GS480120

Inkludert tilbehør

1 x 3 m avløpsslange
1 x 3 m tilkoblingsslange
1 x Grillrist

Ekstra tilbehør

BA010051:
Steketermometer GO/GS/GM

BA010301:
Trippel teleskoputtrekk BS/BSP/GS

BA020361:
Ovnsinnsats, stål, uperf.

BA020370:
Ovnsinnsats, stål, perf.

BA046118:
Langpanne i glass t 60cm ovn GO, GS, GM

CLS10040:
Rengjøringspatroner t GS/BS/BSP 27.

GN010330:
Adapter f Gastronorm-innsats

GN114130:
Gastronorm form stål hel GN 1/3

GN114230:
Gastronorm form stål hel GN 2/3

GN124130:
Gastronorm form stål perf GN 1/3

GN124230:
Gastronorm form stål perf GN 2/3

GN340231:
Stekegryte ovn, dampovn

Ekstra tilbehør

GA301010:
Mellomhylle vertikale Gx kombin, 76cm

GZ010011:
Forlenger til vann og avløp (2m)

Kombidampovn Gaggenau serie Expressive 76 x 45 cm, Dørhengsel: Høyre, Rustfritt stål bakom røykfarget glass
GS480120

– Automatiske programmer og innstillingsanbefalinger muliggjør presise og perfekte resultater
– Sømløs grensesnittsdesign med raffinert estetikk, med en flytende rustfri stålring og haptisk bekreftelse
– Heldekkende sidehengslet dør og en-knapps-åpning for enkel og ergonomisk tilgang
– Det avanserte rengjøringsprogrammet gir feilfrie resultater og holder apparatet flekkfritt med minimal innsats
– Heldekkende grill med dampmodus for konsistent og smakfull matlaging

Høydepunkter
Håndtaksløs helglassdør med elektronisk døråpning.
Full berøringsskjerm med betjeningsring i stål.
Lys- og displayrespons ved brukerens tilnærming.
Fast tilkobling til vanntilførsel og -avløp
Ekstern dampgenerering
Automatisk rengjøring med perfekte resultater, også ved kraftig tilsmussing.
Varmluft 30 °C til 230 °C kan kombineres med foretrukket fuktighetsnivå på 0%, 30%, 60%, 80% eller 100%
Sous-vide-matlaging med eksakt temperaturinnstilling
Heldekkende grill under glasskeramikk; kan kombineres med varmluft opptil 230 °C og damp
Automatiske programmer og innstillingsanbefalinger.
Nettovolum 50 liter

Oppvarmingsmetoder / Programmer
Varmluft + 100 % damp.
Varmluft + 80 % damp.
Varmluft + 60 % damp.
Varmluft + 30 % damp.
Varmluft + 0 % damp.
Grill + sirkulasjonsluft.
Hel grill nivå 1 + damp.
Hel grill nivå 2 + damp.
Sous-vide.
Lavtemperaturtilberedning.
Heving.
Varmholding.
Opptining.
Regenerering.
200 programmer (automatiske programmer og innstillingsanbefalinger).
Mulighet for å lagre opptil 30 favoritter.

Betjening
Dempet sideåpnende dør med 110 ° åpningsvinkel.
Elektronisk døråpning.
Full berøringsskjerm med betjeningsring.
42 displayspråk tilgjengelig.
Brukerdeteksjon, justerbar avstand.
Infotekster for ytterligere informasjon.
Animerte hurtigveiledninger for å hjelpe apparatvedlikehold.

Utstyr
Heldekkende grill 2 kW dekket med glasskeramikk
Varmluftsvifte i begge retninger for ideell varmefordeling
Tilkobling for steketermometer (ovnens steketermometer kan brukes).
Grillen kan legges til kortvarig for ekstra brunfarge.
Dampdusj
Dampkondensering
Automatisk kokepunktkalibrering
Presis temperaturkontroll med visning av gjeldende temperatur.
Timerfunksjoner: tilberedningstid, tilberedningstid slutt, opp-tellende timer.
Langtidstimer med forhåndsprogrammerte oppvarmingssykluser.
Programmerbar automatisk døråpning ved slutten av tilberedningstiden for å unngå overkoking.
Optimal synlighet av maten takket være sidebelysning.
3 innsettingshøyder

Utvalgte digitale tjenester (Gaggenau Home Connect)
Fjernstyring og -overvåking.
Programvareoppdateringer.
Estimering av tilberedningstid ved bruk av steketermometer.
Døråpning via stemmestyring.

