



BO470102



Accessori integrati

2 x teglia smaltata
adatta alla pirolisi
1 x Girarrosto
1 x Teglia in vetro
1 x Griglia
1 x Vassoio per grill con griglia
1 x Sensore per la temperatura
inseribile

Accessori opzionali

GN340230:

Pirofila in ghisa h. 65mm

BA016105:

Guida telescopica per forno

BA026105:

Vassoio per grill

BA026115:

Vassoio per forno

BA036105:

Griglia

BA046117:

Leccarda in vetro per forni da 60cm

BA056115:

Resistenza per pietra pizza forno

BA056133:

Piano pizza per forni gog 60cm

BS020002:

Set di due palette per piano pizza

Accessori opzionali

Forno Serie 400

60 x 60 cm, Cerniera porta: Destra, colore
Antracite

BO470102

- Porta senza maniglia / ad apertura automatica
- Pirolisi
- 17 sistemi di riscaldamento, con termosonda e
funzione pietra refrattaria
- Programmi automatici
- Volume netto 76 litri
- Autopulizia pirolitica.

17 sistemi di riscaldamento con termosonda,
funzione pietra refrattaria e girarrosto
Programmi automatici.

Termosonda con indicazione del tempo di
cottura

Display TFT touch

Superficie porta apparecchio con display
comandi senza fascia frontale

Controllo elettronico della temperatura da 30 a
300 °C

Volume netto 76 litri

Metodi di cottura

Aria calda,

Aria calda Eco, Riscaldamento superiore +
inferiore, Riscaldamento superiore + 1/3
inferiore, Riscaldamento superiore, 1/3
riscaldamento superiore + inferiore,
Riscaldamento inferiore Aria calda +
riscaldamento inferiore, Aria calda + 1/3
riscaldamento inferiore, Grill completo +
termoventola, Grill completo, Grill compatto,
Funzione pietra refrattaria, Funzione pirofila,
Lievitazione, Scongellamento, Tenere in caldo

Funzionamento

Apertura automatica della porta

Display TFT touch con manopole per un facile e
intuitivo utilizzo

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate
Possibilità di personalizzazione dei programmi
automatici.

Tasto informazioni

Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda a 3 punti di rilevazione con
spegnimento automatico
e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

Presa elettrica interna per sistema
pizza Gaggenau (piano + resistenza)

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli,
resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la
rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi

Il funzionamento della modalità Home Connect
dipende dalla disponibilità del servizio Home
Connect in ogni nazione. Per ulteriori
informazioni visitare www.home-connect.com

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini

Spegnimento automatico di sicurezza

Alloggiamento raffreddato con protezione
termica.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di
facile pulizia

Purificatore termico degli odori.

Note per la progettazione

Cerniere della porta non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della
nicchia del mobile.

Considerare la sporgenza quando si prevede di
aprire i cassetti accanto all'apparecchio.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad
angolo, considerare l'apertura della porta
minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di
550 mm, il cavo di collegamento deve passare
nel lato posteriore destro del prodotto

La presa elettrica deve essere prevista fuori
dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato
posteriore dell'apparecchio

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una
gamma di classi di efficienza energetica da
A+++ a D.

Assorbimento totale 3.7 kW.

Prevedere cavo di collegamento

Prevedere un cavo LAN

Consumo in standby/display ON 0.7 W.

Consumo in standby/display OFF 0.5 W.

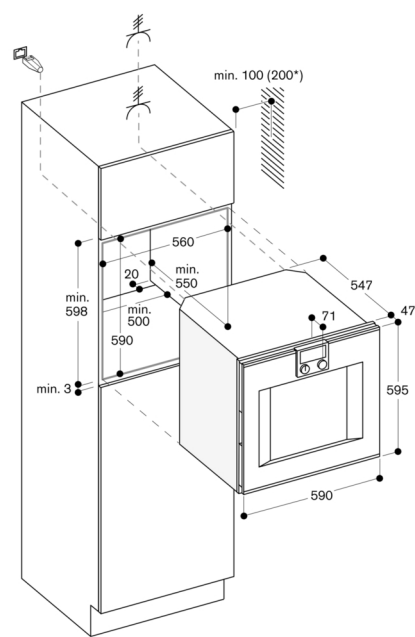
Consumo in standby/rete 1.4 W.

Durata auto-standby/display ON 20 min.

Durata auto-standby/display OFF 20 min.

Durata auto-standby/rete 20 min.

Controllare il manuale per spegnere il modulo
WiFi



* 200 mm in collegamento con BA 016