



BS455101



Accessoires intégrés

1 x Plat inox-GN2/3-perforé-profond.40 mm
1 x Plat inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm
1 x grille
1 x Sonde de température amovible
1 x plat inox perforé prof. 40 mm
1 x plat inox non perforé prof. 40 mm

Accessoires en option

BA010301:
RAIL TELESCOPIQUE 3 NIVEAUX FOURS VAPEUR

BA020361:
RECIPIENT CUISSON INOX NON PERFORE

BA020370:
RECIPIENT DE CUISSON INOX PERFORE 5L

CLS10040:
CARTOUCHE DE NETTOYAGE X4 PCS BS47*/48*

GN010330:
ADAPTATEUR PLATS GASTRO NORM GN

GN114130:
RECIPIENT GN 1/3 INOX NON PERFORE

GN114230:
RECIPIENT GN 2/3 INOX NON PERFORE

GN124130:
RECIPIENT GN 1/3 INOX PERFORE

GN124230:
RECIPIENT GN 2/3 PERFORE INOX

Four combi-vapeur Série 400
60 x 45 cm, Charnière de la porte: À gauche,
Anthracite Gaggenau
BS455101

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Méthodes de cuisson
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Sans poignée / ouverture automatique de la porte

Réservoir pour eau fraîche et eau usée pour une installation flexible.

Système de nettoyage, entièrement automatique

Cavité de cuisson grande largeur

2 sources d'éclairage LED

Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.

Cuisson vapeur sans pression

Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix.

Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température.

Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.

Programmes automatiques

Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson

Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.

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 230°C

Capacité, 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.

Chaleur tournante + 80% d'humidité.

Chaleur tournante + 60% d'humidité.

Chaleur tournante + 30% d'humidité.

Chaleur tournante + 0% d'humidité.

Cuisson basse température.

Cuisson Sous Vide.

Gril position 1 + Humidité.

Gril position 2 + Humidité.

Gril + Air ventilé.

Fermentation.

Décongélation.

Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

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

Gril grande surface 2 kW derrière vitrocéramique.

2 réservoirs d'eau extractibles de 1.7 litres. Vaporiser.

Indicateur de niveau d'eau.

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

Programmes automatiques.

Affichage de la température réelle.

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

Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral 2 x LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox.

3 niveaux d'insertion.

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

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil avec protection thermique.

Nettoyage

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson.

Filtre tamis, amovible.

Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.

Démo programme de nettoyage.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.

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 la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

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

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées): ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données de raccordement

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

Puissance totale 3.1 kW.

Cable de raccordement 1.8 m avec fiche.

Prévoir un câble LAN.

Consommation Standby/Display allumé 0.8 W.

Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.

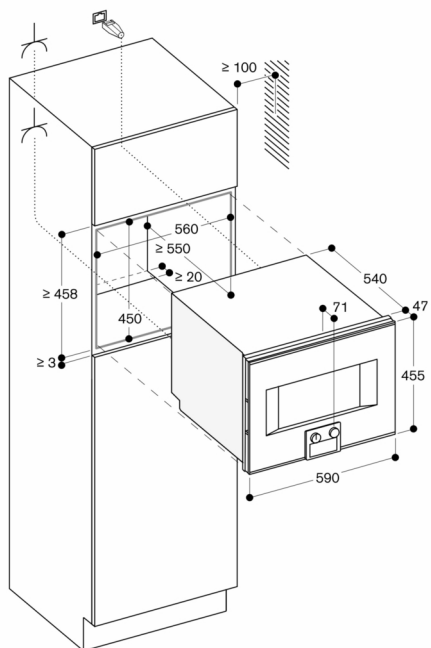
Consommation Standby/Internet 1.8 W.

Durée auto-Standby/Display allumé 20 min.

Durée auto-Stanby/Display éteint 20 min.

Durée auto-Standby/Internet 20 min.

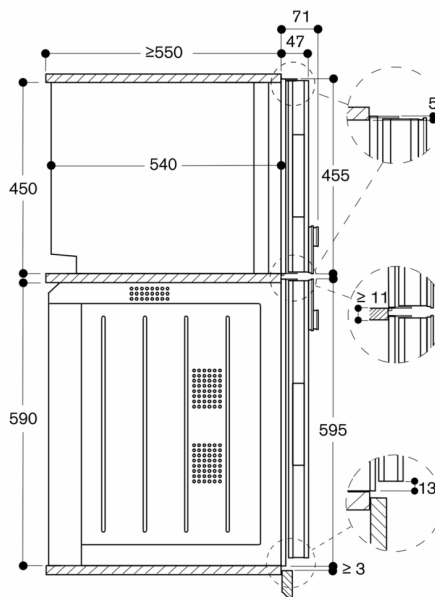
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



⚡ Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BS 454/455 au-dessus du BO



Mesures en mm