

BS471102



Accessoires intégrés

1 x flexible d'eau sale 3m
1 x Plat inox-GN2/3-perforé-profond.40 mm
1 x Plat inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm
1 x grille
1 x Sonde de température amovible
1 x flexible d'eau arrivée 3m

Accessoires en option

BA010301:
RAIL TELESCOPIQUE 3 NIVEAUX FOURS VAPEUR

BA020361:
RECIPIENT CUISSON INOX NON PERFORE

BA020370:
RECIPIENT DE CUISSON INOX PERFORE 5L

CLS10040:
CARTOUCHE DE NETTOYAGE X4 PCS BS47*/48*

GN010330:
ADAPTATEUR PLATS GASTRO NORM GN

GN114130:
RECIPIENT GN 1/3 INOX NON PERFORE

GN114230:
RECIPIENT GN 2/3 INOX NON PERFORE

GN124230:
RECIPIENT GN 2/3 PERFORE INOX

GZ010011:
RALLONGE POUR AQUA-STOP 2 M

Four combi-vapeur Série 400
60 x 45 cm, Charnières de la porte: À gauche, Anthracite Gaggenau
BS471102

– Porte sans poignée / ouverture automatique
– Méthodes de cuisson
– Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eauPorte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal

Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Enceinte de cuisson grande largeur
2 sources d'éclairage LED
Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
Cuisson vapeur sans pression
Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix.
Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température au degré près.
Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
Programmes automatiques
Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Ecran TFT sensitif
Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Elimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
Eclairage latéral 2 x LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et commande à distance.
Recettes.
Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi.
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil avec protection thermique.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

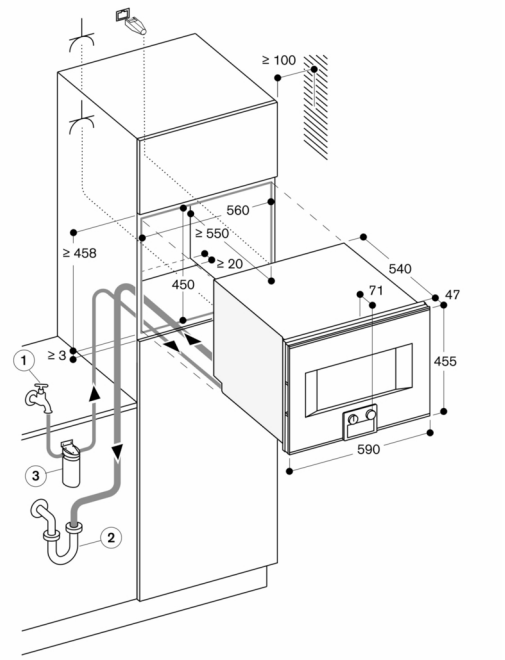
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Le système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) peut être installé à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12°fH.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées):
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Valeurs de raccordement

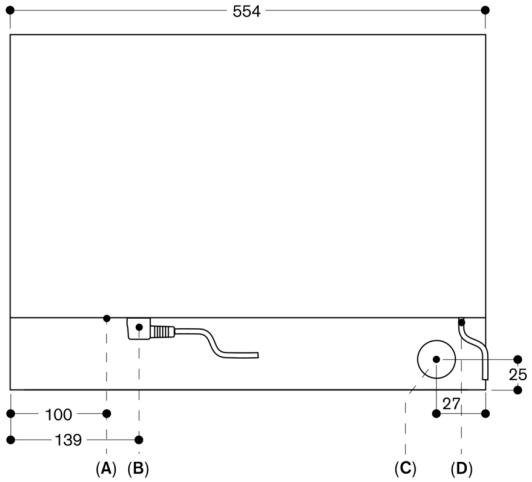
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.1 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec raccord ISO228-G 3/4'' (Ø 26.4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3.0 m (tuyau HT).
Câble de raccordement 1.8 m avec prise.
Prévoir un câble LAN.
Consommation Standby/Display allumé 0.8 W.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.8 W.
Durée auto-Standby/Display allumé 20 min.
Durée auto-Stanby/Display éteint 20 min.
Durée auto-Standby/Internet 20 min.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.



⏄ Prise

Mesures en mm

Vue de derrière



A : connexion LAN
B : boîtier de connexion électrique
C : évacuation d'eau
D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm