



Beschikbare varianten

BS455111
Roestvrij staal achter volledig glazen deur
Breedte: 60 cm
BS455101
Volledig glazen deur in Gaggenau Antraciet
Breedte: 60 cm

Toebehoren

1 x Rooster.
1 x verwijderbare temperatuursensor.

Optionele accessoires

BA010301
3-voudig telescopisch uittreksysteem tbv de Combi- stoomovens.
BA020381
BA046117
Glazen bakplaat
GN010330
Adapterrooster voor het gebruik van gastronormbakken en GN accessoires.
GN114130
Gastronorm inzetbak roestvrij staal, GN 1/3
GN114230
Gastronorm inzetbak roestvrij staal , GN 2/3
GN124130
Gastronorm inzetbak roestvrij staal, GN 1/3
GN124230
Gastronorm inzetbak roestvrij staal , GN 2/3
GN340230
Gastronorm braadslede van gegoten aluminium

Productvarianten

BS450111
400 Serie combi-stoomoven
Roestvrij staal achter volledig glazen deur
Breedte: 60 cm
Draaideur rechtsdraaiend
Bediening boven
BS451111
400 Serie combi-stoomoven
Roestvrij staal achter volledig glazen deur
Breedte: 60 cm
Draaideur linksdraaiend
Bediening boven
BS454111
400 Serie combi-stoomoven
Roestvrij staal achter volledig glazen deur
Breedte: 60 cm
Draaideur rechtsdraaiend
Bediening onder

BS455111
400 Serie combi-stoomoven
Roestvrij staal achter volledig glazen deur
Breedte: 60 cm
Draaideur linksdraaiend
Bediening onder



Greeploos / automatische deuropening.
Water reservoirs voor vers water en rest water
Automatisch reinigingssysteem: voor een sprankelend schone oven.
Grote ovenruimte
2 x LED verlichting
Externe stoomopwekking
Drukloos stomen.
Heteluchtverwarming van 30 °C tot 230 °C naar wens te combineren met stoom bij een vochtigheidsgraad van 0%, 30%, 60%, 80% of 100%.
Sous-vide koken met nauwkeurige temperatuurregeling.
Grill achter keramisch glas, combineerbaar met hetelucht 230 °C en stoom.
Automatische programma's
3-punts kerntemperatuurmeter met schatting van de bereidingstijd.
TFT touch display.
In de deur geïntegreerde bedieningsmodule.
Elektronische temperatuurregeling van 30 °C tot 230 °C
Inhoud ovenruimte: 50 liter.

Verwarmingssystemen

Hete lucht + 100 % stoom.
Hete lucht + 80 % stoom. Hete lucht + 60 % stoom. Hete lucht + 30 % stoom.
Hete lucht + 0 % stoom. Stomen op lage temperatuur. Sous-vide koken.
Grill stand 1 + stoom. Grill stand 2 + stoom. Grill met hete lucht. Deeg reizen. Ontdooien. Regenereren.

Bediening:

Automatische deuropening.
TFT Touch display met draaiknoppen.
Intuïtief display
Mogelijkheid om individuele recepten op te slaan (incl. kerntemperatuurmeter).
Personalisatie van de automatische programma's
Infotoets met gebruikadvies.
Zwenkdeur 180° graden te openen.

Uitrusting:

Grill (2000 W) achter keramisch glas.
2 uitneembare water reservoirs van 1.7 liter.
Stoom toevoeging.
Signaal waterniveau.
3-Punts kerntemperatuurmeter met automatische uitschakeling en schatting van de bereidingstijd.
Automatische programma's
Weergave actuele temperatuur.
Elektronische stoomregeling bij het bereiken van het kookpunt
2 x LED verlichting aan de zijkant.
Hygiënische roestvrijstalen ovenruimte. 4 inschuifniveau's.
Huisnetwerkintegratie voor digitale services (HomeConnect) óf via een LAN kabel (aanbevolen) óf draadloos via Wifi.
De beschikbaarheid van de Home Connect functie is afhankelijk van de beschikbaarheid in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. Verdere informatie hierover vindt u op www.home-connect.com

Veiligheid:

Kinderbeveiliging.
Veiligheidsuitschakeling.
Buitenwandafkoeling met temperatuurbeveiliging.

