



Руководство по эксплуатации

Духовой шкаф с паром X BO



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Bora**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 2 года с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления прибора.

Компания ООО "Хомтек" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Bora.

Информационная линия ООО "Хомтек"

Москва: +7 (495) 781 00 55

Санкт-Петербург: +7 (812) 600 91 91

Официальный сайт: bora-shop.ru



Список авторизованных дилеров Bora

можно уточнить по телефонам: +7 (495) 781 00 55, +7 (812) 600 91 91

Содержание

1. Общие сведения

- 1.1. Ответственность
- 1.2. Инструкции по эксплуатации и установке
- 1.3. Соответствие продукции
- 1.4. Представление информации

2. Безопасность

- 2.1. Предусмотренное применение
- 2.2. Использование прибора людьми с ограниченными возможностями
- 2.3. Общие правила техники безопасности
- 2.4. Техника безопасности при установке
- 2.5. Техника безопасности при работе
- 2.6. Техника безопасности при очистке и уходе
- 2.7. Техника безопасности при ремонте, обслуживании и замене деталей
- 2.8. Техника безопасности при разборке и утилизации

3. Технические данные

- 3.1. Духовой шкаф с паром X BO
- 3.2. Размеры прибора

4. Данные об энергопотреблении

5. Описание прибора

- 5.1. Принцип работы прибора
- 5.2. Духовой шкаф
- 5.3. Поддоны и решетки
- 5.4. Пищевой термометр
- 5.5. Сенсорный дисплей
 - 5.5.1. Принцип работы дисплея
- 5.6. Включение и выключение прибора
- 5.7. Открывание/закрывание дверцы
- 5.8. Обновление программного обеспечения
- 5.9. Демонстрационный режим

6. Функции и эксплуатация

- 6.1. Работа с сенсорным дисплеем
- 6.2. Стандартные функции
- 6.3. Особые функции
- 6.4. Главное меню
 - 6.4.1. Общие обозначения/функции
- 6.5. Настройка меню
- 6.6. Сведения о приготовлении продуктов

7. Очистка и уход

- 7.1. Очистка варочной камеры
 - 7.1.1. Очистка вручную

- 2 7.1.2. Программы ухода
- 2 7.1.3. Чистящий картридж X BO
- 2 7.2. Очистка пищевого термометра
- 2 7.3. Очистка передней части прибора
- 2 7.4. Очистка поддонов и решеток
- 3 7.5. Очистка сливного фильтра
- 3 7.6. Очистка уплотнителя камеры
- 4 7.7. Фильтр от запахов X BO
- 25 7.7.1. Замена фильтра
- 26 **8. Выявление неисправностей**
- 27 **9. Установка**
- 27 9.1. Инструкции по установке
- 27 9.1.1. Общие сведения
- 27 9.1.2. Встраиваемый блок
- 27 9.1.3. Подключение свежей воды
- 27 9.1.4. Подключение сточных вод
- 27 9.2. Комплектность поставки
- 28 9.3. Инструменты и вспомогательные средства
- 28 9.4. Монтажные размеры
- 29 9.5. Рамочный разделитель BORA X BO
- 31 9.6. Установка
- 34 9.7. Вентиляция
- 35 9.8. Начало работы
- 35 9.9. Передача прибора пользователю
- 35 **10. Вывод из эксплуатации, разборка и утилизация**
- 35 10.1. Вывод из эксплуатации
- 35 10.2. Разборка
- 36 10.3. Утилизация и охрана окружающей среды
- 36 **11. Гарантия, техническое обслуживание, запчасти и принадлежности**
- 36 11.1. Гарантия
- 36 11.2. Техническое обслуживание
- 36 11.3. Запчасти
- 36 11.4. Принадлежности

1. Общие сведения

Данное руководство содержит важные сведения, которые следует учитывать во время работы во избежание травм и повреждения прибора. Внимательно прочтите приведенные здесь инструкции перед установкой или первым использованием прибора. Сохраните все документы, предлагающиеся к прибору. Сборка, установка и ввод в эксплуатацию всегда должны выполняться квалифицированными специалистами, которые знают и соблюдают соответствующие местные правила и стандарты.

1.1. Ответственность

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd и BORA Lüftungstechnik GmbH, именуемые в дальнейшем BORA, не несут никакой ответственности за ущерб, возникший в результате игнорирования документов, входящих в комплект поставки. Кроме того, компания BORA не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной установкой или несоблюдением инструкций по технике безопасности!

1.2. Инструкции по эксплуатации и установке

Эти инструкции подходят для нескольких версий прибора, поэтому возможно, что некоторые из описанных функций не относятся к вашему прибору. Приведенные здесь рисунки могут также не соответствовать приобретенному вами прибору.

1.3. Соответствие продукции

Прибор изготовлен в соответствии со следующими директивами:

- 2009/125/EC (экологичный дизайн);
- 2011/65/EC (ограничение вредных веществ).

BORA Vertriebs GmbH & Co KG настоящим заявляет, что оборудование X BO соответствует директиве 2014/53/EU. Полный текст декларации соответствия EC доступен по следующему адресу: <https://www.bora.com/at/de/service/download/>.

Прибор поддерживает следующие частотные диапазоны:

- 2,4 ГГц: макс. 100 мВт;
- 5 ГГц: макс. 100 мВт.

Прибор предназначен для использования только внутри помещения.

1.4. Представление информации

Мы используем стандартное форматирование, нумерацию, символы, инструкции по технике безопасности, термины и сокращения, чтобы вы могли работать быстро и безопасно при использовании данного руководства. Изделие, описанное в данном руководстве, в дальнейшем именуется прибором.

i Информационные примечания указывают на особенности, которые необходимо учитывать.

Инструкции по технике безопасности

Инструкции по технике безопасности и предупреждения в данном руководстве выделены знаками и сигнальными словами. Инструкции по технике безопасности и предупреждения структурированы следующим образом:

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ЗНАК И СИГНАЛЬНОЕ СЛОВО

Тип и источник опасности

Результаты несоблюдения

► Меры по уменьшению риска

Пожалуйста, обратите внимание:

- предупреждающие знаки означают высокий риск получения травмы;
- сигнальное слово указывает на серьезность этого риска.

Предупреждающий знак	Сигнальное слово	Риск
	ОПАСНОСТЬ	Указывает на высокую вероятность возникновения опасной ситуации, которая может привести к серьезным травмам или летальному исходу, если не соблюдать меры предосторожности.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам или летальному исходу, если не соблюдать меры предосторожности.
	ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ	указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к легкой травме или материальному ущербу, если не соблюдать меры предосторожности.

Таб. 1.1. Значение предупреждающих знаков и сигнальных слов

Рисунки: все размеры указаны в мм.

2. Безопасность

Прибор соответствует установленным требованиям безопасности. Пользователь несет ответственность за безопасное использование прибора, очистку и техническое обслуживание. Неправильное использование может привести к травмам и повреждению имущества.

2.1. Предусмотренное применение

Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях.

 Прибор разрешается применять только в морозостойких помещениях.

Этот прибор не предназначен для:

- профессионального использования (общепита);
- использования вне помещений;
- обогрева помещений;
- применения в автомобилях, самолетах или на кораблях;
- использования на высоте более 2000 м над уровнем моря;
- использования при частичной установке.

Любое другое применение прибора, выходящее за рамки описанного здесь, классифицируется как ненадлежащее.

2.2. Использование прибора людьми с ограниченными возможностями

Прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром, проинструктированы о безопасном использовании прибора и осознают связанные с этим риски. Дети не должны играть с прибором.

- Используйте блокировку, чтобы дети не могли включать прибор или изменять настройки, когда они остаются без присмотра.
- Следите за детьми, когда они находятся вблизи прибора.
- Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей, над духовым шкафом или позади него, а также внутри камеры.

❗ Любая работа, связанная с очисткой и техническим обслуживанием, не должна выполняться детьми, если только они не находятся под постоянным присмотром.

Прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и осознают связанные с этим риски.

2.3. Общие правила техники безопасности

⚠ **ОПАСНОСТЬ:** части упаковки могут вызвать удушье!

Такие части упаковки, как пленка или полистирол, могут быть опасны для жизни детей.

- Храните все части упаковки в недоступном для детей месте.
- Утилизируйте упаковку надлежащим образом и незамедлительно.

⚠ **ОПАСНОСТЬ:** есть вероятность поражения электрическим током или травмы из-за поврежденных поверхностей!

Лежащая в основе электроника может быть обнажена или повреждена из-за трещин, сколов или трещин на поверхностях прибора (например, поврежденное стекло), особенно вблизи блока управления. Это может привести к поражению электрическим током. Кроме того, поврежденная поверхность может привести к травмам.

- Не прикасайтесь к поврежденной поверхности.
- При наличии трещин или изломов немедленно выключите прибор.
- Отключите прибор от сети с помощью выключателя LS, предохранителей, автоматических выключателей или замыкателя.
- Обратитесь в сервисную службу.

⚠ **ОПАСНОСТЬ:** есть вероятность получения травмы из-за перегрузки открытой дверцы.

Максимальная грузоподъемность открытой дверцы – 22,5 кг.

- Следите за тем, чтобы дети не вставали, не сидели и не висели на открытой дверце.

- ▶ Не стойте, не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу.
- ▶ Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть вероятность получения травмы или повреждения прибора из-за использования неподходящих деталей или внесения изменений.

- ▶ Используйте только оригинальные детали.
- ▶ Не вносите самостоятельно никаких дополнений или изменений в прибор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть вероятность получения травмы из-за механического повреждения прибора.

Механические повреждения (например, трещины, деформация, отслоение липких уплотнений и т. д.) прибора, а также поломка кабелей и принадлежностей могут привести к травмам.

- ▶ Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ Не пытайтесь ремонтировать или заменять поврежденные детали самостоятельно.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: компоненты прибора могут стать причиной травм при падении.

Компоненты прибора (например, поддоны для пищевых продуктов) могут стать причиной травм, если их уронить. Крепко держите поддоны, когда вставляете и вынимаете их.

- ▶ Убедитесь, что поддон правильно расположен внутри прибора.
- ▶ Поместите снятые компоненты прибора в безопасное место рядом с прибором.
- ▶ Убедитесь, что снятые детали не упадут на пол.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность получения травмы при подъеме прибора.

- ▶ При необходимости переносите и устанавливайте прибор с помощью другого человека.
- ▶ Используйте соответствующие средства для предотвращения повреждений или травм.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность повреждения вследствие ненадлежащего использования.

