

**PT** Instruções de utilização e montagem XBO



# Lista de conteúdos

<b>1</b>	<b>Informações gerais</b>	<b>4</b>	5.8.8	Multigaveta .....	25
1.1	Validade.....	4	5.8.9	Manutenção .....	25
1.2	Responsabilidade.....	4	5.8.10	Configurações.....	25
1.3	Conformidade do produto .....	4	<b>5.9</b>	<b>Cooldown .....</b>	<b>25</b>
1.4	Apresentação de informações .....	4	5.10	Utilização do termómetro alimentar .....	25
<b>2</b>	<b>Segurança</b>	<b>6</b>	5.11	Personalizar menu .....	25
2.1	Utilização prevista .....	6	5.12	Atualização do software do aparelho .....	25
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas .....	6	5.13	Ativar/desativar o modo de demonstração.....	25
2.3	Instruções de segurança gerais .....	7	<b>6</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>26</b>
2.4	Instruções de segurança para montagem .....	9	6.1	Limpar a câmara de cozedura.....	26
2.4.1	Instruções especiais de segurança para ligação de água fresca.....	10	6.1.1	Limpeza à mão .....	26
2.5	Instruções de segurança para operação .....	10	6.1.2	Programas de manutenção .....	26
2.6	Instruções de segurança para limpeza e manutenção .....	13	6.1.3	X BO cartucho de limpeza .....	27
2.7	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes.....	15	6.2	Limpar o termómetro alimentar .....	27
2.8	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação .....	15	6.3	Limpar o painel dianteiro do aparelho.....	27
<b>3</b>	<b>Dados técnicos</b>	<b>17</b>	6.4	Limpar os suportes de alimentos .....	27
3.1	X BO forno a vapor .....	17	6.5	Limpar o filtro de drenagem .....	28
3.1.1	Dimensões do aparelho .....	17	6.6	Limpar o vedante da câmara de cozedura ...	28
<b>4</b>	<b>Descrição do aparelho</b>	<b>18</b>	6.7	X BO filtro de odores .....	28
4.1	Funcionamento .....	18	6.7.1	Substituição do filtro.....	28
4.2	Estrutura .....	18	<b>7</b>	<b>Resolução de falhas</b>	<b>29</b>
4.3	Ecrã tátil .....	19	<b>8</b>	<b>Montagem</b>	<b>30</b>
4.3.1	Símbolos comuns .....	19	8.1	Indicações de montagem.....	30
4.4	Abertura da porta.....	20	8.1.1	Armário embutido .....	30
4.5	Termómetro alimentar.....	20	8.1.2	Ligação de água fresca .....	30
4.6	Suportes de alimentos.....	20	8.1.3	Ligação de águas residuais .....	30
4.7	Modo de demonstração.....	21	8.2	Âmbito de fornecimento .....	30
<b>5</b>	<b>Funcionamento e Operação</b>	<b>21</b>	8.3	Ferramentas e meios auxiliares.....	31
5.1	Ligar/desligar o aparelho.....	21	8.4	Medidas de montagem.....	31
5.2	Abrir/fechar a porta .....	21	8.5	X BO estrutura de espaçamento.....	31
5.3	Utilização dos suportes de alimentos.....	21	8.5.1	Desmontar a estrutura de espaçamento .....	33
5.4	Operar o ecrã tátil.....	22	8.5.2	Montagem de estruturas de espaçamento adicionais.....	33
5.4.1	Princípio de operação .....	22	8.6	Instalação .....	33
5.5	Informações, dicas e instruções .....	22	8.6.1	Montar as placas de retenção do armário.....	33
5.6	Funções padrão .....	22	8.6.2	Ligações do aparelho .....	34
5.7	Funções globais .....	22	8.6.3	Drenagem da água .....	34
5.8	Menu principal .....	23	8.6.4	Ligação de águas residuais e frescas .....	34
5.8.1	Manual.....	23	8.6.5	Ligação à rede elétrica .....	35
5.8.2	Predefinições.....	23	8.6.6	Ligação multigaveta BORA (opcional).....	36
5.8.3	Automático .....	23	8.6.7	Alinhar a unidade de comando.....	36
5.8.4	Primeiros passos .....	24	8.6.8	Montagem e fixação do aparelho .....	36
5.8.5	Especial .....	24	8.6.9	Colocar o filtro de odores.....	36
5.8.6	Favoritos.....	24	8.7	Ventilação .....	36
5.8.7	Clássico .....	24	8.8	Primeira colocação em funcionamento.....	37
			8.9	Entrega ao utilizador .....	37
			<b>9</b>	<b>Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação</b>	<b>37</b>

---

9.1	Colocação fora de serviço .....	37
9.2	Desmontagem .....	37
9.3	Eliminação ecológica .....	38
9.3.1	Eliminação de embalagem de transporte.....	38
9.3.2	Eliminação de acessórios .....	38
9.3.3	Eliminação do aparelho antigo.....	38
<b>10</b>	<b>Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios</b> .....	<b>38</b>
10.1	Garantia do fabricante da BORA .....	38
10.1.1	Extensão da garantia .....	39
10.2	Serviço de assistência.....	39
10.3	Peças sobresselentes .....	39
10.4	Acessórios.....	39
<b>11</b>	<b>Ficha técnica de produto</b> .....	<b>40</b>
<b>12</b>	<b>Informações para institutos de teste</b> .....	<b>41</b>

# 1 Informações gerais

Este manual de instruções e todos os documentos fornecidos incluem indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho.

► Tenha especial atenção a todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica. Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos dos documentos fornecidos, devem ser respeitadas.

Guardar estas instruções num local seguro e, se necessário, transmiti-las ao próximo utilizador.

## 1.1 Validade

Este manual de instruções aplica-se a vários modelos de aparelhos. É possível que sejam descritas características que não se apliquem ao seu aparelho. As figuras apresentadas podem variar nos detalhes e devem ser entendidas como uma representação esquemática.

## 1.2 Responsabilidade

A BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e a BORA Lüftungstechnik GmbH doravante designadas como BORA não se responsabilizam por danos decorrentes da violação ou não observação dos documentos incluídos no âmbito de fornecimento!

Além disso, a BORA não se responsabiliza por danos decorrentes de montagem indevida e da não observação das instruções de segurança e advertências!

## 1.3 Conformidade do produto

**Os aparelhos estão em conformidade com as seguintes legislações da UE/CE:**

- Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE
- Diretiva RSP 2011/65/UE

A BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que o tipo de equipamento X BO está em conformidade com a diretiva 2014/53/EU.

O aparelho suporta as bandas de frequências:

- 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(N I)

Nestes países aplica-se a WLAN de 5 GHz:  
Apenas para utilização em espaços interiores.

**Os aparelhos estão em conformidade com a seguinte legislação do Reino Unido:**

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

O texto completo da declaração de conformidade da UE e da declaração de conformidade do Reino Unido estão disponíveis no seguinte endereço da Internet:  
<https://www.bora.com>

## 1.4 Apresentação de informações

O artigo descrito nestas instruções também é referido daqui em diante como aparelho. Todas as medidas estão em milímetros.

### Instruções de manuseamento

► Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

### Listas

- Lista 1
- Lista 2

### Pontos de informação

 Uma informação indica aspetos específicos que deve ter em atenção obrigatoriamente.

### Instruções de segurança e advertências

#### PERIGO

##### Tipo e fonte do perigo

Consequências do incumprimento

► Medidas de prevenção de perigos

A isto aplica-se:

- Os sinais de aviso advertem para um perigo de ferimentos elevado.
- A palavra de sinalização especifica a gravidade do perigo.

Sinal de aviso	Palavra de sinalização	Perigo potencial
	Perigo	Indica uma situação perigosa iminente que, no caso de incumprimento, leva à morte ou a ferimentos graves.
	Aviso	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar à morte ou a ferimentos graves.
	Cuidado	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar a ferimentos ligeiros ou menores.
	Nota	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar a danos materiais.

Tab. 1.1 Significado dos sinais de aviso e das palavras de sinalização

## 2 Segurança

O aparelho está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis. O utilizador é responsável pela limpeza, manutenção e utilização seguras do aparelho. O seu uso indevido poderá causar ferimentos pessoais ou danos ao aparelho.

### 2.1 Utilização prevista

O aparelho destina-se exclusivamente à preparação de alimentos a nível doméstico.

**i** O aparelho deve ser operado apenas em instalações à prova de congelamento.

Este aparelho não foi previsto para:

- a utilização para fins comerciais (restauração)
- o funcionamento no exterior
- o aquecimento de espaços
- o funcionamento em locais de instalação móveis, como veículos a motor, barcos ou aviões
- o funcionamento a uma altitude superior a 2000 m (acima do nível do mar)
- o funcionamento em estado não completamente montado

Qualquer utilização diferente ou qualquer outra utilização além da descrita neste manual de instruções é considerada imprópria.

**i** A BORA não se responsabiliza por danos causados por instalação incorreta, utilização indevida ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

### 2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

#### Crianças

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- ▶ Utilizar o sistema de segurança para crianças, de forma que as crianças não consigam ligar o aparelho sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram nas proximidades do aparelho.
- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho ou na câmara de cozedura. Caso contrário, as crianças são induzidas a subir o aparelho (porta aberta).

**i** As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

#### Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. O sistema de segurança para crianças pode limitar a colocação em funcionamento.

## 2.3 Instruções de segurança gerais

### PERIGO

#### Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

Os materiais de embalagem (por ex., películas, esferovite) podem representar um perigo de morte para as crianças.

- ▶ Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Eliminar a embalagem imediatamente de forma correta.

### PERIGO

#### Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas

As rachas, fissuras ou quebras na superfície dos aparelhos (por ex., vidro danificado), especialmente na área da unidade de comando, podem expor ou danificar os componentes eletrónicos subjacentes. Isto pode dar origem a um choque elétrico. Além disso, uma superfície danificada pode provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar na superfície danificada.
- ▶ Caso existam rachas, fissuras ou quebras, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica em segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

### PERIGO

#### Perigo de ferimentos devido a sobrecarga da porta aberta

A capacidade máxima de carga da porta aberta é de 22,5 kg.

- ▶ Evitar que as crianças fiquem em pé, sentadas ou penduradas na porta aberta.
- ▶ Não ficar, sentar ou encostar junto da porta aberta.
- ▶ Não colocar objetos pesados sobre a porta aberta.

### AVISO

#### Perigo de ferimentos ou danos devido a componentes incorretos ou modificações não autorizadas

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Utilizar apenas componentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

### AVISO

#### Perigo lesão devido a danos mecânicos no aparelho

Danos mecânicos (p. ex., quebra, deformação, enfraquecimento da ligação adesiva, ...) no aparelho, bem como nos cabos e acessórios podem provocar ferimentos.

- ▶ Interrompa o funcionamento do aparelho.
- ▶ Não tentar reparar ou substituir componentes danificados.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

## CUIDADO

### Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos.

- ▶ Colocar os componentes do aparelho removidos em segurança junto ao aparelho.
- ▶ Assegurar que nenhum componente do aparelho removido esteja em risco de cair.

## CUIDADO

### Perigo de ferimentos devido a sobrecarga

Durante o transporte e a montagem do aparelho, podem ocorrer ferimentos nos membros e no tronco devido a manuseamento incorreto.

- ▶ Se necessário, transportar e montar o aparelho com a ajuda de uma segunda pessoa.
- ▶ Se necessário, utilizar meios auxiliares adequados para evitar danos ou ferimentos.

## CUIDADO

### Danos devido a utilização indevida

As superfícies do aparelho não devem ser utilizadas como superfícies de trabalho ou apoio. Tal poderá danificar o aparelho (especialmente se forem utilizados objetos duros e pontiagudos).

- ▶ Não utilizar o aparelho como bancada de trabalho ou superfície de apoio.
- ▶ Manter os objetos duros ou pontiagudos afastados das superfícies do aparelho.

## NOTA

### Danos no aparelho devido a sensor de temperatura coberto

Caso o sensor de temperatura da câmara de cozedura estiver coberto e, portanto, bloqueado, por ex. devido a alimentos colocados demasiado acima, poderão surgir danos no aparelho devido a sobreaquecimento.

- ▶ Certifique-se de que o sensor da câmara de cozedura se encontra descoberto.
- ▶ Certifique-se de que o sensor da câmara de cozedura está limpo e cumpra com os intervalos de limpeza indicados.

## NOTA

### Falhas e erros

Em caso de falhas ou operação incorreta, são emitidos avisos de erro.

- ▶ Em caso de falhas e erros, observar as indicações que aparecem no ecrã do aparelho e as indicações incluídas no capítulo "Resolução de falhas".
- ▶ Em caso de falhas e erros não descritos, desligar o aparelho e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

## NOTA

### Danos no aparelho devido a animais de estimação

Os animais de estimação podem danificar o aparelho ou provocar ferimentos a si próprios.

