

FR Notice d'utilisation et de montage XBO



Sommaire

1	Généralités	4	5.8.7	Classique	23
1.1	Validité	4	5.8.8	Multitiroir	23
1.2	Responsabilité	4	5.8.9	Entretien	24
1.3	Conformité du produit	4	5.8.10	Réglages	24
1.4	Représentation des informations	4	5.9	Cooldown	24
2	Sécurité	6	5.10	Utiliser le thermomètre quatre points	24
2.1	Utilisation correcte	6	5.11	Personnaliser le menu	24
2.2	Personnes à capacités limitées	6	5.12	Mise à jour du logiciel de l'appareil	24
2.3	Informations de sécurité générales	6	5.13	Activer/désactiver le mode de démonstration	24
2.4	Informations de sécurité relatives au montage	8	6	Connect	25
2.4.1	Informations de sécurité spéciales pour le raccordement à l'eau	9	6.1	Installer l'app	25
2.5	Informations de sécurité relatives à l'utilisation	10	6.2	Appairage	25
2.6	Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	12	6.3	App BORA JOY	25
2.7	Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange	14	7	Nettoyage et entretien	25
2.8	Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut	15	7.1	Nettoyage de la chambre de cuisson	26
3	Données techniques	16	7.1.1	Nettoyage à la main	26
3.1	X BO four à vapeur	16	7.1.2	Programme d'entretien	26
3.1.1	Dimensions	16	7.1.3	X BO cartouche de nettoyage	26
4	Description de l'appareil	17	7.2	Nettoyer le thermomètre quatre points	27
4.1	Description du modèle	17	7.3	Nettoyer l'avant de l'appareil	27
4.2	Fonctionnement	17	7.4	Nettoyer les supports de cuisson	27
4.3	Composition	17	7.5	Nettoyer le filtre d'évacuation	27
4.4	Écran tactile	18	7.6	Nettoyer le joint de la chambre de cuisson	27
4.4.1	Symboles généraux	18	7.7	X BO filtre à odeurs	27
4.5	Ouverture de la porte	18	7.7.1	Changement de filtre	27
4.6	Thermomètre quatre points	18	8	Dépannage	28
4.7	Supports de cuisson	19	9	Montage	29
4.8	Mode de démonstration	19	9.1	Informations de montage	29
5	Fonctions et utilisation	20	9.1.1	Armoire d'encastrement	29
5.1	Mise en marche/à l'arrêt de l'appareil	20	9.1.2	Raccord d'eau courante	29
5.2	Ouvrir/fermer la porte	20	9.1.3	Raccord d'évacuation d'eau	29
5.3	Utiliser les supports de cuisson	20	9.2	Contenu de la livraison	29
5.4	Utilisation de l'écran tactile	20	9.3	Outils et ressources	30
5.4.1	Principe de commande	21	9.4	Dimensions de montage	30
5.5	Infos, conseils et instructions	21	9.5	X BO cadre d'écartement	30
5.6	Fonctions standard	21	9.5.1	Démonter le cadre d'écartement	32
5.7	Fonctions générales	21	9.5.2	Monter le cadre d'écartement supplémentaire	32
5.8	Menu principal	22	9.6	Montage	32
5.8.1	Manuel	22	9.6.1	Monter les plaques de verrouillage du meuble	32
5.8.2	Presets	22	9.6.2	Monter la crosse	32
5.8.3	Automatique	22	9.6.3	Raccordement de l'appareil	33
5.8.4	Premiers pas	23	9.6.4	Évacuation d'eau	33
5.8.5	Spécial	23	9.6.5	Raccord d'eau courante et d'évacuation d'eau	34
5.8.6	Favoris	23	9.6.6	Raccordement au secteur	34
			9.6.7	Raccordement du BORA multitiroir (optionnel)	35
			9.6.8	Repositionner l'unité de commande	35
			9.6.9	Installer et fixer l'appareil	35
			9.6.10	Insérer le filtre à odeurs	36

9.7	Aération.....	36
9.8	Première mise en service	36
9.9	Remise à l'utilisateur	37
10	Mise à l'arrêt, démontage et élimination	37
10.1	Mise à l'arrêt	37
10.2	Démontage	37
10.3	Mise au rebut écoresponsable.....	37
10.3.1	Mise au rebut de l'emballage de transport	37
10.3.2	Mise au rebut des accessoires	37
10.3.3	Mise au rebut des appareils usagés.....	37
11	Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires	38
11.1	Garantie fournisseur de BORA	38
11.1.1	Extension de garantie	39
11.2	Service.....	39
11.3	Pièces de rechange.....	39
11.4	Accessoires	39
12	Fiche technique	40
13	Informations pour les instituts de contrôle	41

1 Généralités

Ce manuel et l'ensemble des documents fournis contiennent des informations importantes pour vous protéger contre les blessures et éviter l'endommagement de l'appareil.

► Il est impératif d'observer tous les documents fournis à la livraison.

Le montage, l'installation et la mise en service doivent uniquement être entrepris dans le respect des dispositions légales, prescriptions et normes applicables. Les opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié au fait des prescriptions du fournisseur d'énergie locale et en mesure de les observer.

Tous les avertissements et remarques de sécurité ainsi que toutes les instructions de manipulation fournies dans les documents fournis doivent être observés. Conservez soigneusement ces instructions et transmettez-les au nouveau propriétaire si nécessaire.

1.1 Validité

Le présent manuel s'applique à plusieurs variantes d'appareil. Aussi est-il possible que certaines caractéristiques s'y trouvant ne s'appliquent pas à votre appareil. Les illustrations contenues dans le présent manuel peuvent différer, dans leurs détails, et sont à considérer comme étant fournies à titre indicatif.

1.2 Responsabilité

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd et la BORA Lüftungstechnik GmbH – ci-après BORA – décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect ou la non-observation des documents inclus dans la livraison !

Par ailleurs, BORA n'est pas responsable de dommages issus d'un montage inapproprié et de la non-observation des avertissements et remarques de sécurité !

1.3 Conformité du produit

Les appareils sont conformes aux directives UE/CE suivantes :

- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive 2011/65/UE RoHS

BORA Vertriebs GmbH & Co KG déclare par la présente que le système radio X BO est conforme à la directive 2014/53/UE.

L'appareil prend en charge les bandes de fréquences :

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

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

La règle suivante s'applique dans ces pays pour le Wi-Fi 5 GHz :

Destiné exclusivement à un usage intérieur.

Les appareils sont conformes aux législations britanniques suivantes :

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

Les texte intégraux de la déclaration européenne de conformité et de la déclaration britannique de conformité (Statement of Compliance) sont disponibles à l'adresse suivante :
<https://www.bora.com>

1.4 Représentation des informations

Le produit décrit dans ces instructions est également appelé « l'appareil » dans le contenu suivant. Toutes les mesures sont indiquées en millimètre.

Instructions d'utilisation

► Les instructions de manipulation doivent toujours être suivies dans l'ordre indiqué.

Éléments

- Élément 1
- Élément 2

Informations



Information visant à vous faire part de particularités dont il vous faut impérativement tenir compte.

Avertissements et remarques de sécurité



DANGER

Type et origine du danger

Conséquences en cas de non-observation

► Mesures à prendre pour éviter le danger

Ainsi :

- Les symboles d'avertissement mettent en évidence un risque de blessure élevé.
- La mention d'avertissement indique la gravité du danger.

Picto-gramme	Mention d'avertissement	Risque
	Danger	Avertit d'une situation directement dangereuse et causant la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Avertissement	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer la mort ou des blessures graves en cas de non-observation.
	Attention	Avertit d'une situation probablement dangereuse et susceptible de causer des blessures légères ou superficielles en cas de non-observation.
	Remarque	Avertit d'une situation potentiellement dangereuse, susceptible de causer des dégâts matériels en cas de non-observation.

Tab. 1.1 Signification des pictogrammes et mentions d'avertissement

2 Sécurité

Les informations de sécurité fournies précédemment s'appliquent à cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation sûre ainsi que du nettoyage et de l'entretien de l'appareil. Toute utilisation inappropriée risque de conduire à des dégâts matériels ou des blessures.

2.1 Utilisation correcte

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de plats dans un cadre domestique.

Cet appareil n'est pas adapté à :

- les opérations commerciales (gastronomie) ;
- une utilisation en extérieur ;
- une utilisation à fin de chauffage ;
- un fonctionnement en installation mobile telle qu'un véhicule automobile, un bateau ou un avion ;
- un fonctionnement à une altitude supérieure à 2 000 m (au-dessus du niveau de la mer) ;
- un fonctionnement en cas d'installation incomplète.

Toute autre utilisation ou dépassant le cadre des conditions stipulées dans la présente notice est considérée comme non conforme.

-  BORA décline toute responsabilité pour les dommages dus à un montage incorrect et une utilisation non conforme ou incorrecte.

Toute utilisation abusive est interdite !

2.2 Personnes à capacités limitées

Enfants

L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont été dûment initiés à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Utilisez la sécurité enfant pour éviter qu'un enfant n'active ou ne dérègle les appareils par inadvertance.
- Les enfants se tenant à proximité de l'appareil doivent faire l'objet d'une attention particulière.
- Ne conservez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les espaces de rangement au-dessus de l'appareil, ou dans la chambre de cuisson. Cela risquerait de conduire les enfants à escalader l'appareil (porte ouverte).

-  Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par un enfant, sauf sous surveillance permanente d'une personne responsable.

Personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites

Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sont uniquement en mesure d'utiliser l'appareil sous surveillance ou après avoir été informées de manière appropriée quant à l'utilisation sûre de l'appareil et aux dangers qu'il représente. La mise en service peut être empêchée par la sécurité enfant.

2.3 Informations de sécurité générales

DANGER

Risque d'asphyxie avec l'emballage

Les emballages (films, polystyrène, etc.) sont susceptibles de mettre en danger la vie des enfants.

- Veillez à maintenir les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.
- Les emballages doivent être mis au rebut immédiatement et de manière appropriée.

DANGER

Risque de décharge électrique ou de blessure en cas de surface endommagée

Les fentes, fissures ou brèches au niveau de la surface de l'appareil (verre endommagé, par exemple), en particulier au niveau de l'unité de commande, risquent d'exposer ou d'endommager l'électronique. Il existe alors un risque d'électrocution. Une surface endommagée représente également un risque de blessure.

- ▶ Ne touchez pas la surface endommagée.
- ▶ Si vous constatez une fente, fissure ou brèche, éteignez immédiatement l'appareil.
- ▶ Déconnectez l'appareil du secteur à l'aide de disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

DANGER

Risque de blessure en cas de surcharge de la porte ouverte

La capacité de charge de la porte ouverte est de 22,5 kg maximum.

- ▶ Empêchez les enfants de se tenir debout, assis sur ou de se suspendre à la porte ouverte.
- ▶ Il est proscriit de s'asseoir ou de s'appuyer sur la porte ouverte.
- ▶ Ne placez pas d'objets lourds sur la porte ouverte.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou de dommages matériels en cas d'installation d'un composant inapproprié ou de modifications entreprises par l'utilisateur

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ Utilisez uniquement des composants d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure par endommagement mécanique de l'appareil

Les dommages mécaniques (par ex. casse, déformation, desserrage du joint adhésif, etc.) sur l'appareil ainsi que sur les câbles et les accessoires peuvent entraîner des blessures.

- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ N'essayez pas de réparer ou remplacer par vous-même des composants endommagés.
- ▶ Contacter l'équipe de service technique de BORA.

ATTENTION

Risque de blessure en cas de chute d'un composant de l'appareil

Certains composants de l'appareil présentent un risque de blessure en cas de chute.

- ▶ Les composants démontés de l'appareil doivent être posés en position sûre à côté de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun composant retiré ne puisse chuter.

ATTENTION

Risque de blessure en cas de surcharge

Le transport et le montage d'appareils peuvent causer des blessures à des membres ou au dos en cas de manipulation inappropriée.

- ▶ Il est recommandé de procéder au transport et au montage de l'appareil à deux, dans la mesure du possible.
- ▶ Au besoin, utilisez un appareil d'assistance approprié afin d'éviter les risques de blessure.

REMARQUE

Endommagement de l'appareil dû à la couverture du thermomètre

Si le thermomètre de la chambre de cuisson est couvert et donc obstrué, par exemple en cas d'aliment inséré au niveau supérieur, l'appareil peut être endommagé par une surchauffe.

- ▶ Veillez à ce que le thermomètre de la chambre de cuisson reste dégagé et qu'il ne soit pas couvert.
- ▶ Veillez à la propreté du thermomètre de la chambre de cuisson et respectez les intervalles de nettoyage prescrits.

REMARQUE

Pannes et erreurs

Des messages d'erreur sont émis en cas de dysfonctionnement ou d'utilisation non conforme.

- ▶ En cas de panne ou d'erreur, observez les instructions qui affichées à l'écran de l'appareil et fournies dans la section de dépannage.
- ▶ En cas de panne ou erreur non décrite dans la documentation, éteignez l'appareil et contactez l'équipe BORA Service.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil par les animaux domestiques

Les animaux domestiques peuvent endommager l'appareil ou se blesser eux-mêmes.

- ▶ Les animaux domestiques doivent être maintenus à distance de l'appareil.

2.4 Informations de sécurité relatives au montage

DANGER

Risque de blessure en cas de montage erroné

Le non-respect des instructions de montage peut entraîner des blessures.

- ▶ L'installation et le montage de l'appareil doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié, et dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ L'appareil ne peut être monté que lorsqu'il est hors tension.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Toutes les opérations entreprises au niveau de l'appareil doivent être réalisées avec soin et précaution.
- ▶ Avant de remettre l'appareil ou le système à l'utilisateur final, assurez-vous qu'il a été installé correctement.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais raccordement au secteur

Un branchement incorrect de l'appareil à l'alimentation électrique peut causer un risque d'électrocution.

- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique par un branchement sûr.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre réglementaire.
- ▶ Assurez-vous que l'installation est équipée d'un dispositif permettant la déconnexion intégrale du réseau électrique avec une ouverture d'au moins 3 mm sur tous les pôles (disjoncteurs, fusibles, coupe-circuits automatiques ou autres dispositifs de protection).

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de câble d'alimentation endommagé

Un câble d'alimentation endommagé (par exemple lors du montage) peut causer des décharges électriques, parfois fatales.

- ▶ Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ni endommagé.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas d'appareil endommagé

Un appareil endommagé présente un risque de décharges électriques.

