



BO481613

BA018165:
RAIL TELESC. POUR FOUR 76CM/90CM

BA028115:
TOLE A PATISSERIE POUR FOUR
76CM/90CM

BA038165:
GRILLE POUR FOUR 76CM/90CM

BA058115:
RESISTANCE 230V POUR FOUR 90CM

BA058133:
PIERRE A PAIN PR FOUR 76CM/90CM

BS020002:
PLANCHE À PIZZA (SET DE 2)

GN340230:
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

Four Série 400
30", Charnière de la porte: À gauche, Acier
inoxydable derrière une vitre
BO481613

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

Nettoyage pyrolyse

17 méthodes de chauffage, avec sonde de température à cœur, accessoire de cuisson à la broche et fonction de pierre à pain
Programmes automatiques

Sonde de température centrale avec estimation du temps de cuisson

Écran tactile TFT

Appareil sans panneau avec module de commande sur la surface

Contrôle électronique de la température de 30 °C à 300 °C

Volume net 42 litres

Modes de cuisson

"Air chaud.

Air chaud éco. Chaleur des éléments du haut et du bas. Chaleur de l'élément du haut et de 1/3 de l'élément du bas. Chaleur de l'élément du haut. Chaleur de 1/3 de l'élément du haut + chaleur de l'élément du bas. Chaleur de l'élément du bas. Air chaud et chaleur de l'élément du bas. Air chaud et chaleur de 1/3 de l'élément du bas. Gril pleine surface + circulation d'air. Gril pleine surface. Gril compact. Fonction de pierre à pain. Fonction de plat à rôtir. Levage de la pâte. Décongélation. Réchaud."

Bandeau de commande

Ouverture de porte automatique.

Commandes par boutons rotatifs et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Option pour enregistrer les recettes individuelles (incl. la sonde de température à cœur).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°

Caractéristiques

Sonde de température à trois points avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.

Tournebroche

Prise pour pierre à pain et à pizza

Thermotest : Affichage de la température réelle
Chauffage rapide.

Eclairage halogène 60 W en haut

Eclairage halogène latéral 2 x 10 W

Supports latéraux émaillés avec 4 niveaux de plateau, résistant à la pyrolyse.

Intégration réseau à domicile pour les services numériques (Home Connect) soit par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi.

L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas offerts dans tous les pays. Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter le site suivant : home-connect.com.

Sécurité

Porte froide 4 vitres

Serrure à enfant.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil

Nettoyage

Nettoyage par pyrolyse

Email bleu Gaggenau

Catalyseur de nettoyage de l'air chauffé.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles

La façade de l'appareil s'étend à 47 mm de la cavité du meuble.

Tenez compte du porte-à-faux lorsque vous prévoyez ouvrir des tiroirs à côté de l'appareil. En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°

Pour atteindre la profondeur d'installation de 550 mm, le câble de connexion doit suivre le bord incliné dans le coin inférieur droit du boîtier.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Le port LAN se trouve à l'arrière, en haut à droite.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 2.1 KW.

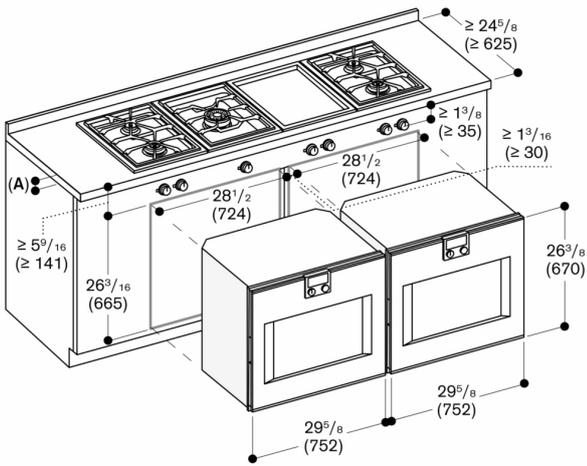
Ampérage total : 25 A

110-120 V / 220-240 V / 60 Hz

Câble de connexion 59 1/16 sans prise (câblé requis).

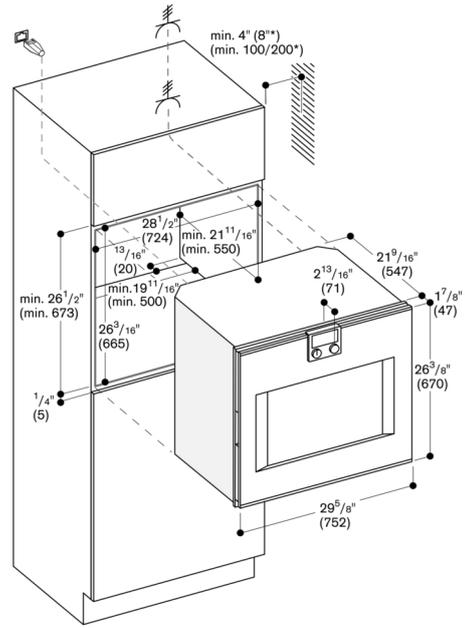
Prévoyez un câble Ethernet / LAN ou connectez-vous via WiFi.

Combinaison VG 415 / 2x VG 425 / VP 414 avec 2x BO 480/481



A: Épaisseur min. du plan de travail $\frac{3}{4}$ po (20 mm) pour une installation posée sur le plan de travail, $1\frac{3}{16}$ po (30 mm) pour un encastrement affleurant

Mesures en pouces (mm)



* 8" (200 mm) en association avec BA 018