



GS270100



Accessoires intégrés

1 x flexible d'eau sale 3m
1 x flexible d'eau arrivée 3m
1 x Grille
1 x Récipient de cuisson perforé
1 x Récipient de cuisson non perforé

Accessoires en option

GN124130:
RECIPIENT GN 1/3 INOX PERFORE

GN124230:
RECIPIENT GN 2/3 PERFORE INOX

GN340231:
FAITOUT GASTRO NORM GN 2/3

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

GN010330:
ADAPTEUR PLATS GASTRO NORM GN

GN114130:
RECIPIENT GN 1/3 INOX NON PERFORE

GN114230:
RECIPIENT GN 2/3 INOX NON PERFORE

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

BA046118:
PLAT LÊCHEFRITE EN VERRE PR FOUR
60CM

Accessoires en option

GA601010:
SET SUPPORT D'INSTALLATION REGLABLE
60CM

GZ010011:
RALLONGE POUR AQUA-STOP 2 M

Four combi-vapeur Gaggenau série Minimalistic
60 x 45 cm, Charnières de la porte: À droite
GS270100

- Les programmes automatiques et préconisations de réglages permettent d'obtenir des résultats précis et parfaits
- Porte plein verre, ouverture latérale automatique pour un accès et une utilisation faciles et ergonomiques
- Design d'interface harmonieuse avec une esthétique raffinée, comprenant un anneau flottant en inox et un retour haptique
- La sonde de température à coeur avec 3 points de mesure, pour des mesures précises et des résultats de cuisson parfaits. Disponible en accessoire en option pour les fours micro-ondes et fours vapeur.
- Le programme d'auto-nettoyage garantit des résultats impeccables et maintient l'appareil parfaitement propre, sans effort

Highlights

Installation à fleur.

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.

Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau

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.

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.

Élimination de la vapeur.

Étalonnage 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 pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris 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 : 21 mm.

Cet appareil est destiné à une installation à fleur. Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doivent être installés directement au-dessus du four combi-vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.

Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois.

Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.

Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

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. 92° 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.

Raccordement uniquement à l'eau froide.

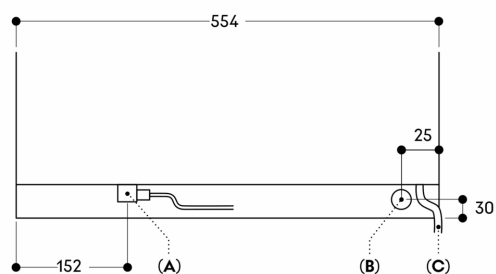
Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité > 200µS/cm.

Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm), peut être rallongé.

Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3.0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.

Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.

Vue de l'arrière

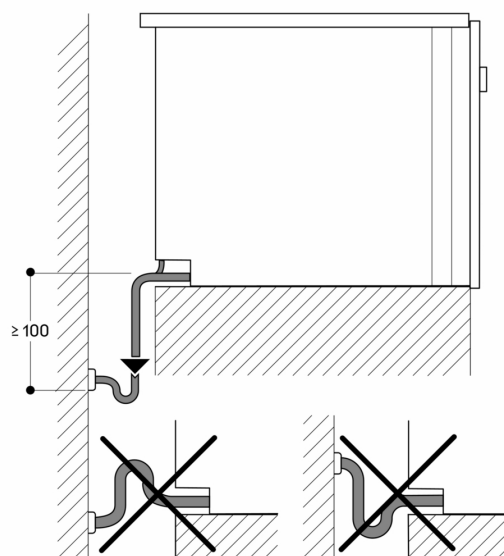


A: Boîtier de raccordement électrique

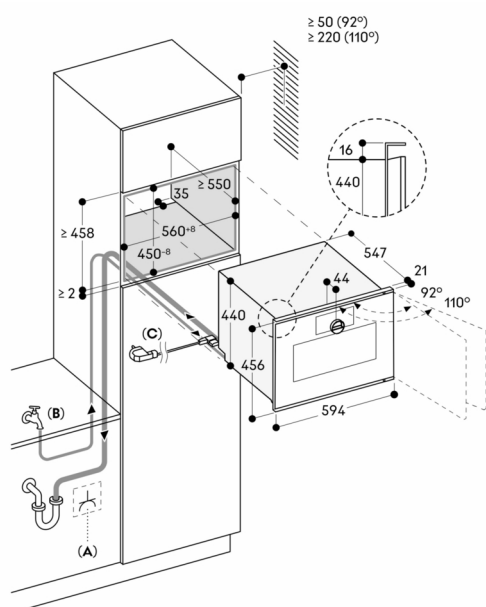
B : Évacuation d'eau

B : Evacuation d'eau
C : Arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Mesures en mm



A: Branchement électrique accessible

B : Raccordement à l'eau accessible

C: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Mesures en mm