- ▶ Avant le montage de l'appareil, assurez-vous de l'absence de tout dégât visible.
- ▶ Un appareil endommagé ne doit être ni monté ni raccordé.
- ▶ Ne mettez pas en service les appareils endommagés.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil en raison d'un mauvais raccordement électrique

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être assurée qu'en cas d'installation et de connexion d'un système de mise à la terre réglementaire.

- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Veillez à la réalisation de cette mesure de sécurité fondamentale. L'appareil doit être adapté à la tension et à la fréquence locales.
- ▶ Vérifiez les données techniques sur la plaque signalétique et, en cas de non-conformité, ne branchez pas l'appareil.
- ▶ Utilisez uniquement les câbles de raccordement autorisés.

2.4.1 Informations de sécurité spéciales pour le raccordement à l'eau

AVERTISSEMENT

Risques pour la santé en cas de contamination de l'eau

L'utilisation d'une eau contaminée entraîne des risques pour la santé

- ▶ Raccordez l'appareil à l'eau courante.
- ▶ Veuillez noter que la qualité de l'eau alimentée doit être conforme à la réglementation sur l'eau potable dans le pays concerné.
- ▶ Le raccordement à l'eau doit uniquement être réalisé par un personnel qualifié connaissant et observant la réglementation locale.

ATTENTION

Domages causés par la présence d'impuretés

Les impuretés présentes dans le circuit d'eau peuvent se déposer dans la vanne de l'appareil. Si cela conduit à un défaut de fonctionnement de la vanne, de l'eau risque de s'écouler à l'extérieur.

- Nettoyez le circuit d'eau avant de raccorder l'appareil ou lorsque des travaux ont été réalisés sur les canalisations.

2.5 Informations de sécurité relatives à l'utilisation

DANGER

Risque de brûlure par surchauffe des graisses

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de préparation avec de l'huile ou des graisses.
- Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Éteignez l'appareil.
- Étouffez le feu, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

DANGER

Risque d'incendie en cas de surséchage

Un risque de feu peut apparaître en cas de surséchage.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors du séchage d'herbes, de pain, de champignons, etc.
- En cas de formation de fumée, laissez l'appareil fermé et coupez l'alimentation électrique.
- Attendez que la fumée ait été aspirée pour ouvrir la porte.

DANGER

Risque de brûlure ou d'explosion en cas d'utilisation de liquides inflammables

Les liquides inflammables (vapeurs d'alcool) risquent de s'enflammer ou d'exploser dans la chambre de cuisson chauffée, causant ainsi de graves blessures.

- Ne préparez jamais de plat contenant de grandes quantités de boisson à fort degré d'alcool.
- Utilisez uniquement des boissons à faible degré d'alcool.
- Ne versez pas de liquides inflammables (spiritueux, par exemple) sur les aliments chauds.

DANGER

Risque de brûlures ou d'explosion en cas de boîtes de conserve fermées

Chauffer des boîtes de conserve fermées crée une pression qui peut les faire exploser et causer des blessures graves.

- Ne chauffez pas de boîtes de conserve fermées.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par les aliments chauds

Les aliments peuvent déborder lorsque vous insérez ou retirez les supports de cuisson. Le contact avec les aliments chauds peut causer de graves brûlures.

- ▶ Lors de l'insertion ou du retrait des supports de cuisson, assurez-vous que les aliments chauds ne débordent pas.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes

L'appareil et les composants exposés (chambre de cuisson, porte, éléments chauffants, sonde alimentaire, accessoires) chauffent fortement en fonctionnement. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- ▶ Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
- ▶ Au besoin, utilisez des accessoires adaptés (poignées, gants thermiques).
- ▶ Maintenez les enfants de moins de 8 ans à distance sauf sous surveillance permanente.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure avec les pièces en mouvement

Un risque de blessure peut être causé par l'ouverture et la fermeture de la porte ou de l'unité de commande.

- ▶ Veillez à ce que personne ne puisse mettre la main sur l'appareil quand la porte ou l'unité de commande est en mouvement (en particulier en présence d'enfants).

AVERTISSEMENT

Risque de blessure avec la porte ouverte

La porte ouverte entraîne un risque de chute ou de pincement.

- ▶ Fermez la porte après utilisation.

AVERTISSEMENT

Risque de corrosion

Les matériaux rouillés (par ex. plats de service, couverts) peuvent provoquer de la corrosion dans la chambre de cuisson.

- ▶ Utilisez uniquement des pièces du fabricant dans la chambre de cuisson.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure par la vapeur chaude

De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez la porte si l'extraction de vapeur n'a pas été effectuée au préalable. La vapeur n'est pas visible en fonction de la température. Après ouverture, de l'eau chaude peut s'écouler de la porte.

- ▶ Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- ▶ Ouvrez la porte avec précaution.
- ▶ Tenez les enfants hors de portée de la vapeur qui s'échappe.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas d'utilisation imprudente de la sonde alimentaire

Une insertion négligente de la sonde dans les aliments peut entraîner des blessures par perforation.

- Faites attention au positionnement de la sonde alimentaire.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages sur l'appareil.

- Veillez à ce que le filtre d'évacuation soit toujours installé durant la cuisson. Les plus gros restes d'aliments risquent d'obstruer la conduite de vidange et la pompe.
- Ne placez jamais de feuille d'aluminium ou de papier cuisson, par exemple, sur le plancher de la chambre de cuisson.
- Ne placez jamais de récipient de cuisson directement sur le fond de le plancher de la chambre de cuisson.
- Ne stockez aucun objet ou liquide inflammable dans la chambre de cuisson.
- Gardez la porte fermée durant le fonctionnement, sinon le panneau de commande deviendra très chaud.
- Récupérez toujours la graisse dans un récipient approprié.
- Après utilisation, éteignez l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil tant que le ventilateur continue de tourner.

REMARQUE

Augmentation de l'humidité de l'air

Lors de chaque cuisson et nettoyage, de l'humidité s'échappe dans l'air ambiant.

- Assurez un renouvellement de l'air suffisant, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- Prenez les dispositions nécessaires au maintien d'un niveau d'humidité confortable (45-60 % d'humidité), par l'ouverture de passages d'aération naturelle ou l'actionnement d'une VMC, par exemple.

2.6 Informations de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

DANGER

Risque de brûlure par surchauffe des graisses

L'huile et les graisses peuvent rapidement chauffer et prendre feu.

- Éliminez les résidus d'huile et de graisses avant d'utiliser la chambre de cuisson.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure sur les surfaces brûlantes

L'appareil et les composants exposés (chambre de cuisson, porte, éléments chauffants, sonde alimentaire, accessoires) deviennent brûlants durant le nettoyage. Le contact avec une surface chaude peut causer de graves brûlures.

- Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
- Laissez refroidir l'appareil et les pièces accessibles avant et après le nettoyage.
- Maintenez les enfants de moins de 8 ans à distance sauf sous surveillance permanente.

AVERTISSEMENT

Risque de corrosion

Un risque de corrosion peut être causé par la présence prolongée d'aliments ou liquides contenant du sel sur les parois en acier inoxydable de la chambre de cuisson.

- Éliminez tous les aliments et liquides contenant du sel des parois en acier inoxydable de la chambre de cuisson.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure par la vapeur chaude

De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez la porte si l'extraction de vapeur n'a pas été effectuée au préalable. La vapeur n'est pas visible en fonction de la température. Après ouverture, de l'eau chaude peut s'écouler de la porte.

- Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte avec précaution.
- Tenez les enfants hors de portée de la vapeur qui s'échappe.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure par l'eau chaude et les produits de nettoyage

L'ouverture de la porte pendant le programme de nettoyage peut provoquer des brûlures ou une irritation des yeux.

- N'ouvrez pas la porte durant le programme de nettoyage.

ATTENTION

Irritation des yeux due aux résidus de nettoyage

Tout résidu de produit de nettoyage dans le compartiment de cuisson et dans la cartouche de nettoyage vide peut provoquer une irritation en cas de contact avec les yeux.

- Lavez-vous les mains après avoir manipulé le détergent ou la cartouche de nettoyage.

REMARQUE

Dommages sur l'appareil en cas de salissures

Les salissures peuvent entraîner une détérioration de l'appareil, une réduction de ses fonctions, ou l'apparition de fortes odeurs. Dans le pire scénario, cet état peut représenter une source de danger.

- ▶ Nettoyez régulièrement l'appareil.
- ▶ Éliminez immédiatement les salissures.
- ▶ Pour le nettoyage, utilisez uniquement un produit nettoyant non abrasif afin d'éviter les rayures et traces d'abrasion sur la surface.
- ▶ Assurez-vous que l'eau utilisée pour le nettoyage ne puisse pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Le chiffon utilisé ne doit pas être mouillé à l'excès. N'aspersion jamais directement l'appareil avec de l'eau. De l'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil risquerait de l'endommager.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyage l'appareil. La vapeur risque de causer un court-circuit au niveau des pièces conductrices et endommager l'appareil.
- ▶ Observez toutes les informations fournies dans la section « Nettoyage et entretien ».
- ▶ N'utilisez aucun produit nettoyant abrasif ni aucune raclette métallique pour nettoyer la chambre de cuisson surface en verre (porte du four et unité de commande). Vous risquez de rayer les surfaces et détruire le verre.
- ▶ N'utilisez que les cartouches de nettoyage BORA, car les cartouches provenant d'autres fabricants peuvent endommager l'appareil irrémédiablement.

2.7 Informations de sécurité pour la réparation, la maintenance et les pièces de rechange

DANGER

Risque de blessures lors de travaux de réparations

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors des travaux de réparation.

- ▶ Les opérations de réparation et de maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.
- ▶ Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un câble d'alimentation approprié.
- ▶ Ne réutilisez pas les anciens jeux de tuyaux pour le raccordement au système de distribution d'eau.

DANGER

Risque de décharge électrique par charge résiduelle

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.
- ▶ Utilisez l'adaptateur de décharge avant de commencer le travail sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'endommagement en cas de réparation inappropriée

Les pièces de rechange inappropriées sont susceptibles d'entraîner des risques de blessure ou d'endommagement de l'appareil. Les modifications, ajouts ou retraits de composants sur l'appareil risquent de compromettre la sécurité opérationnelle.

- ▶ En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- ▶ N'opérez jamais de modifications, de montage additionnel ou de transformation au niveau de l'appareil.

2.8 Informations de sécurité relatives au démontage et à la mise au rebut

DANGER

Risque de blessures lors du démontage

Le manque de compétences peut entraîner des blessures lors du démontage.

- ▶ Le démontage doit uniquement être effectué par un personnel qualifié, dans le respect des règlements en vigueur et des prescriptions des fournisseurs d'énergie dans le pays concerné.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ Toute opération au niveau des composants électriques doit uniquement être réalisée par un électricien qualifié.

DANGER

Risque de décharge électrique en cas de mauvais débranchement

Des risques d'électrocutions sont susceptibles d'apparaître en cas de débranchement incorrect de l'appareil de l'alimentation électrique.

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en vous assurant qu'il ne puisse pas être rebranché.
- ▶ L'absence de tension au niveau de l'appareil doit être vérifiée à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- ▶ Évitez de toucher les contacts nus de l'unité électronique. Ceux-ci peuvent contenir des charges résiduelles.

DANGER

Risque de décharge électrique par charge résiduelle

Les composants électroniques de l'appareil peuvent contenir une charge résiduelle et causer une décharge électrique.

- ▶ Ne touchez pas les contacts à nu.
- ▶ Utilisez l'adaptateur de décharge avant de commencer le travail sur l'appareil.

3 Données techniques

3.1 X BO four à vapeur

Paramètre	Valeur
Tension de raccordement polyphasé	380 - 415 V 2N
Tension d'alimentation 1 phase	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée maximale	6 100 W
Protection par fusible / Raccordement au secteur biphasé	2 x 16 A
Protection par fusible / Raccordement au secteur monophasé	1 x 16 A
Dimensions (largeur x hauteur x profondeur)	598 x 599 x 580 mm
Dimensions chambre de cuisson (largeur x hauteur x profondeur)	480 x 308 x 405 mm
Volume chambre de cuisson	53 l
Nombre de niveaux	3
Poids (accessoires/emballage compris)	62 kg
Poids (net)	47 kg
Matériau de surface	Verre et plastique
Plage de réglage de la température	30 - 230 °C
Commande de puissance	Continue
Longueur tuyau d'arrivée d'eau	2,5 m
Raccordement tuyau d'arrivée d'eau	3/4" (SW30)
Longueur tuyau d'évacuation d'eau	2,5 m
Diamètre intérieur/extérieur tuyau d'évacuation d'eau	19 mm / 27 mm
Matériau de filtre à odeurs	Charbon actif avec échangeur d'ions
Durée de vie du filtre maximale	1 an
Période de mise à disposition garantie pour les mises à jour du logiciel (à partir de la date de l'épuisement du produit)	5 ans

