'acqua potabile.
- ▶ Svitare entrambe le viti di fissaggio in alto a sinistra e in alto a destra dietro la guarnizione della camera di cottura.
- ▶ Muovere un po' l'apparecchio a destra e a sinistra per riportare i cunei di bloccaggio in posizione iniziale.
- ▶ Rimuovere gli accessori.
- ▶ Smaltire il vecchio apparecchio e gli accessori sporchi come descritto al punto "Smaltimento nel rispetto dell'ambiente".

9.3 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

9.3.1 Smaltimento dell'imballaggio di trasporto

i L'imballaggio protegge l'apparecchio durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono selezionati in base a criteri ecologici e di idoneità allo smaltimento, per questo sono riciclabili.

Il reinserimento dei materiali d'imballaggio nel loro ciclo produttivo permette di risparmiare materie prime e diminuire la produzione di rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

- ▶ Consegnare l'imballaggio al vostro rivenditore oppure
- ▶ Smaltire l'imballaggio correttamente tenendo conto delle disposizioni regionali.

9.3.2 Smaltimento di accessori

Smaltire gli accessori non necessari o usati (filtro al carbone attivo,...) in modo conforme tenendo conto delle disposizioni regionali.

9.3.3 Smaltimento di un apparecchio vecchio



Gli apparecchi elettrici che riportano questo simbolo non vanno smaltiti nei rifiuti domestici alla fine del loro ciclo di utilizzo. Devono essere smaltiti in un punto di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche. Le informazioni a riguardo si possono ottenere presso le amministrazioni cittadine o comunali.

Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono ancora materiali di valore. Ma contengono anche sostanze nocive, che erano necessarie per la loro

funzione e sicurezza. Se smaltite nei rifiuti residui o in modo scorretto, queste sostanze possono risultare dannose per la salute umana e per l'ambiente.

- ▶ Non gettare mai un vecchio apparecchio nei rifiuti domestici.
- ▶ Portarlo a un punto di raccolta regionale per la restituzione e il riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici e altri materiali.

10 Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio

► Rispettare tutte le indicazioni di sicurezza e avvertenze (v. "2 Sicurezza").

10.1 Garanzia del produttore di BORA

BORA fornisce ai suoi clienti finali una garanzia del produttore di 2 anni sui suoi prodotti. Questa garanzia viene garantita al cliente finale in aggiunta alla rivendicazione dei diritti in seguito a vizi a vigore di legge nei confronti dei rivenditori dei nostri prodotti. La garanzia del produttore vale per i prodotti qui indicati BORA che vengono venduti da BORA rivenditori autorizzati o da BORA rivenditori qualificati e sono installati all'interno dell'Unione europea (escluse zone oltreoceano) Svizzera, Liechtenstein, Ucraina, Russia, Norvegia, Serbia, Israele, UK, Islanda, India, Australia e Nuova Zelanda, ad eccezione di BORA prodotti contrassegnati come articoli universali o accessori:

- BORA X BO forno a vapore

Con la consegna del BORA prodotto da parte al cliente finale ha inizio la garanzia del produttore della durata di 2 anni. Mediante una registrazione su www.mybora.com la garanzia del produttore può essere estesa a 3 anni. La garanzia del produttore presuppone che sia stato eseguito un montaggio a regola d'arte (secondo le disposizioni del BORA manuale per la ventilazione e delle istruzioni per l'uso attuali al momento del montaggio) dei BORA prodotti da parte di un BORA rivenditore autorizzato. Il cliente finale deve attenersi durante l'uso alle direttive e agli avvisi contenuti nelle Istruzioni per l'uso.

In caso si utilizzi la garanzia del produttore il difetto deve essere visualizzato direttamente a BORA presentando una copia della fattura d'acquisto. Vi è la possibilità di provare l'acquisto attraverso la registrazione al sito www.mybora.com.

BORA garantisce che tutti i BORA i prodotti sono esenti da difetti di materiale e di produzione. Il guasto deve essersi verificato già al momento della consegna al cliente finale. Utilizzando una prestazione di garanzia la durata non viene interrotta e il periodo non riparte nuovamente.

BORA provvederà a BORA rimediare alle carenze di prodotti a suo giudizio tramite riparazione o sostituzione. Si fa carico di tutti i costi per rimediare alle carenze contemplate nella garanzia del produttore BORA.

Non sono espressamente contemplati nella garanzia del produttore di BORA :

- prodotti BORA acquistati da rivenditori BORA non autorizzati o da rivenditori non formati da BORA
- danni causati dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso (compresa anche la cura e la pulizia del prodotto). Ciò rappresenta uso non consono.
- Danneggiamenti dovuti alla normale usura
- Danni causati dall'influenza di fattori esterni (come danni causati dal trasporto, montaggio e smontaggio scorretti, penetrazione d'acqua di condensa, danni causati da catastrofi naturali come fulmini)
- Danneggiamenti dovuti a riparazioni fatte da te, riparazioni o tentativi di riparazione da parte di BORA persone non autorizzate o di BORA aziende non autorizzate
- Danni dovuti all'acqua e alle impurità a causa di coperture o elementi mancanti
- Danni dovuti all'aggiunta di acqua nel vano cottura
- Danni dovuti al prolungamento del tubo di alimentazione e scarico dell'acqua senza certificazione per acqua potabile o condotti non specificati mediante adattatore
- Danneggiamenti di telai in plastica, componenti di vetro, componenti di metallo (rivestiti e non rivestiti), display touch, parti in plastica e altre parti di usura
- Danni dovuti a oscillazioni di tensioni elettriche
- Danni indiretti o rivendicazioni che non rientrano nei diritti stabiliti dalle condizioni di garanzia

