



BS484112



1 x Afløbsslange 3 m
1 x Rist
1 x Stegetermometer
1 x Tilløbsslange 3 m

BA010301:

Teleskopudtræk til BS/BSP

BA020361:

Bakke til kombidampovn, stål, uperf.

BA020370:

Bakke til kombidampovn, stål, perf.

BA020381:

Bakke til kombidampovn, non-stick, uperf

BA020390:

Bakke til kombidampovn, non-stick, perf.

BA046117:

Glasbradepande til 60 cm ovne

CLS10040:

Rengøringspatroner til BS 4../BSP 27.

GN010330:

Adapter for Gastronorm-indsats

GN114130:

Bradepande/GN 1/3, stål, lukket

GN114230:

Bradepande/GN 2/3, stål, lukket

GN124130:

Bradepande/GN 1/3, stål, m/huller

GN124230:

Bradepande/GN 2/3, stål, m/huller

GN340230:

Roaster/Stegeso 2/3 gastro

GF111100:

Afkalkningssæt med kulfilter

GF121110:

Patron/beholder med afkalker

GZ010011:

Aqua stop forlænger

Kombidampovn Serie 400

76 x 45 cm, Dørhængsling: højrehængt, Rustfrit stål bag glas

BS484112

- Grebsløs dør / automatisk døråbning / stemmestyrret døråbning mulig
- Varmluft 30 °C til 230 °C kan kombineres med valgt fugtighedstrin på 0%, 30%, 60%, 80% eller 100%

- Home Connect

- Fuldautomatisk rengøringsssystem

- Grebsløs dør / automatisk døråbning / stemmestyrret døråbning mulig

Fast vandtilførsel og afløb

Fuldautomatisk rengøringsystem

Stor ovnplads

2 LED-lys

Ekstern dampgenerering

Dampning uden tryk

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

Automatiske programmer

Stegetermometer med beregning af resttid

Varmluftsbleser roterer i begge retninger for ideel varmefordeling

TFT-touch-display

Panelfrit produkt med styringsmodul på overfladen

Elektronisk temperaturstyring fra 30 °C til 230 °C

Nettovolumen 50 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 Hævning Optøning

Genopvarmning

Betjening:

Automatisk døråbning

Betjening med drejeknap og TFT touch display

Klartekstdisplay med 52 sprog

Mulighed for at gemme individuelle opskrifter (inkl. stegetermometer)

Personlig tilpasning af automatisk program.

Informationsknap med brugervejledning

Sideåbnende dør åbner op til 180°

Udførelse

Fuldt dækkende grill 2 kW bag glaskeramik

Dampnedslag

Dampskud

Trepunkts-stegetermometer med automatisk slukning og beregning af tilberedningstid.

Automatiske programmer.

Visning af aktuel temperatur

Timerfunktioner: tilberedningstid, sluttid, korttidsur, stopur, langtidstimer (certificeret af Star-K).

Automatisk kogepunktsudligning

Udskiftningsindikator for filterpatroner (hvis tilsluttet til GF 111 100 afkalkningssystem)

2 x LED-lys på siden.

Hygiejnisk ovnrum i rustfrit stål

3 indsætningsniveauer.

Tilslutning til hjemmenetværk for digitale tjenester (Home Connect) via netværkskabel LAN (anbefales) eller trådløst via WiFi

Tilgængeligheden af Home Connect-funktionaliteten afhænger af tilgængeligheden af Home Connect-tjenester i dit land. Home Connect-tjenester findes ikke i alle lande – for mere information besøg: www.home-connect.com

Sikkerhed

Børnesikring

Feriesikring (sikkerhedsafbryder)

Ovnkøling med temperaturbeskyttelse

Rengøring:

Rengøringsprogram, fuldautomatisk

Afkalkningsprogram til dampgeneratoren.

Tørring

Automatisk tørring af ovnrummet efter afsluttet tilberedning

Afløbsfilter, aftageligt

Demo-rengøringsprogram

Planlægnings råd:

Ovnlåge kan ikke vendes

Ingen andre elektriske produkter må installeres over BS

Afløbsslangen (1) må ingen steder være højere end apparatets underkant. Ud over det skal afløbsslangen ligge 100 mm længere nede i forhold til studsene på apparatet. ()

Tilførselsslange kan forlænges én gang

Afløbsslangen (1) må ikke være længere end 5 m

Vandtilslutningen for tilløbsslangen skal altid være tilgængelig, og må ikke befinde sig direkte under apparatet

Tilslutningen af vandafløbsslangen i afløbet 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

Apparatets front stikker 47 mm ud fra åbningen i køkkenskabet

Tag højde for den opragende front ved planlægning af åbning af skuffer ved siden af produktet.

