

IT Istruzioni per l'uso e il montaggio XBO



Sommario

1	Informazioni generali	4	5.8.10	Impostazioni.....	24
1.1	Validità	4	5.9	Cooldown	25
1.2	Garanzia	4	5.10	Utilizzare il termometro per alimenti.....	25
1.3	Conformità del prodotto.....	4	5.11	Personalizzare il menu	25
1.4	Rappresentazione di informazioni.....	4	5.12	Update del software dell'apparecchio.....	25
			5.13	Attivare/disattivare la modalità demo	25
2	Sicurezza	6	6	Pulizia e cura	26
2.1	Uso conforme.....	6	6.1	Pulizia del vano cottura.....	26
2.2	Persone con abilità ridotta	6	6.1.1	Lavaggio a mano	26
2.3	Indicazioni generali di sicurezza	6	6.1.2	Programmi di cura.....	26
2.4	Avvertenze di sicurezza montaggio.....	9	6.1.3	X BO cartuccia di pulizia.....	27
2.4.1	Avvertenze di sicurezza speciali per l'allacciamento dell'acqua fresca.....	10	6.2	Pulizia del termometro per alimenti	27
2.5	Avvertenze di sicurezza per l'uso	10	6.3	Pulizia del pannello frontale dell'apparecchio	27
2.6	Avvertenze di sicurezza, pulizia e cura	13	6.4	Pulizia del supporto per cibi.....	27
2.7	Avvertenze di sicurezza Riparazione, assistenza tecnica e ricambi	15	6.5	Pulire il setaccio di scarico	27
2.8	Avvertenze di sicurezza Smontaggio e smaltimento	15	6.6	Pulizia della guarnizione della camera di cottura	27
			6.7	X BO filtro antiodori.....	28
3	Dati tecnici	17	6.7.1	Sostituzione filtro	28
3.1	Forno a vapore X BO	17	7	Risoluzione dei guasti	29
3.1.1	Dimensioni apparecchio	17	8	Montaggio	30
4	Descrizione apparecchio	18	8.1	Avvertenze di montaggio	30
4.1	Funzionamento	18	8.1.1	Mobile da incasso	30
4.2	Struttura	18	8.1.2	Allacciamento dell'acqua fresca.....	30
4.3	Display touch	19	8.1.3	Allacciamento dell'acqua di scarico	30
4.3.1	Simboli generali	19	8.2	Materiale in dotazione.....	30
4.4	Aprire la porta	19	8.3	Utensileria e mezzi ausiliari	31
4.5	Termometro per alimenti.....	19	8.4	Dimensioni di montaggio	31
4.6	Supporto per cibi	20	8.5	X BO distanziatore cornice.....	31
4.7	Modalità demo	20	8.5.1	Smontare il distanziatore cornice.....	33
			8.5.2	Montare l'ulteriore distanziatore cornice.....	33
5	Funzioni e uso	21	8.6	Montaggio	33
5.1	Accendere/spengere l'apparecchio.....	21	8.6.1	Montare le piastre a scatto del corpo	33
5.2	Aprire/chiudere sportello	21	8.6.2	Collegamento all'apparecchio	34
5.3	Utilizzare supporto per cibi	21	8.6.3	Scarico dell'acqua	34
5.4	Funzionamento del display touch	22	8.6.4	Allacciamento dell'acqua fresca e di scarico..	34
5.4.1	Principio di comando	22	8.6.5	Collegamento alla rete	35
5.5	Info, suggerimenti e istruzioni.....	22	8.6.6	Collegamento cassetto multiplo BORA (opzionale)	36
5.6	Funzioni standard	22	8.6.7	Allineare l'unità di comando	36
5.7	Funzionalità globali	22	8.6.8	Inserire l'apparecchio e fissarlo	36
5.8	Menu principale	23	8.6.9	Inserire il filtro antiodori.....	36
5.8.1	Modalità manuale	23	8.7	Areazione	36
5.8.2	Presets	23	8.8	Prima messa in funzione	37
5.8.3	Modalità automatica	23	8.9	Consegna all'utente.....	37
5.8.4	Primi passi	24	9	Messa fuori esercizio, smontaggio e smaltimento	37
5.8.5	Speciali.....	24	9.1	Messa fuori esercizio	37
5.8.6	Preferiti.....	24			
5.8.7	Modalità classica	24			
5.8.8	Cassetto multiplo	24			
5.8.9	Manutenzione	24			

9.2	Smontaggio	37
9.3	Smaltimento nel rispetto dell'ambiente	38
9.3.1	Smaltimento dell'imballaggio di trasporto	38
9.3.2	Smaltimento di accessori	38
9.3.3	Smaltimento di un apparecchio vecchio	38
10	Garanzia, Assistenza tecnica e Pezzi di ricambio	38
10.1	Garanzia del produttore di BORA	38
10.1.1	Estensione della garanzia	39
10.2	Assistenza	39
10.3	Parti di ricambio.....	39
10.4	Accessori.....	39
11	scheda tecnica del prodotto	40
12	Indicazioni per istituti di prova	41

1 Informazioni generali

Questo manuale e tutti i documenti forniti insieme ad esso contengono informazioni importanti mirate a proteggerlo da lesioni e che prevengono danni all'apparecchio.

► 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

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 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


Questi apparecchi sono conformi alle seguenti normative 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 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(N I)

In questi Paesi, per la WLAN a 5 GHz vale quanto segue: solo per uso interno.

Questi apparecchi sono conformi alle seguenti normative UK:

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

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE e la Dichiarazione di conformità UK sono disponibili al seguente indirizzo internet: <https://www.bora.com>

1.4 Rappresentazione di informazioni

L'oggetto descritto in queste istruzioni di seguito viene chiamato anche apparecchio. Tutte le misure sono in millimetri.


Istruzioni per l'uso

► Eseguire sempre tutte le istruzioni nella sequenza indicata.

Elenchi

- Elenco 1
- Elenco 2

Punti informativi

 Un'informazione fa notare delle particolarità da rispettare assolutamente.

Indicazioni di sicurezza e avvertenze

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 lesioni minime o lievi.
	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

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 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

Danni all'apparecchio dovuti al sensore della temperatura coperto

Se il sensore della temperatura nel vano di cottura è coperto e quindi bloccato, ad es. perché il cibo è inserito troppo in alto, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ Assicurarsi che il sensore della camera di cottura rimanga libero e non sia coperto.
- ▶ Assicurarsi che il sensore del vano di cottura sia pulito e rispetti i cicli di pulizia indicati.

