



Autres couleurs disponibles

BS451111

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS451101

Porte plein verre Sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Accessoires intégrés

1 x grille.

1 x Sonde de température amovible.

1 x plat inox.

perforé.

prof. 40 mm.

1 x plat inox.

non perforé.

Accessoires en option

BA046117

Lèchefrite en verre

CLS10040

Cartouches de nettoyage, set de 4

GN114130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3

GN114230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3

GN124130

Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3

GN124230

Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

d'aluminium

Product Variants

BS450111

Four combi-vapeur Série 400

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnière droite

Module de commande haut

BS454111

Four combi-vapeur Série 400

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnière droite

Module de commande bas

BS455111

Four combi-vapeur Série 400

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnière gauche

Module de commande bas

BS451111

Four combi-vapeur Série 400

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnière gauche

Module de commande haut

A

Porte sans poignée / ouverture automatique
Réservoir pour eau fraîche et eau usée
Système de nettoyage tout automatique
Enceinte de cuisson grande largeur
2 sources d'éclairage LED
Génération externe de la vapeur
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 sensible
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 sensible.
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.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1.7 litres.
Vaporisation d'humidité.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Eclairage latéral 2 x LED.
Enceinte de cuisson en inox.
3 niveaux d'insertion.

Caractéristiques

Couleur de la façade

Type de construction

Encastrable

Ouverture de la porte

Porte latérale

Niche d'encastrement

450-450 x 560-560 x 550

Dimensions appareil H x L x P

Dimensions du produit emballé

585 x 660 x 695

Matériau du bandeau

Matériau de la porte

Acier inox. derrière le verre

Poids net

46,701

Certificats de conformité

CE, China, China ROHS 20, Eurasian, G-Mark, Normes australiennes, Ukraine, VDE

Longueur du cordon électrique

175

Code EAN

4242006277840

Puissance maximum de raccordement

Intensité

16

Tension

220-240

Fréquence

50

Type de prise

Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

Certificats de conformité

CE, China, China ROHS 20, Eurasian, G-Mark, Normes australiennes, Ukraine, VDE

Nombre de cavités - (2010/30/CE)

1

Volume utile (de la cavité) - NOUVEAU

(2010/30/CE)

50

Classe énergétique (2010/30/CE)

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)

Indice de classe énergétique -

NOUVEAU (2010/30/CE)

94,7

Types de consommation et de

connexion

2021-10-27

Page 1

Intégration dans réseau domestique pour services numériques (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 tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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.

Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.

Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur. 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.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

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.

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.

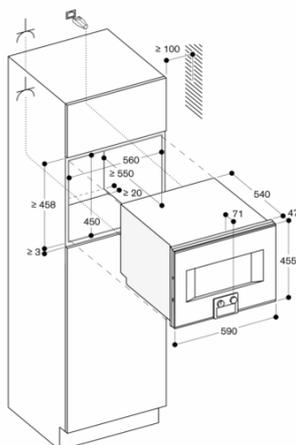
Durée auto-Standby/Display éteint 20 min.

Durée auto-Standby/Internet 20 min.

Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.

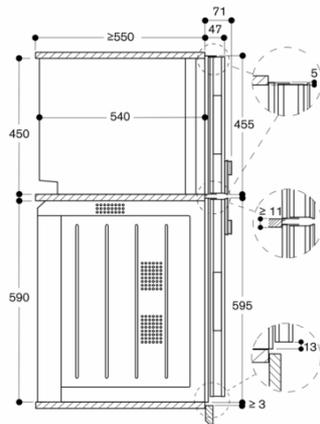
GAGGENAU

BS451111
Four combi-vapeur Série 400
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm
Charnière gauche
Module de commande haut
2021-10-27
Page 2



Prise
Mesures en mm

Vue latérale du BS 454/455 au-dessus du BO



Mesures en mm