



BS484612

1 x flexible d'eau sale 3m  
1 x grille  
1 x Sonde de température amovible  
1 x flexible d'eau arrivée 3m perforé  
1 x plat inox non perforé prof. 40 mm

BA010301:  
RAIL TELESCOPIQUE 3 NIVEAUX FOURS VAPEUR

BA020361:  
RECIPIENT CUISSON INOX NON PERFORE

BA020370:  
RECIPIENT DE CUISSON INOX PERFORE 5L

BA020381:  
RECIPIENT ANTI-ADHERENT NON PERFORE

BA020390:  
RECIPIENT ANTI ADHERENT PERFORE 5L

BA046117:  
LÊCHEFRITE EN VERRE

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

GN124130:  
RECIPIENT GN 1/3 INOX PERFORE

GN124230:  
RECIPIENT GN 2/3 PERFORE INOX

GN340230:  
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

GZ010011:  
RALLONGE POUR AQUA-STOP 2 M

Four combi-vapeur Série 400  
30", Charnière de la porte: À droite, Acier inoxydable derrière une vitre  
BS484612

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Méthodes de cuisson
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage tout automatique
- Ouverture de porte sans poignée/porte automatique

Raccordement fixe d'entrée et de sortie d'eau  
Système de nettoyage, entièrement automatique  
Grande cavité

2 sources de lumière LED  
Production externe de vapeur  
Cuisson vapeur sans pression.

La convection 85 °F à 450 °F peut être combinée avec le niveau d'humidité choisi de 0 %, 30 %, 60 %, 80 % ou 100 %

Cuisson sous vide avec régulation précise de la température

Grille de surface complète derrière la céramique de verre, combinable avec de l'air circulant jusqu'à 230 °C et de la vapeur

Programmes automatiques

Sonde de température centrale avec estimation du temps de cuisson

Écran tactile TFT

Appareil sans panneau avec module de commande sur la surface

Contrôle électronique de la température à partir de 30°C bis 230°C

Volume net 42 litres

#### Modes de cuisson

Air chaud + 100 % d'humidité.

Air chaud + 80 % d'humidité. Air chaud + 60 % d'humidité. Air chaud + 30 % d'humidité. Air chaud + 0 % d'humidité. Cuisson à basse température. Cuisson sous vide. Grille pleine surface niveau 1 + humidité. Grille pleine surface niveau 2 + humidité. Grille pleine surface + air circulant. Isolation de la pâte. Décongélation. Régénérant.

#### Bandeau de commande

Ouverture de porte automatique.

Commandes par boutons rotatifs et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Option pour enregistrer les recettes individuelles (incl. la sonde de température à cœur).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°

#### Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière vitrocéramique

Élimination de la vapeur.

Embrouillant

Sonde de température à trois points avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Programmes automatiques.

Thermotest : Affichage de la température réelle  
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Afficheur de capacité pour cartouche filtrante (si connecté au système de détartrage GF 111 100).

Intérieur de cuisson hygiénique en acier inoxydable.

3 niveaux de plateau.

Intégration réseau à domicile pour les services numériques (Home Connect) soit par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi.

L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas offerts dans tous les pays. Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter le site suivant : home-connect.com.

#### Sécurité

Serrure à enfant.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil

#### Nettoyage

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage du générateur de vapeur.

Programme de séchage.

Filtre filtrant, amovible.

Programme de nettoyage de démonstration.

#### Conseils d'installation

Charnières non réversibles

Aucun autre appareil électrique ne doit être installé au-dessus de la BS.

Le boyau d'évacuation ne peut, à aucun endroit, être placé plus haut que le rebord inférieur de l'appareil. Le boyau d'évacuation doit être installé au moins 100 mm sous la sortie d'eau de l'appareil (voir le dessin « raccord du drain »).

Le tuyau d'entrée peut être rallongé une fois.

Le boyau d'évacuation ne doit pas dépasser 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.

La façade de l'appareil s'étend à 47 mm de la cavité du meuble.

Tenez compte du porte-à-faux lorsque vous prévoyez ouvrir des tiroirs à côté de l'appareil.

En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

#### Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 2.1 KW.

Raccordement uniquement à l'eau froide.

Ampérage total : 16 A

208 - 240 V / 60 Hz

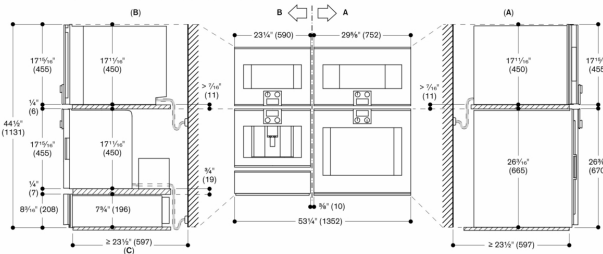
Câble de connexion 59 1/16 sans prise (câblé requis).

Prévoyez un câble Ethernet / LAN ou connectez-vous via WiFi.