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.
- ▶ Spegnere 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 arrugginirsi (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 Forno a vapore X BO

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 rete monofase	1 x 16 A
Dimensioni (Ampiezza x Altezza x Profondità)	598 x 599 x 580 mm
Dimensioni vano cottura ¹ (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 (netto)	47 kg
Materiale superficie	Vetro e plastica
Intervallo di regolazione della temperatura	30 - 230 °C
Controllo di potenza	graduale
Lungo tubo di alimentazione dell'acqua	2,5 m
Allaccio tubo di alimentazione dell'acqua	3/4" (SW30)
Lungo tubo di scarico dell'acqua	2,5 m
Diametro interno / esterno del tubo di scarico dell'acqua	19 mm 27 mm
Materiale filtrante filtro antiodori	Carboni attivi con scambiatore ionico
Massima durata del filtro	1 anno
Periodo di fornitura garantito per aggiornamenti software (dalla data di uscita prodotto)	5 anni

Tab. 3.1 Dati tecnici X BO

3.1.1 Dimensioni apparecchio

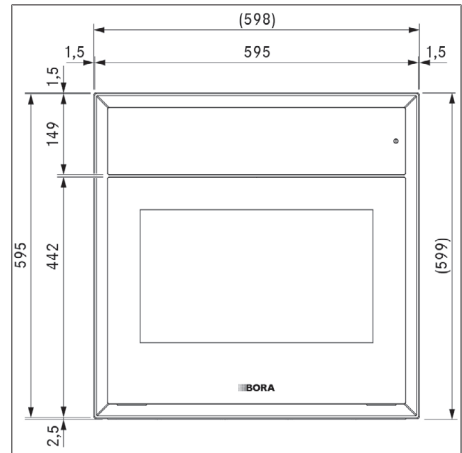


Fig. 3.1 Vista frontale XBO

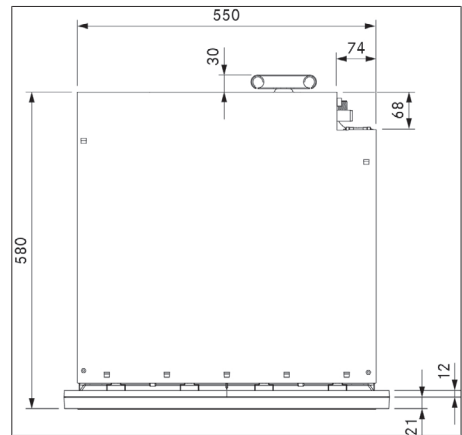


Fig. 3.2 Vista dall'alto XBO

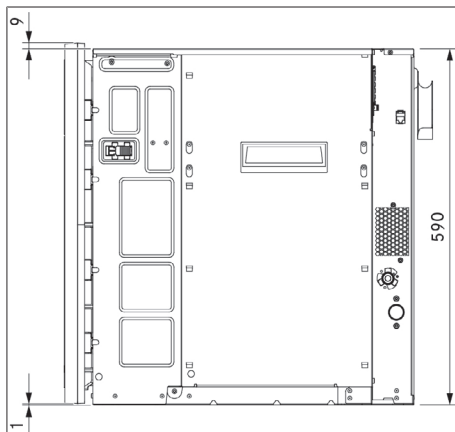


Fig. 3.3 Vista laterale XBO

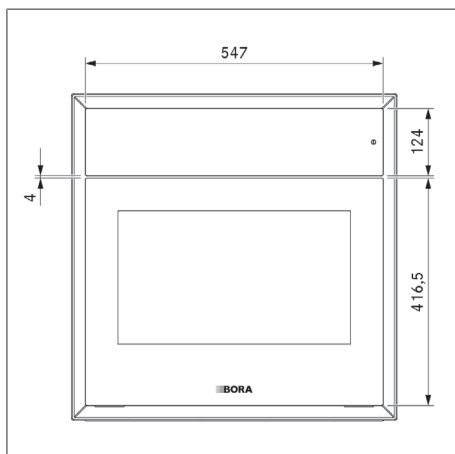


Fig. 3.4 Vista frontale vetro XBO

4 Descrizione apparecchio

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

4.1 Funzionamento

- Vaporiera e forno in un solo apparecchio
- Generazione di vapore direttamente nel vano cottura
- Regolazione molto rapida
- I processi di cottura richiedono meno calore
- L'aria calda circola ad alta velocità

- Processo di cottura accelerato
- Risultati di cottura ottimali e uniformi
- Il filtro antiodore a carboni attivi garantisce aria fresca

4.2 Struttura

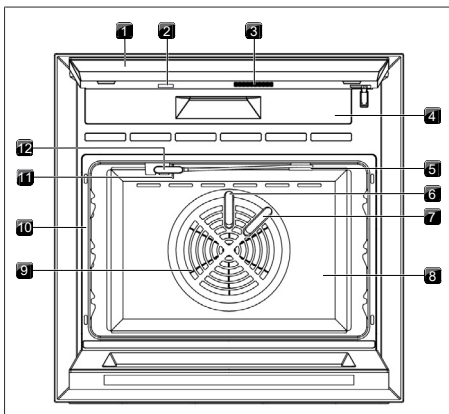


Fig. 4.1 Struttura parte 1

- | | |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| [1] Unità di comando con display touch (aperta) | [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 di cottura (interamente in acciaio inox) |
| [9] Ventilatore | [10] Guarnizione del vano di cottura |
| [11] Sensore di temperatura del vano di cottura | [12] Termometro per alimenti |

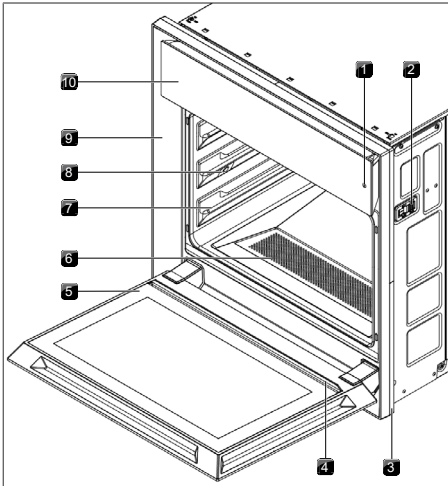


Fig. 4.2 Struttura parte 2

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

4.3 Display touch

Il controllo dell'apparecchio avviene tramite il display touch. Per facilitare il funzionamento, l'unità di comando con il display touch può essere tirata su o giù in qualsiasi momento.

- ▶ Afferrare l'unità di comando lateralmente con entrambe le mani.
- ▶ Tirare su o giù il display touch.

i Gli oggetti appuntiti o taglienti possono graffiare la superficie del display touch.

i Dietro al display touch non possono penetrare acqua o sporco.

4.3.1 Simboli generali

Simbolo/Funzione	Significato
BORA Choice	Corrisponde BORA alle linee guida nutrizionali
Intervento	È necessaria l'azione dell'utente
Plus	Aggiungere funzione

Simbolo/Funzione	Significato
Check	Conferma
Avanti	Vai a
Fine	Terminare
Avvio	Avviare la funzione
Stop	Mantenere la funzione
Cottura a tempo	Cuocere a tempo
Temperatura interna	Cuocere con termometro per alimenti
Nessuna temperatura interna selezionata	Nessuna temperatura interna selezionata
Selezione	Passare alla vista selezione
Slider	Passare alla vista slider
Interruzione aspirazione dei vapori	Interrompere l'aspirazione dei vapori, il 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
Copia programma automatico	Creare una copia in "I miei programmi"
Programma automatico modificato	Programma automatico con parametri di cottura modificati
Preferiti	Programmi preferiti
Surgelato	Programma per alimenti surgelati

Tab. 4.1 Simboli generali

4.4 Aprire la porta

BORA Smart 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). La durata dell'aspirazione dei vapori può essere impostata (10-20 secondi). La porta può anche essere aperta manualmente senza aspirazione dei vapori.

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 del cibo da cuocere. Non appena il cibo da cuocere raggiunge la temperatura programmata, il processo di cottura si arresta automaticamente.

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: alluminio, rivestimento con ceramica estremamente dura, rivestimento esterno antiaderente senza PFOA
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 354 x 25 mm
- Portata: 3 l

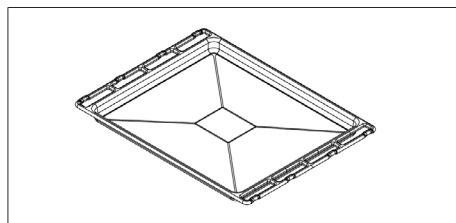


Fig. 4.3 Placca da forno universale

Placca da forno universale profonda

- Materiale: alluminio, rivestimento con ceramica estremamente dura, rivestimento esterno antiaderente senza PFOA
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 354 x 40 mm
- Portata: 4,9 l

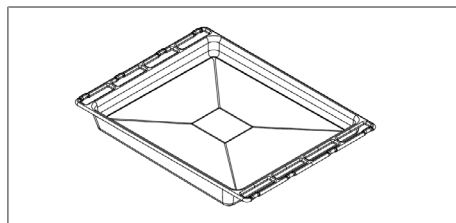


Fig. 4.4 Placca da forno universale profonda

Cestello di cottura in acciaio inox, forato

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

- Risultati di cottura più uniformi, grazie a una circolazione dell'aria e del vapore ottimizzata
- Il grasso o i liquidi in eccesso sgocciolano facilmente e vengono raccolti con una placca da forno universale inserita nella parte inferiore.
- Adatto per la preparazione delicata di tutti i tipi di cibo

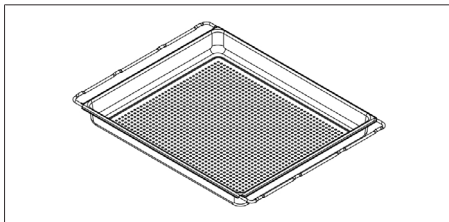


Fig. 4.5 Cestello di cottura in acciaio inox, forato

i Il cestello di cottura in acciaio inox forato non è adatto per i cibi surgelati e può essere utilizzato solo per impostazioni temperatura fino a max. 120 °C.

Griglia di cottura

- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni (LxPxA): 469 x 358 x 38,5 mm
- La staffa della griglia di cottura impedisce al cibo di scivolare verso il basso (far scorrere prima la staffa).

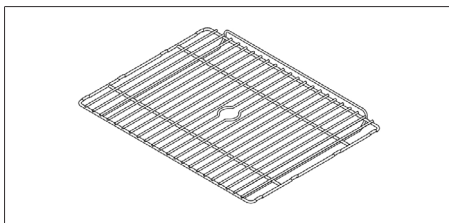


Fig. 4.6 Griglia di cottura

i Utilizzando i programmi di pulizia la griglia di cottura funge da supporto per la cartuccia di pulizia.

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 ① reagisce al contatto con le dita. Con questo tasto si accende e si spegne l'apparecchio.

- ▶ Premere a lungo su ①.
- Dopo lo spegnimento, l'apparecchio viene prima messo in modalità di sospensione e dopo 15 minuti il software viene spento completamente.

- i** Il setaccio di scarico deve essere inserito quando l'apparecchio viene messo in funzione. I grossi resti di cibo possono otturare lo scarico dell'acqua e la pompa.

5.2 Aprire/chiudere 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.

- i** 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.

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

5.3 Utilizzare supporto per cibi

Inserire/estrarre i supporti per cibi

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

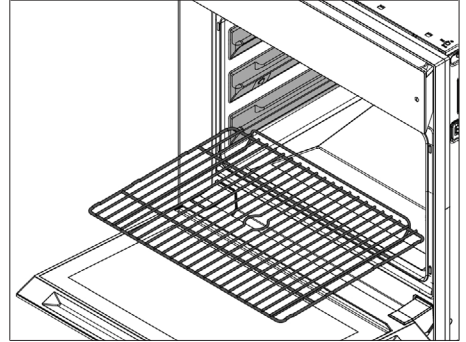


Fig. 5.1 Inserire i supporti per cibi

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.

Utilizzare il supporto per cibi in maniera corretta e delicata

- ▶ 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. Con i seguenti accorgimenti si può essere contrastare la deformazione:

- ▶ Pre-riscaldare X BO senza il supporto per cibi.
- ▶ Distribuire uniformemente gli alimenti sul 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 caldo.
- ▶ Usare la placca da forno universale per arrostitire.

5.4 Funzionamento del display touch

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

Comando tattile	Contatto	Durata
Tocco	Breve tocco	0,5 s
Premere a lungo	Tocco più lungo	1 – 8 s
Slide	Scorrimento del dito (verticale + orizzontale)	0,1 – 8 s
Selettore cifre	Scorrimento verticale del dito sul selettore cifre (finché il valore desiderato non si trova al centro).	

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.

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.

5.4.1 Principio di comando

Uso	Comando
Tocco	Selezionare la funzione, scegliere il pulsante o la voce di menu
Premere a lungo	Attivare ulteriori opzioni
Slide	Impostare valore, navigazione


Tab. 5.2 Principio di comando

5.5 Info, suggerimenti 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 pratici indicazioni e consigli:

- ▶ Tocco su  nei 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 della BORA cartuccia di pulizia).

Messaggi di stato

vengono visualizzati sul bordo in alto del display.

- ▶ Attenersi ai messaggi di stato.

5.6 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	Viene visualizzato il menu di livello superiore
 Menu principale	Viene visualizzato il menu principale
 Aprire sportello	Lo sportello si apre automaticamente.
 Illuminazione a LED camera di cottura	Illuminazione della camera di cottura on/off
Ora	Ore:Minuti

Tab. 5.3 Funzioni standard

5.7 Funzionalità globali

Le funzionalità globali possono essere utilizzate in qualsiasi momento.

Simbolo/Funzione	Significato
 Contaminuti	Conto alla rovescia con precisione al secondo, segnale acustico e ottico decorso il tempo, poi prosegue il tempo in meno
 Sveglia	Segnale acustico per una data ora, poi prosegue il tempo in meno
 Ricerca	Ricerca libera del testo con funzione di suggerimento
 Messaggio	Indicazioni per altre persone, il display mostra un messaggio (ad esempio, non terminare il processo di cottura)
 Blocco display	Impedisce un uso accidentale o non autorizzato.
 Blocco pulizia	Il display viene bloccato per 10 secondi

Tab. 5.4 Funzionalità globali

Richiamare funzionalità globali



- ▶ Scorrere dal bordo in alto del display verso il basso.

