



BS475112

A

#### Integriertes Zubehör

1 x Abwasserschlauch 3m  
1 x Rost  
1 x steckbarer Kerntemperaturfühler  
1 x Wasserzulaufschlauch 3m gelocht  
1 x EDE Behälter ungelocht  
40 mm tief  
4 x Reinigungskartusche

#### Sonderzubehör

BA010301:

Teleskop-Vollauszüge für Dampfbackofen

BA020361:

Behälter ES ungelocht

BA020370:

Behälter ES gelocht

BA020381:

Behälter antihaft ungelocht

BA020390:

Behälter antihaft gelocht

BA046117:

Glaswanne, für Backofen 60cm

CLS10040:

Reinigungskartusche, 4 St.

GN010330:

ADAPTEUR PLATS GASTRO NORM GN

GN114130:

GN-Behälter ES ungelocht, GN 1/3, 40mm

GN114230:

GN-Behälter ES ungelocht, GN 2/3, 40mm

GN124130:

GN-Behälter ES gelocht, GN 1/3, 40mm

GN124230:

GN-Behälter ES gelocht, GN 2/3, 40mm

GN340230:

Gastronorm-Bräter GN 2/3

#### Installationszubehör

GF111100:

Wasser Entkalkungssystem

GF121110:

Ersatzpatrone für Entkalkungsanlage

GZ010011:

Schlauchverlängerung Zu- und Ablauf

#### Dampfbackofen Serie 400

60 x 45 cm, Türanschlag: Links,  
Edelstahlhinterlegte Vollglastür  
BS475112

- Grifflose Tür / automatische Türöffnung
- Heizmethoden
- Direkte Wassereinspeisung
- Vollautomatische Reinigungsfunktion
- Grifflose Tür / automatische Türöffnung / Türöffnung per Sprachassistent möglich

Festanschluss für Wasser- und -ablauf

Reinigungssystem, vollautomatisch

Breiter Garraum

2 LED Lichtquellen

Externe Dampferzeugung

Druckloses Dämpfen

Heißluft von 30 °C bis 230 °C mit

Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar

Sous-vide-Garen mit gradgenauer

Temperatureinstellung

Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis

230 °C und Dampf kombinierbar

Automatik-Programme

Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung

Beidseitig drehendes Heißluftgebläse für

ideale Hitzeverteilung

TFT-Touch-Display

Blendenloses Gerät mit aufgesetztem

Bedienmodul

Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C

Nutzvolumen 50 Liter

#### Heizmethoden

Heißluft + 100 % Feuchte.

Heißluft + 80 % Feuchte. Heißluft + 60 %

Feuchte. Heißluft + 30 % Feuchte. Heißluft + 0

% Feuchte. Niedertemperatur-Garen.

Sous-Vide-Garen. Flächengrill Stufe 1 +

Feuchte. Flächengrill Stufe 2 + Feuchte.

Flächengrill + Umluft. Gären. Auftauen.

Regenerieren.

#### Bedienung

Automatische Türöffnung.

Bedienung durch Drehknebel und

TFT-Touch-Display.

Klartextanzeige.

Speichermöglichkeit individueller Rezepte (inkl. Kerntemperaturfühler).

Personalisierung von Automatik-Programmen.

Info-Taste mit Bedienungshinweisen.

Seitlich öffnende Tür mit 180° Öffnungswinkel.

#### Ausstattung

Flächengrill 2 kW hinter Glaskeramik.

Dampfablöschung.

Beschwaden.

Drei-Punkt-Kerntemperaturfühler mit

Abschalt-Automatik und Garzeitschätzung.

Automatik-Programme.

Ist-Temperaturanzeige.

Timer-Funktionen: Garzeitdauer, Garzeitende,

Kurzzeitwecker, Stoppuhr, Langzeit-Timer

(Star-K zertifiziert).

Automatischer Siedepunktgleich.

Kapazitätsanzeige der Filterpatrone (bei Anschluss an Entkalkungs-System GF 111 100).