Поверхность прибора не должна использоваться в качестве рабочей поверхности (столешницы). Это может привести к повреждению прибора (особенно твердыми и острыми предметами).

- ▶ Держите твердые или острые предметы подальше от поверхности прибора.

Неисправности и ошибки

▶ В случае неисправностей и ошибок следуйте инструкциям на дисплее прибора и см. информацию в главе «Выявление неисправностей».

▶ В случае каких-либо неполадок или ошибок, которые не упомянуты здесь, выключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

Домашние питомцы

- ▶ Держите домашних животных подальше от прибора.

2.4. Техника безопасности при установке

⚠ Прибор должен собираться и устанавливаться только обученными специалистами, которые знают и соблюдают все правила сборки и установки.

❗ Работы с электрическими компонентами должны выполняться только квалифицированным специалистом.

❗ Прибор можно устанавливать только при отключенном питании.

Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к правильно установленной системе защитного провода. Убедитесь, что эта основная мера предосторожности соблюдена. Следует учитывать местное напряжение и частоту.

- ▶ Проверьте информацию на идентификационной табличке; в случае отклонений не подключайте прибор.
- ▶ Используйте только прилагаемые соединительные кабели. При необходимости они входят в комплект поставки.
- ▶ Не используйте прибор до завершения установки. Только так можно обеспечить безопасную работу.
- ▶ Всю работу проводите предельно внимательно и в соответствии с настоящим руководством.
- ▶ Перед передачей прибора конечному пользователю убедитесь, что он правильно установлен.

⚠ ОПАСНОСТЬ: есть вероятность поражения электрическим током из-за неправильного подключения к сети.

- ▶ Убедитесь, что прибор надежно подключен к сети.
- ▶ Убедитесь, что прибор подключен к правильно установленной системе защитного провода.
- ▶ Убедитесь в наличии технических средств, позволяющих отключить все полюса прибора от сети с шириной раскрытия контактов не менее 3 мм (переключатель LS, предохранители, автоматические выключатели, контакторы).

⚠ ОПАСНОСТЬ: есть вероятность поражения электрическим током из-за поврежденного кабеля питания.

Повреждение кабеля питания (например, во время установки) может привести к поражению электрическим током вплоть до летального исхода.

- ▶ Убедитесь, что соединительный кабель не защемлен и не поврежден.

⚠ ОПАСНОСТЬ: есть вероятность поражения электрическим током вследствие повреждения прибора.

- ▶ Перед установкой проверьте прибор на наличие видимых повреждений.
- ▶ Не устанавливайте и не подключайте поврежденный прибор или какую-либо поврежденную деталь.

Особые указания по технике безопасности при подключении к водопроводу

❗ Патрубок для свежей воды может устанавливать только квалифицированный специалист.

❗ Качество свежей воды должно соответствовать местным требованиям.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: неочищенная вода опасна для здоровья!

- ▶ Подключите прибор к водопроводу с питьевой водой.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность повреждения прибора вследствие использования грязной воды.

Грязь в водопроводной трубе может скапливаться в клапане прибора. Если это повлияет на работу клапана, вода может вытечь.

► Промойте водопроводную трубу перед подключением прибора или при выполнении работ с водопроводными трубами.

2.5. Техника безопасности при работе

► Не используйте прибор до завершения установки. Только так можно обеспечить безопасную работу.

► Выключите прибор после использования.

► Убедитесь, что при приготовлении пищи всегда используется сливной фильтр.

Крупные остатки пищи могут заблокировать выпускной трубопровод и насос.

► Никогда не выстилайте камеру духового шкафа алюминиевой фольгой или листом для выпекания.

► Не ставьте кухонную посуду на дно камеры духового шкафа.

► Не храните легковоспламеняющиеся предметы или жидкости в камере.

► Держите дверцу закрытой во время работы прибора, так как элементы управления сильно нагреваются.

► Всегда собирайте стекающую жидкость/жир/масло в подходящую емкость.

Специальная информация по технике безопасности для подачи свежего воздуха

Во время приготовления пищи и очистки прибора выделяется влага.

► Обеспечьте достаточный приток свежего воздуха (откройте окно).

► Обеспечьте нормальный и комфортный микроклимат в помещении (влажность 45 – 60%) при помощи вентиляционных отверстий или бытовых вентиляционных систем.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть вероятность ожога от прикосновения к горячим поверхностям.

Прибор и открытые части (камера духового шкафа, дверца, нагревательные элементы, пищевой термометр, принадлежности) нагреваются во время использования.

► Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

► При необходимости используйте подходящие аксессуары (прихватки, кухонные рукавицы).

► Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть вероятность ожога от прикосновения к горячей пище.

Горячая еда может вылиться при установке или извлечении поддона.

► Следите за тем, чтобы горячая пища не пролилась, когда вы вставляете или вынимаете поддон.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть вероятность получения ожога после отключения электроэнергии.

Во время или после отключения электроэнергии варочная панель может какое-то время оставаться горячей.

► Не прикасайтесь к прибору, пока он еще горячий.

► Не подпускайте детей к горячему прибору.

⚠ ОПАСНОСТЬ: есть вероятность возгорания масла или жира из-за перегрева.

► Никогда не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.

► Никогда не тушите загоревшееся масло или жир водой.

► Выключите прибор.

► Погасите огонь, оставив дверцу закрытой.

⚠ **ОПАСНОСТЬ:** есть вероятность возгорания из-за пересушивания продуктов.

► Не оставляйте прибор без присмотра, если вы сушите травы, хлеб, грибы и т. д.

► Если вы видите дым, отключите электропитание и не открывайте дверцу, пока не рассеется дым.

⚠ **ОПАСНОСТЬ:** есть вероятность получения ожога или взрыва из-за легковоспламеняющихся жидкостей.

Горючие жидкости (пары спирта) могут воспламениться в горячей камере прибора или взорваться.

► Никогда не готовьте блюда с большим количеством крепких алкогольных напитков.

► Не выливайте легковоспламеняющиеся жидкости (например, спирт) на горячую пищу.

⚠ **ОПАСНОСТЬ:** есть вероятность получения ожога или взрыва закрытых банок с вареньем.

Нагревание закрытых банок с вареньем приводит к избыточному давлению, которое может привести к взрыву и получению травм.

► Не нагревайте закрытые банки с вареньем.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** есть вероятность получения травмы движущимися частями прибора.

При открывании и закрывании дверцы или блока управления существует риск получения травмы.

► Следите за тем, чтобы никто не касался прибора, когда открывается или закрывается дверца либо блок управления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** есть вероятность получения травмы из-за открытой дверцы.

► Закройте дверцу после использования.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность коррозии.

Ржавеющие материалы (например, тарелки, столовые приборы) могут вызвать коррозию в камере прибора.

► Используйте в камере только оригинальные принадлежности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** есть вероятность ожога горячим паром.

Горячий пар может выйти при открывании дверцы. В зависимости от температуры пар может быть невидимым. Горячая вода может капать из дверцы после открывания.

► Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.

► Осторожно откройте дверцу.

► Детей не следует подпускать близко, когда выходит пар.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность получения травмы пищевым термометром при неаккуратном обращении.

► Убедитесь, что пищевой термометр установлен правильно.

2.6. Техника безопасности при очистке и уходе

Прибор необходимо регулярно чистить. Грязь может привести к повреждению, ограничению функций или появлению неприятного запаха.

- ▶ Следуйте всем инструкциям в главе «Очистка и уход».
- ▶ Немедленно удаляйте грязь.
- ▶ При очистке используйте только неабразивные моющие средства, чтобы предотвратить появление царапин на поверхности.
- ▶ При очистке следите за тем, чтобы вода не попала в прибор. Используйте только слегка влажную ткань. Никогда не обрызгивайте прибор водой. Проникновение воды может привести к повреждению!
- ▶ Не используйте для очистки пароочиститель. Пар может вызвать короткое замыкание токоведущих частей и тем самым привести к материальному ущербу.
- ▶ Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки камеры и стеклянных поверхностей (дверцы и блока управления). Это может поцарапать поверхности и повредить стекло.
- ▶ Используйте только оригинальные чистящие картриджи, поскольку картриджи других производителей могут нанести непоправимый ущерб прибору.

⚠ ОПАСНОСТЬ: есть риск возгорания из-за перегрева масла или жира.

Масло или жир могут быстро нагреться и воспламениться.

- ▶ Перед использованием удалите остатки масла или жира из камеры печи.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность коррозии.

Пища или жидкость, содержащая поваренную соль, прилипшая к стенкам камеры из нержавеющей стали, может вызвать коррозию.

- ▶ Удалите любую пищу или жидкость с этих поверхностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть риск получения ожога горячей водой или травмы чистящими средствами.

При открывании дверцы во время программы очистки можно обжечь или вызвать раздражение глаз.

- ▶ Не открывайте дверцу во время выполнения программы очистки.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: есть вероятность раздражения слизистой оболочки глаз остатками чистящего средства.

Остатки чистящего средства в камере печи и пустой чистящий картридж могут вызвать раздражение при попадании в глаза.

- ▶ Мойте руки после прикосновения к чистящим средствам или чистящему картриджу.

2.7. Техника безопасности при ремонте, обслуживании и замене деталей

❗ Ремонт и обслуживание прибора должен выполнять только квалифицированный специалист, который знает и соблюдают местные правила и нормы.

❗ Работы с электрическими деталями должны выполняться только специалистом.

❗ Запрещается повторно использовать старые комплекты шлангов для подключения к водопроводу.

- ▶ Перед любыми ремонтными работами в целях безопасности отключите прибор от сети.

⚠ ОПАСНОСТЬ: есть вероятность поражения электрическим током из-за остаточного заряда.

- ▶ Не прикасайтесь к открытым контактам.
- ▶ Используйте устройство для снятия статического напряжения перед началом работы с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: есть риск получения травмы или повреждения прибора в результате неправильного ремонта.

Использование неподходящих деталей может привести к травмам или повреждению прибора. Модификации, дополнения или изменения прибора могут привести к угрозе безопасности.

- ▶ Для ремонта используйте только оригинальные запасные части.
- ▶ Не вносите никаких модификаций, дополнений или изменений в прибор.

❗ Поврежденный кабель питания необходимо заменить подходящим кабелем питания. Это может сделать только уполномоченный сотрудник службы поддержки клиентов.

2.8. Техника безопасности при разборке и утилизации

❗ Прибор должен разбирать только квалифицированный специалист, который знает и соблюдают местные правила и нормы.

❗ Работы с электрическими компонентами должны выполняться только квалифицированным специалистом.

