



GS450120



#### Accessoires intégrés

1 x Grille perforé  
1 x Récipient de cuisson non perforé

#### Accessoires en option

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

GN010330:  
ADAPTATEUR PLATS GASTRO NORM GN

GN114130:  
RECIPIENT GN 1/3 INOX NON PERFORE

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

BA046118:  
PLAT LÛCHEFRITE EN VERRE PR FOUR 60CM

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

#### Accessoires en option

GA601010:  
SET SUPPORT D'INSTALLATION REGLABLE 60CM

Four combi-vapeur Gaggenau série Expressive 60 x 45 cm, Emplacement de la charnière de la porte: À droite  
GS450120

- Programmes automatiques et préconisations de réglages pour des résultats précis et parfaits
- Design innovant et raffiné de l'interface grâce à l'anneau de contrôle en inox qui semble flotter dans l'air et à son retour haptique.
- Porte pleine à ouverture latérale, ouverture ergonomique et facile par simple pression sur une touche
- Le programme de nettoyage avancé permet d'obtenir des résultats irréprochables et de garder l'appareil impeccable avec un minimum d'efforts
- Gril grande surface avec modes vapeur pour des cuissons uniformes et savoureuses

#### Highlights

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 par la détection de l'utilisateur.

Réservoir d'eau pour eaux douces et usées  
Production de vapeur externe

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 de la température exacte

Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur

Programmes automatiques et préconisations de réglages.

Volume utile 50 litres.

#### Programmes 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 amortie 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 un entretien facile de l'appareil.

#### Equipement

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 activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.

Cuisson à la vapeur.

Avertissement en cas de niveau d'eau bas.

Compensation automatique du point d'ébullition.

Precise temperature control with display of the current temperature.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.

Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.

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.

#### Digitale Features

Contrôle et commande à distance.

Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Ouverture des portes par 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.

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

#### Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox.

Nettoyage automatique.

Détartrage automatique du générateur de vapeur.

Fonction séchage.

Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.

Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

#### Instructions de montage

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: 42 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.

Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.

L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.

---

**GS450120**

---

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

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :

No. 17002490 Comprimés détartrants

**Valeurs de raccordement**

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance absorbée 3.1 kW.

