



Dados técnicos

Tensão de alimentação multifásica	380 – 415 V 2N
Tensão de alimentação monofásica	220–240 V
Frequência	50 Hz
Consumo de energia máximo	6,1 kW
Segurança fusível/Ligação à rede elétrica bifásica	2 x 16 A
Segurança fusível/Ligação à rede elétrica monofásica	1 x 16 A
Dimensões (largura x altura x profundidade)	598 x 599 x 580 mm
Dimensões da câmara de cozedura (largura x altura x profundidade)	480 x 308 x 405 mm
Volume da câmara de cozedura	53 l
Número de níveis	3
Peso (incl. acessórios/embalagem)	62 kg
Peso	47 kg
Material da superfície	Vidro
Intervalo de regulação da temperatura	30 – 230 °C
Controlo da potência	Regulação contínua
Comprimento da mangueira de abastecimento	2,5 m
Ligação da mangueira de abastecimento	3/4"
Comprimento da mangueira de águas residuais	2,5 m
Diâmetro da mangueira de águas residuais	19 mm
Material do filtro	Carvão ativado com permutador de iões
Vida útil máxima do filtro	1 ano
Período de disponibilidade garantido para atualizações de software (a partir da data de descontinuação do produto)	5 anos

Descrição do produto

- Maior desempenho / Melhor resultado de cozedura
- Facilita a limpeza
- Design - design perfeito
- Operação simples
- Ar limpo e vista desimpedida
- ecrã de 19 polegadas tátil e retrátil
- melhor visibilidade graças à extração de vapor automática BORA Clear View antes da abertura da porta
- BORA Smart Open - abertura automática de porta após a extração de vapor BORA Clear View
- Limpeza inovadora e automática da câmara de cozedura
- eSwap - substituição fácil do filtro levantando o ecrã tátil

Serviço

- ecrã de 19 polegadas tátil e retrátil
- informações e instruções práticas
- Recomendações alimentares de acordo com possíveis objetivos nutricionais
- Primeiro passo
- Primeiros pratos
- Predefinições
- Favoritos
- A mudança de visão permite a seleção da superfície de operação preferida pelo utilizador
- Criar e guardar programas personalizados
- Deixar uma mensagem para outros utilizadores

Equipamento / Funções

- O termómetro de alimentos de quatro pontos determina o ponto de cozedura exato e a desativação automática emparelhada
- melhor visibilidade graças à extração de vapor automática BORA Clear View antes da abertura da porta
- BORA Smart Open - abertura automática de porta após a extração de vapor BORA Clear View
- Ligação de água permanente
- Aquecimento eficiente em conjunto com uma ventoinha de ar quente para um resultado de cozedura uniforme e reajuste rápido
- X BO filtro de odores
- Cozedura manual para configuração individual da humidade e da temperatura
- Programas automáticos
- Iluminação LED a vários níveis
- Ligação das multigavetas para um controlo amplo e simplificado

Limpeza

- Limpeza inovadora e automática da câmara de cozedura
- Estado do filtro de odores
- secagem eficiente, sem necessidade de enxaguar

Métodos de cozinhar

- Temperatura entre 30 – 230 °C
- Humidade regulável nos 100% / 80% / 60% / 40% / 20%
- Desumidificação regulável nos -20% / -40% / -60% / -80% / -100%
- Assar
- Cozer inclusive a vapor e com a adição de água
- Gratinar
- Grelhar a ar quente
- Estufar
- Vaporizar
- Vapor
- Cozinhar
- Cozer em lume brando
- Cozer a vácuo
- Cozedura a baixas temperaturas
- Descongelar
- Esquentar

Modos de funcionamento

- Cozinhar automático – programas automáticos pré-instaladas – crie os seus próprios programas
- Cozinhar manual – configurações para livre seleção de temperatura e humidade

Segurança

- Proteção térmica
- Desconexão de segurança
- Bloqueio de operação
- Sistema de segurança para crianças

Âmbito de fornecimento

- X BO forno a vapor
- X BO estrutura de espaçamento
- X BO recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado
- X BO assadeira e grelhador
- 2 x X BO tabuleiro universal
- X BO cartucho de limpeza
- X BO filtro de odores
- Mangueira de entrada de água
- Mangueira de drenagem de água
- Peneira de drenagem
- Instruções de utilização e montagem
- Acessórios de montagem

Acessórios

- X BO estrutura de espaçamento XBORS
- X BO cartucho de limpeza (6Stk.) XBORK/6
- X BO cartucho de limpeza (12Stk.) XBORK/12
- X BO recipiente de cozedura em aço inoxidável perfurado XBOBGG
- X BO assadeira e grelhador XBOBGR
- X BO tabuleiro universal XBOUB
- X BO tabuleiro universal profundo XBOUBT
- X BO tapete de cozimento de silicone XBOBSM
- X BO filtro de odores XBOGF
- X BO conjunto de montagem inferior XBOMSU

Instruções sobre produtos e planeamento

- O aparelho necessita de uma ligação de água permanente.
- A pressão da água de entrada deve ser entre os 200 kPa (2 bares) e os 600 kPa (6 bares). Para os países Dinamarca, Finlândia, Noruega e Suécia, a pressão de entrada de água deve ser, pelo menos, 1 MPa (10 bar). Se a pressão for maior que 600 kPa (6 bares), deve ser instalado um dispositivo de limitação de pressão para um bom funcionamento.
- A drenagem da água deve ser ligada a um sifão exposto ou a um sifão oculto através de uma ligação da mangueira fixa ou à ligação do aparelho do sifão da pia.
- A válvula do abastecimento de água fresca e o sifão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho for instalado.
- Por trás do aparelho não pode ser montado qualquer painel traseiro do armário.
- No armário, deve estar incluída uma secção transversal de ventilação contínua de 160 cm².
- Deve ser respeitada a distância mínima de 30 mm entre o painel traseiro do aparelho e um componente adjacente.
- O cabo de ligação à rede elétrica deve ser fornecido pelo cliente. Não são permitidas ligações através de contactos de encaixe (fichas Schuko).
- Para uma atualização através de uma rede WLAN, o aparelho deve ser ligado à Internet.