- ▶ Перед разборкой отключите прибор от сети в целях безопасности.
- ▶ Используйте устройство для снятия статического напряжения перед началом работы с прибором.

3. Технические данные

3.1. Духовой шкаф с паром X BO

Параметр	Значение
Многофазное напряжение питания	380 – 415 В 2N
Однофазное напряжение питания	220 – 240 В
Частота	50 Гц
Максимальная потребляемая мощность	6100 Вт
Защита предохранителем/двухфазное питание	2 x 16А ¹⁾
Защита предохранителем/однофазное питание	1 x 16А
Размеры (ширина x глубина x высота)	598 x 599 x 580 мм
Размеры камеры (ширина x глубина x высота)	480 x 308 x 405 мм
Объем варочной камеры	53 л
Количество уровней полок	3
Вес (вкл. принадлежности/упаковку)	62 кг
Вес	47 кг
Материал поверхности	Стекло и пластик
Диапазон регулирования температуры	30 – 230 °C
Управление питанием	Без прерывания
Длина шланга подачи воды	2,5 м
Соединение шланга подачи воды	26,8 мм (размер ключа 30)
Длина выпускного шланга для воды	2,5 м
Внутренний/внешний диаметр шланга выхода воды	19 мм/27 мм
Материал фильтра от запахов	Активированный уголь с ионообменником
Максимальный срок службы фильтра от запахов	1 год

Таб. 3.1. Технические данные X BO

3.2. Размеры прибора

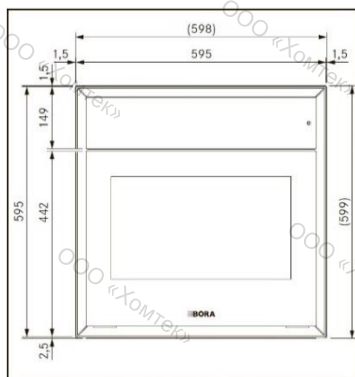


Рис. 3.1. Вид спереди

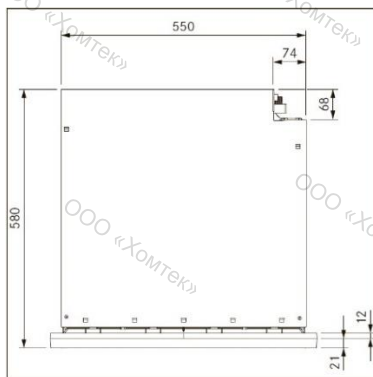


Рис. 3.2. Вид сверху

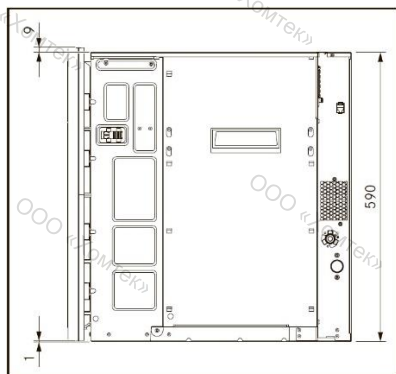


Рис. 3.3. Вид сбоку

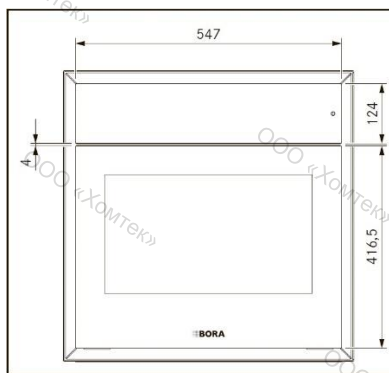


Рис. 3.4. Вид спереди со стеклом

4. Данные об энергопотреблении

Информация о приборе в соответствии с Регламентом о делегировании Комиссии полномочий (ЕС) № 65/2014 и Регламентом (ЕС) № 66/2014.

Производитель		BORA		
Модель		ХВО		
Тип духового шкафа		Встраиваемый		
	Обозначение	Значение	Ед. изм.	
Масса прибора	М	47	кг	
Количество камер духового шкафа	—	1	—	
Нагревательный элемент	—	Электрический	—	
Объем камеры	V	53	л	
Энергопотребление в обычном режиме	ЭП (камера)	*	кВт-ч/цикл	
Энергопотребление в режиме рециркуляции	ЭП (камера)	0,74	кВт-ч/цикл	
Индекс энергоэффективности	ИЭЭ (камера)	96,1	—	
Класс энергоэффективности	—	A	—	

Таб. 4.1. Энергетическая маркировка

* Не относится к данному прибору.

5. Описание прибора

Тщательно следуйте всем указаниям по технике безопасности и предупреждениям (см. раздел 2 «Безопасность»).

5.1. Принцип работы прибора

Духовой шкаф с паром X BO создает пар внутри камеры с полной теплоотдачей за счет подачи воды на шкив вентилятора. В отличие от технологии внешней генерации пара, эта технология обеспечивает быструю настройку, а следовательно, наилучшие результаты приготовления. Для сравнения, BORA X BO работает с немного меньшим нагревом, поскольку горячий воздух циркулирует с высокой скоростью и, следовательно, быстрее передается на готовящиеся продукты.

5.2. Духовой шкаф

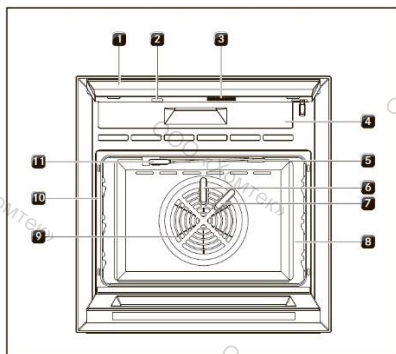


Рис. 5.1. Блок управления и открытая дверца
1 – блок управления с сенсорным дисплеем (в открытом состоянии)

2 – USB-интерфейс

3 – динамик

4 – крышка замены фильтра

5 – держатель кабеля пищевого термометра

6 – впуск очищенной воды

7 – впуск воды с паром

8 – варочная камера

9 – шкив вентилятора

10 – уплотнитель камеры духового шкафа

11 – пищевой термометр

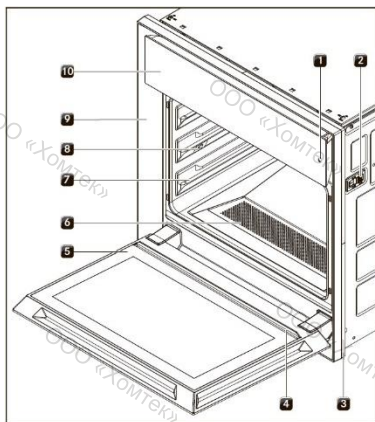


Рис. 5.2. Открытая дверца

1 – сенсорная кнопка вкл./выкл.

2 – регулировочная прокладка

3 – рамочный разделитель

4 – капельник

5 – открытая дверца

6 – сливной фильтр

7 – полки камеры духового шкафа

8 – светодиодная подсветка камеры духового шкафа (x 3)

9 – накладная рамка

10 – блок управления с сенсорным дисплеем (в закрытом состоянии)

5.3. Поддоны и решетки

Все поддоны и решетки для пищевых продуктов можно использовать на всех уровнях полок. Поддоны, необходимые для программы, указаны как принадлежности в предустановках, советах и специальных программах.

► Не ставьте ножи на поддоны.

► Не используйте металлические и острые предметы, чтобы переворачивать или извлекать пищу.

► Используйте только пластиковую или деревянную кухонную утварь.

Поддоны и решетки могут расширяться при нагревании. Если противень нагрет неравномерно, металл расширится в разной степени. Для предотвращения деформации можно принять следующие меры:

- разогрейте Х ВО без поддонов для пищи;
- равномерно загружайте поддоны;
- используйте поддоны в соответствии с инструкциями;
- используйте подходящий противень или форму и поставьте их на решетку духового шкафа;
- не кладите холодную пищу и не лейте воду непосредственно на горячий поддон;
- используйте универсальный противень для обжаривания и запекания.

Универсальный противень

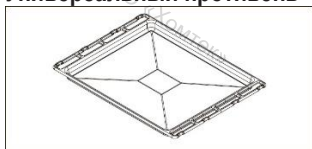


Рис. 5.3. Универсальный противень

Материал: алюминий с покрытием.
Размер (Ш x Г x В): 469 x 354 x 25 мм.
Емкость: 3 л.

Алюминиевая сердцевина универсального противня покрыта чрезвычайно твердой керамикой. Высококачественное антипригарное внешнее покрытие из тефлона не содержит перфтороктановую кислоту. Универсальный противень, помещенный под решетку духового шкафа, собирает стекающую жидкость.

Перфорированный противень из нержавеющей

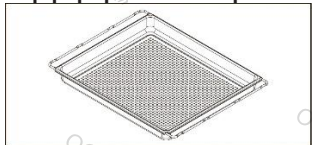


Рис. 5.4. Перфорированный противень

Материал: нержавеющая сталь.
Размер (Ш x Г x В): 469 x 361 x 41,5 мм.
Емкость: 5,1 л.

Отверстия в перфорированном противне из нержавеющей стали обеспечивают превосходную циркуляцию воздуха и пара, а соответственно, равномерное приготовление пищи. Излишки жира или жидкости собираются в универсальный поддон.

Применение: этот противень подходит для приготовления всех видов продуктов.

► Не кладите замороженные продукты на противень из нержавеющей стали. Перфорированный противень из нержавеющей стали подходит для настройки температуры до 120°C.

Решетка духового шкафа



Рис. 5.5. Решетка

Материал: нержавеющая сталь.
Размер (Ш x Г x В): 469 x 358 x 38,5 мм.

При выполнении программы очистки решетка духового шкафа используется в качестве опоры для чистящего картриджа BORA. Он размещается в центре решетки. Приподнятый край решетки предотвращает соскальзывание продуктов.

► Установите поддон на уровне полки так, чтобы приподнятый край был обращен к духовому шкафу.

Установка/снятие поддонов

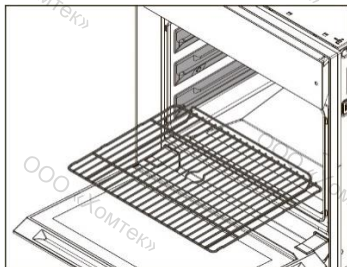


Рис. 5.6. Установка поддонов

► Поместите поддон для продуктов на левую и правую направляющие соответствующего уровня и надавите на него до упора в камере.

Поддоны для продуктов имеют защитный механизм, который предотвращает их выскальзывание из передней части направляющей полки, если они лишь частично вдвинуты или выдвинуты.

