



BSP271101



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

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

BA020370:
ACCESSORIO FORNO

BA020381:
Leccarda antiaderente non forato

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 200
60 x 45 cm, Cerniera porta: a sinistra, colore
Antracite
BSP271101

- Installazione a filo
- Combinazione di aria calda e vapore
- Collegamento idrico diretto con carico e scarico
- Sistema di pulizia completamente automatico
- Installazione a filo.

Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.

Sistema di pulizia completamente automatico
Ampia cavità
Illuminazione 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

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 della porta fino a 110°

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.
Luce LED Laterale
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.

Funzione asciugatura

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile

Demo per programma di pulizia

Precauzioni di montaggio

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.

Il collegamento alla rete idrica 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 21 mm dal fronte della nicchia del mobile

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

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.

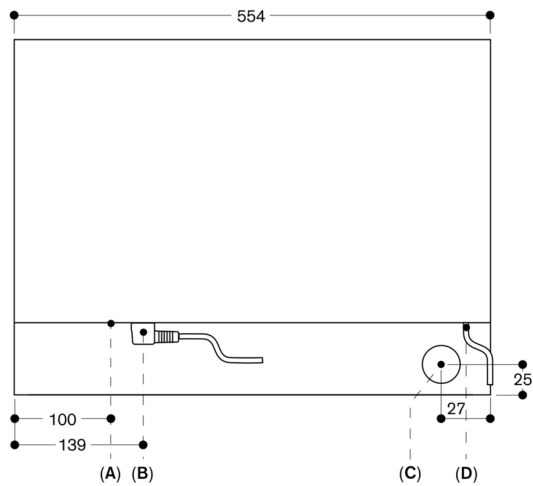
Durata auto-standby/display ON 20 min.

Durata auto-standby/display OFF 20 min.

Durata auto-standby/rete 20 min.

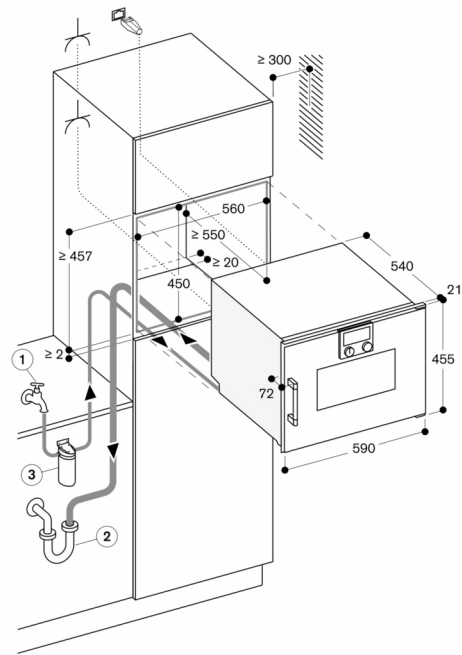
Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi

Vista da dietro



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

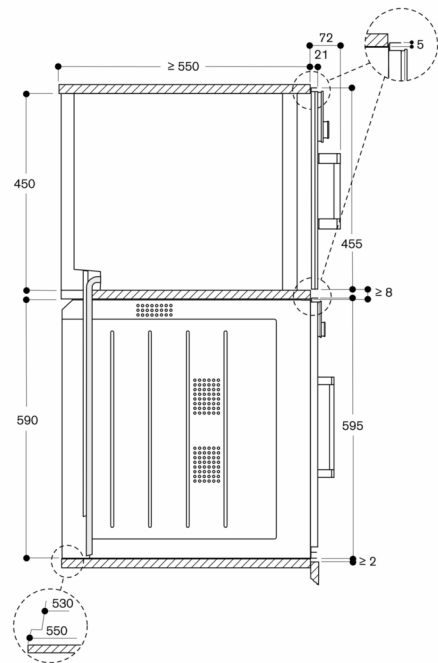
Dimensioni in mm



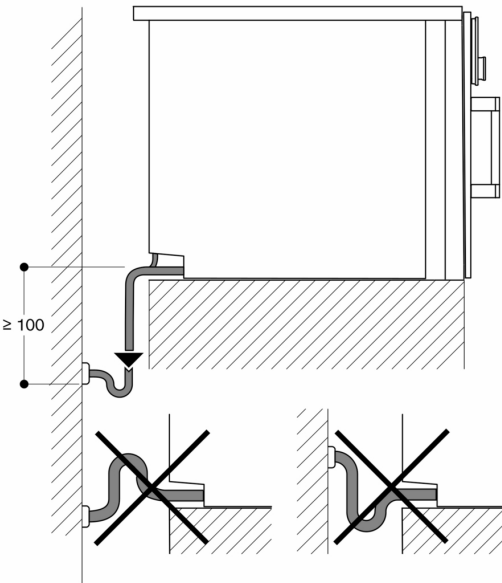
Presse

Dimensioni in mm

Vista laterale di BSP 260/270 su BOP



Dimensioni in mm



Dimensioni in mm