

ES Instrucciones de uso y montaje XBO



Índice

1	Generalidades	4	5.8.9	Cuidados.....	23
1.1	Validez.....	4	5.8.10	Ajustes.....	24
1.2	Responsabilidad.....	4	5.9	Cooldown.....	24
1.3	Conformidad del producto.....	4	5.10	Usar un termómetro para alimentos.....	24
1.4	Representación de la información.....	4	5.11	Personalizar el menú.....	24
2	Seguridad	6	5.12	Actualización del software del aparato.....	24
2.1	Uso previsto.....	6	5.13	Activar/desactivar el modo demo.....	24
2.2	Personas con facultades limitadas.....	6	6	Limpieza y cuidados	25
2.3	Indicaciones generales de seguridad.....	6	6.1	Limpieza del espacio de cocción.....	25
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje.....	9	6.1.1	Limpieza a mano.....	25
2.4.1	Indicaciones de seguridad especiales para la toma de agua.....	10	6.1.2	Programas de cuidados.....	25
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo.....	10	6.1.3	X BO cartucho de limpieza.....	26
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados.....	13	6.2	Limpiar el termómetro para alimentos.....	26
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto.....	14	6.3	Limpiar el panel frontal del aparato.....	26
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación.....	15	6.4	Limpiar el recipiente.....	26
3	Datos técnicos	16	6.5	Limpiar el colador de desagüe.....	26
3.1	X BO horno de vapor.....	16	6.6	Limpiar la junta del espacio de cocción.....	27
3.1.1	Medidas del aparato.....	16	6.7	X BO filtro de olores.....	27
4	Descripción del aparato	17	6.7.1	Cambio del filtro.....	27
4.1	Cómo funciona.....	17	7	Solución de averías	28
4.2	Estructura.....	17	8	Montaje	29
4.3	Pantalla táctil.....	18	8.1	Instrucciones de montaje.....	29
4.3.1	Símbolos generales.....	18	8.1.1	Armario empotrado.....	29
4.4	Apertura de la puerta.....	18	8.1.2	Toma de agua.....	29
4.5	Termómetro para alimentos.....	18	8.1.3	Conexión de desagüe.....	29
4.6	Recipiente.....	19	8.2	Volumen de suministro.....	29
4.7	Modo demo.....	19	8.3	Herramientas y medios auxiliares.....	30
5	Funciones y uso	20	8.4	Medidas de montaje.....	30
5.1	Encender/apagar el aparato.....	20	8.5	X BO espaciador del marco.....	30
5.2	Abrir/Cerrar la puerta.....	20	8.5.1	Desmontar el espaciador del marco.....	32
5.3	Usar la bandeja.....	20	8.5.2	Montar el espaciador del marco adicional.....	32
5.4	Manejo de la pantalla táctil.....	20	8.6	Montaje	32
5.4.1	Principio de manejo.....	21	8.6.1	Colocar las placas de cierre del módulo.....	32
5.5	Información, sugerencias e instrucciones.....	21	8.6.2	Conexiones de aparatos.....	33
5.6	Funciones estándar.....	21	8.6.3	Drenaje del agua.....	33
5.7	Funciones globales.....	21	8.6.4	Conexión de agua dulce y de desagüe.....	33
5.8	Menú principal.....	22	8.6.5	Toma de corriente.....	34
5.8.1	Manual.....	22	8.6.6	Conexión del BORA multicajón (opcional).....	35
5.8.2	Preajustes.....	22	8.6.7	Orientación de la unidad de mando.....	35
5.8.3	Automático.....	22	8.6.8	Colocar y fijar el aparato.....	35
5.8.4	Primeros pasos.....	23	8.6.9	Insertar el filtro de olores.....	35
5.8.5	Especial.....	23	8.7	Ventilación.....	35
5.8.6	Favoritos.....	23	8.8	Primera puesta en servicio.....	36
5.8.7	Clásico.....	23	8.9	Traspaso al usuario.....	36
5.8.8	Multicajón.....	23	9	Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación	36
			9.1	Puesta fuera de servicio.....	36
			9.2	Desmontaje.....	36

9.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente	37
9.3.1	Eliminación del embalaje de transporte.....	37
9.3.2	Eliminación de accesorios	37
9.3.3	Eliminación del aparato antiguo.....	37
10	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	37
10.1	Garantía del fabricante BORA	37
10.1.1	Garantía extendida	38
10.2	Servicio.....	38
10.3	Piezas de repuesto.....	38
10.4	Accesorios.....	38
11	Ficha técnica del producto	39
12	Información de las pruebas	40

1 Generalidades

Este manual y el resto de documentos incluidos en el suministro contienen indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

► Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

Guardé este manual en un sitio seguro y, dado el caso, entréguelo a un posible usuario futuro.

1.1 Validez

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles.

1.2 Responsabilidad

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH –en lo sucesivo, llamadas BORA– no se hacen responsables de los daños causados por negligencia o inobservancia de los documentos incluidos en el volumen de suministro.

Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

1.3 Conformidad del producto

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:

- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

Por la presente, BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que el equipo de radio tipo X BO cumple con la Directiva 2014/53/UE.

El aparato admite las siguientes bandas de frecuencia:

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

	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)

En estos países, si se usa una red wifi de 5 GHz, solo puede utilizarse en interiores.

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas del Reino Unido:

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

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet:

<https://www.bora.com>

1.4 Representación de la información

En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato». Todas las medidas se indican en milímetros.

Instrucciones operativas

► Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado.

Enumeraciones

- Enumeración 1
- Enumeración 2

Puntos de información

 Una información le indica alguna particularidad que es absolutamente necesario tener en cuenta.

Instrucciones de seguridad y advertencias

PELIGRO

Tipo y origen del peligro

Consecuencias por inobservancia

► Medidas a tomar

Donde:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre un riesgo alto de lesiones.
- La palabra indica la gravedad del peligro.

Símbolo de advertencia	Palabra de señalización	Riesgo
	Peligro	Indica una situación de peligro inmediata que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Advertencia	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Cuidado	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o de menor importancia.
	Nota	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.

Tab. 1.1 Significado de los símbolos de advertencia y las palabras de señalización

2 Seguridad

El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del aparato, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.

i El aparato solo puede usarse en espacios a prueba de heladas.

Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso comercial (gastronómico)
- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado

Un uso distinto al descrito o un uso que exceda el aquí descrito se considerará uso indebido.

i BORA no se hace responsable de los posibles daños provocados por un montaje defectuoso, un uso indebido o un manejo incorrecto.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato siempre que sean supervisados o que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros derivados de ello. No permita a los niños jugar con el aparato.

- ▶ Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten el aparato o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No guarde ningún objeto que pudiera interesar a los niños en lugares de almacenaje sobre el aparato, ni en el espacio de cocción. Ello llevaría a los niños a trepar por el aparato (con la puerta abierta).

i Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone. Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

2.3 Indicaciones generales de seguridad

⚠ PELIGRO

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

Los elementos del embalaje (como plásticos, porexpán, etc.) pueden suponer un peligro de muerte para los niños.

- ▶ Guarde los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche inmediatamente el embalaje de la forma correcta.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos (p. ej., un cristal dañado), especialmente en la zona de la unidad de mando, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica. Además, una superficie dañada puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas, desconecte inmediatamente el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

PELIGRO

Peligro de lesiones por sobrecarga de la puerta abierta

La capacidad de carga máxima de la puerta abierta es de 22,5 kg.

- ▶ Evite que los niños se pongan de pie, se sienten o se cuelguen de la puerta abierta.
- ▶ No se ponga de pie, se siente ni se apoye en la puerta abierta.
- ▶ No coloque objetos pesados en la puerta abierta.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones o de deterioro del aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Emplee únicamente componentes originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato

Los daños mecánicos (p. ej., rotura, deformación, aflojamiento de la conexión adhesiva, etc.) en el aparato, los cables o los accesorios pueden provocar lesiones.

- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

CUIDADO

Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato

La caída de componentes del aparato puede causar lesiones.

- ▶ Por su seguridad, deposite junto a los aparatos los componentes desmontados.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.

CUIDADO

Peligro de lesiones por sobrecarga

Al transportar y montar los aparatos, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ En caso dado se deberá transportar y montar el aparato entre dos personas.
- ▶ Si es necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños y lesiones.

CUIDADO

Deterioro por un uso inadecuado

Las superficies de los aparatos no deben utilizarse como encimera ni para depositar objetos. Los aparatos pueden resultar dañados por ello (especialmente debido a objetos duros o puntiagudos).

- ▶ No use los aparatos como encimera ni superficie para depositar objetos.
- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

NOTA

Daños en el aparato debido a un sensor de temperatura cubierto

Si el sensor de temperatura de la cámara de cocción está cubierto y, por tanto, bloqueado, por ejemplo, porque los alimentos se han introducido a una altura demasiado elevada, el aparato puede sufrir daños por sobrecalentamiento.

- ▶ Asegúrese de que el sensor de la cámara de cocción esté libre y no quede cubierto.
- ▶ Asegúrese de que el sensor de la cámara de cocción esté limpio y respete los intervalos de limpieza indicados.

NOTA

Averías y fallos

En caso de averías o de un manejo incorrecto se emitirán avisos de error.

- ▶ En caso de avería o fallo, consulte las indicaciones mostradas en la pantalla del aparato y en el capítulo «Solución de averías».
- ▶ Si la avería o el fallo no aparece entre los descritos, desconecte el aparato y póngase en contacto con el BORA Service.

NOTA

Daños en el aparato debidos a las mascotas

Las mascotas pueden dañar el aparato o sufrir lesiones ellas mismas.

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

PELIGRO

Peligro de lesiones por un montaje incorrecto

Por incumplimiento de las instrucciones de montaje se pueden producir lesiones.

- ▶ La instalación y el montaje del aparato deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

Una conexión defectuosa del aparato a la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a la red mediante un embornado estable.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente.
- ▶ Asegúrese de que se prevea un dispositivo que permita una desconexión de la red con una apertura entre contactos de al menos 3 mm en todos los polos (disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección).

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no quede aprisionado o dañado.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ No monte nunca ni conecte un aparato dañado.
- ▶ No ponga en funcionamiento aparatos dañados.

NOTA

Daños en el aparato por una conexión eléctrica incorrecta

La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada si este se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente.

- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Asegúrese de que se cumple esta medida de seguridad básica. El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.
- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos.

2.4.1 Indicaciones de seguridad especiales para la toma de agua

ADVERTENCIA

Peligro para la salud por agua contaminada

El uso de agua contaminada puede poner en peligro la salud.

- ▶ Acople el aparato a la toma de agua potable.
- ▶ Tenga en cuenta que la calidad del agua deberá cumplir las exigencias de la normativa sobre agua potable del país correspondiente.
- ▶ Solo personal experto que conozca y cumpla las regulaciones locales deberá realizar la conexión a la toma de agua.

CUIDADO

Daños causados por el agua en caso de suciedad

La suciedad en la tubería de agua puede depositarse en la válvula del aparato. Si ello provoca una avería en la válvula, es posible que haya escapes de agua.

- ▶ Lave las tuberías de agua antes de conectar el aparato o si se ha trabajado en las mismas.

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

PELIGRO

Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca deje sin supervisión el aparato si se está utilizando con aceite o grasa.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

PELIGRO

Peligro de incendio por secado excesivo

Si la comida se reseca en exceso, existe peligro de incendio.

- ▶ Nunca deje sin vigilar el aparato si va a secar o deshidratar hierbas, pan, setas, etc.
- ▶ Si se produce humo, deje cerrado el aparato e interrumpa el suministro de corriente.
- ▶ Abra la puerta solo una vez que se haya aspirado el humo.

PELIGRO

Peligro de quemaduras o explosión por líquidos inflamables

Los líquidos inflamables (vapores de alcohol) pueden arder o explotar dentro del espacio de cocción caliente y provocar lesiones graves.

- ▶ Nunca prepare comidas con cantidades grandes de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- ▶ Utilice solamente cantidades pequeñas de bebidas de alta graduación.
- ▶ No rocíe líquidos inflamables (p. ej., bebidas espirituosas) sobre los alimentos calientes.

PELIGRO

Peligro de quemaduras o explosión por latas de conserva cerradas

Si las latas de conserva se calientan cerradas, se genera un exceso de presión que puede hacer que estas exploten y causen lesiones graves.

- ▶ No caliente latas de conserva cerradas.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras debido a la alta temperatura del alimento

Al introducir o sacar las bandejas, se puede derramar alimento. El contacto con el alimento caliente puede provocar quemaduras graves.

- ▶ Introduzca o saque las bandejas con cuidado de que no se derrame el alimento caliente.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por fallo de corriente

Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.