► Чтобы вынуть поддон, поднимите его.

5.4. Пищевой термометр

С пищевым термометром можно определить внутреннюю температуру пищи. Он расположен в верхней части камеры духового шкафа и соединен с прибором посредством кабеля. Термометр вставляется в приготовляемую еду. Вдоль щупа расположены четыре точки измерения, которые обнаруживают самую холодную область продукта. Как только пища достигает нужной температуры, процесс приготовления автоматически завершается.

- Выньте пищевой термометр из держателя.
- Вставьте пищевой термометр в самую толстую часть продукта.
- Если в продукте есть кости, вставьте термометр рядом с костью.
- При приготовлении целой птицы вставляйте термометр вдоль грудной кости, чтобы грудка и ножки оставались сочными.
- По окончании приготовления очистите термометр, поместите его обратно в держатель и оберните кабель вокруг держателя.

5.5. Сенсорный дисплей

Прибор управляется с помощью сенсорного дисплея, который реагирует на прикосновения пальцев. Блок управления можно наклонить для удобства, если, например, духовой шкаф установлен ниже.

- Возьмитесь за каждую сторону сенсорного дисплея.
- Поверните дисплей вверх или вниз.

❗ Острые или шершавые предметы могут поцарапать чувствительную поверхность дисплея.

► Прикасайтесь к дисплею и элементам управления только пальцами.

► Перед касанием элементов управления убедитесь, что ваши пальцы чистые и сухие.

► Площадь зоны касания должна быть как можно меньше.

► Убедитесь, что вода или грязь не попали под сенсорный дисплей.

5.5.1. Принцип работы дисплея

Действие	Команда
Касание значка/кнопки	Включение функции
Длительное нажатие на значок/кнопку	Включение дополнительных параметров
Провести по дисплею	Установка значения, навигация

Таб. 5.2. Принцип работы дисплея

5.6. Включение и выключение прибора

Сенсорная кнопка ① реагирует на касание пальцем. С помощью этой кнопки прибор включается и выключается.

- ▶ Нажмите и удерживайте кнопку ①.
- ▶ При выключении прибор временно переходит в спящий режим, и через 15 минут программа полностью отключается.

5.7. Открывание/закрывание дверцы

Открывание дверцы

Чтобы открыть дверцу, коснитесь значка . Дверца приоткроется; двумя руками откройте ее до упора.

- ❗ Если вы не сделаете этого в течение 10 секунд после открывания дверцы, она снова автоматически закроется.

Бесшумное закрывание BORA

После срабатывания системы предварительного открывания пар удаляется из камеры духового шкафа. После этого дверца откроется. (Система BORA Clear View предотвращает выход пара при открывании дверцы.) Можно установить время отвода пара (от 10 до 20 секунд) и его количество. Дверцу также можно открыть вручную без отвода пара.

Закрывание дверцы

Когда дверца полностью открыта, двумя руками поверните ее по направлению кверху, пока она автоматически не закроется. Если дверца была предварительно открыта, не закрывайте ее, это может повредить прибор. Двумя руками откройте дверцу до упора и поверните ее по направлению кверху, пока она автоматически не закроется.

5.8. Обновление программного обеспечения

Использование USB-накопителя

Последняя версия программного обеспечения доступна на веб-сайте BORA (www.bora.com).

- ❗ Для сохранения файла обновления требуется USB-накопитель с форматированием FAT32.

- ▶ Загрузите файл обновления на USB-накопитель.
- ▶ Коснитесь значка «Настройки» .
- ▶ Выполните обновление в разделе «Система и обновления» .
- ▶ После автоматического перезапуска прибор подтвердит обновление.

Через Wi-Fi

Когда становится доступной последняя версия программного обеспечения, на дисплее появляется сообщение о состоянии «Доступно обновление».

- ❗ Для обновления через Wi-Fi прибор должен быть подключен к Интернету.

- ▶ Коснитесь сообщения о состоянии «Доступно обновление» или значка «Настройки» .
- ▶ Выполните обновление в разделе «Система и обновления» .
- ▶ После автоматического перезапуска устройство подтвердит обновление.

Доступ к данным об обновлении через Wi-Fi

- ▶ Коснитесь значка «Настройки» .
- ▶ Коснитесь значка «Система и обновления» .
- ▶ Коснитесь значка ①, где отображается «Последнее ПО».

5.9. Демонстрационный режим

На выбор предлагается три демонстрационных режима:

- без подогрева и воды;
- с водой, но без тепла;
- видеоряд – прибор не работает.

Включение демо-режима

- ▶ Коснитесь значка «Настройки».
- ▶ Коснитесь значка «Система и обновления».
- ▶ Коснитесь значка «Серийный номер» пять раз.
- ▶ Введите пин-код «2007» и подтвердите.
- ▶ Выберите демо-режим.
- ▶ Включите демо-режим.

Выключение демо-режима с ограниченными функциями

- ▶ Коснитесь значка «Демо-режим» на дисплее.
- ▶ Выключите демо-режим.
- ▶ Введите пин-код «2007» и подтвердите.

❶ Перед выключением демонстрационного режима необходимо подключить и проверить подачу свежей воды.

Выключение видеоряда

- ▶ Нажмите на сенсорный дисплей и держите.
- ▶ Введите пин-код «2007» и подтвердите.

6. Функции и эксплуатация

Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. раздел 2 «Безопасность»).

Различные режимы работы и настройки выбираются в главном меню. В зависимости от режима работы отображаются дополнительные параметры, и можно выполнить настройки.

❶ Пункт главного меню «Первые шаги» содержит полезные видео с простыми пояснениями по обращению с прибором.

Информация и советы

Кнопку «Информация» и значок ⓘ в соответствующих программах можно использовать для доступа к практической информации о наиболее важных функциях духового шкафа с паром X BO.

- ▶ Коснитесь кнопки «Информация».
- ▶ Нажмите ⓘ.

Инструкции

Если нажать кнопку «Инструкции» в соответствующих программах, некоторые действия будут показаны последовательно с использованием анимации (например, как вставить чистящий картридж BORA).

- ▶ Коснитесь кнопки «Инструкции».

Сообщения о состоянии

Сообщения о состоянии отображаются в верхней части дисплея.

- ▶ Обратите внимание на эти сообщения.

6.1. Работа с сенсорным дисплеем

Сенсорный дисплей реагирует на касание пальцем. Он распознает различные команды.

Команда	Контакт	Время (контакт)
Касание	Краткое прикосновение	0,065 – 0,95 с
Длительное нажатие	Длительное прикосновение	1 – 8 с
Провести по дисплею	По вертикали/горизонтالي	0,15 – 8 с
Колесо прокрутки	Проведите по вертикали с помощью колесика прокрутки до тех пор, пока нужное значение не появится в середине колеса прокрутки	

Таб. 6.1. Команды

6.2. Стандартные функции

Стандартные функции доступны на каждом уровне меню и отображаются в углу дисплея: полоса прокрутки показывает область, которая в данный момент отображается в меню.

Проведите пальцем влево или вправо по дисплею, чтобы отобразить другие области меню.

► Проведите пальцем влево или вправо по дисплею, чтобы отобразить другие области меню.

Символ/функция	Значение
← Назад на один уровень меню	Дисплей вернется к меню, которое было до этого.
🏠 Назад к главному меню	Дисплей вернется к главному меню.
📄 Открыть дверцу	Дверца открывается автоматически.
💡 Подсветка камеры	Подсветка камеры духового шкафа включена или выключена.
Время	Часы: минуты

Таб. 6.1. Стандартные функции

Выбор стандартной функции

► Коснитесь соответствующего значка.

6.3. Особые функции

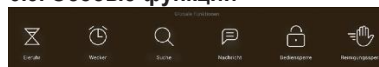


Рис. 6.1. Особые функции

Особые функции можно применять в любое время независимо от режима работы прибора.

Доступ к особым функциям

► Проведите вниз от верхнего края дисплея.

Заккрытие особых функций

► Проведите по дисплею вверх.

Символ/функция	Значение
⌂ Таймер варки яиц	Этот таймер можно применять для установки обратного отсчета вплоть до секунды. Когда время истекает, раздается звуковой сигнал и идет обратный отсчет времени.
🕒 Будильник	В заданное время раздается звуковой сигнал. После этого идет обратный отсчет времени.
🔍 Поиск	Текстовый поиск с подсказкой упрощает работу и позволяет быстрее найти нужную функцию или программу.
💬 Сообщение	Когда программа запущена, можно оставить сообщение, чтобы кто-то другой не настроил и не остановил текущий процесс приготовления.
🔒 Блокировка	Блокировка предотвращает нежелательное изменение текущих настроек во время работы прибора.
🧼 Очистка блокировки	Эта функция блокирует дисплей и сенсорную кнопку включения/выключения на 10 секунд, чтобы дисплей можно было очистить во время работы прибора.

Таб. 6.2. Особые функции

Выбор особой функции

► Коснитесь соответствующего значка.

6.4. Главное меню

Символ/ функция	Значение
 Приготовление вручную	Приготовление пищи вручную
 Автоматика	Автоматические программы
 Первые шаги	Обучение работе с прибором (можно скрыть в разделе «Настройки»)
 Особые программы	Другие полезные программы
 Избранное	Список избранных автоматических программ
 Классика	Классическое приготовление
 Многоярусный ящик	Управление несколькими ящиками BORA (только при подключении нескольких ящиков)
 Уход	Программы ухода за прибором и замена фильтров
 Настройки	Настройки прибора
 Основное	Простые автоматические программы (функция есть только в гостевом режиме – в меню «Настройки»)

Таб. 6.3. Главное меню

Выберите пункт меню

- Коснитесь соответствующего значка.

Приготовление вручную

Приготовление вручную: влажность и температуру, а также время приготовления можно установить с помощью ползунка или колеса прокрутки. Пар также можно выбрать отдельно.

❶ Инструкции, применимые к обычным функциям духового шкафа (верхний/нижний нагрев и гриль) и недоступные для духового шкафа с паром X BO, могут быть адаптированы следующим образом.

Температурный диапазон обычных духовых шкафов	Настройка приготовления вручную
120 – 140 °C	На 5 °C ниже
140 – 160 °C	На 10 °C ниже
160 – 180 °C	На 15 °C ниже
180 – 230 °C	На 20 °C ниже

Таб. 6.4. Таблица пересчета

Изначальные установки

Пункты меню «Приготовление вручную» и «Классика» содержат изначальные установки (предустановленные программы), в которых параметры приготовления предварительно установлены соответствующим образом. Доступны следующие предустановки: выпечка булочек, выпечка пиццы, приготовление gratin, выпечка слоеного пирога, выпечка печенья, запеченные овощи, овощи на пару, рыба на пару, тушеное мясо, гриль с конвекцией, чипсы. После выбора предустановки параметры приготовления можно при необходимости изменить. Каждая предустановка содержит полезную информацию для пользователя.

