

GS240130



Toebehoren

1 x Grillrooster met gaten
1 x Bak zonder gaatjes

Optionele accessoires

BA010050:

Kerntemperatuurmeter

BA010301:

Telescooprails voor combi-stoomoven

BA020361:

Stoomschaal ongeperf. 40x450x380mm RVS

BA020370:

Stoomschaal geperf. 40x450x380mm RVS

BA020382:

Bakplaat anti-aanbaklaag, ongeperf.

BA020391:

Bakplaat anti-aanbaklaag, geperf.

BA046118:

Glazen bakplaat voor 60cm oven

GN010330:

Rooster voor Gastronorm GN accessoires

GN114130:

Stoomschaal GN1/3 ongeperf. RVS

GN114230:

Stoomschaal GN2/3 ongeperf. RVS

GN124130:

Stoomschaal GN1/3 geperf. RVS

GN124230:

Stoomschaal GN2/3 geperf. RVS

GN340231:

Gastronorm braadslede GN 2/3

Optionele accessoires

Combi-stoomoven Gaggenau Minimalistic serie
60 x 45 cm, Deurscharnier: Rechts
GS240130

- Automatische programma's en instellingaanbevelingen zorgen voor nauwkeurige en perfecte resultaten.
- Full-size zijscharnierende deur met One-touch opening voor gemakkelijke, ergonomische toegang.
- Naadloos interfaceontwerp met verfijnde esthetiek, met een zwevende roestvrijstalen ring en haptische feedback.
- De kerntemperatuurmeter met een 3-punts sensor voor nauwkeurige metingen en perfecte kookresultaten. Verkrijgbaar als optioneel accessoire voor combi-magnetrons en combi-stoomovens.
- Volledige oppervlaktegrill met stoomstanden voor consistente, smaakvolle bereidingen.

Highlights

Vlak geïntegreerd.

Greeploze glazen deur met elektronische opening.

Full touch display met roestvrijstalen bedieningsring.

Licht- en displayreactie bij benadering van de gebruiker.

Waterreservoirs voor vers water en rest water

Externe stoomopwekking

Heteluchtverwarming van 30 °C tot 230 °C naar wens te combineren met stoom bij een vochtigheidsgraad van 0%, 30%, 60%, 80% of 100%.

Sous-vide koken met nauwkeurige temperatuurregeling.

Grill achter keramisch glas, combineerbaar met hetelucht 230°C en stoom.

Automatische programma's en instellingaanbevelingen.

Netto inhoud 50 liter

Verwarmingsmethoden / Programma's

Hete lucht + 100% vochtigheid.

Hete lucht + 80% vochtigheid.

Hete lucht + 60% vochtigheid.

Hete lucht + 30% vochtigheid.

Hete lucht + 0% vochtigheid.

Grill + circulatie lucht.

Grill niveau 1 + vochtigheid.

Grill niveau 2 + vochtigheid.

Sous-vide garen.

Koken bij lage temperatuur.

Deeg rijzen.

Warmhouden.

Ontdooien.

Regenereren.

200 programma's (automatische programma's en instellingaanbevelingen).

Optie om tot 30 favorieten op te slaan.

Bediening:

Gedempte zij-openende deur met 110 ° openingshoek.

Elektronische deur opening.

Full touch display met bedieningsring.

42 display talen beschikbaar.

Gebruikersdetectie, aanpasbare afstand.

Info tekst voor extra informatie.

Geanimeerde snelstartgidsen om te helpen bij het onderhoud van apparaten.

Uitrustings:

Grill (2 kW) achter keramisch glas.

Heteluchtventilator draait in beide richtingen, voor een ideale verdeling van de warmte

2 uitneembaar 1.7 liter waterreservoir, vaatwasmachinebestendig.

Aansluiting voor kerntemperatuurmeter (oventemperatuurmeter bruikbaar).

Grill kan kort worden toegevoegd in de heteluchtstand voor extra bruining.

Stoom toevoeging.

Signaal waterniveau.

Elektronische stoomregeling bij het bereiken van het kookpunt

Nauwkeurige temperatuurregeling met weergave van de huidige temperatuur.

Timerfuncties: bereidingstijd, bereidingstijd einde, count-up timer.

Lange-termijn timer met voorgeprogrammeerde verwarmingscycli

Programmeerbare automatische deuropening aan het einde van de kooktijd om overkoken te voorkomen.

Optimale zichtbaarheid van het voedsel dankzij de verlichting aan de zijkant.

3 inschuifniveaus.

Geselecteerde digitale diensten (Gaggenau Home Connect)

Op afstand bedienen en monitoren van het apparaat

Schatting van de kooktijd bij gebruik van de kerntemperatuurmeter.

Deur opening via voice assistent.

Veiligheid:

Kinderslot om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld of bediend.

Elektronische deurvergrendeling om te voorkomen dat de deur van het apparaat per ongeluk wordt geopend.

Veiligheidsuitschakeling.

Warmte-isolerende deur met 3 veiligheidsruiten.

Buitenwandafkoeling met

temperatuurbeveiliging.

Reiniging

Hygiënische roestvrijstalen ovenruimte.

Reinigingsfunctie.

Automatische ontkalking voor de stoom generator.

Droogprogramma.

Automatisch drogen van de ovenruimte aan het einde van het kookproces.

Alle afneembare onderdelen en accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, inclusief waterreservoir en zeeffilter.

Installatievoorschriften:

Plaatsen in nis zonder achterwand.

Draairichting deur niet verwisselbaar.

Boven de GS mogen geen andere elektrische apparaten worden geïnstalleerd.

Oversteek van voorkant apparaat naar meubelkast: 21 mm.

Dit apparaat is bedoeld voor vakinbouw aan de voorzijde. Er mag geen uitstekende frontplaat, horizontale handgreep, hoog kastblad enz. direct boven de combi-stoomoven worden gemonteerd om schade aan het meubilair te voorkomen.

De rand van een werkblad moet stoombestendig zijn, zoals vereist is boven een vaatwasser.

Let bij het plannen van een hoekoplossing op de zijdelings openende deur en de minimaal vereiste afstand tot de muur.

Deuropeningshoek ca. 110° (leveringstoestand) kan indien nodig worden verkleind tot ca. 92°.

Het stopcontact moet toegankelijk zijn en zich buiten de ingebouwde nis bevinden.

Speciale accessorres (bestellen via onderdelen):

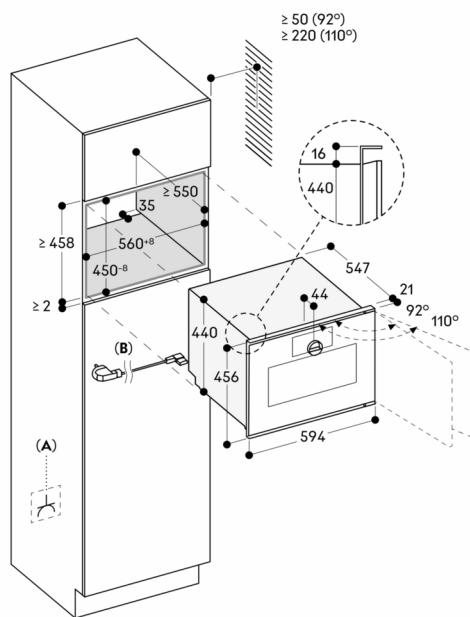
Nr. 17002490 Ontkalkingstabletten

Technische data:

Energieklasse A op een schaal van A+++ tot D.

Aansluitwaarde: 3.1 kW.

Aansluitkabel 1.75 m met stekker



A: Toegankelijke elektrische aansluiting
B: Kabel met of zonder stekker, afhankelijk van het land

Afmeting in mm