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

## 2.4 Instruções de segurança para montagem

### PERIGO

#### Perigo de ferimentos devido a montagem incorreta

O incumprimento das instruções de montagem pode resultar em ferimentos.

- ▶ A instalação e a montagem do aparelho apenas devem ser realizadas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ O aparelho deve ser montado sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Antes de entregar o aparelho ou o sistema ao consumidor final, certifique-se de que este foi instalado corretamente.

### PERIGO

#### Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

Existe o perigo de choque elétrico devido à ligação incorreta do aparelho à tensão da rede elétrica.

- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado à tensão da rede elétrica através de uma ligação fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.
- ▶ Assegurar que é fornecido um dispositivo que permita a separação da rede elétrica com uma abertura de contacto omnipolar de, pelo menos, 3 mm (disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores).

### PERIGO

#### Perigo de choque elétrico devido a cabo de alimentação danificado

Se o cabo de alimentação for danificado (por ex., durante a montagem), tal pode provocar um choque elétrico (mortal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não está preso ou danificado.

### PERIGO

#### Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar e não ligar qualquer aparelho danificado.
- ▶ Não colocar aparelhos danificados em funcionamento.

## NOTA

### Danos no aparelho devido a ligação elétrica incorreta

A segurança elétrica do aparelho só é garantida se o mesmo se encontrar ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.

- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricistas especializados.
- ▶ Assegurar que são tomadas as medidas de segurança básicas. O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.
- ▶ Verificar as indicações na etiqueta de identificação e, em caso de desvios, não ligar o aparelho.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação especificados.

## 2.4.1 Instruções especiais de segurança para ligação de água fresca

### AVISO

#### Perigo para a saúde devido a água contaminada

A utilização de água contaminada constitui um perigo para a saúde

- ▶ Ligar o aparelho ao abastecimento de água potável.
- ▶ Garantir que a qualidade da água fresca está em conformidade com os regulamentos de água potável do respetivo país.
- ▶ A ligação de água fresca deve ser realizada apenas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições locais.

## CUIDADO

### Danos provocados por água devido a sujidade

A sujidade no tubo de água pode ficar depositada na válvula do aparelho. Se tal resultar na perturbação do funcionamento da válvula, pode ocorrer o derrame de água.

- ▶ Lavar os tubos de água antes de ligar o aparelho ou após a realização de trabalhos com os mesmos.

## 2.5 Instruções de segurança para operação

### PERIGO

#### Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem incendiar-se.

- ▶ Nunca deixar o aparelho sem supervisão durante a realização de trabalhos com óleos e gorduras.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar o aparelho.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testo ou uma manta antifogo.

## PERIGO

### Perigo de incêndio devido a secagem excessiva

Em caso de secagem excessiva, existe perigo de incêndio.

- ▶ Não deixar o aparelho sem supervisão durante a secagem ou desidratação de ervas aromáticas, pão, cogumelos etc.
- ▶ Se ocorrer emissão de fumo, manter o aparelho fechado e desligar da alimentação elétrica.
- ▶ Não abrir a porta até que o fumo tenha sido eliminado.

## PERIGO

### Perigo de queimaduras ou explosão devido a líquidos inflamáveis

Os líquidos inflamáveis (vapores de álcool) podem entrar em combustão ou explodir na câmara de cozedura quente e provocar ferimentos graves.

- ▶ Nunca preparar alimentos com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool.
- ▶ Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas alcoólicas.
- ▶ Não deitar líquidos inflamáveis (por ex., bebidas espirituosas) sobre alimentos aquecidos.

## PERIGO

### Perigo de queimaduras ou explosão devido a latas de comida fechadas

O aquecimento de latas de comida fechadas cria pressão excessiva que pode levar à explosão e causar ferimentos graves.

- ▶ Não aqueça latas de comida fechadas.

## AVISO

### Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes

Pode derramar os suportes de alimentos ao inseri-los ou retirá-los. O contacto com alimentos quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Ao inserir ou retirar os suportes de alimentos, tenha em atenção para não derramar os alimentos.

## AVISO

### Perigo de queimaduras devido a choque elétrico

Durante ou após uma falha de energia, um aparelho que estava anteriormente em funcionamento pode ainda estar quente.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto este ainda estiver quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho quente.

**⚠ AVISO****Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes**

O aparelho e os respetivos componentes tangíveis (câmara de cozedura, porta, elementos de aquecimento, termómetro alimentar, acessórios) aquecem durante o funcionamento. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar em superfícies quentes.
- ▶ Utilizar os meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor), se necessário.
- ▶ Manter as crianças com menos de oito anos afastadas do aparelho, a menos que estejam sob supervisão.

**⚠ AVISO****Perigo de ferimentos devido a peças do aparelho móveis**

Existe perigo de ferimentos ao abrir e fechar a porta ou unidade de comando.

- ▶ Assegurar que ninguém toca no aparelho com os dedos enquanto a porta ou unidade de comando se mover (especialmente na presença de crianças).

**⚠ AVISO****Perigo de ferimentos devido a porta aberta**

Existe perigo de tropeçamento e esmagamento enquanto a porta se encontrar aberta.

- ▶ Fechar a porta após a sua utilização.

**⚠ AVISO****Perigo de corrosão**

A presença de material enferrujado (por ex., pratos de servir, talheres) pode provocar corrosão na câmara de cozedura.

- ▶ Utilizar apenas acessórios originais na câmara de cozedura.

**⚠ AVISO****Perigo de ferimentos devido a vapor quente**

Ao abrir a porta, poderá sair vapor quente, se não tiver sido efetuada nenhuma extração de vapor previamente. O vapor não é visível, dependendo da temperatura. Após a abertura, a água quente pode pingar da porta.

- ▶ Não ficar demasiado perto do aparelho ao abrir a porta.
- ▶ Abrir a porta com cuidado.
- ▶ Manter as crianças longe do vapor em fuga.

**⚠ AVISO****Risco de ferimentos devido à utilização descuidada do termómetro alimentar**

A inserção descuidada do termómetro alimentar nos alimentos pode levar a lesões por perfuração.

- ▶ Prestar atenção ao posicionamento exato do termómetro alimentar.

## NOTA

### Danos no aparelho

A utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

- ▶ Assegurar que o filtro de drenagem está sempre introduzido durante o modo de cozedura. Os resíduos alimentares grosseiros podem entupir a drenagem de água e a bomba.
- ▶ Nunca cobrir a base da câmara de cozedura com, por ex., película de alumínio ou película de proteção do forno.
- ▶ Não colocar os utensílios de cozinha diretamente na base da câmara de cozedura.
- ▶ Não armazenar objetos inflamáveis ou líquidos na câmara de cozedura.
- ▶ Manter a porta fechada durante o funcionamento, caso contrário o elemento de controlo tornar-se-á muito quente.
- ▶ Recolher sempre a gordura gotejante com um recipiente adequado.
- ▶ Desligar o aparelho após a utilização.

## NOTA

### Humidade atmosférica elevada

A humidade é libertada no ar ambiente a cada processo de limpeza.

- ▶ Assegurar uma ventilação de ar fresco suficiente, por ex., através de uma janela aberta.
- ▶ Assegurar um clima interior normal e confortável (45–60% de humidade atmosférica), por ex., abrindo uma abertura de ventilação natural ou através do funcionamento da ventilação de espaço.

## 2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

### PERIGO

#### Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem incendiar-se.

- ▶ Remover os resíduos de óleo e gordura da câmara de cozedura antes da sua utilização.

### AVISO

#### Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes

O aparelho e os respetivos componentes tangíveis (câmara de cozedura, porta, elementos de aquecimento, termómetro alimentar, acessórios) aquecem durante a limpeza. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar em superfícies quentes.
- ▶ Permitir que o aparelho e os componentes tangíveis arrefeçam antes e depois da limpeza.
- ▶ Manter as crianças com menos de oito anos afastadas do aparelho, a menos que estejam sob supervisão.

### AVISO

#### Perigo de corrosão

Se alimentos ou líquidos que contenham sal de cozinha aderirem às paredes de aço inoxidável da câmara de cozedura, existe perigo de corrosão.

- ▶ Remover alimentos ou líquidos que contenham sal de cozinha das paredes de aço inoxidável da câmara de cozedura.

## AVISO

### Perigo de ferimentos devido a vapor quente

Ao abrir a porta, poderá sair vapor quente, se não tiver sido efetuada nenhuma extração de vapor previamente. O vapor não é visível, dependendo da temperatura. Após a abertura, a água quente pode pingar da porta.

- ▶ Não ficar demasiado perto do aparelho ao abrir a porta.
- ▶ Abrir a porta com cuidado.
- ▶ Manter as crianças longe do vapor em fuga.

## AVISO

### Perigo de queimaduras devido a água quente e produtos de limpeza

A abertura da porta durante o programa de limpeza pode causar queimaduras ou irritação nos olhos.

- ▶ Não abrir a porta durante o programa de limpeza.

## CUIDADO

### Irritação dos olhos devido a resíduos de limpeza

Quaisquer resíduos do agente de limpeza na câmara de cozedura e no cartucho de limpeza vazio podem causar irritação se entrarem em contacto com os olhos.

- ▶ Lavar as mãos após contacto com o agente de limpeza ou cartucho de limpeza.

## NOTA

### Danos no aparelho devido a sujidade

A sujidade pode causar danos, limitações no funcionamento ou odores desagradáveis. No pior dos cenários, a mesma pode resultar numa fonte de perigo.

- ▶ Limpar regularmente o aparelho.
- ▶ Remover imediatamente a sujidade.
- ▶ Durante a limpeza, utilizar apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.
- ▶ Assegurar que, durante a limpeza, não entra água para o interior do aparelho. Utilizar apenas um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos.
- ▶ Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor durante a limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nos componentes sob tensão e provocar danos materiais.
- ▶ Ter em atenção todas as indicações incluídas no capítulo "Limpeza e manutenção".
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou espátulas de metal afiadas para limpar a câmara de cozedura e superfícies de vidro (porta e painel de controlo). Isto pode riscar as superfícies e destruir o vidro.
- ▶ Utilizar apenas cartuchos de limpeza originais da BORA, uma vez que os cartuchos de outros fabricantes podem causar danos irreversíveis ao aparelho.

## 2.7 Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes

### PERIGO

#### Perigo de ferimentos em caso de reparações

A falta de competências pode causar ferimentos durante os trabalhos de reparação.

- ▶ A reparação e os trabalhos de assistência técnica no aparelho apenas devem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricistas especializados.
- ▶ Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um cabo de alimentação adequado.
- ▶ Nenhuma das antigas manguieiras de acoplamento para ligação ao sistema de abastecimento de água deve ser reutilizada.

### PERIGO

#### Perigo de choque elétrico devido a carga residual

Os componentes eletrônicos do aparelho podem conter carga residual e causar um choque elétrico.

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.
- ▶ Utilizar o adaptador de descarga antes de iniciar os trabalhos no aparelho.

### AVISO

#### Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As modificações, ampliações ou remodelações realizadas ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

## 2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

### PERIGO

#### Perigo de ferimentos em caso de desmontagem

A falta de competências pode causar ferimentos durante a desmontagem.

- ▶ A desmontagem apenas deve ser realizada por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricistas especializados.

**⚠ PERIGO****Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta**

A incorreta desconexão do aparelho da tensão da rede elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.
- ▶ Evitar tocar nos contactos expostos da unidade eletrónica, pois podem conter carga residual.

**⚠ PERIGO****Perigo de choque elétrico devido a carga residual**

Os componentes eletrónicos do aparelho podem conter carga residual e causar um choque elétrico.

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.
- ▶ Utilizar o adaptador de descarga antes de iniciar os trabalhos no aparelho.

