



## 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	53 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
- Cuisson à air chaud
- Étuvage
- Vapeur
- Étuvée
- Ébullition
- Frémissement
- Cuisine sous vide
- Cuisson à basse température
- Décongélation
- Régénérés (réchauffer)

## Modes de fonctionnement

- Cuisson automatique : programmes prédéfinis / 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 passoire de cuisson en acier inoxydable
- X BO grille de cuisson et grill
- 2 x 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 passoire de cuisson en acier inoxydable XBOSBG
- X BO grille de cuisson et grill XBOSBGR
- X BO plaque universelle XBOUB
- X BO plaque universelle profonde XBOUBT
- X BO tapis de cuisson en silicone XBOSBM
- 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 de l'eau entrante doit être comprise entre 200 kPa (2 bar) et 600 kPa (6 bar). Au Danemark, en Finlande, en Norvège et en Suède, la pression minimale de l'eau entrante doit être de 1 MPa (10 bar). Si la pression est supérieure à 600 kPa (6 bar), un réducteur de pression doit être installé pour garantir un fonctionnement correct.
- 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 d'alimentation est fourni par le client. Les raccordements au-dessus des contacts à fiche (fiche Schuko) sont interdits.
- L'appareil doit être connecté à Internet pour toute mise à jour par WiFi.