



PLANUNGSUNTERLAGE

Oven Steam



BORA Oven Steam

Der Profi-Dampfbackofen für jede schöne Küche.

Produkt-Highlights Oven Steam



Höchste Performance und Multifunktionalität

Der BORA Oven Steam vereint Dampfgarer und Backofen in einem Gerät für zuhause. Mit xHeat, einer innovativen Kombination aus Dampf- und Heißlufttechnologie, gelingen gleichmäßige Garergebnisse auf allen drei Ebenen – auf Profi-Niveau reproduzierbar. Mit dem passenden Zubehör wird er außerdem zum perfekten Airfryer – Heißluftfrittieren gelingt mühelos. Dank innovativer Technologie bietet er zudem eine Alternative zur Mikrowelle und frischt Speisen in kürzester Zeit schonend mit Dampf auf.

Entspannt kochen mit der BORA One App und BORA Assist

BORA Assist sorgt für entspannteres Kochen. Sobald der BORA Oven Steam mit der BORA One App verbunden ist, liefert die App passende Rezepte und perfekt abgestimmte Assist-Funktionen. Für noch bessere Kochergebnisse unterstützt die App Schritt für Schritt beim Kochen. So gelingt durch BORA Assist ein sehr gutes Ergebnis.

Premium Design mit minimalistischer Bedienoberfläche

Tiefschwarz und zurückhaltend: Der BORA Oven Steam überzeugt durch hochwertige Glasoberflächen und ein klares reduziertes Bedienkonzept. Das minimalistische Design ohne Bedienknöpfe und Griffe fügt sich nahtlos in jede Küchenästhetik ein. Die fokussierte, übersichtliche Bedienoberfläche ermöglicht intuitive und perfekte Einstellungen in nur wenigen Schritten.

Leicht entnehmbarer Wassertank

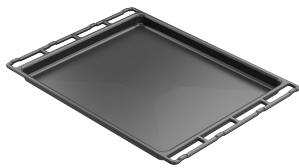
Durch den entnehmbaren Wassertank ist kein Festwasseranschluss nötig. Der Wassertank des BORA Oven Steam lässt sich mit nur wenigen Handgriffen komfortabel entnehmen. Der abnehmbare Deckel erleichtert sowohl das Nachfüllen von Wasser als auch die gründliche Reinigung. Für maximale Benutzerfreundlichkeit ist der Wassertank zudem spülmaschinengeeignet.





OVENS

Oven Steam Dampfbackofen



XBOUB

X BO Universalblech



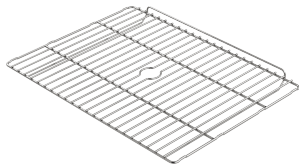
XBOUBT

X BO Universalblech tief



XBOBGP

X BO Back- und Grillplatte



XBOBGR

X BO Back- und Grillrost



XBOGBG

X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht



XBOAFB

X BO Airfry-Blech



STICK

Stick



KWPZZ

Pizzaschaufel

OVENED

Vollauszüge rechts und links



OVENCs

Ofenreinigungsset



OVENDE/4

Entkalker (4 Stk.)

