

GAGGENAU

La collection

www.gaggenau.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München,
Allemagne

Édition pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse

Affirmez votre style esthétique.

Les appareils de Gaggenau:
individuellement, une prouesse, ensemble, une œuvre d'art.

A modern kitchen and dining area. In the foreground, a dark grey island with a black countertop is visible. Behind it, a dining table with four orange chairs is set. The kitchen features stainless steel cabinets and a range hood. The ceiling has a grid of dark beams and recessed lights. The floor is made of dark wood planks.

Bienvenue dans l'univers
Gaggenau.



Design intérieur de William Lu, Artelligent Design, Taiwan

Contenu



47



79



6



4



24

Notre histoire 02

Fours* 08

Série 400	10
Série 200	24
EB 333	30

Tables de cuisson et appareils d'aspiration 32

Série 400	34
Série 200	52

Appareils de réfrigération 62

Série 400	64
Série 200	68

Caves à vin climatisées 74

Série 400	78
Série 200	80

Lave-vaisselle 82

Série 400	84
Série 200	90

Aperçu du produit 92

Label énergétique 116

Home Connect 117

Showrooms 118

* four combi-vapeur, four micro-ondes combiné, tiroir chauffant et tiroir sous vide et machine espresso tout automatique

Les innovations qui ont révolutionné la cuisine ainsi que son design

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, l'un des aristocrates les plus puissants d'Europe de l'époque, installa une forge à marteaux et clous dans la petite ville de Gaggenau, au cœur de la Forêt-Noire.

Chaque coup de marteau de cette forge accompagne notre travail aujourd'hui. Notre héritage nous permet de sans cesse créer l'exceptionnel. Nous innovons à chaque appareil que nous fabriquons et à chaque expérience que nous offrons.

1683

Le premier clou, originaire de la Forêt-Noire

1880

Le succès de nos écriteaux en émail nous mène à créer nos premiers fours

1931

Introduction de nos fours électriques

1956

Premier four intégrable à hauteur des yeux, table de cuisson autonome et ventilation

1972

Introduction du système modulaire Vario

1976

Première ventilation de plaque de cuisson

1982

Première hotte télescopique

1986

Introduction de notre modèle phare, le four EB 300 de 90 cm de large

1999

Premier four combi-vapeur pour la cuisine privée

2011

Première table à induction pleine surface avec panneau de commande intuitif

2015

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combi-vapeur

2016

Nouvelle version de notre modèle emblématique, l'EB 333

2020

Notre chef-d'œuvre, le four combi-vapeur dans sa nouvelle version

2021

Table de cuisson Flex Induction avec ventilation intégrée de la série 400

Installation lors de la semaine du design de Milan 2022, Italie



Plus qu'une simple exposition

Gaggenau lors de la semaine du design de Milan

Pour la semaine du design 2022 à Milan, Gaggenau a créé une installation architecturale sur le site de la légendaire Villa Necchi Campiglio.

«A Statement of Form» a combiné les appareils Gaggenau avec le marbre Salvatori et les carreaux de céramique Kaufmann. Le chef trois étoiles Christian Jürgens et son équipe ainsi que des éléments interactifs et artistiques ont divertit et informé les invités pour une expérience sensorielle complète.







Notre produit phare EB 333

La différence repose sur ...

Une fabrication artisanale

Même après 300 ans, la fabrication artisanale joue un rôle décisif dans notre production. Chaque étape de travail, du pliage du métal à l'assemblage des panneaux de commande numériques dans la salle blanche, est réalisée par des mains expertes. Et nous en sommes particulièrement fiers.

Le principe de cuisine professionnelle

Nous mettons l'accent sur la cuisine professionnelle, avec le chef cuisiner comme référence absolue. Nous repoussons les limites des innovations qui sont à son service. La fonctionnalité est en ce sens toujours notre priorité absolue.

La qualité dans les moindres détails

Tout ce que nous entreprenons surpasse les normes – les matériaux que nous utilisons, les artisans auxquels nous faisons appel et le contrôle qualité qui nous tient particulièrement à cœur.

Découvrez sur notre site Internet notre engouement pour l'artisanat, la gamme de performances de nos appareils et notre riche et précieuse expérience.



Fours*

La quintessence de l'excellence culinaire, l'objet du désir pour les chefs amateurs: le four de Gaggenau.

Série 400
Série 200
EB 333

* four combi-vapeur, four micro-ondes combiné, tiroir chauffant et tiroir sous vide et machine espresso tout automatique

Les fours de la série 400 sont la promesse de la grandeur culinaire.





Fours Série 400

D'innombrables possibilités s'offrent à vous

Chacun de nos fours série 400 satisfera également les cuisiniers privés ambitieux les plus exigeants et leur donnera à chaque mouvement une sensation de fiabilité.

Le bouton rotatif caractéristique en acier inox massif permet une commande intuitive de l'écran TFT. Lorsque vous le touchez, la porte sans poignée s'ouvre jusqu'à 180°. Elle émerge alors automatiquement de l'habillage de porte de meubles. Son quadruple vitrage lui permet de rester agréablement fraîche, indépendamment de la température à l'intérieur et ce, même lorsque la pyrolyse, pouvant atteindre jusqu'à 485 °C, est activée. Chacune des vitres résiste à la décoloration pour vous permettre d'évaluer avec précision le brunissement de vos plats. Avec le tournebroche, combiné aux 17 modes de cuisson, votre rôti sera doré et croustillant. La sonde thermométrique mesure la température à l'intérieur de votre plat cuisiné au degré près.

Les programmes automatiques vous aident dans la préparation et vous pouvez, via Home Connect, garder un œil sur le processus de cuisson à tout moment et à distance.





Four, machine espresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant série 400



Four combi-vapeur 76 cm, four et tiroir chauffant série 400



Système de nettoyage automatique

Maîtrisez la vapeur

Créez votre chef-d'œuvre

Depuis que nous avons introduit dans les cuisines privées la préparation des aliments à la vapeur il y a plus de 20 ans, nous avons continuellement développé la technologie. Les nouveaux fours combi-vapeur, disposant de réservoirs et d'un raccordement fixe à l'arrivée et l'évacuation de l'eau, offrent une plus grande cavité, dans laquelle vous pouvez préparer vos chefs-d'œuvre culinaires.

Les programmes automatiques, les cinq degrés d'humidité réglables, les températures allant jusqu'à 230 °C et le grill pleine surface dissimulé derrière une vitre soutiennent les chefs privés dans la préparation de leurs mets culinaires.

En d'autres termes, le four combi-valeur ne sert pas uniquement à cuire à la vapeur, mais également à braiser, pâtisser, griller, torréfier, gratiner, régénérer, cuire sous-vide et extraire du jus. Enfin, l'appareil se nettoie presque de lui-même à l'aide d'un système de nettoyage automatique sophistiqué.



Réservoirs d'eau



Tiroir sous vide série 400

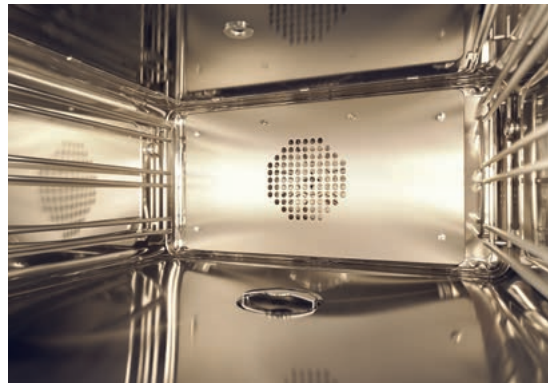
Pour que la vapeur soit un plaisir

La différence fondamentale

Lors de la préparation de vos chefs-d'œuvre, il est important de garantir un éclairage adapté. Grâce à une paroi arrière qui n'est pas réfléchissante, les LED du four combi-vapeur mettent vos plats en lumière avec un éclairage chaud non éblouissant. La condensation de la vapeur excessive est un autre détail bien pensé. Ainsi, à l'ouverture de la porte, le cuisinier ne disparaîtra pas dans un nuage de vapeur.

La vapeur va de pair avec la cuisson sous-vide

Si vous ajoutez un tiroir sous vide sous votre four combi-vapeur ou votre plan de travail - que ce soit dans la conception de l'appareil ou des meubles de cuisine - la cuisson sous vide pourrait trouver sa place dans votre quotidien. À l'aide de différents niveaux d'aspiration et de différentes tailles de sacs, il est possible de capturer les saveurs, de conserver les aliments et de mariner en un tiers du temps conventionnel. La possibilité d'aspirer en dehors du tiroir permet de conserver le goût de votre bouteille de vin ouverte jusqu'au soir suivant.



Éclairage par LED non éblouissant



Four combi-vapeur de 60 cm de large série 400

Pierre à pain et à pizzas





Sonde thermométrique pour fours et fours combi-vapeur

L'équipement pour rôtir, cuire, cuire à la vapeur et faire lever

À l'intérieur du four et du four combi-vapeur

La sonde thermométrique est plus qu'un simple thermomètre pour la viande, le poisson, le pain et les pâtes. Les valeurs acquises à l'intérieur du plat permettent à votre four et four combi-vapeur d'ajuster sa température, de mettre à jour en permanence sa minuterie et de vous informer du changement de temps de rôtissage ou de cuisson.

Les accessoires adaptés ouvrent de nouvelles possibilités culinaires. La chaleur générée sur la pierre à pain et à pizzas par exemple est le secret pour des tartes flambées, des pâtes à pizza et du pain croustillants. Il n'y a rien que mieux que de cuire directement sur la pierre à 300°C.

Les rails extensibles du four, le faitout Gastro Norm et le récipient Gastro Norm ainsi que les différentes plaques et la pelle à pizzas ne complètent pas seulement votre four et four combi-vapeur, ils étendent également le champ de vos possibilités.



Faitout Gastro Norm



La machine espresso tout automatique

Tout le plaisir du café

Pendant le processus de mouture, l'eau est chauffée continuellement afin que le café puisse développer tout son arôme, sans dégager de substances amères. Le réservoir à lait isolé est automatiquement pesé et indique lorsque la quantité de lait est insuffisante.

Votre machine espresso tout automatique prépare de nombreuses boissons, dont 12 boissons au café avec 8 possibilités de personnalisation: vous pouvez régler la quantité de café, la température, la force et le rapport lait/café pour un café à votre goût.



Four, machine espresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant série 400

Tiroir chauffant série 400 avec habillage de porte de meuble





Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 400

Le tiroir chauffant

Tiroir chauffant série 400 de 29 cm de hauteur



Un nouveau favori?

Le tiroir chauffant est prédestiné à la cuisson en douceur. Une chaleur douce continue jusqu'à 80 °C est uniformément répartie et permet une cuisson douce, la levée de la pâte, le séchage et la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation, la fonte du chocolat et la préparation du yaourt. Sélectionnez simplement les programmes préinstallés pour une cuisson douce, maintenir un plat au chat, préchauffer les assiettes ou réglez vous-mêmes la température. La fonction Home Connect élargit le répertoire de votre tiroir chauffant avec des fonctions de minuterie, des réglages personnalisés et l'accès à des programmes supplémentaires et des recettes exclusives. Il y a aussi beaucoup de place pour tous les accessoires du four Gaggenau.

Une installation au choix

Vous disposez également d'un large éventail d'options pour installer le tiroir chauffant: sous ou à côté d'autres appareils, sous le plan de travail ou séparément, dans la finition Gaggenau de votre choix ou avec l'habillage de porte meuble adapté à votre cuisine.