Выбор предустановок

- Коснитесь значка «Приготовление вручную»  или «Классика» .
- Коснитесь значка .
- Выберите нужную предустановку.
- При необходимости измените настройки.

Автоматика

В этом пункте меню есть набор автоматических программ. Эти программы настроены на оптимальную температуру, время приготовления и использование пара для соответствующих типов продуктов. В некоторых программах можно настроить предлагаемую степень поджарки и готовности. Автоматические программы можно изменять отдельно и сохранять под новыми названиями. Полезные советы содержат сведения по приготовлению того или иного блюда.

Выбор полезных советов

- Коснитесь кнопки «Полезные советы».

Изменение автоматических программ

Значения отдельных этапов приготовления можно изменить.

- ▶ Проведите вверх от нижнего края дисплея в автоматической программе.
- ▶ Выберите этап приготовления.

Измененную автоматическую программу можно сохранить по ее окончании.

Запуск автоматической программы с определенного этапа приготовления

- ▶ Проведите вверх от нижнего края дисплея.
- ▶ Выберите этап приготовления.
- ▶ Коснитесь «Начать программу здесь».

Отложенный запуск программ приготовления

В программах, которые можно запустить позже, время начала и окончания можно изменить на временной шкале (см. «Первые шаги»).

Ориентировочная раскладка автоматической программы

- Стандартная настройка: 4 порции на 4 человека.
- Выпечка на противне: 1 противень.
- Мясные блюда: от 800 г до 1000 г веса сырого мяса.
- Хлеб, выпечка: ок. 750 г выпечки.
- Рис, ризотто: от 300 г до 400 г сухого риса без жидкости.

❶ Поместите продукты в духовой шкаф с паром при комнатной температуре. Предварительно дайте замороженным продуктам разморозиться.

❶ В некоторых автоматических программах в X BO используются высокие температуры (до 230 градусов) для доводки блюд. Эти температуры могут превышать точку дымления жиров и масел, а это означает вероятность образования дыма. По этой причине мы советуем использовать жиры и масла с высокой точкой дымления.

Первые шаги

Предлагаются полезные видео с простыми пояснениями по работе с прибором.

- ▶ Коснитесь значка «Первые шаги».
- ▶ Коснитесь видео. (При необходимости видео можно остановить.)
- ▶ Нажмите на дисплей и держите.

Особые программы

В этом пункте меню можно найти другие полезные программы: поддержание тепла, разморозка, подогрев пищи, дезинфекция, подогрев посуды, приготовление по методу sous-vide, сушка грибов, сушка, растопка шоколада, освежение меда, расстойка теста, консервирование, приготовление йогурта, сушка полотенец, подогрев детского питания, придание свежести хлебу и булочкам.

Низкотемпературное приготовление пищи (sous-vide)

Если у вас нет вакууматора, можно использовать вместо него пакет с застежкой-молнией: поместите продукты в пакет и закройте его, оставив небольшое отверстие. Погрузите пакет вертикально в воду; уровень воды должен достичь молнии, а воздух должен выйти из пакета. Затем закройте отверстие; теперь вакуумный пакет готов.

Избранное

В этом пункте меню можно сохранить любимые автоматические программы.

Добавить в избранное

- ▶ Перейдите к желаемой автоматической программе.
- ▶ Нажмите на значок блюда и держите.
- ▶ Нажмите .

Классика

С помощью функции Classic можно применять все традиционные способы приготовления: жарение, запекание, приготовление на пару и на гриле с конвекцией; пища готовится при помощи горячего воздуха и пара.

❶ Если температура и время указаны на упаковке пищевых продуктов, используйте самые низкие значения.

Символ/ режим работы	Значение
 Горячий воздух	В этом режиме блюда равномерно поджариваются благодаря интенсивному потоку горячего воздуха.
 Выпечка с добавлением воды	В этом режиме в поток горячего воздуха добавляется вода. Она испаряется и создает в камере влажную среду. За счет этого посуда остается влажной. Этот режим годится для приготовления запеканок, мясных и рыбных блюд, сырников и лепешек.
 Пар	При температуре до 100°C и максимальной влажности этот режим приготовления является особенно щадящим. Пища готовится при более низкой температуре и сохраняет аромат, полезные вещества и витамины. «Пар» идеально подходит, в частности, для приготовления овощей, рыбы и нежного мяса. Пельмени и тефтели также готовят на пару.
 Гриль с конвекцией	Благодаря устранению влажного воздуха из камеры духового шкафа и добавлению туда свежего воздуха, у готовящихся в этом режиме продуктов образуется румяная корочка. «Гриль с конвекцией» подходит для приготовления на гриле мяса, сосисок и овощей, а также для приготовления блюд в панировке.

Таб. 6.5. Классика

Многоярусный ящик

Если прибор установлен вместе с многоярусным ящиком BORA, последним можно управлять с помощью сенсорного дисплея.

Уход

В программах прибора предусмотрена очистка и сушка, а также замена фильтра от запахов (см. раздел 7 «Очистка и уход»).

Настройки

В этом пункте меню можно выполнить индивидуальные настройки прибора.

❶ Стандартный код для отключения гостевого режима и блокировки от детей: 2021.

6.4.1. Общие обозначения/функции

Символ/функция	Значение
 Выбор BORA	Соответствует рекомендациям по питанию BORA
 Действие	Необходимо действие пользователя
 Плюс	Добавить функцию
 Галочка	Подтверждение
 Далее	Перейти к
 Завершение	Конечное действие
 Стоп	Приостановка
 Приготовление по времени	Приготовление в течение установленного времени
 Измерение температуры	Приготовление с пищевым термометром
 Без измерения температуры	Измерение температуры не выбрано, установить внутреннюю температуру
 Колесо прокрутки	Просмотр с помощью колеса прокрутки
 Ползунок	Просмотр с помощью ползунка
 Остановка отвода пара	Остановить отвод пара, немедленно открыть дверцу
 Выброс пара	Добавить выброс пара
 Без выброса пара	Невозможно добавить выброс пара
 Температура	Настройки температуры
 Влажность	Настройки влажности
 Изменена автоматическая программа	Автоматическая программа с измененными параметрами приготовления

Таб. 6.6. Общие обозначения/функции

6.5. Настройка меню

Порядок значков в следующих меню можно изменить в соответствии с личными предпочтениями:

- главное меню;
- автоматика;
- первые шаги;
- особые;
- уход.

Как перемещать значки

► Нажмите и удерживайте значок, перетащите его в нужное место.

6.6. Сведения о приготовлении продуктов

Продукт	Температура	Влажность	Время/темп. внутри	Поддоны	Уровень полки
Брокколи	98 °C	100 %	9 мин.	Перф. противень из нерж. стали	Посередине
Замороженный горошек	100 °C	100 %	85 °C	Перф. противень из нерж. стали	Посередине

Таб. 6.7. Данные соответствуют стандарту EN 60350-1

Продукт	Температура	Влажность	Время/темп. внутри	Поддоны	Уровень полки
Яблочный пирог (неполная загрузка)	150 °C	40 %	90 °C	Решетчатая полка	Посередине
Яблочный пирог (полная загрузка)	160 °C	40 %	90 °C	Решетчатая полка	Посередине и снизу
Бисквит	150 °C	20 %	35 мин.	Решетчатая полка	Посередине
Печенье	150 °C	20 %	20 мин.	Универсальный противень	Посередине

Таб. 6.8. Данные соответствуют стандарту EN 50304/EN 60350-1

7. Очистка и уход

► Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. раздел 2 «Безопасность»).

Регулярная очистка и техническое обслуживание обеспечивают долгий срок службы и исправную работу прибора.

❶ Необходимо соблюдать периодичность чистки, в противном случае может возникнуть сбой в функционировании.

► Соблюдайте следующие циклы очистки:

Компонент	Цикл очистки
Камера	При необходимости, после
Интенсивная очистка	определенного периода применения (индикатор на приборе)
Сушка	Если в камере присутствует влага
Пищевой термометр	Сразу после каждого загрязнения
Передняя часть прибора	Сразу после каждого загрязнения
Поддоны для продуктов	После каждого применения
Сливной фильтр	Сразу после каждого загрязнения
Уплотнитель камеры	По мере необходимости, после приготовления птицы
Фильтр от запахов	Заменять ежегодно (индикатор на приборе)

Таб. 7.1. Цикл очистки

► Никогда не используйте пароочистители, жесткие губки, скребки или химически агрессивные чистящие средства (например, спрей для чистки духового шкафа).

► Убедитесь, что чистящее средство не содержит песка, соды, кислот, щелочей или хлора.

► Не используйте таблетки для посудомоечных машин для замены чистящего картриджа X BO.

7.1. Очистка варочной камеры

❶ Внутренняя часть выполнена полностью из нержавеющей стали.

❶ Прибор следует очистить перед длительным перерывом в работе.

7.1.1. Очистка вручную

► Очистите камеру духового шкафа чистой губкой, моющим средством и теплой водой.

► Протрите камеру мягкой тканью.

❶ Запрещается наливать воду внутрь камеры.

7.1.2. Программы ухода

Прибор оснащен автоматической программой очистки и программой сушки.

Интенсивная очистка ✨

В этой программе камера тщательно очищается, а также удаляется накипь с помощью горячего пара и экологически безопасных веществ в чистящем картридже. Чтобы обеспечить долгий срок службы прибора, необходимо проводить интенсивную очистку каждые 2 – 4 недели, в зависимости от частоты использования. Полоса под значком «Интенсивная очистка» показывает время, оставшееся до следующей очистки.

❶ Интенсивную очистку можно начинать только после того, как прибор остынет до температуры ниже 40°C. Только после этого следует вставить чистящий картридж.

❶ Время очистки может варьироваться в зависимости от ряда факторов (например, температуры свежей воды, однофазного подключения).

❶ Если во время интенсивной очистки отключается питание, при повторном включении прибора потребуются автоматическая промывка, а чистящий картридж необходимо извлечь.

► Удалите все поддоны из камеры перед запуском программы.

► Очистите решетку духового шкафа вручную, если она загрязнена.

► Удалите все остатки пищи из камеры духового шкафа с помощью салфетки.