## 3 Dados técnicos

### 3.1 X BO forno a vapor

Parâmetros	Valor
Tensão de alimentação multifásica	380 – 415 V 2N
Tensão de ligação monofásica	220-240 V
Frequência	50 Hz
Consumo de energia máximo	6100 W
Segurança fusível/ligação à rede elétrica bifásica	2 x 16 A
Segurança fusível/ligação à rede elétrica monofásica	1 x 16 A
Dimensões (largura x altura x profundidade)	598 x 599 x 580 mm
Dimensões da câmara de cozedura (largura x altura x profundidade)	480 x 308 x 405 mm
Volume da câmara de cozedura	53 l
Número de níveis	3
Peso (incl. acessórios/ embalagem)	62 kg
Peso (líquido)	47 kg
Material da superfície	Vidro e plástico
Intervalo de regulação da temperatura	30-230 °C
Controlo da potência	regulação contínua
Comprimento da mangueira de entrada de água	2,5m
Ligação da mangueira de entrada de água	3/4" (SW30)
Comprimento da mangueira de drenagem de água	2,5m
Diâmetro interior / exterior da mangueira de drenagem de água	19 mm/27 mm
Material do filtro de odores	Carvão ativado com permutador de iões
Máxima vida útil do filtro	1 ano
Período de disponibilidade garantido para atualizações de software (a partir da data de descontinuação do produto)	5 anos

Tab. 3.1 Dados técnicos X BO

#### 3.1.1 Dimensões do aparelho

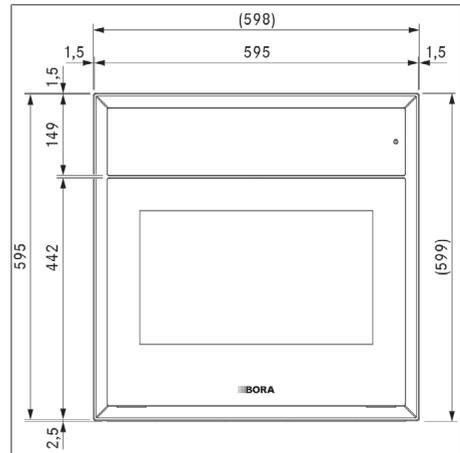


Fig. 3.1 Vista frontal do XBO

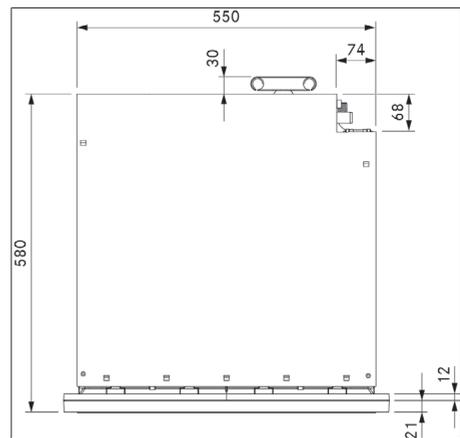


Fig. 3.2 Vista de cima do XBO

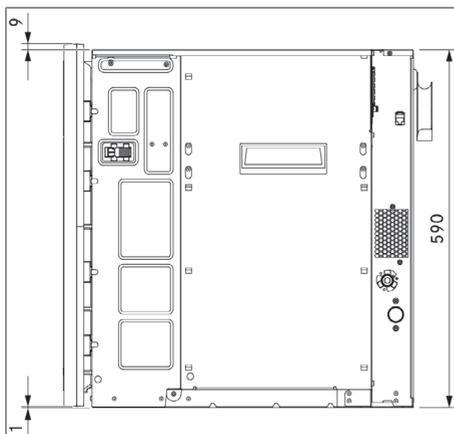


Fig. 3.3 Vista lateral do XBO

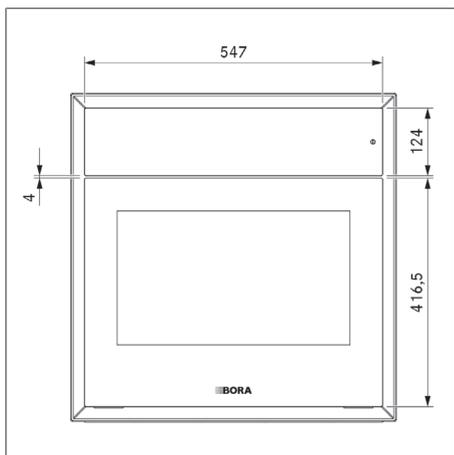


Fig. 3.4 Vista frontal do vidro do XBO

## 4 Descrição do aparelho

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

### 4.1 Funcionamento

- Vaporizador e forno num equipamento
- Produção de vapor diretamente na câmara de cozedura
- Reajustamento muito rápido

- Processos de cozedura necessitam comparativamente menos calor
- O ar quente circula a alta velocidade
- Processo de cozedura acelerado
- Resultados de cozedura melhores e uniformes
- O filtro de odores de carvão ativo proporciona ar limpo

### 4.2 Estrutura

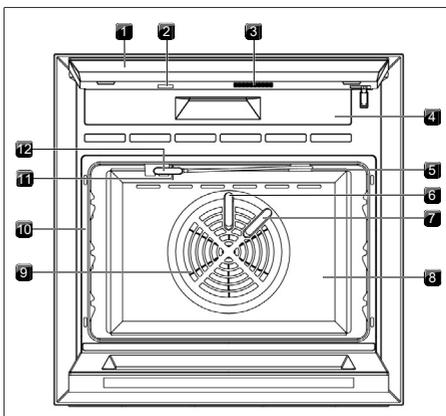


Fig. 4.1 Estrutura parte 1

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| [1] Unidade de comando com ecrã tátil (aberto)   | [2] Entrada USB                    |
| [3] Alifalante                                   | [4] Tampa de troca do filtro       |
| [5] Suporte para cabos                           | [6] Admissão de água               |
| Termómetro alimentar                             | Limpeza                            |
| [7] Admissão de água                             | [8] Câmara de cozedura             |
| Produção de vapor                                | (totalmente em aço inoxidável)     |
| [9] Roda do ventilador                           | [10] Vedante da câmara de cozedura |
| [11] Sensor de temperatura da câmara de cozedura | [12] Termómetro alimentar          |

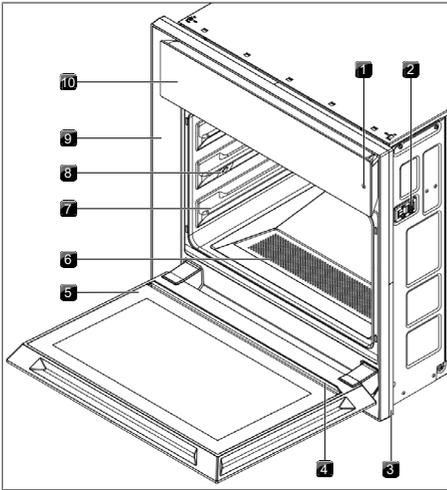


Fig. 4.2 Estrutura parte 2

- |   |  |
|---|--|
| [1] Tecla tátil de ligar/desligar           | [2] Cunha de bloqueio (2x)                       |
| [3] Estrutura de espaçamento                | [4] Coletor de gotas                             |
| [5] Porta (aberta)                          | [6] Filtro de drenagem                           |
| [7] Níveis da câmara de cozedura (3 níveis) | [8] Iluminação LED da câmara de cozedura (3x)    |
| [9] Estrutura de montagem                   | [10] Unidade de comando com ecrã tátil (fechado) |

### 4.3 Ecrã tátil

O controlo do aparelho é efetuado através de um ecrã tátil. Para um controlo mais fácil, é possível levantar ou baixar continuamente a unidade de comando com o ecrã tátil.

- ▶ Segurar lateralmente a unidade de comando com ambas as mãos.
- ▶ Dobrar a unidade de comando para cima ou para baixo.

- i** Objetos afiados ou pontiagudos podem riscar a superfície do ecrã tátil.
- i** Não deve ser permitida a entrada de água ou sujidade por detrás do ecrã tátil.

### 4.3.1 Símbolos comuns

Símbolo/função	Significado
	De acordo com as orientações nutricionais da BORA
	Intervenção do utilizador necessária
	Adicionar função
	Confirmar
	Ir para
	Terminar
	Iniciar a função
	Parar função
	Cozinhar com tempo definido
	Cozinhar com termómetro alimentar
	Sem temperatura interna escolhida
	Mudar para a visualização rotativa
	Mudar para a visualização do comando deslizante
	Interromper a extração de vapor; abrir a porta imediatamente
	Adicionar vapor
	Não é possível adicionar vapor
	Configurações de temperatura
	Configurações de humidade
	Criar cópia em "Meus programas"
	Programa automático com parâmetros de cozedura alterados
	Programa favorito
	Programa para alimentos congelados

Tab. 4.1 Símbolos comuns

## 4.4 Abertura da porta

### BORA Smart Open

Após ativar a pré-abertura da porta, o vapor é primeiramente extraído da câmara de cozedura. Só depois é que a porta se abre. (BORA Clear View – não sai vapor quando a porta é aberta). A duração da extração de vapor poderá ser configurada (10 – 20 segundos). A porta também pode ser aberta manualmente sem extração de vapor.

## 4.5 Termómetro alimentar

O termómetro alimentar de quatro pontos pode ser utilizado para determinar de forma fiável a temperatura interna ideal. Este está situado na parte superior da câmara de cozedura e é ligado ao aparelho através de um cabo. O termómetro alimentar é inserido nos alimentos. Os quatro pontos de medição detetam sempre a parte mais fria dos alimentos. Assim que os alimentos preparados atingirem a temperatura pretendida, o processo de cozedura é automaticamente concluído.

## 4.6 Suportes de alimentos

É possível utilizar qualquer suporte de alimentos em cada nível. Os suportes de alimentos necessários para um programa são indicados como acessórios nas predefinições, nas dicas profissionais e nos programas especiais.

### Tabuleiro universal

- Material: Alumínio, revestido com cerâmica extremamente dura, revestimento antiaderente exterior sem PFOA
- Dimensões (LxPxA): 469 x 354 x 25 mm
- Capacidade volumétrica: 3 l

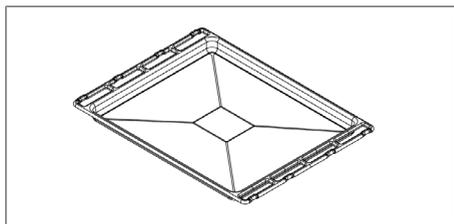


Fig. 4.3 Tabuleiro universal

### Tabuleiro universal profundo

- Material: Alumínio, revestido com cerâmica extremamente dura, revestimento antiaderente exterior sem PFOA
- Dimensões (LxPxA): 469 x 354 x 40 mm
- Capacidade volumétrica: 4,9 l

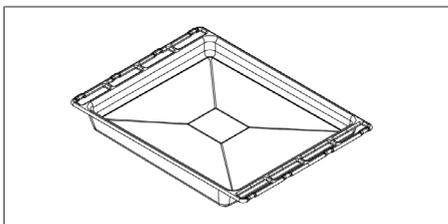


Fig. 4.4 Tabuleiro universal profundo

### Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado

- Material: Aço inoxidável
- Dimensões (LxPxA): 469 x 361 x 41,5 mm
- Capacidade volumétrica: 5,2 l
- Resultados de cozedura mais uniformes graças à circulação de ar e vapor melhorada
- Qualquer excesso de líquido ou gordura é recolhido por um tabuleiro universal inserido por baixo
- Adequado para a preparação suave de alimentos de todo o tipo

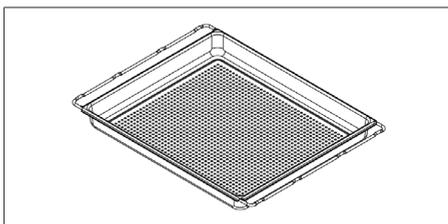


Fig. 4.5 Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado

**i** O recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado não é adequado para alimentos ultracongelados e apenas pode ser utilizado em configurações de temperatura até 120 °C máx.

### Assadeira e grelhador

- Material: Aço inoxidável
- Dimensões (LxPxA): 469 x 358 x 38,5 mm
- A haste da assadeira e grelhador evita que os alimentos deslizem (inserção com a haste para a frente).

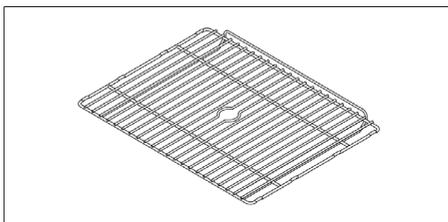


Fig. 4.6 Assadeira e grelhador

- i** Ao utilizar os programas de limpeza, a assadeira e o grelhador servem de suporte para o cartucho de limpeza.

## 4.7 Modo de demonstração

Para fins de demonstração, estão disponíveis três modos de demonstração com funções limitadas:

- Sem calor e sem água
- Sem calor e com água
- Sequência de vídeo – nenhuma operação possível

# 5 Funcionamento e Operação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

## 5.1 Ligar/desligar o aparelho

A tecla tátil **i** responde ao toque com os dedos. Com esta tecla é possível ligar e desligar o aparelho.

- ▶ Premir **i**.
  - Depois de desligado, o aparelho é colocado em modo silêncio, após 15 minutos o software é completamente desligado.

- i** Quando o aparelho é colocado em funcionamento, tem de ser colocado o filtro de drenagem. Os resíduos alimentares grosseiros podem entupir a drenagem de água e a bomba.

## 5.2 Abrir/fechar a porta

### Abrir a porta

- ▶ Tocar em 
- A porta abre uma fenda.
- ▶ Utilizar ambas as mãos para abrir a porta pré-aberta até ao limite.

