



GS480120



Inkludert tilbehør

1 x 3 m avløpsslange
1 x 3 m tilkoblingslange
1 x Grillrist

Ekstra tilbehør

GN124230:
Gastronorm form stål perf GN 2/3

GN340231:
Stekegrype GN 2/3

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

BA020391:
Ovnsinnsats, non-stick, perf.

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

CLS10040:
Rengjøringspatroner t GS/BS4/BSP 27.

BA010050:
Steketermometer GO/GS/GM

BA010301:
Trippel teleskoputtrekk BS/BSP/GS

BA020361:
Ovnsinnsats, stål, uperf.

BA020370:
Ovnsinnsats, stål, perf.

BA020382:
Ovnsinnsats, non-stick, uperf.

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
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 matlagning

Høydepunkter

Håndtaksløs helglassdør med elektronisk døråpning.
Full berøringsskjerm med betjeningsring i stål.
Lys- og skjermrespons ved brukerdeteksjon.
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-matlagning 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 sideåpnendedør 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 (ovns steketermometer kan brukes).
Grillen kan legges til kortvarig i varmluftmodus for ekstra brunfarge.

Dampdusj

Dampkondensering
Automatisk kokepunktkalibrering
Preset temperaturkontroll med visning av gjeldende temperatur.
Timerfunksjoner: tilberedningstid, tilberedningstid slutt, opp-tellende timer. Langtids timer.
Programmerbar automatisk døråpning ved slutten av tilberedningstiden for å unngå overkokning.
Optimal synlighet av maten takket være sidebelysning.
3 innsetningshøyder

Utlagte digitale tjenester (Gaggenau Home Connect)

Fjernstyring og overvåking.
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
Varmeisoleret dør med tredobbel glass
Kjølesystem med temperaturskyttelse

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 nisen uten bakvegg
Døren kan ikke hengesles 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 tilkoblingslangen må alltid være tilgjengelig, ikke plasser den bak apparatet
Tilkoblingen av avløpsslangen på vannlåsen må være tilgjengelig og altså ikke befinne seg bak apparatet
Utstikk fra apparatets front til møbelkabinett 42 mm.
Ta hensyn til den fremspringende fronten hvis det finnes åpningsbare skuffer ved siden av apparatet.
Når du planlegger en hjørneløsning, vær oppmerksom på at døren åpner til siden og det nødvendige minimaavstand til veggen.
Døråpningsvinkel ca 110° (ved levering) kan reduseres til ca 97° ved behov.
Stikkkontakten må være tilgjengelig og plassert utenfor den innbyggningsnisen.
Spesialtilbehør (bestill som reservedeler):

Reservevedelsnr. 17002490 Avkalkingstabletter

Tilkoblinger

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

Totaleffekt: 3.1 kW

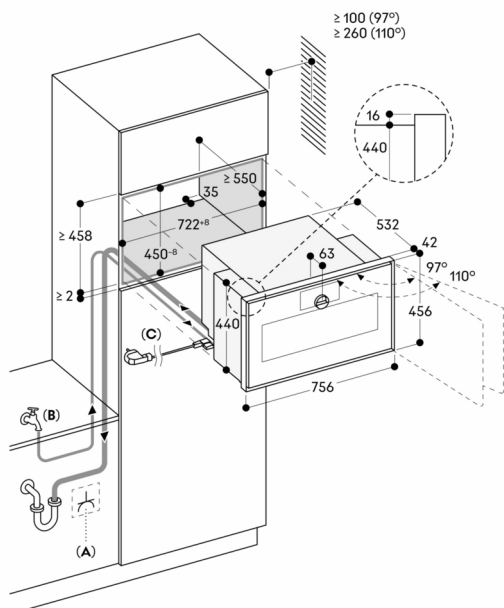
Kaldtvanntilkobling

For å tillate vannregistrering må mykt vann ha en ledningsevne på $> 200\mu\text{S/cm}$.

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.

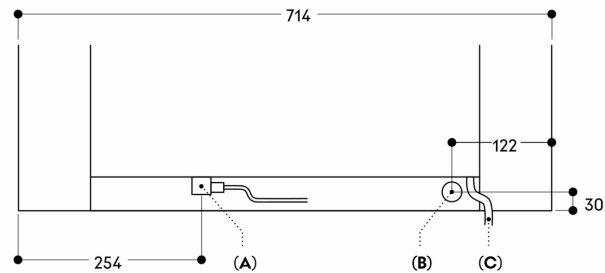
Tilkoblingsledning 1.75 m, med plugg



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

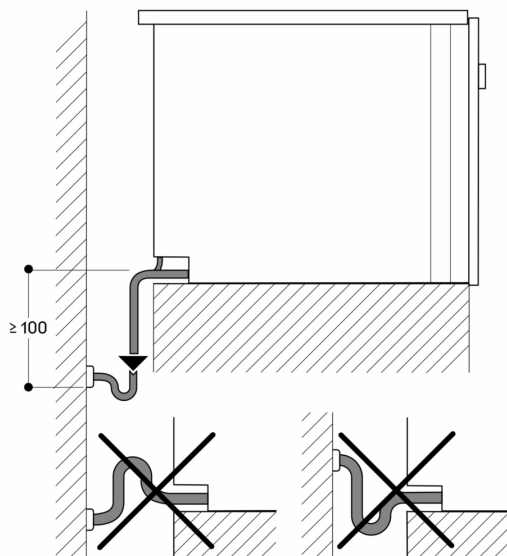
Mål i mm

Sett bakfra



- A: Elektrisk koblingsboks
B: Vannavløp
C: Kaldtvannsinntak

Mål i mm



Mål i mm