Tab. 3.1 Données techniques X BO

3.1.1 Dimensions

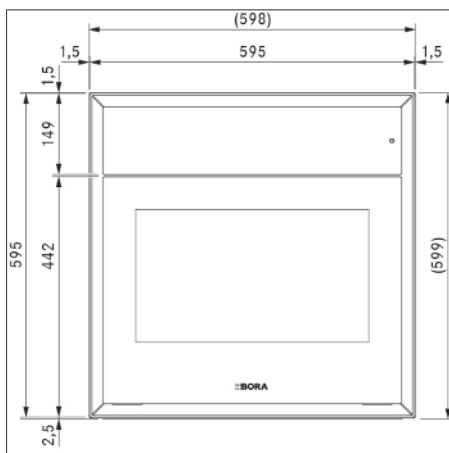


Fig. 3.1 Vue de devant XBO

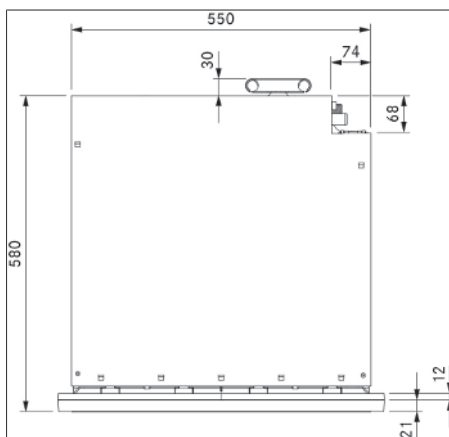


Fig. 3.2 Vue de dessus XBO

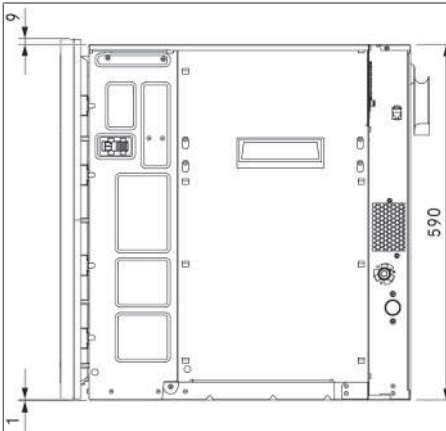


Fig. 3.3 Vue de côté XBO

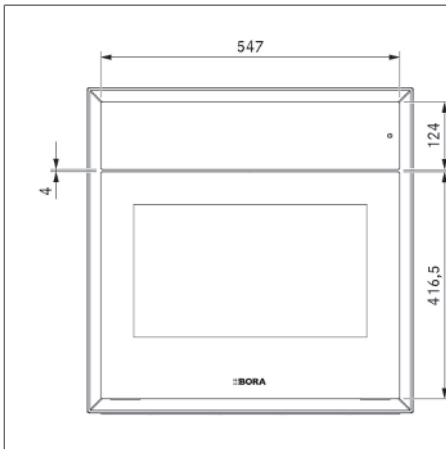


Fig. 3.4 Vue de devant verre XBO

4 Description de l'appareil

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

4.1 Description du modèle

Modèle	Désignation produit
XBO	X BO four à vapeur

Tab. 4.1 Description du modèle

4.2 Fonctionnement

- Cuiseur vapeur et four en un appareil
- Aspiration de la vapeur directement dans la chambre de cuisson
- Réglage ultérieur très rapide
- La cuisson nécessite peu de chaleur par rapport à d'autres modèles
- L'air chaud est brassé à grande vitesse
- Processus de cuisson accéléré
- Résultats de cuisson de meilleure qualité et plus homogènes
- Filtre à odeurs à charbon actif pour de l'air frais

4.3 Composition

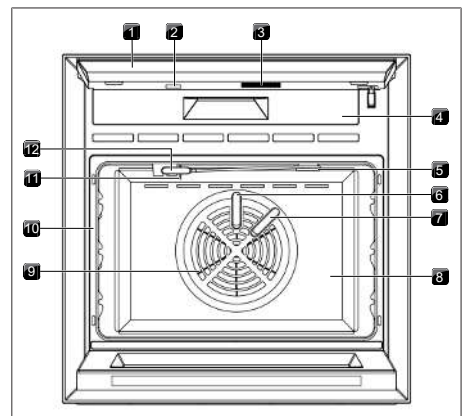


Fig. 4.1 Structure partie 1

- | | |
|--|--|
| [1] Unité de commande avec écran tactile (relevée) | [2] Interface USB |
| [3] Haut-parleur | [4] Clapet de changement de filtre |
| [5] Porte-câbles thermomètre quatre points | [6] Nettoyage de l'arrivée d'eau |
| [7] Génération de vapeur à l'arrivée d'eau | [8] Chambre de cuisson (en acier inoxydable) |
| [9] Ventilateur | [10] Joint de la chambre de cuisson |
| [11] Thermomètre de la chambre de cuisson | [12] Thermomètre quatre points |

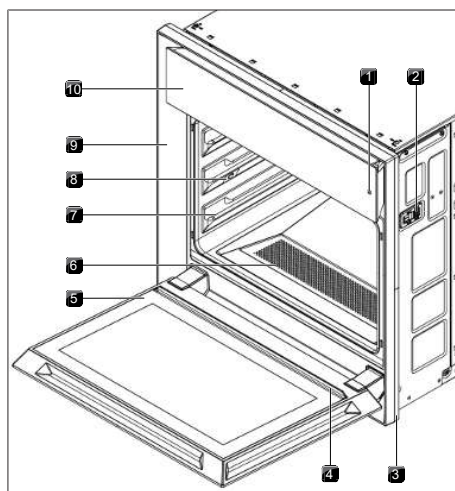


Fig. 4.2 Structure partie 2

- | | |
|--|--|
| [1] Activer/désactiver le bouton du capteur | [2] Cade de verrouillage (2x) |
| [3] Cadre d'écartement | [4] Collecteur de gouttes |
| [5] Porte (ouverte) | [6] Filtre d'évacuation |
| [7] Grilles de l'espace de cuisson (3 niveaux de grille) | [8] Éclairage LED de la chambre de cuisson (x3) |
| [9] Cadre de montage | [10] Unité de commande avec écran tactile (abaissée) |

4.4 Écran tactile

L'appareil est contrôlé via l'écran tactile. Pour faciliter l'utilisation, l'unité de commande avec l'écran tactile peut être relevée ou abaissée en continu.

► Saisissez l'unité de commande avec les deux mains de chaque côté.

► Basculez l'unité de commande vers le haut ou vers le bas.

i Les objets pointus ou tranchants sont susceptibles de rayer la surface de l'écran tactile.

i Ne pas laisser pénétrer de saleté ni d'eau derrière l'écran tactile.

4.4.1 Symboles généraux

Symbole/Fonction	Signification
BORA Choice	Conforme aux directives nutritionnelles de BORA
Action	Action utilisateur requise
Plus	Ajouter une fonction

Symbole/Fonction	Signification
Contrôle	Confirmation
Suivant	Aller à
Fin	Terminer
Début	Démarrer la fonction
Stop	Fonction d'arrêt
Temps de cuisson	Durée de la cuisson
Température à cœur	Cuisson avec thermomètre quatre points
Aucune température à cœur	Aucune température à cœur sélectionnée
Défilement	Basculer vers la vue de défilement
Curseur	Basculer vers la vue de curseur
Arrêter l'aspiration de la vapeur	Arrêter l'aspiration de la vapeur, ouvrir immédiatement la porte
Jet de vapeur	Activer le jet de vapeur
Aucun jet de vapeur	Jet de vapeur impossible
Température	Réglages de température
Humidité	Réglages de l'humidité
Copier le programme automatique	Créer une copie dans « Mes programmes »
Programme automatique modifié	Programme automatique avec paramètres de cuisson modifiés
Favoris	Programme favori
Surgelé	Programme pour les aliments surgelés

Tab. 4.2 Symboles généraux

4.5 Ouverture de la porte

BORA Smart Open

À l'activation de l'ouverture de la porte, la vapeur est aspirée de la chambre de cuisson. Ce n'est qu'alors que la porte s'ouvre. (BORA Clear View, aucune vapeur ne sort à l'ouverture de la porte). La durée de l'aspiration de la vapeur peut être réglée (10 - 20 secondes). La porte peut également être ouverte manuellement sans aspiration de la vapeur.

4.6 Thermomètre quatre points

Grâce au thermomètre de cuisson à quatre points, la température de cuisson à cœur est régulée de manière fiable. Il est situé en haut de la chambre de cuisson et

connecté à l'appareil par un câble. Le thermomètre quatre points est inséré dans les aliments. Les 4 points de mesure permettent de détecter systématiquement le point le plus froid sur l'aliment. Dès que les aliments atteignent la température programmée, le processus de cuisson est automatiquement arrêté.

4.7 Supports de cuisson

Tous les supports de cuisson peuvent être utilisés pour n'importe quel niveau du four. Les supports de cuisson nécessaires pour un programme sont spécifiés comme des accessoires dans les pré-réglages, les astuces professionnelles et dans les programmes spéciaux.

Plaque universelle

- Matériau : aluminium revêtu de céramique ultra dure, revêtement extérieur antiadhésif exempt de PFOA
- Taille (lxpxh) : 469 x 354 x 25 mm
- Capacité : 3 l

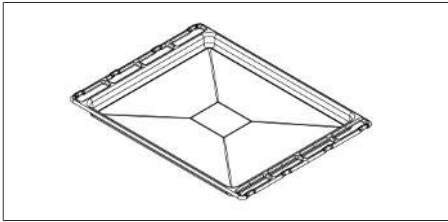


Fig. 4.3 Plaque universelle

Plaque universelle profonde

- Matériau : aluminium revêtu de céramique ultra dure, revêtement extérieur antiadhésif exempt de PFOA
- Taille (lxpxh) : 469 x 354 x 40 mm
- Capacité : 4,9 l

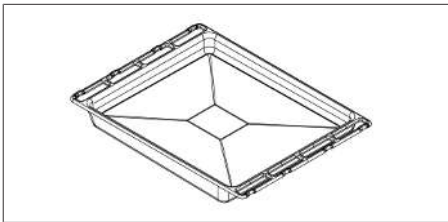


Fig. 4.4 Plaque universelle profonde

Plat de cuisson en acier inoxydable perforé

- Matériau : Acier inoxydable
- Taille (lxpxh) : 469 x 361 x 41,5 mm
- Capacité : 5,2 l
- Résultat de cuisson uniforme grâce à la circulation optimisée de l'air et de la vapeur

- L'excès de graisse ou de liquide s'égoutte et peut être récupéré avec une plaque universelle insérée en dessous
- Permet la préparation de tous types d'aliments tout en les préservant

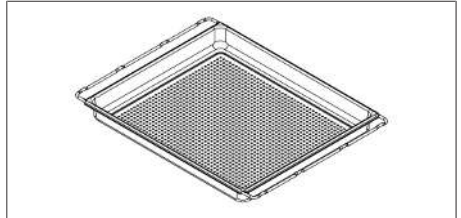


Fig. 4.5 Plat de cuisson en acier inoxydable perforé

- i** Le plat de cuisson en acier inoxydable perforé ne convient pas pour les aliments surgelés et ne peut être utilisé qu'à une température maximale de 120 °C.

Grille de cuisson et grill

- Matériau : acier inoxydable
- Taille (lxpxh) : 469 x 358 x 38,5 mm
- Le support de la grille de cuisson et grill empêche les aliments de glisser (insertion avec le support de grille par l'avant).

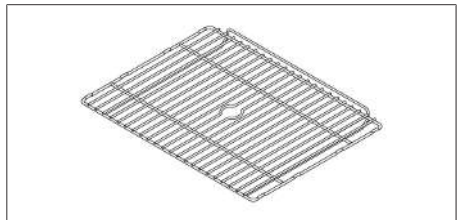


Fig. 4.6 Grille de cuisson et grill

- i** Lors de l'utilisation des programmes de nettoyage, la grille de cuisson et grill fait office de support pour la cartouche de nettoyage.

4.8 Mode de démonstration

Pour les besoins de la démonstration, 3 modes de démonstration avec des fonctions limitées sont disponibles :

- Sans chaleur ni eau
- Sans chaleur, avec eau
- Séquence vidéo – aucune utilisation possible

5 Fonctions et utilisation

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

5.1 Mise en marche/à l'arrêt de l'appareil

Le bouton du capteur ① réagit au contact du doigt. Utilisez ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

- Pression longue sur ①.
- L'appareil est d'abord mis en mode veille après l'extinction, puis le logiciel s'arrête complètement au bout de 15 minutes.

- i** Le filtre d'évacuation doit être installé lorsque l'appareil est en fonctionnement. Les plus gros restes alimentaires risquent d'obstruer l'évacuation d'eau et la pompe.

5.2 Ouvrir/fermer la porte

Ouvrir la porte

- Appuyez sur .
- La porte s'entrouvre.
- Utilisez vos deux mains pour rabattre la porte précédemment ouverte jusqu'en butée.

- i** Si la position de la porte reste inchangée pendant 10 secondes après la pré-ouverture, elle se referme automatiquement.

Fermer la porte

Lorsque la porte est complètement ouverte :

- Utilisez vos deux mains pour faire pivoter la porte jusqu'à ce que la porte se ferme automatiquement.

Lorsque la porte est pré-ouverte :

- Utilisez vos deux mains pour rabattre la porte précédemment ouverte jusqu'en butée.
- Utilisez vos deux mains pour faire pivoter la porte jusqu'à ce que la porte se ferme automatiquement.

- i** Ne fermez pas la porte pré-ouverte, cela pourrait endommager l'appareil.

5.3 Utiliser les supports de cuisson

Insérer/retirer les supports de cuisson

- Placez les supports de cuisson sur les niveaux du four et faites-les glisser jusqu'à la butée dans la chambre de cuisson.

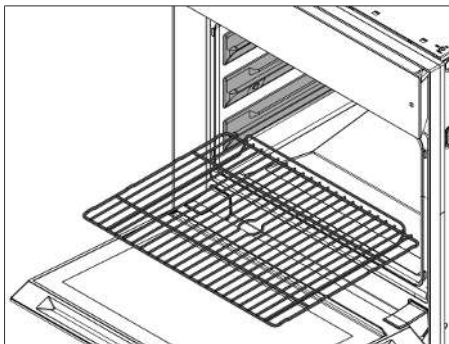


Fig. 5.1 Insérer les supports de cuisson

Les supports de cuisson sont équipés d'une sécurité qui les empêche de glisser vers l'avant hors de l'espace de cuisson.

- Pour les retirer, soulevez les supports de cuisson.

Utilisez les supports de cuisson soigneusement et de façon conforme.

- N'utilisez pas un couteau sur les plaques de cuisson.
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou tranchants pour retourner ou retirer les aliments.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

Les supports de cuisson peuvent se dilater (réaction thermique). Si le chauffage n'est pas uniforme, le métal se dilate de façon inégale. Les mesures suivantes permettent de prévenir toute déformation :

- Chauffez l'appareil sans support de cuisson.
- Couvrez les supports de cuisson de façon uniforme.
- Utilisez les supports de cuisson conformément aux instructions.
- Pour les pizzas, les gâteaux ronds ou autres, utilisez un moule adapté et placez-le sur la grille de cuisson et grill.
- Évitez de poser des aliments froids ou de verser de l'eau directement sur les supports de cuisson chauds.