Chiudere funzionalità globali

► Scorrere verso l'alto.

5.8 Menu principale

Tramite il menu principale vengono richiamate le diverse funzioni e impostazioni. In alcuni casi, sotto le voci di menu vengono visualizzate ulteriori opzioni di selezione o possono essere effettuate delle impostazioni.

Simbolo/Funzione	Significato
 Manuale	Cottura manuale
 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	Controllo del BORA cassetto multiplo (funzione solo con cassetto multiplo collegato)
 Cura	Programmi di cura e sostituzione filtro
 Impostazioni	Impostazione apparecchio
 Basi	Semplici programmi automatici (Funzione solo nella modalità Ospite - vedi "Impostazioni")

Tab. 5.5 Menu principale

5.8.1 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 impostazioni di temperatura che si riferiscono alle funzioni comuni del forno (ad es. calore superiore e inferiore, griglia) e che l'apparecchio 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. 5.6 Tabella di conversione

5.8.2 Presets

I presets con parametri di cottura predefiniti sono memorizzati nelle voci di menu "Manuale" e "Classico", e possono comunque essere modificate manualmente, se necessario.


Sono disponibili diversi presets, ad es. per cuocere panini, verdure al vapore, brasare gli arrosti, ecc. Per ogni presets vengono fornite informazioni pratiche.


Selezionare Preset

- Tocco su "Manuale"  o "Classico" .
- Tocco su .
- Tocco sul Preset selezionato.
- Modificare eventualmente le impostazioni.

5.8.3 Modalità automatica

Nei programmi automatici, la temperatura ottimale, il tempo di cottura e l'aggiunta di vapore sono preimpostati. Per garantire il risultato di cottura desiderato, per molti programmi vengono visualizzate le condizioni di partenza (ad es., la temperatura o il tipo di alimento). In alcuni casi 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.

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

 Alcuni programmi automatici utilizzano temperature elevate (fino a 230 °C). Con idonei grassi oppure oli si possono sviluppare dei fumi. Pertanto consigliamo di utilizzare grassi e oli con alti punti di fumo.

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 programma, 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 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

5.8.4 Primi passi

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

► Tocco sul pulsante "Primi passi" .

► Tocco sul video.

Termina il video in anticipo:

► Premere a lungo sul display.

5.8.5 Speciali

Voce di menu con programmi speciali utili, come il mantenimento in caldo, lo scongelamento, la cottura sottovuoto, la disidratazione, ecc.

5.8.6 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 .

5.8.7 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.

Simboli/ modalità operativa	Funzione
 Aria calda	il flusso d'aria riscaldato e intensivo garantisce una 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
 Modalità eco	Meno potenza, quindi consumo energetico ridotto, solo aria calda, nessuna aggiunta di vapore, tempi di riscaldamento più lunghi.

Tab. 5.7 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. 5.8 Utilizzo di modalità operative classiche

5.8.8 Cassetto multiplo


Se l'apparecchio è collegato a un BORA cassetto multiplo, questo può essere attivato e controllato tramite un display touch.

5.8.9 Manutenzione

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

5.8.10 Impostazioni

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

 Codice standard per disattivare la modalità ospite e la protezione bambini: 2021

5.9 Cooldown

Durante il Cooldown, il vano di cottura viene raffreddato rapidamente con acqua e portato alla temperatura desiderata. Il Cooldown viene suggerito automaticamente se la temperatura nel vano di cottura è superiore alla temperatura impostata. Quando si imposta un programma, è possibile scegliere tra un Cooldown secco o umido, in base alla fase di cottura successiva.

5.10 Utilizzare il termometro per alimenti

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

5.11 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.

5.12 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).



- i** 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".

- i** 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".

5.13 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.

- i** 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").

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

► Rispettare i seguenti cicli di pulizia:

Componenti	Ciclo di pulizia
Vano di cottura	Pulizia veloce/Pulizia a mano: all'occorrenza Pulizia intensiva: all'occorrenza dopo un dato periodo di utilizzo (indicatore sull'apparecchio) Asciugatura: in presenza di umidità nel vano cottura
Termometro per alimenti	Subito dopo l'accumulo di sporco
Pannello frontale dell'apparecchio	Subito dopo l'accumulo di sporco
Vetro interno dello sportello	Subito dopo l'accumulo di sporco
Supporto per cibi	dopo ogni uso
Setaccio di scarico	Subito dopo l'accumulo di sporco
Guarnizione del vano di cottura	All'occorrenza, dopo la cottura 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.

i Prima di assenze prolungate (ad es. vacanza) eseguire una pulizia.

i Se i cicli di pulizia non vengono rispettati, si possono causare limitazioni nel funzionamento.

6.1 Pulizia del vano cottura

6.1.1 Lavaggio a mano

- Pulire il vano cottura con una spugna pulita 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. I programmi di pulizia puliscono e decalcificano il vano di cottura con acqua calda e le sostanze ecologiche contenute nella cartuccia di pulizia X BO.

Pulizia rapida

Questo breve programma di pulizia è adatto soprattutto quando il grado di sporchezza o di calcare è ridotto oppure dopo la preparazione di piatti dal sapore molto intenso.

i Per la pulizia rapida viene utilizzata la cartuccia di pulizia con coperchio a strappo in alluminio.

Pulizia intensiva

Questo programma di pulizia pulisce e decalcifica a fondo il vano di cottura.




La pulizia intensiva va effettuata ogni due o quattro settimane, a seconda dell'intensità di utilizzo. Una barra sotto il simbolo "Pulizia intensiva" mostra il tempo residuo prima della prossima pulizia necessaria.


i Il tempo di pulizia può variare per diversi fattori (ad esempio temperatura acqua fresca, collegamento alla rete).

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

i Il programma di pulizia può essere avviato solo se l'apparecchio è raffreddato sotto i 40 °C. Sostituire la cartuccia di pulizia solo dopo il raffreddamento.

Avviare programma di pulizia

- Prima dell'avvio del programma rimuovere tutti i supporti per cibi dal vano cottura.
- Rimuovere il setaccio di scarico.
- Pulire la griglia di cottura a mano.
- Rimuovere dal vano cottura i residui grossolani e i resti di cibo sparsi.
- Prima della pulizia, verificare che la guarnizione del vano di cottura sia ben fissato.
- Tocco sul tasto "Cura" .
- Tocco su "Pulizia intensiva"  o su "Pulizia rapida" .
- Procedere come mostrato sotto il punto "Istruzioni".

▶ Tocco su “Start” .

Dopo la pulizia segue l'asciugatura del vano cottura.