- ▶ Коснитесь значка «Уход» .
- ▶ Коснитесь «Интенсивной очистки» .
- ▶ Нажмите кнопку «Инструкции» и действуйте, как там указано.
- ▶ Коснитесь значка .

Интенсивная очистка завершается автоматической сушкой камеры. После этого прилипшие остатки чистящих средств могут отделиться от картриджа и упасть на дно духового шкафа.

- ▶ Удалите остатки чистящих средств из камеры и уплотнителя.
- ▶ При необходимости уберите прилипшие остатки, которые не были удалены в программе очистки.
- ▶ Вставьте сливной фильтр в камеру
- ▶ Протрите уплотнитель камеры мягкой тканью.

❶ После первого прогрева прибора после чистки может появиться легкий дым и запахи.

Сушка

Если камера не грязная, а просто влажная от пара, программы сушки будет достаточно. Для удаления остаточной влаги из камеры используется теплый сухой воздух.

- ▶ Коснитесь значка «Уход» .
- ▶ Коснитесь значка «Сушка» .
- ▶ Протрите уплотнитель камеры вручную мягкой тканью.

7.1.3. Чистящий картридж X BO

Чистящий картридж BORA X BO отличается простотой использования. Его двухкамерная система позволяет выполнять сразу очистку и удаление накипи. Картридж имеет восковой уплотнитель, поэтому нет необходимости снимать крышки перед использованием. Все действующие вещества экологически безопасны. Сам картридж сделан из переработанного материала, который после использования можно утилизировать как пластиковые отходы и переработать.

❶ Можно приобрести чистящий картридж X BO XBORK в специализированном магазине.

7.2. Очистка пищевого термометра **Очистка вручную**

- ▶ Очистите пищевой термометр чистой губкой, моющим средством и теплой водой.
- ▶ Протрите мягкой тканью.

Автоматическая очистка

Пищевой термометр также очищается во время интенсивной очистки.

7.3. Очистка передней части прибора

- ▶ Очищайте переднюю часть прибора чистой губкой, моющим средством и теплой водой или чистой влажной тканью из микрофибры без чистящих средств.
- ▶ Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью.

7.4. Очистка поддонов и решеток

Поддоны и решетки можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Очистка вручную

- ▶ Используйте очиститель и обезжириватель одновременно.
- ▶ Промойте поддон/решетку горячей водой.
- ▶ Очистите поддон/решетку с помощью мягкой щетки.
- ▶ Хорошо промойте поддон/решетку.
- ▶ Протрите поддон/решетку мягкой тканью.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Положите поддон/решетку лицевой стороной вниз в посудомоечную машину.
- ▶ Убедитесь, что никакие другие предметы не соприкасаются с поддон/решетку.

7.5. Очистка сливного фильтра

Сливной фильтр можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Очистка вручную

- ▶ Используйте очиститель и обезжириватель одновременно.
- ▶ Промойте сливной фильтр горячей водой.
- ▶ Очистите сливной фильтр мягкой щеткой.
- ▶ Тщательно промойте сливной фильтр.
- ▶ Протрите мягкой тканью.

Очистка в посудомоечной машине

- ▶ Положите сливной фильтр в посудомоечную машину.

❗ Убедитесь, что сливной фильтр всегда используется. Крупные остатки пищи могут заблокировать выпускной трубопровод и насос.

7.6. Очистка уплотнителя камеры

- ▶ Очистите уплотнитель камеры духового шкафа и капельник чистой губкой, моющим средством и теплой водой или чистой влажной тканью из микрофибры без чистящих средств.
- ▶ Протрите уплотнитель и капельник мягкой тканью.

❗ Грязный уплотнитель камеры может стать причиной протечек.

7.7. Фильтр от запахов X BO

Фильтр X BO уменьшает запах, выходящий из камеры духового шкафа. Для эффективного устранения запахов необходимо регулярно заменять фильтр. Полоса под значком «Замена фильтра» показывает время, оставшееся до замены фильтра от запахов.

❗ Можно приобрести фильтр от запахов X BO XBOGF в специализированном магазине.

7.7.1. Замена фильтра

- ▶ Коснитесь значка «Уход» ✨.
- ▶ Коснитесь значка «Замена фильтра» 🔄.
- ▶ Нажмите кнопку «Инструкции» и действуйте, как там указано.

Подтверждение замены фильтра

После замены фильтра необходимо активировать новый фильтр от запахов.

- ▶ Нажмите кнопку «Активировать новый фильтр».
- ▶ Подтвердите замену фильтра.

8. Выявление неисправностей

❶ В случае неисправности на большом дисплее прибора появляется сообщение об ошибке. Вы можете с помощью смартфона сканировать QR-код на дисплее, найти нужные сведения и предлагаемые решения проблемы. Кроме того, можно проконсультироваться со специалистом в службе поддержки клиентов. Это позволит быстрее решить некоторые вопросы.

❷ Неисправности и ошибки, возникающие в повседневной работе прибора, часто можно устранить самостоятельно. Таким образом, вы экономите время и деньги, поскольку не нужно обращаться в службу поддержки клиентов.

► Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. раздел 2 «Безопасность»).

Неисправность	Причина	Устранение
Прибор не включается.	Неисправен предохранитель или автоматический выключатель системы электропроводки в квартире/доме.	Замените предохранитель. Снова включите автоматический выключатель.
Кнопка включения  не видна.	Предохранитель/автоматический выключатель срабатывает несколько раз.	Свяжитесь со службой поддержки клиентов.
	Электропитание отключено.	Обратитесь к специалисту-электрику для проверки источника питания.
Во время работы выходит пар.	Уплотнитель не на месте.	Убедитесь, что уплотнитель расположен в правильном месте.
	Уплотнитель сильно загрязнен.	Очистите уплотнитель.
	Уплотнитель поврежден.	Свяжитесь со службой поддержки клиентов.
Во время использования из уловителя слышен булькающий звук.	Уловитель плохо проветривается.	Очистите выпускную трубу. Обратитесь к специалисту.
Подсветка камеры не работает.	Подсветка неисправна.	Свяжитесь со службой поддержки клиентов.
Из прибора вытекает вода.	Неисправен шланг подачи или отвода воды.	Выключите прибор. Отключите прибор от сети.
	Соединение шланга на приборе неисправно.	Закройте запорный кран подачи свежей воды.
		Свяжитесь со службой поддержки клиентов.

Таб. 8.1. Выявление неисправностей

Если неисправности и ошибки не устранены

► Выключите прибор.

► Свяжитесь со службой поддержки клиентов (см. раздел 11 «Гарантия, техническое обслуживание, запчасти и принадлежности»), сообщите отображаемый номер ошибки и тип прибора.

9. Установка

► Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. раздел 2 «Безопасность»).

9.1. Инструкции по установке

9.1.1. Общие сведения

По бокам предусмотрены выемки для ручек, предназначенных для переноски прибора. Высота установки прибора должна быть такой, чтобы было видно содержимое поддона на уровне верхней полки. Чтобы предотвратить смещение или опрокидывание прибора, его необходимо установить внутри встраиваемого блока.

9.1.2. Встраиваемый блок

Задняя панель кухонного гарнитура не должна располагаться за прибором. Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей. В агрегате должен быть поперечный разрез не менее 160 см² для обеспечения хорошего проветривания. Между задней частью прибора и любой прилегающей конструкцией должно быть расстояние минимум 30 мм. Если два прибора X BO устанавливаются друг над другом, необходимо предусмотреть устойчивую встраиваемую полку или монтажные кронштейны. Запрещается устанавливать прибор под варочной панелью.

9.1.3. Подключение свежей воды

Прибор необходимо подключить к водопроводу со свежей водой (холодной), соединительная резьба 19 мм. Запорный кран для подачи свежей воды должен быть легко доступен после установки прибора. Используйте только прилагаемый шланг для подачи воды; он не должен иметь перегибов, его нельзя укорачивать, удлинять или заменять другим шлангом. Шланг подачи воды не следует устанавливать заподлицо.

Давление воды на входе

Давление воды на входе должно быть в пределах от 200 кПа (2 бара) до 600 кПа (6 бар). Если давление превышает 600 кПа (6 бар), необходимо установить регулятор давления для обеспечения бесперебойной работы.

9.1.4. Подключение сточных вод

Труба слива воды должна быть подсоединена либо к сифону, установленному на поверхности или заподлицо, с постоянным шланговым соединением, либо к месту подключения прибора к сифону для раковины. Температура сточных вод может достигать 95 °C. Сифон должен быть легко доступен после установки прибора. Используйте только шланг для выпуска воды из комплекта поставки; он не должен иметь перегибов, его нельзя укорачивать или удлинять. Шланг для слива воды не следует устанавливать заподлицо.

9.2. Комплектность поставки

Комплектность поставки	Количество
Духовой шкаф	1
Решетчатая полка	1
Перфорированный противень из нерж. стали	1
Универсальный противень	2
Чистящий картридж	1
Фильтр от запахов	1
Рамочный разделитель (установлен)	1
Шланг подачи воды	1
Шланг слива воды	1
Сливной фильтр	1
Зажим шланга	2
Монтажная пластина корпуса	2
Установочные шаблоны	1
Руководство по эксплуатации	1

Таб. 9.1. Комплектность поставки

Проверка комплектности поставки

- Убедитесь, что поставка полная, и проверьте ее на наличие повреждений.
- Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, немедленно сообщите об этом в службу послепродажного обслуживания.
- Ни при каких обстоятельствах не устанавливайте поврежденные детали.
- Утилизируйте транспортную упаковку надлежащим образом (см. главу «Вывод из эксплуатации, разборка и утилизация»).

9.3. Инструменты и вспомогательные средства

Для правильной установки прибора необходимы следующие инструменты:

- духовный уровень;
- 4-мм шестигранный ключ;
- шлицевая отвертка;
- клещи для водяных насосов.

❶ Все монтажные работы должны выполняться с использованием ручного инструмента. При использовании электрических инструментов существует риск превышения момента затяжки.

9.4. Монтажные размеры

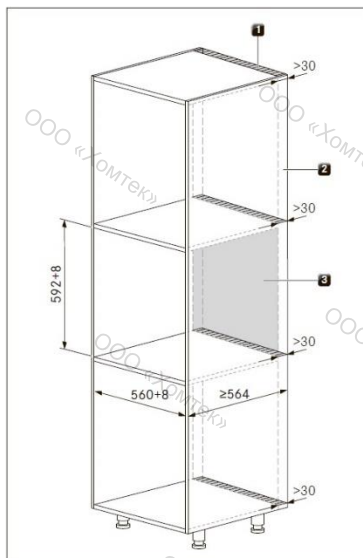


Рис. 9.1. Встраиваемый блок

- 1 – минимальное расстояние 30 мм
- 2 – поперечный разрез не менее 160 см² для обеспечения проветривания
- 3 – задняя панель блока

❶ Минимальная глубина установки прибора составляет 564 мм. При использовании стандартного блока глубиной 560 мм необходимо оставить зазор от стены. Как правило, это зависит от конкретной установки и/или количества используемых прокладок рамы X BO (см. главу 9.5 «Рамочный разделитель BORA X BO»).