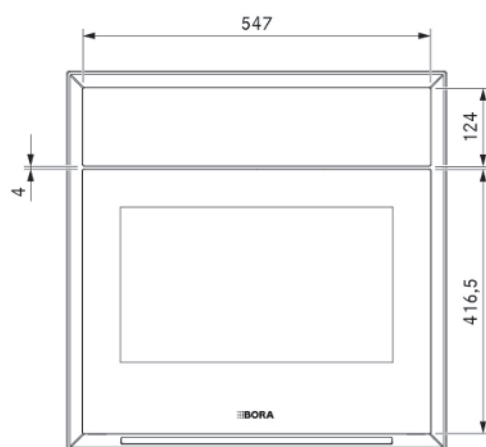
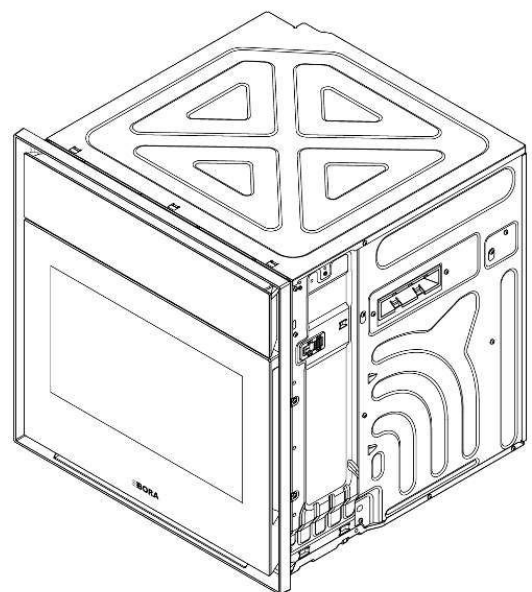
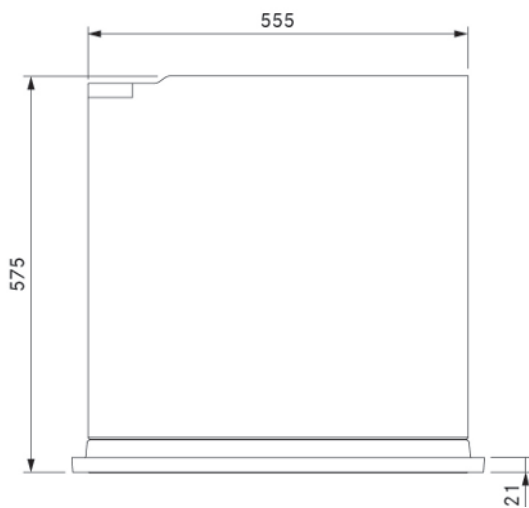
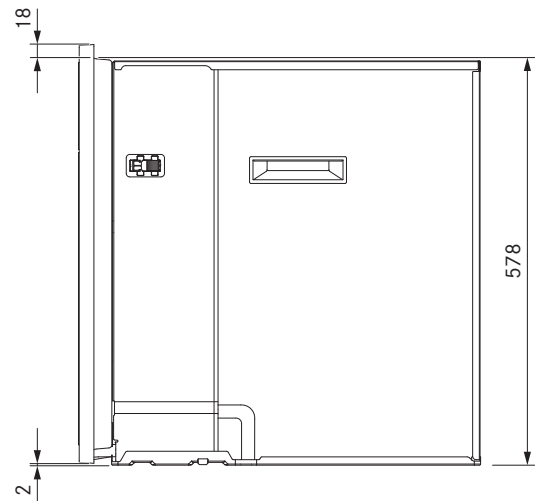
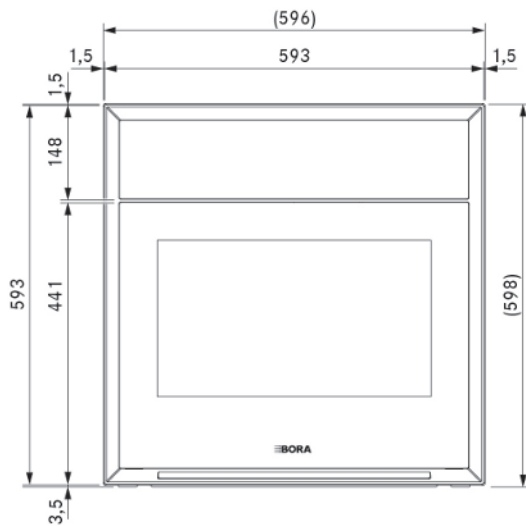