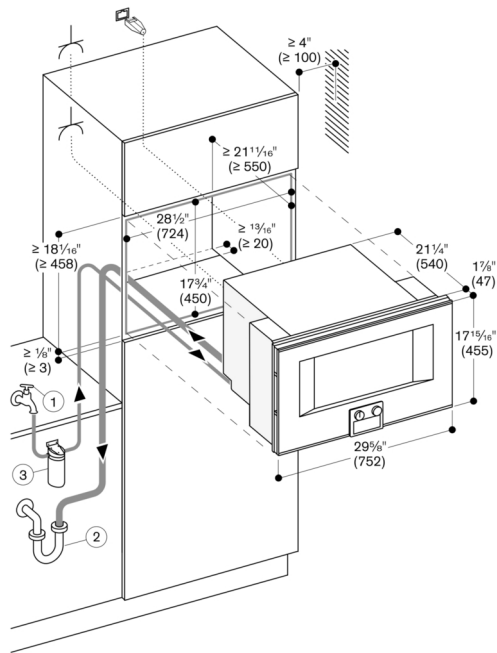
Temps de veille automatique/réseau 20 min.

Veuillez consulter le manuel d'utilisation pour savoir comment éteindre le module WiFi.

Combinaison de 4 avec des produits de 24 po et 30 po de large



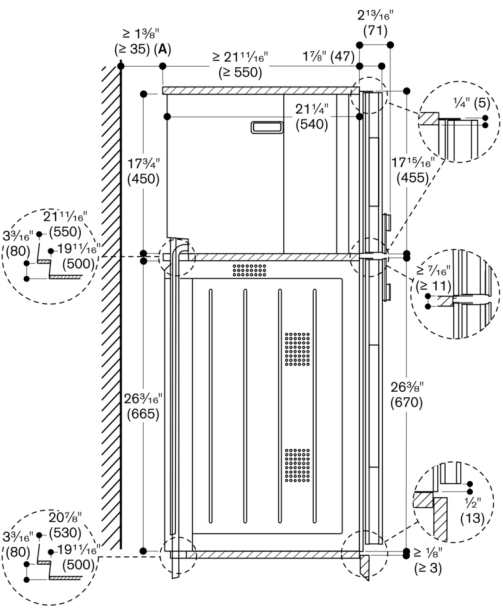
Pour des informations détaillées concernant les exigences en matière de plomberie (CM470 et fours combi-vapeur), veuillez vous reporter aux conseils d'installation individuels.  
C: Profondeur incluant le transformateur CM.  
Mesures en pouces (mm)



Socket

measurements in inches (mm)

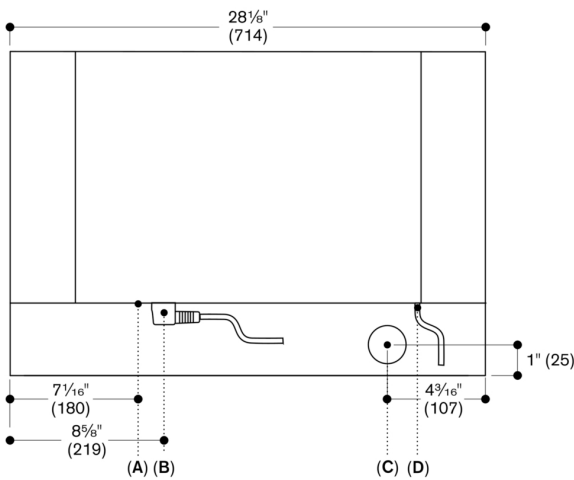
Side view of BS 484/485 above BO



A: Only required if the water hoses for the BS steam oven cannot be accommodated in the corner recesses of the appliances.

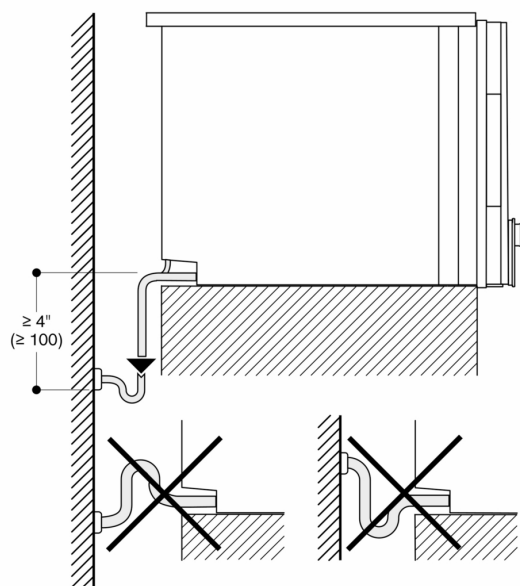
measurements in inches (mm)

Vue de derrière



A : Connexion LAN  
B : Boîtier de connexion électrique  
C : Évacuation d'eau  
D : Arrivée d'eau froide

Mesures en pouces (mm)



Mesures en pouces (mm)