Four, machine espresso tout automatique,
four combi-vapeur et tiroir chauffant série 200



Fours Série 200

Une question de goût

La série 200 se distingue par un design plutôt sobre: affleurant, discret, avec poignées dans le design des appareils de réfrigération Série 200. Néanmoins, la série offre toutes les possibilités culinaires dont les chefs privés ambitieux ne peuvent que rêver. Les fours sont dotés du bouton rotatif caractéristique en acier inox massifs et de l'écran TFT. Ces deux caractéristiques permettent de régler jusqu'à 13 modes de cuisson et des températures jusqu'à 300 °C, ainsi que la fonction de pierre à pain et à pizzas, qui permet de cuire comme dans un four à pizza. La plupart des appareils disposent de Home Connect afin que vous puissiez, même à distance, garder un œil sur vos cuissons et pouvoir les ajuster si besoin.

Tous les fours, fours combi-vapeur et micro-ondes combinés sont disponibles en trois couleurs Gaggenau: Anthracite, Metallic et Silver.



Four, machine espresso tout automatique,
four combi-vapeur et tiroir chauffant série 200



Four combi-vapeur Série 200

Maîtrisez la vapeur

La vapeur sous toutes ses formes

Notre nouvelle génération de fours combi-vapeur est tout aussi révolutionnaire que les premiers appareils qui ont équipé les cuisines privées il y a plus de 20 ans. Depuis, nous avons poursuivi le développement des fours à vapeur pour atteindre un résultat frôlant la perfection afin que vous puissiez cuire à la vapeur, braiser, pâtisser, griller, gratiner et cuire sous-vide.

La série 200 vous offre non seulement des appareils avec raccordement à l'eau fixe et système de nettoyage automatique, mais également des modèles avec de grands réservoirs d'eau, facilement accessibles. Tous les appareils disposent de programmes automatiques individualisables avec cinq degrés d'humidité réglables et un grill pleine surface dissimulé.

Plus qu'une simple cuisson sous-vide

Complément idéal de votre four combi-vapeur, un tiroir sous vide peut être inséré sous l'appareil ou le plan de travail. Grâce aux différents niveaux d'aspiration, aux différentes tailles de sac et à la possibilité de mettre sous vide en dehors du tiroir, vous pouvez conserver vos aliments, les mariner en un rien de temps ou refermer de manière sûre une bouteille de vin ouverte.

Four, machine espresso tout automatique



La machine espresso tout automatique

Devenez votre propre barista

Votre machine espresso tout automatique vous propose jusqu'à 12 boissons caféinées. Vous avez également la possibilité d'enregistrer 8 boissons personnalisées pour lesquelles vous pouvez régler la force du café, la température ou la quantité de lait par rapport au café. D'autres boissons chaudes à base d'eau ou de lait peuvent également être préparées en un rien de temps.

Pendant l'ensemble du processus de mouture, la température de l'eau est maintenue de manière constante afin que le café puisse développer tout son arôme, sans dégager des substances amères.



Machine espresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant série 200

Le tiroir chauffant série 200

Cuisson douce dans le tiroir

Votre tiroir gère tout, de la cuisson douce à la maturation, la levée de la pâte, la fonte et la décongélation au séchage et à la déshydratation avec une chaleur constante jusqu'à 80 °C.

Pour cela, quatre programmes sont disponibles: cuisson en douceur, maintien au chaud des plats, préchauffage des tasses et des assiettes et sélection au choix de la température. Tous les accessoires du four et du four vapeur combiné se trouvent dans le tiroir afin que vous puissiez facilement passer d'un appareil à l'autre.

Avec l'application Home Connect, d'autres options sont disponibles, telles que les fonctions de minuterie, des recettes exclusives ou des réglages personnalisés.

Placez votre tiroir chauffant sous, à côté ou indépendamment de vos autres appareils électroménagers, comme sous le plan de travail avec l'une des finitions Gaggenau ou l'habillage de porte meuble de votre cuisine.



Tiroir chauffant série 200



L'EB 333, notre four de 90 cm de large

Le four EB 333

Cuisez avec notre produit phare

Depuis plus de 30 ans, ce four est notre fleuron culinaire. Sa porte, s'étendant avec ses 90 cm de large, sur toute la largeur de l'appareil, pèse 20 kg. Fabriquée à la main à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur, elle reste facile à ouvrir et à fermer malgré son poids. Ses cinq vitres garantissent que la face extérieure du four reste agréablement fraîche, même lorsque les températures intérieures atteignent 300 °C. Le verre reproduit également fidèlement les couleurs, de sorte que vous puissiez voir sans entrave vos poulets devenir croustillants sur le tournebroche.

L'EB 333 fait rêver même les plus grands chefs. La part artisanale de sa fabrication est telle que la production quotidienne dépasse à peine la dizaine. Un artisanat que vous apprécierez au fil des décennies.



Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration

Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration de Gaggenau ne sont pas seulement un régal pour les yeux; ils séduisent par leur performance et leurs fonctionnalités qui s'inspirent des cuisines professionnelles.

Série 400
Vario série 400
Série 200

Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration série 400

Cuire, aspirer, divertir

Dans une cuisine devenue un lieu central où l'on cuisine, un lieu de vie et de divertissement, les tables de cuisson doivent être visuellement attrayantes. L'élimination des vapeurs de cuisson et des odeurs de matières grasses dans l'air est donc plus importante que jamais. Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration sont étroitement liés dans votre cuisine.

Avec les appareils de la série 400, qui ne sont pas seulement imposants par leur taille, mais également impressionnants par leurs performances, nous vous proposons des tables de cuisson induction de 90 cm de large ou des tables gaz jusqu'à un mètre de largeur. Avec les tables de cuisson Vario modulaires, vous avez plus de marge de manœuvre : induction, gaz, Teppan Yaki, gril électrique et ventilation de plaque de cuisson peuvent être réunis sur un seul et même plan de travail.

Afin de ne pas détourner votre attention de l'essentiel, nos appareils d'aspiration utilisent des moteurs à fonctionnement silencieux. Faites votre choix parmi les ventilations de plaque de cuisson, les hottes de plan de travail, les hottes de plafond Vario modulaires ou les hottes murales et îlot imposantes. Pour compléter parfaitement les tables de cuisson de la série 400.





Table à induction pleine surface, Teppan Yaki et hotte de plan de travail série 400



La table à induction pleine surface série 400



La table à induction pleine surface série 400

La table à induction pleine surface

Une liberté créative sans limite

Avec une largeur de 80 cm ou de 90 cm, la table à induction pleine surface offre une liberté créative presque illimitée. Sa nouvelle vitre noir intense arbore un design minimaliste, sans aucune ligne blanche. Aussi impressionnant qu'elle soit en tant qu'appareil autonome, elle convainc également en combinaison avec nos plaques de cuisson modulaires Vario, que vous optiez pour un encastrement affleurant ou un montage sur le plan de travail. Elle promet à la fois au concepteur de cuisine et au chef cuisinier liberté et flexibilité: jusqu'à cinq ou six casseroles et poêles peuvent être placées à volonté, y compris le Teppan Yaki, qui est disponible comme accessoire spécial.

Si vous déplacez l'ustensile, les réglages de la température et de la minuterie sont automatiquement appliqués. Si vous utilisez la fonction de cuisson professionnelle, vous pouvez déplacer l'ustensile entre les plages de température prédéfinies sans avoir à effectuer d'autres réglages.

Le grand écran tactile TFT vous invite à naviguer dans ses 17 niveaux de puissance, ses réglages de la minuterie ou ceux de la ventilation si cette dernière est connectée à votre table de cuisson via Home Connect.

Bouton de commande noir éclairé



Bouton de commande éclairé en acier inox

Bouton de commande

Commande souveraine

Les boutons de commande éclairés de la série 400, disponibles au choix en acier inox ou en noir, indiquent la zone de cuisson qui est en cours d'utilisation ou qui refroidit.

Comme dans la cuisine professionnelle, les boutons sont fixés à l'avant du meuble de cuisine et permettent ainsi une commande intuitive sans gêner le processus de cuisson.



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 400

La table de cuisson Flex Induction

Un éventail de possibilités

Les nouvelles tables de cuisson Flex Induction imprimées noir présentent une plus grande surface de cuisson et offrent le choix entre un encastrement affleurant et un montage sur le plan de travail.

Boostez votre potentiel culinaire avec toutes les options à votre disposition: deux niveaux de puissance, une fonction booster temporaire, une fonction de maintien au chaud, le Frying-Sensor et l'activation automatique de la ventilation avec fonction de commande par sonde.

Les boutons de commande noirs (également disponibles en acier inox massif) se trouvent à l'avant du plan de travail. L'éclairage permet d'indiquer les zones de cuisson actives ou encore chaudes. Ils permettent une commande intuitive comme dans les cuisines professionnelles.





Table de cuisson Flex Induction série 400



Hotte de plan de travail série 400



Aspiration efficace, directement à la source

Une évacuation en toute discrétion

Si nécessaire, la hotte de plan de travail sort de l'îlot de cuisson pour éliminer les vapeurs et les odeurs et éclairer simultanément la zone de cuisson. Enfin, elle se range de manière presque imperceptible dans sa position initiale au niveau du plan de travail.

La ventilation extrait les vapeurs et les odeurs vers le bas avant qu'elles ne pénètrent l'air ambiant. Le moteur silencieux et la tuyauterie peu encombrante contribuent au fait que la ventilation de la table est considérée comme très efficace, bien plus que ne le suggèrent ses dimensions compactes.



Hotte de plafond Vario série 400



Aspiration efficace des vapeurs générées

Aspiration vers le haut, en mode évacuation ou de recirculation de l'air

La hotte de plafond Vario est une solution moderne et modulaire qui est intégrée dans le plafond. Étant donné que les moteurs sans brosse sont décalés, la surface lisse de celle-ci masque uniquement l'éclairage variable, les filtres et la tuyauterie.

Si vous choisissez nos hottes murales et hottes îlot en acier inox, impressionnantes par leur largeur allant jusqu'à 160 cm, leurs trois niveaux de puissance, leur vitesse intensive, leur fonction automatique et leurs filtres à déflecteurs inclinés garantissent une ventilation fiable.

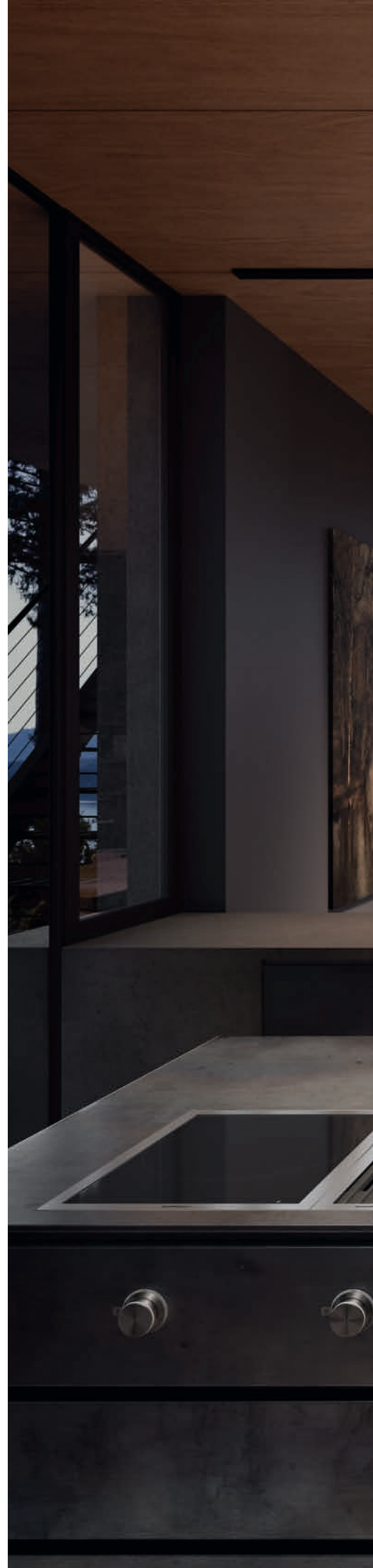
Tables de cuisson Vario et ventilations de plaque de cuisson série 400

Concevez votre espace créatif

Notre gamme de tables de cuisson Vario modulaires permet aux chefs amateurs de concevoir leur propre plan de travail, sur la base de leurs habitudes individuelles et de leurs ambitions personnelles.

