

BO471102



2 x tôle de cuisson émaillée, prêter à pyrol.

- 1 x tournebroche
- 1 x poêle en verre
- 1 x grille rôtissoire
- 1 x poêle à griller avec grille
- 1 x Sonde de température amovible

BA016105:

RAIL TELESC PYRO POUR FOUR 60CM

BA026105:

LÈCHEFRITE POUR FOUR BO 470/471

BA026115:

TÔLE À PATISSERIE POUR FOUR 60CM

BA036105:

GRILLE POUR FOUR 60CM

BA046117:

LÈCHEFRITE EN VERRE

BA056115:

RÉSISTANCE 230V POUR FOUR 60CM

BA056133:

PIERRE A PAIN PR FOUR PYROLYSE 60CM

BS020002:

PLANCHE À PIZZA (SET DE 2)

GN340230:

FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

Four Série 400

60 x 60 cm, Charnière de la porte: À gauche, Anthracite Gaggenau

BO471102

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Capacité, 76 litres
- Pyrolyse

17 modes de cuisson, avec sonde

thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas

Programmes automatiques

Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson

Ecran tactile TFT

Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée Réglage électronique de la température de 30

°C à 300 °C.

Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante

Chaleur tournante Eco. Voûte + Sole. Voûte + 1/3 Sole. Voûte. 1/3 Voûte + Sole. Sole. Chaleur tournante + Sole. Chaleur tournante + 1/3 Sole. Gril grande surface + Air ventilé. Gril grande surface.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile

Affichage texte clair.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique). Personnalisation des programmes

automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Programmes automatiques.

Tourne-broche.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions Timer: temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée (certifié par Star-K).

60 W éclairage halogène au-dessus.

2 x 10-W éclairage halogène latéral.

Supports latéraux émaillés avec 3 niveaux d'insertion, pryrolysables.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte en verre isolée à vitrage quadruple.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pvrolvse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la face avant de four, 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil. Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

La connexion LAN se trouve à l'arrière en haut à droite.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

A prévoir un câble de raccordement.

Prévoir un câble LAN.

Consommation Standby/Display allumé 0.7 W. Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

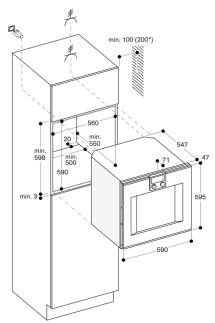
Consommation Standby/Internet 1.4 W.

Durée auto-Standby/Display allumé 20 min. Durée auto-Stanby/Display éteint 20 min.

Durée auto-Standby/Internet 20 min.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.





* 200 mm en association avec BA 016