- ▶ No toque el aparato mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por superficies calientes

El aparato y las piezas que se pueden tocar (espacio de cocción, puerta, elementos calefactores, termómetro de cocina, accesorios) se calientan mucho durante el funcionamiento. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque las superficies calientes.
- ▶ En caso necesario, utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).
- ▶ Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén continuamente bajo supervisión.

ADVERTENCIA

Peligro de sufrir lesiones por partes móviles del aparato

Al abrir y cerrar la puerta o la unidad de mando, existe peligro de sufrir lesiones.

- ▶ Vigile (especialmente en presencia de niños) que nadie pueda meter los dedos en el aparato cuando se esté moviendo la puerta o la unidad de mando.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de sufrir lesiones con la puerta abierta**

Si la puerta está abierta, existe riesgo de tropiezos y magulladuras.

- ▶ Cierre la puerta tras el uso.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de corrosión**

El material susceptible de oxidarse (como fuentes para servir o cubiertos) puede dar lugar a corrosión dentro del espacio de cocción.

- ▶ Utilice solo accesorios originales en el espacio de cocción.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de lesiones por vapor caliente**

Al abrir la puerta, puede salir vapor caliente si previamente no se aspiró. Según cuál sea la temperatura, el vapor puede no verse. Al abrir, puede gotear agua caliente de la puerta.

- ▶ No se sitúe muy cerca del aparato cuando vaya a abrir la puerta.
- ▶ Abra la puerta con cuidado.
- ▶ Mantenga a los niños alejados cuando esté saliendo vapor.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de lesiones por un uso descuidado del termómetro de cocina**

Se pueden producir heridas al pincharse si se clava el termómetro en el alimento de manera descuidada.

- ▶ Preste atención a la correcta colocación del termómetro de cocina.

NOTA**Daños en el aparato**

Un uso inadecuado puede provocar daños en el aparato.

- ▶ Preste atención a que, durante la cocción, esté siempre colocado el colador de desagüe. Los restos gruesos de comida pueden atrancar el desagüe y la bomba.
- ▶ Nunca cubra la base del espacio de cocción con, p. ej., papel de aluminio o un tapete de protección para el horno.
- ▶ No coloque ningún recipiente de cocción directamente sobre la base del espacio de cocción.
- ▶ No guarde objetos o líquidos combustibles en el espacio de cocción.
- ▶ Mantenga cerrada la puerta durante el funcionamiento, ya que, de lo contrario, el elemento de mando se calentará en exceso.
- ▶ Recoja en un recipiente adecuado la grasa que gotee.
- ▶ Apague el aparato después de su uso.

NOTA

Humedad del aire elevada

En toda operación de cocción o limpieza se libera humedad al aire ambiente.

- ▶ Asegúrese de que haya una entrada suficiente de aire fresco, p. ej., dejando una ventana abierta.
- ▶ Asegure un ambiente normal y agradable (45–60 % de humedad en el aire), p. ej., abriendo puntos de ventilación naturales o activando algún sistema de ventilación de la vivienda.

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

PELIGRO

Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Retire los residuos de aceite y grasa antes de usar el espacio de cocción.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por superficies calientes

El aparato y las piezas que se pueden tocar (espacio de cocción, puerta, elementos calefactores, termómetro de cocina, accesorios) se calientan durante la limpieza. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque las superficies calientes.
- ▶ Deje que se enfríen el aparato y las piezas que se pueden tocar antes y después de la limpieza.
- ▶ Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén continuamente bajo supervisión.

ADVERTENCIA

Peligro de corrosión

Si se pegan restos de comida o líquidos con sal en las paredes de acero inoxidable del espacio de cocción es posible que sufran daños por corrosión.

- ▶ Elimine los restos de comida y líquidos con sal de las paredes de acero inoxidable del espacio de cocción.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por vapor caliente

Al abrir la puerta, puede salir vapor caliente si previamente no se aspiró. Según cuál sea la temperatura, el vapor puede no verse. Al abrir, puede gotear agua caliente de la puerta.

- ▶ No se sitúe muy cerca del aparato cuando vaya a abrir la puerta.
- ▶ Abra la puerta con cuidado.
- ▶ Mantenga a los niños alejados cuando esté saliendo vapor.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por agua caliente y productos de limpieza

Si se abre la puerta durante el programa de limpieza, existe peligro de sufrir quemaduras o irritación ocular.

- ▶ No abra la puerta durante el programa de limpieza.

CUIDADO

Irritación ocular por restos del producto de limpieza

Los posibles restos del producto de limpieza en el espacio de cocción y en el cartucho de limpieza vacío pueden provocar irritaciones al contacto con los ojos.

- ▶ Lávese las manos después de tocar el producto de limpieza o el cartucho de limpieza.

NOTA

Daños en el aparato debidos a la suciedad

La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores. En el peor de los casos, esta puede incluso suponer una fuente de peligro.

- ▶ Limpie periódicamente el aparato.
- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. La entrada de agua en el interior puede provocar daños.
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».
- ▶ No utilice ningún producto limpiador abrasivo o rasquetas de metal afiladas para limpiar el espacio de cocción y las superficies de cristal (puerta y unidad de mando). Ello podría rayar las superficies y estropear el cristal.
- ▶ Utilice únicamente cartuchos de limpieza originales de BORA, ya que los cartuchos de otros fabricantes pueden dañar el aparato irremediamente.

2.7 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

PELIGRO

Peligro de lesiones durante trabajos de reparación

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante los trabajos de reparación.

- ▶ Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características.
- ▶ Los juegos de tubos antiguos de conexión a la instalación de suministro de agua no pueden volver a utilizarse.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por carga residual

Los componentes electrónicos del aparato pueden tener una carga residual y dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.
- ▶ Utilice el adaptador de descarga antes de empezar cualquier trabajo en el aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones o deterioro del aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

PELIGRO

Peligro de lesiones durante el desmontaje

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante el desmontaje.

- ▶ El desmontaje debe ser realizado por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por desconexión incorrecta

Una desconexión incorrecta del aparato de la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión con un medidor homologado.
- ▶ Evite tocar contactos descubiertos de la unidad electrónica, ya que pueden presentar una carga residual.

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por carga residual

Los componentes electrónicos del aparato pueden tener una carga residual y dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.
- ▶ Utilice el adaptador de descarga antes de empezar cualquier trabajo en el aparato.

3 Datos técnicos

3.1 X BO horno de vapor

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380 - 415 V 2N
Tensión de conexión de 1 fase	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz
Consumo de potencia máximo	6100 W
Fusible / Toma de corriente de 2 fases	2 × 16 A
Fusible / Toma de corriente de 1 fase	1 × 16 A
Dimensiones (ancho x altura x profundidad)	598 × 599 × 580 mm
Dimensiones espacio de cocción (ancho x altura x profundidad)	480 × 308 × 405 mm
Volumen espacio de cocción	53 l
Número de alturas	3
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	62 kg
Peso (neto)	47 kg
Material de la superficie	Vidrio y plástico
Rango de regulación de temperatura	30 - 230 °C
Control de potencia	continuo
Longitud de la manguera de suministro de agua	2,5 m
Conexión de la manguera de suministro de agua	3/4" (ancho de llave de agua 30)
Longitud de la manguera de desagüe	2,5 m
Diámetro interior/externo de la manguera de desagüe	19 mm / 27 mm
Material del filtro de olores	Carbón activo con intercambiador de iones
Vida útil máxima del filtro	1 año
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	5 años

Tab. 3.1 Datos técnicos X BO

3.1.1 Medidas del aparato

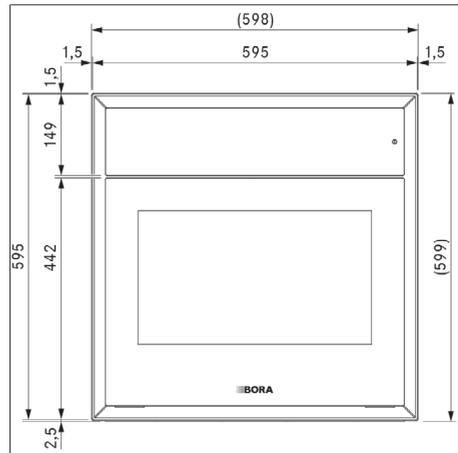


Fig. 3.1 Vista frontal XBO

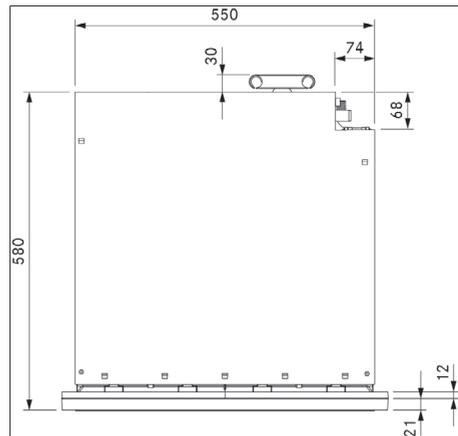


Fig. 3.2 Vista superior XBO

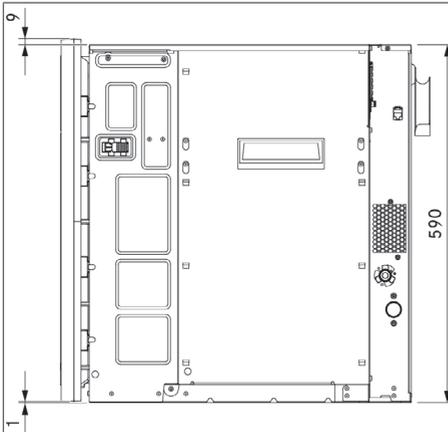


Fig. 3.3 Vista lateral XBO

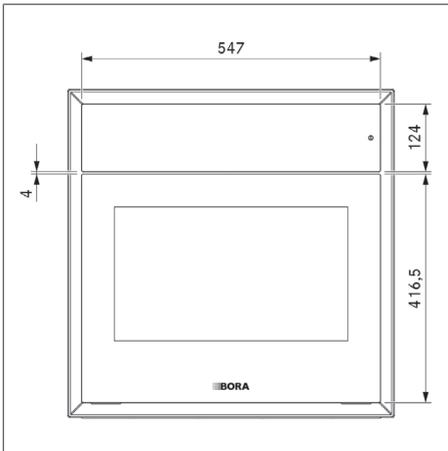


Fig. 3.4 Vista frontal del vidrio XBO

4 Descripción del aparato

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

4.1 Cómo funciona

- Vaporera y horno en un mismo aparato
- Generación de vapor directamente en la cámara de cocción
- Regulación muy rápida

- Los procesos de cocción requieren menos calor en comparación
- El aire caliente circula a gran velocidad
- Proceso de cocción acelerado
- Resultados de cocción óptimos y uniformes
- El filtro de olores de carbón activo garantiza aire fresco

4.2 Estructura

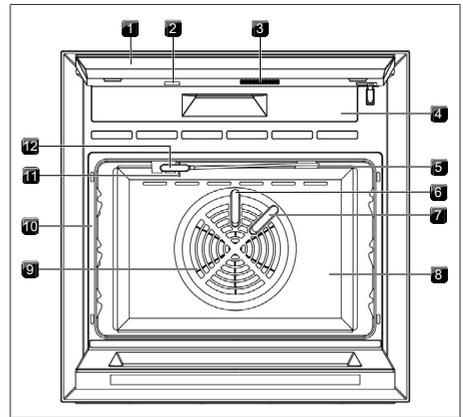


Fig. 4.1 Estructura parte 1

- | | |
|---|--|
| [1] Unidad de mando con pantalla táctil (en horizontal) | [2] Interfaz para USB |
| [3] Altavoz | [4] Trampilla para el cambio del filtro |
| [5] Soporte para cables del termómetro para alimentos | [6] Limpieza de la entrada de agua |
| [7] Generación de vapor de la entrada de agua | [8] Cámara de cocción (totalmente de acero inoxidable) |
| [9] Rodete del ventilador | [10] Junta de la cámara de cocción |
| [11] Sensor de temperatura de la cámara de cocción | [12] Termómetro para alimentos |

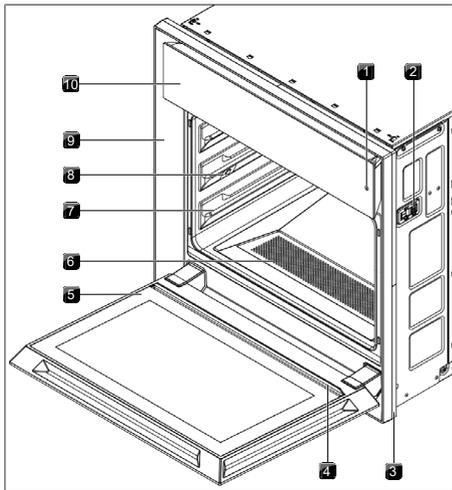


Fig. 4.2 Estructura parte 2

- [1] Tecla táctil Encender/ Apagar [2] Cuña de bloqueo (x2)
 [3] Espaciador del marco [4] Succión de gotas
 [5] Puerta (abierta) [6] Colador de desagüe
 [7] Estantes del horno (3 niveles) [8] Iluminación por LED de la cámara de cocción (3x)
 [9] Marco de encastre [10] Unidad de mando con pantalla táctil (en vertical)

4.3 Pantalla táctil

El aparato se controla a través de una pantalla táctil. Para facilitar el uso, la unidad de mando con la pantalla táctil se puede doblar hacia arriba o hacia abajo sin escalas.