Vous avez le choix entre les tables de cuisson à induction et les tables gaz, le Teppan Yaki et le grill électrique, entre lesquels des ventilations de plaque de cuisson peuvent être insérées.

Un bouton de commande en acier inox massif et un cadre en inox de 3 mm d'épaisseur, en plus de certaines variantes sans cadre, garantissent que la gamme d'appareils répondent à vos exigences esthétiques.





Combinaison d'une table de cuisson Vario avec wok Induction, gril électrique, Teppan Yaki, table gaz et ventilation de plaque de cuisson série 400



Combinaison d'une table de cuisson Vario avec wok au gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et ventilation de plaque de cuisson série 400

Combinaison d'une table de cuisson Vario avec table de cuisson Flex Induction, ventilation de plaque de cuisson et Teppan Yaki série 400



Concevez votre décor culinaire

Induction ou gaz? Et pourquoi pas les deux?

Toutes les tables de cuisson Vario peuvent être encastrées de manière affleurante: de la ventilation de plaque de cuisson de 15 cm de large aux tables de cuisson de 38 cm comme le wok Induction, le Teppan Yaki ou le gril électrique jusqu'à la table de cuisson induction de 90 cm de large avec cinq zones de cuisson, dotée d'un triple adaptateur et de surfaces chauffantes pouvant être réunies.

Depuis déjà plus de quatre décennies, la ventilation de plaque de cuisson, notre grande innovation de l'année 1976, élimine les vapeurs de cuisson dans l'air. Elle dispose des mêmes boutons de commande en acier inox que les tables de cuisson de la série et aspire les vapeurs et les odeurs directement au niveau du plan de travail, avant qu'elles ne s'échappent dans l'air ambiant.

Les brûleurs à gaz mettent à votre disposition une puissance totale de 6 000 watts. Sa régulation électronique à haute précision permet non seulement de mijoter et torrifier à feu fort, mais également à veiller à ce que les flammes se ré-allument automatiquement si jamais elles devaient s'éteindre. Le wok gaz doté d'un seul brûleur wok fonctionne simultanément avec plusieurs couronnes de flammes.



Table gaz série 400




La pleine puissance du gaz

De petites flammes, une chaleur intense, une régulation précise

Fabriquée à la main en acier inox, laiton et fonte, cette table de cuisson est un vrai régal pour les yeux et idéale pour le chef cuisinier qui manipule simultanément plusieurs poêles et casseroles. La table de cuisson est large de près d'un mètre, affleurante à la surface et peut être intégrée dans un plan de travail en acier inox de 3 mm d'épaisseur. Sous ses grilles en fonte se trouvent un grand brûleur wok en laiton, entouré de deux brûleurs puissant et normal, également en laiton.

Sa régulation de la puissance tout électronique garantit un nombre de puissance reproductible avec précision. Cela permet non seulement de faire mijoter doucement, mais permet également de torréfier rapidement à feu fort. Après tout, avec une puissance totale de 18 000 watts, il est important de que vous puissiez régler la puissance comme vous le souhaitez.





Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration de la série 200: créez un espace qui parfait votre cuisine, offre de nouvelles possibilités et vous inspire.

Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration série 200

Des exigences professionnelles dans l'environnement privé

Avec leurs éléments de commande situés vers le haut, les tables de cuisson de la série 200 offrent une solution compacte pouvant réaliser des prouesses, complétée de la ventilation adaptée.

La hotte de plan de travail de la série 200 est intégrée dans le plan de travail à proximité immédiate de la table de cuisson. Le Gaggenau Black des deux appareils permet un design uniforme. Ce n'est que lorsqu'elle est déployée que la ventilation est discrètement visible, sous la forme d'une vitre. Elle dégage la vue sur la table de cuisson, éclaire l'environnement et garantit un air pur. Avec une largeur de 80 ou 90 cm et un encastrement affleurant, elle s'harmonise avec nos grandes tables à induction pleine surface et tables induction sans cadre.

Grâce à la technologie Guided-Air, l'ensemble de la table de cuisson est ventilé. La ventilation est compatible Home Connect et peut être commandée depuis la table de cuisson. La vapeur et les odeurs sont également éliminées après la cuisson afin que vous puissiez vous concentrer sur votre cuisine et vos invités.

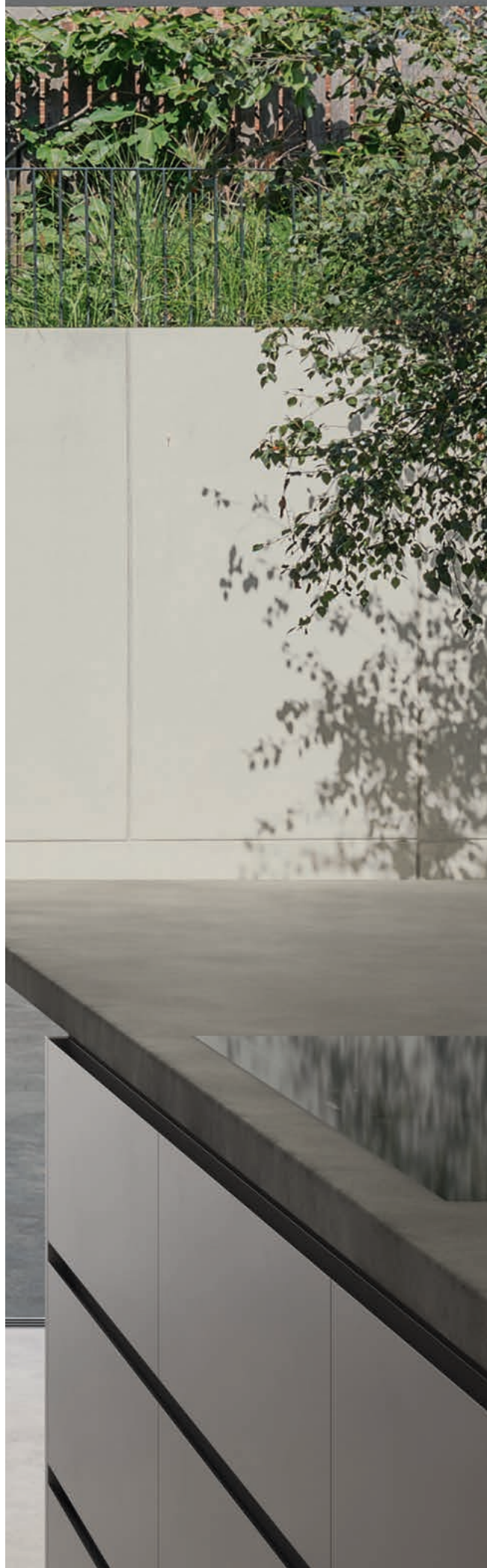




Table à induction pleine surface série 400 avec hotte de plan de travail série 200



La table de cuisson Flex Induction avec ventilation intégrée

La solution 360 degrés

La table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré associe flexibilité et automatisme. Avec une largeur de 80 cm, elle offre quatre zones de cuisson qui peuvent être commutées ensemble pour obtenir deux grandes zones de cuisson.

Le capteur de cuisson et le Frying-Sensor permet une commande précise de la température dans l'ustensile et une cuisson douce pendant le rôtissage.

Toutes les fonctions sont commandées via le Twist-Pad magnétique et amovible, proposé en acier inox pour les tables de cuisson avec cadre et en noir pour les tables de cuisson affleurantes.

Une ventilation, qui sélectionne le niveau de puissance de manière autonome en mode automatique pour aspirer la vapeur et les odeurs directement où elles émanent, est intégrée dans la table de cuisson.



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200



Table de cuisson Flex Induction, sans cadre, avec hotte de plan de travail série 200

La table de cuisson Flex Induction

Des tables de cuisson pour les plus hautes exigences

Les tables de cuisson Flex Induction conviennent à tous ceux qui aiment travailler au-delà des limites d'une zone de cuisson classique. Vous pouvez également commuter ensemble deux zones pour n'en faire qu'une d'une simple pression pour les grands ustensiles et les accessoires spéciaux tels que la plaque à snacker ou le Teppan Yaki.

Au sein de ses zones, le niveau de puissance réglé est simplement et automatiquement appliqué lorsque vous déplacez l'ustensile. Ou vous pouvez utiliser la fonction de cuisson professionnelle, avec laquelle, tout comme un professionnel, vous pouvez déplacer votre ustensile d'avant en arrière selon les besoins dans les zones préréglées pour une chaleur élevée, moyenne et faible.

La série 200 propose cinq tailles différentes de tables de cuisson Flex Induction. En fonction de vos attentes concernant la taille et le nombre de zones de cuisson, la possibilité d'utiliser un wok ou une ventilation intégrée, vous trouverez une table de cuisson à votre goût.



Table de cuisson Flex Induction, avec cadre, série 200



Table de cuisson Flex Induction, sans cadre, série 200



Hotte de plafond

Aspiration par le haut

La ventilation complètement intégrée au plafond, avec aspiration périphérique en Gaggenau Light Bronze, permet un mode recirculation de l'air ou un mode évacuation. Toutes les hottes de plafond peuvent être commandées aisément à distance, soit depuis une table de cuisson adaptée, soit via Home Connect. Bien entendu, vous pouvez sélectionner le fonctionnement automatique.

La ventilation posée sur le plan de travail est simplement montée sur le plafond. Aucune préparation particulière du plafond ou de la tuyauterie n'est nécessaire, car la ventilation est conçue pour le mode de recirculation de l'air. Son design puriste avec une surface brossée en Gaggenau Light Bronze s'intègre dans chaque cuisine.

La hotte de plafond pose libre en Gaggenau Black peut être abaissée grâce à la fonction correspondante sur la table de cuisson. Cela permet non seulement un meilleur éclairage et un nettoyage ciblé de l'air ainsi qu'un accès simplifié aux filtres.



Hotte de plafond pose libre avec table de cuisson Flex Induction série 200

GAGGENAU

Appareils de réfrigération

Préservez la fraîcheur de vos aliments et présentez-les sous leur meilleur jour.

Vario série 400
Vario série 200
Série 200

Appareils de réfrigération Vario série 400

Modulaires, parfaitement intégrés, impressionnants

Les appareils de réfrigération Vario série 400 présentent un système modulaire dans un appareil entièrement intégrable. Vos réfrigérateur et congélateur, votre combiné réfrigérateur-congélateur ainsi que votre cave à vin climatisée peuvent être combinés de nombreuses manières: sur une zone froide imposante avec une élégante façade en acier inox, disponible en version avec ou sans poignée. Avec la variante sans poignée, vous avez la possibilité de dissimuler l'appareil discrètement derrière l'habillage de porte meuble de votre cuisine.