OVENDCS

Ofenreinigungs- und Entkalkungsset

OVENS

BORA Oven Steam



OVENS

BORA Oven Steam

Technische Daten

Anschlussspannung 1-phasig	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3200 W
Absicherung/Netzanschluss 1-phasig	1 x 16 A
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	596 x 598 x 572 mm
Abmessungen Garraum (Breite x Höhe x Tiefe)	480 x 329 x 375 mm
Garraumvolumen	64 l
Anzahl der Einschubebenen	3
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	52 kg
Gewicht (netto)	38,1 kg
Material Oberfläche	Glas und Kunststoff
Beschichtung Garraum	Emaille
Temperaturregelbereich	30 – 230 °C
Leistungssteuerung	stufenlos
Wasserzuführung	Wassertank
Volumen Wassertank	1,4 l
Garantierter Bereitstellungszeitraum für Software-Updates (ab Datum des Produktauslaufs)	5 Jahre

Produktbeschreibung

- Leistungsfähige Dampf- und Heißlufttechnologie
- 5 voreingestellte Betriebsarten
- Kompatibel mit BORA Stick
- Individuell einstellbare Zielfeuchtigkeit, Zieltemperatur und Gardauer
- Automatische Türvoröffnung
- Erweiterte Funktionen und gerätespezifische Rezepte über die BORA One App
- Entnehmbarer Wassertank
- Geführte Reinigung

Betriebsarten

- Heißluft
- Airfry
- Aufwärmen / Auffrischen
- Kombidampf
- Dämpfen

Reinigung

- 3 Pflegeprogramme (Reinigen, Trocknen, Entkalken)

Funktionen

- Feuchtigkeit zugeben (100%/60%/20%)
- Feuchtigkeit entziehen (-20%/-60%/-100%)
- BORA Connect
- Timer
- Dampfstoß
- Favoriten
- Eco-Modus

Sicherheitseinrichtungen

Überhitzungsschutz, Sicherheitsabschaltung

Lieferumfang

Oven Steam Dampfbackofen, X BO Back- und Grillrost, X BO Universalblech, X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht, Korpusrastplatte mit Schrauben, Montageschablone, Bedienungs- und Montageanleitung

Zubehör

Stick STICK, Back- und Grillplatte XBOBGP, Airfry-Blech XBOAFB, Edelstahl-Garbehälter gelocht XBOGBG, Back- und Grillrost XBOBGR, Universalblech XBOUB, Universalblech tief XBOUBT, Pizzaschaufel KWPZZ, Ofenhandschuhe KWOG, Ofenreinigungsset OVENCs, Ofenreinigungs- und Entkalkungsset OVENDCS, Entkalker (4Stk.) OVENDE/4, Vollauszüge rechts und links OVENED (nicht für Airfry-Blech XBOAFB geeignet)

Produkt- und Planungshinweise

- Um Kondensation auf dem kalten Fußboden vorzubeugen, ist eine Mindesteinbauhöhe von 100 mm zwischen der Unterkante des Geräts und dem Boden einzuhalten.

Produktdatenblatt

BORA Oven Steam

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

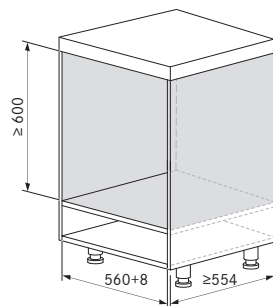
Hersteller		BORA	
Modellkennung		OVENS	
Art des Backofens		Dampfbackofen	
Anzahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum		Strom	
	Symbol	Wert	Einheit
Masse des Gerätes	M	38,1	kg
Volumen je Garraum	V	64	l
Energieverbrauch			
Energieverbrauch im konventionellen Modus	EC _{electric cavity}	*	kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	EC _{electric cavity}	0,71	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEL _{cavity}	86,9	–
Energieeffizienzklasse	–	A	–

