



BS451111



#### Acessórios incluídos

1 x Grelha

#### Acessórios opcionais

BA010301:

Railes telescópicos 3 niv., fornos vapor

BA020361:

Tabuleiro em inox, 5l

BA020370:

Tabuleiro em inox, 5l

BA020381:

Tabuleiro antiaderente, 5l

BA020390:

Tabuleiro antiaderente, 5l

BA046117:

Tabuleiro em vidro, fornos 60cm

CLS10040:

Conjunto de 4 cartuchos de limpeza

GN010330:

Grelha adaptadora para Gastronorm

GN114130:

Tabuleiro Gastronorm em inox GN 1/3, 1,5l

GN114230:

Tabuleiro Gastronorm em inox GN 2/3, 3l

GN124130:

Tabuleiro Gastronorm em inox GN 1/3, 1,5l

GN124230:

Tabuleiro Gastronorm em inox GN 2/3, 3l

GN340230:

Assadeira Gastronorm GN2/3

#### Acessórios opcionais

Forno compacto com função vapor Serie 400  
60 x 45 cm, Dobradiça da porta à esquerda, Inox  
atrás do vidro

BS451111

Porta sem puxador / abertura automática da porta / abertura da porta possível através de assistente de voz

Depósito para água fresca e água residual para uma instalação flexível.

Sistema de limpeza totalmente automático  
Cavidade maior

Iluminação com 2 LED's

Geração externa de vapor para evitar calcário no compartimento de cozedura.

Cozinhar a vapor sem pressão

Ar quente de 30 °C até 230 °C pode ser combinado com os níveis de humidade 0%, 30%, 60%, 80% ou 100%.

Modo sous-vide com regulação precisa da temperatura.

Grelhador com uma superfície completa atrás do vidro cerâmico, combinável com ar quente até 230 °C e vapor.

Programas automáticos

Termo sonda com tempo estimado de confeção

A turbina de ventilação de ar quente roda em ambos os sentidos para uma melhor e homogênea distribuição do calor.

Visor TFT touch

Aparelho com módulo de controle de superfície

Controlo eletrónico de temperatura desde 30 °C até 230 °C

50 litros

#### Modos de aquecimento

Ar quente + 100 % humidade.

Ar quente + 80 % humidade. Ar quente + 60 % humidade. Ar quente + 30 % humidade. Ar quente + 0 % humidade. Cozinhar a baixa temperatura. Sous-vide. Grill de grande superfície nível 1 + humidade. Grill grande superfície nível 2 + humidade. Grill grande superfície + ventilação. Levedar. Descongelar. Regenerar.

#### Manuseamento

Abertura automática da porta.

Comando rotativo com visor TFT touch.

Textos claros.

Possibilidade de guardar receitas individuais (incluindo termo-sonda).

Programas automáticos personalizados.

Tecla de informação com indicadores de utilização.

Abertura lateral da porta, 180°.

#### Funções

Toda a superfície do grelhador 2 kW por trás de vidro cerâmico.

2 depósitos de água removíveis de 1.7L

Função nebulização para adição de humidade direcionada.

Indicador do nível da água.

Termo sonda de temperatura com três pontos com desligar automático e estimativa do tempo de confeção.

Programas automáticos.

Indicação da temperatura real.

Funções do relógio: duração da cozedura, programação de finalização de cozedura, cronómetro, temporizador de longa duração (certificado por Star-K).

Ajuste automático do ponto de ebulição.

2 x LED's na lateral.

Interior do forno em aço inox.

3 níveis.

#### Serviços digitais (Gaggenau Home Connect)

Abertura da porta através de assistente de voz.

Programas automáticos.

Controlo e monitorização remotos.

Receitas.

Integração de rede doméstica para serviços digitais (Home Connect), seja através de ligação de cabo LAN (recomendado) ou sem fio via WiFi.

A utilização da funcionalidade Home Connect depende dos serviços Home Connect, que não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações, consulte: home-connect.com.

#### Segurança

Bloqueio de segurança.

Dispositivo de segurança.

Sistema de arrefecimento do aparelho com proteção de temperatura.

#### Limpeza

Programa de limpeza, totalmente automática.

Programa de descalcificação para o gerador de vapor.

Programa de secagem.

Secagem automática da cavidade no final de cada confeção.

Filtro do coador, removível.

Depósito de água lavável na máquina da loiça

Programa de limpeza demo.

#### Notas de planeamento

Sentido de abertura da porta irreversível.

Não instalar nenhum aparelho eléctrico por cima de um BS.

47 mm de distância entre o corpo do móvel até à superfície frontal da porta.

Considere a saliência ao planear instalar gavetas próximas do eletrodoméstico.

Aquando do planeamento de uma solução de canto, tome atenção à abertura lateral da porta e à distância mínima com a parede.

A tomada eléctrica deve ser planeada no exterior do nicho.

A porta LAN pode ser encontrada na parte traseira, no lado inferior esquerdo

Acessório especiais (para encomendar):

peça 17002490 Pastilhas para descalcificação.

#### Dados de ligação

Classe de eficiência energética A numa escala de eficiência energética de A+++ a D.

Potência total de ligação 3.15 kW.

Cabo de ligação de 1.8 m com ficha.

Planeamento de um cabo LAN.

Consumo de energia em standby/ no visor 0.8 W.

Consumo de energia em standby / ecrã desligado: 0.5 W.

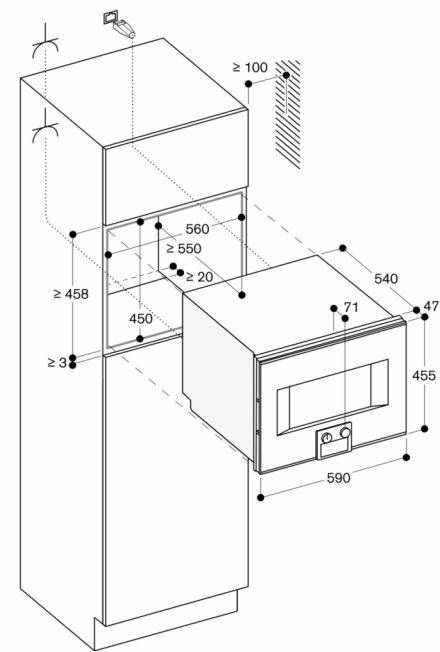
Consumo de energia em standby / rede: 1.8 W.

Tempo de espera automático / no visor 20 min.

Tempo de espera automático / visor desligado  
20 min.

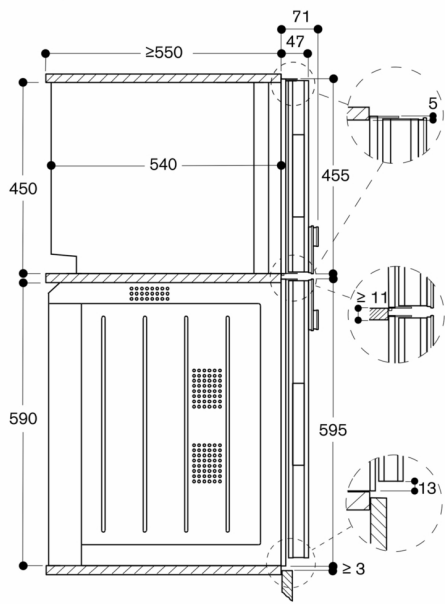
Tempo auto-espera / rede 20 min.

Por favor, consulte o manual do utilizador para  
saber como desligar o módulo Wi-Fi.



Tomada  
Medidas em mm

Vista lateral BS 454/455 sobre BO



Medidas em mm