



BOP220111

#### Accessoires intégrés

1 x tôle de cuisson émaillée, prête à pyrol.  
1 x poêle en verre  
1 x grille rôtissoire

#### Accessoires en option

BA016105:  
RAIL TELESC PYRO POUR FOUR 60CM

BA026115:  
TÔLE À PATISSERIE POUR FOUR 60CM

BA036105:  
GRILLE POUR FOUR 60CM

BA046115:  
LÊCHEFRITE EN VERRE POUR FOUR 60CM

BA056115:  
RÉSISTANCE 230V POUR FOUR 60CM

BA056133:  
PIERRE A PAIN PR FOUR PYROLYSE 60CM

BA226105:  
LÊCHEFRITE PR FOUR BO 42\*/45\* PYRO 60CM

BS020002:  
PLANCHE À PIZZA (SET DE 2)

GN340230:  
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

#### Accessoires en option

**Built-in oven 200 series**  
**60 x 60 cm, door hinge: right, Gaggenau**  
**Metallic**  
**BOP220111**

Installation à fleur  
Auto-nettoyage pyrolyse  
9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas  
Ecran TFT sensitif  
Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée  
Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C  
Volume utile 76 litres

#### Modes de cuisson

Chaleur tournante. Chaleur tournante Eco. Voûte + Sole. Voûte. Sole. Chaleur tournante + Sole. Gril grande surface + Air ventilé. Gril grande surface. Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

#### Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.  
Affichage texte clair.  
Mémorisation de recettes personnelles.  
Touche info avec conseils d'utilisation.  
Porte à ouverture latérale 110°.

#### Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.  
Thermotest : Affichage de la température réelle.  
Préchauffage rapide.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Éclairage halogène voûte 60 W.  
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

#### Sécurité

Isolation thermique de la porte, 5 vitres.  
Sécurité enfants.  
Coupure de sécurité.  
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

#### Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.  
Email bleu Gaggenau.  
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

#### Conseils d'installation

Charnières non réversibles.  
Distance entre le corps 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 du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.  
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

#### Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