- i** Se a posição da porta permanecer inalterada durante 10 segundos após a pré-abertura, esta volta a fechar-se automaticamente.

### Fechar a porta

Quando a porta está totalmente aberta:

- ▶ Empurrar a porta para cima com ambas as mãos até que o sistema automático feche a porta.

Quando a porta está pré-aberta:

- ▶ Utilizar ambas as mãos para abrir a porta pré-aberta até ao limite.

- ▶ Empurrar a porta para cima com ambas as mãos até que o sistema automático feche a porta.

- i** Não empurrar a porta pré-aberta, isto pode causar danos no aparelho.

## 5.3 Utilização dos suportes de alimentos

### Colocar/remover o suporte de alimentos

- ▶ Colocar o suporte de alimentos num nível da câmara de cozedura e empurre-o para a câmara de cozedura até ao limite.

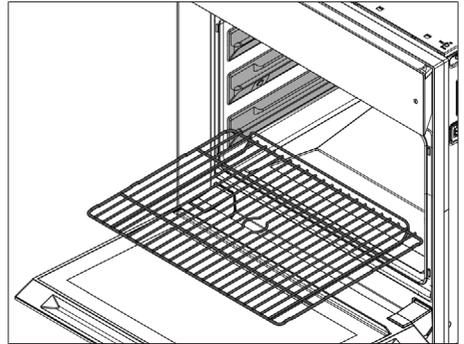


Fig. 5.1 Colocar o suporte de alimentos

Os suportes de alimentos têm uma proteção de extração que os impede de deslizar para fora do nível da câmara de cozedura.

- ▶ Elevar os suportes de alimentos para os retirar.

### Utilização correta e preventiva do suporte de alimentos

- ▶ Não utilizar uma faca ao cortar alimentos no suporte de alimentos.
- ▶ Não utilizar objetos afiados ou metálicos para virar ou retirar os alimentos.
- ▶ Utilizar apenas utensílios de cozinha de plástico ou madeira.

É possível que o suporte de alimentos expanda ao aquecer (comportamento térmico). Se o aquecimento não for uniforme, o metal dilata a um ritmo diferente. Com as seguintes medidas, pode contrariar esta deformação:

- ▶ pré-aquecer o X BO sem suporte de alimentos.
- ▶ Distribuir os alimentos no suporte de alimentos de forma uniforme.
- ▶ Utilizar o suporte de alimentos de acordo com as instruções.

- ▶ Para pizzas, bolos redondos ou outros, utilizar uma forma adequada e colocá-la sobre a assadeira e grelhador.
- ▶ Evitar colocar alimentos frios ou água diretamente nos suportes de alimentos quentes.
- ▶ Utilizar o tabuleiro universal para dourar/assar.

## 5.4 Operar o ecrã tátil

O ecrã tátil responde ao toque com os dedos. Este reconhece diferentes comandos táteis:

Comando tátil	Contacto	Duração
Toque	Toque curto	0,5 s
Premir contínuo	Toque longo	1-8 s
Deslizar	Movimento por deslizamento (vertical + horizontal)	0,1-8 s
Dígitos rotativos	Movimento por deslizamento vertical sobre os dígitos rotativos (até ao valor desejado ao centro)	

Tab. 5.1 Comandos táteis

- ▶ Tocar no ecrã tátil apenas com os dedos.
- ▶ Assegurar que os dedos se encontram limpos e secos durante a operação.
- ▶ Assegurar que a palma da mão não se encontra no ecrã tátil durante a operação.
- ▶ Manter a menor distância possível da superfície de contacto ao tocar nas áreas táteis.

Uma barra de deslocação na parte inferior do ecrã apresenta a área atualmente visível no menu.

- ▶ Deslizar para a esquerda ou para a direita no ecrã para mostrar outras áreas do menu.

### 5.4.1 Princípio de operação

Operação	Comando
Toque	Selecionar função, botão ou opção de menu
Premir contínuo	Ativar opções adicionais
Deslizar	Definir valor, navegação

Tab. 5.2 Princípio de operação

## 5.5 Informações, dicas e instruções

-  Sob a opção de menu "Primeiros passos", estão disponíveis vídeos úteis sobre como operar e utilizar o X BO forno a vapor.

## Informações e dicas

Os programas oferecem dicas e sugestões práticas:

- ▶ Em predefinições, tocar em 
- ▶ Em programas especiais, tocar no botão de informação
- ▶ Em programas automáticos, tocar no botão de dica profissional

## Instruções

Através do botão de instruções, alguns passos são explicados por meio de uma animação (por ex., a inserção do BORA cartucho de limpeza).

## Mensagens de estado

São apresentadas na parte superior do ecrã.

- ▶ Observar as mensagens de estado.

## 5.6 Funções padrão

As funções padrão estão disponíveis em cada nível de menu e são apresentadas nas margens do ecrã.

Símbolo/função	Significado	
	Regressar ao nível de menu anterior	É apresentado o menu hierarquicamente superior
	Menu principal	É apresentado o menu principal
	Abrir a porta	A porta abre automaticamente
	Iluminação da câmara de cozedura	Ligar/desligar iluminação da câmara de cozedura
Hora	Horas:Minutos	

Tab. 5.3 Funções padrão

## 5.7 Funções globais

As funções globais podem ser sempre utilizadas.

Símbolo/função	Significado	
	Temporizador de cozinha	Contagem decrescente em segundos; emissão de um sinal sonoro e ótico após a conclusão da contagem, o tempo continua a decorrer em contagem negativa
	Despertador	Sinal sonoro num determinado momento, após o qual o tempo continua a decorrer em contagem negativa
	Pesquisa	Pesquisa de texto livre com função de sugestão de pesquisa
	Mensagem	Indicações para outras pessoas, o ecrã apresenta uma mensagem (por ex. não terminar o processo de cozedura)

Símbolo/função	Significado
 Bloqueio de operação	Evita a operação acidental ou não autorizada
 Bloqueio de limpeza	O ecrã fica bloqueado durante 10 segundos

Tab. 5.4 Funções globais

### Aceder às funções globais

- ▶ Deslizar a partir da parte superior do ecrã para baixo.

### Fechar as funções globais

- ▶ Deslizar para cima.

## 5.8 Menu principal

As várias funções e configurações são acedidas através do menu principal. Nas opções de menu são parcialmente apresentadas outras possibilidades de escolha ou é possível efetuar-se configurações.

Símbolo/função	Significado
 Manual	Cozedura manual
 Automático	Programas automáticos
 Primeiros passos	Conhecer a operação (pode ser ocultada em "Configurações")
 Especial	Outros programas úteis
 Favoritos	Programas automáticos preferidos
 Clássico	Cozedura clássica
 Multigaveta	Controlo da multigaveta BORA (função apenas disponível com a multigaveta ligada)
 Manutenção	Programas de manutenção e substituição do filtro
 Configurações	Configurações do aparelho
 Essencial	Programas automáticos simples (função apenas no modo de convidado; ver menu "Configurações")

Tab. 5.5 Menu principal

### 5.8.1 Manual

A humidade e a temperatura pretendidas, bem como o tempo de cozedura, podem ser definidos com precisão através de duas visualizações (deslizante ou rotativa). A adição de vapor manual opcional também pode ser ativada individualmente.

Especificações de temperatura, que se referem a funções de forno tradicionais (por ex. aquecimento superior/inferior, grelhador) e que o aparelho não dispõe, podem ser adaptados de acordo com esta regra geral:

Amplitude térmica de um forno tradicional	Configuração da cozedura manual
120 °C–140 °C	5 °C abaixo
140 °C–160 °C	10 °C abaixo
160 °C–180 °C	15 °C abaixo
180 °C–230 °C	20 °C abaixo

Tab. 5.6 Tabela de conversão

### 5.8.2 Predefinições

Nas opções de menu "Manual" e "Clássico" encontram-se predefinições com parâmetros de cozedura predefinidos, que podem ser manualmente alterados, se necessário.

Estão disponíveis várias predefinições, por ex. cozer pão, cozinhar legumes a vapor, refogar um assado etc. Para cada predefinição existem informações práticas.

#### Selecionar predefinição

- ▶ Tocar em "Manual"  ou "Clássico" .
- ▶ Tocar em .
- ▶ Tocar na predefinição pretendida.
- ▶ Alterar as configurações, se necessário.

### 5.8.3 Automático

Nos programas automáticos encontram-se predefinidos a temperatura, o tempo de cozedura e a adição de vapores ideais. Para garantir que o resultado de cozedura desejado seja alcançado, são em muitos programas apresentadas as condições iniciais (por ex. a temperatura ou a consistência dos alimentos). Em alguns casos, os valores sugeridos podem ser personalizados em relação ao tom e ao nível de cozedura (por exemplo, rijo/consistente/tenro). Os programas automáticos podem ser modificados individualmente e guardados com um novo nome. As dicas profissionais dão conselhos úteis sobre como preparar o prato.

-  Colocar os alimentos a temperatura ambiente no forno a vapor. Primeiro, deixar descongelar os alimentos congelados.

**i** Em alguns programas automáticos são utilizadas altas temperaturas (até 230 °C). A utilização de gorduras ou óleos inadequados pode levar ao aparecimento de fumo. Por conseguinte, recomenda-se utilizar gorduras e óleos com pontos de fumo elevados.

### Alterar o programa automático

Na visualização dos passos de cozedura, podem ser alterados os valores de cada passo de cozedura.

▶ Deslizar a partir da parte inferior do ecrã para cima no programa automático.

▶ Seleccionar o passo de cozedura.

Findo o programa é possível guardar o programa automático alterado.

### Iniciar o programa automático a partir de um passo de cozedura em particular

▶ Deslizar a partir da parte inferior do ecrã para cima.

▶ Seleccionar o passo de cozedura.

▶ Tocar em "Iniciar o programa aqui"

### Iniciar o programa automático no futuro

Para programas que podem ser iniciados sem preocupação mais tarde, é possível alterar a hora de início e de fim (ver "Primeiros passos").

### Descrição quantitativa dos programas automáticos (orientação)

- Predefinição: 4 Porções / 4 Pessoas
- Assados: 1 Tabuleiro
- Pratos de carne: 800–1000 g de carne (peso bruto)
- Pão, pastelaria: aprox. 750 g de massa
- Arroz, Risotto: 300–400 g de arroz seco sem líquido

## 5.8.4 Primeiros passos

Vídeos úteis com explicações simples sobre o funcionamento e a operação do aparelho.

▶ Tocar em "Primeiro passo" .

▶ Tocar no vídeo.

Terminar o vídeo antecipadamente:

▶ Premir contínuo o ecrã.

## 5.8.5 Especial

Opção de menu com programas especiais úteis, como por exemplo manter a temperatura, descongelar, cozer a vácuo, desidratar, etc.

## 5.8.6 Favoritos

Os programas automáticos preferidos podem ser guardados nesta opção de menu.

### Adicionar favoritos

Navegar para o programa automático pretendido.

▶ Premir o prato.

▶ Tocar em .

## 5.8.7 Clássico

Com a função clássica, são possíveis todas as formas de preparação tradicionais habituais: assar, cozer, vaporizar e grelhar a ar quente. Estas utilizando apenas a combinação de ar quente e vapor.

**i** Para informações de temperatura e de tempo, utilizar os valores mais baixos indicados nas embalagens dos alimentos.

Símbolo/ Modo de funcionamento	Função
 Ar quente	Dourar os pratos de forma particularmente uniforme graças a um fluxo de ar quente intenso.
 Cozer com humidade	A água é adicionada ao fluxo de ar quente; a evaporação da água cria um clima húmido na câmara de cozedura; os pratos não secam tanto e mantêm-se suculentos
 Cozinhar a vapor	Temperatura até 100 °C, saturação de vapor máxima, método de cozedura particularmente suave, a cozedura a baixa temperatura preserva os sabores naturais, os nutrientes e as vitaminas
 Grelhador de ar quente	O transporte específico do ar húmido da câmara de cozedura e a adição de ar fresco asseguram um dourado intenso e favorecem a formação de aromas de assadura
 Modo Eco	Menos potência, consequentemente menor consumo de energia, apenas ar quente, sem adição de vapor, tempo de aquecimento maior

Tab. 5.7 Modos de funcionamento da função "Clássico"

Modo de funcionamento	Especialmente adequado para...
Ar quente	Produtos de padaria (bolos, pão, bolachas), alimentos preparados
Cozer com humidade	Caçarolas, pratos de carne, pratos de peixe, cheesecakes e bolos secos
Vaporizar	Legumes, peixe, carne tenra, dumplings
Grelhador de ar quente	Carne, salsicha, legumes grelhados e gratinar pratos

Tab. 5.8 Utilização dos modos de funcionamento "Clássico"

### 5.8.8 Multigaveta

Se o aparelho for instalado juntamente com uma multigaveta BORA, esta pode ser controlada e operada através do ecrã tátil X BO.

