



Autres couleurs disponibles

BO471102
Porte plein verre Sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm

BO471112
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm

Accessoires intégrés

2 x tôle de cuisson émaillée.
prête à pyrol..
1 x tournebroche.
1 x poêle en verre.
1 x grille rôtissoire.
1 x poêle à griller avec grille.
1 x Sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA016105
Rail télescopique

BA026105
Lêchefrite émaillée

BA026115
Tôle à pâtisserie émaillée

BA036105
Grille

BA046117
Lêchefrite en verre

BA056115
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA056133
Pierre à pain et à pizzas

BS020002
Pelle à pizza, set de 2.

GN340230
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium

Product Variants

BO470102
Four Série 400
Porte plein verre Sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm
Charnière droite
Module de commande haut

BO471102
Four Série 400
Porte plein verre Sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm
Charnière gauche
Module de commande haut



Porte sans poignée / ouverture automatique
Auto-nettoyage pyrolyse
17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Programmes automatiques
Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
Ecran TFT sensitif
Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
Volume utile 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

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

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.
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

Caractéristiques

Couleur de la façade
Gris anthracite

Type de construction
Encastrable

Système de nettoyage intégré
Pyrolyse

Niche d'encastrement
590-590 x 560-560 x 550

Dimensions appareil H x L x P
595 x 590 x 547

Dimensions du produit emballé
760 x 710 x 650

Matériau du bandeau

Matériau de la porte
Verre

Poids net
60,347

Volume utile du four
76

Mode de cuisson
Chaleur de sole, Chaleur de voûte, Chaleur tournante, Chaleur tournante éco, Convection naturelle, Décongélation, Fonction cuisson sur pierre, Fonction Rôtisserie, Gril chaleur tournante, Gril grande surface, Gril petite surface, Maintenir au chaud, Position de fermentation

Matériau de la cavité

Contrôle de température
Electronique

Nombre de lampe(s)
3

Certificats de conformité
CE, Eurasian, Normes australiennes, Ukraine, VDE

Longueur du cordon électrique

Code EAN
4242006288426

Nombre de cavités - (2010/30/CE)
1

Classe énergétique (2010/30/CE)
A

Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC)
1,25

Energy consumption gas oven per cycle conventional (2010/30/EC)
0,83

Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC)
0,83

Energy consumption gas oven per cycle forced air convection (2010/30/EC)
0,83

Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE)
95,4

Puissance de raccordement
3700

Intensité
16

Tension
220-240

Fréquence
50

Type de prise
sans fiche

Types de consommation et de connexion

2021-10-14
Page 1

Isolation thermique de la porte, 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

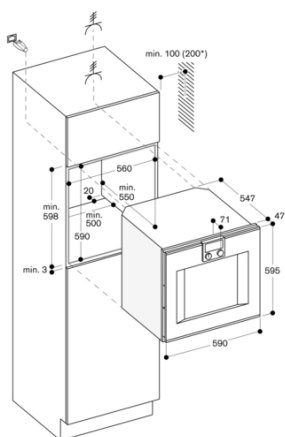
Charnières non réversibles.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à droite.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.
Consommation Standby/Display allumé 0.7 W.
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W.
Consommation Standby/Internet 1.4 W.
Durée auto-Standby/Display allumé 20 min.
Durée auto-Standby/Display éteint 20 min.
Durée auto-Standby/Internet 20 min.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

BO471102
Four Série 400
Porte plein verre Sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm
Charnière gauche
Module de commande haut

2021-10-14
Page 2



* 200 mm en association avec BA 016