5.4 Utilisation de l'écran tactile

L'écran tactile réagit au contact du doigt. Il permet plusieurs types de commandes tactiles :

Commande tactile	Contact	Durée
Pression courte	Pression courte	0,5 s
Pression longue	Pression longue	1 – 8 s
Glissement	Mouvement de balayage (vertical + horizontal)	0,1 – 8 s
Défilement à chiffres	Mouvement de balayage vertical avec défilement à chiffres (jusqu'à ce que la valeur souhaitée se trouve au centre)	

Tab. 5.1 Commande tactile

- ▶ Touchez l'écran tactile uniquement avec vos doigts.
- ▶ Lors de l'utilisation, assurez-vous que vos doigts sont propres et secs.
- ▶ Prenez garde que vos paumes ne touchent pas l'écran tactile lorsque vous le manipulez.
- ▶ Lorsque vous manipulez les zones tactiles, veillez à ce que la surface de contact de votre doigt soit aussi réduite que possible.

Une barre de défilement sur le bord inférieur de l'écran indique la zone actuellement visible dans le menu.

- ▶ Faites glisser vers la gauche ou vers la droite de l'écran pour afficher d'autres sections du menu.

5.4.1 Principe de commande

Utilisation	Commande
Pression courte	Sélectionner la fonction, la touche ou le point de menu
Pression longue	Activer des options supplémentaires
Glissement	Définir une valeur, navigation

Tab. 5.2 Principe de commande

5.5 Infos, conseils et instructions

-  Sous l'option « Premiers pas », des vidéos utiles vous montrent comment utiliser le four à vapeur X BO.

Informations et astuces

Les programmes fournissent des conseils et astuces :

- ▶ Appuyez sur  dans les pré-réglages
- ▶ Appuyez sur le bouton « Info » dans les programmes spéciaux
- ▶ Appuyez sur le bouton « L'astuce des pros » dans les programmes automatiques

Instruction

Le bouton « Instruction » permet d'expliquer certaines étapes avec une animation (par ex. le réglage de la BORA cartouche de nettoyage).

Messages d'état

Sont affichés en haut de l'écran.

- ▶ Prenez note des messages d'état.

5.6 Fonctions standard

Les fonctions standard sont disponibles à chaque niveau du menu et sont affichées sur le bord de l'écran.

Symbole/Fonction	Signification
 Niveau de menu précédent	Le menu supérieur s'affiche
 Menu principal	Le menu principal s'affiche
 Ouvrir la porte	La porte s'ouvre automatiquement.
 Éclairage de la chambre de cuisson	Éclairage de la chambre de cuisson allumé/éteint
Heure	Heures:Minutes

Tab. 5.3 Fonctions standard

5.7 Fonctions générales

Les fonctions générales peuvent être utilisées à tout moment.

Symbole/Fonction	Signification
 Minuteur d'alarme	Compte à rebours à la seconde près, signal sonore et visuel à l'expiration du temps, puis le temps continue de s'écouler en négatif
 Alarme	Signal sonore à une heure précise, puis le temps continue de s'écouler en négatif
 Recherche	Recherche plein texte avec fonction de suggestion
 Message	Indications pour les autres personnes, l'écran affiche un message (par ex. ne pas arrêter la cuisson)
 Verrouillage	Empêche toute manipulation involontaire ou non autorisée
 Verrouillage au nettoyage	L'écran est verrouillé pendant 10 secondes.

Tab. 5.4 Fonctions générales

Ouvrir les fonctions générales

- ▶ Faites glisser vers le bas depuis le haut de l'écran.

Fermer les fonctions générales

- ▶ Faites glisser vers le haut.

5.8 Menu principal

Les différents réglages et fonctions sont accessibles via le menu principal. Dans certains cas, d'autres options de sélection sont affichées sous les points de menu ou des réglages peuvent être effectués.

Symbole/Fonction	Signification
 Manuel	Cuisson manuelle
 Automatique	Programmes automatiques
 Premiers pas	Apprendre à connaître le fonctionnement (peut être masqué sous « Paramètres »)
 Spécial	Autres programmes utiles
 Favoris	Programmes automatiques préférés
 Classique	Cuisson classique
 Multitiroir	Commande du BORA multitiroir (fonctionne uniquement avec le multitiroir connecté)
 Entretien	Programme d'entretien et changement de filtre
 Réglages	Réglage de l'appareil
 Basics	Programmes automatiques simples (fonctionnalité en mode invité uniquement - voir « Réglages »)

Tab. 5.5 Menu principal

5.8.1 Manuel

Les deux vues sélectionnables (curseur ou défilement) permettent de régler précisément l'humidité, la température de consigne et la durée de cuisson. Le jet de vapeur manuel en option peut également être activé individuellement.

Les indications de température qui concernent les fonctions traditionnelles du four (par ex. chauffage par le haut ou par le bas, grill) et dont l'appareil ne dispose pas, peuvent être adaptées selon la règle empirique suivante :

Plage de température four conventionnel	Réglage Cuisson manuelle
120 °C - 140 °C	Température inférieure de 5 °C
140 °C - 160 °C	Température inférieure de 10 °C
160 °C - 180 °C	Température inférieure de 15 °C

Plage de température four conventionnel	Réglage Cuisson manuelle
180 °C - 230 °C	Température inférieure de 20 °C

Tab. 5.6 Tableau de conversion

5.8.2 Presets

Les points de menu « Manuel » et « Classique » contiennent des préréglages avec des paramètres de cuisson prédéfinis, qui peuvent être modifiés manuellement si nécessaire.

Plusieurs préréglages sont disponibles, par exemple Cuire des petits pains, Cuire des légumes à la vapeur, Braiser, etc. Chaque préréglage est accompagné d'informations pratiques.

Choisir le préréglage

- Appuyez sur « Manuel »  ou « Classique » .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur le préréglage souhaité.
- Si nécessaire, modifiez les paramètres.

5.8.3 Automatique

Avec les programmes automatiques, la température optimale, le temps de cuisson et l'ajout de vapeur sont préréglés. Pour obtenir à coup sûr le bon résultat de cuisson, des conditions de départ s'affichent sur de nombreux programmes (par ex. la température ou la nature des aliments). Les valeurs suggérées peuvent être adaptées en fonction du degré de brunissage et du niveau de cuisson (par exemple croquant/al dente/mou). Les programmes automatiques peuvent être personnalisés et enregistrés sous un nouveau nom. Les astuces des pros fournissent des informations utiles sur la préparation du plat.

-  Placez les aliments à température ambiante dans le four à vapeur. Faites d'abord décongeler les aliments surgelés.
-  Des températures élevées sont réglées sur certains programmes automatiques (jusqu'à 230 °C). Des graisses ou des huiles inadaptées peuvent provoquer un dégagement de fumée. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser des graisses et des huiles avec des points de fumée élevés.

Modifier le programme automatique

Les valeurs des différentes étapes de cuisson peuvent être modifiées dans l'indicateur d'étape de cuisson.

- Faites glisser du bas vers le haut dans le programme automatique.
 - Choisissez l'étape de cuisson.
- À la fin, le programme automatique modifié peut être enregistré.

Démarrer le programme automatique à partir d'une étape de cuisson spécifique

- Faites glisser vers le haut depuis le bas de l'écran.
- Choisissez l'étape de cuisson.
- Appuyez sur « Démarrer le programme ici »

Démarrer le programme automatique en différé

Pour les programmes qui peuvent être démarrés en différé en toute sécurité, l'heure de début et de fin peut être modifiée (voir « Premiers pas »).

Définition des quantités pour les programmes automatiques (valeurs indicatives)

- Réglage par défaut : 4 portions / 4 personnes
- Plaques de cuisson : 1 plaque
- Plat de viande : 800 – 1 000 g de viande (crue)
- Pain, produits de boulangerie : env. 750 g
- Riz, risotto : 300 g - 400 g de riz sec sans liquide

5.8.4 Premiers pas

Vidéos utiles avec des explications simples sur l'utilisation et le fonctionnement de l'appareil.

- Appuyez sur « Premiers pas » .
- Appuyez sur la vidéo.

Arrêter la vidéo de façon anticipée :

- Appuyez longuement sur l'écran.

5.8.5 Spécial

Point de menu avec les programmes spéciaux utiles, tels que le maintien au chaud, la décongélation, la cuisson sous vide, la cuisson Airfry, la déshydratation, etc.

5.8.6 Favoris

Vos programmes automatiques préférés peuvent être enregistrés sous cette option.

Ajouter les favoris

Naviguez jusqu'au programme automatique souhaité.

- Appuyez longuement sur le plat.
- Appuyez sur .

5.8.7 Classique

Avec la fonction classique, tous les modes de préparation traditionnels sont utilisables comme d'habitude : rôtissage, cuisson simple, cuisson vapeur

et cuisson au gril à air chaud. Ces modes fonctionnent uniquement grâce à la combinaison de chaleur pulsée et de vapeur.

-  Appliquer les températures les plus basses et les durées indiquées sur les emballages alimentaires.

Symboles/ Mode de fonctionnement	Fonction
 Chaleur pulsée	Grâce à un débit d'air chauffé et intense, le brunissage des plats est particulièrement uniforme.
 Cuisson avec humidité	De l'eau est ajoutée au débit d'air chauffé, climat humide dans la chambre de cuisson grâce à l'eau qui s'évapore, les plats se dessèchent moins et restent juteux.
 Cuisson vapeur	température jusqu'à 100 °C, saturation maximale de la vapeur : mode de cuisson particulièrement douce, la cuisson à basse température préservant les arômes naturels, les nutriments et les vitamines
 Cuisson à air chaud	Évacuation ciblée de l'air humide de la chambre de cuisson, apport d'air frais, provoque un brunissement intense, favorise la formation d'arômes de grillage.
 Mode Eco	Puissance et donc consommation d'énergie réduites, air chaud uniquement, aucun apport de vapeur, temps de préchauffage plus longs

Tab. 5.7 Modes de fonctionnement de la fonction classique

Mode de fonctionnement	Convient particulièrement pour...
Chaleur pulsée	Produits de boulangerie (gâteaux, pain, biscuits), plats cuisinés
Cuisson avec humidité	Soufflés, plats de viande, plats de poisson, cheesecakes, gâteaux secs
Cuisson vapeur	Légumes, poisson, viande tendre, pâtes
Cuisson à air chaud	Viande grillée, saucisses grillées, légumes grillés, plats gratinés

Tab. 5.8 Utilisation des modes de fonctionnement classiques

5.8.8 Multitiroir

Si l'appareil dispose d'un BORA multitiroir, celui-ci peut être contrôlé via l'écran tactile.

5.8.9 Entretien ✨

L'appareil propose des programmes de nettoyage, de séchage et de changement du filtre à odeurs (voir « Nettoyage et entretien »).

5.8.10 Réglages ⚙️

Ce point de menu vous permet de définir les réglages individuels de l'appareil.

- ❗ Code par défaut pour désactiver le mode invité et la sécurité enfant : 2021

5.9 Cooldown

Avec la fonction Cooldown, la chambre de cuisson est refroidie rapidement et portée à la température souhaitée avec de l'eau. Un Cooldown est proposé automatiquement lorsque la température de la chambre de cuisson est supérieure à la température cible réglée. Lors de la création d'un programme, il est possible de choisir entre un Cooldown sec ou humide en fonction de l'étape de cuisson suivante.

5.10 Utiliser le thermomètre quatre points

- ▶ Retirez le thermomètre quatre points de la fixation.
- ▶ Insérez le thermomètre quatre points dans la partie la plus épaisse des aliments.
 - Pour les aliments non désossés, percez près de l'os.
 - Pour les volailles entières, piquez le long du sternum.
- ▶ Après la fin de la cuisson, remettez le thermomètre quatre points nettoyé dans l'appareil et placez d'abord le câble autour du support de câble.

5.11 Personnaliser le menu

Selon vos besoins personnels, les symboles des menus suivants peuvent être déplacés dans n'importe quel ordre :

- Menu principal
- Automatique
- Premiers pas
- Spécial
- Entretien

Déplacer un symbole

- ▶ Appuyez longuement sur le symbole et faites-le glisser vers la position souhaitée.

5.12 Mise à jour du logiciel de l'appareil

Via clé USB

La dernière version du logiciel est librement disponible sur le site Web de BORA (www.bora.com).

- ❗ Le fichier de mise à jour doit être enregistré sur une clé USB formatée au format FAT32.

- ▶ Chargez le fichier de mise à jour sur la clé USB.
- ▶ Appuyez sur « Réglages » ⚙️.
- ▶ Exécutez la mise à jour sous « Système et mises à jour » 🔄.
- Après le redémarrage automatique, la mise à jour est confirmée par l'appareil.

Via Wi-Fi

Lorsqu'une nouvelle version du logiciel est mise à disposition, un message d'état « Mise à jour disponible » s'affiche à l'écran.

- ❗ Pour une mise à jour via Wi-Fi, l'appareil doit être connecté à Internet.

- ▶ Appuyez sur le message « Mise à jour disponible » ou
- ▶ Appuyez sur « Réglages » ⚙️.
- ▶ Exécutez la mise à jour sous « Système et mises à jour » 🔄.
- Après le redémarrage automatique, la mise à jour est confirmée par l'appareil.

Obtenir des informations sur la mise à jour Wi-Fi

- ▶ Appuyez sur « Réglages » ⚙️.
- ▶ Appuyez sur « Système et mises à jour » 🔄.
- ▶ Appuyez sur ⓘ dans « Logiciel le plus récent ».

5.13 Activer/désactiver le mode de démonstration

Activer le mode de démonstration.

- ▶ Appuyez sur « Réglages ».
- ▶ Appuyez sur « Système et mises à jour ».
- ▶ Appuyez 5 fois sur « Numéro de série ».
- ▶ Entrez le code « 2007 » et confirmez votre saisie.
- ▶ Sélectionnez un mode de démonstration.
- ▶ Activez le mode de démonstration.

Désactiver le mode de démonstration

- ▶ Appuyez sur « Mode de démonstration ».
- ▶ Désactivez le mode de démonstration.
- ▶ Entrez le code « 2007 » et confirmez votre saisie.

- i** Avant de désactiver le mode de démonstration, raccordez l'arrivée d'eau douce et contrôlez l'alimentation en eau.

Désactiver la séquence vidéo

- Appuyez longuement sur l'écran.
- Entrez le code « 2007 » et confirmez votre saisie.

6 Connect

6.1 Installer l'app

L'app BORA JOY est disponible gratuitement dans le Google Play Store™ ou le Apple App Store®.

- Installez l'app BORA JOY sur votre smartphone.

6.2 Appairage

Activer Connectivity sur le X BO

- Appuyez sur « Réglages » 
- Appuyez sur « BORA Connect » 
- Suivez les instructions sur l'appareil.