### 5.8.9 Manutenção

O aparelho oferece programas de limpeza, secagem e substituição do filtro de odores (ver "Limpeza e manutenção").

### 5.8.10 Configurações

Nesta opção de menu é possível efetuar configurações individuais para o aparelho.

-  Código padrão para a desativação do modo de convidado e sistema de segurança para crianças: 2021

### 5.9 Cooldown

No modo Cooldown a câmara de cozedura é rapidamente arrefecida através de água e colocada na temperatura pretendida. Um cooldown é automaticamente sugerido quando a temperatura na câmara de cozedura for superior à temperatura final configurada. Na criação de um programa é possível escolher entre um cooldown seco ou húmido, de acordo com o passo de cozedura seguinte.

### 5.10 Utilização do termómetro alimentar

- ▶ Retirar o termómetro alimentar do fixador.
- ▶ Inserir o termómetro alimentar na parte mais grossa dos alimentos.
  - No caso de alimentos com ossos, inserir perto do osso.
  - No caso de carne de aves completa, inserir ao longo do esterno.
- ▶ Após a conclusão da cozedura, voltar a colocar o termómetro alimentar limpo no fixador e colocar o cabo à volta do suporte de cabos.

### 5.11 Personalizar menu

É possível alterar a ordem dos símbolos dos seguintes menus consoante as necessidades pessoais:

- Menu principal
- Automático
- Primeiros passos
- Especial
- Manutenção

### Mover símbolo

- ▶ Premir o símbolo e arrastá-lo para a posição pretendida.

### 5.12 Atualização do software do aparelho

#### Através de uma pen USB

O software mais recente está disponível gratuitamente na página inicial da BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com)).

-  O dispositivo de armazenamento para o ficheiro de atualização requer uma pen USB com formatação FAT32.

- ▶ Carregar o ficheiro de atualização para a pen USB.
- ▶ Tocar em "Configurações" .
- ▶ Efetuar a atualização em "Sistema e atualizações" .
  - Após o reinício automático, a atualização é confirmada pelo aparelho.

#### Via WLAN

Quando está disponível uma nova versão de software, é apresentada no ecrã a mensagem de estado "Atualização disponível".

-  Para efetuar uma atualização via WLAN, o aparelho deve estar ligado à Internet.

- ▶ Tocar na mensagem de estado "Atualização disponível"

ou

- ▶ Tocar em "Configurações" .
- ▶ Efetuar a atualização em "Sistema e atualizações" .
  - Após o reinício automático, a atualização é confirmada pelo aparelho.

#### Aceder a informações sobre a atualização via WLAN

- ▶ Tocar em "Configurações" .
- ▶ Tocar em "Sistema e atualizações" .
- ▶ Tocar em  em "SW mais recente".

### 5.13 Ativar/desativar o modo de demonstração

#### Ativar o modo de demonstração.

- ▶ Tocar em "Configurações".
- ▶ Tocar em "Sistema e atualizações".
- ▶ Tocar cinco vezes em "Número de série".
- ▶ Introduzir o PIN "2007" e confirmar a introdução.
- ▶ Selecionar um modo de demonstração.
- ▶ Ativar o modo de demonstração.

### Desativar o modo de demonstração

- ▶ Tocar na indicação "Modo de demonstração".
- ▶ Desativar o modo de demonstração.
- ▶ Introduzir o PIN "2007" e confirmar a introdução.

**i** Antes de desativar o modo de demonstração, o abastecimento de água fresca tem de ser ligado e o abastecimento de água testado.

### Desativar a sequência de vídeo

- ▶ Premir o ecrã tátil.
- ▶ Introduzir o PIN "2007" e confirmar a introdução.

## 6 Limpeza e manutenção

▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

**i** Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.

▶ Observar os seguintes intervalos de limpeza:

Componentes	Intervalo de limpeza
Câmara de cozedura	Limpeza rápida/ limpeza à mão: conforme necessário  Limpeza intensiva: conforme necessário, respetivamente após um determinado período de utilização (indicação no aparelho)  Secagem: em caso de humidade na câmara de cozedura
Termómetro alimentar	Imediatamente após a contaminação
Painel dianteiro do aparelho	Imediatamente após a contaminação
Vidro interior da porta	Imediatamente após a contaminação
Suportes de alimentos	Após cada utilização
Filtro de drenagem	Imediatamente após a contaminação
Vedante da câmara de cozedura	Conforme necessário, após a preparação de aves
Filtro de odores	Substituir anualmente (indicação no aparelho)

Tab. 6.1 Intervalos de limpeza

- ▶ Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor, esfregões ásperos, produtos abrasivos ou produtos de limpeza químicos agressivos (por ex., spray para fornos).
- ▶ Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.
- ▶ Não utilizar pastilhas da máquina de lavar louça como substitutos do X BO cartucho de limpeza.

**i** A limpeza deve ser efetuada antes de períodos de ausência prolongados (por exemplo, férias).

**i** O não cumprimento dos intervalos de limpeza, podem dar origem a limitações no funcionamento.

### 6.1 Limpar a câmara de cozedura

#### 6.1.1 Limpeza à mão

- ▶ Limpar a câmara de cozedura com um pano esponja limpo e água morna.
- ▶ Secar a câmara de cozedura manualmente com um pano macio.

**i** Não encher a câmara de cozedura com água manualmente.

#### 6.1.2 Programas de manutenção

O aparelho está equipado com programas de limpeza automáticos e um programa de secagem. Os programas de limpeza limpam e descalcificam a câmara de cozedura com água quente e as substâncias ecológicas do X BO cartucho de limpeza.

#### Limpeza rápida

Este curto programa de limpeza é particularmente adequado para uma limpeza rápida de pouca sujidade, descalcificação ou após a preparação de pratos com cheiro intenso.

**i** Para a limpeza rápida é necessário o cartucho de limpeza com tampa extraível de alumínio.

#### Limpeza intensiva

Este programa de limpeza limpa e descalcifica profundamente a câmara de cozedura.

A limpeza intensiva deverá realizar-se a cada duas a quatro semanas, dependendo da intensidade de utilização. Uma barra por baixo do símbolo de limpeza intensiva apresenta o tempo restante até à próxima limpeza necessária.

- i** O tempo de limpeza pode variar devido a vários fatores (por exemplo, temperatura da água fresca, ligação à rede elétrica).
- i** Caso ocorra uma falha de energia durante a limpeza, é necessário efetuar um enxaguamento automático e retirar o cartucho de limpeza após o reinício do aparelho.
- i** O programa de limpeza só pode ser iniciado quando a temperatura do aparelho for inferior a 40 °C. Não inserir o cartucho de limpeza até que este tenha arrefecido.

### Iniciar o programa de limpeza

- ▶ Retirar todos os suportes de alimentos da câmara de cozedura antes de iniciar o programa.
- ▶ Remover o filtro de drenagem.
- ▶ Limpar a assadeira e grelhador manualmente.
- ▶ Remover resíduos grosseiros, bem como resíduos alimentares soltos da câmara de cozedura.
- ▶ Antes da limpeza, verificar se o vedante da câmara de cozedura está devidamente instalado.
- ▶ Tocar em "Manutenção" .
- ▶ Tocar em "Limpeza intensiva"  ou "Limpeza rápida" .
- ▶ Proceder como indicado por baixo do botão "Instruções".
- ▶ Tocar em "Iniciar" .

Após a limpeza, segue-se uma secagem automática da câmara de cozedura.

Concluir a limpeza:

- ▶ Retirar resíduos do produto de limpeza que possam ter ficado na câmara de cozedura, especialmente na base da câmara de cozedura, no disco interior e no vedante da câmara de cozedura.
- ▶ Se necessário, remover os resíduos fortemente presos que não tenham sido soltos pelo programa de limpeza.
- ▶ Inserir o filtro de drenagem na câmara de cozedura.
- ▶ Secar o vedante da câmara de cozedura manualmente com um pano macio.

- i** Após a limpeza e no primeiro aquecimento do aparelho, é possível que ocorra uma ligeira libertação de fumo e odores.

### Secagem

Se a câmara de cozedura não estiver suja, mas apenas húmida devido ao vapor, o programa de secagem é suficiente. Este remove a humidade residual da câmara de cozedura através do ar quente e seco.

- ▶ Tocar em "Manutenção" .

- ▶ Tocar em "Secagem" .
- ▶ Secar o vedante da câmara de cozedura manualmente com um pano macio.

### 6.1.3 X BO cartucho de limpeza

O X BO cartucho de limpeza, com as suas substâncias ecológicas, é necessário para uma limpeza intensiva e para uma limpeza rápida do X BO. Este permite a limpeza e descalcificação num único procedimento, graças ao seu sistema de duas câmaras. O cartucho é feito de material reciclado que pode ser eliminado e novamente reciclado como resíduo plástico após a sua utilização.

- i** Está incluída a instrução de utilização detalhada do X BO cartucho de limpeza.

- i** O X BO cartucho de limpeza XBORK está disponível junto do fornecedor ou na loja BORA através da página [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 6.2 Limpar o termómetro alimentar

### Limpeza à mão

- ▶ Limpar o termómetro alimentar com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna.
- ▶ Secar o termómetro alimentar com um pano macio.

### Limpeza automática

O termómetro alimentar é também automaticamente limpo a cada limpeza intensiva e a cada limpeza rápida.

## 6.3 Limpar o painel dianteiro do aparelho

- ▶ Limpar o painel dianteiro do aparelho com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna ou com um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente.
- ▶ Secar o painel dianteiro do aparelho com um pano macio.

## 6.4 Limpar os suportes de alimentos

### Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Limpar os suportes de alimentos com uma escova macia e água quente.
- ▶ Enxaguar bem os suportes de alimentos.
- ▶ Secar os suportes de alimentos com um pano macio.

### Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar os suportes de alimentos virados para baixo na máquina de lavar louça.
- ▶ Certificar-se de que nenhum outro objeto entra em contacto com os suportes de alimentos.

## 6.5 Limpar o filtro de drenagem

### Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Limpar o filtro de drenagem com uma escova macia e água quente.
- ▶ Enxaguar bem o filtro de drenagem.
- ▶ Secar o filtro de drenagem com um pano macio.

### Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar o filtro de drenagem na máquina de lavar louça.

## 6.6 Limpar o vedante da câmara de cozedura

- ▶ Limpar o vedante da câmara de cozedura e o coletor de gotas com um pano esponja limpo, detergente para a louça e água morna ou com um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente.
- ▶ Secar o vedante e o coletor com um pano macio.

-  Um vedante da câmara de cozedura sujo pode provocar fugas.

## 6.7 X BO filtro de odores

Para uma redução permanentemente eficaz dos odores, o filtro deve ser substituído regularmente. Uma barra por baixo do símbolo de substituição do filtro apresenta o tempo restante até à substituição do filtro de odores.

-  O filtro de odores XBOGF do X BO está disponível junto do fornecedor ou na loja BORA através da página [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

### 6.7.1 Substituição do filtro

- ▶ Tocar em "Manutenção" .
- ▶ Tocar em "Substituição do filtro" .
- ▶ Proceder como indicado por baixo do botão "Instruções".

### Ativar o filtro de odores

Após a substituição do filtro, é necessário ativar o filtro de odores novo.

- ▶ Tocar no botão "Ativar filtro de odores novo".
- ▶ Confirmar a substituição do filtro.

## 7 Resolução de falhas

- i** Frequentemente, as falhas e erros podem ser eliminados autonomamente. Tal permite poupar tempo e custos, uma vez que não será necessário solicitar o apoio ao cliente.
- i** Em caso de erro, o utilizador é notificado no ecrã. Através de um código QR é possível aceder a outras ajudas e sugestões de solução de problemas. Em alternativa, as mesmas também podem ser consultadas em [www.bora.com](http://www.bora.com), na secção Serviço. Na maioria dos casos, é possível encontrar uma solução rápida.

Situação de operação	Causa	Solução
O aparelho não liga	Fusível/disjuntor defeituoso	Substituir o fusível; Voltar a ligar o disjuntor
	O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas	BORA Contactar o serviço de assistência técnica.
	Falha de energia	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado
Não é possível abastecer o aparelho com água	Entupimento do filtro na mangueira de entrada de água	Limpar o filtro na mangueira de entrada de água
O vapor sai durante a utilização	O vedante da câmara de cozedura não está devidamente colocado	Verificar a correta colocação do vedante da câmara de cozedura
	O vedante da câmara de cozedura está muito sujo	Limpar o vedante da câmara de cozedura
	O vedante da câmara de cozedura está danificado	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
Durante a utilização ouve-se um ruído(gorgolejar) vindo do sifão	A ventilação do sifão está defeituosa	Limpar o tubo de drenagem, contactar um canalizador
A iluminação da câmara de cozedura não funciona	A iluminação da câmara de cozedura apresenta defeito	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
Sai água do aparelho	O vedante da câmara de cozedura não está devidamente colocado	Verificar a correta colocação do vedante da câmara de cozedura
	A mangueira de entrada ou de drenagem de água está defeituosa	Desligar o aparelho, fechar a torneira do abastecimento de água fresca, bloquear o aparelho, contactar o serviço de assistência técnica da BORA
	A ligação de mangueira do aparelho está defeituosa	
Pinga água na câmara de cozedura	Válvula com fugas devido a partículas	Não desligar o aparelho da rede elétrica, fechar a torneira do abastecimento de água fresca, contactar o serviço de assistência técnica da BORA

Tab. 7.1 Resolução de falhas

### Avárias e erros não descritos:

- ▶ Desligar o aparelho.
- ▶ Contactar o Serviço de assistência técnica da BORA (ver "10 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios") e indicar o número de erro apresentado e o modelo de aparelho.

## 8 Montagem

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

### 8.1 Indicações de montagem

- A altura de montagem do aparelho deve ser selecionada para que o conteúdo dos suportes de alimentos possa ser visto no nível superior.
- Para proteger o aparelho contra escorregamento ou queda, este deve ser montado num armário embutido.
- As pegas laterais são fornecidas para o transporte do aparelho.

#### 8.1.1 Armário embutido

- Não deve ser montado qualquer painel traseiro do armário atrás do aparelho.
- Para evitar o sobreaquecimento, não montar o aparelho atrás de uma porta.
- No armário, deve estar incluída uma secção transversal de ventilação contínua de 160 cm<sup>2</sup>.
- Deve ser respeitada a distância mínima de 30 mm entre o painel traseiro do aparelho e um componente adjacente.
- Se forem instalados dois X BO um sobre o outro, deve ser planeada uma base de construção dimensionalmente estável ou ângulos de montagem do aparelho.
- O aparelho não deve ser montado por baixo de uma placa de cozinhar.

#### Instruções de instalação adicionais para a

##### Austrália e Nova Zelândia (AU/NZ)

- A instalação apenas pode ser realizada num armário alto.
- Altura mínima para a instalação: 850 mm acima do chão.

#### 8.1.2 Ligação de água fresca

- O aparelho necessita de uma ligação de água permanente.
- O aparelho deve ser ligado ao abastecimento de água fresca (água fria) (fio de ligação de 3/4").
- A válvula do abastecimento de água fresca deve ser de fácil acesso quando o aparelho for instalado.
- Utilizar apenas a mangueira de abastecimento de água fornecida. A mangueira não deve ser dobrada, encurtada, aumentada ou substituída por outra mangueira.
- A mangueira de abastecimento de água não deve ser montada embutida.

#### Pressão da água de entrada

A pressão de admissão de água tem de ser no mínimo de 200 kPa (2 bar). O aparelho está previsto para uma pressão de admissão de água máxima de 600 kPa (6 bar). Se a pressão for superior a 600 kPa (6 bar), deve ser instalado um redutor de pressão para garantir um bom funcionamento.

#### 8.1.3 Ligação de águas residuais

- A drenagem da água deve ser ligada a um sifão exposto ou a um sifão oculto através de uma ligação da mangueira fixa ou à ligação do aparelho do sifão da pia.
- A temperatura das águas residuais pode ir até aos 95 °C.
- O sifão deve estar facilmente acessível quando o aparelho for instalado.
- Utilizar apenas a mangueira de drenagem da água fornecida. A mangueira não deve ser dobrada, encurtada ou aumentada.
- A mangueira de drenagem da água não deve ser montada embutida.

### 8.2 Âmbito de fornecimento

Âmbito de fornecimento	Quantidade
X BO forno a vapor	1
X BO assadeira e grelhador	1
X BO recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado	1
X BO tabuleiro universal	1
X BO tabuleiro universal profundo	1
X BO cartucho de limpeza	1
X BO filtro de odores	1
X BO estrutura de espaçamento (montada)	1
Mangueira de abastecimento da água	1
Mangueira de drenagem da água	1
Filtro de drenagem	1
Braçadeira de mangueira	2
Placa de retenção do armário com parafusos	2
Modelo de montagem	1
Instruções de utilização e montagem	1

Tab. 8.1 Âmbito de fornecimento

#### Verificar o âmbito de fornecimento

- ▶ Verifique se o âmbito de fornecimento está completo e sem danos.
- ▶ Informar imediatamente o Serviço de assistência técnica da BORA se existirem peças em falta ou danificadas.

- ▶ Nunca montar peças danificadas.
- ▶ Eliminar a embalagem de transporte de forma correta (ver "9 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação").

### 8.3 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta do aparelho são necessárias, entre outras, as seguintes ferramentas:

- Nível
- Chave Allen de 4 mm
- Chave de fendas
- Alicates para bomba de água

**i** Todos os trabalhos de montagem devem ser realizados com ferramentas manuais. Ao utilizar ferramentas mecânicas, existe o risco de exceder o torque de aperto.

### 8.4 Medidas de montagem

**i** A profundidade mínima de instalação para o aparelho é de 565 mm. Deve ser planeada uma distância da parede se for utilizado um armário padrão com 560 mm de profundidade. Em geral, isto depende da respetiva situação de montagem e do número de estruturas de espaçamento X BO utilizadas.

- ▶ Preparar o armário embutido tendo em consideração as dimensões estabelecidas.
- ▶ Remover o painel traseiro do armário da parte traseira do nicho embutido do aparelho.
- ▶ Manter uma distância mínima de 30 mm do painel traseiro do aparelho, do painel traseiro do armário e das prateleiras em relação aos componentes adjacentes (secção transversal de ventilação contínua). Encurtar as prateleiras, se necessário.
- ▶ Para uma deteção correta do nível, alinhar com precisão a prateleira sobre a qual o aparelho é colocado utilizando um nível.

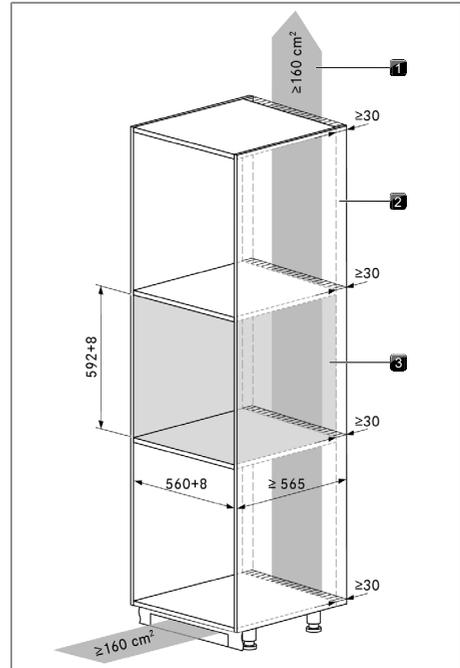


Fig. 8.1 Armário embutido

- [1] Secção transversal de ventilação contínua  $\geq 160 \text{ cm}^2$
- [2] Distância mínima de 30 mm
- [3] sem painel traseiro atrás do aparelho

### 8.5 X BO estrutura de espaçamento

A estrutura de espaçamento permite variar a profundidade de montagem do aparelho. Aquando do fornecimento, vem pré-montada uma estrutura de espaçamento. De acordo com a situação de montagem, esta pode ser desmontada ou montada uma estrutura de espaçamento adicional (pode ser adquirida como acessório).

**i** Para uma acessibilidade otimizada, a estrutura de espaçamento deve ser montada ou desmontada antes da instalação do aparelho.

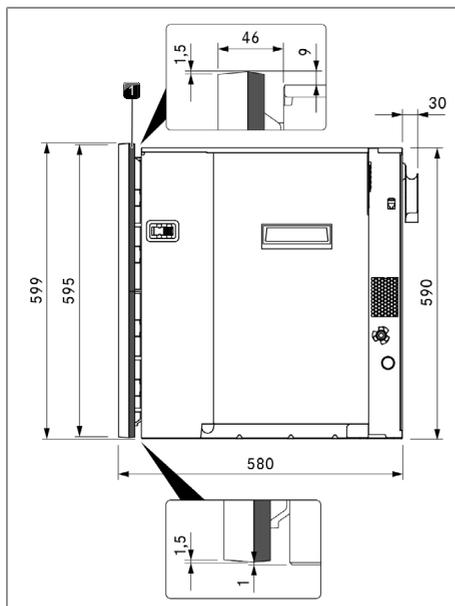


Fig. 8.2 Dimensões do aparelho

[1] Estrutura de espaçamento

### Profundidade de instalação sem estrutura de espaçamento

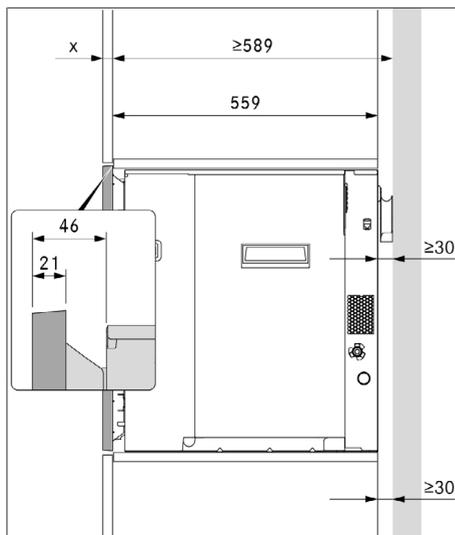


Fig. 8.3 Dimensões de instalação sem estrutura de espaçamento

### Profundidade de instalação com uma estrutura de espaçamento

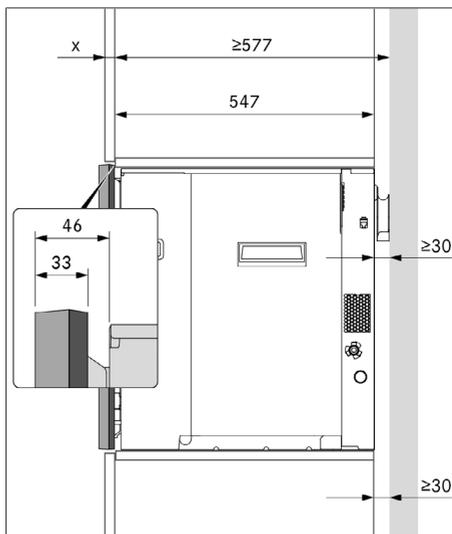


Fig. 8.4 Dimensões de instalação com 1 estrutura de espaçamento

### Profundidade de instalação com 2 estruturas de espaçamento

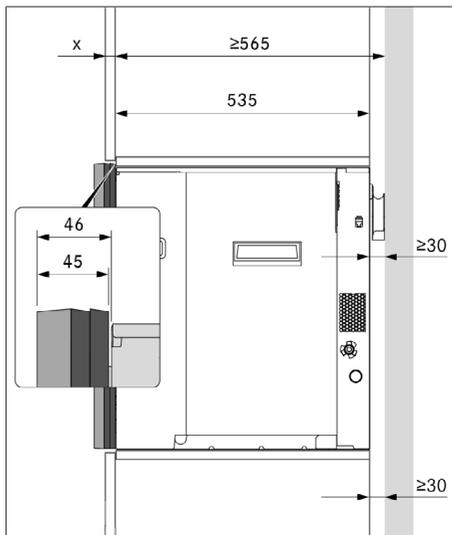


Fig. 8.5 Dimensões de instalação com 2 estruturas de espaçamento

### 8.5.1 Desmontar a estrutura de espaçamento

- ▶ Retirar manualmente os 4 elementos da estrutura de espaçamento da estrutura de montagem.

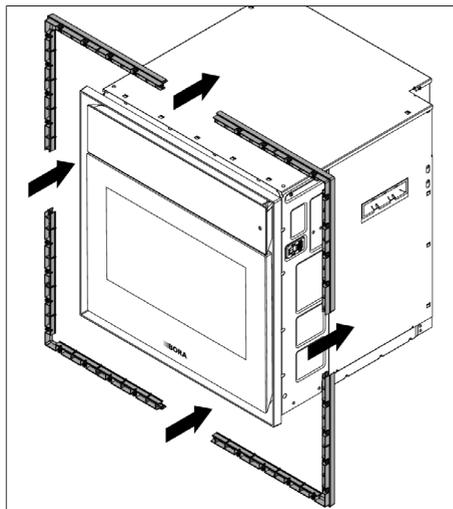


Fig. 8.6 Desmontar a estrutura de espaçamento

### 8.5.2 Montagem de estruturas de espaçamento adicionais

- ▶ Desmontar a estrutura de espaçamento do aparelho.
- ▶ Juntar 2 elementos da estrutura de espaçamento quatro vezes.

