



datos técnicos

Tensión de conexión multifásica	380 - 415 V 2N
Tensión de conexión monofásica	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz
Consumo energético máximo	6,1 kW
Fusible/toma de corriente bifásica	2 x 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 x 16 A
Dimensiones (ancho x alto x fondo)	598 x 599 x 580 mm
Dimensiones espacio de cocción (anchura x profundidad x altura)	480 x 308 x 405 mm
Volumen espacio de cocción	53 l
Número de alturas	3
Peso (incluidos accesorios / embalaje)	62 kg
Peso	47 kg
Material superficie	Vidrio
Rango de regulación de la temperatura	30 - 230 °C
Control de potencia	con regulación continua
Manguera de suministro larga	2,5 m
Conexión manguera de suministro	3/4"
Manguera de desagüe larga	2,5 m
Diámetro interior manguera de desagüe	19 mm
Material de filtro	Carbón activo con intercambiador de iones
Vida útil máxima filtro	1 año
Periodo de provisión garantizado para actualizaciones de software (a partir de la fecha de descatalogación del producto)	5 años

Descripción del producto

- Máximo rendimiento / el mejor resultado de cocción
- Limpieza simplificada
- Diseño - En perfecta forma
- Manejo sencillo
- Aire limpio y vista libre
- Pantalla táctil abatible de 19 pulgadas, con capacidad gráfica total
- Vista libre gracias a la aspiración automática de vapor BORA Clear View previa a la apertura de la puerta
- BORA Smart Open: preapertura automática de la puerta después de la aspiración del vapor con BORA Clear View
- Limpieza innovadora y totalmente automática del espacio de cocción
- eSwap: sencillo cambio del filtro desde delante simplemente plegando hacia arriba la pantalla

Operación

- Pantalla táctil abatible de 19 pulgadas, con capacidad gráfica total
- Información e indicaciones prácticas
- Recomendaciones de alimentos en función de posibles objetivos nutricionales
- Primeros pasos
- Primeros platos
- Ajustes previos
- Favoritos
- El cambio de vista permite seleccionar el panel de mando preferido
- Crear y guardar programas individuales
- Dejar mensaje para otros usuarios

Uitrusting / Funcies

- Termómetro de cuatro puntos para determinar el punto exacto de cocción unido a un sistema automático de desconexión
- Vista libre gracias a la aspiración automática de vapor BORA Clear View previa a la apertura de la puerta
- BORA Smart Open: preapertura automática de la puerta después de la aspiración del vapor con BORA Clear View
- Toma fija de agua
- Alto rendimiento calentador y potente ventilador de aire caliente, que permiten unos resultados homogéneos y una rápida regulación
- X BO filtro de olores
- Cocción manual para poder ajustar de manera individual la humedad y la temperatura deseadas
- Programas automáticos
- Iluminación led de varios niveles
- Conexión del multicajón para facilitar y ampliar el control

Limpieza

- Limpieza innovadora y totalmente automática del espacio de cocción
- Estado del filtro de olores
- Secado eficiente sin tener que pasar ningún paño

Métodos de cocción

- Aire caliente de 30 a 230 °C
- La humedad se puede ajustar en un rango del 100 %/80 %/60 %/40 %/20 %
- La deshumidificación se puede ajustar en un rango del -20 %/-40 %/-60 %/-80 %/-100 %
- Asar
- Repostería incl. pulverización de vapor y cantidades de agua ajustables
- Gratinar
- Parrillas de aire caliente
- Estofar
- Cocinar al vapor
- Rehogar
- Cocción
- Hervir a fuego lento
- Cocción al vacío
- Cocer a baja temperatura
- Descongelar
- Calentar

Modos de funcionamiento

- Cocción automática: programas automáticos preinstalados; creación de programas propios
- Cocción manual: posibilidad de ajuste libre de la temperatura y la humedad

Seguridad

- Protección térmica
- desconexión de seguridad
- Bloqueo del mando
- dispositivo de seguridad para niños

Volumen de suministro

- X BO horno de vapor
- X BO espaciador del marco
- X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable
- X BO rejilla de horno
- 2 x X BO bandeja universal
- X BO cartucho de limpieza
- X BO filtro de olores
- Manguera de entrada de agua
- Manguera de drenaje de agua
- Tamiz de drenaje
- Instrucciones de uso y montaje
- Accesorios de montaje

Accesorios

- X BO espaciador del marco XBORS
- X BO cartucho de limpieza (6uds.) XBORK/6
- X BO cartucho de limpieza (12uds.) XBORK/12
- X BO recipiente de cocción perforado de acero inoxidable XBOGBG
- X BO rejilla de horno XBOBGR
- X BO bandeja universal XBOUB
- X BO bandeja universal profundo XBOUBT
- X BO tapete de silicona para hornear XBOBSM
- X BO filtro de olores XBOGF
- X BO set de montaje abajo XBOMSU

Producto- y instrucciones para proyectar

- Para el aparato es imprescindible una toma fija de agua.
- La presión del agua de entrada debe estar entre 200 kPa (2 bar) y 600 kPa (6 bar). Para Dinamarca, Finlandia, Noruega y Suecia, la presión del agua de entrada debe ser de 1 MPa (10 bar) como mínimo. Si la presión es superior a 600 kPa (6 bar), debe instalarse un reductor de presión para el correcto funcionamiento.
- El desagüe debe conectarse bien a un sifón de superficie o empotrado con una conexión de manguera fija, o bien a la conexión para aparatos del sifón del fregadero.
- La llave de paso para el agua potable y el sifón deben quedar accesibles una vez que el aparato esté instalado.
- Detrás del aparato no debe haber montado ningún panel trasero de módulo.
- En el módulo debe preverse una sección de ventilación continua de 160 cm² como mínimo.
- Entre la pared posterior del aparato y un componente contiguo debe mantenerse una distancia mínima de 30 mm.
- El cable de alimentación debe ser proporcionado por el cliente. No están permitidas las conexiones mediante enchufes macho con puesta a tierra (conectores tipo Schuko).
- Para la actualización a través de Wi-Fi, el aparato debe estar conectado a Internet.