



GO471120



Accessoires intégrés

1 x tôle de cuisson
1 x tôle à griller
1 x Grille
1 x Sonde thermométrique
1 x Tournebroche

Accessoires en option

BA020110:
PLAT LECHEFRITE PERFORE CUISSON
AIRFRY

BA026116:
TÔLE À PATISSERIE EMAILLEE PR FOUR
60CM

BA026117:
PLAT LÈCHEFRITE EMAILLE PR FOUR 60CM

BA036106:
GRILLE POUR FOUR 60CM

BA046118:
PLAT LÈCHEFRITE EN VERRE PR FOUR
60CM

BA056134:
SET PIERRE A PAIN PR FOUR PYROLYSE
60CM

BS020003:
PLANCHE À PIZZA

GN340231:
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

Four Gaggenau série Expressive
60 x 60 cm, Charnières de la porte: À gauche
GO471120

- Programmes automatiques et préconisations de réglages pour des résultats précis et parfaits
- Design innovant et raffiné de l'interface grâce à l'anneau de contrôle en inox qui semble flotter dans l'air et à son retour haptique.
- Porte pleine à ouverture latérale, ouverture ergonomique et facile par simple pression sur une touche
- Le système d'auto-nettoyage avancé par pyrolyse permet un nettoyage très efficace en moins de 4 heures, pour un four toujours impeccable
- Le gril grande surface invisible combine une cuisson uniforme et un design élégant

Highlights

Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.

Réponse de l'éclairage et de l'affichage à l'approche de l'utilisateur.

Auto-nettoyage pyrolyse.

Gril grande surface invisible derrière l'émail.
19 modes de cuisson de 30 °C à 300 °C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.

Programmes automatiques et préconisations de réglages.

Sonde thermométrique.

Tournebroche.

Volume utile 77 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante plus.

Chaleur tournante éco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte + 1/3 sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole + 1/3 voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + chaleur sole.

Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole.

Cuisson moelleuse.

Gril + air ventilé.

Gril.

Fonction pierre à pain et à pizzas.

Fonction faitout.

Air frying.

Déshydratation.

Étuve.

Maintien au chaud.

Décongélation.

160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).

Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.

Ouverture électronique de la porte.

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.

42 langues d'affichage disponibles.

Détection de l'utilisateur, distance réglable.

Info textes pour informations complémentaires.

Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3.4 kW.

Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.

Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.

Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.

Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Home Connect.

Le tournebroche permet de griller tous les côtés.

Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.

Minuterie spéciale cuisson longue durée avec cycles de chauffe pré-programmables.

Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.

Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.

4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques

Contrôle et commande à distance.

Mises à jour logicielles.

Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Ouverture de la porte via assistant vocal.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.

Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.

Coupure de sécurité.

Isolation thermique de la porte, 5 vitres.

Ventilateur favorisant le refroidissement de l'appareil avec protection thermique.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur électrique de fumées.

Supports latéraux émaillés pyrolysables.

Compartment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Charnières non réversibles.

Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.

Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.

Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

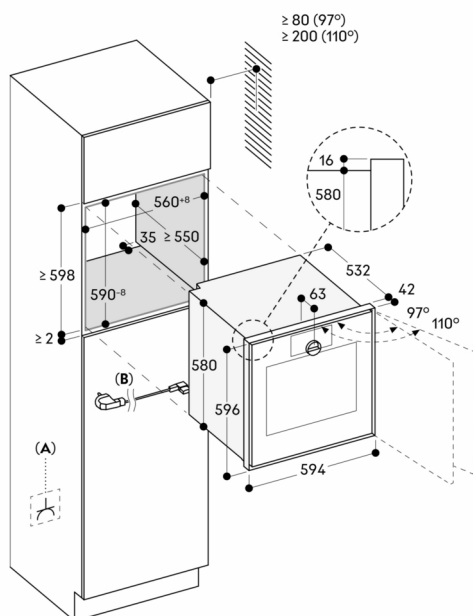
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique). La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Mesures en mm