



BS484112



1 x mangueira de escoamento 3m
1 x Grelha
1 x Mangueira de admissão de água 3m

BA010301:

Raíles 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

GF111100:

Sistema de descalcificação

GF121110:

Cartucho de filtro de descalcificação

GZ010011:

Prolongamento da mangueira

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

BS484112

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

Conexão fixa de entrada e saída de água para um manuseamento conveniente.

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.

Símbolo de informação com indicações de uso.

Abertura lateral da porta, 180°.

Características

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

Remoção de vapor para evitar humidade nas frentes dos móveis.

Função nebulização para adição de humidade direcionada.

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.

Indicação de saturação do filtro descalcificador (com o acessório GF 111 100).

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 função Home Connect depende da disponibilidade do serviço de cada país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países – para mais informação consulte: www.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.

Programa de limpeza demo.

Plano de instalação

Sentido de abertura da porta irreversível.

Não instalar nenhum aparelho eléctrico por cima de um BS.

A mangueira de saída de água não deve ser colocada acima do nível do canto inferior e deve ficar, no mínimo, 100 mm abaixo da saída do aparelho (consultar desenho de instalação "saída de água").

Mangueira de entrada pode ser prolongada uma vez.

O comprimento máximo da mangueira de saída é de 5 m.

A ligação da água para a mangueira de admissão tem que estar sempre acessível e deve evitar-se a sua colocação directamente atrás do aparelho.

A ligação da mangueira de saída a um sifão não deve ser colocada directamente atrás do aparelho e deve ficar acessível.

O descalcificador GF 111 100 (3) pode instalar-se se o grau de dureza da água exceder os 7° dH.

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

Considere a saliência ao planejar 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.

Acessórios 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.

Apenas ligação de água fria.

Mangueira de entrada de 3.0 m com tubo de ligação com rosca ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm), extensível.

Tubo de saída de água (Ø 25 mm) 3.0 m (tubo HT).

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/ visor desligado 0.5 W.

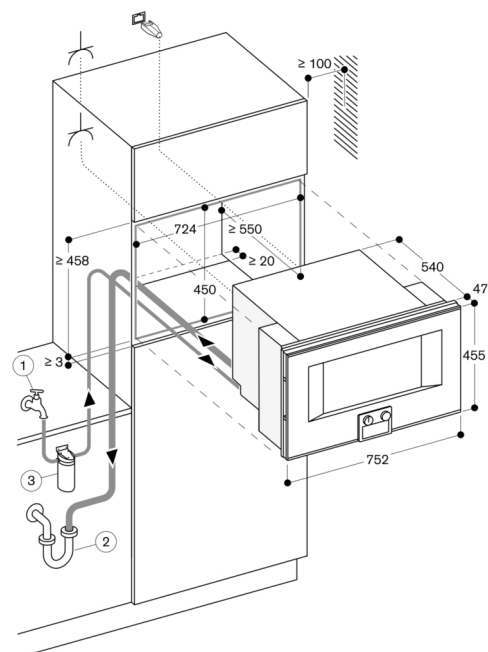
Consumo de energia em standby/ rede 1.8 W.

Tempo de espera automático / no visor 20 min.

Tempo de espera automático / visor desligado 20 min.

Tempo auto-espera / rede 20 min.

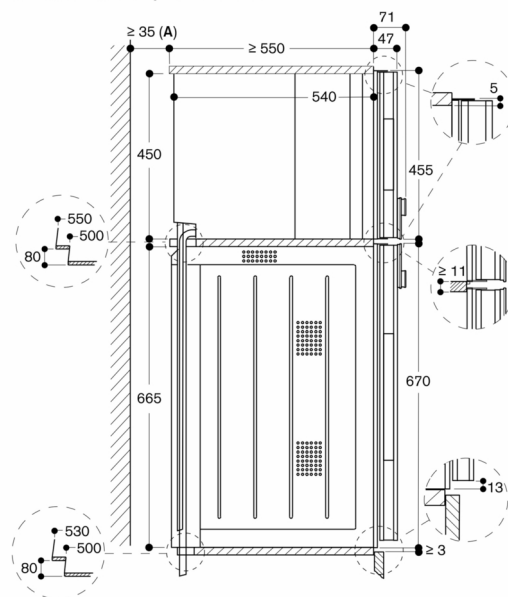
Consulte o manual como proceder para desligar o módulo Wifi.



 Tomada

Medidas em mm

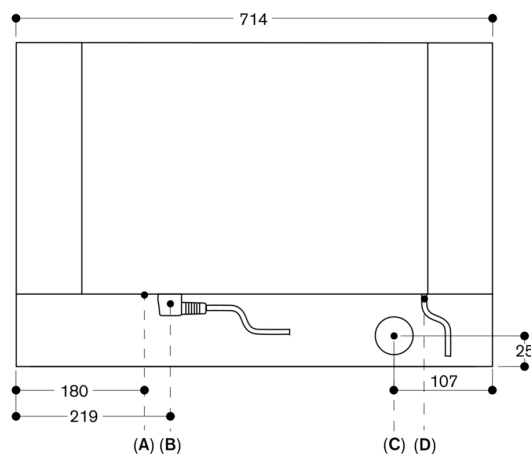
Vista lateral BS 484/485 sobre BO



A: Apenas necessário se não for possível conduzir os tubos flexíveis de água do BS para os nichos de canto dos aparelhos.

Medidas em mm

Vista de trás



A: Ligação LAN
B: Caixa de ligação eléctrica
C: Escoamento de água
D: Entrada de água fria

Medidas em mm