Conclusione della pulizia:

- ▶ eliminare eventuali residui dal vano cottura, in particolare dal fondo, dal vetro interno e dalla guarnizione del vano 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 del vano di cottura a mano con un panno morbido.

i Dopo la pulizia, quando l'apparecchio si riscalda per la prima volta, potrebbero formarsi un leggero fumo e odore.

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, con i suoi principi attivi ecologici, serve per la pulizia intensiva e la pulizia rapida di X BO. Grazie al suo sistema a due camere, consente di pulire e decalcificare in un unico processo. La cartuccia stessa è costituita da un materiale riciclato che può essere smaltito dopo l'uso come rifiuto di plastica e nuovamente riciclato.

i Le istruzioni per l'uso dettagliate sono incluse nella cartuccia di pulizia X BO.

i La cartuccia di pulizia X BO XBORK è disponibile presso il 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 ciclo di pulizia intensiva e pulizia rapida.

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

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

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.

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** Guasti ed errori spesso possono essere rimossi in autonomia. Questo permette di risparmiare tempo e denaro perché non è necessario richiedere l'intervento dell'assistenza clienti.
- i** In caso di errore, l'apparecchio informa l'utente attraverso il display. Il codice QR può essere utilizzato per visualizzare ulteriori possibilità di assistenza e soluzioni suggerite. In alternativa queste informazioni sono disponibili su www.bora.com alla voce Assistenza. Nella maggior parte dei casi, l'errore si risolve facilmente.

Situazione d'uso	Causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Il fusibile o l'interruttore automatico è 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.
	Alimentazione elettrica interrotta	Fare controllare l'alimentazione elettrica da un elettricista
L'apparecchio non viene alimentato con acqua	Il setaccio per la sporcizia nel tubo di alimentazione dell'acqua è intasato	Pulire il setaccio per la sporcizia nel tubo di alimentazione dell'acqua
Durante il funzionamento esce il vapore	La guarnizione del vano di cottura non aderisce correttamente	Controllare che la guarnizione del vano di cottura aderisca correttamente.
	Guarnizione del vano di cottura molto sporca	Pulizia della guarnizione del vano di cottura
	La guarnizione del vano di cottura è danneggiata	Contattare il team di assistenza BORA
Durante il funzionamento dal sifone proviene un rumore (gorgoglio)	L'aerazione del sifone è difettosa	Pulire il tubo di scarico, contattare un servizio di pulizia dei tubi
L'illuminazione del vano di cottura non funziona	L'illuminazione del vano di cottura è difettosa	Contattare il team di assistenza BORA
L'apparecchio perde acqua	La guarnizione del vano di cottura non aderisce correttamente	Controllare che la guarnizione del vano di cottura aderisca correttamente.
	Il tubo di alimentazione dell'acqua o il tubo di scarico dell'acqua è difettoso	Spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'allacciamento dell'acqua fresca, togliere la corrente all'apparecchio, contattare il team di assistenza BORA
	Collegamento del tubo dell'apparecchio difettoso	
L'acqua gocciola nel vano di cottura	La valvola perde a causa di particelle	Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto per l'allacciamento dell'acqua fresca, contattare il team di assistenza BORA.

Tab. 7.1 Risoluzione dei guasti

Guasti ed errori senza descrizione:

- ▶ Spegner l'apparecchio.
- ▶ Contattare il Team di assistenza BORA (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 di ingresso dell'acqua deve essere di almeno 200 kPa (2 bar). L'apparecchio è progettato per una pressione massima di ingresso dell'acqua di 600 kPa (6 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 antidiodori	1
X BO distanziatore cornice (montato)	1
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 tempestivamente l' Team di assistenza BORAsè 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 565 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.

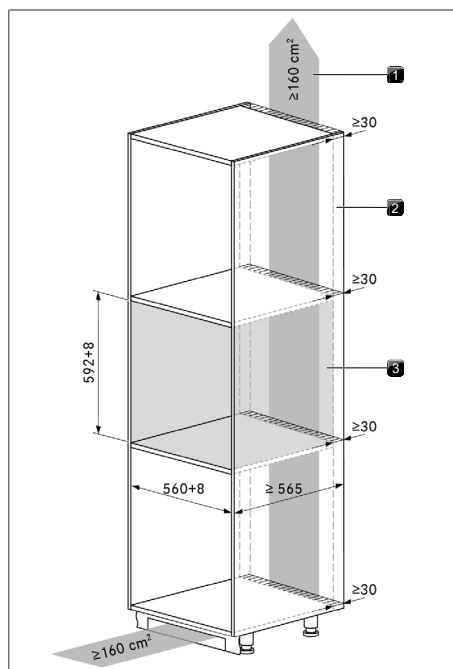


Fig. 8.1 Mobile da incasso

- [1] Apertura trasversale di ae- [2] Distanza minima 30 mm ragione continua ≥ 160 cm²
- [3] Nessuna parete posteriore dietro l'apparecchio

8.5 X BO distanziatore cornice

Con il distanziatore cornice è possibile variare la profondità di incasso dell'apparecchio. 1 distanziatore cornice nella consegna è preassemblato. A seconda della situazione di montaggio, questo può essere rimosso o può essere montato un distanziatore cornice aggiuntivo (disponibile come accessorio).