Sikkerhet
Barnesikring for å forhindre utilsiktet påslåing eller bruk av apparatet.
Elektronisk dørlås for å forhindre utilsiktet åpning av apparatdøren.
Sikkerhetsutkobling
Varmeisolert dør med tredobbelt glass
Kjølesystem med temperaturbeskyttelse

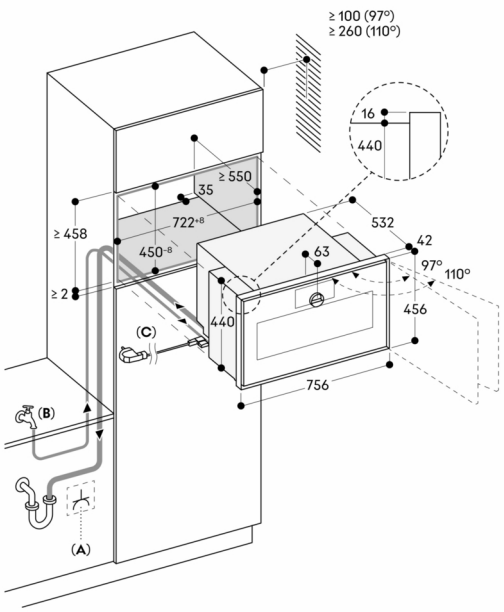
Rengjøring
Hygienisk ovnsrom i rustfritt stål
Automatisk rengjøring.
Automatisk avkalking for dampgenerator.
Tørkeprogram
Automatisk tørking av ovnsrommet ved slutten av kokeprosessen
Alle avtakbare deler og tilbehør tåler oppvaskmaskin, inkludert silfilter.

Planleggingsråd
Planlegg nisjen uten bakvegg
Døren kan ikke hengsles om
Ingen andre elektriske apparater skal installeres over GS.
Avløpsslangen må ikke noe sted legges høyere enn apparatets underkant. I tillegg må avløpsslangen ligge minst 100 mm lavere enn utløpet på apparatet (se tegning av avløp)
Innløps- og utløpsslange kan forlenges én gang.
Avløpsslangen må ikke være lengre enn 5 m
Vannkranen for tilkoblingsslangen må alltid være tilgjengelig, ikke plasser den bak apparatet
Tilkoblingen av avløpslangen på vannlåsen må være tilgjengelig og altså ikke befinne seg bak apparatet
Apparatets front stikker 42 mm ut fra møbelkabinettet.

Når du planlegger en hjørneløsning, vær oppmerksom på at døren åpner til siden og det nødvendige minimiavstand til veggen.
Døråpningsvinkel ca 110° (ved levering) kan reduseres til ca 97° ved behov.
Stikkontakten må være tilgjengelig og plassert utenfor den innbygningsnisjen.
Spesialtilbehør (bestill som reservedeler):
Reservedelsnr. 17002490 Avkalkingstabletter

Tilkoblinger

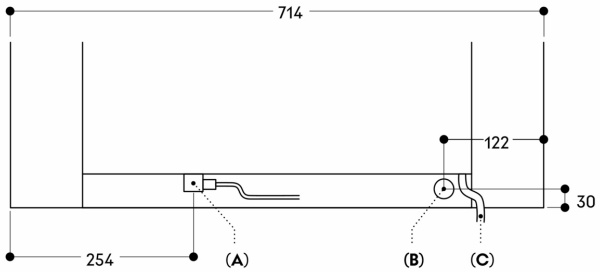
Energieffektivitetsklasse A på en skala fra A+++ til D.
Totaleffekt: 3.1 kW
Kaldtvanntilkobling
Et vannmykningssystem anbefales når vannets hardhet overstiger 10 °dH.
For å tillate vannregistrering må mykt vann ha en ledningsevne på > 200µS/cm.
Tilførselslange 3.0 m med tilkoblingsrørgjenge ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), kan forlenges med tilkoblingsgjenge etter ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), uttrekkbar.
Utgangsslang (Ø 25 mm) 3.0 m (HT-slange), forleningsbar.
Tilkoblingsledning 1.75 m, med plugg



A: Tilgjengelig elektrisk tilkobling
B : Tilgjengelig vanntilkobling
C: Kabel med eller uten plugg, avhengig av land

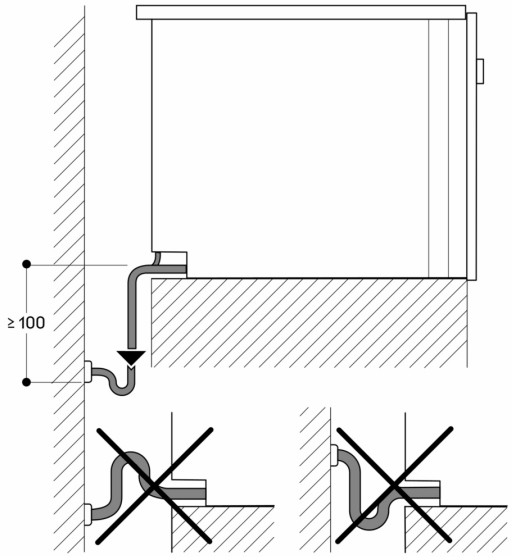
Mål i mm

Sett bakfra



A: Elektrisk koblingsboks
B : Vannavløp
C: Kaldtvannsinntak

Mål i mm



Mål i mm