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

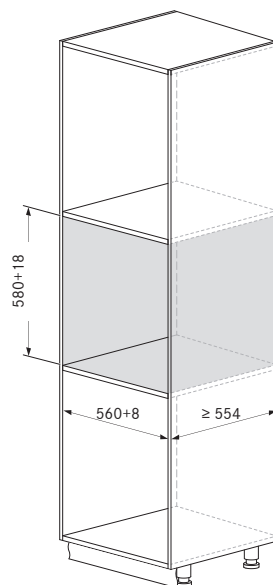
Einbaumaße

BORA Oven Steam

Einbau unter Arbeitsplatte

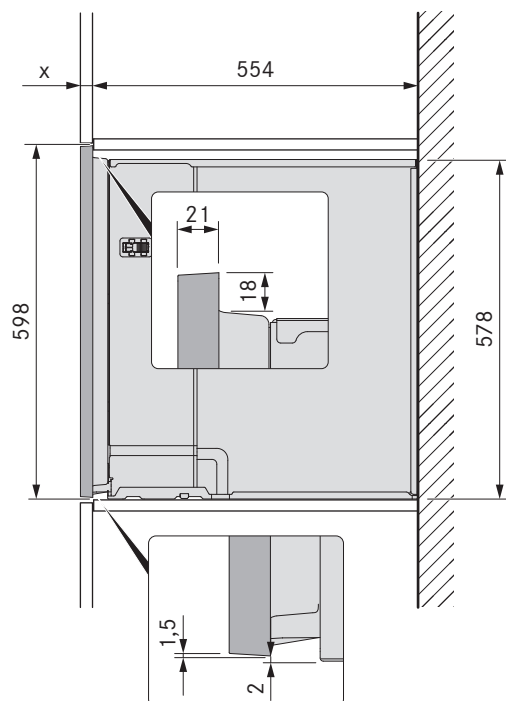


Einbau in Hochschrank



Detailzeichnung

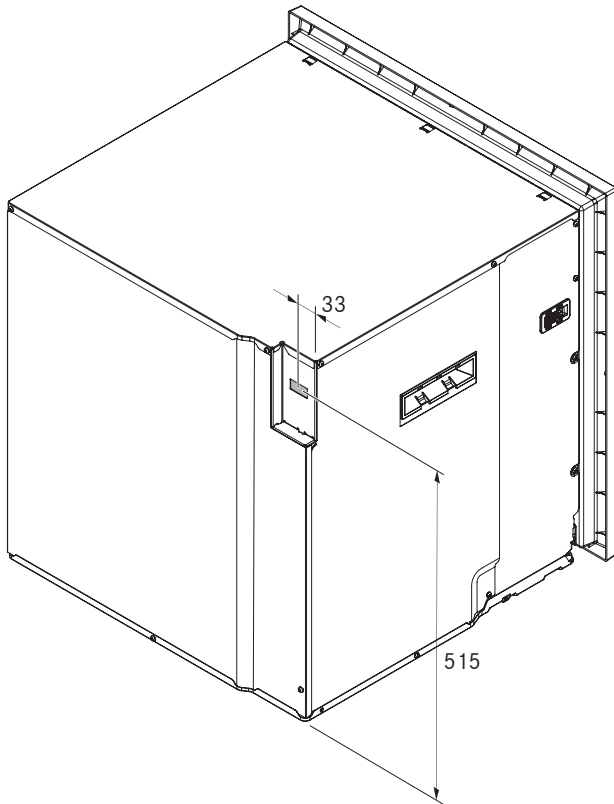
BORA Oven Steam



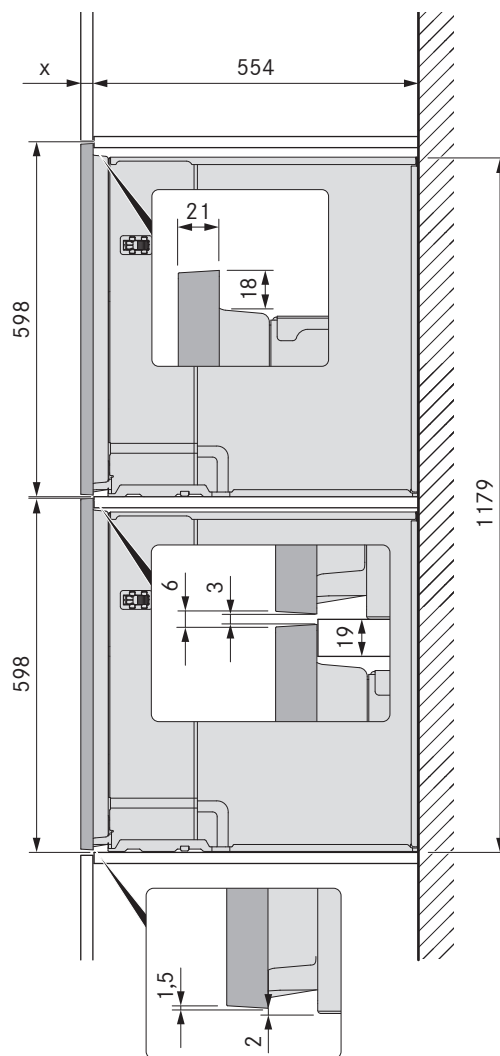
Geräteanschluss

BORA Oven Steam

Netzanschlussleitung

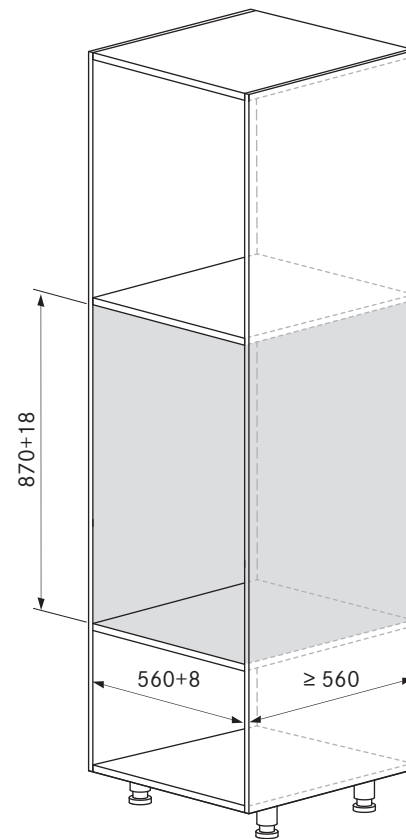


2x BORA Oven Steam übereinander

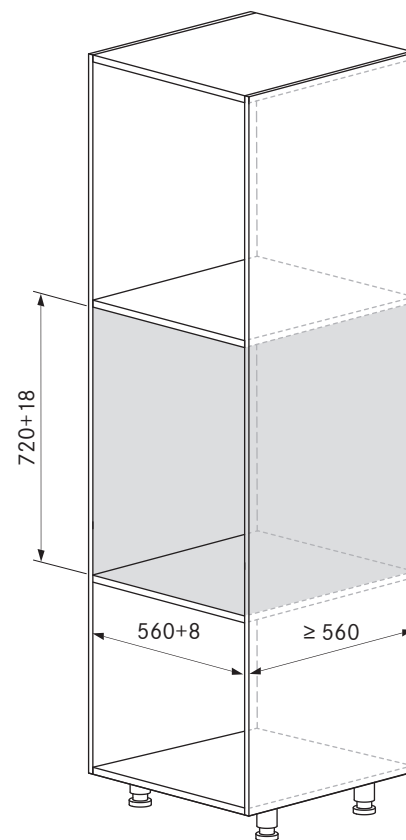


Einbauvariante mit 19 mm starkem Konstruktionsboden

BORA Oven Steam mit
Multischublade MSS290



BORA Oven Steam mit
Multischublade MSS140



Planungshinweis:

- Bei der Einbauvariante 2x Oven Steam übereinander, entweder einen formstabilen Konstruktionsboden oder Geräte-Aufnahmewinkel verplanen.
- Der Oven Steam kann direkt auf die BORA Multischublade gestellt werden, ein Zwischenboden ist nicht nötig.

Oven Steam

DE

D

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling, Germany
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com

INT

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com

Gültig ab 01.01.2027. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Aufgrund fortwährender Verbesserungen durch Forschung und Entwicklung behält sich BORA das Recht vor, Produktspezifikationen oder Ausstattungsmerkmale ohne vorherige Ankündigungen zu ändern. BORA haftet nicht für Druckfehler. Die Veröffentlichung von Bildern und Grafiken bedarf der schriftlichen Zustimmung.

bora.com