



BSP251101



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

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 200
60 x 45 cm, Charnières de la porte: À gauche,
Anthracite Gaggenau
BSP251101

- Installation à fleur
- Méthodes de cuisson
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Installation à fleur.

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

Enceinte 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 au degré près.

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 TFT sensitif

Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée

Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C

Volume utile 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.

Bandeau de commande

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 110°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.

2 réservoirs d'eau extractibles de 1.7 litres.

Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.

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

Programmes automatiques.

Thermostet : 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).

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

Eclairage latéral LED.

Enceinte de cuisson en inox.

3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans fil 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.

Coupure de sécurité.

Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil avec sécurité de température.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction Séchage.

Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.

Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Filtre tamis amovible.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

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.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

La prise doit être prévue 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.

Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3.1 kW.

Câble de raccordement 1.8 m avec prise.

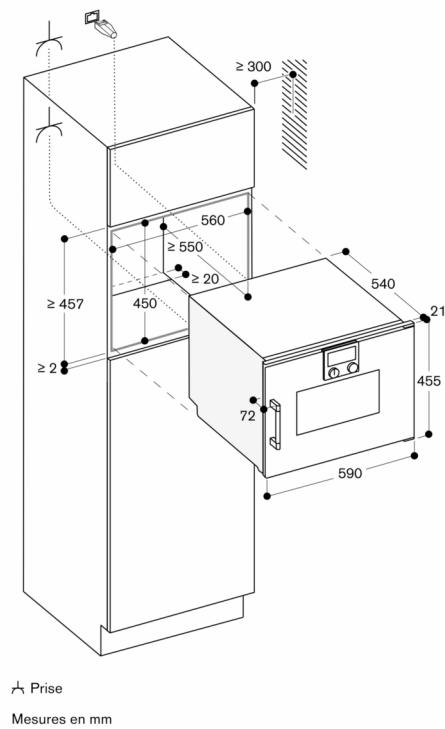
Prévoir un câble LAN.

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.



Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP

