



BS455111
Four combi-vapeur Série 400
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm
Charnière gauche
Module de commande bas



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.
 Thermostat : 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
 46,501
Certificats de conformité
 CE, China, China ROHS 20, Eurasian, G-Mark, Normes australiennes, Ukraine, VDE
Longueur du cordon électrique
 175
Code EAN
 4242006277864
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 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 tangential 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.

Autres couleurs disponibles

BS455111
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm
BS455101
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.

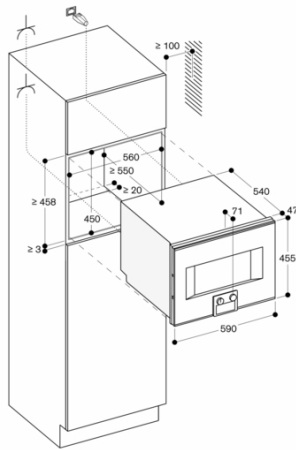
Accessoires en option

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

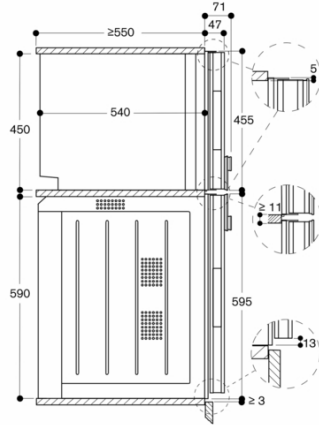
BS450111
Four combi-vapeur Série 400
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm
Charnière droite
Module de commande haut
BS451111
Four combi-vapeur Série 400
Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm
Charnière gauche
Module de commande haut
BS454111
Four combi-vapeur Série 400
Porte plein verre sur inox
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
2021-10-27
Page 2



Prise
Mesures en mm

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



Mesures en mm