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

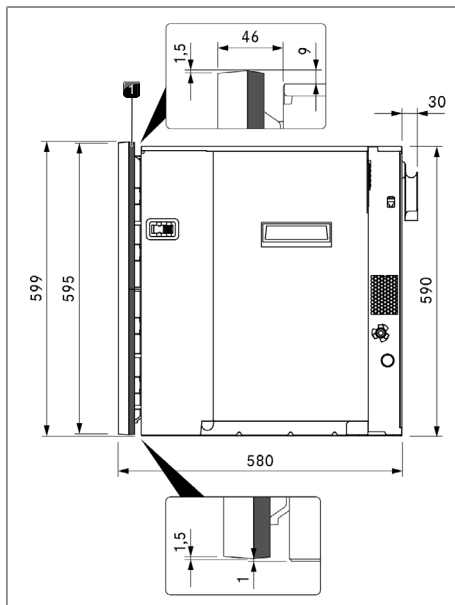


Fig. 8.2 Dimensioni apparecchio

[1] Distanziatori cornice

Profondità di installazione senza distanziatore cornice

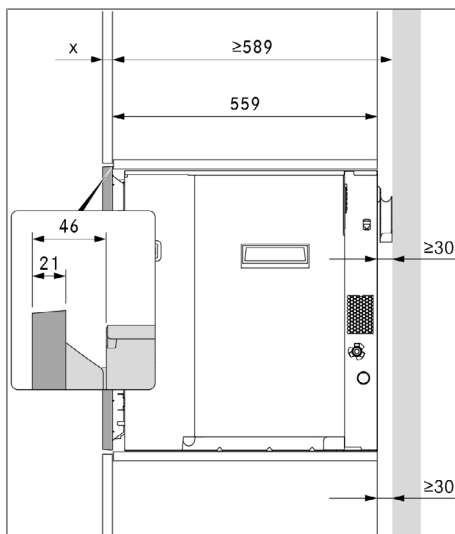


Fig. 8.3 Dimensioni di montaggio senza distanziatore cornice

Profondità di installazione con distanziatore cornice

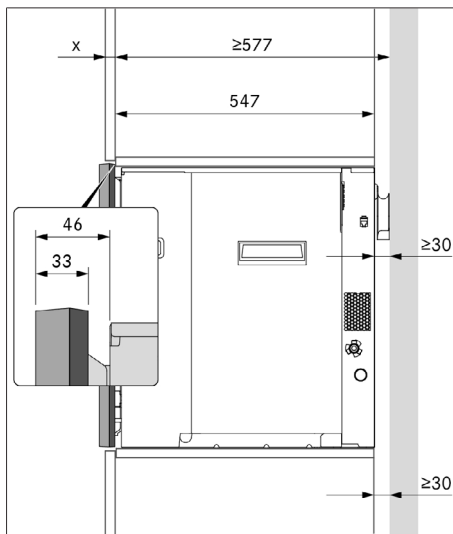


Fig. 8.4 Dimensioni di montaggio 1 distanziatori cornice

Profondità di installazione con 2 distanziatori cornice

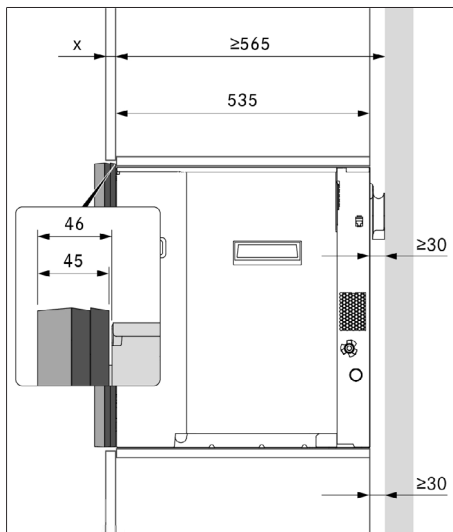


Fig. 8.5 Dimensioni di montaggio 2 distanziatori cornice

8.5.1 Smontare il distanziatore cornice

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

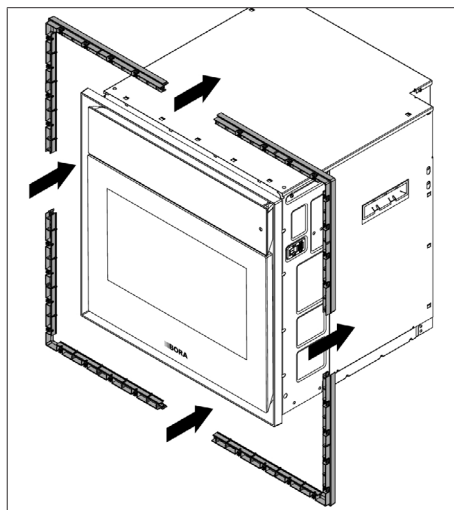


Fig. 8.6 Smontare il distanziatore cornice

8.5.2 Montare l'ulteriore distanziatore cornice

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

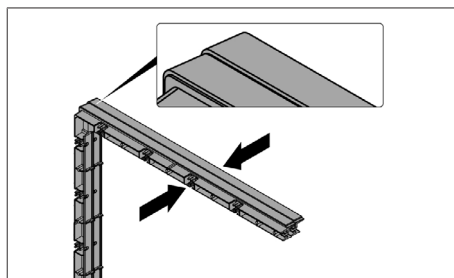


Fig. 8.7 2 elementi distanziatori cornice

- Montare i distanziatori cornice sul telaio da incasso.

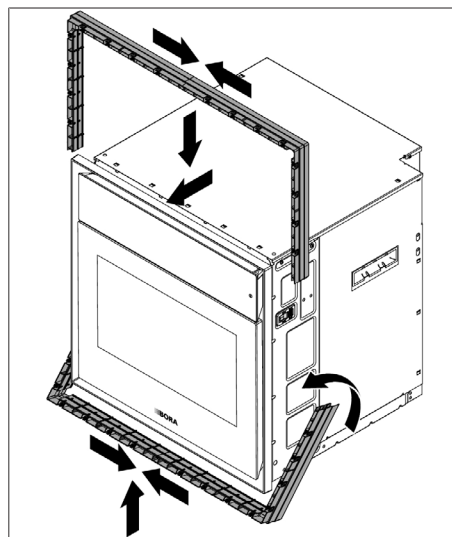


Fig. 8.8 Montare 2 distanziatori cornice

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.

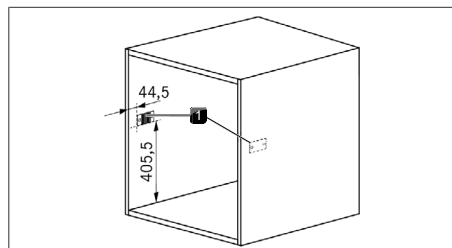


Fig. 8.9 Nicchia di montaggio con piastre a scatto del corpo

- [1] Piastre a scatto corpo

8.6.2 Collegamento all'apparecchio

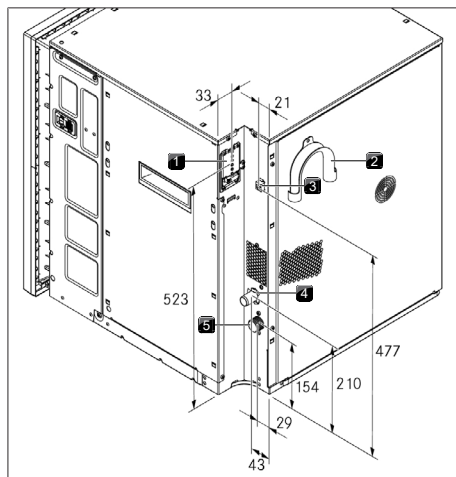


Fig. 8.10 Collegamento all'apparecchio

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| [1] Collegamento alla rete | [2] Raccordo per tubo di scarico dall'allacciamento dell'acqua |
| [3] Connettore RJ45 per BO-RA cassetto multiplo (nessun allacciamento di rete) | [4] Allacciamento dell'acqua di scarico |
| [5] 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.

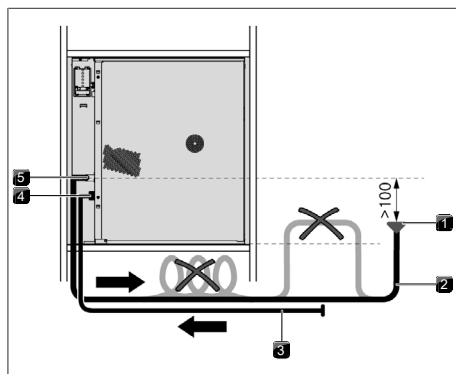


Fig. 8.11 Scarico dell'acqua

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| [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 dell'acqua di scarico non può essere installato almeno 100 mm più in basso rispetto all'allacciamento dell'acqua di scarico, il tubo di scarico dell'acqua deve essere posato sul raccordo sul retro dell'apparecchio. Per farlo, il sifone di scarico va installato almeno 100 mm più in basso rispetto al tubo di scarico nel raccordo montato.

