BS470112

1 x Tubo di 3 metri
1 x Griglia
1 x Sensore per la temperatura inseribile
1 x Tubo per l'acqua 3 m

BA010301:
Telescopic racks for combi-steam oven

BA020361:
Leccarda in acciaio inox non forato

BA020370:
ACCESSORIO FORNO

BA020381:
Leccarda antiaderente non forato

BA020390:
ACCESSORIO FORNO

BA046117:
Leccarda in vetro per forni da 60cm

CLS10040:
Cartuccia pulizia 4 PZ

GN010330:
ACCESSORIO FORNO

GN114130:
Vassoio non forato inox 40mm - gn 1/3

GN114230:
Vassoio non forato inox 40mm - gn 2/3

GN124130:
Vassoio forato inox 40mm - gn 1/3

GN124230:
Vassoio forato inox 40mm - gn 2/3

GN340230:
Pirofila in ghisa h. 65mm

GF111100:
Filtro anticalcare

GF121110:
Cartucce anticalcare

GZ010011:
Prolunga per carico/scarico acqua

Forno CombiVapore Serie 400
60 x 45 cm, Cerniera porta: Destra, Porta in acciaio inox dietro vetro
BS470112

- Porta senza maniglia / ad apertura automatica
- Combinazione di aria calda e vapore
- Collegamento idrico diretto con carico e scarico
- Sistema di pulizia completamente automatico
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico

Sistema di pulizia completamente automatico
Ampia cavità
Illuminazione a 2 LED
Generazione esterna del vapore
Vapore senza pressione.
Aria calda da 30 °C a 230° C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%
Funzione di cottura Sous-vide
Grill a tutta superfice dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore
Programmi automatici.
Termosonda con indicazione del tempo di cottura
Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore
Display TFT touch
Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale
Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C
Volume netto 50 litri

### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità. Aria calda + 60 % umidità. Aria calda + 30 % umidità. Aria calda + 0 % umidità. Cottura a bassa temperatura. Cottura Sous-vide. Grill livello 1 + umidità residua. Grill livello 2 + umidità residua. Grill + ventilato. Lievitazione. Scongelamento. Rigenerazione.

### 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

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2 kW.
Funzione condensazione vapore.
Nebulizzazione dell'umidità
Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico
e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100)
2 luci LED laterali.
Vano di cottura in acciaio inox
3 livelli di cottura
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

Sicurezza bambini
Spegnimento automatico di sicurezza
Ventola di raffreddamento

### Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico
Programma decalcificazione per generatore di vapore.
Programma asciugatura
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro removibile
Demo per programma di pulizia

### Precauzioni di montaggio

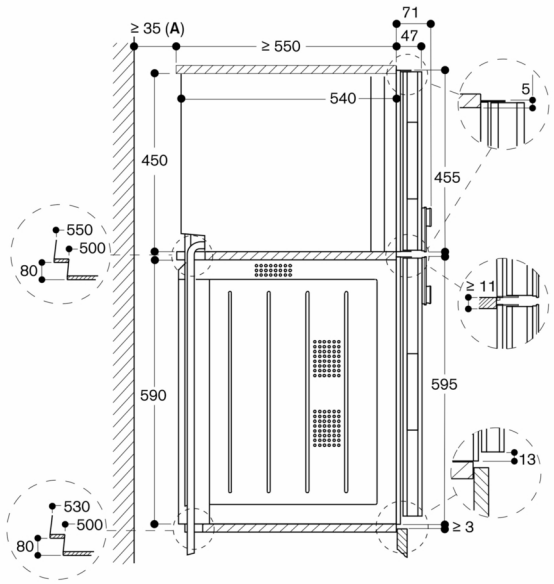
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno
Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell' apparecchio. E' necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell' apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").
Tubo di ingresso acqua estendibile
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.
Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l' apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone. Non posizionarli direttamente dietro l' apparecchio.
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Assorbimento totale 3.1 kW.
Solo allacciamento acqua fredda.
Cavo di allacciamento lunghezza 1.8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN
Consumo in standby/display ON 0.8 W.
Consumo in standby/display OFF 0.5 W.
Consumo in standby/rete 1.8 W.
Durata auto-standby/display ON 20 min.

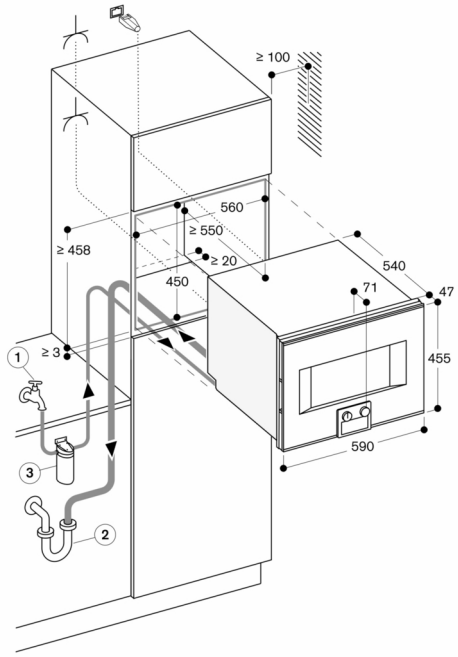
Durata auto-standby/display OFF 20 min.
Durata auto-standby/rete 20 min.
Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi

**Vista laterale BS 474/475 su BO**




A: necessario soltanto se i tubi acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi degli apparecchi.

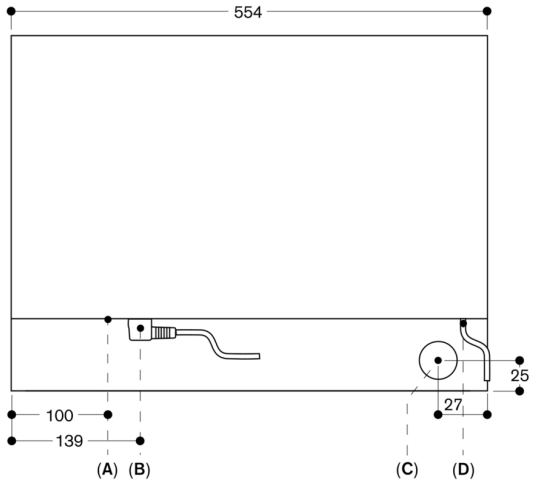
Dimensioni in mm




Presa di corrente

Dimensioni in mm

**Vista da dietro**




A: allacciamento LAN
B: scatola di connessione elettrica
C: scarico acqua
D: carico dell'acqua fredda

Dimensioni in mm