BORA X BO

Der Profi-Dampfbackofen für zuhause.

Der BORA X BO steht für die neue Leichtigkeit des Kochens. In ihm sind Dampfgarer und Backofen in einem Gerät vereint – es kann also mit oder ohne Feuchtigkeitszugabe gekocht werden. Unser FlexBackofen ist ein wahres Universalgenie: Dank der innovativen Dampftechnologie und der intuitiven Bedienung gelingen stets perfekte Ergebnisse. Inspiriert durch die gehobene Gastronomie-Küche, zieht mit dem BORA X BO Profi-Küchentechnik in den privaten Haushalt ein.

Manuell

Dieses Programm ist perfekt geeignet für Kochbegeisterte, die Temperatur sowie Feuchtigkeitszugabe gradgenau und individuell einstellen möchten: Über zwei auswählbare Ansichten (Fadenkreuz und Walze) lässt sich der BORA X BO in dieser Bedienstufe exakt steuern. Presets erleichtern das Garen.

Klassik

Die Klassik-Funktion ist besonders für Nutzer geeignet, die von einem herkömmlichen Backofen auf das Kochen mit Dampf umsteigen. Im Display werden Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellung als Drehschalter dargestellt. Im Klassik-Menü kann in vier Betriebsarten unterschieden werden.

Automatik

Bei den Automatikprogrammen sind die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe für die jeweiligen Lebensmitteltypen bzw. Gerichte hinterlegt. Die Automatikprogramme sind auf ein bestimmtes Gargutgewicht sowie für eine Anzahl von 4 Portionen ausgelegt. Profitipps geben zusätzlich nützliche Hinweise für die Zubereitung der Gerichte.

Spezial

Warmhalten, Auftauen, Keime reduzieren, Sous-vide-Garen, Dörren, Schmelzen, Teig gehen lassen, Brot und Brötchen aufbacken etc. – die Spezialprogramme des BORA X BO erleichtern viele Koch- und Backvorgänge dank präziser Voreinstellungen.

Presets

Beim Manuell-Garen sowie in der Klassik-Funktion stehen bestimmte Voreinstellungen zur Verfügung – die sogenannten Presets. In diesen sind sowohl die ideale Temperatur als auch die empfohlene Feuchtigkeitszugabe bereits voreingestellt. Beides kann je nach Vorliebe aber noch angepasst werden.

Betriebsarten im Klassik Programm

Heißluft
Heißluft erzeugt eine gleichmäßige Bräunung des Garguts und ist besonders geeignet für Backwaren jeder Art.

Backen mit Feuchtigkeit
Durch das Backen mit Feuchtigkeit bleiben Gerichte wie Aufläufe, Fisch und Fleisch stets saftig.

Dämpfen
Das Dämpfen ist eine sehr schonende Garmethode, bei der Vitamine und Nährstoffe von Lebensmitteln besser erhalten bleiben. Diese Betriebsart ist prädestiniert für Gemüse, Fisch und zartes Fleisch.

Heißluft-grillen
Intensive Bräunung und Röstaromen erhalten Grillfleisch, Gratiniertes und Grillgemüse durch das Heißluftgrillen.

Temperatur-bereich herkömmlicher Backofen	Einstellung Manuell-Garen und Klassik-Funktion
120 – 140°C	5°C niedriger
140 – 160°C	10°C niedriger
160 – 180°C	15°C niedriger
180 – 230°C	20°C niedriger

Tipp

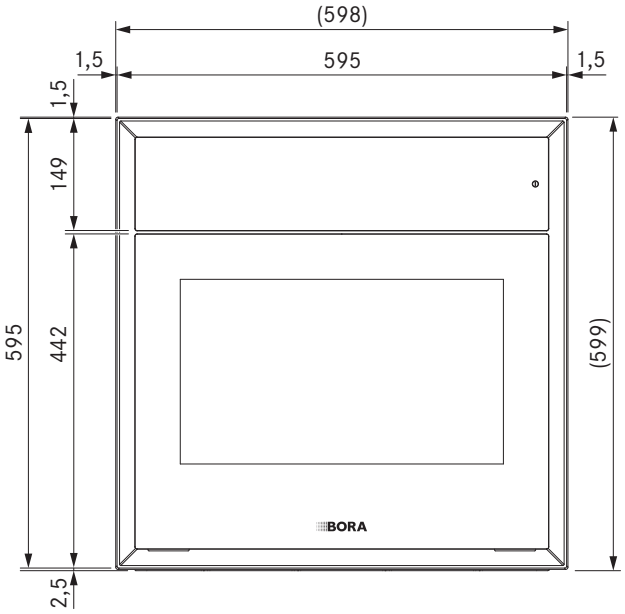
Da der BORA X BO die Heißluft mit hoher Geschwindigkeit umwälzt, überträgt sich die Temperatur schneller auf das Gargut als bei anderen Öfen. Beim Wechsel von einem herkömmlichen Backofen auf den BORA X BO, ist diese Umrechnungstabelle zu beachten.

