



GS241130



Accessoires intégrés

1 x Grille
perforé
1 x Récipient de cuisson
non perforé

Accessoires en option

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

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

GN010330:
ADAPTEUR PLATS GASTRO NORM GN

GN114130:
RECIPIENT GN 1/3 INOX NON PERFORE

Accessoires en option

Four combi-vapeur série Minimalistic
60 x 45 cm, Charnière de la porte: À gauche
GS241130

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.
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.
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.
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.

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.

Équipement

Gril grande surface 2 kW derrière
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.
Vaporiser.
Indicateur de niveau d'eau.
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.

Caractéristiques digitales

Contrôle et commande à distance.
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.
Arrêt de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur favorisant le refroidissement de
l'appareil avec sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox.
Aide au nettoyage.
Détartrage automatique du générateur de
vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité 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.

Précautions 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.
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.

GS241130

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

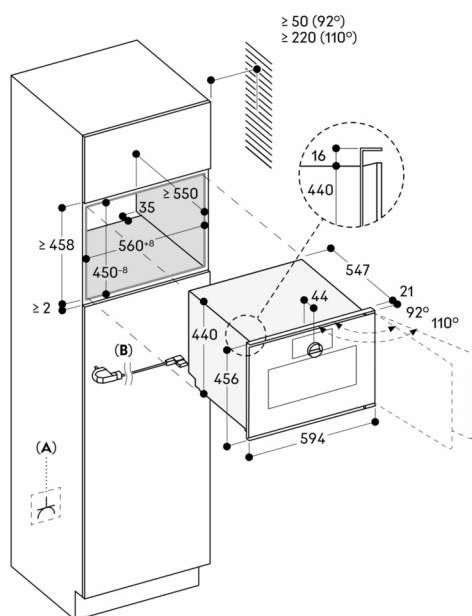
Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées): ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données 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