Diritti legittimi, soprattutto reclami per difetti o responsabilità sui prodotti non vengono limitati dalla garanzia e possono essere fatti valere a titolo gratuito. Se una carenza non viene compresa dalla garanzia del produttore è possibile avvalersi del Servizio tecnico d'assistenza di BORA .

I costi risultanti non sono a carico di BORA . Per queste condizioni di garanzia si applica il diritto della Repubblica Federale Tedesca.

Siamo raggiungibili qui:

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

- Telefono: +800 7890 0987

Da lunedì a giovedì dalle 08.00 - 18.00 e il venerdì dalle 08.00 - 17.00

- Email: info@bora.com

10.1.1 Estensione della garanzia

Registrandosi su www.bora.com/registration è possibile estendere la garanzia.

10.2 Assistenza

Servizio di assistenza BORA:

v. retro delle Istruzioni per l'uso e il montaggio



- ▶ In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente contattare BORA il rivenditore autorizzato Team di assistenza BORAassistenza.

L'assistenza Team di assistenza BORA bisogno della denominazione del tipo e del numero di fabbricazione dell'apparecchio (numero FD).

Entrambe le informazioni si trovano sulla targhetta nonché nel menu principale "Impostazioni" alla voce "Sistema e aggiornamenti".

10.3 Parti di ricambio

- ▶ Per le riparazioni usare solo ricambi originali.
- ▶ Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dal team di assistenza BORA.

i I ricambi sono disponibili presso il proprio rivenditore BORA e sulla pagina di assistenza online BORA su www.bora.com/service o ai numeri di assistenza indicati.

10.4 Accessori

- X BO cartuccia di pulizia (6 pz.) XBORK/6
- X BO cartuccia di pulizia (12 pz.) XBORK/12
- X BO filtro antiiodori XBOGF
- X BO cestello di cottura in acciaio inox forato XBOGBG
- X BO griglia di cottura XBOBGR
- X BO placca da forno universale XBOUB
- X BO Placca da forno universale profonda XBOUBT
- X BO distanziatore cornice XBORS
- X BO set di montaggio XBOMSU

11 Scheda tecnica energetica

Informazioni di prodotto ai sensi del regolamento delegato (UE) n. 65/2014 e del regolamento (UE) n. 66/2014.

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		XBO	
Tipologia di forno		Forno flessibile	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni dell'apparecchio	M	47	kg
Numero di vani di cottura	-	1	-
Sorgente di calore	-	Corrente	-
Volume di ogni vano cottura	V	53	l
Consumo energetico in modalità normale	EC _{electric cavity}	*	kWh/ciclo
Consumo energetico in modalità aspirazione	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per vano cottura	EEl _{cavity}	96,1	-
Classe di efficienza energetica	-	A	-

Tab. 11.1 Marcatura relativa al consumo energetico

* Non riguarda il prodotto in questione.

12 Indicazioni per istituti di prova

Norma prodotto	Temperatura	Umidità	Tempo*/Temperatura interna	Contenitore per prodotto da cuocere	Ripiano del forno.
Broccoli	98 °C	100 %	9 min	Cestello di cottura in acciaio inox, forato	Al centro
Piselli surgelati	100 °C	100 %	85 °C	Cestello di cottura in acciaio inox, forato	Al centro

Tab. 12.1 Alimenti di prova secondo EN 60350-1

Norma prodotto	Temperatura	Umidità	Tempo*/Temperatura interna	Contenitore per prodotto da cuocere	Ripiano del forno.
Torta di mele (carico parziale)	150 °C	40 %	90 °C	Griglia di cottura	Al centro
Torta di mele (pieno carico)	160 °C	40 %	90 °C	Griglia di cottura	Al centro e in basso
Pan di Spagna	150 °C	20 %	35 min	Griglia di cottura	Al centro
Smallcake (cablaggio pieno)	150 °C	0 %	25 min	Placca da forno universale/profonda	Al centro
Biscotti di pasta frolla	150 °C	20 %	20 min	Placca da forno universale	Al centro

Tab. 12.2 Alimenti di prova secondo EN 50304/EN 60350-1

* Tutti i tempi indicati più il tempo di preriscaldamento.

DE Bedienungs- und Montageanleitung: Original Übersetzung**Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN Operating and installation instructions: Original Translation**Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES Instrucciones de uso y montaje: Original Traducción**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR Notice d'utilisation et de montage: Original Traduction**Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT Istruzioni per l'uso e il montaggio: Originale Traduzione**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle rechten voorbehouden.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Med enerett.

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alla rättigheter förbehållna.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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