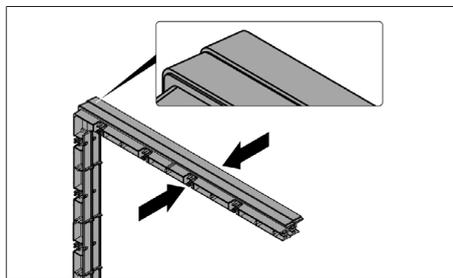


Fig. 8.7 2 elementos da estrutura de espaçamento

- ▶ Montar a estrutura de espaçamento na estrutura de montagem.

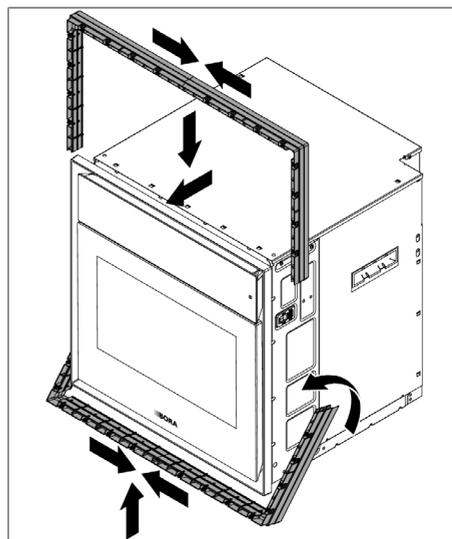


Fig. 8.8 Montagem de 2 estruturas de espaçamento

## 8.6 Instalação

### 8.6.1 Montar as placas de retenção do armário

- ▶ Aparafusar as placas de retenção do armário à parte interior do nicho embutido, utilizando o modelo de montagem e os parafusos fornecidos.

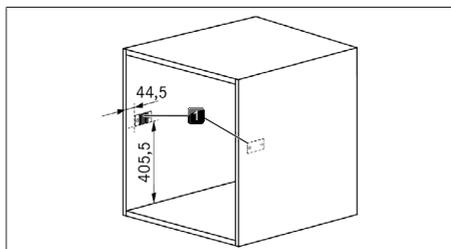


Fig. 8.9 Nicho embutido com placas de retenção do armário

- [1] Placas de retenção do armário

## 8.6.2 Ligações do aparelho

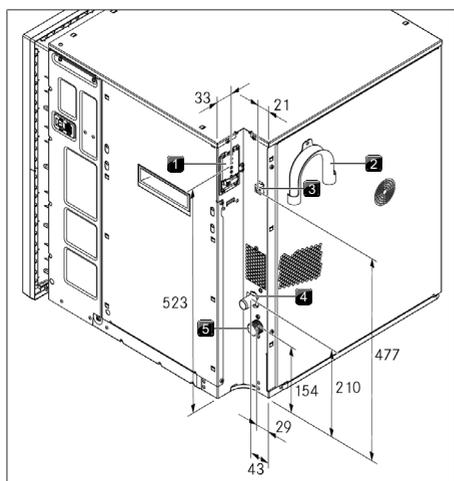


Fig. 8.10 Ligações do aparelho

- |   |  |
|---|--|
| [1] Ligação à rede elétrica                                   | [2] Suporte de mangueira de drenagem de água |
| [3] Ligação RJ45 para a multigaveta BORA (sem ligação à rede) | [4] Ligação de águas residuais               |
| [5] Ligação de água fresca                                    |  |

## 8.6.3 Drenagem da água

- O sifão de águas residuais deve ser instalado com, pelo menos, mais 100 mm de profundidade do que a ligação de águas residuais.
- A mangueira de drenagem da água não deve ser instalada sobre a extremidade inferior do aparelho.

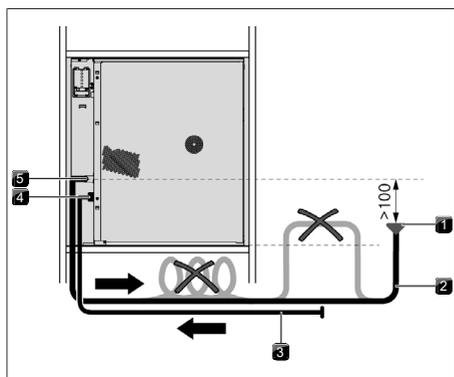


Fig. 8.11 Drenagem da água

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| [1] Sifão de águas residuais           | [2] Mangueira de drenagem da água |
| [3] Mangueira de abastecimento da água | [4] Ligação de água fresca        |
| [5] Ligação de águas residuais         |                                   |

**i** Caso o sifão de águas residuais não possa ser instalado a pelo menos 100 mm de maior profundidade do que a ligação de águas residuais, a mangueira de drenagem de água deve ser colocada acima do suporte da mangueira que se encontra na parte traseira do aparelho. Deve certificar-se que o sifão de águas residuais é instalado com, pelo menos, mais 100 mm de profundidade do que a mangueira de águas residuais instalada no suporte da mangueira.

- Colocar a mangueira de drenagem de água da ligação de águas residuais diretamente sobre o suporte da mangueira e depois para baixo.

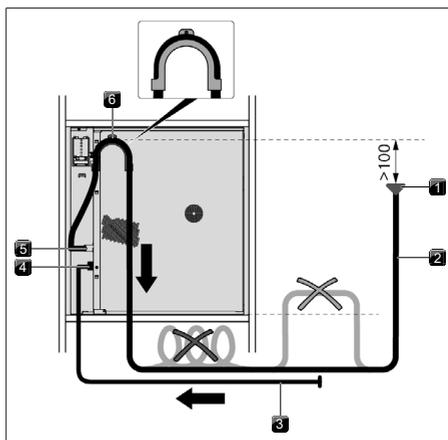


Fig. 8.12 Drenagem da água através do suporte da mangueira

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| [1] Sifão de águas residuais     | [2] Mangueira de drenagem de água |
| [3] Mangueira de entrada de água | [4] Ligação de água fresca        |
| [5] Ligação de águas residuais   | [6] Suporte da mangueira          |

## 8.6.4 Ligação de águas residuais e frescas

- Colocar o filtro e a vedação na mangueira de entrada de água.

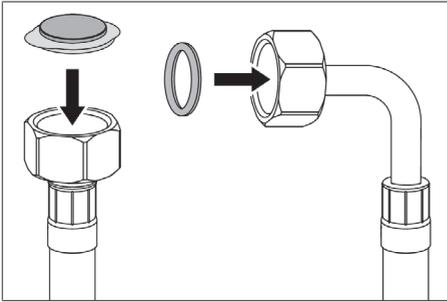


Fig. 8.13 Mangueira de entrada de água com filtro e vedação

- ▶ Aparafusar a mangueira de entrada de água com a extremidade angular (virada para baixo) à ligação de água fresca do aparelho.
- ▶ Verificar os parafusos quanto a uma instalação correta e sem fugas.
- ▶ Utilizar a braçadeira para mangueiras para fixar a mangueira de drenagem de água com a extremidade angular à ligação de águas residuais do aparelho. A extremidade angular deve estar virada para baixo. Caso o suporte da mangueira se encontre já montado na traseira do aparelho, a extremidade angular deverá estar virada para cima. A braçadeira de mangueira só pode ser apertada manualmente.
- ▶ Verificar a braçadeira para mangueiras quanto a uma instalação correta.
- ▶ Assegurar-se de que as mangueiras não estão dobradas.
- ▶ Abrir lentamente a válvula de abastecimento de água fresca e verificar se a ligação de água fresca está vedada.
- ▶ Se necessário, verificar o anel de vedação e os parafusos quanto a uma instalação correta.

### 8.6.5 Ligação à rede elétrica

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, bem como as disposições adicionais da empresa fornecedora de eletricidade.

**i** A ligação à corrente só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação e colocação em funcionamento corretas.

**i** Não são permitidas ligações através de contactos de encaixe (fichas Schuko).

**i** Ligação monofásica: o aparelho cumpre os requisitos da norma IEC 61000-3-12.

Este aparelho destina-se à utilização numa rede de distribuição de energia elétrica com uma impedância do sistema  $Z_{max}$  no ponto de transmissão (ligação doméstica) de um máximo de 0,0416 ohms. O utilizador deve garantir que o aparelho é operado apenas numa rede de distribuição de energia elétrica que cumpra com este requisito. Se necessário, a impedância do sistema pode ser obtida através da empresa distribuidora de energia local.

- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação do aparelho.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar o aparelho exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de alimentação do tipo H 05 VV-F com a secção transversal mínima correspondente.

	Ligação bifásica	Ligação monofásica
<b>Segurança fusível</b>	2 x 16 A	1 x 16 A
<b>Consumo de energia máximo</b>	6100 W	3600 W
<b>Secção mínima</b>	2,5 mm <sup>2</sup>	2,5 mm <sup>2</sup>

Tab. 8.2 Segurança fusível e secção mínima

- ▶ Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica do aparelho de acordo com o respetivo esquema de ligações.
- ▶ Fixar o cabo de alimentação com o fixador de cabos.
- ▶ Fechar a tampa da carcaça de ligação à rede elétrica.
- ▶ Verificar a montagem correta.

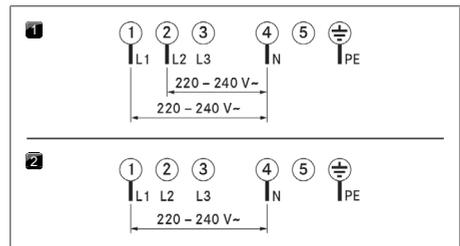


Fig. 8.14 Esquemas de ligação

- [1] Esquema de ligações bifásico, 16 A      [2] Esquema de ligações monofásico, 16 A

**i** As pontes fornecidas não devem ser utilizadas.

### 8.6.6 Ligação multigaveta BORA (opcional)

Quando o BORA X BO é montado juntamente com uma multigaveta BORA, é possível conectar ambos os aparelhos.

- ▶ Ligar o cabo de comunicação da multigaveta BORA à ligação RJ45 do aparelho.

### 8.6.7 Alinhar a unidade de comando

- ▶ Certificar-se de que existe uma distância uniforme de 4 mm entre a unidade de comando e a porta.
- ▶ Para tal, rodar os parafusos de ajuste na dianteira na parte superior da carcaça.

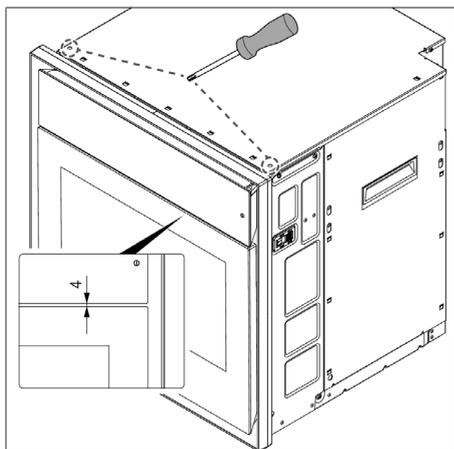


Fig. 8.15 Ajustar a distância entre a unidade de comando e a porta

### 8.6.8 Montagem e fixação do aparelho

**i** O vedante da câmara de cozedura não pode ser desmontado, mas apenas dobrado nos cantos superiores.

- ▶ Empurrar o aparelho no nicho embutido até atingir a posição desejada.
- ▶ Certificar-se de que as mangueiras de água e o cabo de alimentação não estão presos ou danificados.
- ▶ Manter uma distância mínima de 30 mm entre a parte traseira do aparelho e os componentes adjacentes.
- ▶ Alinhar o aparelho ao centro.
- ▶ Abrir a porta.
- ▶ Dobrar para cima, à esquerda e à direita, os cantos do vedante da câmara de cozedura, de forma a que os parafusos de fixação fiquem acessíveis.

- ▶ Certificar de que o vedante da câmara de cozedura não fique demasiado de fora.
- ▶ Ao rodar o parafuso de fixação (chave Allen de 4 mm), a cunha de bloqueio do respetivo lado estende-se e pressiona na placa de retenção.
- ▶ Fixar os parafusos de fixação alternadamente.
- ▶ Voltar a fixar os cantos do vedante da câmara de cozedura na sua posição.
- ▶ Verificar de todos os lados se o vedante da câmara de cozedura está devidamente instalado.
- ▶ Verificar o aparelho quanto a uma montagem correta.

