



BSP260111



#### Accessoires intégrés

1 x flexible d'eau sale 3m  
1 x grille  
1 x Sonde de température amovible  
1 x flexible d'eau arrivée 3m  
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

BA020381:  
RECIPIENT ANTI-ADHERENT NON PERFORE

BA020390:  
RECIPIENT ANTI ADHERENT PERFORE 5L

BA046117:  
LÊCHEFRITE EN VERRE

GF111100:  
SYSTEME ANTI-CALC. & NEUTRALISATION  
GOUT

GF121110:  
CARTOUCHE DE FILTRAGE DE RECHANGE  
GF111

GN010330:  
ADAPTEUR 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

GN340230:  
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

GZ010011:  
RALLONGE POUR AQUA-STOP 2 M

#### Accessoires en option

GF111100:  
SYSTEME ANTI-CALC. & NEUTRALISATION  
GOUT

GF121110:  
CARTOUCHE DE FILTRAGE DE RECHANGE  
GF111

**GAGGENAU**

Four combi-vapeur Série 200  
60 x 45 cm, Charnière de la porte: À droite,  
Gaggenau métallique  
BSP260111

- Installation à fleur
  - Méthodes de cuisson
  - Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
  - Installation à fleur.
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau

Cavité de cuisson grande largeur  
Source 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

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 110°.

#### Équipement

Gril grande surface 2 kW derrière vitrocéramique.

Élimination de la vapeur.

Vaporiser.

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).

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

Eclairage latéral 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](http://www.home-connect.com).

#### Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

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

#### Nettoyage

Aide au nettoyage.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction Séchage.

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

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Filtre tamis, amovible.

#### Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

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

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 10 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Tuyau d'entrée, peut être allongé une fois.

Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.

Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi)-vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 7° dH.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.

Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm.



Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.

En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

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

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.

Raccordement uniquement à l'eau froide.

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.

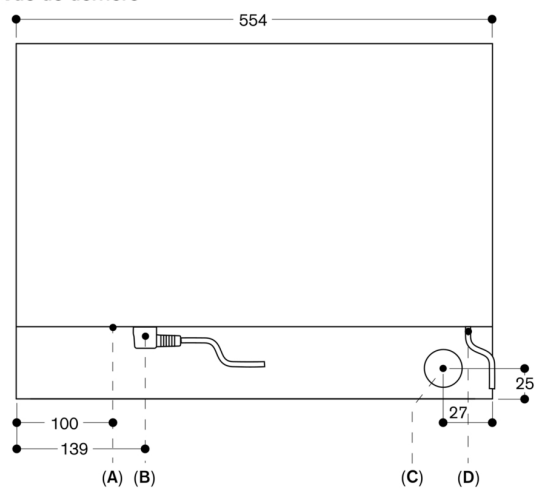
Durée auto-Standby/Display allumé 20 min.

Durée auto-Standby/Display éteint 20 min.

Durée auto-Standby/Internet 20 min.

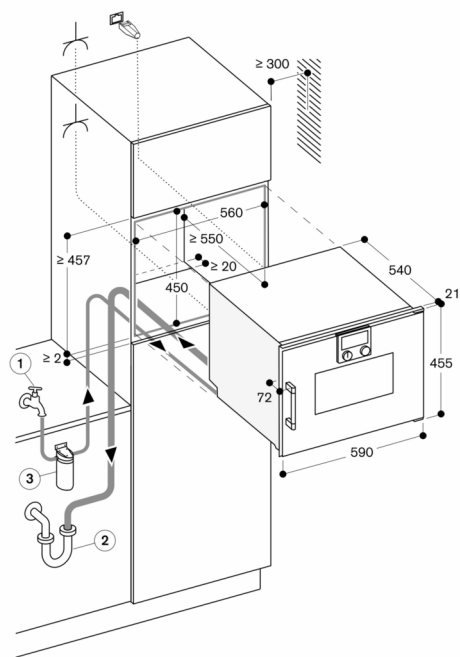
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

Vue de derrière



- A : connexion LAN  
 B : boîtier de connexion électrique  
 C : évacuation d'eau  
 D : arrivée d'eau froide

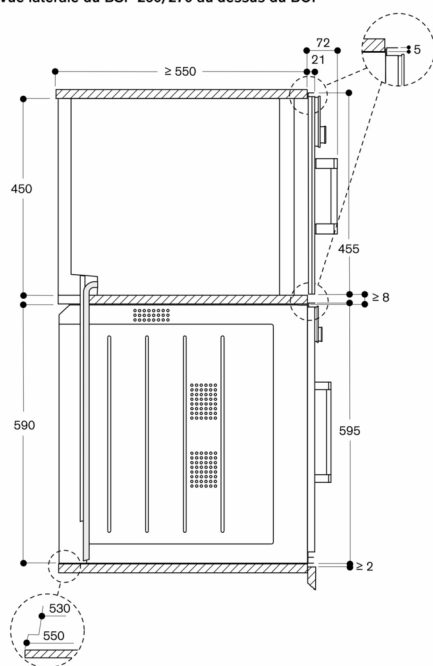
Mesures en mm



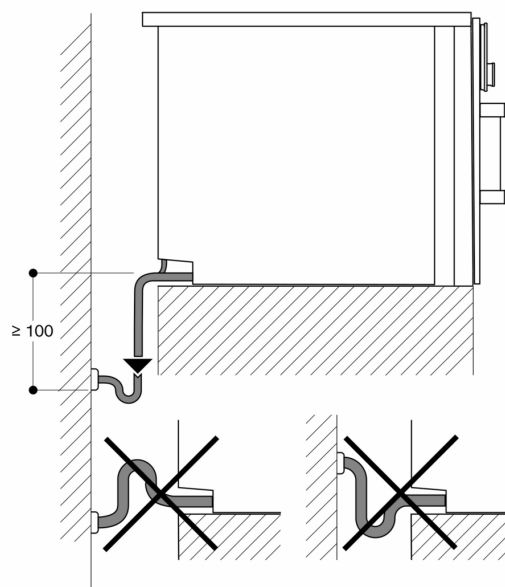
Prise

Mesures en mm

Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Mesures en mm