



BS474112



Accessori integrati

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

Accessori opzionali

BA010301:
Griglie telescopiche forno combi-steam

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

Accessori opzionali

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
BS474112

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

Sistema di pulizia completamente automatico

Ampia cavità

Illuminazione a 2 LED

Generazione di vapore esterna al vano di cottura.

Vapore senza pressione.

Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.

Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.

Programmi automatici.

Termosonda con indicazione del tempo di cottura

La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale 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

Metodi di cottura

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. Scongellamento. 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.

Rimozione del vapore per evitare che l'umidità si depositi sui frontali dei mobili.

Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.

Termosonda a 3 punti di rilevazione con spegnimento automatico

e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Rilevamento automatico del punto di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100)

2 luci LED laterali.

Interno di cottura igienico in acciaio inox.

Supporti laterali a 3 livelli.

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

Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico

Programma decalcificazione per generatore di vapore.

Programma di asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile

Demo per programma di pulizia

Note per la progettazione

Cerniere della porta non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno

Il tubo di uscita non deve mai essere posizionato più in alto del bordo inferiore dell'apparecchio.

Inoltre, il tubo di uscita deve trovarsi almeno 100 mm più in basso rispetto all'uscita dell'apparecchio.

Tubo di ingresso acqua estendibile

Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

L'attacco dell'acqua per il tubo di ingresso deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

Il collegamento del tubo di uscita al sifone non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio e deve essere accessibile.

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 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°.

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

Valori di collegamento

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

Assorbimento totale 3.1 kW.

Collegamento solo all'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.

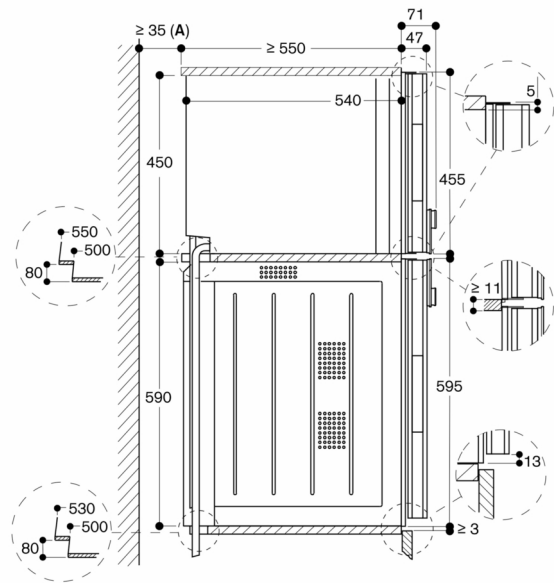
Durata auto-standby/display ON 20 min.

Durata auto-standby/display OFF 20 min.

Durata auto-standby/rete 20 min.

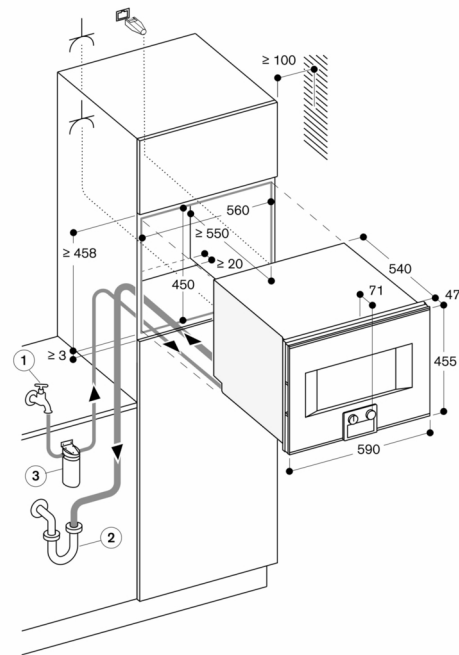
Controllare il manuale per spegnere il modulo
WiFi

Vista laterale BS 474/475 su BO



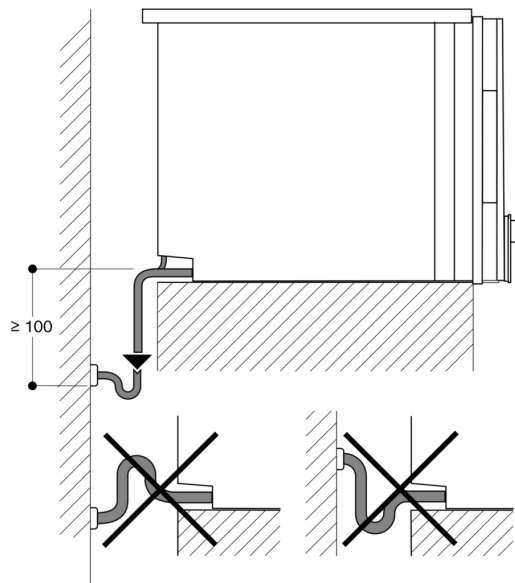
A: necessario soltanto se i tubi acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi degli apparecchi.

Dimensioni in mm



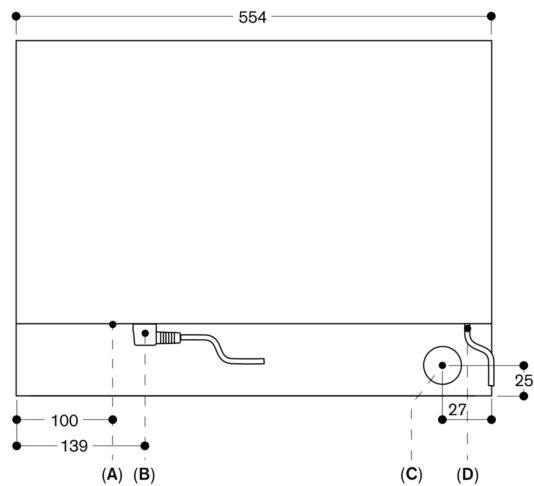
⚡ Presa di corrente

Dimensioni in mm



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