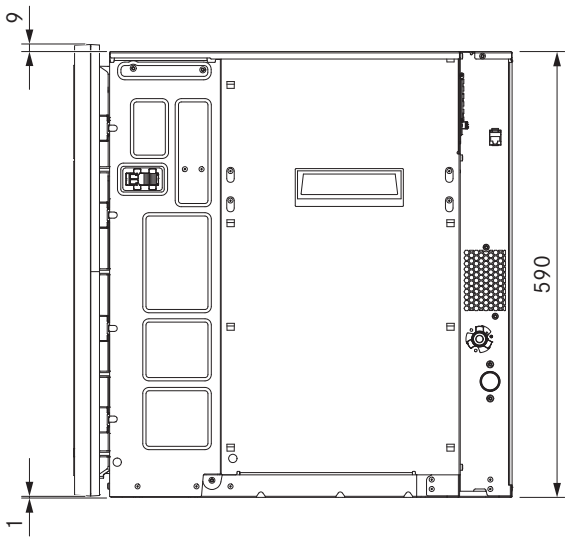
Hinweis

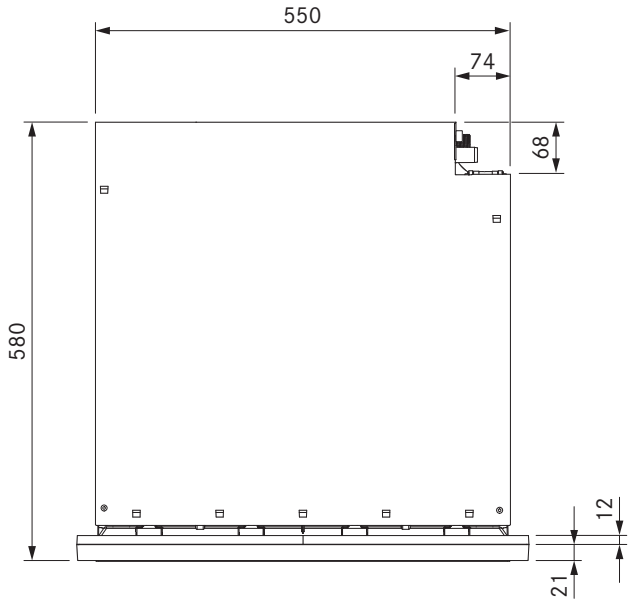
Rezepte aus der BORA Rezeptwelt sind bereits auf den BORA X BO abgestimmt und müssen nicht angepasst werden.