- ▶ Sujete la unidad de mando por los laterales con ambas manos.
- ▶ Doble la unidad de mando hacia arriba o hacia abajo.

- i** Los objetos puntiagudos o afilados pueden rayar la superficie de la pantalla táctil.
- i** No debe entrar agua o suciedad detrás de la pantalla táctil.

4.3.1 Símbolos generales

Símbolo/función	Significado
	Cumple con las directrices nutricionales de BORA
	Acción del usuario requerida
	Añadir función
	Confirmación

Símbolo/función	Significado
	Ir a
	Finalizar
	Inicio de la función
	Función de parada
	Cocinar por tiempo
	Cocinar con el termómetro para alimentos
	No se seleccionó una temperatura interna
	Cambiar a vista de carrusel
	Cambiar a la vista de deslizador
	Interrumpir la aspiración de vapor, abrir la puerta inmediatamente
	Añadir la pulverización de vapor
	No se puede pulverizar vapor
	Ajustes de temperatura
	Ajustes de humedad
	Crear una copia en «Programas propios»
	Programa automático con parámetros de cocción modificados
	Programa preferido
	Programa para alimentos congelados

Tab. 4.1 Símbolos generales

4.4 Apertura de la puerta

BORA Smart Open

Tras activar la preapertura de la puerta, el vapor se aspira de la cámara de cocción. Solo entonces se abre la puerta. (BORA Clear View: no escapa vapor al abrir la puerta). La duración de la aspiración de vapor es regulable (10-20 segundos). La puerta también puede abrirse de forma manual sin aspiración de vapor.

4.5 Termómetro para alimentos

El termómetro de cuatro puntos determina la temperatura interna de los alimentos de forma fiable. Se encuentra en la parte superior del espacio de cocción y está conectado con el aparato por medio de un cable. El termómetro se introduce en el alimento que

se va a cocinar. Los 4 puntos de medición detectan siempre la zona más fría del alimento. Tan pronto como el alimento alcanza la temperatura programada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

4.6 Recipiente

Todos los recipientes pueden utilizarse en todos los niveles de los estantes. Los recipientes necesarios para un programa se especifican como accesorios en los preajustes, consejos profesionales y en los programas especiales.

Bandeja universal

- Material: aluminio recubierto con cerámica de alta firmeza, revestimiento antiadherente exterior libre de PFOA
- Tamaño (ancho x fondo x alto): 469 x 354 x 25 mm
- Capacidad: 3 l

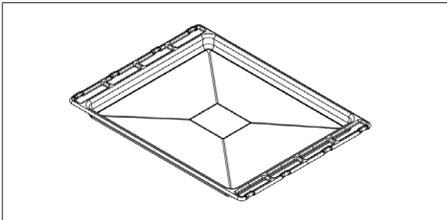


Fig. 4.3 Bandeja universal

Bandeja universal honda

- Material: aluminio recubierto con cerámica de alta firmeza, revestimiento antiadherente exterior libre de PFOA
- Tamaño (ancho x fondo x alto): 469 x 354 x 40 mm
- Capacidad: 4,9 l

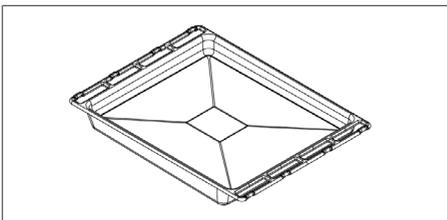


Fig. 4.4 Bandeja universal honda

Recipiente de cocción perforado de acero inoxidable

- Material: acero inoxidable
- Tamaño (ancho x fondo x alto): 469 x 361 x 41,5 mm
- Capacidad: 5,2 l

- Resultados de cocción más uniformes gracias a la circulación de aire y vapor.
- El exceso de grasa o líquido gotea y se recoge con una bandeja universal insertada debajo.
- Apta para la preparación cuidadosa de alimentos de todo tipo.

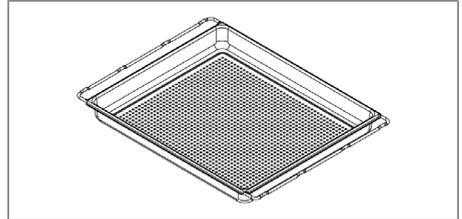


Fig. 4.5 Recipiente de cocción perforado de acero inoxidable

- i** El recipiente de cocción perforado de acero inoxidable no es apto para usarse con alimentos congelados y puede utilizarse, como máximo, a 120 °C.

Rejilla de horno

- Material: acero inoxidable
- Tamaño (ancho x fondo x alto): 469 x 358 x 38,5 mm
- La horquilla de sujeción de la rejilla de horno asegura el alimento para evitar que se caiga (introducción con la horquilla hacia delante).

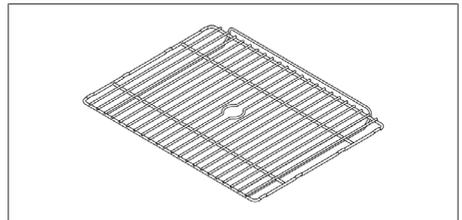


Fig. 4.6 Rejilla de horno

- i** Cuando se utilizan los programas de limpieza, la rejilla de horno sirve de soporte para el cartucho de limpieza.

4.7 Modo demo

Para fines de demostración, se dispone de 3 modos demo con una selección limitada de funciones:

- Sin calor y sin agua
- Sin calor y con agua
- Secuencia de vídeo (no permite ningún manejo)

5 Funciones y uso

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

5.1 Encender/apagar el aparato

La tecla táctil  reacciona al contacto con el dedo. Pulse sobre esta tecla para encender y apagar el aparato.

► Pulsación larga en .

● Tras la desconexión, el aparato se pone primero en modo de reposo y, tras 15 minutos, el software se apaga por completo.

 El colador de desagüe debe estar colocado al encender el aparato. Los restos gruesos de comida pueden atrancar el desagüe y la bomba.

5.2 Abrir/Cerrar la puerta

Abrir puerta

► Toque en 

● La puerta se abre un poco.

► Utilice ambas manos para doblar la puerta preabierta hacia abajo hasta el tope.

 Si la posición de la puerta permanece inalterada durante 10 segundos después de la preapertura, se cierra de nuevo automáticamente.

Cerrar la puerta

Cuando la puerta está completamente abierta:

► Pliegue la puerta hacia arriba con ambas manos hasta que el mecanismo automático cierre la puerta.

Cuando la puerta está preabierta:

► Utilice ambas manos para doblar la puerta preabierta hacia abajo hasta el tope.

► Doble la puerta hacia arriba con ambas manos hasta que el automático cierre la puerta.

 No apriete la puerta preabierta, ya que podría dañar el aparato.

5.3 Usar la bandeja

Insertar o retirar la bandeja

► Coloque la bandeja en los rieles del espacio de cocción de un nivel del horno y empújela hasta que haga tope en la cámara de cocción.

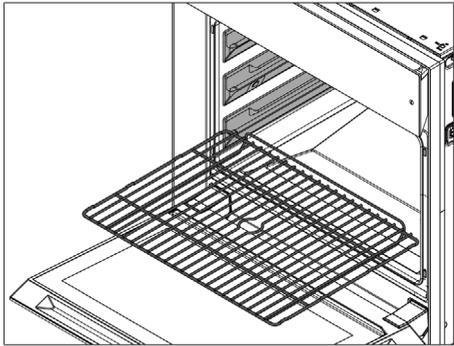


Fig. 5.1 Insertar la bandeja

Las bandejas tienen una protección contra la extracción que impide que se deslicen hacia fuera del espacio de cocción.

► Levante las bandejas para retirarlas.

Usar la bandeja de manera correcta y cuidadosa

► No corte los recipientes con un cuchillo.

► No utilice objetos metálicos o con bordes afilados para girar o remover los alimentos.

► Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico o madera.

Es posible que las bandejas se dilaten al calentarlas (comportamiento térmico). Si el calentamiento es desigual, el metal se dilatará en diferentes grados. Para contrarrestar posibles deformaciones, se pueden adoptar las siguientes medidas:

► Precaliente el X BO sin bandejas.

► Reparta la carga sobre la bandeja de forma homogénea.

► Utilice la bandeja según las instrucciones.

► Para pizzas, pasteles redondos y similares, utilice un molde adecuado y colóquelo sobre la rejilla de horno.

► Evite poner alimentos fríos o agua directamente sobre la bandeja caliente.

► Utilice la bandeja universal para asar/freír.

5.4 Manejo de la pantalla táctil

La pantalla táctil responde al contacto con el dedo. Reconoce diferentes comandos táctiles:

Comando táctil	Contacto	Duración
Toque	Contacto breve	0,5 s
Pulsación larga	Contacto más largo	1 – 8 s

Comando táctil	Contacto	Duración
Deslizar	Deslizamiento sobre la pantalla (vertical + horizontal)	0,1 – 8 s
Carrusel de dígitos	Deslizamiento vertical sobre el carrusel de dígitos (hasta que el valor deseado esté en el centro)	

Tab. 5.1 Comandos táctiles

- ▶ Toque la pantalla táctil solo con los dedos.
- ▶ Mantenga limpios y secos los dedos para manejar el control.
- ▶ Cuando lo maneje, asegúrese de no estar apoyando también sobre la pantalla táctil la palma de la mano.
- ▶ Al pulsar las zonas de toque procure que la superficie de contacto sea lo más pequeña posible.

Una barra de desplazamiento en la parte inferior de la pantalla muestra el área actualmente visible en el menú.

- ▶ Deslice a la izquierda o a la derecha de la pantalla para mostrar otras áreas del menú.

5.4.1 Principio de manejo

Uso	Instrucción
Toque	Seleccione la función, el botón o la opción de menú
Pulsación larga	Active las opciones adicionales
Deslizar	Establecer el valor, navegación

Tab. 5.2 Principio de manejo

5.5 Información, sugerencias e instrucciones

-  En la opción de menú «Primeros pasos», unos útiles vídeos muestran el funcionamiento y el uso del horno de vapor X BO.

Información y consejos

Los programas ofrecen indicaciones prácticas y consejos:

- ▶ Toque en  en los preajustes
- ▶ Toque en el botón «Info» de los programas especiales
- ▶ Toque en el botón «Consejo profesional» de los programas automáticos

Instrucciones

Mediante el botón «Instrucciones» se explican determinados pasos a través de una animación (p. ej., la colocación del BORA cartucho de limpieza).

Mensajes de estado

Se muestran en la parte superior de la pantalla.

- ▶ Observe los mensajes de estado.

5.6 Funciones estándar

Las funciones estándar están disponibles en cada nivel de menú y se muestran en el borde de la pantalla.

Símbolo/función	Significado	
	Un nivel de menú atrás	Se muestra el menú superior
	Menú principal	Se muestra el menú principal
	Abrir puerta	La puerta se abre automáticamente
	Iluminación de la cámara de cocción	Se enciende/apaga la iluminación de la cámara de cocción
Hora	Horas:Minutos	

Tab. 5.3 Funciones estándar

5.7 Funciones globales

Las funciones globales pueden usarse en cualquier momento.

Símbolo/función	Significado	
	Temporizador de tiempo corto	Cuenta atrás en segundos exactos, señal acústica y óptica una vez transcurrido el tiempo; a continuación, el tiempo sigue contando en números negativos
	Alarma	Señal acústica en la hora determinada; a continuación, el tiempo sigue contando en números negativos
	Búsqueda	Búsqueda con texto libre y sugerencias
	Mensaje	Información para otras personas, la pantalla muestra el mensaje (por ejemplo, no finalizar el proceso de cocción)
	Bloqueo del mando	Impide que se accione el aparato de forma accidental o sin permiso
	Bloqueo para limpieza	La pantalla se bloquea durante 10 segundos.

Tab. 5.4 Funciones globales

Utilizar funciones globales

- ▶ Deslice hacia abajo desde la parte superior de la pantalla.

Cerrar funciones globales

- ▶ Deslice hacia arriba.

5.8 Menú principal

Se accede a los distintos tipos de funciones y a los ajustes a través del menú principal. En ocasiones, debajo de las opciones de menú se muestran otras opciones de selección o se pueden realizar ajustes.