Tag hensyn til dørens åbningsvinkel på 90° ved indbygning i et hjørne

Stikkontakten skal placeres udenfor nichen

Specialtilbehør (bestilles som reservedele):

Reservedelsnr. 17002490 Afkalkningstabletter

Tilslutninger

Energieffektivitetsklasse A på en skala fra A+++ til D.

I alt: 3.1 kW

Tilslutning til koldt vand

Tilførselsslange 3.0 m med tilslutningsrørgevind ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), kan

forlænges med gevind til tilslutningsledning

ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), udtrækkelig.

Udløbsslange (Ø 25 mm) 3.0 m (HT-slange).

Ledning 1.8 m med Schuko-stik

Tag højde for et LAN-kabel

Strømforbrug standby/display på 0.8 W

Strømforbrug standby/display slukket 0.5 W

Strømforbrug standby/netværk på 1.8 W

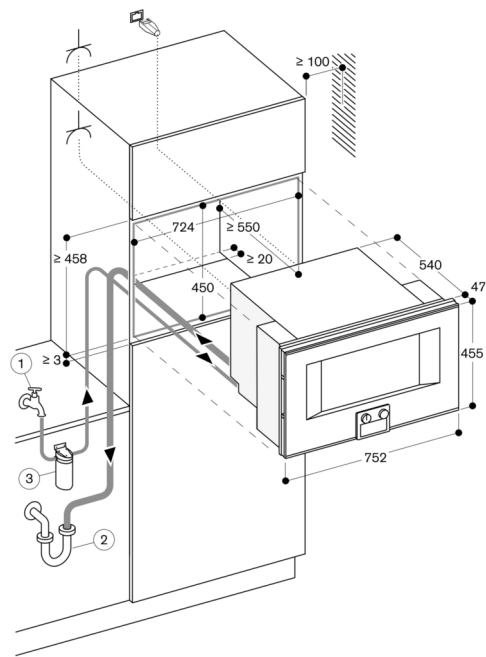
Tid auto-standby/display på 20 minut

Tid auto-standby/display av 20 minut

Tid auto-standby/netværk 20 minut

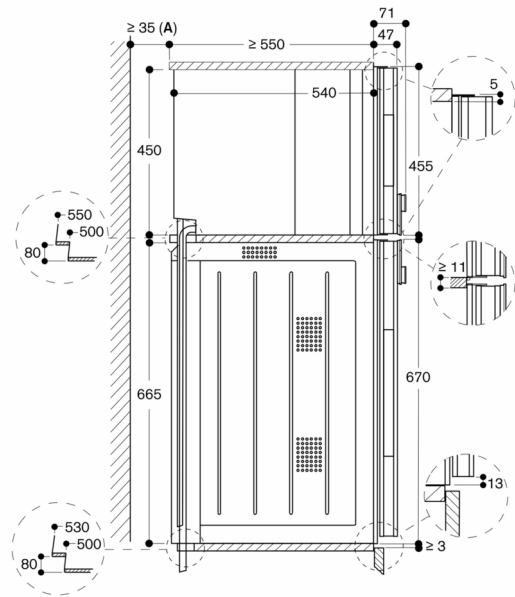
Se i brugervejledningen, hvordan man afbryder
WiFi-modulet

Til installation af produkter med Schuko-stik, i
boliger med Danske-stikkontakter (Type K) kan
dette special-tilbehør anvendes – HEZG9AS00S



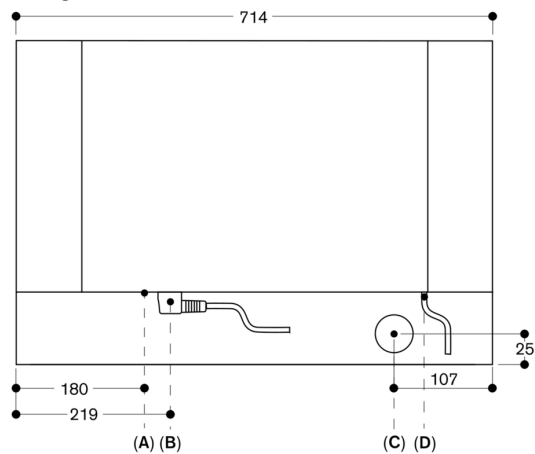
Stikdåse
Mål i mm

BS 484/485 over BO set fra siden



A: Kun nødvendigt, når vandslangerne til BS ikke kan føres i apparaternes hjørneudspæringer.
Mål i mm

Set bagfra



A: LAN-tilslutning
B: El-tilslutningsboks
C: Vandafløb
D: Koldt vandstilførsel
Mål i mm