- Подготовьте встраиваемый блок с учетом указанных размеров.
- Снимите заднюю панель блока с задней стороны прибора.

► Соблюдайте минимальное расстояние 30 мм от задней панели блока и полок до соседнего элемента с учетом беспрепятственного проветривания. При необходимости укоротите полки.

► Чтобы уровень заполнения определялся правильно, используйте спиртовой уровень для точной регулировки полки, на которой должен стоять прибор.

9.5. Рамочный разделитель BORA X BO

Рамочный разделитель можно использовать для изменения глубины установки прибора. Прибор уже оснащен рамочным разделителем. В зависимости от того, где он установлен, разделитель, состоящий из 4 частей, можно снять или установить дополнительно (доступен в качестве принадлежности X BO XBORS).

❶ Для большей доступности перед установкой прибора необходимо снять/установить разделитель.

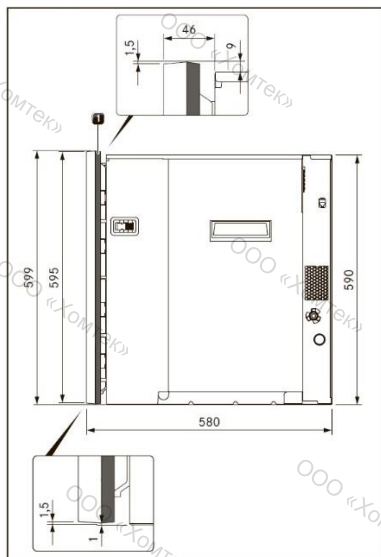


Рис. 9.2. Размеры прибора
1 – рамочный разделитель

Монтажная глубина без разделителя

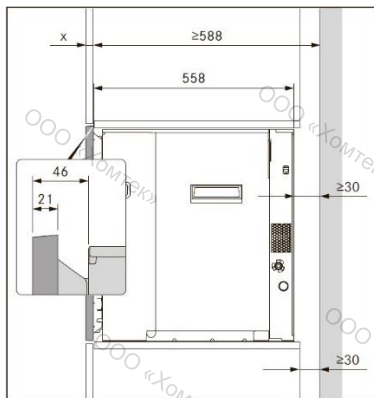


Рис. 9.3. Монтажные размеры без разделителя

Монтажная глубина с разделителем

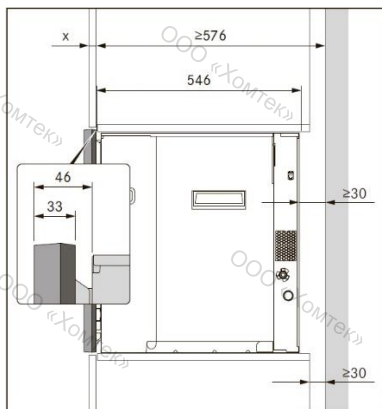


Рис. 9.4. Монтажные размеры с разделителем

Монтажная глубина с 2 разделителями

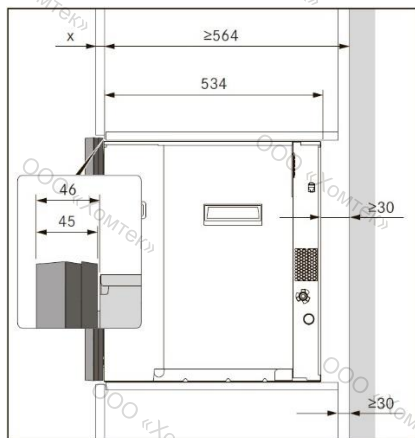


Рис. 9.5. Монтажные размеры с 2 разделителями

Установка дополнительных рамочных разделителей

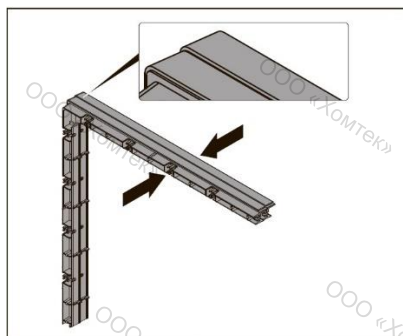


Рис. 9.7. 2 рамочных разделителя

► Соедините углы двух разделителей друг с другом, а затем соедините все углы вместе.

Снятие рамочного разделителя

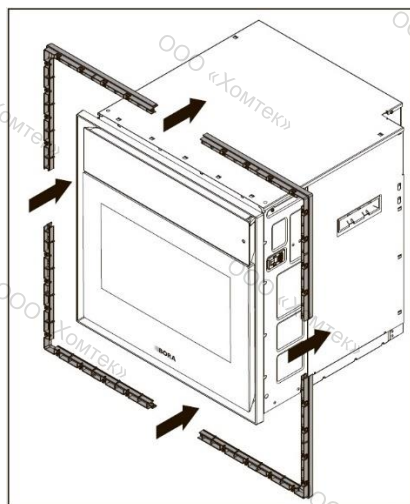


Рис. 9.6. Снятие рамочного разделителя

► Вручную снимите 4 части рамочного разделителя с углов накладной рамки.

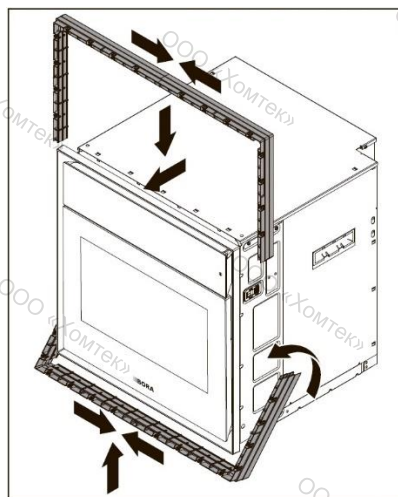


Рис. 9.8. Установка 2 разделителей

► Установите разделители на накладную рамку.

9.6. Установка

Установка монтажных пластин корпуса

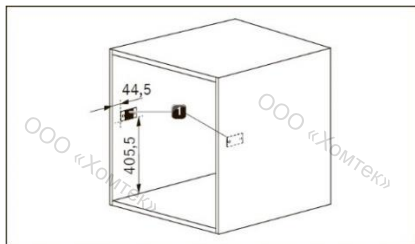


Рис. 9.9. Установочное углубление с монтажными пластинами корпуса

1 – монтажные пластины корпуса

► Используя установочный шаблон и прилагаемые винты, вручную привинтите монтажные пластины корпуса к внутренней части установочного углубления.

Настройка подключения

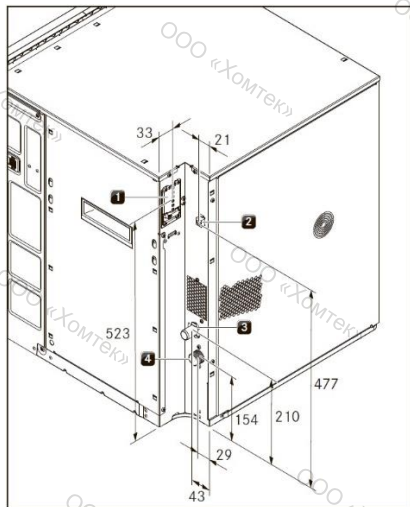


Рис. 9.10. Подключение прибора

- 1 – электрическое питание
- 2 – подключение RJ45 для многоярусного ящика BORA (без подключения к сети)
- 3 – подключение сточных вод
- 4 – подключение свежей воды

Отвод воды

Сифон для сточных вод должен быть установлен не менее чем на 100 мм ниже патрубка для сточных вод.

Шланг для сточных вод не должен располагаться выше нижнего края прибора.

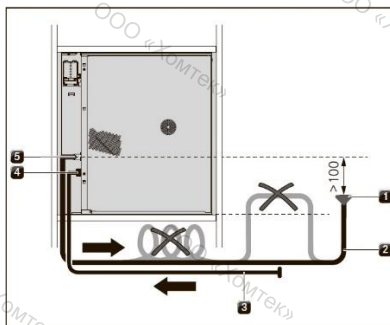


Рис. 9.11. Отвод воды

- 1 – сифон сточных вод
- 2 – шланг выпуска воды
- 3 – шланг подачи воды
- 4 – патрубок свежей воды
- 5 – патрубок сточных вод

❶ Если сифон не установлен как минимум на 100 мм ниже патрубка сточных вод, необходимо использовать монтажный комплект XBOMSU (загиб). При этом необходимо следить за тем, чтобы сифон сточных вод был установлен не менее чем на 100 мм ниже шланга сточных вод в установленном загибе.

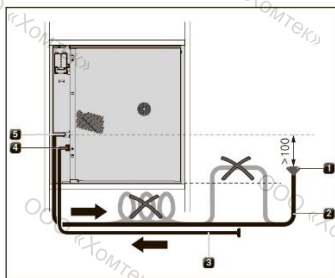


Рис. 9.12. Отвод воды через загиб

- 1 – сифон сточных вод
- 2 – шланг выпуска воды
- 3 – шланг подачи воды
- 4 – патрубок свежей воды
- 5 – патрубок сточных вод
- 6 – отверстие для установки
- 7 – загиб

- ▶ Прикрепите загиб к боковой стороне прибора, вставив прилагаемый винт в отверстие.
- ▶ Проложите сливной шланг от патрубка для сточных вод так, чтобы он поднимался над загибом, а затем опускался.

Патрубок свежей и сточной воды

- ▶ Проверьте наличие шайбы в каждом резьбовом соединении на шланге подачи воды. При необходимости установите шайбу.
- ▶ Прикрутите изогнутый конец шланга подачи воды к патрубку подачи свежей воды на приборе. Угловой конец должен быть направлен вниз.
- ▶ Убедитесь, что он плотно прикручен и надежно закреплен на месте.
- ▶ Используя зажим для шланга, подсоедините изогнутый конец шланга для выпуска воды к патрубку слива воды на приборе. Угловой конец должен быть направлен вниз. Если требуется монтажный комплект XBOMSU, угловой конец должен быть направлен вверх. Зажим для шланга должен быть закреплен только вручную.
- ▶ Убедитесь, что зажим надежно закреплен.
- ▶ Убедитесь, что на шлангах нет перегибов.

