



BS450111



Accessoires intégrés

1 x grille
1 x Sonde de température amovible perforé
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

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

GN340230:
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

Accessoires en option

Four combi-vapeur Série 400
60 x 45 cm, Emplacement de la charnière de la
porte: À droite, Inox sous verre
BS450111

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Méthodes de cuisson
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Système de nettoyage tout automatique
- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal

Réservoir d'eau pour eaux douces et usées
Système de nettoyage entièrement automatique
Cavité de cuisson plus large
2 sources lumineuses LED
Production de vapeur externe
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 de la température exacte
Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° 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 TFT sensitif
Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
Régulation électronique de la température de 30 °C bis 230 °C
Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.
Air chaud + 80 % d'humidité. Air chaud + 60 % d'humidité. Air chaud + 30 % d'humidité. Air chaud + 0 % d'humidité. Cuisson à basse température. Sous vide cuisine. Surface grill niveau 1 + humidité. Surface grill niveau 2 + humidité. Grille de surface + air de circulation. Fermentation. Décongélation. Régénérer.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Équipement

Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique
2 réservoirs d'eau amovibles de 1.7.
Cuisson à la vapeur.
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.

Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).
Compensation automatique du point d'ébullition.
2 x Éclairage latéral par LED.
Enceinte hygiénique en inox.
3 niveaux d'insertion.

Digitale Features

Ouverture des portes par assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et commande à distance.
Recettes.
Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi.
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.
Programme de détartrage du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Filtre amovible. (évacuation d'eau)
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Programme de nettoyage Démo.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se trouve en bas à gauche de la vue arrière.
Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
No. 17002490 Comprimés détartrants

Valeurs de raccordement

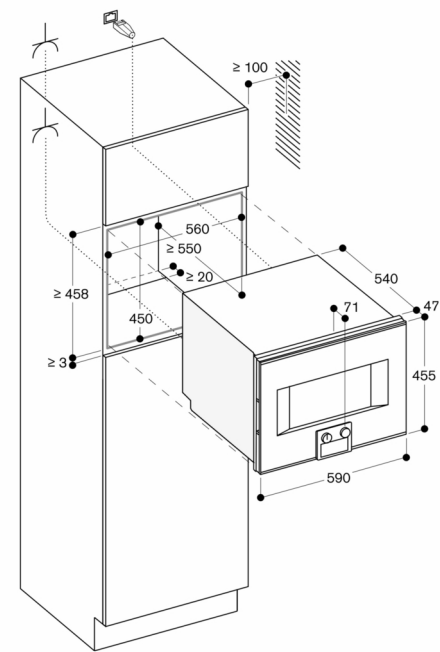
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3.1 kW.
Cordon secteur 1.8 m
Planifiez un câble LAN.
Consommation Standby/Display allumé 0.8 W.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.
Puissance de veille / réseau 1.8 W..

Temps mise en veille automatique / affichage à 20 min.

Temps mise en veille automatique / affichage des 20 min.

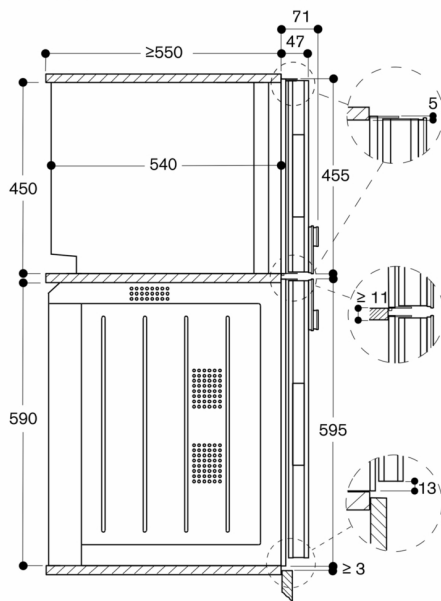
Durée auto-Standby/Internet 20 min.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



⚡ Prise
Mesures en mm

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



Mesures en mm