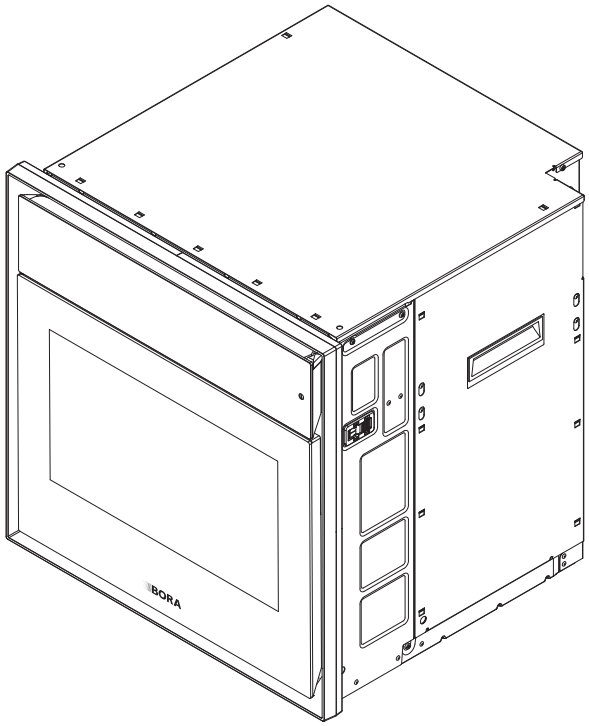
XBO

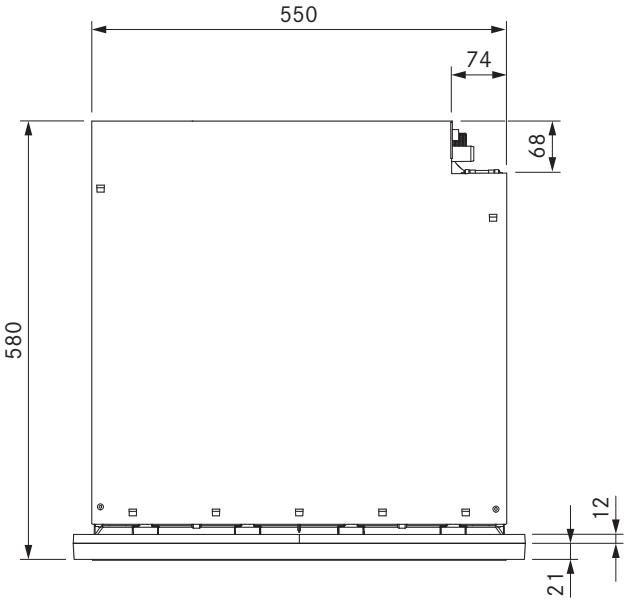
X BO Dampfbackofen











Technische Daten

Anschlussspannung mehrphasig	380 – 415 V 2N
Anschlussspannung einphasig	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	6100 W
Absicherung / Netzanschluss zweiphasig	2 x 16 A
Absicherung / Netzanschluss einphasig	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	598 x 599 x 580 mm
Abmessung Garraum (Breite x Höhe x Tiefe)	480 x 308 x 405 mm
Garraumvolumen	53 l
Anzahl der Einschubebenen	3
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	62 kg
Gewicht (netto)	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
- Höchste Performance / Bestes Garergebnis
- Reinigung leicht gemacht
- Design - Formvollendet
- Einfache Bedienung
- Frische Luft und freie Sicht
- 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
- Innovative, vollautomatische Reinigung des Garraums
- eSwap - einfacher Filterwechsel von vorne durch einfaches Hochklappen des Display

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 Programme
- Nachricht hinterlassen für andere Nutzer

Ausstattung / Funktionen
- Vierpunktspeisenthermometer 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
- Leistungsfähige Heizung in Verbindung mit starkem Heißluftgebläse für gleichmäßige Garergebnisse und schnelle Nachregelung
- X BO Geruchsfilter
- Manuell Garen zur individuellen Einstellung von Zielfeuchtigkeit und Zieltemperatur
- Automatik-Programme
- LED-Multilevel-Beleuchtung
- Multischubladenanbindung zur vereinfachten und erweiterten Steuerung

Reinigung
- Innovative, vollautomatische Reinigung des Garraums
- Geruchsfilterzustand
- effizientes Trocknen, ohne Nachwischen

Garmethoden
- Heißluft von 30 – 230°C
- Feuchte einstellbar im Bereich von 100% / 80% / 60% / 40% / 20%
- Entfeuchtung einstellbar im Bereich von -20% / -40% /-60% / -80% /-100%
- Braten
- Backen inkl. Dampfstoß und einstellbarer Wassermengen
- Überbacken
- Heißluftgrillen
- Schmoren
- Dämpfen
- Dünsten
- Kochen
- Simmern
- Sous-Vide-Garen
- Niedertemperaturgaren
- Auftauen
- Regenerieren (Aufwärmen)

Betriebsarten
- Automatik-Garen – vorinstallierte Automatikprogramme – Erstellen von eigenen Programmen
- Manuell-Garen – frei wählbare Einstellungen von Temperatur und Feuchtigkeit

Sicherheit
- Temperaturschutz
- Sicherheitsabschaltung
- Bediensperre
- Kindersicherung

Lieferumfang
- X BO Dampfbackofen
- X BO Rahmen Spacer
- X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht
- X BO Back- und Grillrost
- 2 x X BO Universalblech
- X BO Reinigungskartusche
- 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 Reinigungskartusche (12Stk.) XBORK/12
- X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht XBOGBG
- X BO Back- und Grillrost XBOBGR
- X BO Universalblech XBOUB
- X BO Universalblech tief XBOUBT
- X BO Silikonbackmatte XBOSBM
- X BO Geruchsfilter XBOGF
- X BO Montageset unten XBOMSU

Produkt- und Planungshinweise
- Das Gerät benötigt zwingend einen Festwasseranschluss.
- Der Einlasswasserdruck muss zwischen 200 kPa (2 bar) und 600 kPa (6 bar) liegen. Für die Länder Dänemark, Finnland, Norwegen und Schweden muss der höchste Einlasswasserdruck mindestens 1 MPa (10 bar) betragen. Beträgt der Druck mehr als 600 kPa (6 bar), muss für einen einwandfreien Betrieb ein Druckminderer eingebaut werden.
- 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 cm² vorzusehen.
- Zwischen Geräterückwand und einem angrenzenden Bauteil ist ein Mindestabstand von 30 mm einzuhalten.
- Netzanschlussleitung ist bauseits zur Verfügung zu stellen. Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.
- Für ein Update via WLAN muss das Gerät mit dem Internet verbunden sein.