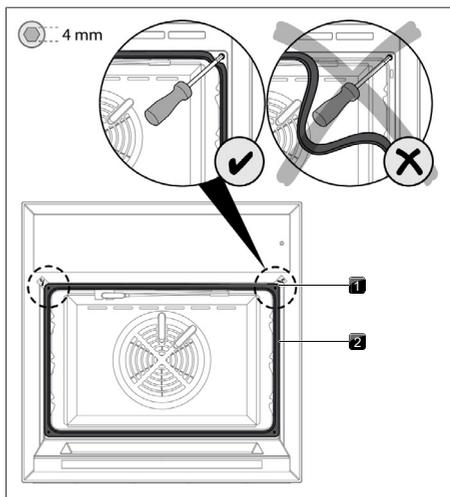


Fig. 8.16 Fixar o aparelho

- [1] Canto de fecho, por baixo [2] Vedante da câmara de cozedura

### 8.6.9 Colocar o filtro de odores

- ▶ Retirar o novo filtro de odores da embalagem.
- ▶ Tocar em "Manutenção"
- ▶ Tocar em "Substituição do filtro"
- ▶ Proceder como indicado por baixo do botão "Instruções".

### 8.7 Ventilação

- i** Não é permitida uma instalação sem aberturas de retorno na zona de rodapé e no painel decorativo, bem como sem uma secção transversal de ventilação contínua de  $\geq 160 \text{ cm}^2$ .
- ▶ Fornecer aberturas de retorno na área de rodapé e no painel decorativo do armário.

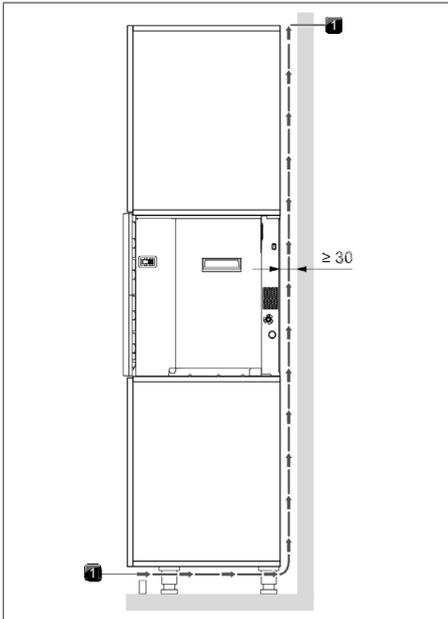


Fig. 8.17 Ventilação

[1] Abertura de retorno  $\geq 160$  cm<sup>2</sup>

## 8.8 Primeira colocação em funcionamento

É possível efetuar as seguintes configurações aquando da primeira colocação em funcionamento do aparelho:

- Selecionar idioma
- Ativar WLAN
- Definir data e hora (formato da hora)
- Configurações da água (nível de dureza)
- Selecionar preferências alimentares

As configurações podem ser alteradas posteriormente.

- ▶ Coloque o filtro de drenagem antes da primeira utilização.
- ▶ Atualizar o software do aparelho sempre que necessário.

Em raras ocasiões, é possível que alguns resíduos de fabrico ainda estejam presentes na câmara de cozedura.

- ▶ Limpar a câmara de cozedura manualmente ou através de um programa de limpeza sem cartucho de limpeza.

- ▶ **i** Depois de o aparelho ter aquecido pela primeira vez, é possível que ocorra uma ligeira libertação de fumo e odores.

## 8.9 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

- ▶ Explicar as funções básicas ao utilizador.
- ▶ Informar o utilizador sobre todos os aspetos relevantes para a segurança associados à operação e ao manuseamento.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

# 9 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Observar as instruções do fabricante fornecidas.

## 9.1 Colocação fora de serviço

Sob colocação fora de serviço é entendido a colocação fora de serviço final e a desmontagem. Após uma colocação fora de serviço, o aparelho pode ser instalado noutros móveis, ser revendido particularmente ou eliminado.

- ▶ **i** A desconexão e fecho da ligação à corrente elétrica só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado.

- ▶ Desligar o aparelho para a colocação fora de serviço (v. Instruções de utilização)
- ▶ Desligar o aparelho da fonte de tensão.

## 9.2 Desmontagem

Para a desmontagem é necessário garantir que o aparelho se encontra acessível e desligado da fonte de tensão.

- ▶ Fechar a válvula para abastecimento de água fresca.
- ▶ Desapertar os dois parafusos de fixação na parte superior esquerda e na parte superior direita atrás do vedante da câmara de cozedura.
- ▶ Deslocar o aparelho ligeiramente para a esquerda e direita para devolver as cunhas de bloqueio à sua posição original.
- ▶ Remover outros acessórios.

- ▶ Eliminar resíduos e acessórios contaminados, como descrito na secção "Eliminação ecológica".

### 9.3 Eliminação ecológica

#### 9.3.1 Eliminação de embalagem de transporte

- i** A embalagem protege o aparelho de danos resultantes do transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com substâncias amigas do ambiente e propriedades de eliminação e são, por essa razão, recicláveis.

O retorno da embalagem ao ciclo dos materiais poupa gastos com matérias-primas e reduz a produção de resíduos. O seu fornecedor aceitará a embalagem de volta.

- ▶ Entregar a embalagem ao seu fornecedor ou
- ▶ Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

#### 9.3.2 Eliminação de acessórios

Eliminar corretamente os acessórios não usados ou gastos (filtro de carvão ativado, ...) tendo em consideração as disposições regionais.

#### 9.3.3 Eliminação do aparelho antigo



Finda a vida útil dos aparelhos elétricos marcados com este sinal, os mesmos não podem ser eliminados no lixo doméstico. Estes devem ser eliminados num ponto de recolha para a reciclagem de resíduos de equipamento elétrico ou eletrónico. Informações sobre isto podem ser obtidas na junta de freguesia ou câmara municipal.

Os aparelhos elétricos e eletrónicos antigos possuem frequentemente materiais valiosos. Mas também incluem substâncias nocivas, necessárias para a sua função e segurança. No lixo doméstico ou se incorretamente tratados, tornam-se resíduos prejudiciais para a saúde humana e para o meio ambiente.

- ▶ Nunca elimine o seu antigo aparelho no lixo doméstico.
- ▶ Leve o aparelho antigo a um ponto de recolha regional para a restituição e reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos e outros materiais.

## 10 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

### 10.1 Garantia do fabricante da BORA

BORA assume uma garantia de fabricante de dois anos para os seus produtos, para os seus clientes finais. Esta garantia aplica-se aos clientes finais em conformidade com as alegações de defeito legais contra o vendedor do nosso produto.

A garantia do fabricante aplica-se aos seguintes produtos BORA adquiridos a distribuidores autorizados pela BORA ou a fornecedores qualificados pela BORA e instalados dentro da União Europeia (territórios ultramarinos excluídos), Suíça, Liechtenstein, Ucrânia, Rússia, Noruega, Sérvia, Israel, Reino Unido, Islândia, Índia, Austrália e Nova Zelândia, com exceção dos produtos designados pela BORA como universais ou acessórios:

- BORA X BO forno a vapor

A garantia do fabricante inicia após a entrega do produto BORA ao cliente final e é válida durante dois anos. Através do registo em [www.mybora.com](http://www.mybora.com), a garantia do fabricante pode ser prolongada até três anos.

A garantia do fabricante pressupõe que os produtos BORA tenham sido instalados profissionalmente por um revendedor autorizado BORA (de acordo com o guia de planeamento e as instruções de utilização BORA em vigor no momento da instalação). O cliente final deve cingir-se às especificações e às informações das instruções de operação, durante a utilização.

Ao fazer uma reclamação ao abrigo da garantia do fabricante, o defeito deve ser comunicado diretamente à BORA e deve ser comprovado através da prova de compra. Alternativamente, a prova de compra pode ser fornecida através do registo em [www.mybora.com](http://www.mybora.com). BORA garante que nenhum dos produtos BORA apresenta defeito material ou defeito de fabrico. O defeito já deve existir quando da entrega ao cliente final. Ao acionar a garantia o período de garantia não é interrompido e não começa a contar de novo.

BORA repara os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através de reparação ou substituição. Todos os custos de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportados pela BORA.

Explicitamente não incluídos na garantia do fabricante da BORA:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado ou de um vendedor BORA especializado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal
- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, de desmontagem e montagem inadequadas, de condensação, das condições climáticas adversas, como relâmpagos)
- Danos decorrentes de auto-reparações, reparações ou tentativas de reparação por BORA pessoal não autorizado ou por BORA empresas não autorizadas
- Danos causados por água ou sujidade devido à falta de coberturas ou elementos
- Danos causados pela adição de água na câmara de cozedura
- Danos causados pela extensão da mangueira de abastecimento e de águas residuais sem aprovação de água potável ou linhas não especificadas por meio de um adaptador
- Danos em placas de plástico, componentes de vidro, componentes metálicos (revestidos e não revestidos), no ecrã tátil, plástico e outras peças de desgaste
- Danos devido a flutuações de tensão eléctrica
- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia e podem ser tomados sem custos associados.

Se um defeito não estiver coberto pela garantia do fabricante, o serviço de assistência técnica da BORA pode ser chamado a intervir.

Os custos resultantes não serão suportados pela BORA.

Estes termos de garantia estão sob a legislação da República Federal da Alemanha.

Entrar em contacto conosco:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Áustria

- Telefone: 00800 7890 0987  
Segunda a Quinta das 08:00 às 18:00 e Sexta das 08:00 às 17:00
- E-Mail: support@bora.com

### 10.1.1 Extensão da garantia

Através do registo em [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), pode prolongar a garantia.

## 10.2 Serviço de assistência

### Serviço de assistência técnica da BORA:

Consulte o verso das presentes instruções



- ▶ Em caso de falhas que o próprio utilizador não consiga resolver, contacte o distribuidor autorizado BORA ou o Serviço de assistência técnica da BORA. O Serviço de assistência técnica da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).

Ambas as informações estão disponíveis na etiqueta de identificação do anexo da garantia, bem como no menu principal, em "Configurações" em "Sistema e atualizações".

## 10.3 Peças sobresselentes

- ▶ Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ As reparações só podem ser efetuadas pelo serviço de assistência da BORA.



As peças sobresselentes podem ser obtidas junto do distribuidor BORA e através da página de assistência técnica online da BORA [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) ou através do número de telefone do serviço de assistência técnica.

## 10.4 Acessórios

- X BO cartucho de limpeza (6 unid.) XBORK/6
- X BO cartucho de limpeza (12 unid.) XBORK/12
- X BO filtro de odores XBOGF
- X BO recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado XBOGBG
- X BO assadeira e grelhador XBOBGR
- X BO tabuleiro universal XBOUB
- X BO tabuleiro universal profundo XBOUBT
- X BO placa para assar e grelhar XBOBGP
- X BO tabuleiro Airfly XBOAFB
- X BO estrutura de espaçamento XBORS

# 11 Ficha técnica de produto

Informações acerca do produto de acordo com o regulamento delegado (UE) n.º 65/2014, assim como o regulamento (UE) n.º 66/2014.

<b>Fabricante</b>		<b>BORA</b>	
<b>Identificação do modelo</b>		<b>XBO</b>	
<b>Tipo de forno</b>		<b>Forno a vapor</b>	
<b>Número de câmaras de cozedura</b>		<b>1</b>	
<b>Fonte de calor da câmara de cozedura</b>		<b>Corrente</b>	
	Símbolo	Valor	Unidade
Massa do aparelho	M	47,0	kg
Volume da câmara de cozedura	V	53	l
<b>Consumo de energia</b>			
Consumo de energia no modo convencional	EC <sub>electric cavity</sub>	*	kWh/ciclo
Consumo de energia em modo de circulação de ar	EC <sub>electric cavity</sub>	0,74	kWh/ciclo
Índice de eficiência energética da câmara de cozedura	EEl <sub>cavity</sub>	94,8	-
Classe de eficiência energética	-	A	-

**Tab. 11.1** Rotulagem da eficiência energética

\* Não se aplica a este produto.

## 12 Informações para institutos de teste

Norma do produto	Temperatura	Humidade	Tempo* / temperatura interna	Suportes de alimentos	Níveis
Brócolos	98 °C	100 %	9 min	Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado	Centro
Ervilhas congeladas	100 °C	100 %	85 °C	Recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado	Centro

Tab. 12.1 Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1

Norma do produto	Temperatura	Humidade	Tempo* / temperatura interna	Suportes de alimentos	Níveis
Tarte de maçã (carga parcial)	150 °C	40 %	90 °C	Assadeira e grelhador	Centro
Tarte de maçã (carga total)	160 °C	40 %	90 °C	Assadeira e grelhador	centro e em baixo
Bolachas	150 °C	20 %	35 min	Assadeira e grelhador	Centro
Bolinhos (carga total)	150 °C	0 %	25 min.	Tabuleiro universal/ tabuleiro universal profundo	Centro
Biscoitos	150 °C	20 %	20 min.	Tabuleiro universal	Centro

Tab. 12.2 Alimentos de teste de acordo com a norma EN 50304/EN 60350-1

\* Todos os tempos mais o tempo de pré-aquecimento.





**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

