



GS471120



1 x Afløbsslange 3 m
1 x Tilløbsslange 3 m
1 x Grillrist
med huller
1 x Tilberedningsbeholder
uden huller

BA010050:
Stegetermometer til GO/GS/GM

BA010301:
Teleskopudtræk til BS/BSP/GS

BA020361:
Bakke til kombidampovn, stål, uperf.

BA020370:
Bakke til kombidampovn, stål, perf.

BA020382:
Bakke til kombidampovn, non-stick, uperf

BA020391:
Bakke til kombidampovn, non-stick, perf.

BA046118:
Glasbradepande til 60 cm ovne GO, GS, GM

CLS10040:
Rengøringspatroner til GS/BS4/BSP 27.

GN010330:
Adapter for Gastronorm-indsats

GN114130:
Bradepande/GN 1/3, stål, lukket

GN114230:
Bradepande/GN 2/3, stål, lukket

GN124130:
Bradepande/GN 1/3, stål, m/huller

GN124230:
Bradepande/GN 2/3, stål, m/huller

GN340230:
Roaster/Stegeso 2/3 gastro

GA601010:
Mellemhylde til lodrette Gx kombin 60cm

GZ010011:
Aqua stop forlænger

Kombidampovn Gaggenau serie Expressive
60 x 45 cm, Dørhængsling: venstre
GS471120

- Automatiske programmer og anbefalede indstillinger muliggør præcise og perfekte resultater
- Problemfri interface-design med forfinet æstetik, der inkluderer en flydende rustfri stålring og haptisk feedback
- Fuldt størrelse sidehængslet dør med ét tryk for nem og ergonomisk adgang
- Det avancerede rengøringsprogram leverer fejlfrie resultater og holder apparatet pletfrit med minimal indsats
- Heloverflade-grill med dampfunktioner for konsekvent og smagfuld madlavning
-

Højdepunkter

Håndtagsløs fuldglasdør med elektronisk døråbning.
Fuldt touch display med rustfri kontrolring.
Lys- og displayrespons ved brugerdetektion.
Fast vandtilførsel og afløb
Ekstern dampgenerering
Automatisk rengøring med perfekte resultater, også til kraftig snavs.
Varmluft 30 °C til 230 °C kan kombineres med valgt fugtighedsstrin på 0%, 30%, 60%, 80% eller 100%
Sous-vide-madlavning med eksakt temperaturindstilling
Fuldt dækkende grill bag glaskeramik, kan kombineres med varmluft op til 230 °C og damp
Automatiske programmer og indstillingsanbefalinger.
Nettovolumen 50 liter

Opvarmningsmetoder / Programmer

Varmluft + 100 % damp.
Varmluft + 80 % damp. Varmluft + 60 % damp.
Varmluft + 30 % damp. Varmluft + 0 % damp. Hel grill + recirkulation. Hel grill trin 1 + damp. Hel grill trin 2 + damp. Sous-vide. Tilberedning ved lav temperatur. Hævning. Holde varm. Optøning. Genopvarmning.
200 programmer (automatiske programmer og indstillingsanbefalinger).
Mulighed for at gemme op til 30 favoritter.

Betjening:

Dæmpet sideåbningsdør med 110 ° åbningsvinkel.
Elektronisk døråbning.
Fuldt touch display med kontrolring.
42 visningssprog tilgængelige.
Brugerdetektion, justerbar afstand.
Infotekster til yderligere information.
Animerede hurtige guider til at hjælpe med vedligeholdelse af apparatet.

Udførelse

Fuldt dækkende grill 2 kW bag glaskeramik
Varmluftsbleser roterer i begge retninger for ideel varmefordeling
Tilslutning til stegetermometer (ovnens stegetermometer kan anvendes).
Grillen kan tilføjes kortvarigt i varmlufttilstand for ekstra bruningsgrad.
Dampskud
Dampnedslag
Automatisk kogepunktsudligning

Præcis temperaturstyring med visning af den aktuelle temperatur.

Timerfunktioner: tilberedningstid, tilberedningstid slut, optællende timer.

Langtids timer.

Programmerbar automatisk døråbning ved slutningen af tilberedningstiden for at undgå overstegning.

Optimal synlighed af maden takket være sidebelysning.

3 indsætningsniveauer.

Udvalgte digitale tjenester (Gaggenau Home Connect)

Fjernstyring og overvågning.

Estimering af tilberedningstid ved brug af stegetermometer.

Døråbning via stemmestyring

Sikkerhed

Børnesikring for at forhindre utilsigtet tænding eller betjening af apparatet.

Elektronisk dørlås for at forhindre utilsigtet åbning af apparatets dør.

Sikkerhedsfrakobling

Varmeisoleret dør med flerlags glas

Ovnkøling med temperaturbeskyttelse

Rengøring:

Hygiejnisk ovnrum i rustfrit stål

Automatisk rengøring.

Automatisk afkalkning af dampgenerator.

