


**GAGGENAU**

La Colección

---



Inspirando al ambicioso chef  
amateur, creando la cocina de  
la distinción.

A modern kitchen interior featuring a dark countertop island with a stainless steel range hood and a sink. In the background, there is a stainless steel kitchen cabinet with built-in appliances, including a refrigerator and a coffee machine. A dining table with four orange chairs is visible in the background. The ceiling has a grid of recessed lights. The floor is made of dark wood planks. A large, patterned rug is in the foreground.

Bienvenido al mundo  
Gaggenau



Diseño realizado por William LU, Artelligent Design, Taiwan

# Contenido



60



114




7



9

33

Nuestra historia	2
Hornos	12
Serie 400	16
Serie 200	30
EB 333	36
Cocción y extracción	38
Serie 400	42
Serie 200	68
Refrigeración	92
Serie 400	96
Serie 200	102
Conservadores de vino	110
Serie 400	114
Serie 200	118
Lavavajillas	120
Serie 400	124
Serie 200	130
Lavado y Secado	134
Resumen de aparatos	136
Home Connect	156
Showrooms	158



# Una herencia de 16 generaciones

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, uno de los aristócratas más poderosos de Europa en aquella época, crea una fundición en las cercanías de la aldea de Gaggenau, en plena Selva Negra.

Cada martillazo de aquella fundición original guía nuestro trabajo actual. Nuestro legado está presente en la continua creación de lo excepcional en cada uno de los aparatos que fabricamos y en la experiencia que proporcionamos.



# 1683

Fabricación del primer clavo en la Selva Negra.

**1880**

El éxito de nuestro esmaltado marca el camino hacia nuestros hornos.

**1931**

Lanzamiento de nuestros hornos eléctricos.

**1956**

Primer horno integrado a la altura de los ojos, se separan la placa y el extractor.

**1972**

Aparición del sistema modular Vario.

**1976**

Primer sistema de extracción de superficie.

**1982**

Primera campana extractora plana.

**1986**

Lanzamiento del icono de nuestra marca, el horno EB 300 de 90 cm de anchura.

**1999**

Primer horno de vapor para la cocina doméstica.

**2011**

Primera placa de inducción total con interfaz intuitiva.

**2015**

Lanzamiento del sistema de limpieza automático para el horno combinado de vapor.

**2016**

El horno de 90 cm EB 333. Nuestro icono, renacido.

**2020**

Nuestra obra maestra: los renovados hornos combinados de vapor.

**2021**

Relanzamiento de la Serie 200 de refrigeración.



Reloj de cuco de la Selva Negra

# La diferencia es...

## Hecho a mano

Aún después de 300 años, fabricamos a mano gran parte de lo que producimos. Nos enorgullecemos de que cada uno de los procesos, desde el moldeo de las láminas de acero iniciales hasta la colocación de la pantalla digital en nuestro laboratorio esterilizado, pasa por las manos de uno de nuestros expertos artesanos.

## Una cocina profesional, nuestra referencia

Nuestro modelo a seguir es el de las cocinas profesionales, donde todo está dispuesto para servir al chef. Disponen de todo tipo de innovaciones completamente orientadas a la funcionalidad para ayudar al cocinero en su labor.

## Calidad en todo

Todo supera la calidad marcada por los estándares, desde los materiales empleados hasta nuestro personal responsable de un control de calidad en el que creemos fervientemente.

Conozca en nuestra web nuestra devoción por la producción manual, nuestro legado y nuestra actividad.



Giovanni Dolfi, viñedos Fattorie Dei Dolfi

Apoyamos a los ganaderos que crían razas excepcionales



Nico Zendel, fabricante de cuchillos Vauzet



# Respected by Gaggenau

## Marcando la diferencia

Respected by Gaggenau es nuestro compromiso de apoyar a aquellos productores con mentalidad de artesanos en los sectores de la gastronomía, la vinicultura o el diseño que aprecian la calidad por encima de todo. A través de la iniciativa Respected by Gaggenau descubrimos y reconocemos a aquellos productores y fabricantes extraordinarios que se esfuerzan al máximo para conseguir los mejores productos y que inspiran y posibilitan que otros hagan lo mismo. Estos artesanos comparten la filosofía de Gaggenau de marcar la diferencia siendo maestros en su ámbito.

Descubra más sobre la iniciativa Respected by Gaggenau en nuestra web.

# Experimente su Showroom

## Una invitación para todos

Acompáñenos para ver, tocar, escuchar, oler y saborear la diferencia que marca Gaggenau. Le animamos a visitarnos, girar un mando de control, echar un vistazo al interior de uno de nuestros hornos, comentarlo con cualquiera de nuestros expertos trabajadores, abrir un frigorífico con una leve presión, saborear nuestro espresso y registrarse para participar en nuestros eventos.

