



BS474101

A

Accesorios incluidos

1 x manguera de desagüe 3m
1 x Parrilla
1 x manguera de alimentación de agua 3m

Accesorios opcionales

CLS10040:

Cartucho limpieza h. vapor-combi 4 uds.

CLS20040:

Cartucho descalcificador 4 uds.

GN114130:

Bandeja Gastronorm, GN1/3.

GN114230:

Bandeja Gastronorm, GN 2/3, 40 mm

GN124130:

Bandeja Gastronorm perforada, GN 1/3

GN124230:

Bandeja Gastronorm perfo., GN 2/3, 40mm

GN144130:

Bandeja anti-adherente GN 1/3

GN144230:

Bandeja anti-adherente GN 2/3

GN154130:

Bandeja anti-adherente GN 1/3 perforada

GN154230:

Bandeja anti-adherente GN 2/3 perforada

GN340230:

Fuente de asados

GN410130:

Tapa bandeja GN 1/3 inox

GN410230:

Tapa bandeja GN 2/3 inox

GR220046:

Parrilla horno a vapor

Accesorio de instalación

BA476310:

Tirador Serie 400 hornos BS/BM 60cm

GF111100:

Filtro descalcificador

GF121110:

Cartucho filtro descalcificador

GZ010011:

Prolongación tubo Aqua Stop

Horno combinado de vapor Serie 400
60 x 45 cm, Bisagra de la puerta: a la derecha,
Gris Antracita
BS474101

- Puerta sin tirador / Apertura automática
- Conexión a toma de agua y desagüe
- Sistema de limpieza completamente automático
- Aire caliente de 30° a 230°C con 5 niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% ó 100%
- Cocción al vacío con regulación de temperatura exacta

- Puerta sin tirador / Apertura automática
Conexión a toma de agua y desagüe
Sistema de limpieza completamente automático
Aire caliente de 30° a 230°C con 5 niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% ó 100%
Cocción al vacío con regulación de temperatura exacta
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor
Pantalla TFT táctil
Control de mandos integrado en la puerta
Cocción a vapor sin presión
Control electrónico de temperatura de 30 °C a 230 °C
Termosonda
Capacidad 44 litros

Métodos de cocción

Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad. Aire caliente + 60% humedad. Aire caliente + 30% humedad. Aire caliente + 0% humedad. Cocción a baja temperatura. Cocción al vacío. Grill completo nivel 1 + humedad. Grill completo nivel 2 + humedad. Grill completo + aire caliente. Grill completo. Descongelación. Regeneración.

Funcionamiento

Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones

Grill de cristal cerámico en toda la superficie. Hasta 2000 W.
Función de condensación.
Función nebulización.
Termosonda con avisador acústico.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Calibración electrónica del punto de ebullición del agua.
Indicador de saturación del filtro descalcificador (con el accesorio GF 111 100).
Iluminación lateral halógena: 48 W.
Interior de acero inoxidable.
Guías para 4 niveles de bandejas.

Seguridad

Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de

altas temperaturas.

Limpieza

Sistema de limpieza completamente automático
Sistema de descalcificación completamente automático
Programa de secado.
Filtro de desagüe extraíble.
Programa de limpieza Demo.