Tørring

Automatisk tørring af ovnrummet efter afsluttet tilberedning

Alle aftagelige dele og tilbehør tåler opvaskemaskine, inklusive sigtefilter.

Planlægnings råd:

Planlæg nichen uden bagvæg

Ovnlåge kan ikke vendes

Ingen andre elektriske apparater skal installeres over GS.

Afløbsslangen (1) må ingen steder være højere end apparatets underkant. Ud over det skal afløbsslangen ligge 100 mm længere nede i forhold til studsene på apparatet. ()

Indløbs- og udløbsslange kan forlænges én gang.

Afløbsslangen (1) må ikke være længere end 5 m

Vandtilslutningen for tilløbsslangen skal altid være tilgængelig, og må ikke befinde sig direkte under apparatet

Tilslutningen af vandafløbsslangen i afløbet må ikke befinde sig direkte bag apparatet og skal være tilgængelig

Afstand fra apparatets front til møbelkabinet 42 mm.

Tag højde for den opragende front ved planlægning af åbning af skuffer ved siden af produktet.

Når du planlægger en hjørneløsning, skal du være opmærksom på, at døren åbnes sideværts, og den nødvendige minimumsafstand til væggen.

Døråbningsvinkel ca. 110 ° (leveringstilstand) kan reduceres til ca. 97 ° efter behov.

Stikkontakten skal være tilgængelig og placeret uden for den indbyggede niche.

Specialtilbehør (bestilles som reservedele):

Reserve delsnr. 17002490 Afkalkningstabletter

Tilslutninger

Energieffektivitetsklasse A på en skala fra A+++ til D.

I alt: 3.1 kW

Tilslutning til koldt vand

For at tillade vanddetektion skal blødt vand have en ledningsevne på $> 200\mu\text{S}/\text{cm}$.

Tilførselsslange 3.0 m med tilslutningsrørgevind ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), kan

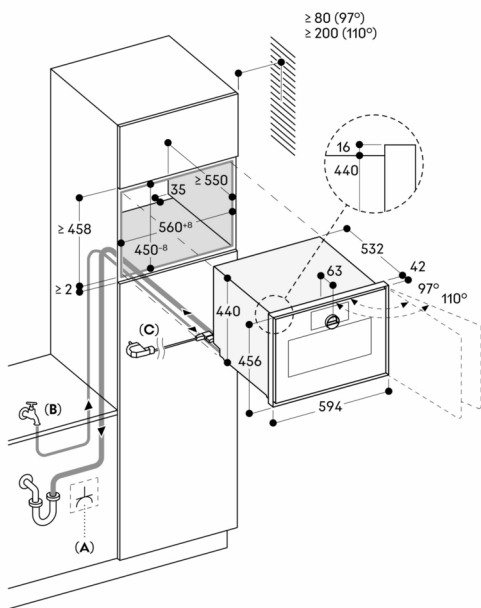
forlænges med gevind til tilslutningsledning

ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), udtrækkelig.

Udløbsslange (Ø 25 mm) 3.0 m (HT-slange), forlængbar.

Tilslutningskabel 1.75 m, med stik

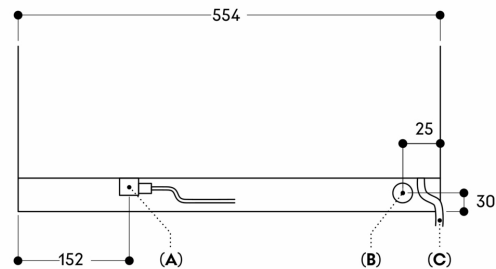
Til installation af produkter med Schuko-stik, i boliger med Danske-stikkontakter (Type K) kan dette special-tilbehør anvendes – HEZG9AS00S



A: Tilgængelig elektrisk tilslutning
B: Tilgængelig vandtilslutning
C: Ledning med eller uden stik afhængigt af land

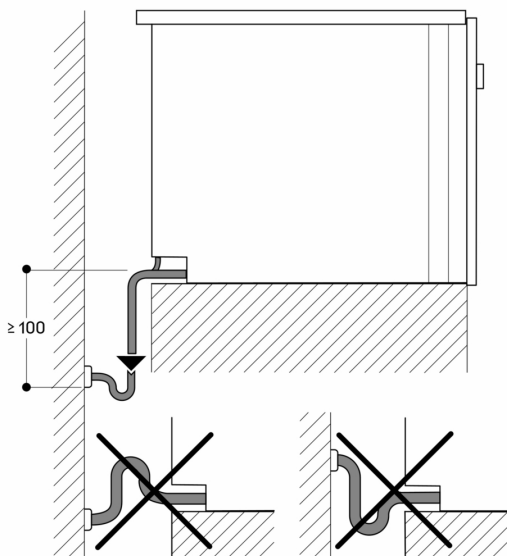
Mål i mm

Set bagfra



A: Elektrisk tilslutningsdåse
B: Vandafløb
C: Koldt vandstilførsel

Mål i mm



Mål i mm