- ▶ Медленно откройте запорный кран подачи свежей воды и убедитесь, что патрубок свежей воды плотно закрыт. При необходимости проверьте надежность крепления шайбы и резьбовых соединений.

Электрическое питание

Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. главу 2 «Безопасность»), местные нормы и правила, а также дополнительные правила местных коммунальных предприятий. Прибор может подключать к электросети только квалифицированный специалист. Специалист также берет на себя ответственность за правильную установку и ввод прибора в эксплуатацию. Соединения через штекерные контакты (вилки Schuko) не допускаются. Подключение однофазное. Прибор соответствует требованиям IEC 61000-3-12. Прибор предназначен для работы в сети питания с сопротивлением в точке передачи (подключение к сети) не более 0,0416 Ом. Необходимо следить за тем, чтобы прибор работал только от сети электропитания, отвечающей этому требованию. При необходимости узнайте у местной энергоснабжающей компании сопротивление системы. Перед подключением прибора выключите главный/автоматический выключатель. Заблокируйте главный/автоматический выключатель от нежелательного повторного включения. Убедитесь, что питание прибора отключено. Подключайте прибор исключительно через стационарное соединение к сетевому кабелю типа H 05 VV-F с соответствующим минимальным сечением (см. таблицу «Защита предохранителем и минимальное сечение»).

Подключение	Защита предохранителем	Макс. потребляемая мощность	Мин. сечение
2-фазное	2 x 16 А	6100 Вт	2,5 мм ²
1-фазное	1 x 16 А	3600 Вт	2,5 мм ²

Таб. 9.2. Защита предохранителем и минимальное сечение

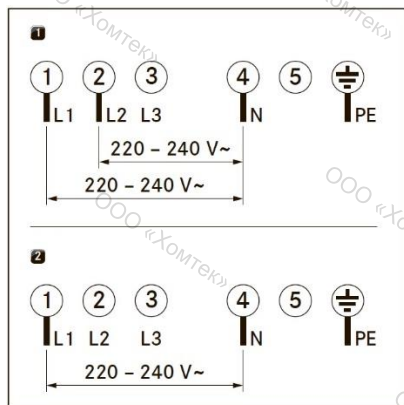


Рис. 9.13. Схемы подключения

1 – схема подключения: двухфазное подключение, 16 А

2 – схема подключения: однофазное подключение, 16 А

► Подключите кабель питания к источнику питания прибора в соответствии с соответствующей схемой подключения (см. рис. «Схемы подключения»).

► Закрепите кабель питания зажимом для снятия натяжения.

► Закройте крышку корпуса блока питания.

► Убедитесь, что установка выполнена правильно.

Расположение рабочего блока

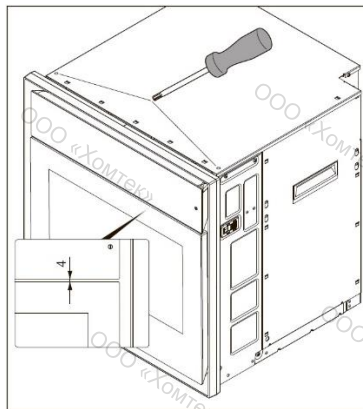


Рис. 9.14. Регулировка расстояния между рабочим блоком и дверью

► Убедитесь, что расстояние между панелью управления и дверью равно 4 мм. Для этого поверните регулировочные винты на передней части вверх корпуса.

Расположение прибора

► Вставьте прибор в нужное положение в углублении для установки. Убедитесь, что водяные шланги и сетевой кабель не зажаты и не повреждены при этом.

► Соблюдайте минимальное расстояние 30 мм между задней частью прибора и соседними элементами.

► Расположите прибор посередине между внутренними стенками ниши для установки.

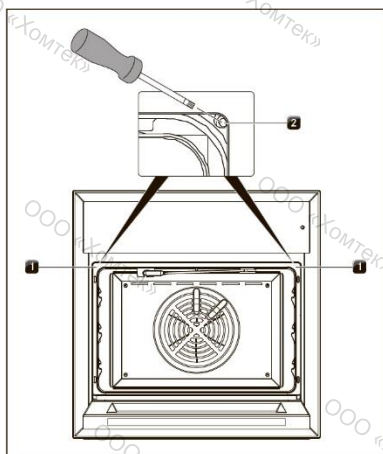


Рис. 9.15. Крепление прибора

- 1 – уплотнитель камеры
2 – крепежный винт

- ▶ Откройте дверцу.
- ▶ Оттяните уплотнитель от верхнего левого и верхнего правого углов так, чтобы был доступен крепежный винт в каждом углу.
- ▶ Поворот фиксирующего винта (шестигранный ключ на 4 мм) приводит к тому, что выравнивающая шайба на соответствующей стороне перемещается наружу и прижимается к стопорной пластине.
- ▶ Затяните винт до тех пор, пока прокладка не будет установлена правильно.
- ▶ Сделайте то же с другой стороны.
- ▶ Смочите уплотнитель водой.
- ▶ Вдавите уплотнитель обратно в канавку.
- ▶ Проверьте правильность положения уплотнителя по всему периметру.
- ▶ Убедитесь, что прибор установлен правильно.

Установка фильтра от запахов

- ▶ Достаньте новый фильтр из упаковки.
- ▶ Коснитесь значка «Обслуживание» ✱.
- ▶ Коснитесь значка «Замена фильтра» 🌀.
- ▶ Нажмите кнопку «Инструкции» и действуйте, как там указано.

9.7. Вентиляция

- ❶ Установку не следует производить без наличия отверстия для обратного потока площадью $>160 \text{ см}^2$ в области основания и отделки.

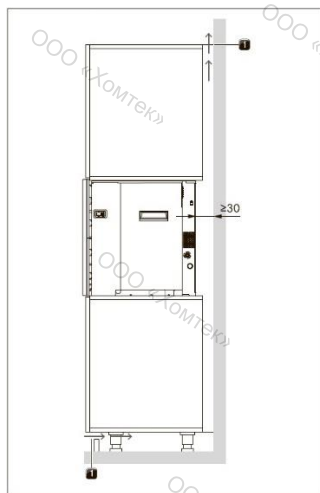


Рис. 9.16. Вентиляция

- 1 – отверстие для обратного потока $>160 \text{ см}^2$
- ▶ Предусмотрите отверстия для обратного потока площадью $>160 \text{ см}^2$ каждое в области основания и отделки.

9.8. Начало работы

При первом включении прибора нужно выполнить следующие настройки:

- выберите язык;
- активируйте Wi-Fi (для простой установки новой версии программного обеспечения);
- установите дату и время (формат времени);
- установите параметры воды (степень жесткости);
- выберите предпочтения в еде.

Настройки могут быть изменены позднее.

- ▶ Коснитесь значка «Настройки».
- ▶ Вставьте сливной фильтр перед первым использованием.
- ▶ При необходимости обновите программное обеспечение устройства.

В редких случаях в камере духового шкафа могут оставаться частицы пищи.

- ▶ Очистите камеру вручную или с помощью программы очистки.

❶ При первом прогревании прибора при открывании дверцы может появиться легкий дым и запахи.

9.9. Передача прибора пользователю

После завершения установки:

- объясните пользователю суть основных функций;
- разъясните все связанные с безопасностью особенности эксплуатации и обращения с прибором;
- предоставьте пользователю принадлежности и инструкции по эксплуатации и установке, которые должны храниться в надежном месте.

10. Вывод из эксплуатации, разборка и утилизация

- ▶ Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. раздел 2 «Безопасность»).

10.1. Вывод из эксплуатации

Под выводом из эксплуатации понимается окончательное прекращение работы прибора и его разборка. После вывода из эксплуатации прибор можно либо установить в другой блок, продать в частном порядке либо утилизировать.

- ❶ Подключение к электричеству и газу должен осуществлять только квалифицированный специалист.

- ▶ Выключите прибор перед выводом из эксплуатации (см. главу 6 «Функции и эксплуатация»).

- ▶ Отключите прибор от источника питания.

10.2. Разборка

Перед разборкой прибор следует отключить от источника питания.

- ▶ Закройте запорный кран подачи свежей воды.
- ▶ Удалите два крепежных винта сверху слева и справа за уплотнителем камеры.
- ▶ Слегка подвигайте прибор из стороны в сторону, чтобы вернуть прокладки в исходное положение.
- ▶ Снимите все другие принадлежности.
- ▶ Утилизируйте старый прибор и все загрязненные принадлежности, как описано в разделе об утилизации.

10.3. Утилизация и охрана окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

❶ Упаковка защищает прибор от повреждений при перевозке. Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке.

Переработка упаковки экономит сырье и сокращает количество отходов. В специализированном магазине упаковку принимают обратно. Передайте упаковку туда или утилизируйте ее надлежащим образом, соблюдая местные правила.

Утилизация принадлежностей

Утилизируйте ненужные или использованные принадлежности (фильтры с активированным углем и т. д.) в соответствии с местными правилами.

Утилизация старого прибора



Этот значок указывает на то, что прибор не следует перерабатывать как бытовой мусор. Он содержит много перерабатываемых материалов.

Использованные приборы следует сдать в соответствующий пункт приема. Свяжитесь с местными органами власти для получения сведений о ближайшем пункте сбора поддержанного оборудования. Примите участие в утилизации и внесите свой вклад в защиту окружающей среды.

11. Гарантия, техническое обслуживание, запчасти и принадлежности

► Соблюдайте все указания по технике безопасности и предупреждения (см. раздел 2 «Безопасность»).

11.1. Гарантия

Срок гарантийного обслуживания данного бытового прибора составляет 2 года с даты покупки. Срок службы данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления.

11.2. Техническое обслуживание

Любое техническое обслуживание прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом, получившим на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание прибора, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Все это указано на заводской табличке.

11.3. Запчасти

Используйте только оригинальные запчасти для ремонта прибора. Ремонт может производить только квалифицированный специалист.

11.4. Принадлежности

- Чистящий картридж (6 шт.) XBORK/6.
- Чистящий картридж (12 шт.) XBORK/12.
- Фильтр от запахов XBOGF.
- Перфорированный противень из нержавеющей стали XBOGBG.
- Решетчатая полка XBOBGR.
- Универсальный противень XBOUB.
- Силиконовый коврик XBOSBM.
- Рамочный разделитель XBORS.
- Установочный комплект XBOMSU.