► Posare il tubo di scarico dall'allacciamento dell'acqua di scarico direttamente sopra il raccordo e poi verso il basso.

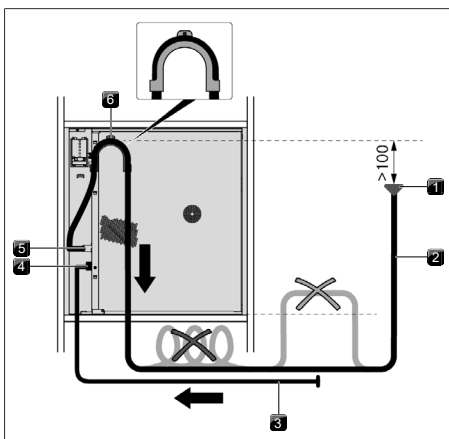


Fig. 8.12 Scarico dell'acqua sopra raccordo

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| [1] Sifone di scarico | [2] Tubo di scarico dell'acqua |
| [3] Tubo di alimentazione | [4] Allacciamento dell'acqua fresca |
| [5] Allacciamento dell'acqua di scarico | [6] Raccordo |

8.6.4 Allacciamento dell'acqua fresca e di scarico

► Inserire il setaccio e la guarnizione nel tubo di alimentazione dell'acqua.

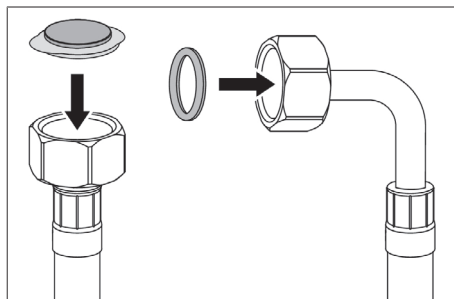


Fig. 8.13 Tubo di alimentazione dell'acqua con setaccio e guarnizione

- ▶ Avvitare il tubo di alimentazione dell'acqua con il terminale ad angolo (posizionato verso l'alto) sull'allacciamento dell'acqua fresca dell'apparecchio.
- ▶ Verificare la sede salda e a tenuta dell'avvitamento.
- ▶ Fissare con la fascetta il tubo di scarico dell'acqua con il terminale ad angolo sull'allacciamento dell'acqua di scarico dell'apparecchio.

Il terminale ad angolo deve essere orientato verso il basso. Se viene utilizzato il raccordo premontato sul retro dell'apparecchio, 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.
- ▶ Se necessario 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.

- ▶ Spegnere 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 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.

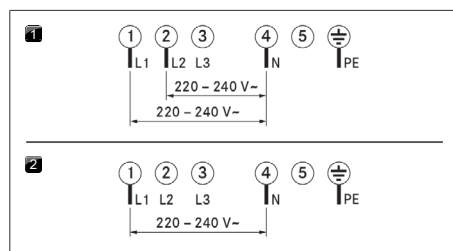


Fig. 8.14 Schemi di collegamento

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

i I ponti in dotazione non vanno usati.

8.6.6 Collegamento cassetto multiple BORA (opzionale)

Se BORA X BO viene installato in combinazione con un cassetto multiple BORA, entrambi gli apparecchi possono essere collegati in rete tra loro.

- Collegare la linea di comunicazione del cassetto multiple BORA al connettore RJ45 dell'apparecchio.

8.6.7 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.

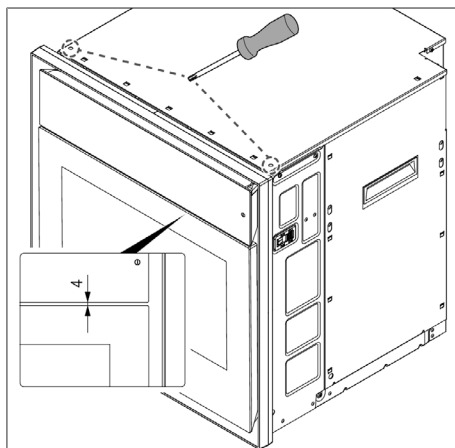


Fig. 8.15 Impostazione distanza unità di comando e porta

8.6.8 Inserire l'apparecchio e fissarlo

i La guarnizione del vano di cottura non deve essere rimossa, ma solo tirata su dagli angoli superiori.

- Far scorrere l'apparecchio fino alla posizione desiderata nella nicchia di incasso.
- 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.
- Centrare l'apparecchio.
- Aprire lo sportello.
- Tirare su gli angoli della guarnizione del vano di cottura in alto a sinistra e a destra, in modo da rendere accessibile la vite di fissaggio.
- Attenzione a non estrarre troppo la guarnizione del vano di cottura.

Ruotando la vite di fissaggio (chiave a brugola da 4 mm) fuoriesce il cuneo a scatto dal rispettivo lato e spinge sulla piastra a scatto.

- Stringere le viti di fissaggio prima alternando i lati.
- Premere con attenzione gli angoli della guarnizione del vano di cottura per rimetterla in posizione.
- Verificare tutt'intorno la sede corretta della guarnizione della camera di cottura.
- Controllare che il montaggio dell'apparecchio sia corretto.

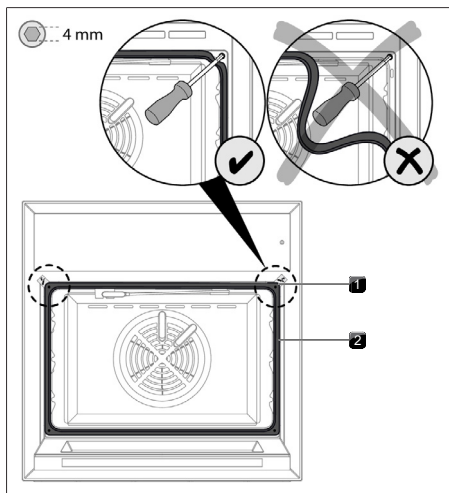




Fig. 8.16 Fissare l'apparecchio

- [1] Angolo pieghevole, con sotto viti di fissaggio [2] Guarnizione del vano di cottura

8.6.9 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 $\geq 160 \text{ cm}^2$.

- Prevedere aperture di sfogo nell'area dello zoccolo e nella piastra decorativa sull'armadio.