Établissez une connexion avec l'app BORA JOY

- Ouvrez l'app BORA JOY sur votre smartphone.
- Sélectionnez l'appareil BORA souhaité et lancez la connexion.
- Confirmez la connexion.

- i** La connexion Wi-Fi peut partager la bande de fréquences avec d'autres appareils tels que les micro-ondes ou les systèmes multimédia. Cela peut entraîner des interruptions temporaires ou totales de la connexion.

6.3 App BORA JOY

La connexion à l'app BORA JOY donne accès à d'autres fonctionnalités et informations. L'app BORA JOY contient des recettes adaptées aux programmes automatiques du BORA X BO. Ces programmes peuvent également être réglés depuis l'app.

Cliquez directement sur le lien vers la recette.

- Accédez au programme automatique sur le BORA X BO.
- Cliquez sur « Ouvrir la recette dans l'app ».
- Scannez le code QR.

La recette s'ouvre dans l'app BORA JOY.

Cliquez directement sur le lien vers le programme automatique.

- Ouvrez la recette souhaitée dans l'app BORA JOY.
- Cliquez sur « Cuisiner maintenant ».

Le programme automatique est lancé.

Confirmez sur le X BO pour démarrer le programme automatique :

- Appuyez sur « Start » 

7 Nettoyage et entretien

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

- i** Un nettoyage et un soin régulier garantissent une durée de vie élevée et un fonctionnement optimal.

- Respectez les intervalles de nettoyage suivants :

Composant	Intervalle de nettoyage
Chambre de cuisson	Nettoyage rapide/Nettoyage à la main : si besoin Nettoyage intensif : si besoin ou après une certaine durée d'utilisation (affichage sur l'appareil) Séchage : si présence d'humidité dans la chambre de cuisson
Thermomètre quatre points	Immédiatement après chaque salissure.
Avant de l'appareil	Immédiatement après chaque salissure.
Vitre intérieure de la porte	Immédiatement après chaque salissure.
Supports de cuisson	Après chaque utilisation
Filtre d'évacuation	Immédiatement après chaque salissure.
Joint de la chambre de cuisson	Si besoin, après la préparation de la volaille
Filtre à odeurs	Remplacement annuel (affichage sur l'appareil)

Tab. 7.1 Intervalles de nettoyage

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur, d'éponge ou nettoyeurs abrasifs ou des nettoyeurs chimiques agressifs (par exemple un aérosol pour le four).
- Veillez à ce que le nettoyeur ne contienne pas de sable, soude, acide, lessive ou chlore.
- N'utilisez pas de pastilles pour lave-vaisselle en remplacement de la cartouche de nettoyage X BO.

- i** Le nettoyage doit être réalisé avant les absences prolongées (par exemple, vacances).

- i** Le non-respect des intervalles de nettoyage peut entraîner des limitations fonctionnelles.

7.1 Nettoyage de la chambre de cuisson

7.1.1 Nettoyage à la main

- Nettoyez la chambre de cuisson avec un chiffon en microfibre propre et de l'eau chaude.
- Séchez la chambre de cuisson à la main avec un chiffon doux.

i Ne versez pas d'eau manuellement dans le compartiment de cuisson.

7.1.2 Programme d'entretien

L'appareil est équipé d'un programme de nettoyage automatique et d'un programme de séchage. Les programmes de nettoyage automatiques démarrent et nettoient la chambre de cuisson en combinant l'usage d'eau chaude aux produits actifs écoresponsables de cartouches de nettoyage X BO.

Nettoyage rapide

Ce programme de nettoyage court convient particulièrement à un nettoyage rapide, lorsqu'il y a peu de salissures, de calcification ou après la préparation de plats à l'arôme très fort.

i La cartouche de nettoyage avec opercule en aluminium est indispensable pour le nettoyage rapide.

Nettoyage intensif

Ce programme de nettoyage démarre et nettoie la chambre de cuisson en profondeur. Un nettoyage intensif doit être réalisé toutes les deux à quatre semaines, en fonction de l'intensité d'utilisation. Une barre sous le symbole « Nettoyage intensif » indique le temps restant jusqu'au prochain nettoyage requis.

i Le temps de nettoyage peut varier en fonction de différents facteurs (par ex. température de l'eau courante, raccordement au secteur).

i Si une panne de courant survient pendant un nettoyage, un rinçage et un retrait automatiques de la cartouche de nettoyage seront demandés après le redémarrage de l'appareil.

i Le programme de nettoyage ne peut être lancé que lorsque l'appareil a refroidi en dessous de 40 °C. Insérez la cartouche de nettoyage uniquement après refroidissement de l'appareil.

Démarrer le programme de nettoyage

- Avant le démarrage du programme, retirez tous les supports à aliments du compartiment de cuisson.
- Retirez le filtre d'évacuation.
- Nettoyez manuellement la grille de cuisson et gril.
- Éliminez les gros résidus et les restes d'aliments de la chambre de cuisson.
- Vérifiez que le joint de la chambre de cuisson est placé correctement avant le nettoyage.
- Appuyez sur « Entretien » .
- Appuyez sur « Nettoyage intensif »  ou sur « Nettoyage rapide » .
- Procédez comme indiqué sous le bouton « Instructions ».
- Appuyez sur « Start » .

Le nettoyage est suivi d'un séchage automatique de la chambre de cuisson.

Terminer le nettoyage :

- Retirez les éventuels résidus de détergeant dans la chambre de cuisson, notamment sur le plancher, sur la vitre intérieure et sur le joint.
- Si nécessaire, éliminez les résidus récalcitrants qui n'ont pas été éliminés par le programme de nettoyage.
- Placez le filtre d'évacuation dans la chambre de cuisson.
- Séchez le joint de la chambre de cuisson à la main avec un chiffon doux.

i Une légère fumée et une odeur peuvent s'échapper lorsque l'appareil chauffe pour la première fois après le nettoyage.

Séchage

Si la chambre de cuisson n'est pas encrassée, seulement humide à cause de la vapeur, le programme de séchage suffit. L'humidité résiduelle est éliminée de la chambre de cuisson par la ventilation d'air chaud et sec.

- Appuyez sur « Entretien » .
- Appuyez sur « Séchage » .
- Séchez le joint de la chambre de cuisson à la main avec un chiffon doux.

7.1.3 X BO cartouche de nettoyage

La cartouche de nettoyage X BO aux produits actifs écoresponsables est requise pour le nettoyage intensif et le nettoyage rapide du X BO. Le système bicompartiment permet de nettoyer et de détartrer en un seul processus. La cartouche est composée de matériau recyclé, et peut être éliminée avec les déchets plastiques afin d'être recyclée.

i Un manuel d'utilisation détaillé est fourni avec la cartouche de nettoyage X BO.

i Vous pouvez vous procurer la cartouche de nettoyage X BO XBORK auprès de votre distributeur ou sur notre boutique BORA via notre site Internet shop.bora.com.

7.2 Nettoyer le thermomètre quatre points

Nettoyage à la main

- Nettoyez le thermomètre quatre points avec un chiffon en microfibre propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez le thermomètre quatre points avec un chiffon doux.

Nettoyage automatique

Le thermomètre quatre points est nettoyé automatiquement à chaque nettoyage intensif et nettoyage rapide.

7.3 Nettoyer l'avant de l'appareil

- Nettoyez l'avant de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède ou avec un chiffon en microfibre propre et humide sans détergent.
- Séchez l'avant de l'appareil avec un chiffon doux.

7.4 Nettoyer les supports de cuisson

Nettoyage à la main

- Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- Nettoyez les supports de cuisson à l'eau chaude et à l'aide d'une brosse souple.
- Rincez bien les supports de cuisson.
- Séchez les supports de cuisson avec un chiffon doux.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Placez les supports de cuisson à l'envers dans le lave-vaisselle.
- Assurez-vous qu'aucun autre objet ne puisse frotter contre les supports de cuisson.

7.5 Nettoyer le filtre d'évacuation

Nettoyage à la main

- Utilisez des nettoyeurs dégraissants.
- Nettoyez le filtre d'évacuation à l'eau chaude et à l'aide d'une brosse souple.

- Rincez bien le filtre d'évacuation.
- Nettoyez le filtre d'évacuation à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Placez le filtre d'évacuation au lave-vaisselle.

7.6 Nettoyer le joint de la chambre de cuisson

- Nettoyez le joint de la chambre de cuisson et le collecteur de gouttes avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau tiède ou avec un chiffon en microfibre propre et humide sans détergent.
- Séchez le joint et le collecteur avec un chiffon doux.

i Un joint de chambre de cuisson sale peut entraîner des fuites.

7.7 X BO filtre à odeurs

Pour réduire durablement et efficacement les odeurs, le filtre doit être remplacé régulièrement. Une barre sous le symbole « Changement de filtre » indique le temps restant jusqu'au changement du filtre à odeurs.

i Vous pouvez vous procurer le filtre à odeurs X BO XBOGF auprès de votre distributeur ou sur notre boutique BORA via notre site Internet www.mybora.com.

7.7.1 Changement de filtre

- Appuyez sur « Entretien » .
- Appuyez sur « Changement de filtre » .
- Procédez comme indiqué sous le bouton « Instructions ».

Activer le filtre à odeurs

Après avoir changé le filtre, le nouveau filtre à odeurs doit être activé.

- Appuyez sur le bouton « Activer un nouveau filtre à odeurs ».
- Confirmez le changement de filtre.

8 Dépannage

- i** La plupart du temps, les pannes et erreurs peuvent être facilement résolues. Vous économisez ainsi du temps et réduisez les dépenses puisque vous n'avez pas besoin de faire appel au service client.
- i** En cas d'erreur, l'appareil informe l'utilisateur sur l'écran d'affichage. Un code QR permet d'accéder à d'autres aides et propositions de solutions. Vous les trouverez également sur www.bora.com, sous Service. Ces mesures permettent généralement d'accéder à une assistance rapide.

Problème de commande	Cause	Aide
Impossible d'allumer l'appareil	Fusible ou coupe-circuit défectueux	Changer le fusible. Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	Le fusible ou le coupe-circuit saute de manière répétée.	BORA Contacter l'équipe du service technique.
	Alimentation électrique interrompue	Faire contrôler l'alimentation en courant par un électricien
L'appareil n'est pas alimenté en eau	Filtre à impuretés du tuyau d'arrivée d'eau encrassé	Nettoyer le filtre à impuretés du tuyau d'arrivée d'eau
De la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement	Le joint de la chambre de cuisson n'est pas correctement installé	Vérifier que le joint de la chambre de cuisson est bien installé
	Joint de la chambre de cuisson fortement encrassé	Nettoyer le joint de la chambre de cuisson
	Le joint de la chambre de cuisson est endommagé	Contacter l'équipe du service technique de BORA.
Pendant le fonctionnement, un bruit (gargouillement) se fait entendre dans le siphon.	L'aération du siphon est défectueuse	Nettoyer le tuyau d'évacuation, Contacter le service de nettoyage des canalisations
L'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas	L'éclairage de la chambre de cuisson est défectueux	Contacter l'équipe du service technique de BORA.
L'appareil présente une fuite d'eau	Le joint de la chambre de cuisson n'est pas correctement installé	Vérifier que le joint de la chambre de cuisson est bien installé
	Le tuyau d'arrivée d'eau ou le tuyau d'évacuation d'eau est défectueux	Éteindre l'appareil, fermer le robinet de fermeture d'alimentation en eau douce, mettre l'appareil hors tension, contacter l'équipe du service technique de BORA
	Raccord de tuyau de l'appareil défectueux	
La chambre de cuisson présente une fuite d'eau	Vanne non étanche en raison de particules	Ne pas débrancher l'appareil, fermer le robinet de fermeture d'alimentation en eau douce, contacter l'équipe du service technique de BORA

Tab. 8.1 Résolution des pannes

Erreurs et pannes non décrites :

- Éteignez l'appareil.
- Contactez le Équipe BORA Service (voir "11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires") et indiquez le numéro de panne affiché et le type d'appareil.

9 Montage

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

9.1 Informations de montage

- La hauteur d'installation de l'appareil doit être choisie de manière à ce que le contenu du support alimentaire soit visible sur le niveau supérieur.
- Pour empêcher l'appareil de glisser ou de basculer, il doit être installé dans une armoire d'encastrement.
- Les poignées encastrées sur le côté sont prévues pour transporter l'appareil.

9.1.1 Armoire d'encastrement

- Aucune paroi de meuble ne peut être montée derrière l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter une surchauffe.
- Une ouverture de ventilation d'au moins 160 cm² doit être prévue dans le caisson du meuble.
- Un dégagement d'au moins 30 mm doit être observé entre la paroi arrière de l'appareil et le composant le plus proche.
- Si deux X BO sont installés l'un au-dessus de l'autre, il convient de prévoir un fond de montage solide ou des équerres de soutien sous les appareils.
- L'appareil ne doit pas être installé sous une table de cuisson.

Consignes d'installation supplémentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (AU/NZ)

- L'installation ne peut se faire que dans une armoire haute.
- Hauteur minimale pour le montage : 850 mm au-dessus du sol.

9.1.2 Raccord d'eau courante

- La disponibilité d'un raccordement fixe à l'eau courante est impérative.
- L'appareil doit être raccordé (filetage de raccordement 3/4") à l'alimentation en eau courante (eau froide).
- Le robinet de fermeture d'alimentation en eau doit rester facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Seul le tuyau d'alimentation d'eau fourni doit être utilisé. Le tuyau ne doit pas être plié, raccourci, rallongé ou remplacé par un autre tuyau.
- Le tuyau d'alimentation d'eau ne doit pas être encastré.

Pression d'arrivée d'eau

La pression d'arrivée d'eau doit être de 200 kPa (2 bar) minimum. L'appareil est conçu pour supporter une pression d'arrivée d'eau maximale de 600 kPa (6 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), un réducteur de pression doit être installé pour assurer le bon fonctionnement.

9.1.3 Raccord d'évacuation d'eau

- L'évacuation doit être réalisée via un siphon et un tuyau fixement raccordés, ou via le raccord secondaire du siphon de l'évier.
- La température des eaux usées peut atteindre 90 °C.
- Le siphon doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Seul le tuyau d'évacuation d'eau fourni doit être utilisé. Le tuyau ne doit pas être plié, raccourci ou rallongé.
- Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit pas être encastré.

