



BSP271111

Accesorios incluidos

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

Accesorios opcionales

BA010301:

Railes telescópicos horno combi-steam

BA020361:

Bandeja acero inox lisa

BA020370:

Bandeja acero inox perforada

BA020381:

Bandeja antiadherente lisa

BA020390:

Bandeja antiadherente perforada

BA046117:

Bandeja de vidrio hornos 60cm

CLS10040:

Cartucho limpieza h. vapor-combi 4 uds.

GN010330:

Adaptador para bandeja Gastronorm

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

GN340230:

Fuente de asados

Accesorios opcionales

GF111100:

Filtro descalcificador

GF121110:

Cartucho filtro descalcificador

GZ010011:

Prolongación tubo Aqua Stop

Built-in compact oven with steam function 200 series

60 x 45 cm, door hinge: left, Gaggenau Metallic BSP271111

Instalación enrasada.

Conexión a toma de agua y desagüe

Sistema de limpieza completamete automático

Amplia cavidad

Iluminación LED

Generador externo de vapor

Cocción a vapor sin presión

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

Programas automáticos

Termosonda con estimación del tiempo de cocción

Pantalla TFT táctil

Control de mandos integrado en la puerta

Control electrónico de temperatura de 30 °C a 230 °C

Capacidad: 50 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. Descongelación. Regeneración.

Funcionamiento

Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.

Pantalla intuitiva con textos.

Memorias para recetas (incl. termosonda).

Personalización de programas automáticos.

Función de información con indicaciones de uso.

Puerta de apertura lateral 110°.

Prestaciones

Función de condensación.

Función nebulización.

Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.

Programas automáticos.

Indicador de temperatura real de la cavidad.

Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.

Calibración automática del punto de ebullición.

Iluminación LED lateral.

Interior de acero inoxidable.

Guías para 4 niveles de bandejas.

Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Para más información, consulte: www.home-connect.com.

Seguridad

Seguro para niños.

Desconexión automática de seguridad.

Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza

Sistema de limpieza completamete automático

Programa de descalcificación para el generador de vapor.

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 21 mm sobre el mueble donde se integra.

Profundidad total desde el exterior del tirador respecto al mueble 72 mm.

Planificar una distancia mín. 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.

Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al montar un módulo de cajones al lado del horno.

En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.

El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Características técnicas

Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).

Potencia absorbida: 3.1 kw.

Conexión a la toma de agua fría.

Manguera de entrada de agua 3.0 m con conexión de 3/4 " (26,4 mm), extensible.

Desagüe (Ø 24 mm) 3.0 m (Manguera para altas temperaturas).

Cable de 1.8 m con enchufe tipo Schuko incluido.

Prever cable LAN.

Consumo en modo de espera/display encendido 0.8 W.

Consumo en modo de espera/display apagado 0.5 W.

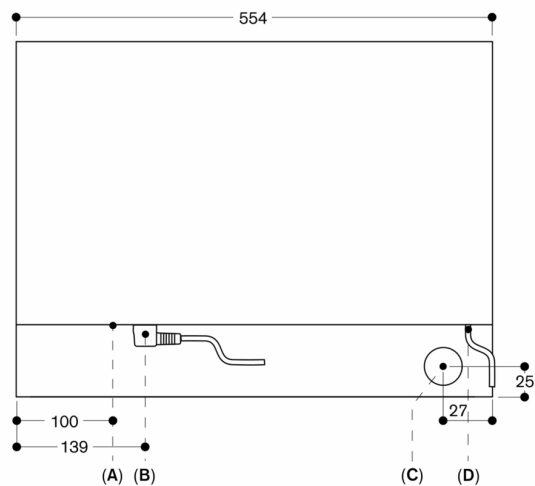
Tiempo auto-modo de espera/display encendido 20 min.

Tiempo auto-modo de espera/display apagado 20 min.

Duración auto-modo espera 20 min.

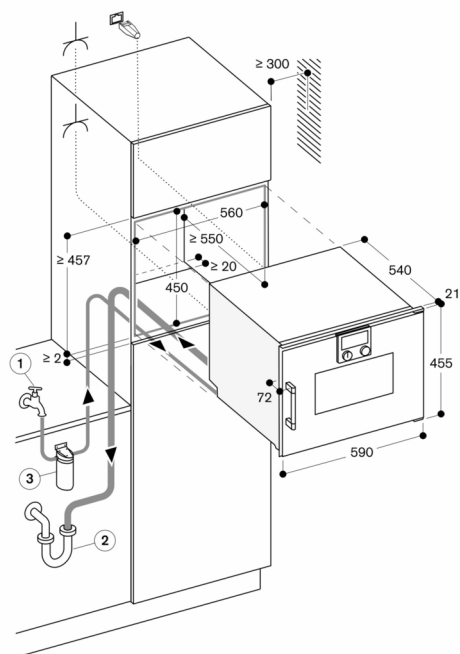
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.

Vista desde atrás



- A: conexión a internet
B: caja de conexiones eléctricas
C: desagüe
D: tuberías de agua fría

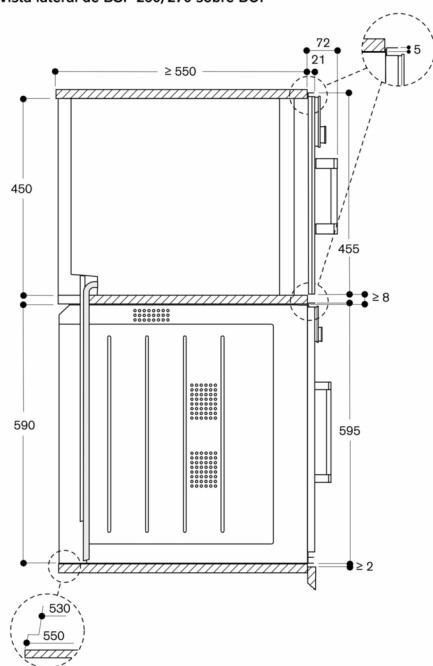
Dimensiones en mm



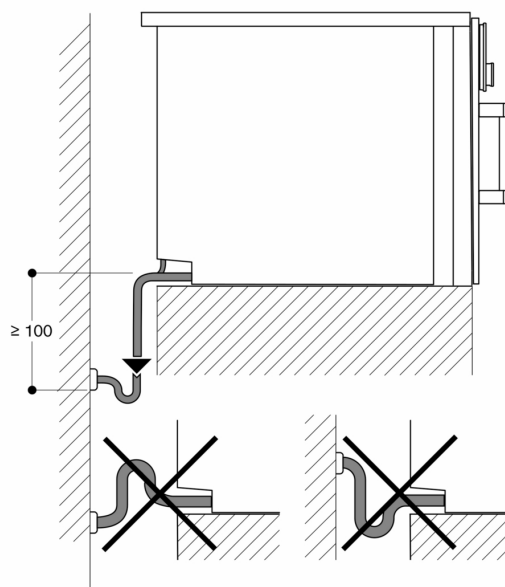
✱ Enchufe

Dimensiones en mm

Vista lateral de BSP 260/270 sobre BOP



Dimensiones en mm



Dimensiones en mm