2 x LED Beleuchtung seitlich.

Hygienischer Edelstahl-Garraum.

3 Einschub-Ebenen.

#### Ausgewählte digitale Dienste (Home Connect)

Türöffnung per Sprachassistenten.

Automatik-Programme.

Fernsteuerung und -überwachung.

Rezepte.

Heimnetzwerkintegration für digitale Dienste

(Home Connect) kabelgebunden über LAN

(empfohlen) oder kabellos über WiFi.

Die Nutzung der Home Connect Funktion ist

abhängig von den Home Connect Diensten,

welche nicht in jedem Land verfügbar sind.

Weitere Informationen hierzu finden Sie unter

home-connect.com.

#### Sicherheit

Kindersicherung.

Sicherheitsabschaltung.

Gehäusekühlung mit Temperaturschutz.

#### Reinigung

Reinigungsprogramm, vollautomatisch.

Entkalkungsprogramm für den Dampfgenerator.

Trocknungsprogramm.

Automatische Trocknung des Garraums am

Ende des Garprozesses.

Ablaufsieb, abnehmbar.

Demo Reinigungsprogramm.

#### Planungshinweise

Türanschlag nicht wechselbar.

Oberhalb von BS dürfen keine weiteren

Elektrogeräte eingebaut werden.

Ablaufschlauch an keiner Stelle höher als

Geräteunterkante positionieren und mind. 100

mm tiefer als Geräteablauf (s. Abbildung

Abwasseranschluss).

Zulaufschlauch, einmalig verlängerbar.

Max. Länge Ablaufschlauch 5 m.

Wasseranschluss (1) für Zulaufschlauch immer

zugänglich halten; nicht direkt hinter dem Gerät positionieren.

Anschluss des Ablaufschlauchs an den Siphon

(2) nicht direkt hinter dem Gerät positionieren

und zugänglich halten.

Entkalkungssystem GF 111 100 (3) beim

Anschließen des Geräts vorsehen, sofern die

Wasserhärte 7° dH überschreitet.

Abstand Möbelkorpus bis Türfrontfläche 47 mm.

Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen

Schubladen beachten.

Bei Planung einer Ecklösung seitlich öffnende

Tür und den erforderlichen Mindestabstand zur

Wand berücksichtigen.

Anschlussdose außerhalb der Einbaunische

planen.

Sonderzubehör (als Ersatzteil bestellen):

ET-Nr. 17002490 Entkalkungstabletten.

#### Anschlussdaten

Energieeffizienzklasse A auf einer Skala der

Effizienzklassen von A+++ bis D.

Gesamtanschlusswert 3.1 kW.

Nur Kaltwasseranschluss.

Zulaufschlauch 3.0 m mit Anschluss ISO228-G

3/4" (Ø 26,4 mm), verlängerbar.

Ablaufschlauch (Ø 25 mm) 3.0 m (HT-Schlauch).

Anschlusskabel 1.8 m mit Stecker ist im

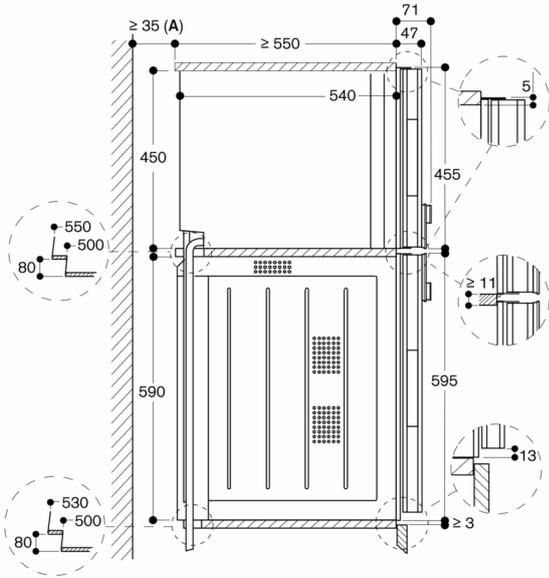
Lieferumfang enthalten.