Símbolo/función	Significado
 Manual	Cocción manual
 Automático	Programas automáticos
 Primeros pasos	Introducción al funcionamiento (puede ocultarse en «Ajustes»)
 Especial	Otros programas útiles
 Favoritos	Programas automáticos preferidos
 Clásico	Cocción clásica
 Multicajón	Control del BORA multicajón (solo funciona con el multicajón conectado)
 Cuidados	Programas de cuidados y cambio de filtros
 Ajustes	Ajustes del aparato
 Conceptos básicos	Programas automáticos simples (solo funciona en modo de huésped, véase el menú «Ajustes»)

Tab. 5.5 Menú principal

5.8.1 Manual

La humedad y la temperatura deseadas, así como el tiempo de cocción pueden ajustarse con precisión desde dos vistas posibles (deslizador o carrusel). La pulverización de vapor manual y opcional también puede activarse individualmente.

Los ajustes de temperatura que se refieren a funciones convencionales del horno (por ejemplo, calor superior e inferior, asar) y de los que no dispone el aparato, se pueden ajustar según la siguiente regla general:

Rango de temperaturas de los hornos convencionales	Ajuste Cocción manual
120 °C – 140 °C	5 °C menos
140 °C – 160 °C	10 °C menos
160 °C – 180 °C	15 °C menos
180 °C – 230 °C	20 °C menos

Tab. 5.6 Tabla de conversión

5.8.2 Preajustes

En las opciones de menú «Manual» y «Clásico» se guardan preajustes con parámetros de cocción preconfigurados que pueden modificarse manualmente en caso necesario.

Hay diversos preajustes disponibles, por ejemplo, para hornear panecillos, cocer verduras al vapor, estofar carne asada, etc. Todos los preajustes cuentan con información práctica.

Seleccionar preajuste

- ▶ Toque en «Manual»  o «Clásico» .
- ▶ Toque en .
- ▶ Toque en el preajuste deseado.
- ▶ Cambie los ajustes si es necesario.

5.8.3 Automático

En los programas automáticos, la temperatura óptima, el tiempo de cocción y la adición de vapor están preajustados. Para garantizar el resultado de cocción deseado, en muchos programas se muestran las condiciones de inicio (por ejemplo, la temperatura o la consistencia de los alimentos). En algunos casos, los valores propuestos pueden ajustarse en función del grado de dorado y del nivel de cocción (por ejemplo, duro/al dente/blando). Los programas automáticos pueden modificarse individualmente y guardarse con un nuevo nombre. Los Consejos profesionales ofrecen información útil sobre cómo preparar el plato.

i Introduzca el alimento a temperatura ambiente en el horno de vapor. En el caso de los alimentos congelados, primero hay que descongelarlos.

i En algunos programas automáticos se utilizan temperaturas elevadas (hasta 230 °C). Si se usan grasas o aceites inapropiados, se puede producir humo. Por ello es recomendable el uso de grasas y aceites con puntos de humeo altos.

Cambiar el programa automático

En el indicador de pasos de cocción es posible modificar valores de pasos de cocción concretos.

- ▶ Deslice hacia arriba desde el borde inferior de la pantalla en el programa automático.
- ▶ Seleccione el paso de cocción.

Una vez finalizado el programa, se puede guardar el programa automático modificado.

Iniciar el programa automático a partir de determinado paso de cocción

- ▶ Deslice hacia arriba desde el borde inferior de la pantalla.
- ▶ Seleccione el paso de cocción.
- ▶ Toque en «Iniciar programa aquí».

Iniciar programa automático con posterioridad

Para programas que se pueden iniciar sin riesgo posteriormente, se puede modificar el tiempo de inicio y el tiempo de finalización (véase «Primeros pasos»).

Diseño de los programas automáticos en función de las cantidades (valores orientativos)

- Ajuste estándar: 4 raciones / 4 personas
- Recetas para bandeja: 1 bandeja
- Recetas de carne: 800 – 1000 g de carne (peso bruto)
- Pan, repostería: aprox. 750 g de repostería
- Arroz, risotto: 300 g - 400 g de arroz seco, sin líquido

5.8.4 Primeros pasos

Videos útiles con explicaciones sencillas sobre el funcionamiento y el uso del aparato.

- ▶ Toque en «Primeros pasos» .
- ▶ Toque en el video.

Para finalizar el video antes de tiempo:

- ▶ Pulsación larga en la pantalla.

5.8.5 Especial

Opción de menú con programas especiales útiles, por ejemplo, mantener la temperatura, descongelar, método sous vide, secado, etc.

5.8.6 Favoritos

En esta opción de menú se pueden almacenar los programas automáticos preferidos.

Añadir a favoritos

Navegue hasta el programa automático deseado.

- ▶ Pulsación larga en el plato.
- ▶ Toque en .

5.8.7 Clásico

Con la función Clásico, pueden usarse todos los métodos de preparación convencionales de la manera habitual: asar, hornear, cocer al vapor y asar a la parrilla con aire caliente. Funcionan simplemente gracias a la combinación de aire caliente y vapor.

-  Si los envases de los alimentos indican distintas temperaturas y duraciones, se deberán usar los valores más bajos.

Símbolo/ Modo de funcionamiento	Función
 Aire caliente	Gracias al flujo de aire caliente e intenso, se consigue un dorado muy homogéneo de los platos.
 Horneado con humedad	Se añade agua al flujo de aire caliente que, al evaporarse, genera un clima húmedo en el espacio de cocción; los platos se resecan menos y quedan jugosos
 Cocinar al vapor	temperatura hasta 100 °C y saturación de vapor máxima: un método de cocción muy cuidadoso, ya que cocinar a menor temperatura conserva mejor los aromas naturales, nutrientes y vitaminas
 Parrilla con aire caliente	La salida controlada de aire húmedo del espacio de cocción y el aporte de aire nuevo consiguen un dorado intenso y favorecen la obtención de aromas de asado
 Modo Eco	Menos potencia, lo que reduce el consumo de energía, solo aire caliente, sin adición de vapor, tiempos de calentamiento más largos

Tab. 5.7 Tipos de funcionamiento del modo Clásico

Tipo de funcionamiento	Ideal para...
Aire caliente	Repostería (pasteles, pan, galletas), platos precocinados
Horneado con humedad	Gratinados, platos de carne y pescado, tartas de queso, pasteles secos
Cocer al vapor	Verdura, pescado, carne tierna, empanadillas
Parrilla con aire caliente	Carne, salchichas y verdura a la parrilla, platos gratinados

Tab. 5.8 Uso de los tipos de funcionamiento del modo Clásico

5.8.8 Multicajón

Si el aparato se combina con un BORA multicajón, este se puede controlar y manejar a través de la pantalla táctil.

5.8.9 Cuidados

El aparato dispone de programas de limpieza, secado y cambio de filtro de olores (ver «Limpieza y cuidados»).

5.8.10 Ajustes

Esta opción de menú permite realizar ajustes individuales en el aparato.

-  Código estándar para desactivar el modo huésped y el dispositivo de seguridad para niños: 2021

5.9 Cooldown

Con la función Cooldown, se disminuye rápidamente la temperatura de la cámara de cocción con agua hasta alcanzar la temperatura final deseada. El Cooldown se sugiere de forma automática cuando la temperatura de la cámara de cocción es mayor a la temperatura final configurada. Al configurar un programa, se puede seleccionar un Cooldown seco o húmedo, según el siguiente paso de cocción.

5.10 Usar un termómetro para alimentos

- ▶ Saque el termómetro para alimentos de la fijación.
- ▶ Introduzca el termómetro en la parte más gruesa del alimento.
 - Para los alimentos con hueso, pinche cerca del hueso.
 - Para cocinar aves, pinche en algún punto del esternón.
- ▶ Una vez terminada la cocción, vuelva a colocar el termómetro para alimentos limpio en la fijación y coloque previamente el cable alrededor del soporte.

5.11 Personalizar el menú

Los símbolos de los siguientes menús pueden colocarse en cualquier orden según las necesidades personales:

- Menú principal
- Automático
- Primeros pasos
- Especial
- Cuidados

Mover el símbolo

- ▶ Pulsación larga en el símbolo arrastrándolo hasta la posición deseada.

5.12 Actualización del software del aparato

Vía memoria USB

El software más reciente está disponible gratuitamente en la página web de BORA (www.bora.com).

-  Como soporte para el archivo de actualización se necesita una memoria USB en formato FAT32.

- ▶ Cargue el archivo de actualización en la memoria USB.
- ▶ Toque en «Ajustes» .
- ▶ Ejecute la actualización en «Sistema y actualizaciones» .
 - Tras el reinicio automático, el aparato confirmará la actualización.

Vía WLAN

Cuando hay disponible una nueva versión de software, en la pantalla aparece el aviso de estado «Actualización disponible».

-  Para una actualización vía WLAN, el aparato debe estar conectado a Internet.

- ▶ Toque en el mensaje de estado «Actualización disponible» o bien
 - ▶ Toque en «Ajustes» .
 - ▶ Ejecute la actualización en «Sistema y actualizaciones» .
 - Tras el reinicio automático, el aparato confirmará la actualización.

Recuperar información sobre la actualización vía WLAN

- ▶ Toque en «Ajustes» .
- ▶ Toque en «Sistema y actualizaciones» .
- ▶ Toque en  de «Software más reciente».

5.13 Activar/desactivar el modo demo

Activar modo demo

- ▶ Toque en «Ajustes».
- ▶ Toque en «Sistema y actualizaciones».
- ▶ 5 toques en «Número de serie».
- ▶ Introduzca el PIN «2007» y confírmelo.
- ▶ Seleccione un modo demo.
- ▶ Active el modo demo.

Desactivar modo demo

- ▶ Toque en el indicador «Modo demo».
- ▶ Desactive el modo demo.
- ▶ Introduzca el PIN «2007» y confírmelo.

-  Antes de desactivar el modo demo, se debe conectar la entrada de agua dulce y comprobar la alimentación de agua.

Desactivar secuencia de vídeo

- ▶ Pulsación larga en la pantalla táctil.
- ▶ Introduzca el PIN «2007» y confírmelo.

6 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

i La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.

- ▶ Respete los siguientes intervalos de limpieza:

Componente	Intervalo de limpieza
Cámara de cocción	Limpieza rápida o limpieza a mano: según sea necesario Limpieza intensiva: según sea necesario o después de un determinado período de uso (indicación en el aparato) Secado: en caso de humedad en la cámara de cocción
Termómetro para alimentos	Inmediatamente después de ensuciarse
Panel frontal del aparato	Inmediatamente después de ensuciarse
Vidrio interior de la puerta	Inmediatamente después de ensuciarse
Bandeja	Después de cada uso
Colador de desagüe	Inmediatamente después de ensuciarse
Junta de la cámara de cocción	Según sea necesario, tras la preparación de las aves
Filtro de olores	Añualmente (indicación en el aparato)

Tab. 6.1 Intervalos de limpieza

- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej. sprays para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.
- ▶ No utilice pastillas del lavavajillas para sustituir el cartucho de limpieza del X BO.

i La limpieza debe realizarse antes de las ausencias prolongadas (por ejemplo, las vacaciones).

i Si no se respetan los intervalos de limpieza, es posible que surjan limitaciones para el uso del aparato.

6.1 Limpieza del espacio de cocción

6.1.1 Limpieza a mano

- ▶ Limpie la cámara de cocción con un paño de esponja limpio y agua tibia.
- ▶ Seque el espacio de cocción a mano con un paño suave.

i No llene manualmente de agua el espacio de cocción.

6.1.2 Programas de cuidados

El aparato está equipado con programas de limpieza automáticos y un programa de secado. Los programas de limpieza limpian y descalcifican la cámara de cocción con agua caliente y con las sustancias activas, respetuosas con el medioambiente, del X BO cartucho de limpieza.

Limpieza rápida

Este programa de limpieza corto es especialmente adecuado para limpiezas rápidas cuando hay poca suciedad o calcificación o después de preparar platos muy aromáticos.

i Para la limpieza rápida se necesita el cartucho de limpieza con tapa de aluminio fácil de abrir.

Limpieza intensiva

Este programa de limpieza limpia y descalcifica a fondo la cámara de cocción. La limpieza intensiva debe llevarse a cabo cada dos a cuatro semanas, según la intensidad del uso. Una barra debajo del símbolo «Limpieza intensiva» indica el tiempo restante hasta que sea necesaria una nueva limpieza.

i El tiempo de limpieza puede variar debido a diversos factores (por ejemplo, la temperatura del agua o la toma de corriente).

i Si se produce un fallo de alimentación durante la limpieza, haga un enjuague automático y retire el cartucho de limpieza después de reiniciar el aparato.

- i** El programa de limpieza solo puede iniciarse cuando el aparato se haya enfriado por debajo de los 40 °C. No introduzca el cartucho de limpieza hasta que el aparato se haya enfriado.