La nouvelle série est placée sous le signe d'une technologie de réfrigération moderne et d'une conception élégante. Lorsque vous ouvrez les grandes portes, votre regard se pose sur un intérieur inox, conçu de manière professionnelle, avec des éléments en aluminium massif de couleur anthracite et des clayettes en verre presque imperceptibles.

L'éclairage LED chaud et non éblouissant souligne l'intérieur minimaliste et met vos aliments en lumière. L'éclairage du distributeur de glace et d'eau fraîche s'active automatiquement dès que vous vous trouvez à proximité de l'appareil.





Congélateur Vario et réfrigérateur Vario série 400

Congélateur Vario et réfrigérateur Vario série 400
(non disponible en Suisse)





Tiroir congélation à sortie totale et éclairage par LED chaud et non éblouissant

Accès confortable aux aliments

Une légère pression suffit

Les deux assistances à l'ouverture de la porte permettent d'ouvrir sans effort même les portes les plus grandes et les plus lourdes, en tirant ou par une légère pression dans le cas d'une variante sans poignée.

Il va de soi que la réfrigération se fait au degré près. Avec des températures proches ou égales à 0 °C, le tiroir de réfrigération offre les conditions de stockage idéales pour préserver la fraîcheur de votre viande et de votre poisson plus longtemps.

L'écran TFT éprouvé des fours permet de commander les appareils sans effort. Autrement, vous pouvez régler les températures à distance, à l'aide de Home Connect.

Pour une harmonie visuelle, vous pouvez ajuster individuellement la hauteur des tablettes et du compartiment dans la contreporte à l'aide du système télescopique presque imperceptible.



Compartiment dans la contreporte en aluminium anodisé massif de couleur anthracite



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200



Appareils de réfrigération Vario Série 200

Une expérience de réfrigération plus réconfortante

La cuisine est le cœur de la maison moderne et connectée, un lieu dégageant une certaine atmosphère, un lieu de vie où l'on cuisine. Elle gagne en convivialité et en personnalité, ne se contentant plus d'une simple praticité et fonctionnalité.

Les combinés réfrigérateurs-congérateurs, les réfrigérateurs et les congérateurs Vario Série 200 poursuivent cette tendance. Ils combinent des performances optimales à une élégance raffinée.

Lorsqu'ils sont fermés, le réfrigérateur et le congélateur se fondent dans le design de vos meubles de cuisine et vous immergent dans une lumière chaude et douce lorsque leur porte est ouverte, pour révéler les touches de bronze clair du compartiment dans la contreporte et du sélecteur rotatif des tiroirs de réfrigération fraîcheur ainsi que le grain naturel du bois d'érable des compartiments à bouteilles.

Compartiment dans la contreporte



Éclairage du congélateur



Une réfrigération bien pensée

L'espace intérieur en détail

Afin de rendre l'utilisation quotidienne extraordinaire, nous avons équipé nos appareils de réfrigération Vario Série 200 de performances supérieures et de nombreux détails luxueux.

Les appareils de réfrigérations Vario de la série 200 sont éclairés de manière complète et minutieuse. L'éclairage clair et chaud du bandeau lumineux, des tiroirs éclairés et du congélateur sublime les couleurs de vos ingrédients et les montre sous leur meilleur jour. Deux compartiments à bouteilles en bois d'érable massif peuvent accueillir des bouteilles de différentes tailles, y compris les bouteilles de vin et les magnums. Vous pouvez répartir jusqu'à cinq compartiments à bouteilles sur toute la largeur d'une tablette ou jusqu'à trois en profondeur.

Les compartiments dans la porte, couleur laiton fortement désaturée et légèrement brillants, s'harmonisent à merveille avec les profils des tablettes en verre clair et le sélecteur rotatif des tiroirs de réfrigération fraîcheur. Vos fruits et vos légumes, ainsi que votre viande et votre poisson sont ainsi stockés dans des conditions optimales et restent frais plus longtemps.

NOUVEAU: système Push-to-Open pour l'ouverture de la porte, idéal pour les façades sans poignée (hors RB289300).



Congélateur Vario et réfrigérateur Vario série 200

Appareils de réfrigération Série 200

Une plus grande variation pour votre niche

Ces appareils comprennent un large spectre de solutions: des grands appareils avec une capacité de 541 litres aux appareils compacts pour une niche de 60 cm x 82 cm.

Quelque soit la solution que vous choisissiez, nos appareils de réfrigération série 200, aux lignes épurées et au design minimaliste, sont un vrai plus pour votre cuisine. Faites votre choix entre les zones climatiques, les tiroirs de réfrigération fraîcheur, le compartiment congélation 4 étoiles et les surfaces de rangement réglables en hauteur.

Ou une solution pose libre

Le combiné réfrigérateur-congélateur pose libre impressionne par sa capacité et sa compatibilité Home Connect. Lors de l'ouverture des grandes portes en acier inox anthracite, votre regard se pose sur votre distributeur d'eau filtré, sur les deux tiroirs de réfrigération fraîcheur à 0 °C et la paroi arrière en acier inox. Le tiroir congélation est dotée de la technologie No Frost, de la super congélation et d'une fabrique de glace.



Combiné réfrigérateur-congélateur pose libre série 200



Réfrigérateur-congélateur combiné série 200

GAGGENAU




Caves à vin climatisées

Conserver, présenter,
tempérer.

Vario série 400
Série 200





Votre cave à vin climatisée conserve vos vins à des températures précises, met en scène votre collection et confère ainsi du prestige à votre cuisine.

Caves à vin climatisées Vario série 400

De la conservation à la dégustation

La cave à vin climatisée protège vos précieuses bouteilles. Jusqu'à trois zones climatiques séparées peuvent être réglées à des températures comprises entre 5 °C et 20 °C, reproduisant l'environnement d'un stockage à long terme en cave et les températures idéales pour la dégustation.

Tandis que cinq options d'éclairage préprogrammées, des étagères en bois de chêne pour présenter chaque bouteille et des étagères porte-bouteilles entièrement extensibles exposent votre collection convoitée avec respect, l'humidité est maintenue constante, le son est étouffé, les vibrations minimisées, les arômes filtrés par du charbon actif et les rayons UV dommageables tenus à l'écart de vos précieuses bouteilles grâce aux portes en verre. Cependant, rien de tout cela ne vous empêchera d'ouvrir la porte sans poignée de votre cave à vin pour y dérober quelques bouteilles.





Caves à vin climatisées série 200

Une niche pour votre collection de bouteilles de vin

Deux caves à vin climatisées entièrement intégrables avec une hauteur de niche de 178 cm ou 123 cm conservent jusqu'à 80 ou 48 de vos précieuses bouteilles. Les deux appareils présentent deux zones climatiques, un éclairage de présentation et des portes en verre refermables, dont le cadre reprend le design de votre mobilier pour s'intégrer parfaitement dans votre cuisine.

La cave à vin climatisée en installation sous plan

Avec ses deux zones climatiques, pouvant accueillir jusqu'à 34 bouteilles, cette cave à vin climatisée ne fait aucun compromis sur son équipement: elle dispose d'étagères porte-bouteilles télescopiques en hêtre et en aluminium, d'un éclairage par LED, d'une commande de l'humidité et d'un système de fermeture douce et silencieuse de la porte assurant que les sédiments de vos vins restent bien au fond des bouteilles. Sa porte est non seulement dotée d'un cadre en acier inox, mais également d'une serrure pour éviter toute tentation.



Cave à vin climatisée en installation sous plan série 200



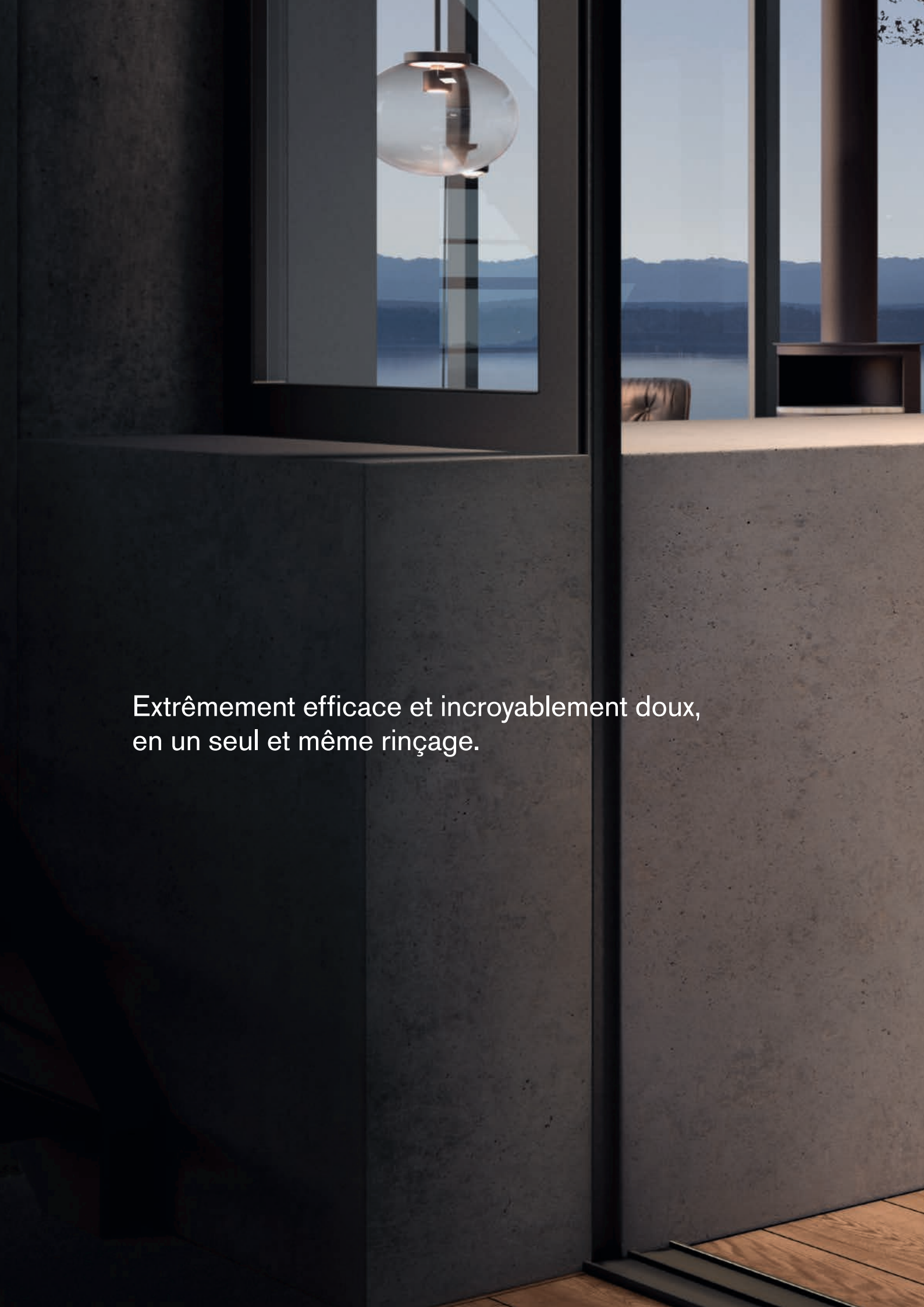
Cave à vin climatisée série 200



Lave-vaisselle

Nettoyez avec soin et précaution avant
de dresser votre table.

Série 400
Série 200



Extrêmement efficace et incroyablement doux,
en un seul et même rinçage.





Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle série 400

Le soin de votre précieuse vaisselle

Le lave-vaisselle sans poignée de la série 400 arbore tous les détails déterminants que vous pouvez attendre de nous. Le support pour les grands verres à pied et l'accessoire du bac pour couverts en argent permettent de ranger au mieux votre précieuse vaisselle. La technologie Zéolite permet un séchage en douceur, protégeant vos verres et votre porcelaine sensibles d'une chaleur excessive. Un tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau, disponible comme accessoire spécial, offre un espace suffisant pour ranger les petits bols et tasses en toute sécurité.

À l'écoute de vos envies

Vous pouvez personnaliser les huit programmes et les quatre options de votre lave-vaisselle, raccourcir la durée du programme et réduire temporairement le niveau sonore si vos invités ne sont pas encore partis. Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez appliquer ces réglages en toute simplicité et tranquillité depuis votre appareil mobile.

Éclairage et entretien de l'intérieur

Une expérience éclairante

Ouvrez le lave-vaisselle avec une légère pression et laissez-vous séduire par la lumière douce et agréable d'un intérieur magnifiquement éclairé. Le lave-vaisselle à charnière flexible vous informe qu'il est en marche par une lumière blanche et chaude discrète dans le coin supérieur gauche. Pour les modèles sans charnière flexible, le temps du programme restant est projeté sur le sol.

Un traitement en douceur

Votre vaisselle en verre, en cristal et en porcelaine glissent dans et hors du lave-vaisselle grâce aux rails de roulement doucement et facilement, protégée par le système de fermeture doux et silencieux du panier. Le soin que nous apportons à votre vaisselle de valeur s'illustre également par les détails qui se trouvent dans nos paniers: des picots rabattables aux extrémités recouvertes de silicone protègent les verres sensibles et offrent également une surface antidérapante pour les tasses. Une zone spéciale dans le panier supérieur peut être réglée de manière à recevoir des jets d'eau supplémentaires pour un nettoyage particulièrement efficace des verres par exemple.





Parfaitement éclairé
Espace intérieur du lave-vaisselle série 400



Tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau pour les couverts, les tasses et les bols

Lave-vaisselle série 200

De nombreuses possibilités s'offrent à vous

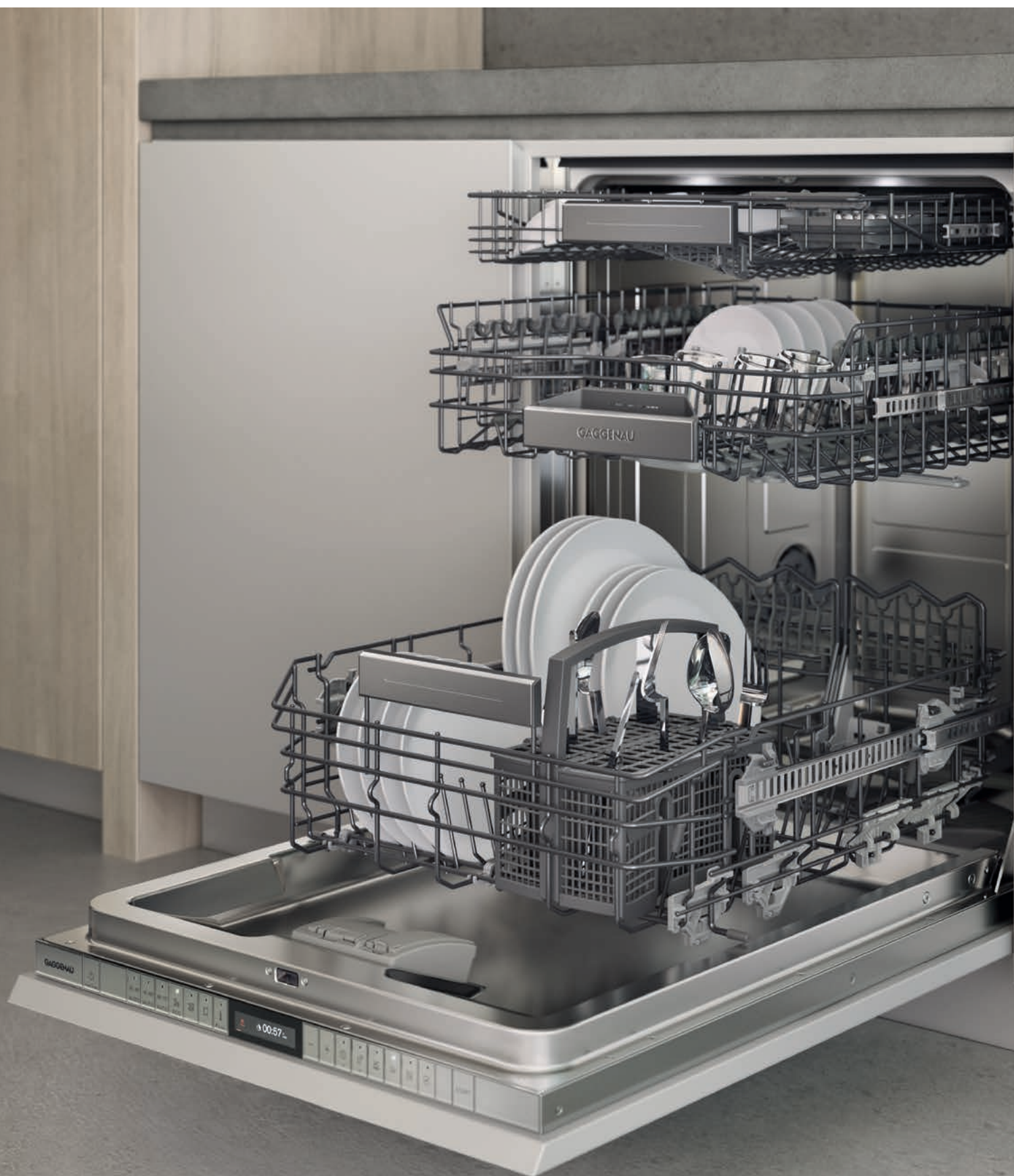
Le lave-vaisselle de la série 200 vous offre une profusion de possibilités: d'un point de vue purement visuel, vous avez le choix entre les variantes à poignée et les variantes sans poignée. Il existe également des lave-vaisselle pour lesquels une lumière discrète sur le côté signale lorsqu'ils sont en marche et d'autres modèles pour lesquels le temps restant du programme est projeté sur le sol. Préférez-vous avoir une zone de nettoyage supplémentaire où l'eau est dirigée de manière ciblée pour garder vos verres et tasses impeccablement propres? Ou préférez-vous le séchage particulièrement doux grâce à la zéolite? Ces décisions vous aideront à trouver le lave-vaisselle qui vous convient.

Les lave-vaisselle de la série 200 de Gaggenau se distinguent par leurs détails: le nouveau système de panier flexible protège vos verres et votre cristal à l'aide d'étagères rabattables recouvertes de silicone, pouvant également servir de clayette sûre et antidérapante. Les rails de roulement avec rouleaux supplémentaires et système de fermeture douce et silencieuse permettent un glissement sans effort et contrôlé des paniers et des tiroirs. Tout ce qui est entrepris pour protéger le contenu l'est sans compromis.

Il existe également des accessoires spéciaux comme le tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau, un tiroir pour ranger tasses et bols en toute sécurité.



Zone de nettoyage supplémentaire sur rails de roulement glissant facilement



Lave-vaisselle série 200



Aperçu du produit

Fours*

Tables de cuisson

Appareils d'aspiration

Appareils frigorifiques

Caves à vin climatisées

Lave-vaisselle

Lave-linge

Sèche-linge

* four combi-vapeur, four micro-ondes combiné, tiroir chauffant et tiroir sous vide et machine espresso tout automatique

Fours série 400



Four

BO 480/481 🏠



Largeur 76 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique,
tournebroche et
fonction pierre à pain
Volume utile 110 l



Four

BO 470/471 🏠



Largeur 60 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique,
tournebroche et
fonction pierre à pain
Volume utile 76 l



Four

BO 450/451 🏠



Largeur 60 cm
Pyrolyse
13 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique et
fonction pierre à pain
Volume utile 76 l



Four

BO 420/421 🏠



Largeur 60 cm
Pyrolyse
9 modes de cuisson
fonction pierre à pain
Volume utile 76 l



Four combi-vapeur

BS 484/485 🏠



Largeur 76 cm
Branchement fixe pour l'arrivée et
l'évacuation de l'eau
Système de nettoyage entièrement
automatique
Cuisson sous vide, grill, chaleur
tournante combinable avec un
degré d'humidité réglable
Programmes automatiques
Sonde thermométrique
Volume utile 50 l



Four combi-vapeur

BS 470/471/474/475 🏠



Largeur 60 cm
Branchement fixe pour l'arrivée et
l'évacuation de l'eau
Système de nettoyage
entièrement automatique
Cuisson sous vide, grill, chaleur
tournante combinable avec un
degré d'humidité réglable
Programmes automatiques
Sonde thermométrique
Volume utile 50 l



Four combi-vapeur

BS 450/451/454/455 🏠



Largeur 60 cm
Réservoir d'eau de 1,7 l amovible
Système de nettoyage
entièrement automatique
Cuisson sous vide, grill, chaleur
tournante combinable avec un
degré d'humidité réglable
Programmes automatiques
Sonde thermométrique
Volume utile 50 l



Four combiné micro-ondes

BM 484/485

Largeur 76 cm
Micro-ondes et fonctionnement
du four avec grill
Volume utile 36 l



Four combiné micro-ondes

BM 450/451/454/455 🏠

Largeur 60 cm
Micro-ondes et
fonctionnement du four avec
grill
Volume utile 36 l



Machine espresso tout automatique

CM 450 🏠

Largeur 60 cm
Stockage possible de boissons
au café



Tiroir chauffant

WS 482

Largeur 76 cm, hauteur 21 cm
Compartiment pour vaisselle
pour 10 personnes
Volume utile 38 l



Tiroir chauffant

WS 461/061** 🏠

Largeur 60 cm, hauteur
14 cm, service de table pour
6 personnes
Volume net 20 l
WS 061 Disponible
entièrement intégrable, selon
le design de l'habillage de
porte de meubles



Tiroir chauffant

WS 462 🏠

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
Compartiment pour vaisselle pour
12 personnes
Volume utile 51 l



Tiroir sous vide

DV 461/061**

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
3 niveaux d'aspiration pour la
mise sous vide à l'intérieur et à
l'extérieur de la chambre
Chargement maximal 10 kg
Volume utile 8 l
DV 061 100 Disponible
entièrement intégrable, selon
le design de l'habillage de
porte de meubles

Fours série 200



Four

BOP 250/251 🏠

A

Largeur 60 cm
 Pyrolyse
 13 modes de cuisson
 Programmes automatiques
 Sonde thermométrique et fonction
 pierre à pain
 Volume utile 76 l



Four

BOP 220/221 🏠

A

Largeur 60 cm
 Pyrolyse
 9 modes de cuisson
 fonction pierre à pain
 Volume utile 76 l



Four

BOP 210/211 🏠

A

Largeur 60 cm
 Catalyse
 9 modes de cuisson
 fonction pierre à pain
 Volume utile 76 l