LAN-Kabel nicht im Lieferumfang enthalten.

Leistung Standby/Display an 0.8 W.

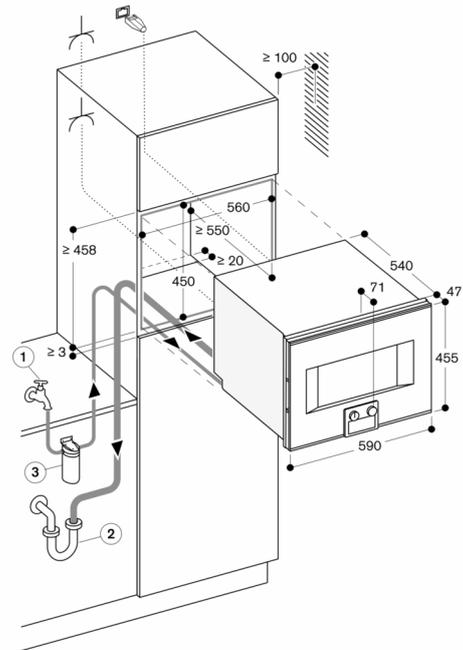
Leistung Standby/Display aus 0.5 W.  
Leistung Standby/Netzwerk 1.8 W.  
Zeit auto-Standby/Display an 20 min.  
Zeit auto-Standby/Display aus 20 min.  
Zeit auto-Standby/Netzwerk 20 min.  
Bitte beachten Sie die Hinweise in der  
Gebrauchsanweisung, wenn Sie die  
WiFi-Funktion ausschalten möchten.

Seitenansicht BS 474/475 über BO



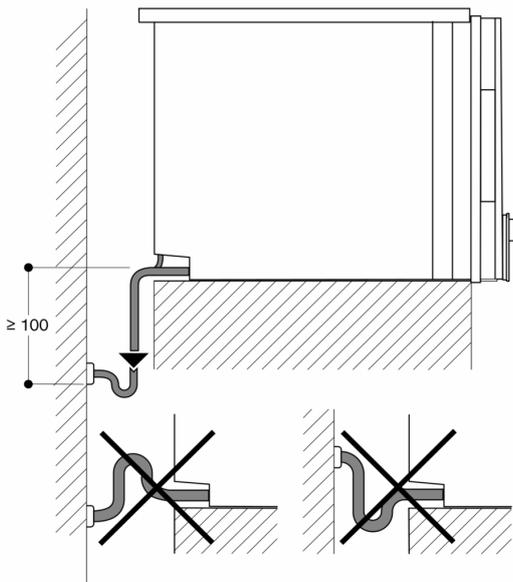
A: Nur erforderlich, wenn die Wasserschläuche des BS nicht in den Eckaussparungen der Geräte geführt werden können.

Maße in mm



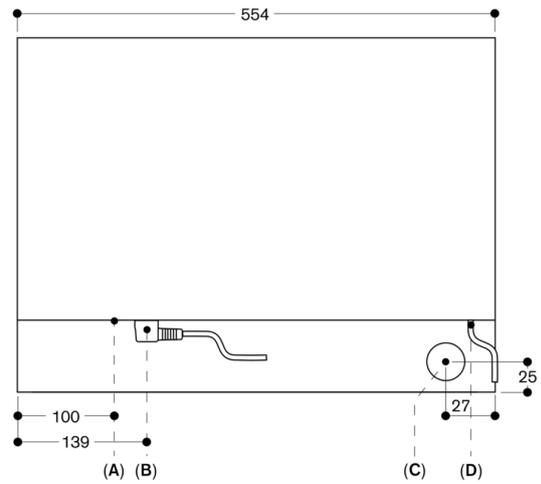
Steckdose

Maße in mm



Maße in mm

Ansicht von hinten



- A: LAN-Anschluss
- B: Elektro-Anschlusskasten
- C: Wasserablauf
- D: Kaltwasserzulauf

Maße in mm