Iniciar un programa de limpieza

- ▶ Retire todas las bandejas de la cámara de cocción antes de iniciar el programa.
- ▶ Retire el colador de desagüe.
- ▶ Limpie la rejilla de horno a mano.
- ▶ Quite los residuos gruesos y los restos de comida sueltos de la cámara de cocción.
- ▶ Antes de la limpieza, compruebe que la junta de la cámara de cocción esté colocada correctamente.
- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Seleccione la opción «Limpieza intensiva»  o «Limpieza rápida» .
- ▶ Siga las directrices mostradas al pulsar sobre el botón «Instrucciones».
- ▶ Pulse «Iniciar» .

Una vez finalizada la limpieza, la cámara de cocción se seca de forma automática.

Finalizar la limpieza:

- ▶ Quite los eventuales restos de producto de limpieza que hayan quedado en la cámara de cocción, en particular, en la base, el vidrio interior y la junta.
- ▶ Si es necesario, elimine los residuos pegados que no se hayan desprendido con el programa de limpieza.
- ▶ Introduzca el colador de desagüe en la cámara de cocción.
- ▶ Seque la junta de la cámara de cocción a mano con un paño suave.

- i** Tras la limpieza, es posible que se genere un ligero humo y olor al calentar el aparato.

Secado

Si la cámara de cocción no está sucia, sino solo húmeda por el vapor, el programa de secado es suficiente. Esto elimina la humedad residual de la cámara de cocción con aire caliente y seco.

- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Secado» .
- ▶ Seque la junta del espacio de cocción a mano con un paño suave.

6.1.3 X BO cartucho de limpieza

El X BO cartucho de limpieza, con sus sustancias activas respetuosas con el medioambiente, es necesario para la limpieza intensiva y rápida en el XBO. Gracias a su sistema de dos cámaras, permite limpiar y

descalcificar en un solo proceso. El cartucho es de material reciclado que, tras su uso, puede eliminarse como residuo plástico y reciclarse.

- i** El volumen de suministro del X BO cartucho de limpieza incluye un manual de instrucciones detallado.

- i** Puede comprar el X BO cartucho de limpieza XBORK en su distribuidor o en la tienda BORA a través de la página web www.mybora.com.

6.2 Limpiar el termómetro para alimentos

Limpieza a mano

- ▶ Limpie el termómetro para alimentos con un paño de esponja limpio, detergente para lavar a mano y agua tibia.
- ▶ Seque el termómetro para alimentos con un paño suave.

Limpieza automática

El termómetro para alimentos se limpia con cada limpieza intensiva y rápida.

6.3 Limpiar el panel frontal del aparato

- ▶ Limpie el panel frontal del aparato con una esponja limpia, detergente para lavar a mano y agua tibia o con un paño de microfibras limpio y húmedo sin detergente.
- ▶ Seque el panel frontal del aparato con un paño suave.

6.4 Limpiar el recipiente

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Limpie las bandejas con agua caliente y un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien las bandejas.
- ▶ Seque las bandejas con un paño suave.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Coloque las bandejas del revés en el lavavajillas.
- ▶ Asegúrese de que ningún otro objeto pueda rozar los recipientes.

6.5 Limpiar el colador de desagüe

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.

- ▶ Limpie el colador de desagüe con agua caliente y un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien el colador de desagüe.
- ▶ Seque el colador de desagüe con un paño suave.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Coloque el colador de desagüe en el lavavajillas.

6.6 Limpiar la junta del espacio de cocción

- ▶ Limpie la junta del espacio de cocción y el sistema de succión de gotas con una esponja limpia, detergente para lavar a mano y agua tibia o con un paño de microfibras limpio y húmedo sin detergente.
- ▶ Seque la junta y el sistema de succión de gotas con un paño suave.

i Una junta del espacio de cocción sucia puede provocar fugas.

6.7 X BO filtro de olores

Para una reducción permanente de los olores, el filtro debe sustituirse regularmente. Una barra debajo del símbolo «Cambio del filtro» muestra el tiempo restante hasta que sea necesario cambiar el filtro de olores.

i Puede comprar el X BO filtro de olores XBOGF en su distribuidor o en la tienda BORA a través de la página web www.mybora.com.

6.7.1 Cambio del filtro

- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Cambio del filtro» .
- ▶ Siga las directrices mostradas al pulsar sobre el botón «Instrucciones».

Activar el filtro de olores

Después de cambiar el filtro, hay que activar el nuevo filtro de olores.

- ▶ Toque en el botón «Activar filtro de olores nuevo».
- ▶ Confirme el cambio del filtro.

7 Solución de averías

- i** A menudo es posible solucionar uno mismo posibles averías y fallos. Así ahorrará tiempo y costes, ya que no tendrá que llamar al servicio de atención al cliente.
- i** En caso de errores, el aparato informa al usuario a través de su pantalla. Por medio de un código QR, se puede acceder a otras ayudas y sugerencias para solucionar el error. Además, esta información puede encontrarse en la sección Servicio en www.bora.com. Así, en la mayoría de los casos, es posible remediar el problema rápidamente.

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No se puede encender el aparato	Disyuntor/fusible automático defectuoso	Sustituir el disyuntor; Conectar de nuevo el fusible automático
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces	BORA Póngase en contacto con el equipo de servicio.
	Suministro de corriente interrumpido	Encargue a un electricista profesional la verificación del suministro de corriente
No ingresa agua en el aparato	El filtro de la manguera de suministro de agua está obstruido	Limpie el filtro de la manguera de suministro de agua
Escapa vapor durante el funcionamiento	La junta de la cámara de cocción no está bien encajada	Compruebe que la junta de la cámara de cocción esté colocada correctamente
	Suciedad excesiva en la junta de la cámara de cocción	Limpiar la junta de la cámara de cocción de cocción
	La junta de la cámara de cocción está dañada	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Durante el funcionamiento, se oye un ruido como de agua descargándose en el sifón	El sistema de purga del sifón está defectuoso	Limpiar el desagüe, contactar con un servicio de limpieza de tuberías
La iluminación de la cámara de cocción no funciona	La iluminación de la cámara de cocción está defectuosa	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Sale agua del aparato	La junta de la cámara de cocción no está bien encajada	Compruebe que la junta de la cámara de cocción esté colocada correctamente
	La manguera de suministro de agua o la manguera de desagüe está defectuosa	Apagar el aparato, cerrar la llave de paso de la toma de agua, desconectar el aparato y contactar con el equipo de BORA Service
	Conexión de la manguera en el aparato defectuosa	
Gotea agua en la cámara de cocción	Fugas en la válvula debido a partículas	No desconectar el aparato de la red eléctrica, cerrar la llave de paso de la toma de agua y contactar con el equipo de BORA Service

Tab. 7.1 Solución de averías

Averías y fallos no descritos:

- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Póngase en contacto con el Equipo de BORA Service (ver "10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios") y comuníquele el número de error indicado y el tipo de aparato.

8 Montaje

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

8.1 Instrucciones de montaje

- La altura de montaje del aparato debe seleccionarse de forma que el contenido del recipiente pueda verse en el nivel superior del estante.
- Para evitar que el aparato se deslice o vuelque, debe instalarse en un armario empotrado.
- Las asas empotradas en el lateral sirven para transportar el dispositivo.

8.1.1 Armario empotrado

- Detrás del aparato no debe haber montado ningún panel trasero de módulo.
- El aparato no debe montarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- En el módulo debe preverse una sección de ventilación continua de 160 cm² como mínimo.
- Entre la pared posterior del aparato y un componente contiguo debe mantenerse una distancia mínima de 30 mm.
- Si se instalan dos X BO uno encima de otro, se debe prever una base de construcción resistente a deformación o ángulos de montaje para los aparatos.
- El aparato no debe instalarse debajo de una placa de cocción.

Instrucciones de instalación adicionales para Australia y Nueva Zelanda (AU/NZ)

- El montaje solo puede realizarse en un armario superior.
- Altura mínima para el montaje: 850 mm sobre el suelo.

8.1.2 Toma de agua

- Para el aparato es imprescindible una toma fija de agua.
- El aparato debe conectarse a la entrada de agua dulce (agua fría) (rosca de conexión de 3/4").
- La llave de paso para el agua potable debe quedar accesible una vez que el aparato esté instalado.
- Utilice únicamente la manguera de suministro de agua incluida en el envío. La manguera no debe doblarse, acortarse, alargarse ni sustituirse por otra.
- La manguera de suministro de agua no debe estar empotrada.

Presión del agua de entrada

La presión de entrada del agua debe ser, como mínimo, de 200 kPa (2 bares). El aparato está diseñado para una presión de entrada máxima del agua de 600 kPa (6 bares). Si la presión es superior a 600 kPa (6 bares), debe instalarse un reductor de presión para que funcione correctamente.

8.1.3 Conexión de desagüe

- El desagüe debe conectarse bien a un sifón de superficie o empotrado con una conexión de manguera fija, o bien a la conexión para aparatos del sifón del fregadero.
- La temperatura del agua residual puede alcanzar los 95 °C.
- El sifón debe quedar accesible cuando el aparato esté instalado.
- Utilice únicamente la manguera de drenaje de agua incluida en el envío. La manguera no debe doblarse, acortarse ni alargarse.
- La manguera de drenaje de agua no debe estar empotrada.

8.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro	Cantidad
X BO horno de vapor	1
X BO rejilla de horno	1
X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable	1
X BO bandeja universal	1
X BO bandeja universal honda	1
X BO cartucho de limpieza	1
X BO filtro de olores	1
X BO espaciador del marco (montado)	1
Tubo flexible de suministro de agua	1
Tubo flexible de desagüe	1
Colador de desagüe	1
Abrazadera del tubo	2
Placa de cierre del módulo con tornillos	2
Plantilla de montaje	1
Instrucciones de uso y montaje	1

Tab. 8.1 Volumen de suministro

Comprobación del volumen de suministro

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
- Informe inmediatamente a Equipo de BORA Serviciosi faltan o están dañadas partes del suministro.

- ▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
- ▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (ver "9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación").

8.3 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje del aparato, necesitará, entre otros elementos, las siguientes herramientas:

- Nivel
- Llave Allen 4 mm
- Destornillador de ranura
- Llave de tubo

- i** Todos los trabajos de montaje deben realizarse con herramientas manuales. Con las herramientas mecánicas, existe el riesgo de superar el par de apriete.

8.4 Medidas de montaje

- i** La profundidad mínima de instalación de la unidad es de 565 mm. Si se usa un módulo estándar de 560 mm de profundidad, debe preverse cierta distancia respecto a la pared. En general, esto depende de cada situación de montaje o del número de X BO espaciadores del marco empleados.

- ▶ Prepare el armario empotrado respetando las medidas indicadas.
- ▶ Retire el panel trasero del módulo detrás del nicho de montaje para el aparato.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 30 mm detrás del panel trasero del aparato, el panel trasero del módulo y los estantes hasta los componentes adyacentes (sección transversal de ventilación continua). Acorte los estantes si es necesario.
- ▶ Para una correcta detección del nivel, alinee con precisión el estante sobre el que está colocado el aparato utilizando un nivel.

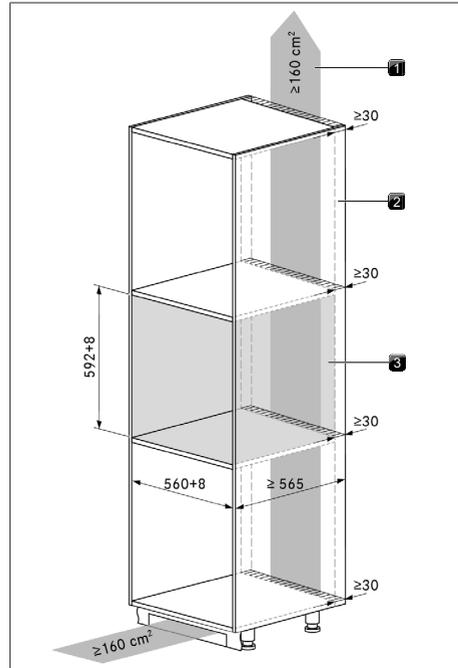


Fig. 8.1 Armario empotrado

- [1] Sección transversal de ventilación continua $\geq 160 \text{ cm}^2$
- [2] Distancia mínima 30 mm
- [3] Sin pared posterior detrás del aparato

8.5 X BO espaciador del marco

El espaciador del marco permite variar la profundidad de instalación del aparato. Al momento de la entrega se suministra 1 espaciador del marco premontado. En función de la situación de montaje, puede desmontarse o montarse un espaciador del marco adicional (disponible como accesorio).

- i** Para que la accesibilidad sea mejor, el espaciador del marco debe montarse o desmontarse antes de instalar el aparato.