9.2 Contenu de la livraison

Contenu de la livraison	Quantité
X BO four à vapeur	1
X BO grille de cuisson et grill	1
X BO plat de cuisson en acier inoxydable perforé	1
X BO plaque universelle	1
X BO plaque universelle profonde	1
X BO cartouche de nettoyage	1
X BO filtre à odeurs	1
X BO cadre d'écartement (monté)	1
Tuyau d'alimentation d'eau	1
Tuyau d'évacuation d'eau	1
Filtre d'évacuation	1
Collier de serrage	2
Plaque de verrouillage du meuble avec vis	2
Gabarit de montage	1
Notice d'utilisation et de montage	1

Tab. 9.1 Contenu de la livraison

Vérification du contenu de la livraison

- Vérifiez si le contenu de la livraison est complet et non endommagé.
- En cas de pièce manquante ou endommagée, informez immédiatement le Équipe BORA Service.
- Ne montez jamais un composant endommagé.
- Éliminez proprement l'emballage de transport (voir "10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination").

9.3 Outils et ressources

Les outils spéciaux suivants sont notamment requis pour le montage correct de l'appareil :

- Niveau
- Clé à six pans 4 mm
- Tournevis plat
- Pince multiprise

i Tous les travaux de montage doivent être effectués avec des outils manuels. Les outils mécaniques présentent un risque de dépassement de la force de serrage.

9.4 Dimensions de montage

i La profondeur minimale de montage de l'appareil est de 565 mm. En cas d'utilisation d'un caisson standard de 560 mm, un dégagement doit être prévu avec la paroi arrière. Ce dégagement dépend généralement de la situation de montage spécifique et du nombre du X BO cadre d'écartement utilisés.

- Préparez l'armoire d'encastrement en tenant compte des dimensions indiquées.
- Retirez la paroi arrière du meuble derrière le logement d'encastrement de l'appareil.
- Maintenez une distance minimale de 30 mm entre l'arrière de l'appareil, la paroi arrière du meuble ainsi que les tablettes, et les composants adjacents (ouverture de ventilation continue). Si nécessaire, raccourcissez les tablettes.
- Utilisez un niveau à bulle pour aligner précisément la tablette sur laquelle se trouve l'appareil afin de vous assurer que le niveau est correct.

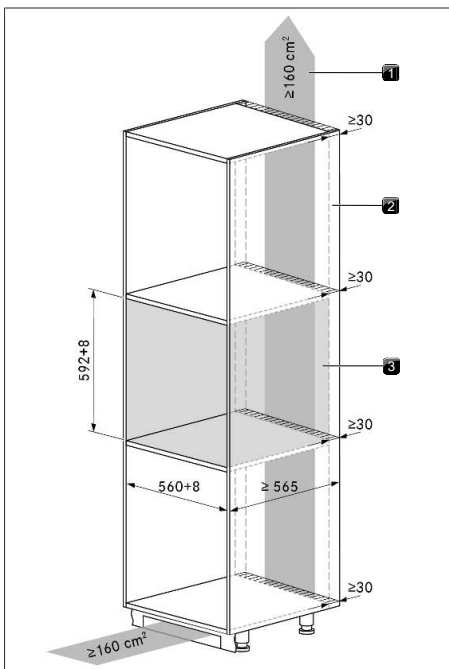


Fig. 9.1 Armoire d'encastrement

- [1] Ouverture de ventilation continue $\geq 160 \text{ cm}^2$ [2] Espacement minimal 30 mm
[3] Aucune paroi de corps derrière l'appareil

9.5 X BO cadre d'écartement

La profondeur de montage de l'appareil peut être modifiée à l'aide du cadre d'écartement. 1 cadre d'écartement est pré-monté à la livraison. Selon la situation de montage, il peut être démonté ou complété par un autre cadre d'écartement (disponible en option).

i Pour une meilleure accessibilité, le cadre d'écartement doit être démonté/monté avant le montage de l'appareil.

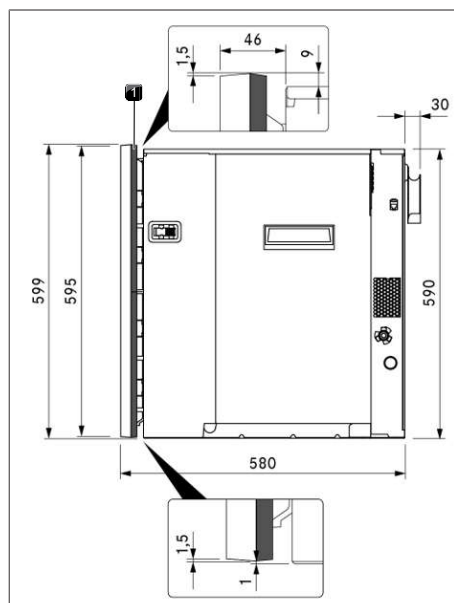


Fig. 9.2 Dimensions

[1] Cadre d'écartement

Profondeur de montage sans cadre d'écartement

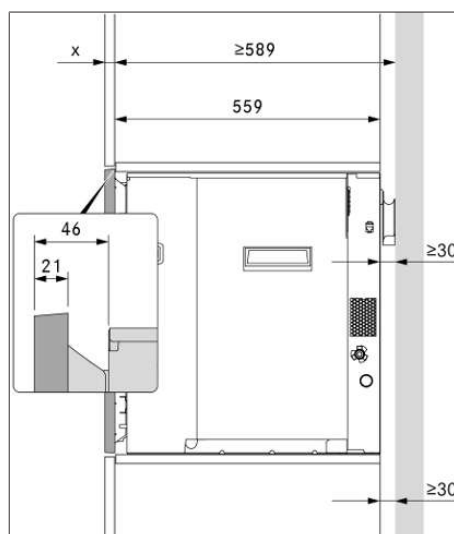


Fig. 9.3 Cotes de montage sans cadre d'écartement

Profondeur de montage avec un cadre d'écartement

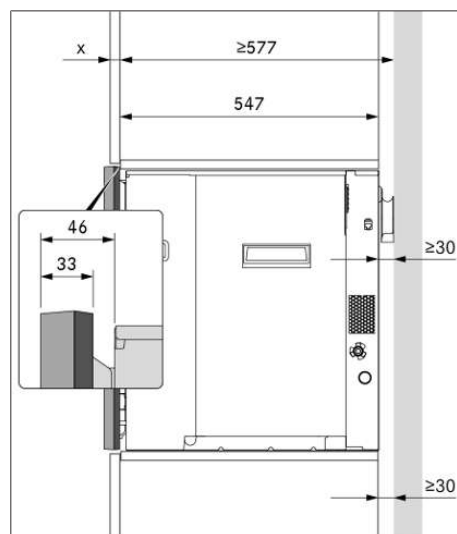


Fig. 9.4 Cotes de montage avec 1 cadre d'écartement

Profondeur de montage avec deux cadres d'écartement

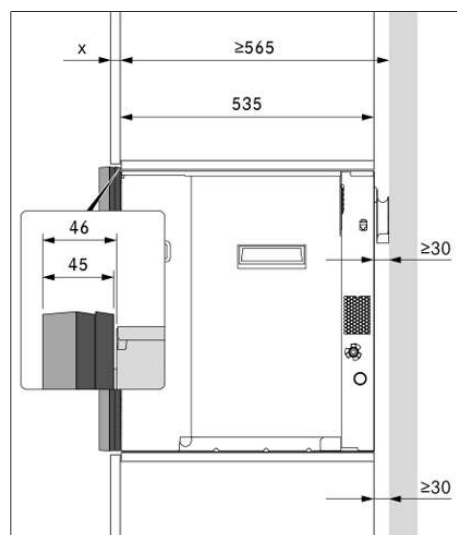


Fig. 9.5 Cotes de montage avec deux cadres d'écartement

9.5.1 Démonter le cadre d'écartement

- Retirez manuellement les 4 éléments du cadre d'écartement de montage par les coins.

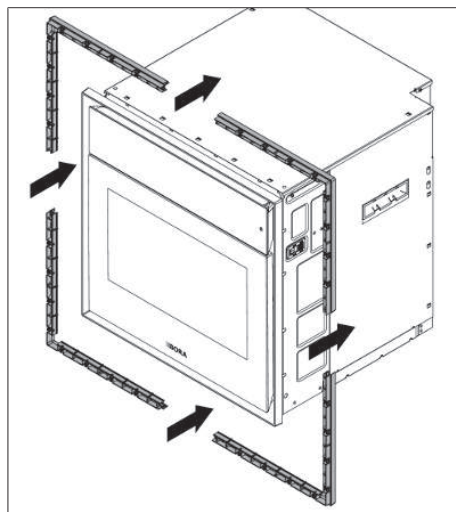


Fig. 9.6 Démonter le cadre d'écartement

9.5.2 Monter le cadre d'écartement supplémentaire

- Démontez le cadre d'écartement de l'appareil.
- Joignez quatre fois les éléments de 2 cadres d'écartement.

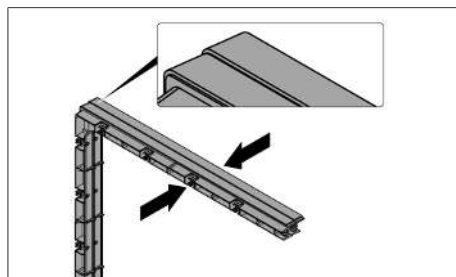


Fig. 9.7 Éléments de 2 cadres d'écartement

- Montez les cadres d'écartement sur le cadre de montage.

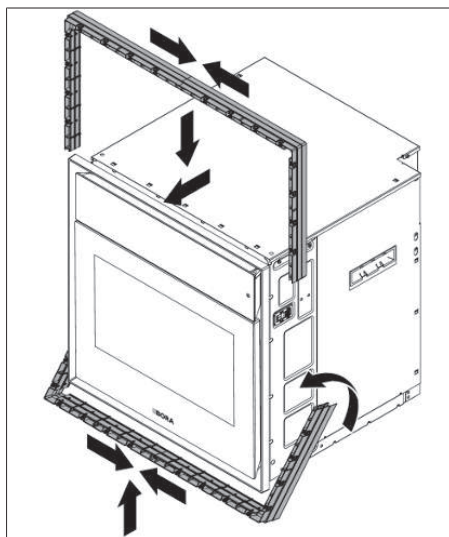


Fig. 9.8 Monter 2 cadres d'écartement

9.6 Montage

9.6.1 Monter les plaques de verrouillage du meuble

- Vissez à la main les plaques de verrouillage du meuble à l'intérieur du logement d'encastrement à l'aide du gabarit de montage et des vis fournies.

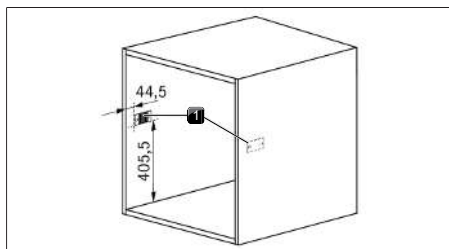


Fig. 9.9 Logement d'encastrement avec plaques de verrouillage du meuble

- [1] Plaques de verrouillage du meuble

9.6.2 Monter la crosse

- Vissez la crosse à l'emplacement prévu à l'arrière de l'appareil à l'aide de la vis fournie.

La crosse fait notamment office de cale pour les composants adjacents.

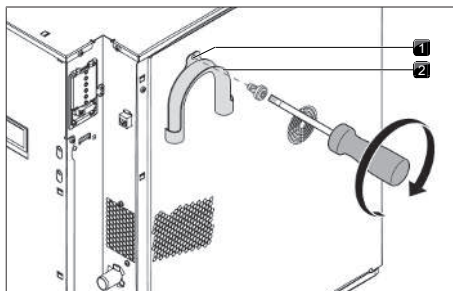


Fig. 9.10 Monter la crosse

- [1] Position de la crosse [2] Crosse

9.6.3 Raccordement de l'appareil

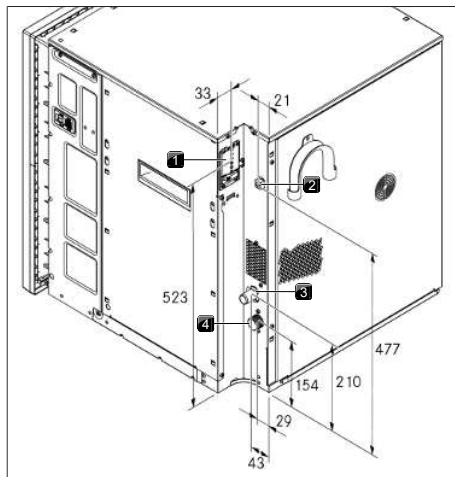


Fig. 9.11 Raccordement de l'appareil

- [1] Raccordement au secteur [2] Connecteur RJ45 pour BORA multitiroir (pas de raccordement au secteur)
[3] Raccord d'évacuation [4] Raccord d'eau courante d'eau

9.6.4 Évacuation d'eau

- Le siphon d'évacuation d'eau doit être installé au minimum 100 mm plus bas que le raccord d'évacuation d'eau.
- Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit pas être posé au-dessus du bord inférieur de l'appareil.

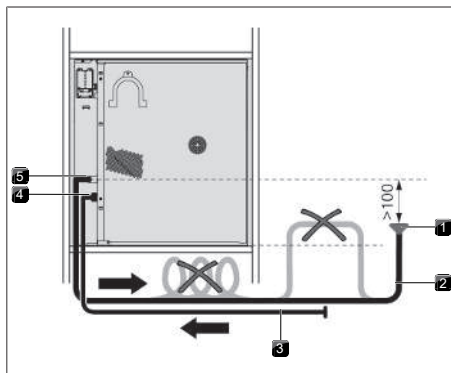


Fig. 9.12 Évacuation d'eau

- [1] Siphon d'évacuation d'eau [2] Tuyau d'évacuation d'eau
[3] Tuyau d'alimentation [4] Raccord d'eau courante d'eau
[5] Raccord d'évacuation d'eau

i Si le siphon d'évacuation d'eau ne peut pas être installé au moins 100 mm plus bas que le raccord d'évacuation d'eau, le tuyau d'évacuation d'eau doit être posé sur la crosse située à l'arrière de l'appareil. Dans un tel cas, le siphon d'évacuation doit être installé au moins 100 mm en dessous du tuyau d'évacuation d'eau passant dans la crosse.

► Posez le tuyau d'évacuation du raccord d'évacuation d'eau directement sur la crosse, puis vers le bas.

