



Dane techniczne

| | |
|--|---------------------------------------|
| Wielofazowe napięcie przyłącza | 380-415 V 2N |
| Jednofazowe napięcie przyłącza | 220-240 V |
| Częstotliwość: | 50 Hz |
| Maksymalna moc pobierana | 6,1 kW |
| Zabezpieczenie / przyłącze prądowe dwufazowe | 2 x 16 A |
| Zabezpieczenie / przyłącze prądowe jednofazowe | 1 x 16 A |
| Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość) | 598 x 599 x 580 mm |
| Wymiary komory gotowania (szerokość x wysokość x głębokość) | 480 x 308 x 405 mm |
| Objętość komory gotowania | 53 l |
| Liczba poziomów | 3 |
| Masa (włącznie z wyposażeniem / opakowaniem) | 62 kg |
| Waga | 47 kg |
| Materiał powierzchni | Szkoło |
| Zakres regulacji temperatury | 30 - 230 °C |
| Sterowanie mocą | bezstopniowo |
| Długość węża dopływu | 2,5 m |
| Przyłącze węża doprowadzania | 3/4" |
| Długość węża odpływu wody | 2,5 m |
| Średnica wewnętrzna węża odpływu wody | 19 mm |
| Materiał filtra | Węgiel aktywny z wymiennikiem jonowym |
| Maks. żywotność filtra | 1 rok |
| Gwarantowany okres dostępności aktualizacji oprogramowania (od daty zaprzestania produkcji produktu) | 5 roku |

Opis produktu

- Najwyższa wydajność / najlepszy rezultat pieczenia
- Łatwe czyszczenie
- Design: perfekcyjna forma
- Łatwa obsługa
- Świeże powietrze i przejrzyste pole widzenia
- składany 19-calowy dotykowy wyświetlacz graficzny
- Dobra widoczność dzięki automatycznemu odsysaniu pary BORA Clear View przed otwarciem drzwi
- BORA Smart Open – automatyczne otwieranie drzwi po odessaniu pary BORA Clear View
- Innowacyjne, całkowicie automatyczne czyszczenie komory pieczenia
- eSwap: łatwa wymiana filtra od przodu dzięki prostemu odchyleniu wyświetlacza

Obsługa

- składany 19-calowy dotykowy wyświetlacz graficzny
- Praktyczne informacje i wskazówki
- Zalecenia żywieniowe zgodnie z założonymi celami żywieniowymi
- Pierwsze kroki
- Pierwsze potrawy
- Ustawienia wstępne
- Ulubione
- Zmiana widoku umożliwia wybór preferowanego interfejsu użytkownika
- Tworzenie i zapisywanie indywidualnych programów
- Pozostawienie wiadomości dla innych użytkowników

Wyposażenie/funkcje

- Czteropunktowy termometr do potraw do dokładnego oznaczania temperatury gotowania i połączonej automatyki wyłączającej
- Dobra widoczność dzięki automatycznemu odsysaniu pary BORA Clear View przed otwarciem drzwi
- BORA Smart Open – automatyczne otwieranie drzwi po odessaniu pary BORA Clear View
- Stałe przyłącze wody
- Wydajne nagrzewanie w połączeniu z dmuchawą gorącego powietrza o dużej mocy dla równomiernego gotowania oraz szybkiej regulacji
- X BO filtr zapachów
- Program gotowania ręcznego do indywidualnego ustawiania docelowej wilgotności i temperatury
- Programy automatyczne
- Oświetlenie wielopoziomowe LED
- Połączenie multiszuflady do uproszczonego i rozszerzonego sterowania

Czyszczenie

- Innowacyjne, całkowicie automatyczne czyszczenie komory pieczenia
- Stan filtra zapachów
- wydajne suszenie bez konieczności wycierania

Metody gotowania

- Gorące powietrze w zakresie 30 – 230°C
- Możliwość ustawienia wilgotności na 100% / 80% / 60% / 40% / 20%
- Możliwość ustawienia usuwania wilgoci na -20% / -40% / -60% / -80% / -100%
- Smażenie
- Pieczenie z uderzeniami pary oraz regulowaną ilością wody
- Zapiekanie
- Grillowanie na gorące powietrze
- Duszenie z podsmażaniem
- Gotowanie na parze
- Duszenie
- Gotowanie
- Gotowanie na wolnym ogniu
- Gotowanie sous vide
- Gotowanie w niskiej temperaturze
- Rozmrażanie
- Regenerowanie (podgrzewanie)

Tryby pracy

- Gotowanie automatyczne – wstępnie zainstalowane programy automatyczne – tworzenie własnych programów
- Gotowanie ręczne – możliwość swobodnego ustawienia temperatury i wilgotności

Bezpieczeństwo

- Zabezpieczenie temperaturowe
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Blokada obsługi
- Zabezpieczenie przed dziećmi

Zakres dostawy

- X BO piekarnik parowy
- X BO rozpórka ramowa
- X BO perforowana blacha ze stali nierdzewnej
- X BO kratka do pieczenia i grillowania
- 2 x X BO blacha uniwersalna
- X BO kartusz czyszczący
- X BO filtr zapachów
- Wąż dopływu wody
- Wąż spustowy wody
- Sito odwadniające
- Instrukcja montażu i obsługi
- Akcesoria montażowe

Dodatkowe wyposażenie

- X BO rozpórka ramowa XBORS
- X BO kartusz czyszczący (6 szt.) XBORK/6
- X BO kartusz czyszczący (12 szt.) XBORK/12
- X BO perforowana blacha ze stali nierdzewnej XBOGBG
- X BO kratka do pieczenia i grillowania XBOBGR
- X BO blacha uniwersalna XBOUB
- X BO blacha uniwersalna głęboki XBOUBT
- X BO silikonowa mata do pieczenia XBOSBM
- X BO filtr zapachów XBOGF
- X BO zestaw montażowy dolny XBOMSU

Informacje o produkcji i planowaniu

- Urządzenie bezwzględnie wymaga stałego przyłącza wody.
- Ciśnienie wlotowe wody musi znajdować się w zakresie od 200 kPa (2 barów) do 600 kPa (6 barów). W Danii, Finlandii, Norwegii i Szwecji ciśnienie wlotowe wody musi wynosić co najmniej 1 MPa (10 barów). Jeżeli ciśnienie wynosi powyżej 600 kPa (6 barów), dla bezproblemowej pracy konieczne jest zamontowanie reduktora ciśnienia.
- Odpływ wody musi być połączony do natynkowego lub podtynkowego syfonu ze stałym przyłączem węża lub do przyłącza syfonu zlewowego.
- Zawór odcinający dopływ świeżej wody oraz syfon muszą być łatwo dostępne po zamontowaniu urządzenia.
- Za urządzeniem nie należy montować tylnej ściany korpusu.
- W korpusie należy przewidzieć przelotowy przekrój wentylacyjny o powierzchni co najmniej 160 cm².
- Pomiedzy tylną ścianą urządzenia a sąsiednim elementem należy zachować odstęp co najmniej 30 mm.
- Kabel zasilający należy zorganizować w sposób odpowiadający przepisom. Połączenia przez łączniki wtykowe (wtyczka Schuko) są niedopuszczalne.
- Aby możliwa była aktualizacja przez Wi-Fi, urządzenie musi być połączone z Internetem.