



Farbvarianten

BS450111
Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
Breite 60 cm
BS450101
Vollglastür in Gaggenau Anthrazit
Breite 60 cm

Integriertes Zubehör

1 x Rost.
1 x steckbarer Kerntemperaturfühler.
1 x EDE Behälter.
gelocht.
40 mm tief.
1 x EDE Behälter.
ungelocht.

Sonderzubehör

BA010301
Dreifach-Teleskop-Vollauszug
BA020361
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht,
46 mm tief, 5,4 l.
BA020370
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, 40
mm tief, 5 l.
BA020381
Garbehälter, antihaf-beschichtet,
ungelocht, 46 mm tief, 5,4 l.
BA020390
Behälter, antihafbeschichtet, gelocht,
40 mm tief, 5 l.
BA046117
Glaswanne
CLS10040
Reinigungskartuschen, 4er Set
GN010330
Adapter für Gastronom-Behälter und
Bräter.
GN114130
Gastronom-Behälter aus Edelstahl, GN
1/3
GN114230
Gastronom-Behälter aus Edelstahl, GN
2/3
GN124130
Gastronom-Behälter aus Edelstahl, GN
1/3
GN124230
Gastronom-Behälter aus Edelstahl, GN
2/3
GN340230
Gastronom-Bräter aus Aluminiumguss

Gerätevarianten

BS451111
Dampfbackofen Serie 400
Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
Breite 60 cm
Linksanschlag
Bedienung oben
BS454111

BS450111
Dampfbackofen Serie 400
Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
Breite 60 cm
Rechtsanschlag
Bedienung oben



Grifflose Tür / automatische
Türöffnung / Türöffnung per
Sprachassistent möglich
Wassertank für Frisch- und
Brauchwasser
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 Bedienhinweisen.
Seitlich öffnende Tür mit 180°
Öffnungswinkel.

Ausstattung

Flächengrill 2 kW hinter Glaskeramik.
2 herausnehmbare 1.7-Liter-
Wassertanks.
Beschwaden.
Wasserstandswarning.
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.
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.

Ausstattungsmerkmale
Frontfarbe
Bauform
Eingebaut
Türöffnung
Drehtür
Min. Nischenmaße für Installation (H x B x T)
450-450 x 560-560 x 550
Abmessungen des Gerätes
455 x 590 x 540
Abmessungen des verpackten Gerätes
590 x 660 x 700
Material der Blende
ohne Blende
Material der Tür
Edelstahl hinter Glas
Nettogewicht
47,9
Länge Anschlusskabel
175
EAN-Nummer
4242006277833
Elektroanschlusswert
Absicherung
16
Spannung
220-240
Frequenz
50
Steckerart
Schuko-/Gardy.m.Erdung
Anzahl der Innenräume (2010/30/EC)
1
Nutzhalt (des Innenraums) (2010/30/EC)
50
Energieeffizienzklasse (2010/30/EC)
A
Energieverbrauch pro Ober-/Unterhitze Zyklus (2010/30/EC)
Energieverbrauch Gasofen pro Ober-/Unterhitze Zyklus(2010/30/EC)
Energieverbrauch pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC)
0,72
Energieverbrauch Gasofen pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC)
Energieeffizienzindex (2010/30/EC)
94,7
Mitgeliefertes Zubehör
1 x Rost, 1 x steckbarer Kerntemperaturfühler, 1 x EDE Behälter, gelocht, 40 mm tief, 1 x EDE Behälter, ungelocht, 40 mm tief, 4 x Reinigungskartusche

Verbrauchs und Anschlusswerte
erstellt am 2023-01-24
Seite 1

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.

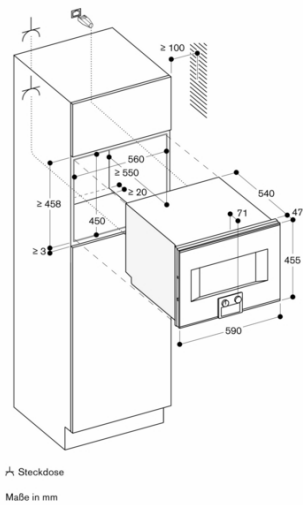
Reinigung
Reinigungsprogramm, vollautomatisch.
Entkalkungsprogramm für den
Dampfgenerator.
Trocknungsprogramm.
Automatische Trocknung des Garraums
am Ende des Garprozesses.
Ablaufsieb, abnehmbar.
Wassertank, spülmaschinenfest.
Demo Reinigungsprogramm.

Planungshinweise
Türanschlag nicht wechselbar.
Oberhalb von BS dürfen keine weiteren
Elektrogeräte eingebaut werden.
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.
LAN-Anschluss befindet sich bei
Rückansicht unten links.
Sonderzubehör (als Ersatzteil
bestellen):
ET-Nr. 17002490 Entkalkungstabletten.

Anschlussdaten
Energieeffizienzklasse A auf einer
Skala der Effizienzklassen von A+++
bis D.
Gesamtanschlusswert 3.1 kW.
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.

BS450111
 Dampfbackofen Serie 400
 Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
 Breite 60 cm
 Rechtsanschlag
 Bedienung oben

erstellt am 2023-01-24
 Seite 2



Seitenansicht BS 454/455 über BO

