



## Technische Daten

Anschlussspannung mehrphasig	380 – 415 V 2N
Anschlussspannung einphasig	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	6,1 kW
Absicherung / Netzanschluss zweiphasig	2 x 16 A
Absicherung / Netzanschluss einphasig	1 x 16 A / 1 x 32 A
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	595 x 595 x 580 mm
Abmessung Garraum (Breite x Höhe x Tiefe)	480 x 308 x 405 mm
Garraumvolumen	51,5 l
Anzahl der Einschubebenen	3
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	62 kg
Gewicht	47 kg
Material Oberfläche	Glas
Temperaturregelbereich	30 – 230 °C
Leistungssteuerung	stufenlos
Länge Zulaufschlauch	2,5 m
Anschluss Zulaufschlauch	3/4"
Länge Abwasserschlauch	2,5 m
Innendurchmesser Abwasserschlauch	19 mm
Filtermaterial	Aktivkohle mit Ionentauscher
Standzeit Filter maximal	1 Jahr

## Produktbeschreibung

- klappbares 19-Zoll-Vollgrafik-Touch-Display
- klare Sicht dank automatischer Dampfabsaugung BORA Clear View vor Türöffnung
- BORA Smart Open - automatische Türvoröffnung nach BORA Clear View Dampfabsaugung
- BORA eClean - innovative, vollautomatische Reinigung des Garraums
- eSwap - einfacher Filterwechsel von vorne durch einfaches Hochklappen des Display
- Vierpunktspeisethermometer zur exakten Garpunktbestimmung und gekoppelter Abschaltautomatik
- interne Dampferzeugung im Garraum für schnelle Nachregelung und gleichmäßige Garergebnisse
- BORA Choice - Diese Gerichte entsprechen den Ernährungsrichtlinien der Profiradsportler des Teams BORA-hansgrohe
- Multischubladenanbindung zur vereinfachten und erweiterten Steuerung
- LED-Multilevel-Beleuchtung

## Lieferumfang

- X BO Dampfbackofen
- X BO Rahmen Spacer
- X BO Reinigungskartusche
- X BO Edelstahl-Garbehälter ungelocht
- X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht
- X BO Back- und Grillrost
- X BO Universalblech
- X BO Geruchsfilter
- Wasser-Zulaufschlauch
- Wasser-Ablaufschlauch
- Ablaufsieb
- Bedienungs- und Montageanleitung
- Montagezubehör

## Zubehör

- X BO Rahmen Spacer XBORS
- X BO Reinigungskartusche (6Stk.) XBORK/6
- X BO Edelstahl-Garbehälter ungelocht XBOGBU
- X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht XBOGBG
- X BO Back- und Grillrost XBOBGR
- X BO Universalblech XBOUB
- X BO Geruchsfilter XBOGF
- X BO Montageset XBOMSU

## Produkt- und Planungshinweise

- Das Gerät benötigt zwingend einen Festwasseranschluss.
- Der Wasserablauf muss entweder an einen Auf- oder Unterputzsiphon mit festem Schlauchanschluss, oder an den Geräteanschluss des Spülensiphons angeschlossen werden.
- Der Absperrhahn für den Frischwasserzulauf und der Siphon müssen bei eingebautem Gerät leicht zugänglich sein.
- Hinter dem Gerät darf keine Korpusrückwand montiert sein.
- Im Korpus ist ein durchgängiger Lüftungsquerschnitt von mindestens 160 cm<sup>2</sup> vorzusehen.
- Zwischen Geräterückwand und einem angrenzenden Bauteil ist ein Mindestabstand von 30 mm einzuhalten.
- Anschlusskabel ist bauseits zur Verfügung zu stellen

## Bedienung

- klappbares 19-Zoll-Vollgrafik-Touch-Display
- praktische Infos und Hinweise
- Lebensmittelempfehlungen entsprechend möglicher Ernährungsziele
- Erste Schritte
- Erste Gerichte
- Voreinstellungen
- Favoriten
- Ansichtswechsel ermöglicht Auswahl der favorisierten Bedienoberfläche
- Erstellen und Speichern individueller Rezepte
- Nachricht hinterlassen für andere Nutzer

## Ausstattung / Funktionen

- Vierpunktspeisethermometer zur exakten Garpunktbestimmung und gekoppelter Abschaltautomatik
- klare Sicht dank automatischer Dampfabsaugung BORA Clear View vor Türöffnung
- BORA Smart Open - automatische Türvoröffnung nach BORA Clear View Dampfabsaugung
- Festwasseranschluss
- interne Dampferzeugung im Garraum für schnelle Nachregelung und gleichmäßige Garergebnisse
- X BO Geruchsfilter
- Manuell Garen zur individuellen Einstellung von Zielfeuchtigkeit und Zieltemperatur
- Automatik-Programme
- LED-Multilevel-Beleuchtung
- Multischubladenanbindung zur vereinfachten und erweiterten Steuerung

## Reinigung

- BORA eClean - innovative, vollautomatische Reinigung des Garraums
- Schnellreinigung
- Geruchsfilterzustand
- effizientes Trocken, ohne Nachwischen

## Heizmethoden

- Heißluft von 30°C bis 230°C und stufenlos regelbare Feuchte von -100% bis 100%
- Ober- / Unterhitze
- Niedrigtemperaturgaren
- Sous-Vide-Garen mit gradgenauer Einstellung von 45°C bis 95°C
- Grillen
- Dämpfen
- Dünsten
- Kochen
- Simmern
- Backen
- Überbacken
- Auftauen
- Regenerieren (Aufwärmen)
- schonendes Garen von Fisch

## Sicherheit

- Temperaturschutz
- Sicherheitsabschaltung
- Bediensperre
- Kindersicherung