



GS450120



Accessoires intégrés

1 x Grille
1 x Récipient de cuisson perforé
1 x Récipient de cuisson non perforé

Accessoires en option

BA010050:
SONDE DE TEMPERATURE A COEUR

BA010301:
RAIL TELESCOPIQUE 3 NIVEAUX FOURS VAPEUR

BA020361:
RECIPIENT CUISSON INOX NON PERFORE

BA020370:
RECIPIENT DE CUISSON INOX PERFORE 5L

BA020382:
RECIPIENT ANTI-ADHERENT NON PERFORE

BA020391:
RECIPIENT ANTI-ADHERENT PERFORE 5L

GN010330:
ADAPTEUR 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

GN340231:
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

BA046118:
PLAT LÛCHEFRITE EN VERRE PR FOUR 60CM

CLS10040:
CARTOUCHE DE NETTOYAGE X4 PCS BS47*/48*

Accessoires en option

GA601010:
SET SUPPORT D'INSTALLATION REGLABLE 60CM

Four combi-vapeur Gaggenau série Expressive
60 x 45 cm, Charnières de la porte: À droite
GS450120

- 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 programme de nettoyage avancé permet d'obtenir des résultats irréprochables et de garder l'appareil impeccable avec un minimum d'efforts
- Gril grande surface avec modes vapeur pour des cuissons uniformes et savoureuses

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.

Réservoir pour eau fraîche et eau usée pour une installation flexible.

Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.

Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.

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 et préconisations de réglages.

Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante + 100 % humidité.

Chaleur tournante + 80 % humidité.

Chaleur tournante + 60 % humidité.

Chaleur tournante + 30 % humidité.

Chaleur tournante + 0 % humidité.

Gril + Air ventilé.

Gril position 1 + Humidité.

Gril position 2 + Humidité.

Cuisson Sous Vide.

Cuisson basse température.

Fermentation.

Maintien au chaud.

Décongélation.

Régénération.

200 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 2 kW derrière verre vitrocéramique.

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

2 réservoirs d'eau extractibles 1.7 litres, lavables au lave-vaisselle.

Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).

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

Vaporisation d'humidité.

Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.

Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

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

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.

3 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, 3 vitres.

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

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox.

Nettoyage automatique.

Détartrage automatique du générateur de vapeur.

Programme de séchage.

Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.

Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Charnières non réversibles.

Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.

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.

La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées):

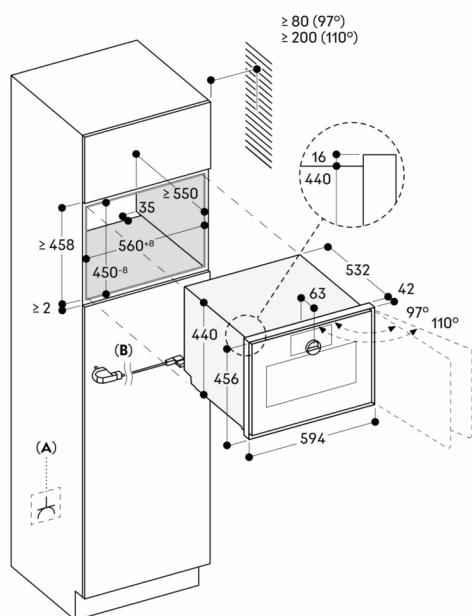
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Valeurs de raccordement

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

Puissance totale 3.1 kW.

Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



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

Mesures en mm