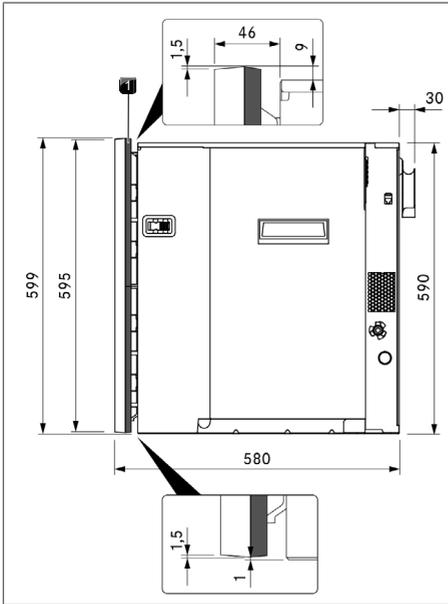


Fig. 8.2 Medidas del aparato

[1] Espaciador del marco

Profundidad de montaje sin espaciador del marco

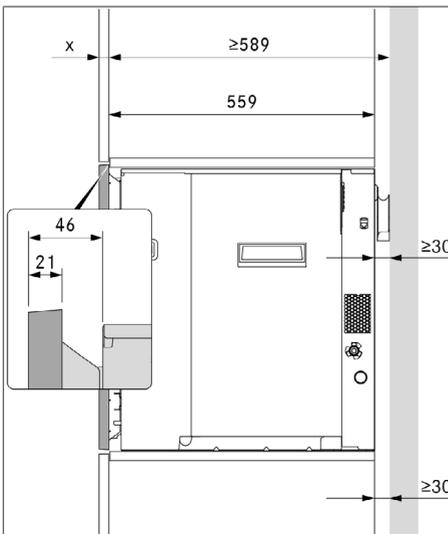


Fig. 8.3 Medidas de montaje sin espaciador del marco

Profundidad de montaje con espaciador del marco

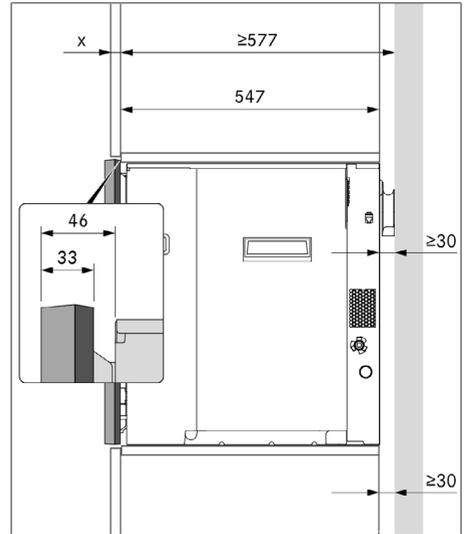


Fig. 8.4 Medidas de montaje con 1 espaciador del marco

Profundidad de montaje con 2 espaciadores del marco

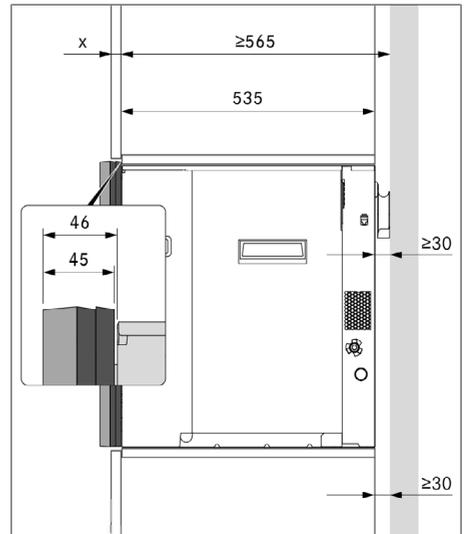


Fig. 8.5 Medidas de montaje con 2 espaciadores del marco

8.5.1 Desmontar el espaciador del marco

- Saque con la mano los 4 espaciadores del marco por las esquinas del marco de encastre.

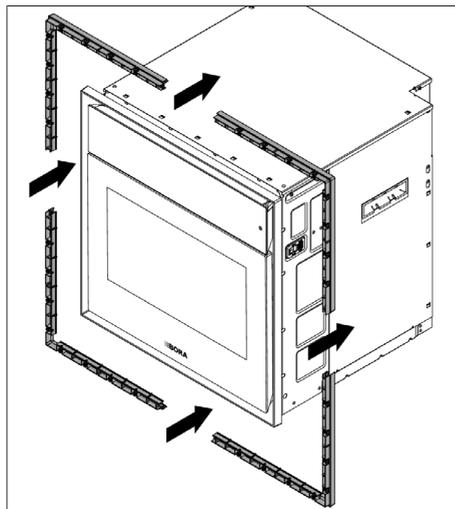


Fig. 8.6 Desmontar el espaciador del marco

8.5.2 Montar el espaciador del marco adicional

- Retire el espaciador del marco del aparato.
- Una 2 elementos espaciadores del marco en cada una de la cuatro esquinas.

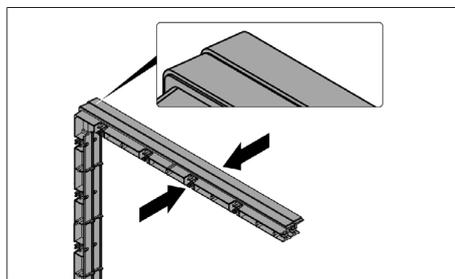


Fig. 8.7 2 espaciadores del marco

- Monte los espaciadores del marco en el marco de encastre.

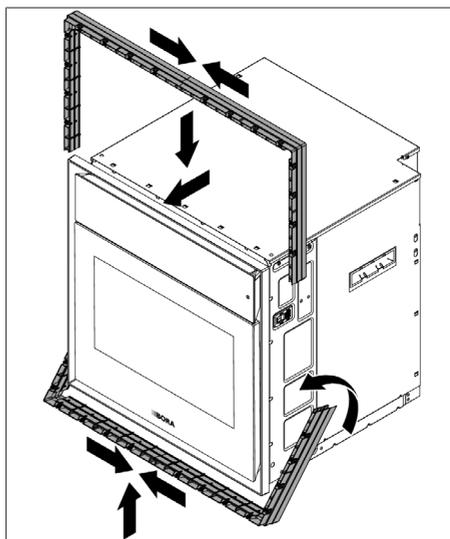


Fig. 8.8 Montar 2 espaciadores del marco

8.6 Montaje

8.6.1 Colocar las placas de cierre del módulo

- Atornille las placas de cierre del módulo a mano en el interior del nicho de montaje utilizando la plantilla de montaje y los tornillos suministrados.

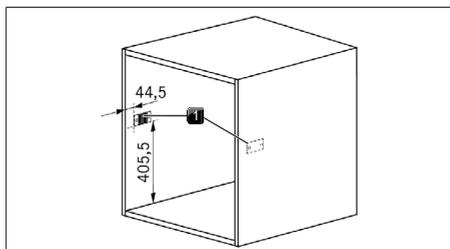


Fig. 8.9 Nicho de montaje con placas de cierre del módulo

- [1] Placas de cierre del módulo

8.6.2 Conexiones de aparatos

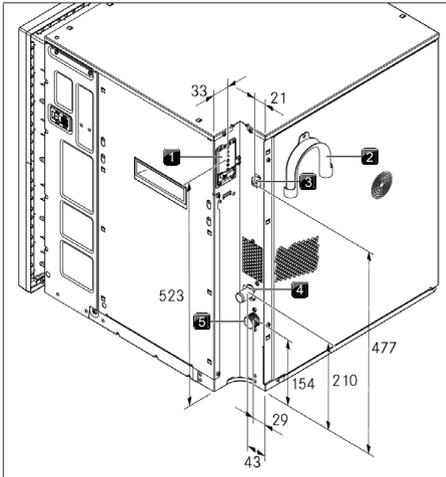


Fig. 8.10 Conexiones de aparatos

- [1] Toma de corriente [2] Sujeción para manguera de desagüe
 [3] Conexión RJ45 para el BO-RA multicaja (sin conexión de red)
 [4] Conexión de desagüe
 [5] Toma de agua

8.6.3 Drenaje del agua

- El sifón de desagüe debe instalarse al menos 100 mm más abajo que la conexión de desagüe.
- La manguera de desagüe no debe quedar tendida sobre el borde inferior del aparato.

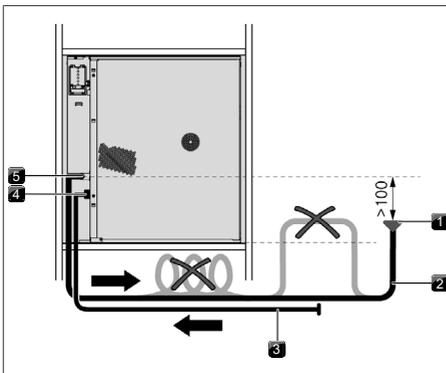


Fig. 8.11 Drenaje del agua

- [1] Sifón de desagüe [2] Tubo flexible de desagüe
 [3] Tubo flexible de suministro de agua [4] Toma de agua
 [5] Conexión de desagüe

i Si el sifón de desagüe no puede instalarse al menos 100 mm por debajo de la conexión de desagüe, la manguera de desagüe debe colocarse sobre la sujeción situada en la parte trasera del aparato. En tal caso, el sifón de desagüe debe instalarse al menos 100 mm más abajo que la manguera de desagüe en la sujeción.

- Coloque la manguera de desagüe de la conexión de desagüe directamente sobre la sujeción y después hacia abajo.

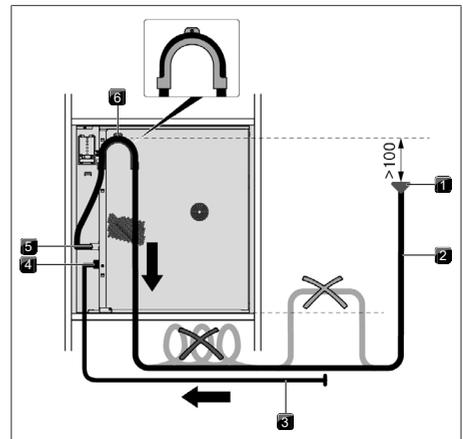


Fig. 8.12 Drenaje del agua a través de una sujeción

- [1] Sifón de desagüe [2] Manguera de desagüe
 [3] Manguera de suministro de agua [4] Toma de agua
 [5] Conexión de desagüe [6] Sujeción

8.6.4 Conexión de agua dulce y de desagüe

- Coloque el filtro de suciedad y la junta en la manguera de suministro de agua.

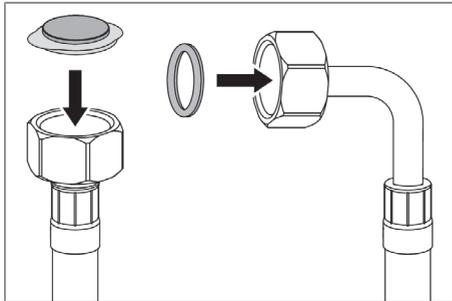


Fig. 8.13 Manguera de suministro de agua con filtro de suciedad y junta

- ▶ Atornille la manguera de suministro de agua con la pieza final en ángulo (orientada hacia abajo) a la toma de agua del aparato.
- ▶ Compruebe que la unión atornillada esté bien ajustada y sea estanca.
- ▶ Utilice la abrazadera para fijar la manguera de desagüe con la pieza final a la conexión de desagüe del aparato.

La pieza final debe estar orientada hacia abajo. Si se utiliza la sujeción situada en la parte trasera del aparato, la pieza final en ángulo debe estar orientada hacia arriba. La abrazadera del tubo solo debe apretarse a mano.

- ▶ Compruebe que la abrazadera esté instalada correctamente.
- ▶ Asegúrese de que los tubos funcionen y que no estén torcidos.
- ▶ Abra lentamente la llave de paso de la toma de agua dulce y compruebe que la conexión de agua dulce sea estanca.
- ▶ Si es necesario, compruebe la arandela y la unión atornillada.

8.6.5 Toma de corriente

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- ▶ Observe todas las disposiciones y normativas nacionales y regionales, así como las disposiciones especiales de las empresas de suministro eléctrico locales.

i La conexión a la corriente deberá ser realizada por un electricista acreditado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en servicio adecuadas.

i No están permitidas las conexiones mediante enchufes macho con puesta a tierra (conectores tipo Schuko).

i **Conexión monofásica:** El aparato cumple con los requisitos de la norma IEC 61000-3-12.

Este aparato está previsto para la conexión a una red eléctrica con una impedancia del sistema Z_{max} en el punto de transferencia (conexión doméstica) de 0,0416 ohmios como máximo. El usuario deberá asegurarse de que el aparato se ponga únicamente en funcionamiento con una red de abastecimiento que cumpla esta exigencia. En caso necesario, se puede consultar la impedancia del sistema a la compañía eléctrica local.