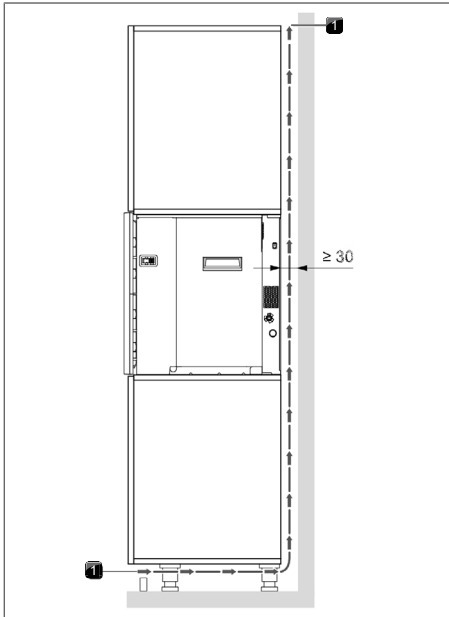


Fig. 8.17 Areazione

[1] Apertura di sfogo
 $\geq 160 \text{ cm}^2$

8.8 Prima messa in funzione

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

- Selezionare la lingua
- Attivare WLAN
- Impostare data e ora (formato orario)
- Impostazioni acqua (grado di durezza)
- Selezionare preferenze alimentari

Le impostazioni possono essere modificate a posteriori.

- ▶ 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 di cottura a mano o con un programma di pulizia senza cartuccia.

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.

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 di progettazione e istruzioni per l'uso) 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 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 Niederdorf, Austria

- Telefono: 00800 7890 0987
da lunedì a giovedì dalle 08.00 - 18.00 e il venerdì dalle 08.00 - 17.00
- Email: support@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:

vedere retro di queste istruzioni



- In caso di guasti che non possono essere eliminati autonomamente contattare il rivenditore BORA o il team di assistenza Team di assistenza BORA.

Il team di assistenza Team di assistenza BORA ha 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 antidiodori 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 placca di cottura XBOBGP
- X BO placca Airfry XBOAFB
- X BO distanziatore cornice XBORS

11 scheda tecnica del prodotto

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

Produttore		BORA	
Identificativo del modello		X BO	
Tipologia di forno		Forno a vapore	
Numero di vani di cottura		1	
Sorgente di calore per vano di cottura		Corrente	
	Simbolo	Valore	Unità
Dimensioni dell'apparecchio	M	47,0	kg
Volume di ogni vano di cottura	V	53	l
Consumo energetico			
Consumo energetico in modalità normale	EC _{electric cavity}	*	kWh/ciclo
Consumo energetico in modalità filtrante	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per vano di cottura	EEl _{cavity}	94,8	-
Classe di efficienza energetica	-	A	-

Tab. 11.1 Etichettatura energetica

* Non riguarda il prodotto in questione.

12 Indicazioni per istituti di prova

Norma prodotto	Temperatura	Umidità	Tempo*/Temperatura interna	Supporto per cibi	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

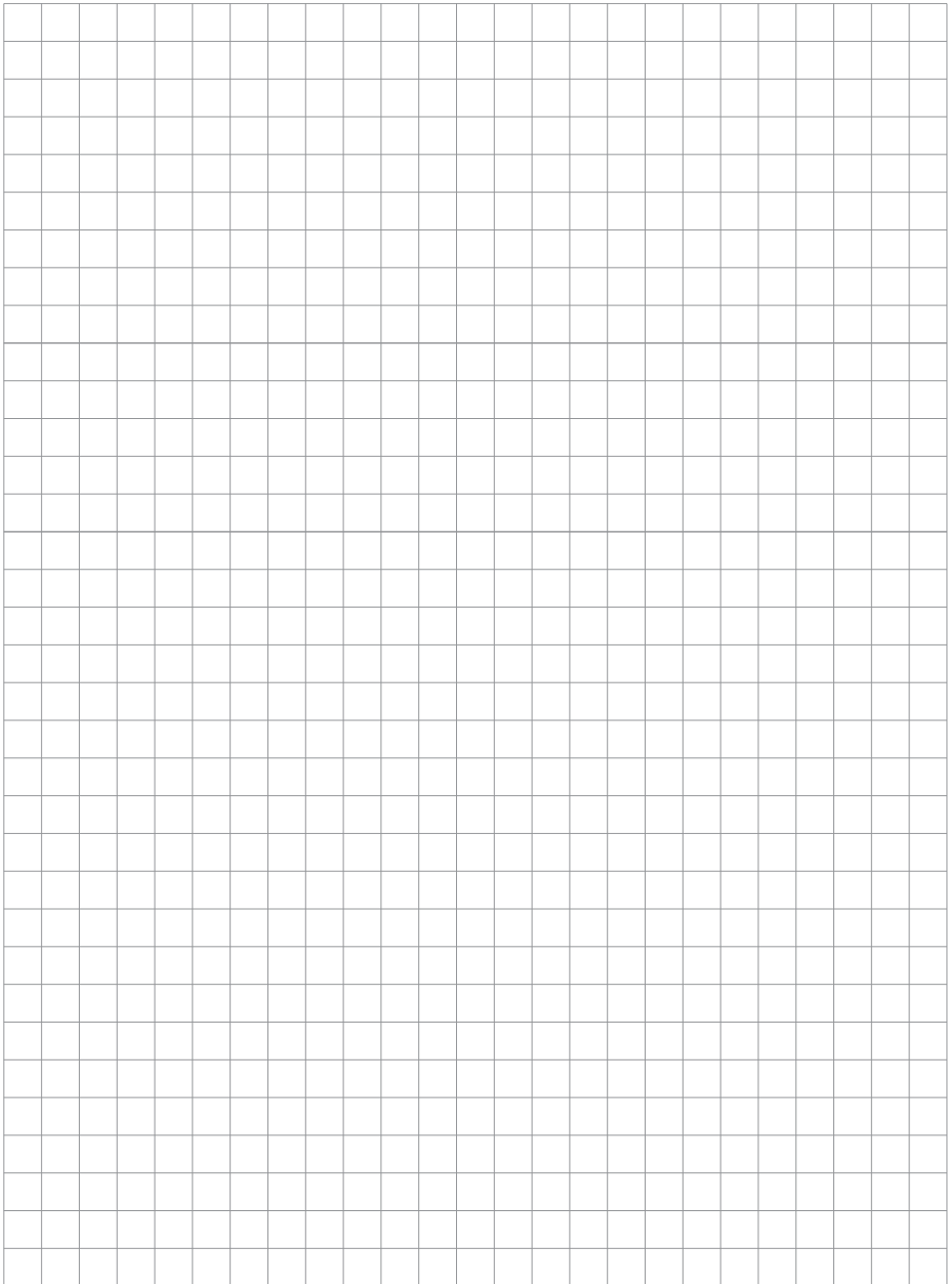
Norma prodotto	Temperatura	Umidità	Tempo*/Temperatura interna	Supporto per cibi	Ripiano del forno
Torta di mele (carico parziale)	150 °C	40%	90 °C	Griglia di cottura	al centro
Torta di mele (pieno carico)	160 °C	40%	90 °C	Griglia di cottura	Al centro e in basso
Pan di Spagna	150 °C	20%	35 min	Griglia di cottura	al centro
Cupcake (Pieno carico)	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.

Appunti





D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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