Four combi-vapeur

BSP 270/271 🏠

A

Largeur 60 cm
 Branchement fixe pour l'arrivée
 et l'évacuation de l'eau
 Système de nettoyage entièrement
 automatique
 Cuisson sous vide, grill, chaleur
 tournante combinable avec un
 degré d'humidité réglable
 Programmes automatiques
 Sonde thermométrique
 Volume utile 50 l



Four combi-vapeur

BSP 260/261 🏠

A

Largeur 60 cm
 Branchement fixe pour l'arrivée
 et l'évacuation de l'eau
 Cuisson sous vide, grill, chaleur
 tournante combinable avec un
 degré d'humidité réglable
 Programmes automatiques
 Sonde thermométrique
 Volume utile 50 l



Four combi-vapeur

BSP 250/251 🏠

A

Largeur 60 cm
 Réservoir d'eau 1,7 l amovible
 Cuisson sous vide, grill, chaleur
 tournante combinable avec un
 degré d'humidité réglable
 Programmes automatiques
 Sonde thermométrique
 Volume utile 50 l



Four vapeur

BSP 220/221 🏠

Largeur 60 cm
 Réservoir d'eau 1,7 l amovible
 Cuisson sous vide
 Cuisson vapeur sans pression
 Volume utile 58 l



Four combiné micro-ondes

BMP 250/251

Largeur 60 cm
 Micro-ondes et fonctionnement du
 four avec grill
 Volume utile 36 l



Four combiné micro-ondes

BMP 224/225

Largeur 60 cm
 Micro-ondes avec grill
 Volume utile 21 l

Machine espresso tout
automatique**CMP 250** 🏠

Largeur 60 cm
 Stockage de boissons au café



Tiroir chauffant

WSP 221 🏠

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
 Compartiment pour vaisselle pour
 6 personnes
 Volume utile 20 l



Tiroir chauffant

WSP 222 🏠

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
 Compartiment pour vaisselle pour
 12 personnes
 Volume utile 52 l



Tiroir sous vide

DVP 221

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
 3 niveaux d'aspiration pour la
 mise sous vide à l'intérieur et à
 l'extérieur de la chambre
 Chargement maximal 10 kg
 Volume utile 8 l

🏠 Home Connect

* Sur une échelle de classe
 d'efficacité énergétique allant
 de A+++ à D.

**Adapté pour les séries 400 et 200

EB 333



Four

EB 333 

A 

Largeur 90 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique, tourne-
broche et fonction pierre à pain
Programmes automatiques
Volume utile 83 l

Variantes de couleurs

Les appareils de la série 400 sont disponibles dans les couleurs suivantes (à l'exception des BO450/BO451 uniquement disponibles en acier inox):



Porte entièrement vitrée
en Gaggenau Anthracite



Porte entièrement
vitrée,
doublée d'acier
inoxydable

Les appareils de la série 200 sont disponibles dans les couleurs suivantes:



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

■ Disponible également avec
commande située en bas

 Home Connect

* Sur une échelle de classe
d'efficacité énergétique allant de
A+++ à D.

Tous les appareils des série
400 et 200 sont disponibles
avec des portes à ouverture à
droite ou à gauche, à l'exception
de la machine espresso tout
automatique, du tiroir chauffant et
du tiroir sous vide.

Aperçu des modes de cuisson EB 333, de la série 400 et de la série 200

Fours	EB333	BX 480/481	BO 450/451	BO 420/421	BOP 250/251	BOP 220/221	Application
		BO 480/481				BOP 210/211	
Modes de cuisson	17	17	13	9	13	9	
Chaleur tournante	•	•	•	•	•	•	Gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés cuits sur plusieurs niveaux
Chaleur tournante Eco	•	•	•	•	•	•	Gâteaux, viande, soufflés et gratins
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Gâteaux cuits dans des moules ou sur la plaque, soufflés ou rôtis
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Gâteaux sur plaque, petits gâteaux secs, gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés
Chaleur de voûte	•	•	•	•	•	•	Gratiner des gâteaux aux fruits avec de la meringue
1/3 chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Gâteau au fromage, pain dans un moule à cake, plats au bain-marie (par exemple crème brûlée), pour braiser sans couvercle et réchauffer des plats
Chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. des gâteaux aux fruits
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux œufs (par ex. tortilla, omelette paysanne)
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	•	•	•	•	Réchauffage uniforme pour la viande, la volaille et le poisson entier
Gril grande surface	•	•	•	•	•	•	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson, gratiner
Gril compact	•	•	•	•	•	•	Griller des petites quantités en économisant de l'énergie
fonction pierre à pain	•	•	•	•	•	•	Pizza croustillante, pain ou petits pains comme au four à pierre
Fonction faitout	•	•	•	•	•	•	Grandes quantités de viande, cocotte ou rôti familial
Laisser lever	•	•	•	•	•	•	Pâte à la levure de boulanger et levain
Décongeler	•	•	•	•	•	•	Légumes, viande, poisson et fruits
Maintenir au chaud	•	•	•	•	•	•	Maintenir des mets au chaud, préchauffer de la vaisselle en porcelaine

Fours combi-vapeur	BS 484/485	BS 470/471	BS 474/475	BSP 270/271	BS 450/451	BSP 260/261	BS 454/455	BSP 250/251	BSP 220/221*	* cuiseur vapeur
				BSP 250/251		BSP 220/221*				

Modes de cuisson	13	13	6	Application
Chaleur tournante + 100 % d'humidité	•	•	•	Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné à 120°C - 230°C : pour de la pâte feuilletée, du pain, des petits pains. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
Chaleur tournante + 80 % d'humidité	•	•	•	Mode combiné : pour de la pâte feuilletée, de la viande et de la volaille. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
Chaleur tournante + 60 % d'humidité	•	•	•	Mode combiné : pour des pâtisseries à la pâte levée et du pain. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
Chaleur tournante + 30 % d'humidité	•	•	•	Cuisson dans l'humidité inhérente : pour des pâtisseries. Avec ce réglage, il n'y a pas de production de vapeur. L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste dans le compartiment de cuisson et empêche le mets de se dessécher.
Chaleur tournante + 0 % d'humidité	•	•	•	Chaleur tournante : pour les gâteaux, les petits gâteaux secs et les soufflés. Le ventilateur situé sur la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
100 % d'humidité	•	•	•	Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
Cuisson basse température	•	•	•	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
Cuisson vapeur basse température	•	•	•	Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
Cuisson sous vide	•	•	•	Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95 °C et avec 100 % de vapeur : convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.
Gril grande surface niveau 1 + humidité	•	•	•	Fonction gril avec humidité : pour des soufflés et gratins.
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•	•	•	Fonction gril avec humidité : pour des légumes farcis. La puissance gril est plus élevée.
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	•	Pour gratiner à la fin du temps de cuisson à 230 °C. Pour griller les brochettes de légumes ou les brochettes aux crevettes à 180 °C.
Laisser lever	•	•	•	Laisser lever : pour de la pâte à la levure de boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38 °C.
Décongeler	•	•	•	Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits. L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
Régénérer	•	•	•	Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérer des plats à 120 °C, des pains et pâtisseries à 180 °C.

Accessoires et accessoires spéciaux pour les fours



Sonde thermométrique**



Tournebroche**



Pierre à pain et à pizzas et
résistance de chauffe



Pelle à pizzas

Set de 2



Boutons rotatifs noirs



Système télescopique



Lèche-frite**

Émaillée



Plaque à pâtisserie**

Émaillée



Grille**

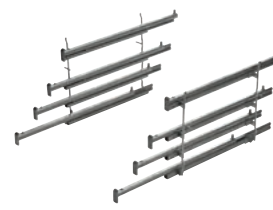
Chromée



Lèche-frite en verre**



Faitout Gastro Norm



Triple rail télescopique

pour BOP210

Accessoires et accessoires spéciaux pour les fours combi-vapeur



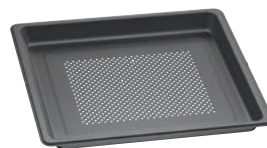
Sonde de température*

hors fours vapeur de la série 200



Bac de cuisson*

Acier inox
Perforé/non perforé



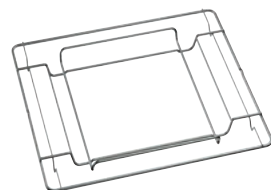
Bac de cuisson

Anti-adhérent
Perforé/non perforé



Bac de cuisson*

Acier inox
Perforé/non perforé
Pour cuiseur vapeur



Adaptateur Gastro Norm

Pour les fours combi-vapeur hors fours vapeur de la série 200



Petit récipient Gastro Norm

Acier inox, GN 1/3
Perforé/non perforé



Grand récipient Gastro Norm

Acier inox, GN 2/3
Perforé/non perforé



Faitout Gastro Norm



Grille**



Sortie télescopique triple

Pour les fours combi-vapeur hors fours vapeur de la série 200



Sachets sous vide, petit format

180 mm x 280 mm, 100 pièces



Sachets sous vide, grand format

240 mm x 350 mm, 100 pièces



Cartouches de nettoyage*

Set de 4
Pour four combi-vapeur avec branchement fixe pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau



Système de détartrage de l'eau

Pour la première installation
Recommandé si la dureté de l'eau dépasse 7 dH ou la dureté du carbone 5 dH
Pour fours combi-vapeur avec raccordement d'eau fixe



Pastilles de détartrage

Set de 4
Pour la cuisson combi-vapeur.

* Compris dans la livraison

** Compris dans la livraison, en fonction du modèle

Tables de cuisson Vario série 400



Table à induction pleine surface

CX 492 ▲■

Largeur 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table à induction pleine surface

CX 482 ▲■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table à induction Vario Flex

VI 492 ▲■🏠

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

VI 482 ▲■🏠

Largeur 80 cm
4 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

VI 462 ▲■🏠

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

VI 422 ▲■🏠

Largeur 38 cm
2 zones de cuisson



Table à induction Vario (wok)

VI 414 ▲■🏠

Largeur 38 cm
1 zone de cuisson
Solution idéale pour la poêle wok
avec adaptateur pour poêle wok



Table de cuisson gaz Vario

VG 491 ■

Largeur 90 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Réglage tout électronique des niveaux de puissance



Table de cuisson gaz Vario

VG 425 ■

Largeur 38 cm
2 brûleurs
Réglage tout électronique des niveaux de puissance



Wok gaz Vario

VG 415 ■

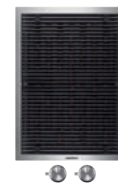
Largeur 38 cm
1 brûleur wok
Réglage tout électronique des niveaux de puissance



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Largeur 38 cm
Une surface métallique en chrome dur
Régulation exacte de la température



Gril électrique Vario

VR 414 ■

2 zones
Grille en fonte ouverte avec pierres de lave



Hotte de plan de travail

AL 400 ■

A*

Largeur 120/90 cm
Acier inox
Extensible, complètement dissimulée dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée
Encastrement affleurant ou sur le plan de travail
aucune classe d'efficacité énergétique pour AL 400 121



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 414 ■🏠

A+**

Largeur 15 cm
Acier inox
Système de ventilation haute efficacité
directement sur la table de cuisson

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

** Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D. En combinaison avec le module ventilateur AR 403 122.

Tables de cuisson série 400



Table à induction pleine surface

CX 492 ■

Largeur 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table à induction pleine surface

CX 492 ▲

Largeur 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table à induction pleine surface

CX 482 ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles

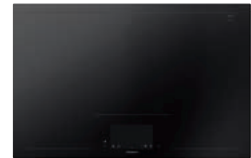


Table à induction pleine surface

CX 482 ▲

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 492 ▲ 🏠

A

Largeur 90 cm
4 zones de cuisson



Table gaz

CG 492

Largeur 100 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Bouton de commande en acier inox
Réglage tout électronique des niveaux de puissance
Encastrement affleurant