- ▶ Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar el aparato.
- ▶ Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.
- ▶ Conecte el aparato exclusivamente mediante una unión fija a un cable de alimentación tipo H 05 VV-F con la sección mínima requerida.

	Conexión bi-fásica	Conexión monofásica
Fusible	2 × 16 A	1 × 16 A
Consumo de potencia máximo	6100 W	3600 W
Sección mínima	2,5 mm ²	2,5 mm ²

Tab. 8.2 Protección y sección mínima

- ▶ Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexiones correspondiente en la toma de corriente del aparato.
- ▶ Sujete el cable de alimentación con la brida para cables.
- ▶ Cierre la tapa de la carcasa de la toma de corriente.
- ▶ Compruebe que el montaje es correcto.

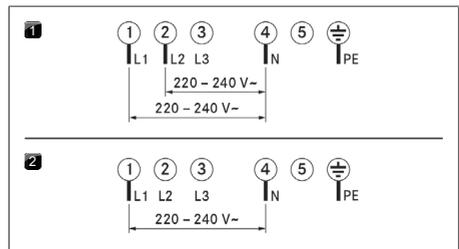


Fig. 8.14 Esquemas de conexión

- [1] Esquema de conexiones, conexión bifásica, 16 A [2] Esquema de conexiones, conexión monofásica, 16 A

i No deben usarse los puentes suministrados.

8.6.6 Conexión del BORA multicajón (opcional)

Si el BORA X BO se instala en combinación con un BORA multicajón, los aparatos pueden conectarse entre sí.

- ▶ Conecte el cable de comunicación del BORA multicajón en la conexión RJ45 del aparato.

8.6.7 Orientación de la unidad de mando

- ▶ Asegúrese de que haya un espacio equidistante de 4 mm entre la unidad de mando y la puerta.
- ▶ Para ello, gire los tornillos de ajuste situados en la parte delantera de la carcasa.

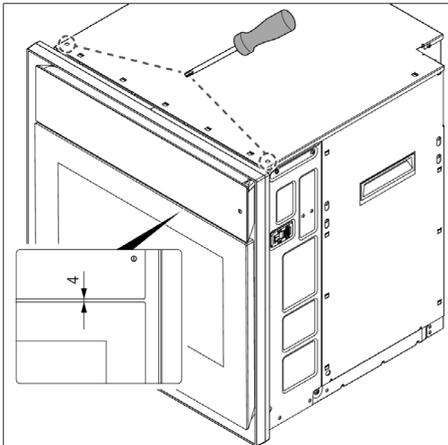


Fig. 8.15 Ajuste de la distancia entre la unidad de mando y la puerta

8.6.8 Colocar y fijar el aparato

i La junta de la cámara de cocción no debe desmontarse, sino solo desplegarse en las esquinas superiores.

- ▶ Deslice el aparato por el nicho de montaje hasta que alcance la posición deseada.
- ▶ Asegúrese de que los tubos de agua y el cable de alimentación no estén pinzados ni dañados.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 30 mm entre la parte trasera del aparato y los componentes adyacentes.
- ▶ Centre el aparato.
- ▶ Abra la puerta.

- ▶ Despliegue las esquinas de la junta de la cámara de cocción en la parte superior izquierda y derecha hasta que el tornillo de fijación quede accesible.
- ▶ Asegúrese de no tirar demasiado de la junta de la cámara de cocción.

Al girar el tornillo de fijación (llave Allen de 4 mm), la cuña de bloqueo del lado correspondiente se extiende y presiona sobre la placa de bloqueo.

- ▶ Apriete los tornillos de fijación de forma alterna.
- ▶ Vuelva a apretar cuidadosamente las esquinas de la junta de la cámara de cocción.
- ▶ Compruebe que la junta de la cámara de cocción esté colocada correctamente.
- ▶ Compruebe que el montaje del aparato es correcto.

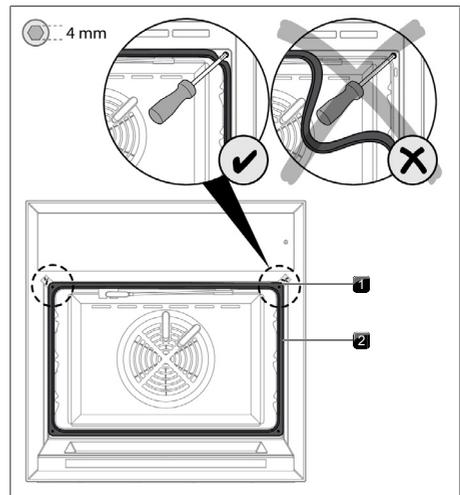


Fig. 8.16 Fijación del aparato

- [1] Esquina que debe doblarse para acceder al tornillo de fijación [2] Junta de la cámara de cocción

8.6.9 Insertar el filtro de olores

- ▶ Saque el filtro de olores nuevo del embalaje.
- ▶ Toque en «Cuidados» .
- ▶ Toque en «Cambio del filtro» .
- ▶ Siga las directrices mostradas al pulsar sobre el botón «Instrucciones».

8.7 Ventilación

i No se puede instalar sin aberturas de aire de retorno en la zona del zócalo y el panel decorativo. Tampoco sin una sección de ventilación continua transversal de $\geq 160 \text{ cm}^2$.

- ▶ Prevea en el armario aberturas de aire de retorno en la zona del zócalo y en el panel decorativo.

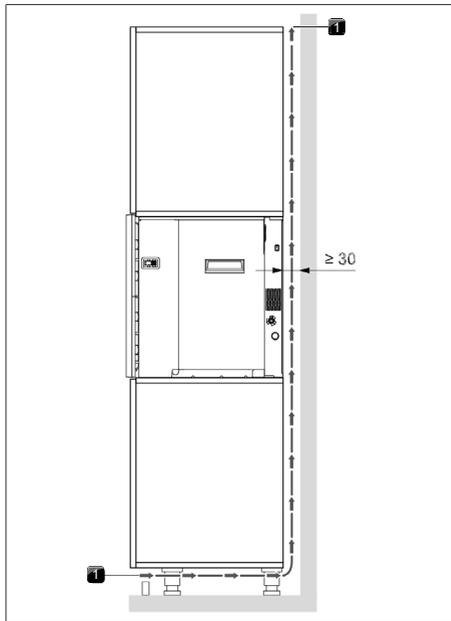


Fig. 8.17 Ventilación

- [1] Abertura de flujo de retorno $\geq 160 \text{ cm}^2$

8.8 Primera puesta en servicio

Cuando se enciende el aparato por primera vez, se pueden realizar los siguientes ajustes:

- Seleccionar el idioma
- Activar wifi
- Ajustar la fecha y la hora (formato horario)
- Ajustes de agua (dureza)
- Seleccionar las preferencias de alimentos

Los ajustes pueden modificarse posteriormente.

- ▶ Antes del primer uso, coloque el colador de desagüe.
- ▶ Actualice el software del aparato cuando sea necesario.

En casos raros, pueden quedar restos de fabricación en la cámara de cocción.

- ▶ Limpie la cámara de cocción a mano o con un programa de limpieza sin cartucho de limpieza.

- i** Cuando el aparato se caliente por primera vez, puede haber una ligera emisión de humo y olores.

8.9 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

- ▶ Explique al usuario las principales funciones.
- ▶ Informe al usuario sobre todos los aspectos de seguridad relevantes de uso y manipulación.
- ▶ Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

9.1 Puesta fuera de servicio

Por puesta fuera de servicio se entiende el desmontaje y el desmantelamiento definitivo. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede instalarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

- i** La desconexión de la toma de electricidad solo puede ser realizada por personal cualificado reconocido.

- ▶ Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (véanse las instrucciones de uso)
- ▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

9.2 Desmontaje

El desmantelamiento requiere que el aparato esté accesible para desmontarlo y que se haya desconectado del suministro de tensión.

- ▶ Cierre la llave de paso para la entrada agua potable.
- ▶ Afloje los dos tornillos de fijación situados arriba a la izquierda y arriba a la derecha, detrás de la junta del espacio de cocción.
- ▶ Mueva el aparato ligeramente hacia la izquierda y la derecha para situar las cuñas de bloqueo en su posición original.
- ▶ Retire los demás accesorios.

- ▶ Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

9.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

9.3.1 Eliminación del embalaje de transporte

- i** El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- ▶ Elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

9.3.2 Eliminación de accesorios

Elimine los accesorios gastados o que no se necesiten (como el filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la normativa local.

9.3.3 Eliminación del aparato antiguo



Al final de su vida útil, los aparatos eléctricos marcados con este símbolo no deben desecharse en la basura doméstica. Deben eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Puede obtener información al respecto en las administraciones locales o municipales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.

- ▶ No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.

- ▶ Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

10.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos. La garantía del fabricante cubre los productos de BORA adquiridos por distribuidores autorizados de BORA o por vendedores debidamente formados de BORA e instalados dentro de la Unión Europea (excluidos los territorios de ultramar), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:

- BORA X BO horno de vapor

Con la entrega del producto de BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años. Al registrar el producto en www.myBORA.com puede prolongarse la garantía del fabricante a 3 años. La garantía del fabricante está sujeta a la condición de que (de acuerdo con el manual de proyección de BORA y las instrucciones de uso actuales en el momento del montaje) los productos de BORA hubieran sido instalados de manera profesional por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso.

Si se desea hacer uso de la garantía del fabricante, debe indicarse el defecto directamente a BORA y se debe aportar el justificante de compra. A elección, se podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.mybora.com.

BORA garantiza que ningún producto de BORA se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se hace uso de la garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el periodo de la misma.

BORA decidirá a criterio propio ante algún defecto de un producto BORA si repararlo o sustituirlo. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán de cuenta de BORA. Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA :

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor de BORA con la debida formación
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Deterioro producido por el desgaste normal
- Deterioro debido a influjos externos (p. ej., daños de transporte, montaje y desmontaje inadecuados, entrada de agua condensada o fenómenos naturales como rayos)
- Daños debidos a reparaciones realizadas por uno mismo, reparaciones o intentos de reparación realizados por personal no autorizado por BORA o por empresas no autorizadas por BORA
- Deterioro por agua o suciedad debido a la falta de cubiertas o elementos
- Deterioro por verter agua en el espacio de cocción
- Daños por el uso de prolongaciones de la manguera de alimentación y de desagüe no homologadas para agua potable o de tubos que no cumplen la especificación mediante adaptador
- Daños en marcos de plástico, componentes de vidrio, componentes metálicos (con y sin recubrimiento), pantalla táctil, piezas de plástico y otras piezas de desgaste
- Daños debidos a oscilaciones de la tensión eléctrica
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA.

BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

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

- Teléfono: 00800 7890 0987
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: support@bora.com

10.1.1 Garantía extendida

Al registrarse en bora.com/registration puede prolongar la garantía.

10.2 Servicio

BORA Service:

véase el reverso de este manual



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar usted mismo/a, diríjase a su distribuidor especializado BORA o al Equipo de BORA Service.

El Equipo de BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).

Encontrará ambos datos en la placa de características de la tarjeta de garantía y en el menú principal «Ajustes», que se encuentra en «Sistema y actualizaciones».

10.3 Piezas de repuesto

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ Solo el equipo de BORA Service puede llevar a cabo las reparaciones.

i Puede conseguir las piezas de repuesto en su distribuidor BORA y a través de Internet, en la dirección www.bora.com/service, o bien llamando al número de servicio indicado más abajo.

10.4 Accesorios

- X BO cartucho de limpieza (6 uds.) XBORK/6
- X BO cartucho de limpieza (12 uds.) XBORK/12
- X BO filtro de olores XBOGF
- X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable XBOGBG
- X BO rejilla de horno XBOBGR
- X BO bandeja universal XBOUB
- X BO bandeja universal honda XBOUBT
- X BO bandeja de horno y grill XBOBGP
- X BO bandeja de Airfry XBOAFB
- X BO espaciador del marco XBORS

11 Ficha técnica del producto

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n^o 65/2014, así como Reglamento (UE) n^o 66/2014.

Fabricante	BORA		
Identificación del modelo	X BO		
Tipo de horno	Horno de vapor		
Número de espacios de cocción	1		
Fuente de calor en cada cámara de cocción	Corriente		
	Símbolo	Valor	Unidad
Dimensiones del aparato	M	47,0	kg
Volumen por cámara de cocción	V	53	l
Consumo de energía			
Consumo de energía en el modo convencional	EC _{electric cavity}	*	kWh/ciclo
Consumo de energía en el modo de recirculación	EC _{electric cavity}	0,74	kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cámara de cocción	EEl _{cavity}	94,8	-
Clase de eficiencia energética	-	A	-

Tab. 11.1 Etiquetado energético

* No aplicable para este producto.

