Four combiné vapeur 64l noir Bora

Référence: OVENS

Voir la fiche produit sur le site










DESCRIPTION

Avec sa porte à ouverture automatique et sa zone de commande minimaliste, le four combiné vapeur BORA OVENS offre une façade noire sobre, pensée pour une cuisine encastrée.

Vapeur, air chaud et Airfry dans un seul appareil

Le BORA OVENS associe vapeur et air chaud dans une chambre émaillée de 64 litres sur 3 niveaux. Cinq modes sont préréglés : **chaleur pulsée, Airfry, réchauffer ou rafraîchir, vapeur combinée et cuisson vapeur**. La température se règle de 30 à 230 °C.

L'humidité se dose séparément, de +100 % à ?100 % par paliers, selon le plat. Le réservoir d'eau de 1,4 litre est amovible : aucune arrivée d'eau n'est nécessaire. Classé A, le four consomme 0,71 kWh par cycle selon son étiquette énergie.

Ce qu'il faut prévoir avant d'encastrer ce four

L'appareil mesure 596 mm de large, 598 mm de haut et 575 mm de profondeur. La niche doit faire de 560 à 568 mm de large, de 580 à 598 mm de haut et au moins 554 mm de profondeur. Un gabarit de montage et une plaque de verrouillage avec vis sont livrés.

Le raccordement se fait en monophasé 220 à 240 V, 50 Hz, sur un circuit protégé par un fusible de 16 A, et se confie à un professionnel qualifié. Le four pèse 38,1 kg net : le meuble doit le supporter. **Vérifiez les trois cotes de la niche avant de commander.**

Accessoires fournis, entretien et application BORA One

Le four est livré avec une grille de cuisson et gril X BO, une plaque universelle X BO, un plat perforé en acier inoxydable X BO et la notice. À part : plaque Airfry XBOAFB, plaque universelle profonde XBOUBT, plaque de cuisson et gril XBOBGP. Les barres coulissantes OVENED ne conviennent pas à la plaque XBOAFB.

Trois programmes guident l'entretien : nettoyage, séchage, détartrage. Le kit OVENCS, le kit OVENDCS et le détartrant OVENDE/4 se commandent à part. L'application BORA One ajoute des recettes, avec **5 ans de mises à jour logicielles garantis** après la fin de commercialisation.

Marque et modèle	BORA OVENS, four combiné vapeur noir
Référence	OVENS
Capacité	64 litres, 3 niveaux
Dimensions de l'appareil	596 x 598 x 575 mm (largeur x hauteur x profondeur)
Dimensions d'encastrement	560 à 568 x 580 à 598 mm, profondeur minimale 554 mm
Classe énergétique	A, 0,71 kWh par cycle
Raccordement	Monophasé 220 à 240 V, fusible 16 A, réservoir d'eau de 1,4 L

Entretien et durabilité

Le BORA OVENS dispose de trois programmes d'entretien guidés : nettoyage, séchage et détartrage. BORA propose les kits OVENCS et OVENDCS ainsi que le détartrant OVENDE/4. La chambre de cuisson est émaillée. Suivez la notice pour la fréquence des programmes et les précautions de sécurité.

FICHE TECHNIQUE

Marque	BORA
EAN13	4251731231256
Hauteur (cm):	59.8
Volume cavité four en litres :	64
Porte froide :	oui
Couleur :	Noir
Préconisation de la température :	oui
Fermeture porte en douceur :	oui
Tournebroche :	non
Ouverture de porte :	abattante

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-combine-vapeur/6897-four-combine-vapeur-64l-noir-bora-ovens.html