Variantes de couleurs

Toutes les tables de cuisson de la Vario Série 400 sont disponibles au choix avec bouton de commande en acier inox ou en noir



Bouton de commande en acier inox



Bouton de commande noir

Variantes de design

🏠 Home-Connect

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

▲ Sans cadre
Encastrement affleurant

■ Cadre en inox
Encastrement affleurant ou sur le plan de travail possible

Tables de cuisson Vario série 200



Table à induction Vario Flex

VI 262 ●

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

VI 242 ●

Largeur 40 cm
2 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

VI 232 ●

Largeur 28 cm
2 zones de cuisson



Table de cuisson gaz Vario

VG 264 ●

Largeur 60 cm
4 brûleurs



Table de cuisson gaz Vario

VG 232 ●

Largeur 28 cm
2 brûleurs



Wok gaz Vario

VG 231 ●

Largeur 28 cm
1 brûleur wok



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●

Largeur 28 cm
1 surface métallique
Régulation exacte de la température



Gril électrique Vario

VR 230 ●

Largeur 28 cm
2 zones réglables séparément
Grille en fonte ouverte avec pierres de lave



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 200 ●

A ^{*}
Largeur 15 cm
Système de ventilation haute efficacité
directement sur la table de cuisson

Tables de cuisson série 200



Table de cuisson Flex Induction

CI 292 ▲ ■ 🏠

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 283 ▲ ■ 🏠

Largeur 80 cm
5 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 282 ▲ ■ 🏠

Largeur 80 cm
4 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 272 ▲ ■ 🏠

Largeur 70 cm
4 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 262 ▲ ■ 🏠

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table à induction

CI 261 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■ 🏠

Largeur 80 cm
4 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Commande électronique à touches sensibles



Table gaz

VG 295**

Largeur 90 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Bandeau de commande en inox avec boutons éclairés



Table gaz

CG 291

Largeur 90 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Réglage mécanique des niveaux de puissance
Bouton intégré dans le bandeau de commande



Table gaz

CG 261

Largeur 60 cm
4 brûleurs, brûleur wok compris
Réglage mécanique des niveaux de puissance
Bouton intégré dans le bandeau de commande

🏠 Home-Connect

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

** Appareil non disponible en Suisse

Variantes de design

- ▲ Sans cadre
- Cadre en inox
- avec panneau de commande incliné noir, doté d'un bouton éclairé en aluminium, avec revêtement noir

Accessoires en option



Plaque à snacker

Anti-adhérent



Teppan Yaki

Matériau multicouche



Teppan Yaki

Matériau multicouche



Teppan Yaki

Matériau multicouche



Poêle wok

Matériau multicouche



Adaptateur pour poêle wok

Support pour poêle wok



Poêle avec Frying-Sensor

Acier inox, anti-adhérent
Disponible en 4 tailles pour
Foyers Ø 15 cm, 19 cm,
21 cm, 28 cm



Pierres de lave

Pour le remplissage



Twist-Pad

Adapté pour les tables de cuisson
Flex induction série 200
Couleur: noir



Prise*

Design adapté aux boutons
de commande en acier inox
des appareils de cuisson
Vario série 400



Prise, noire*

Design adapté aux boutons
de commande noirs des
appareils de cuisson
Vario série 400



**Bouton de commande en
acier inox****



Bouton de commande noir**



Couvercle

Pour les tables de cuisson Vario
série 400 VP414, VG425, VG415
et VR414
Couleur: acier inox



Couvercle

Pour les tables de cuisson Vario
série 200 avec une largeur de
28 cm V1232, VG231, VG232,
VP230, VR230
Couleur: noir

* Appareil non disponible en
Suisse

** Veuillez noter que pour chaque
table de cuisson, un bouton de
commande Vario 400 spécial
doit être utilisé. Les boutons de
commande peuvent uniquement
être commandés pour certains
appareils.

Aperçu de la combinaison: appareils d'aspiration de la série 400 avec le module ventilateur adapté



Hotte de plafond Vario

AC 402 181

B*

Module filtrant
Dimensions: 80 x 40 cm
Acier inox

Hotte de plafond modulable, pouvant être configurée individuellement avec des composants séparés comme les modules filtrants, les modules de commande et les éléments d'éclairage.

* (uniquement pour AC 402) en combinaison avec le module ventilateur AR 400 142



Hotte de plafond Vario

AC 482

Module de commande
Dimensions: 80 x 14 cm
Acier inox



Hotte de plafond Vario

AC 472

Module d'éclairage
Dimensions: 80 x 14 cm
Acier inox



Hotte de plan de travail

AL 400

A*

Largeur 120/90 cm, acier inox
Extensible, complètement dissimulée dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée
* dans une configuration avec AL 400 191 (aucune classe d'efficacité énergétique pour AL 400 121) et le module ventilateur AR 400 142



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 414 112

A+**

Largeur 15 cm, acier inox
Idéal pour une combinaison avec d'autres appareils de la gamme de tables de cuisson Vario série 400



Hotte murale

AW 442

B*** | **A***** | **A*****

Largeur 160/120/90 cm
Acier inox

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 413 122



AR 410 110

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 413 122



AR 410 110

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 143



AR 400 142



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 400 143

en combinaison avec le module de recyclage AA 442 810

* sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

** sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D. En combinaison avec le module séparé AR 403 122.

*** sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D. Pour AW 442 190/120 et pour AW 442 160 en combinaison avec le module séparé AR 400 143.



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 200

A*

Largeur 15 cm
Gaggenau Noir
Idéal pour une combinaison avec d'autres appareils de la gamme de tables de cuisson Vario série 200

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 413 122



AR 410 110



Hotte de plafond

AC 270

Largeur 105 cm
Pose libre, avec fonction d'éclairage
Réglage en hauteur motorisé
Gaggenau Noir
Moteur inclus
Pour le mode recyclage



Hotte de plafond

AC 250

Largeur 120 cm
Intégré
Bronze clair Gaggenau
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte de plan de travail

AL 200

Largeur 90/80 cm
Noir avec déflecteur extensible
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte îlot

AI 240

Largeur 90 cm
Acier inox
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte murale

AW 240

Largeur 90 cm
Acier inox
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte murale

AW 250

Largeur 70/90 cm
Écran de vapeur oblique
Gaggenau Anthracite
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte télescopique

AF 210

A*

Largeur 90/60 cm
Baguette poignée en acier inoxydable
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Groupe filtrant

AC 200**

A**

Largeur 86/70/52 cm
Acier inoxydable et verre
Montage invisible dans Meuble haut
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage

Home Connect

* sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

** Appareil non disponible en Suisse

Appareils de réfrigération Vario série 400



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RY 492  *

Largeur de la niche 91,4 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment de congélation
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 552 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 492 

Largeur de la niche 91,4 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment de congélation
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 555 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 472 

Largeur de la niche 76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment de congélation
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 452 l



Réfrigérateur Vario

RC 492 

Largeur de la niche 91,4 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur 0 °C
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 579 l



Réfrigérateur Vario

RC 472 

Largeur de la niche 76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur 0 °C
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 467 l



Réfrigérateur Vario

RC 462 

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur 0 °C
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 357 l



Congélateur Vario

RF 463 

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Distributeur de glace et d'eau fraîche éclairé avec capteur de proximité
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 304 l



Congélateur Vario

RF 471  *

Largeur de la niche 76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Fabrique de glace intégrée
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 445 l



Congélateur Vario

RF 461 

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Fabrique de glace intégrée
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 344 l



Congélateur Vario

RF 411 

Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Fabrique de glace intégrée
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 240 l



Congélateur Vario

RF 410 

Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 240 l

 Home Connect

* Appareil non disponible en Suisse

Appareils de réfrigération Vario série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

RB 289



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Quatre zones climatiques dont
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 223 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**,***

RT 289



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Quatre zones climatiques dont
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 269 l



Réfrigérateur Vario **, ***

RC 289



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Trois zones climatiques dont
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 289 l



Congélateur Vario **, ***

RF 287



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Volume net 212 l

** Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
*** Aide à l'ouverture de la porte:
1. Système Push-to-Open pour façade sans poignée
2. Ouverture de la porte par assistant vocal possible

Appareils de réfrigération Série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur pose libre


RY 295



Largeur 90,5 cm
Hauteur 183 cm
À pose libre, en acier inox anthracite
Deux tiroirs de réfrigération fraîcheur 0 °C
Distributeur d'eau et fabrique de glace intérieurs
Volume utile 573 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RB 282 



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Entièrement intégrable
Quatre zones climatiques
Deux tiroirs de réfrigération fraîcheur
proche de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 223 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 282 204*



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Trois zones climatiques y compris zone fraîcheur
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 286 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 282 306 



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Entièrement intégrable
Quatre zones climatiques
Trois tiroirs de réfrigération fraîcheur
proche de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 269 l



Réfrigérateur

RC 282 



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Entièrement intégrable
Trois zones climatiques
Trois tiroirs de réfrigération fraîcheur
proche de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 289 l



Congélateur

RF 282*



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 212 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 200*



Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Volume utile 123 l



Réfrigérateur

RC 200*



Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Volume utile 137 l



Congélateur

RF 200*



Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Volume utile 106 l

Accessoires et accessoires spéciaux

Vario série 400



Boîte de stockage

Avec couvercle transparent



Poignée

Acier inox



Grille de ventilation

Les accessoires exacts dépendent de l'appareil



Panneau d'habillage en acier inox

Au choix avec ou sans poignée
Les accessoires exacts dépendent de l'appareil



Filtre au charbon actif pour appareils de réfrigération

Filtre au charbon actif pour appareils de réfrigération avec raccordement à l'eau RB, RY, RF



Filtre au charbon actif de rechange

Vario série 200



Support-crochet pour bouteilles

Bois d'érable massif, avec connecteur magnétique

Caves à vin climatisées Vario série 400



Cave à vin climatisée Vario



Cave à vin climatisée Vario



Cave à vin climatisée Vario



Cave à vin climatisée Vario

RW 466



Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Trois zones climatiques
Porte vitrée, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 99 bouteilles
Volume net 361 litres

RW 466



Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Trois zones climatiques
Porte massive, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 99 bouteilles
Volume net 361 litres

RW 414



Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Deux zones climatiques
Porte vitrée, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 70 bouteilles
Volume net 269 litres

RW 414



Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Deux zones climatiques
Porte massive, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 70 bouteilles
Volume net 269 litres

Caves à vin climatisées série 200



Cave à vin climatisée



Cave à vin climatisée



Cave à vin climatisée

RW 282



Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 178 cm
Deux zones climatiques
Avec un panneau d'habillage en acier inox ou une porte vitrée intégrée dans l'habillage de porte de meuble
Éclairage de présentation
Capacité: 80 bouteilles
Volume net 254 litres

RW 222



Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 123 cm
Deux zones climatiques
Avec un panneau d'habillage en acier inox ou une porte vitrée intégrée dans l'habillage de porte de meuble
Éclairage de présentation
Capacité: 48 bouteilles
Volume net 158 litres

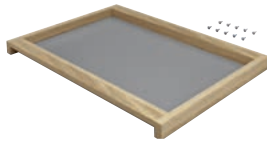
RW 404



Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Deux zones climatiques
Installation sous plan, porte vitrée intégrée dans un cadre en acier inox
Éclairage de présentation
Capacité: 34 bouteilles
Volume net 94 litres