Reiniging

Kenmerken
Kleur / -materiaal voorzijde
Uitvoering
Inbouw
Deurtype
Draaideur
Inbouwafmetingen (hxbxd)
450-450 x 560-560 x 550
Afmetingen (HxBxD)
455 x 590 x 540
Afmetingen inclusief verpakking hxbxd
590 x 660 x 700
Materiaal bedieningspaneel
zonder paneel
Materiaal deur
roestvrij staal achter glas
Nettogewicht
47,9
Lengte elektriciteitsnoer
175
EAN-code
4242006277864
Aansluitwaarde
Minimale smeltveiligheid
16
Spanning
220-240
Frequentie
50
Type stekker
Schuko-/Gardy. met aarding
Aantal ovenruimtes - (2010/30/EU)
1
Bruikbaar volume (van ovenruimte) - NIEUW (2010/30/EU)
50
Energy-efficiëntieklasse (2010/30/EG)
A
Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC)
Energy consumption gas oven per cycle conventional (2010/30/EC)
Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC)
0,72
Energy consumption gas oven per cycle forced air convection (2010/30/EC)
Energy-efficiëntie-index (2010/30/EU)
94,7
Meegelerde toebehoren
1 x Rooster, 1 x verwijderbare temperatuursensor

Verbruiks- en aansluitwaarde

Samengesteld per 2023-01-25
Pagina 1

Reinigingsprogramma, volautomatisch.
Ontkalkingsprogramma voor de stoomgenerator.
Droogprogramma.
Afvoerfilter, afneembaar.
Water reservoirs vaatwasmachine bestendig.
Demo reinigingsprogramma.

Installatievoorschriften:

Draairichting deur niet verwisselbaar.
Boven de BS geen elektrische apparaten installeren.
Afstand van meubelcorpus tot voorzijde van het apparaat: 47 mm
Bij het plannen van laden direct naast het apparaat dient u rekening te houden met de oversteek.
Bij het plaatsen van een hoekopstelling, dient een openingshoek van min. 90° in acht te worden genomen.
De elektrische aansluiting dient men buiten de inbouw te plaatsen.
De LAN-poort bevindt zich achteraan linksonder.

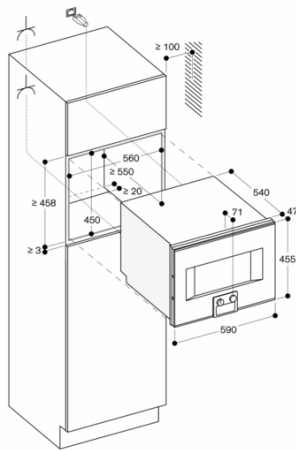
Technische data:

Energieklasse A op een schaal van A+ tot D.
Aansluitwaarde: 3.1 kW.
Aansluitkabel 1.8 m met stekker
Plan een LAN kabel
Energieverbruik standby/display aan 0.8 W.
Energieverbruik standby/display uit 0.5 W.
Energieverbruik standby/netwerk 1.8 W.
Tijd auto-standby/display aan 20 min.
Tijd auto-standby/display uit 20 min.
Tijd auto-standby/ netwerk 20 min
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing wanneer u de WiFi-functie wilt uitschakelen.

GAGGENAU

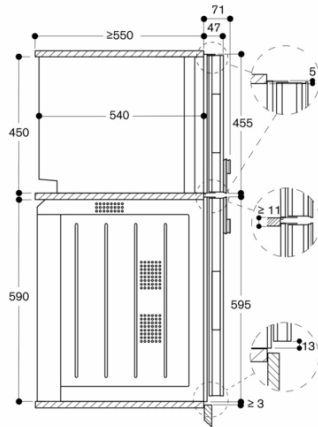
BS455111
400 Serie combi-stoomoven
Roestvrij staal achter volledig glazen
deur
Breedte: 60 cm
Draaideur linksdraaiend
Bediening onder

Samengesteld per 2023-01-25
Pagina 2



A Stopcontact
Afmeting in mm

Zijaanzicht BS 454/455 boven BO



Afmeting in mm