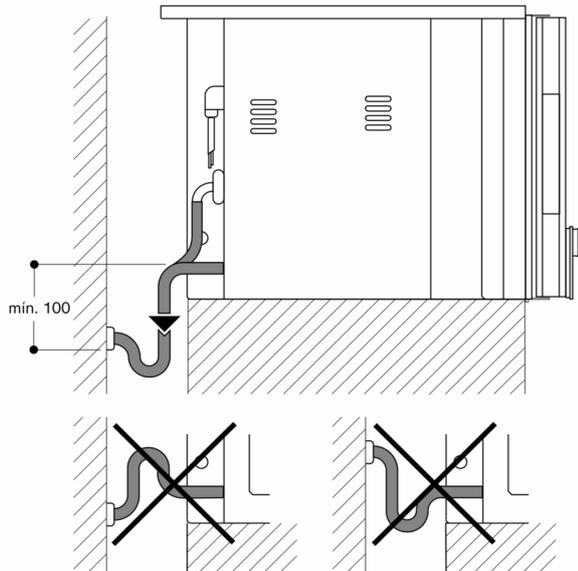
Precauciones de montaje

Puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse por encima del BS.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base de aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 100 mm por debajo de la base de horno (ver esquema de conexión).
La longitud máxima del tubo de desagüe es de 5 m.
La conexión a la toma de agua (1) debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El sifón (2) en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El descalcificador GF 111 100 (3) debe instalarse si el grado de dureza del agua excede los 7° dH.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión tiene que colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

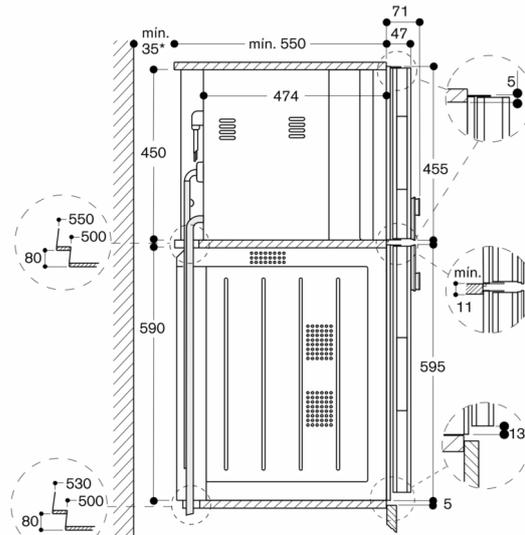
Características técnicas

Potencia absorbida: 2.9 kw.
Conexión a la toma de agua fría.
Incluye tubo de entrada de agua de 3 m con racor de 3/4 ".
Incluye tubo de desagüe de 3.0 m con diámetro de (ø 50 mm).
No incluye cable de conexión.

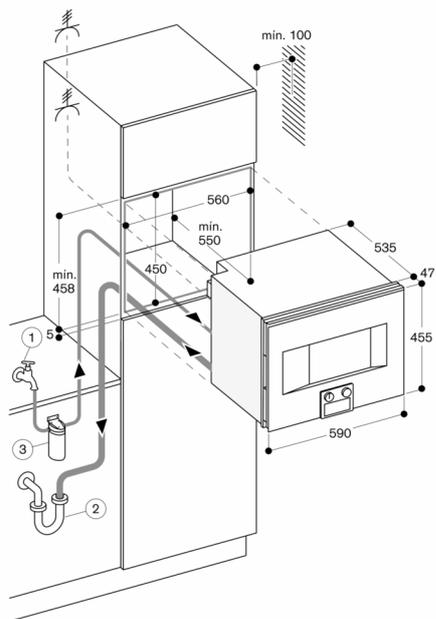
Conexión al desagüe



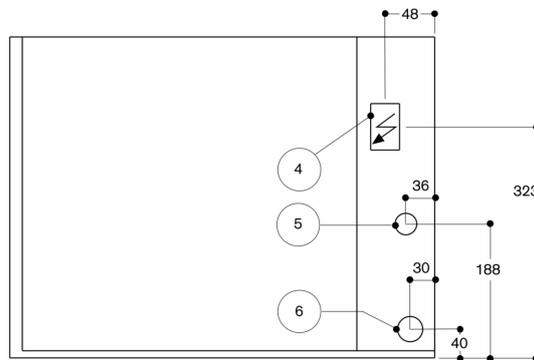
Vista lateral de BS 474/475 sobre BO



* Sólo necesario en el caso de que los tubos para entrada/salida de agua del BS no puedan ser conducidos a través de los huecos en esquina del aparato.



Vista desde atrás



- (4) Caja de conexiones eléctricas
- (5) Toma de agua fría
- (6) Desagüe