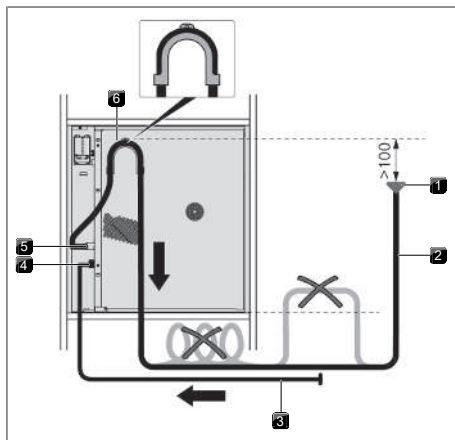


Fig. 9.13 Évacuation d'eau par la crosse

- [1] Siphon d'évacuation d'eau [2] Tuyau d'évacuation d'eau
 [3] Tuyau d'arrivée d'eau [4] Raccord d'eau courante
 [5] Raccord d'évacuation d'eau [6] Crosse

9.6.5 Raccord d'eau courante et d'évacuation d'eau

- ▶ Insérez le filtre à impuretés et le joint dans le tuyau d'arrivée d'eau.

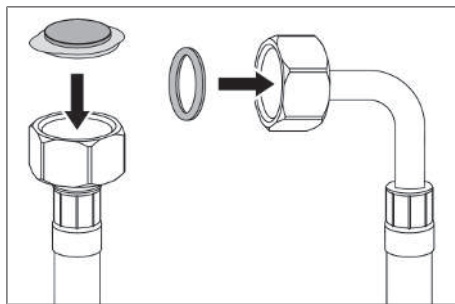


Fig. 9.14 Tuyau d'arrivée d'eau avec filtre à impuretés et joint

- ▶ Vissez le tuyau d'arrivée d'eau avec l'embout coudé (orienté vers le bas) sur le raccord d'eau courante de l'appareil.
- ▶ Vérifiez le serrage et l'étanchéité du raccord vissé.
- ▶ Utilisez le collier de serrage pour fixer le tuyau d'évacuation d'eau avec l'embout coudé au raccord d'évacuation d'eau de l'appareil.

L'embout coudé doit pointer vers le bas. En cas d'utilisation de la crosse prémontée à l'arrière de l'appareil, il convient d'orienter l'embout coudé vers le haut. Le collier de serrage ne peut être serré qu'à la main.

- ▶ Vérifiez le serrage du collier de serrage.
- ▶ Assurez-vous que les tuyaux fonctionnent sans plis.
- ▶ Ouvrez lentement le robinet de fermeture d'alimentation en eau douce et vérifiez si le raccordement d'eau courante est étanche.
- ▶ Si nécessaire, vérifiez le serrage de la bague d'étanchéité et le raccord vissé.

9.6.6 Raccordement au secteur

- ▶ Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- ▶ Observez toute la législation et les prescriptions nationales et régionales, ainsi que les prescriptions supplémentaires des fournisseurs locaux d'énergie électrique.

i Le branchement électrique doit être uniquement réalisé par un électricien agréé. Ce dernier atteste également de la conformité de l'installation et de la mise en service.

i Les raccordements au-dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.

i Raccordement monophasé : l'appareil est conforme aux exigences de la norme CEI 61000-3-12.

Cet appareil est conçu pour un fonctionnement sur une alimentation électrique présentant une impédance Z_{max} au point de livraison n'excédant pas 0,0416 Ohm. L'utilisateur est tenu de s'assurer que l'appareil peut être connecté à un réseau électrique répondant à cette exigence. Au besoin, la valeur de l'impédance du système peut être demandée au fournisseur d'énergie.

- ▶ Avant le raccordement de la table de cuisson, mettez l'interrupteur principal/le coupe-circuit automatique hors tension.
- ▶ Assurez-vous qu'ils sont sécurisés contre une remise en service non autorisée.
- ▶ Vérifiez l'absence de tension.
- ▶ Raccordez l'appareil au moyen d'une liaison fixe à un câble d'alimentation réseau uniquement de type H 05 VV-F et présentant une section transversale minimale correspondante.

	Raccorde- ment biphasé	Raccorde- ment mono- phasé
Protection par fusible	2 x 16 A	1 x 16 A
Puissance absorbée maximale	6100 W	3 600 W
Section transversale minimale	2,5 mm ²	2,5 mm ²

Tab. 9.2 Protection par fusible et section transversale minimale

- Raccordez le câble d'alimentation au connecteur d'alimentation de l'appareil conformément au schéma de raccordement.
- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.
- Fermez la protection du boîtier du raccordement au secteur.
- Vérifiez que le montage est correct.

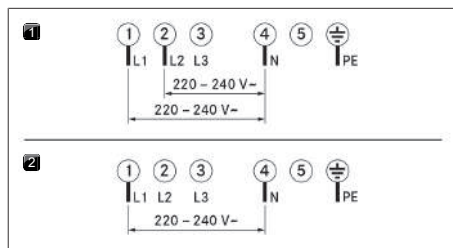


Fig. 9.15 Schémas de raccordement

[1] Schéma de raccordement biphasé, 16 A [2] Schéma de raccordement monophasé, 16 A

9.6.7 Raccordement du BORA multitiroir (optionnel)

Si le BORA X BO est combiné avec un BORA multitiroir, les deux appareils peuvent être interconnectés.

- Raccordez le câble de communication du BORA multitiroir au connecteur RJ145 de l'appareil.

9.6.8 Repositionner l'unité de commande

- Veiller à obtenir une distance égale de 4 mm entre l'unité de commande et la porte.
- Pour ce faire, tournez les vis de réglage à l'avant du dessus du boîtier.

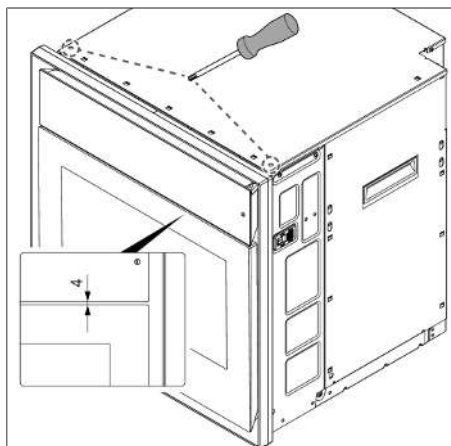


Fig. 9.16 Régler la distance entre l'unité de commande et la porte

9.6.9 Installer et fixer l'appareil

i Le joint de la chambre de cuisson ne doit pas être démonté mais seulement rabattu contre le coin supérieur.

- Faites glisser l'appareil dans le logement d'encastrement jusqu'à la position souhaitée.
- Assurez-vous que les tuyaux d'eau et le câble d'alimentation ne sont pas pincés ou endommagés.
- Maintenez une distance minimale de 30 mm entre l'arrière de l'appareil et les composants adjacents.
- Alignez l'appareil au milieu.
- Ouvrez la porte.
- Rabattez les coins du joint de la chambre de cuisson vers le haut, à gauche et à droite, de manière à rendre la vis de fixation accessible.
- Veillez à ne pas trop desserrer le joint de la chambre de cuisson.

En tournant la vis de fixation (clé à six pans 4 mm), la cale de verrouillage s'étend sur le côté correspondant et appuie sur la plaque de verrouillage.

- Serrez les vis de fixation alternativement.
- Repositionnez avec précaution les coins du joint de la chambre de cuisson.
- Vérifiez que le joint de la chambre de cuisson est placé correctement.
- Vérifiez que le montage de l'appareil est correct.

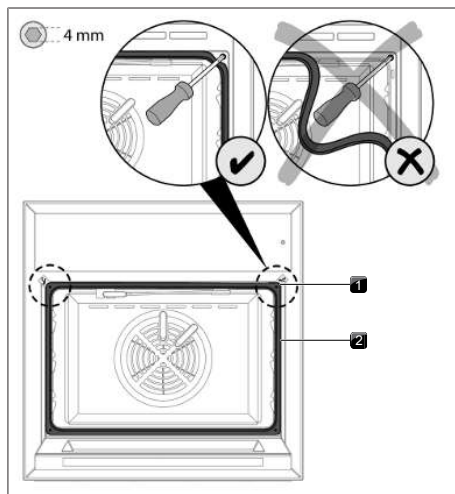


Fig. 9.17 Fixer l'appareil

- [1] Coin rabattable, en-dessous : vis de fixation [2] Joint de la chambre de cuisson

9.6.10 Insérer le filtre à odeurs

- Sortez le nouveau filtre à odeurs de son emballage.
- Appuyez sur « Entretien » .
- Appuyez sur « Changement de filtre » .
- Procédez comme indiqué sous le bouton « Instructions ».

9.7 Aération

- i** Il est impossible de réaliser une installation sans ouvertures de retour de flux dans le socle et le panneau décoratif, ainsi que sans une ouverture de ventilation continue de $\geq 160 \text{ cm}^2$.

- Prévoyez des ouvertures de retour de flux dans le socle et dans le panneau décoratif de l'armoire.

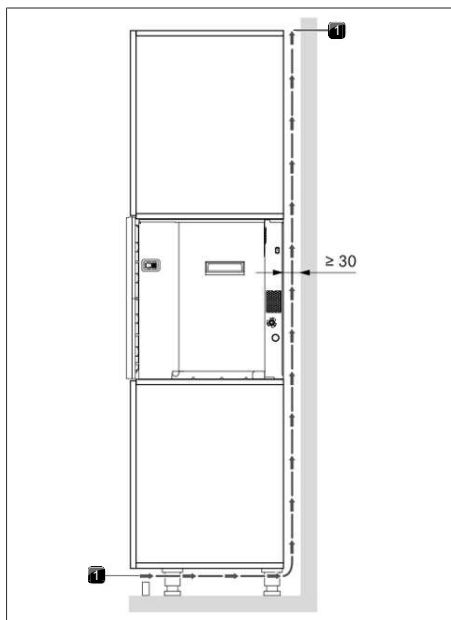


Fig. 9.18 Aération

- [1] Ouverture de retour de flux $\geq 160 \text{ cm}^2$

9.8 Première mise en service

Lors de la première mise en marche de l'appareil, les réglages suivants peuvent être effectués :

- Choisir la langue
- Activer le Wi-fi
- Définir la date et l'heure (format de l'heure)
- Réglages de l'eau (degré de dureté)
- Choisir les préférences alimentaires

Les paramètres peuvent être modifiés ultérieurement.

- Insérez le filtre d'évacuation avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à jour, si besoin, le logiciel.

Dans de rares cas, des résidus de fabrication peuvent se trouver dans le compartiment de cuisson.

- Nettoyez la chambre de cuisson à la main ou avec un programme de nettoyage sans cartouche de nettoyage.

- i** Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, une légère fumée et une odeur peuvent se dégager.

9.9 Remise à l'utilisateur

Si le montage est raccordé :

- Expliquez les fonctions principales à l'utilisateur.
- Informez l'utilisateur sur tous les aspects relatifs à la sécurité de l'utilisation et de la manipulation.
- Remettez à l'utilisateur les accessoires et la notice d'utilisation et de montage pour qu'il la conserve en lieu sûr.

10 Mise à l'arrêt, démontage et élimination

- Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").
- Tenez compte des instructions et documents fournis.

10.1 Mise à l'arrêt

La mise à l'arrêt signifie la mise à l'arrêt finale et le démontage. Après la mise à l'arrêt, l'appareil peut être installé dans d'autres meubles, vendu à un particulier ou mis au rebut.

- i** Le débranchement et la fin du raccordement à l'électricité ne doivent être effectués que par un personnel agréé.

- Pour mettre l'appareil à l'arrêt, éteignez-le (voir notice d'utilisation).
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

10.2 Démontage

Le retrait nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et ait été débranché de l'alimentation électrique.

- Fermez le robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau douce.
- Desserrez les deux vis de fixation en haut à gauche et en haut à droite derrière le joint de la chambre de cuisson.
- Déplacez légèrement l'appareil vers la gauche et vers la droite pour remettre les cales de verrouillage en place.
- Retirez les autres accessoires.
- Mettez au rebut l'ancien appareil et les accessoires contaminés comme décrit dans « Mise au rebut écoresponsable ».

10.3 Mise au rebut écoresponsable

10.3.1 Mise au rebut de l'emballage de transport

- i** L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des facteurs écologiques et sont recyclables.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser les matières premières et de réduire la quantité de déchets. Votre revendeur reprendra l'emballage.

- Remettez l'emballage à votre revendeur spécialisé ou
- Mettez l'emballage au rebut en tenant compte des réglementations locales.

10.3.2 Mise au rebut des accessoires

Mettez au rebut les accessoires inutiles ou usagés (filtre à charbon actif, ...) en tenant compte des réglementations régionales.

10.3.3 Mise au rebut des appareils usagés



Les appareils électriques marqués de ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée d'utilisation. Ils doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipement électriques ou électroniques. Les administrations communales ou municipales peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également des substances nocives qui étaient nécessaires à leur fonctionnement et à leur sécurité. Mis au rebut avec les déchets résiduels ou mal traités, ils peuvent nuire à la santé et à l'environnement.

- Ne mettez jamais votre appareil au rebut avec les ordures ménagères.
- Apportez l'appareil usagé à un point de collecte régional pour le retour et le recyclage des composants électriques et électroniques, et d'autres matériaux.

11 Garantie, service technique, pièces de rechange et accessoires

► Respectez tous les avertissements et remarques de sécurité (voir "2 Sécurité").

11.1 Garantie fournisseur de BORA

BORA propose une garantie fabricant de 2 ans à ses clients pour ses produits. Cette garantie s'ajoute au droit légal de réclamation pour défaut proposé par les revendeurs de nos produits.

La garantie du fabricant s'applique BORA aux produits mentionnés par un distributeur BORA ou par un BORA au sein de l'Union européenne (à l'exclusion des territoires d'outre-mer) de la Suisse, du Liechtenstein, d'Ukraine, de Russie, de Norvège, de Serbie, d'Israël, du Royaume-Uni, d'Islande, d'Inde, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, à l'exception des produits BORA comme articles universels ou accessoires :

- BORA X BO four à vapeur

La garantie fabricant débute au moment de l'obtention du produit BORA et est valide pour une durée de 2 ans. Il est possible de prolonger la garantie fabricant de 3 ans en s'enregistrant sur www.mybora.com.

La garantie fabricant implique un montage approprié (conforme aux mesures indiquées dans le manuel d'agencement BORA et le mode d'emploi de l'appareil valides au moment du montage) des produits BORA par un représentant BORA agréé. Le client final est tenu d'observer les indications et informations du mode d'emploi pendant l'utilisation de l'appareil.