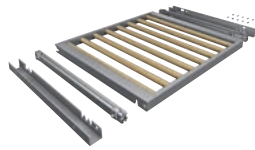
Accessoires et accessoires spéciaux

Vario série 400



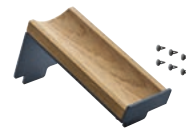
Tablette

Adapté pour le décanteur
les bouteilles ouvertes et l'humidor



**Support-crochet pour
bouteilles**

À sortie totale
Bois de chêne et aluminium



Support de présentation

Bois de chêne et aluminium



Poignée

Acier inox



Grille de ventilation

Les accessoires exacts dépendent
de l'appareil



**Support-crochet pour
bouteilles**

Pour un rangement pratique
des bouteilles sur la plaque de
séparation
Bois de chêne



Verrouillage de porte

pour RW 414 et RW 464



**Cadre d'habillage de porte
en acier inox**

Au choix avec ou sans poignée
Les accessoires exacts dépendent
de l'appareil



**Panneau d'habillage en
acier inox**

Au choix avec ou sans poignée
Les accessoires exacts dépendent
de l'appareil

Série 200



**Cadre d'habillage de porte
en acier inox**



**Cadre d'habillage de porte
en acier inox**



Poignée

Acier inox

Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle

DF 480/481



Largeur 60 cm
8 programmes, 4 options
Intérieur parfaitement éclairé
Projection du temps restant ou Info Light latérale
Système Push-to-Open
Zéolite
Très silencieux 42 dB

Lave-vaisselle série 200



Lave-vaisselle

DF 270/271



Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Projection du temps restant ou Info Light latérale
Système Push-to-Open
Zéolite
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

DF 260/261



Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Projection du temps restant
Zéolite
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

DF 210/211



Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Info-Light
Très silencieux 44 dB



Lave-vaisselle

DF 264



Largeur 45 cm
6 programmes, 1 option
Projection du temps restant
Zéolite
Très silencieux 44 dB

Lave-linge et sèche-linge série 200



Lave-linge

WM 260



Pose libre, encastrable sous le plan de travail ou superposable
Largeur 60 cm, hauteur 84,8 cm
Dosage automatique de lessive iDos 2.0 pour un résultat de lavage optique avec lessive liquide et adoucissant Tambour de 10 kg avec éclairage intérieur
Fonction rajout de linge
Système de lavage dynamique



Sèche-linges à pompes à chaleur

WT 260



Pose libre, encastrable sous le plan de travail ou superposable
Largeur 60 cm, hauteur 84,2 cm
Technologie de pompe à chaleur
Condenseur autonettoyant avec élimination automatique des peluches
Très silencieux 62 dB
Rafraîchir
Séchage intelligent

Accessoires en

Lave-vaisselle



3e panier avec rails à coulissement facile

Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur
La hauteur du troisième panier (4 à 7 cm max.) permet d'y ranger de grands couverts tels que les ustensiles de cuisine et des tasses à espresso ou les bols.
Le panier à couteaux mobile fait de la place aux verres hauts dans le panier supérieur.



Tiroir à couverts avec rails à coulissement facile

Tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau supplémentaire au-dessus du panier supérieur.
Les deux rangées rabattables permettent également de ranger de grands couverts comme des ustensiles de cuisine et des tasses à espresso.
Le volume des trois niveaux de chargement s'élève à 13 couverts.



Bac pour couverts en argent

En aluminium pour protéger les couverts en argent de la corrosion.



Support pour les verres à pied

Permet le positionnement en toute sécurité de quatre verres à pied et garantit un nettoyage au résultat optimal. À placer dans le panier inférieur.



Poignée

Acier inox, pour tous les lave-vaisselle

Lave-linge et sèche-linge



Kit de raccordement avec glissière

pour la fixation du sèche-linge sur le lave-linge.

Home Connect

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

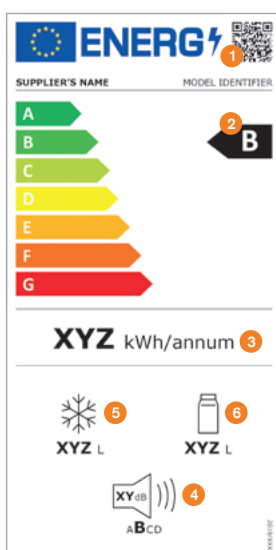
Les lave-vaisselle de 60 cm de largeur sont disponibles en hauteurs de 86,5 cm et 81,5 cm. Le lave-vaisselle de 45 cm de largeur présente une hauteur de 81,5 cm.

Label énergétique

Les appareils électroménagers économes en énergie vous permettent de préserver de précieuses ressources et d'économiser de l'argent. À l'achat d'un appareil électroménager, vous devez donc attacher de l'importance à une faible consommation d'énergie et d'eau.

Les développements techniques ont permis d'obtenir une variété de produits qui atteignent la valeur de label A+ ou supérieure. Le comportement des consommateurs a également évolué. C'est pourquoi de nouveaux labels énergétiques ont été introduits pour les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin, prenant en compte ces changements. Les labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils d'aspiration restent inchangés.

Plus d'informations sur: www.gaggenau.com

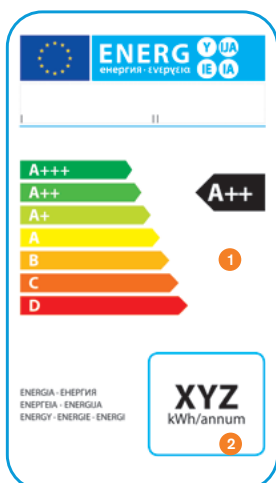


Nouveau label énergétique calculé pour les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin

Exemple de réfrigérateur-congélateur combiné

Explication des pictogrammes

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (nouvelles conditions de mesure standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 PW et classe de niveau sonore
- 5 Capacité totale de tous les compartiments congélation
- 6 Capacité totale de tous les compartiments réfrigérants



Labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils d'aspiration

Explication des pictogrammes

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (conditions de mesure standard)

Vos appareils préférés sont connectés.

Utilisez les services numériques grâce à Home Connect.*



Découvrez comment utiliser Home Connect de manière polyvalente pour vous simplifier le quotidien en cuisine et utiliser le plein potentiel des appareils.

Gaggenau, la différence.

C'est ici que commence l'avenir de la cuisine. À l'aide d'un appareil numérique, le chef privé peut par exemple préchauffer le four, allumer la ventilation ou le lave-vaisselle, télécharger le mode d'emploi numérique ou faire établir un diagnostic par un technicien, le tout à distance.

Étant donné que Home Connect peut être intégré dans divers systèmes de gestion domotique, il est garanti que la cuisine reste le cœur de la maison numérique. Par exemple, le chef privé peut demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation pendant qu'il vérifie lui-même le temps restant du four.

Les avantages de Home Connect:

- Connexion: Télécommande ** et surveillance à distance, pour faire établir par exemple un diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès: téléchargement des notices d'utilisation et utilisation du réseau de partenaires.
- Intégration: compatible avec différents systèmes de gestion domotique.

Et ce dès le début. Découvrez toutes les possibilités sur home-connect.com.

- 1 **Réfrigérateur-congélateur combiné:** vérifiez votre consommation d'énergie et réglez votre appareil en mode Eco ou mode Vacances.
- 2 **Cave à vin climatisée:** grâce à l'application, amenez le vin que vous avez sélectionné à la bonne température de dégustation avant même d'arriver chez vous.
- 3 **Sèche-linge:** l'application Home Connect permet à votre sèche-linge à pompe à chaleur de sélectionner le programme le plus adapté à votre linge fraîchement lavé par votre lave-linge.
- 4 **Four:** occupez-vous de vos invités et recevez une notification sur votre téléphone portable lorsque vos plats sont prêts.
- 5 **Machine espresso tout automatique:** préparez votre appareil pour votre café du matin en l'allumant depuis votre appareil mobile et en sélectionnant votre café préféré parmi une sélection de boissons internationales.
- 6 **Four combi-vapeur:** envoyez les réglages des recettes sous-vide (température, durée de cuisson et taux d'humidité) en toute simplicité à votre four.
- 7 **Table de cuisson:** plutôt que de commander séparément la ventilation, connectez-la à Home Connect et commandez-la depuis la table de cuisson.
- 8 **Lave-vaisselle:** demandez à l'application le réglage le plus adapté pour vos verres précieux et vos casseroles et poêles fortement encrassées.

Téléchargez l'application ici:



Apple App Store (iOS)



Google Play Store (Android)

* Intégration au réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil grâce au Wi-Fi. L'utilisation des fonctions Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sous: home-connect.com. Home Connect est un service de la société Home Connect GmbH.

** Non valable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour une utilisation sans surveillance - le processus de cuisson doit être surveillé.

Showrooms

Gaggenau, la différence.

Faites-en l'expérience en visitant l'un de nos showrooms Gaggenau.



Showroom Gaggenau en Allemagne

Munich

Arabellastr. 30a

81925 Munich

info@gaggenau-showroom.de

Réservation d'un créneau recommandée sous:

www.gaggenau.com/de/



Showroom Gaggenau en Autriche

Vienne

Stilarena

Quellenstraße 2a

1100 Wien

info@gaggenau-showroom.at

Réservation d'un créneau recommandée sous:

www.stilarena.at



Showrooms Gaggenau en Suisse

Zurich (Geroldswil) – Atelier der Kultur

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier) – Atelier de la culture

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch/fr

Berne – Atelier der Kultur

Laupenstrasse 20, 3008 Bern

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Notre Atelier de la Culture

La beauté dans sa forme la plus pure et la cuisine comme œuvre d'art - voilà ce que vous pouvez attendre de nos salles d'exposition uniques Gaggenau à Zurich, Berne et Lausanne.



Conseil individuel en matière de produits

Dans les Ateliers de la Culture, nos conseillers et conseillères se feront un plaisir de vous raconter l'histoire emblématique de la marque, et vous faire découvrir ses appareils de cuisine au style et à la performance sans égal. Découvrez de près le design visionnaire, les matériaux nobles et le savoir-faire artisanal de Gaggenau.



Convenez dès maintenant d'un rendez-vous sous :
<https://www.inspiration-ateliers.ch/marken/gaggenau/>



Une démonstration culinaire pour tous les sens

Plongez dans le vaste univers de Gaggenau et de ses appareils électroménagers uniques avec une savoureuse démonstration de cuisine. Observez nos chefs cuisiniers en pleine préparation culinaire par dessus leurs épaules et glanez des conseils professionnels. Un régal pour les sens et une source d'inspirations pour votre future cuisine, équipée des appareils de luxe de Gaggenau.



Connexion sous :
<https://www.inspiration-ateliers.ch/marken/gaggenau/>



Notre consultation à domicile

Avec Gaggenau, vous avez choisi des produits qui allient innovation et intuition. Afin que vous puissiez vous familiariser avec vos nouveaux appareils Gaggenau dès la première utilisation et que vous puissiez exploiter tout leur potentiel, nous vous proposons une consultation sur mesure à domicile. Enfin, il nous tient à cœur d'élargir le champ des possibles et de voir nos appareils vous inspirer de nouvelles idées.



Connexion sous :
<https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/showrooms/consultation-a-domicile>

Gaggenau, la différence.




 gaggenauofficial



 gaggenau_



 showcase/gaggenau./



 gaggenauofficial

www.gaggenau.com

 **Carbon neutral**
Print product
ClimatePartner.com/53116-2209-1005

