



## données techniques

Tension de raccordement polyphasé	380 – 415 V 2N
Tension de raccordement monophasée	220 – 240 V
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée maximale	6,1 kW
Protection par fusible/raccordement au secteur biphasé	2 x 16 A
Protection par fusible/raccordement au secteur monophasé	1 x 16 A
Dimensions (largeur x hauteur x profondeur)	598 x 599 x 580 mm
Dimensions chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur)	480 x 308 x 405 mm
Volume chambre de cuisson	51,5 l
Nombre de niveaux	3
Poids (accessoire/emballage compris)	62 kg
Poids	47 kg
Matériau de surface	Verre
Plage de régulation de température	30 – 230 °C
Commande de puissance	continu
Longueur tuyau d'alimentation	2,5 m
Raccordement tuyau d'alimentation	3/4"
Longueur tuyau d'évacuation	2,5 m
Diamètre intérieur tuyau d'évacuation	19 mm
Matériau de filtre	Charbon actif avec échangeur d'ions
Durée de vie maximale du filtre	1 an

## Description du produit

- Performances maximales / cuisson optimale
- Une propreté sans effort
- Design - Un design soigné
- Utilisation facile
- Air pur et vue dégagée
- Écran tactile 19 pouces relevable
- Vue dégagée grâce au système BORA Clear View, qui aspire automatiquement les vapeurs avant l'ouverture de la porte
- BORA Smart Open : ouverture automatique de la porte après aspiration de la vapeur par le système BORA Clear View
- Système innovant de nettoyage automatique de la chambre de cuisson
- eSwap : changement de filtre facile, par l'avant, en relevant simplement l'écran

## Opération

- Écran tactile 19 pouces relevable
- Infos pratiques et remarques
- Recommandations alimentaires sur la base des objectifs nutritionnels définis
- Premiers pas
- Découverte
- Programmes prédéfinis
- Favoris
- La sélection de vue permet au cuisinier de choisir l'affichage qu'il préfère
- Création et enregistrement de programmes personnalisés
- Laisser un message à l'intention d'un autre utilisateur

## Équipement / Fonctions

- Thermomètre quatre points, pour une mesure exacte du niveau de cuisson, couplé à un système d'arrêt automatique du four
- Vue dégagée grâce au système BORA Clear View, qui aspire automatiquement les vapeurs avant l'ouverture de la porte
- BORA Smart Open : ouverture automatique de la porte après aspiration de la vapeur par le système BORA Clear View
- Raccordement à l'eau courante
- Chauffe puissante associée à une ventilation performante, pour une cuisson idéale et un ajustement rapide
- X BO filtre à odeurs
- Cuisson manuelle, pour un réglage individuel de l'humidité et de la température
- Programmes automatiques
- Éclairage LED multiniveau
- Connexion du tiroir multifonction pour une commande simplifiée et des fonctions étendues

## Nettoyage

- Système innovant de nettoyage automatique de la chambre de cuisson
- État du filtre à odeurs
- Séchage efficace, sans essuyage

## Modes de cuisson

- Chaleur tournante de 30 à 230 °C
- Humidité réglable sur 100 % / 80 % / 60 % / 40 % / 20 %
- Déshumidification réglable sur -20 % / -40 % / -60 % / -80 % / -100 %
- Rôtissage
- Cuisson au four avec injection de vapeur et quantité d'eau réglable
- Gratiné
- Étuvage
- Vapeur
- Étuvée
- Ébullition
- Frémissement
- Cuisine sous vide
- Cuisson à basse température
- Décongélation
- Régénérés (réchauffer)

## Modes de fonctionnement

- Cuisson automatique : programmes prédéfinis à partir de recettes / création de programmes personnalisés
- Cuisson manuelle : réglage libre de la température et de l'humidité

## Sécurité

- Protection thermique
- arrêt de sécurité
- Verrouillage
- sécurité enfant

## Contenu de la livraison

- X BO four à vapeur
- X BO cale d'écartement pour cadre
- X BO récipient de cuisson en acier inoxydable non perforé
- X BO passoire de cuisson en acier inoxydable
- X BO grille de cuisson et grill
- X BO plaque universelle
- X BO cartouche de nettoyage
- X BO filtre à odeurs
- Tuyau d'arrivée d'eau
- Tuyau d'évacuation d'eau
- Tamis de vidange
- Notice d'utilisation et de montage
- Accessoires de montage

## Accessoires

- X BO cale d'écartement pour cadre XBORS
- X BO cartouche de nettoyage (6 pcs.) XBORK/6
- X BO cartouche de nettoyage (12 pcs.) XBORK/12
- X BO récipient de cuisson en acier inoxydable non perforé XBOGBU
- X BO passoire de cuisson en acier inoxydable XBOGBG
- X BO grille de cuisson et grill XBOBGR
- X BO plaque universelle XBOUB
- X BO filtre à odeurs XBOGF
- X BO kit de montage inférieur XBOMSU

## Produit- et indications pour l'agencement

- La disponibilité d'un raccordement fixe à l'eau courante est impérative.
- La pression d'alimentation de l'eau doit se situer entre 200 kPa (2 bar) et 600 kPa (6 bar). En cas de pression supérieure à 600 kPa (6 bar), un réducteur de pression doit être installé pour assurer le bon fonctionnement du système.
- L'évacuation doit être réalisée via un siphon et un tuyau fixement raccordés, ou via le raccord secondaire du siphon de l'évier.
- Le robinet de fermeture d'alimentation en eau et le siphon doivent rester facilement accessibles une fois l'appareil installé.
- Aucune paroi ne doit être montée derrière l'appareil.
- Une ouverture de ventilation d'au moins 160 cm<sup>2</sup> doit être prévue dans le caisson du meuble.
- Un dégagement d'au moins 30 mm doit être observé entre la paroi arrière de l'appareil et le composant le plus proche.
- Le câble de raccordement doit être mis à disposition par le client