



GS251100



Accessori integrati

1 x Griglia
1 x Recipiente
forato
1 x Recipiente
non forato

Accessori opzionali

BA020382:
Leccarda antiaderente non forato

BA020391:
ACCESSORIO FORNO

BA046118:
Teglia in vetro

CLS10040:
Cartuccia pulizia 4 PZ

BA010050:
Sonda di temperatura

BA010301:
Griglie telescopiche forno combi-steam

BA020361:
Leccarda in acciaio inox non forato

BA020370:
ACCESSORIO FORNO

GN010330:
ACCESSORIO FORNO

GN114130:
Vassoio non forato inox 40mm - gn 1/3

GN114230:
Vassoio non forato inox 40mm - gn 2/3

GN124130:
Vassoio forato inox 40mm - gn 1/3

GN124230:
Vassoio forato inox 40mm - gn 2/3

GN340231:
Pirofila

Accessori opzionali

GA601010:
Ripiano intermedio regolabile 60 cm

Forno CombiVapore Gaggenau serie
Minimalistic
60 x 45 cm, Cerniera porta: a sinistra
GS251100

- I programmi automatici e le impostazioni personalizzate assicurano risultati precisi e perfetti.
- Porta con apertura laterale al solo tocco per un accesso facile e funzionale
- Interfaccia con estetica raffinata, caratterizzata da un anello fluttuante di acciaio inossidabile e feedback aptico.
- La sonda di temperatura interna con 3 punti di misurazione per risultati di cottura precisi e perfetti. Disponibile come accessorio opzionale per microonde e vapore.
- Il programma di pulizia avanzato offre risultati impeccabili, mantenendo il forno pulito con il minimo sforzo

Highlights

Installazione a filo.

Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.

Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.

Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.

Serbatoio per acqua di carico e scarico per un'installazione flessibile.

Generazione di vapore esterna al vano di cottura.

Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.

Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.

Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.

Programmi automatici e impostazioni raccomandate.

Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda + 100 % di umidità.

Aria calda + 80 % di umidità.

Aria calda + 60 % di umidità.

Aria calda + 30 % di umidità.

Aria calda + 0 % di umidità.

Grill + termoventola.

Grill livello 1 + umidità.

Grill livello 2 + umidità.

Cottura sous-vide.

Cottura a bassa temperatura.

Lievitazione.

Mantenimento in caldo.

Scongellamento.

Rigenerazione.

200 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).

Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110 °.

Apertura elettronica della porta.

Display full touch con anello di controllo.

42 lingue di visualizzazione disponibili.

Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.

Testi informativi per maggiori informazioni.

Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2 kW.

La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.

Due serbatoi rimovibili da 1.7 litri, lavabili in lavastoviglie.

Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).

Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.

Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.

Avviso di livello dell'acqua.

Rilevamento automatico del punto di ebollizione.

Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura attuale.

Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.

Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.

Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.

Supporti laterali a 3 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio da remoto.

Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.

Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.

Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.

Spegnimento di sicurezza.

Porta isolata termicamente con 3 vetri.

Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

Interno di cottura igienico in acciaio inox.

Pulizia automatica.

Decalcificazione automatica del generatore di vapore.

Programma di asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Progettare la nicchia senza parete posteriore.

Cerniere della porta non reversibili.

Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.

Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.

Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.

Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro simile, direttamente sopra il forno a vapore.

I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.

Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.

La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza):

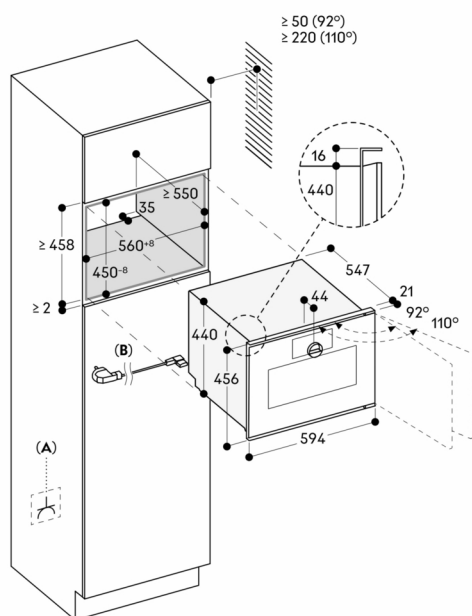
ET-Nr. 17002490 Pastiglie per decalcificazione

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3.1 kW.

Cavo di collegamento 1.75 m con spina.



A: Collegamento elettrico accessibile
B: Cavo con o senza spina, a seconda del Paese

Dimensioni in mm