Si la garantie du fabricant est invoquée, le défaut doit être signalé directement à BORA et une preuve d'achat doit être fournie. Une preuve d'achat peut également être fournie via un enregistrement sur le portail bora.com/registration.

BORA garantit que tous les produits BORA sont exempts de défauts matériels et de production. Le défaut doit être présent au moment de la remise du produit au client. L'invocation d'une garantie n'interrompt pas son terme et ne le recommence pas à zéro.

BORA entreprendra les mesures nécessaires pour résoudre le problème d'un produit BORA par une réparation ou un échange, selon sa propre appréciation. Tous les coûts associés à la résolution du problème dans le cadre de l'application de la garantie fabricant sont pris en charge par BORA.

Sont expressément exclus de la garantie fournisseur de BORA :

- les produits qui n'ont pas été acquis auprès d'un distributeur BORA agréé ou formé par BORA ;
- les dommages résultant de la non-observation des instructions d'utilisation, y compris pour le nettoyage et l'entretien du produit. utilisation non conforme ;
- les dommages causés par une usure normale ;
- les dommages résultant d'influences extérieures (dégâts résultant du transport, montage et démontage incorrects, pénétration d'eau, dommages élémentaires, résultant de la foudre, etc.) ;
- les dommages résultant de réparations par l'utilisateur, de réparations ou de tentatives de réparations ; BORA par du personnel non autorisé par Kurzform BORA ou par une entreprise non autorisée par Kurzform
- les dommages résultant de l'eau ou de la saletés dus à l'absence de couvercle ou d'autres éléments ;
- les dommages causés par l'ajout d'eau dans le compartiment de cuisson ;
- les dommages causés par l'extension du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux usées sans agrément pour l'eau potable ou de câbles non spécifiés à l'aide d'un adaptateur ;
- les dommages sur les cadres en plastique, les composants en verre, les composants métalliques (avec ou sans revêtement), l'écran tactile, les pièces d'usure en plastique et autres ;
- les dégâts dus aux fluctuations de tension électrique ;
- les dommages indirects et réclamations de dédommagement portant sur le défaut concerné ;

Les droits juridiques, en particulier relatifs aux vices matériels ou à la responsabilité du fabricant vis-à-vis des produits, ne sont pas restreints par la garantie et peuvent être utilisés gratuitement.

En cas de défaut non couvert par la garantie fabricant, le client peut solliciter le service technique de BORA. Les frais qui en résultent ne seront pas pris en charge par BORA.

Les présentes conditions de garantie sont soumises au droit en vigueur dans la République fédérale d'Allemagne.

Pour nous contacter :

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

- Tél. : 00800 7890 0987

du lundi au jeudi de 08h00 à 18h00 et le vendredi de 08h00 à 17h00

- E-mail : support@bora.com

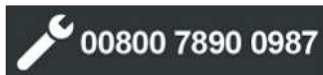
11.1.1 Extension de garantie

Inscrivez-vous sur www.bora.com/registration pour prolonger la garantie.

11.2 Service

BORA Service :

Voir au dos de des instructions.



► En cas de panne ou de problème que vous n'êtes pas en mesure de résoudre par vous-même, contactez votre distributeur BORA ou le Équipe BORA Service. Le Équipe BORA Service a besoin de connaître le type et le numéro de fabrication (numéro FD) de votre appareil.

Vous pouvez trouver à la fois des informations sur l'étiquette signalétique de l'insert de garantie, et dans le menu principal « Paramètres » sous « Système et mises à jour ».

11.3 Pièces de rechange

- En cas de réparation, utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.
- Les réparations doivent uniquement être entreprises par l'équipe BORA Service.

i Les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre distributeur BORA, sur le site d'assistance en ligne BORA, à l'adresse www.bora.com/service, ou au numéro d'assistance fourni.

11.4 Accessoires

- X BO cartouche de nettoyage (6 pièces) XBORK/6
- X BO cartouche de nettoyage (12 pièces) XBORK/12
- X BO filtre à odeurs XBOGF
- Pack X BO Care avec extension de garantie XBOCARE
- X BO plat de cuisson en acier inoxydable perforé XBOGBG
- X BO grille de cuisson et gril XBOBGR
- X BO plaque universelle XBOUB
- X BO plaque universelle profonde XBOUBT
- X BO plaque de cuisson et gril XBOBGP
- X BO plaque Airfry XBOAFB
- X BO cadre d'écartement XBORS
- Pelle à pizza KWPZZ

12 Fiche technique

Informations relatives au produit conformes au règlement délégué (UE) n° 65/2014 et au règlement (UE) n° 66/2014.

Fabricant		BORA	
Référence modèle		X BO	
Type de four		Four à vapeur	
Nombre de chambres de cuisson		1	
Source de chaleur par chambre de cuisson		Tension	
	Symbole	Valeur	Unité
Dimensions de l'appareil	M	47,0	kg
Volume par chambre de cuisson	V	53	l
Consommation d'énergie			
Consommation énergétique en mode conventionnel	EC _{electric cavity}	*	kWh/Cycle
Consommation énergétique en mode recyclage d'air	EC _{electric cavity}	0,68	kWh/Cycle
Indice d'efficacité énergétique par chambre de cuisson	EEl _{cavity}	94,8	–
Classe d'efficacité énergétique	–	A	–

Tab. 12.1 Marquage consommation énergétique

* Non applicable pour ce produit.

13 Informations pour les instituts de contrôle

Norme du produit	Température	Humidité	Temps/Température à cœur	Supports de cuisson	Niveau du four
Brocoli	98 °C	100 %	9 min	Plat de cuisson en acier inoxydable perforé	au milieu
Petits pois surgelés	100 °C	100 %	85 °C	Plat de cuisson en acier inoxydable perforé	au milieu

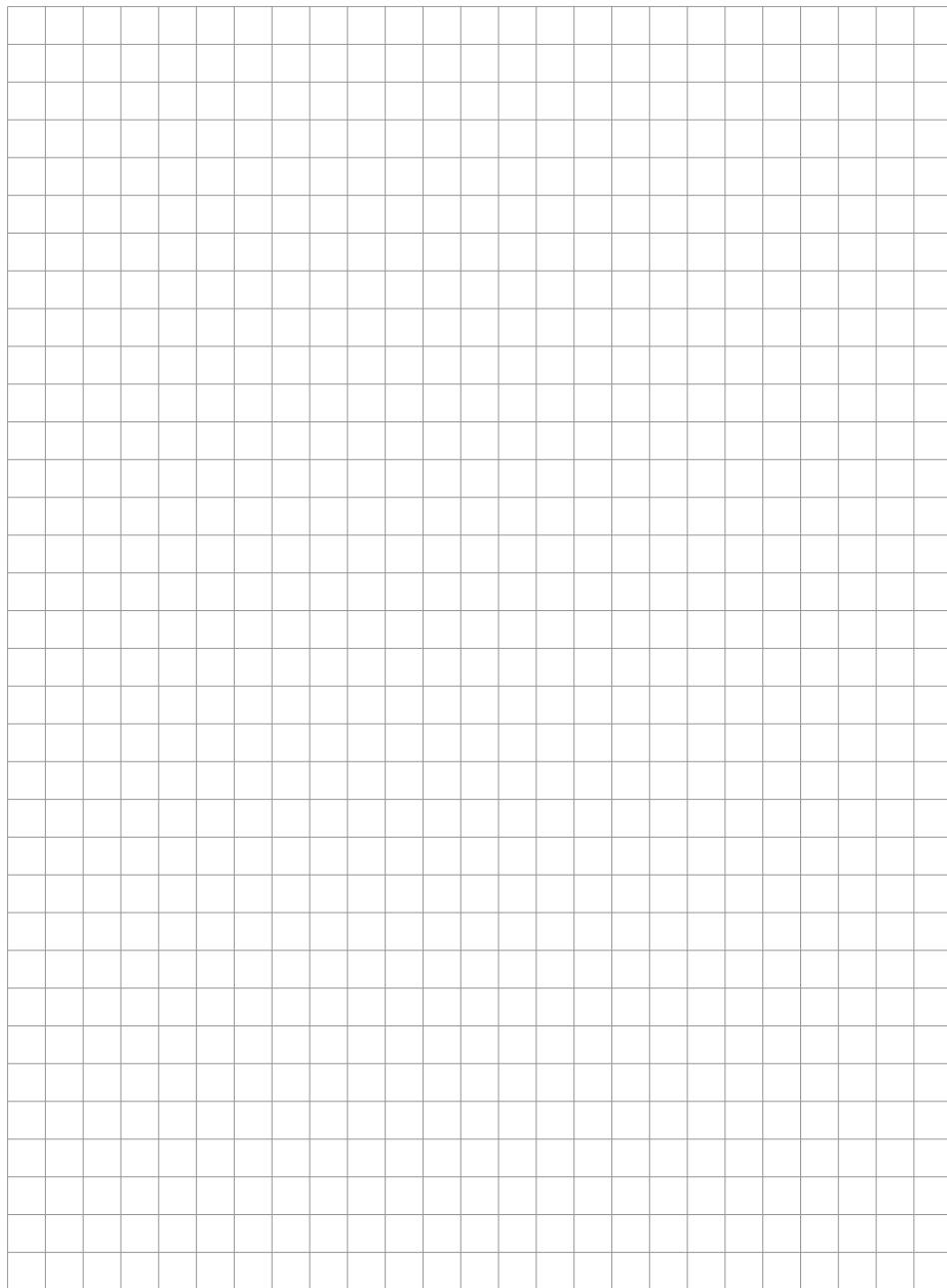
Tab. 13.1 Aliments testés selon la norme EN 60350-1

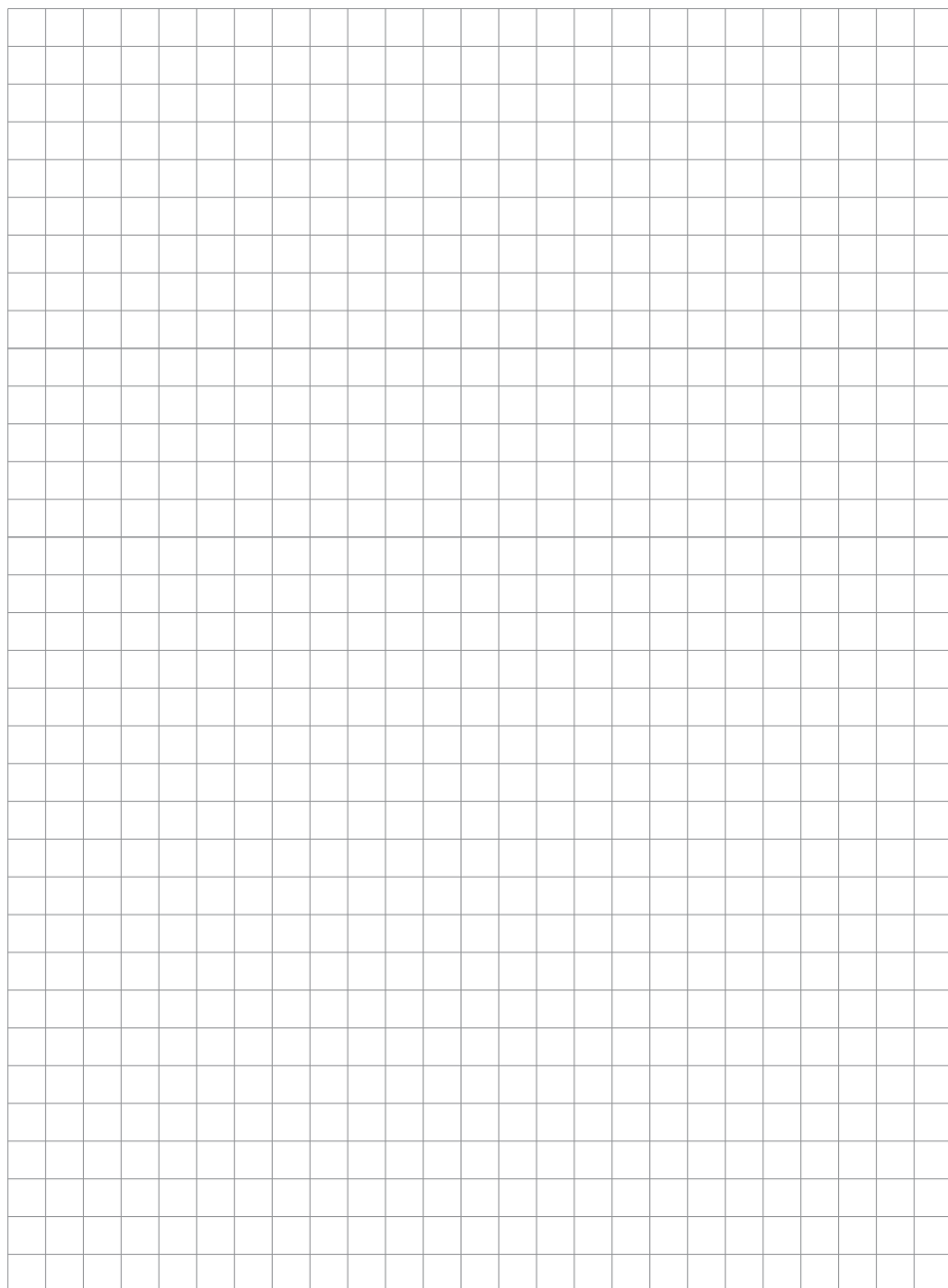
Norme du produit	Température	Humidité	Temps/Température à cœur	Supports de cuisson	Niveau du four
Tarte aux pommes (charge partielle)	150 °C	40 %	90 °C	Grille de cuisson et gril	au milieu
Tarte aux pommes (pleine charge)	160 °C	40 %	90 °C	Grille de cuisson et gril	Milieu et bas
Biscuits	150 °C	20 %	35 min	Grille de cuisson et gril	au milieu
Petits gâteaux (pleine charge)	150 °C	0 %	25 min	Plaque universelle/ plaque universelle profonde	au milieu
Sablés	150 °C	20 %	20 min	Plaque universelle	au milieu

Tab. 13.2 Aliments testés selon la norme EN 50304/EN 60350-1

* Toutes les durées indiquées ne comprennent pas le temps de préchauffage.

Notes





**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

**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

**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

**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

