



Alternative farver

BS470111
Heldækkende glasdør med stål bag
glasset
Bredde 60 cm
BS470101
Hel glasdør i Gaggenau Antracit
Bredde 60 cm

Medfølgende tilbehør

1 x Afløbsslange 3 m.
1 x 2/3 rustfri form m/hul 40 mm dyb.
1 x 2/3 rustfri form 40 mm dyb.
1 x Rist.
1 x Stegetermometer.
1 x Tilløbsslange 3 m.

Ekstra tilbehør

CLS10040
Rengøringspatroner, sæt med 4
CLS20040
Afkalkningspatroner, sæt med 4
GN114130
Gastronorm-bradepande i rustfrit stål
GN 1/3
GN114230
Gastronorm-bradepande i rustfrit stål
GN 2/3
GN124130
Gastronorm-bradepande i rustfrit stål
GN 1/3
GN124230
Gastronorm-bradepande i rustfrit stål
GN 2/3
GN340230
Gastronorm-stegegyrde i støbt
aluminium

Tilbehør for installation

GF111100
Afkalkning og smagsfilter
GF121110
Filterpatron
GZ010011
Forlænger til vandtilførsel og afløb, 2 m
lang

Produktvarianter

BS471111
Kombidampovn serie 400
Heldækkende glasdør med stål bag
glasset
Bredde 60 cm
Betjening øverst
BS474111
Kombidampovn serie 400
Heldækkende glasdør med stål bag
glasset
Bredde 60 cm
Betjening nederst
BS475111
Kombidampovn serie 400
Heldækkende glasdør med stål bag

BS470111
Kombidampovn serie 400
Heldækkende glasdør med stål bag
glasset
Bredde 60 cm
Betjening øverst

Grebsløs dør/automatisk døråbning
Fast vandtilførsel og afløb
Fuldautomatisk rengøringsssystem
Varmluft 30 °C til 230 °C kan
kombineres med valgt fugtighedstrin på
0%, 30%, 60%, 80% eller 100%
Sous-vide-madlavning med eksakt
temperaturindstilling
Fuldt dækkende grill bag glaskeramik,
kan kombineres med varmluft op til 230
°C og damp
TFT-touch-display
Panelfrit produkt med styringsmodul på
overfladen
Dampning uden tryk
Elektronisk temperaturkontrol fra 30–
230 °C
Stegetermometer, udtageligt
Nettovolumen 44 liter

Opvarmningsmetoder

Varmluft + 100 % damp
Varmluft + 80 % damp
Varmluft + 60 % damp
Varmluft + 30 % damp
Varmluft + 0 % damp
Tilberedning ved lav temperatur
Sous-vide
Hel grill trin 1 + damp
Hel grill trin 2 + damp
Hel grill + recirkulation
Hel grill
Optøning
Genopvarmning

Betjening:

Automatisk døråbning
Betjening med drejeknap og TFT touch
display
Klartekstdisplay med 52 sprog
Mulighed for at gemme individuelle
opskrifter (inkl. stegetermometer)
Informationsknap med
brugervejledning
Sideåbnende dør åbner op til 180°

Udførelse

Fuldt dækkende grill 2000 W bag
glaskeramik
Dampnedslag
Dampskud
Stegetermometer med automatisk
slukning
Visning af aktuel temperatur
Timerfunktioner: tilberedningstid,
tilberedningstid færdig, langtidstimer
Elektronisk kogepunktsudligning
Udskiftningsindikator for filterpatroner
(hvis tilsluttet til GF 111 100
afkalkningssystem)
48 W halogenlampe fra siden
Hygiejnisk ovnrum i rustfrit stål
3 indsætningsniveauer

Sikkerhed

Børnesikring
Sikkerhedsfrakobling
Ovnkøling med temperaturbeskyttelse

Rengøring:

Rengøringsprogram, fuldautomatisk
Afkalkningsprogram, fuldautomatisk
Tørring
Afløbsfilter, aftageligt
Demo-rengøringsprogram

Planlægnings råd:

Ovnlåge kan ikke vendes
Ingen andre elektriske produkter må
installeres over BS

Egenskaber

Farve / Materiale
Installation
Indbygning
Lugeåbning
Svingdør
Nichemål ved indbygning, mm (H x B x D)
450-450 x 560-560 x 550
Produktmål, mm
455 x 590 x 535
Dimension af pakket produkt (mm)
575 x 660 x 690
Kontrolpanelmateriale
Dørmateriale
Rustfrit stål bag glas
Nettovægt (kg)
46,871
Godkendelse af certifikater
australske standarder, CCC, CE, China,
China ROHS 20, Eurasian, G-Mark,
Ukraine, VDE
Længde på elledning (cm)
EAN-kode
4242006240394
Elektrisk tilslutningseffekt (W)
Strømstyrke (A)
12
Elementspænding (V)
220-240
Frekvens (Hz)
50
Stiktype
3, uden stik
Godkendelse af certifikater
australske standarder, CCC, CE, China,
China ROHS 20, Eurasian, G-Mark,
Ukraine, VDE
Antal hulrum - (2010/30/EF)
1
Anvendelig volumen (af hulrum) - NY
(2010/30/EF)
44
Energieffektivitetsklasse - (2010/30/
EC)
A
Energy consumption per cycle
conventional (2010/30/EC)
Energy consumption gas oven per cycle
conventional (2010/30/EC)
Energy consumption per cycle forced
air convection (2010/30/EC)
0,70
Energy consumption gas oven per cycle
forced air convection (2010/30/EC)
Energieffektivitetsindeks - NY
(2010/30/EF)
95,9

Forbrugs- og tilslutningsegenskaber

skapt den 2021-02-22
Side 1

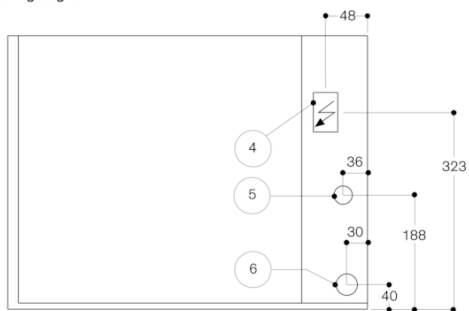
Afløbsslangen (1) må ingen steder
være højere end apparatets underkant.
Ud over det skal afløbsslangen ligge
100 mm længere nede i forhold til
studsens på apparatet. ()
Tilførselsslange kan forlænges én gang
Afløbsslangen (1) må ikke være
længere end 5 m
Vandtilslutningen (1) for tilløbsslangen
(2) skal altid være tilgængelig, og
må ikke befinde sig direkte under
apparatet
Tilslutningen af vandafløbsslangen i
afløbet (2) må ikke befinde sig direkte
bag apparatet og skal være tilgængelig
Afkalkningssystemet GF 111 100 (3)
skal være installeret ved tilslutning af
apparatet, hvis vandets hårdhedsgrad
overstiger 7° dH
Dørfrontens overflade strækker sig 47
mm fra skabskorpus
Hvis håndtaget (tilvalg) eftermonteres,
stikker håndtagets yderkant 94 mm ud
fra skabskorpus
Tag højde for den opragende front, inkl.
håndtaget, ved planlægning af åbning
af skuffer ved siden af produktet
Tag hensyn til dørens åbningsvinkel på
90° ved indbygning i et hjørne
For at opnå 550 mm indbygningsdybde
skal vandslanger og tilslutningskabel
følge det affasede kabinethjørne
Tilslutningsdåsen skal planlægges
til placeringen uden for
indbygningsnichen

Tilslutninger

I alt: 2,9 kW
Tilslutning til koldt vand
Tilførselsslange 3,0 m med 3/4 " (26,4
mm)
Afløbsslange (ø 25 mm) 3,0 m (HT rør)
Leveres uden ledning

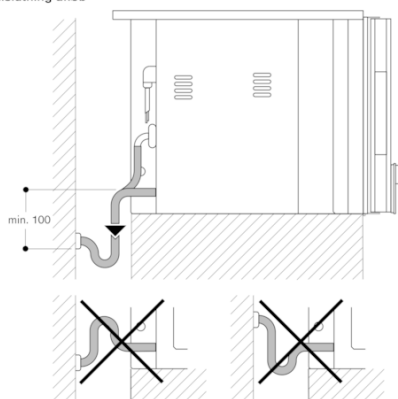
BS470111
 Kombidampovn serie 400
 Heldækkende glasdør med stål bag
 glasset
 Bredde 60 cm
 Betjening øverst
 skabt den 2021-02-22
 Side 2

Visning bagfra

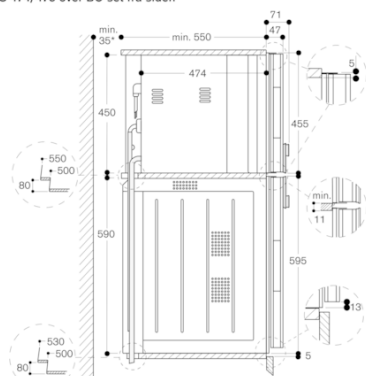


- (4) Eltilslutningskasse
- (5) Koldvandstilslutning
- (6) Vandafleeb

Tilslutning afløb



BS 474/475 over BO set fra siden



* Kun nødvendigt, hvis vandslangerne for BS ikke kan føres i apparatets hjørneudsparinger.