12 Información de las pruebas

Norma de producto	Temperatura	Humedad	Tiempo* /Temperatura interna	Bandeja	Nivel
Brócoli	98 °C	100 %	9 min	Recipiente de cocción perforado de acero inoxidable	Centro
Guisantes congelados	100 °C	100 %	85 °C	Recipiente de cocción perforado de acero inoxidable	Centro

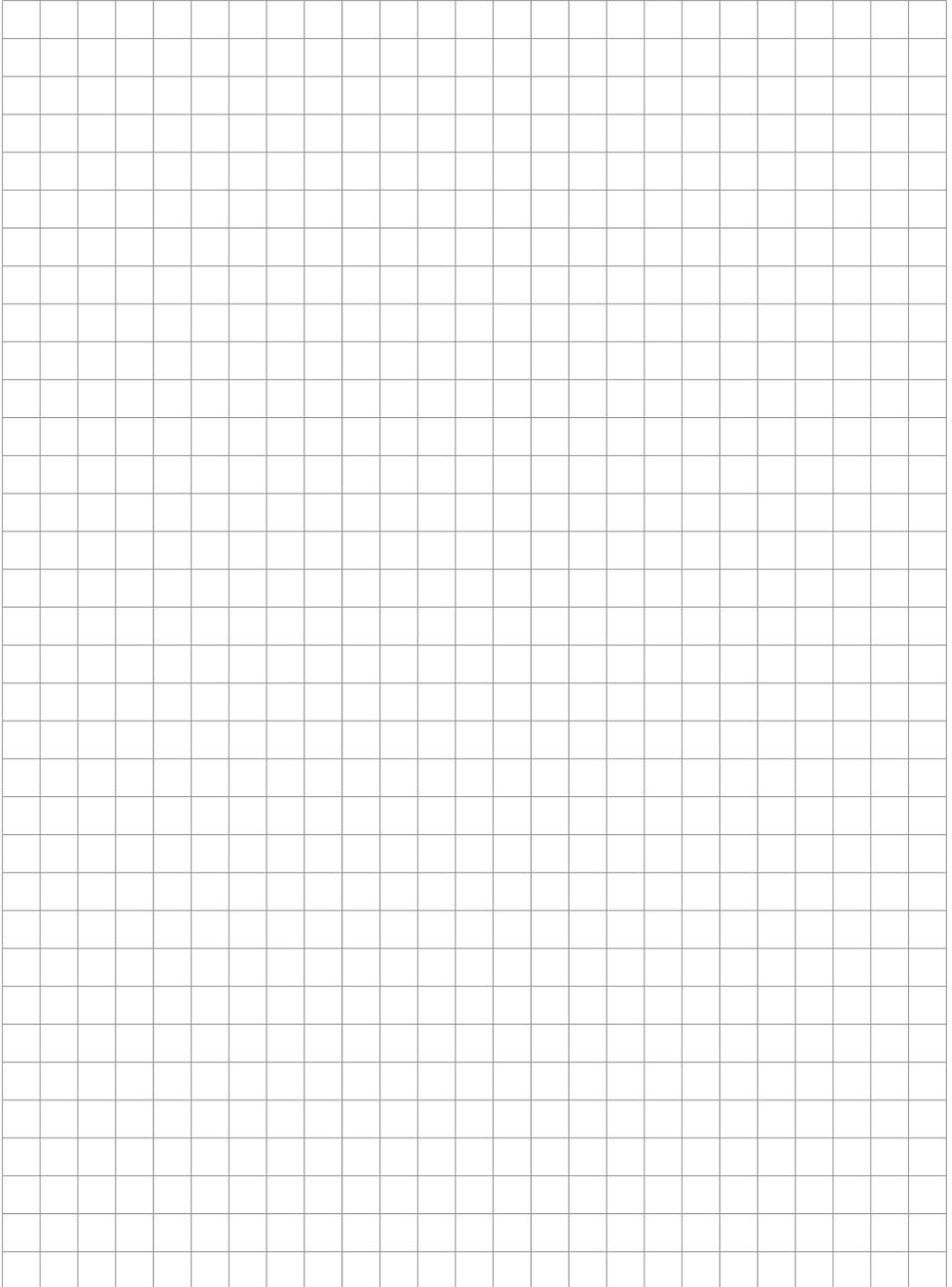
Tab. 12.1 Alimentos probados según la norma EN 60350-1

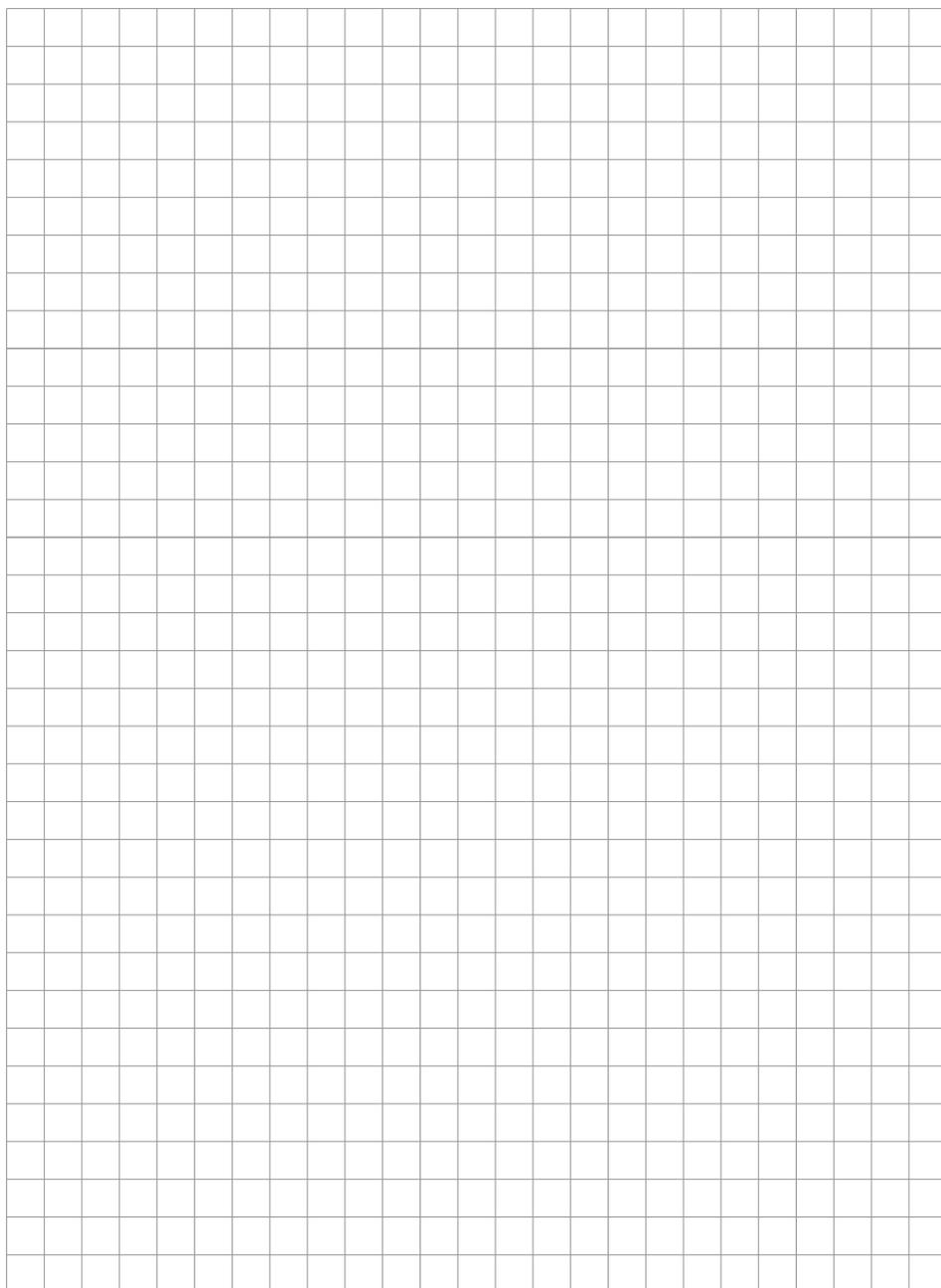
Norma de producto	Temperatura	Humedad	Tiempo* /Temperatura interna	Bandeja	Nivel
Tarta de manzana (carga parcial)	150 °C	40 %	90 °C	Rejilla de horno	Centro
Tarta de manzana (carga completa)	160 °C	40 %	90 °C	Rejilla de horno	centro y fondo
Bizcocho	150 °C	20 %	35 min	Rejilla de horno	Centro
Pequeños pasteles (carga completa)	150 °C	0 %	25 min	Bandeja universal/ bandeja universal honda	Centro
Galletas de mantequilla	150 °C	20 %	20 min	Bandeja universal	Centro

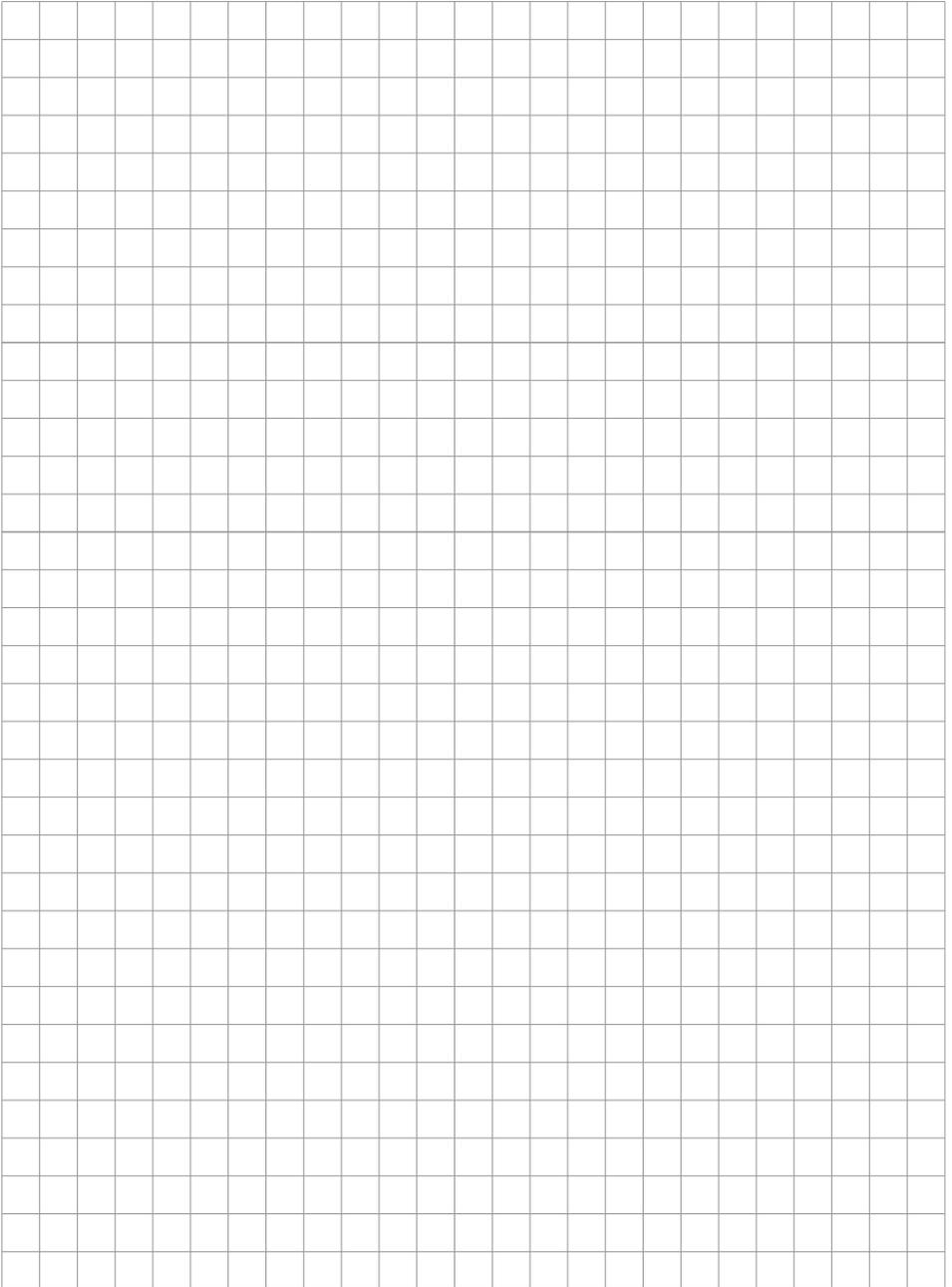
Tab. 12.2 Alimentos probados según las normas EN 50304/EN 60350-1

* A todas las indicaciones de tiempo hay que sumar el de precalentamiento.

Anotaciones







D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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