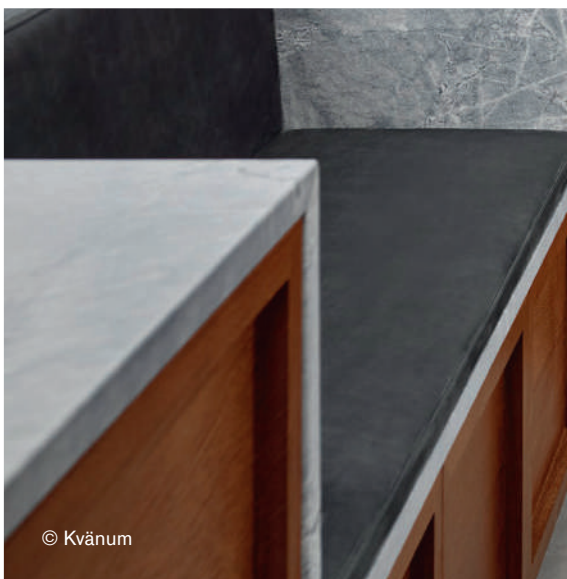
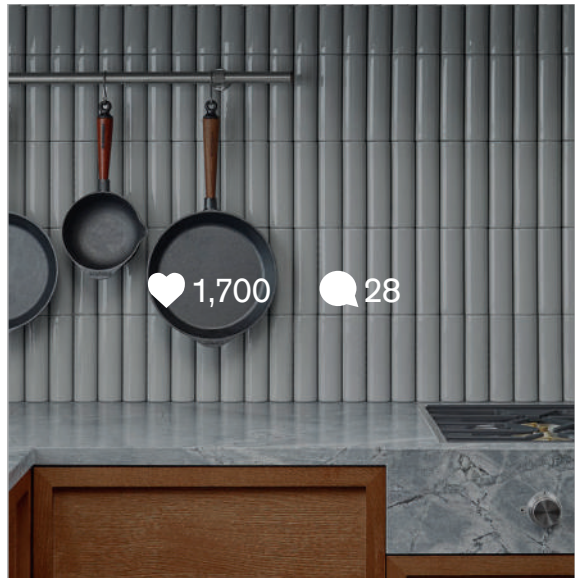
Encuentre su Showroom más cercano en nuestra web o en la página 162.



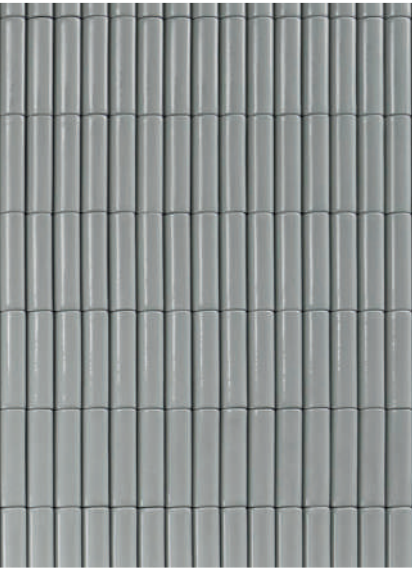
# GAGGENAU



Any bicycles left  
here will be removed  
GAGGENAU







# Únase a nuestra comunidad online

Escanee los códigos QR para unirse a nosotros o visítenos en [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



Gaggenauofficial



gaggenau\_



showcase/gaggenau./



gaggenauofficial



# Hornos

El paradigma de la excelencia culinaria, el objeto de deseo del cocinero amateur: el horno Gaggenau

---

Serie 400  
Serie 200  
EB 333



Los hornos de la Serie 400 son, definitivamente, una promesa de grandeza culinaria.



# Hornos de la Serie 400

## Lo que el chef profesional quiere en su casa

Los hornos, hornos combinados de vapor o los hornos microondas combinados son la aspiración de muchos cocineros, un compromiso con los invitados, la demanda de los cocineros amateurs y una declaración de intenciones para los diseñadores. Inspirados en las cocinas profesionales, ofrecen un gran número de ventajas, como haber sido fabricados artesanalmente con los mejores materiales, su capacidad de soportar hasta 300 °C y sus catalizadores de aire caliente para eliminar grasa y olores. Cada horno Gaggenau está fabricado para el disfrute de los aficionados a la cocina y diseñado para el hogar.

Las dos opciones de diseño son en acero inoxidable y cristal, o el más oscuro, Gaggenau Anthracite. Ambos marcan la diferencia en cualquier cocina.





Horno, cafetera totalmente automática, horno combinado de vapor, calentaplatos Serie 400



Hornos combinados de vapor, hornos, calentaplatos Serie 400





## El lujo con una capacidad excepcional

### Cocine a altas temperaturas sin notarlo

Cada uno de nuestros hornos de la Serie 400 dejarán más que satisfechos a los cocineros más exigentes garantizando siempre unas características profesionales.

Sus mandos giratorios de acero inoxidable macizo proporcionan un control intuitivo sobre la pantalla TFT. Toque la pantalla y la puerta sin tirador que emerge de la superficie se abrirá suavemente hasta los 180 grados. Cuatro capas de cristal garantizan que la puerta esté fría sea cual sea la temperatura interior, incluso durante el proceso de limpieza pirolítica, en el que el horno alcanza los 485 °C.

Cada una de las capas de cristal refleja perfectamente los colores para poder percibir con precisión el dorado de los platos, que puede lograrse incluso utilizando el asador giratorio en la mayoría de los 17 métodos de cocción.

La termosonda de tres puntos de medición mide la temperatura del interior de cada plato con un margen de error de un grado, los programas automáticos ayudan al cocinero amateur, mientras que la comodidad de Home Connect permite controlarlo de forma remota. Este horno es un orgullo, en todo el sentido de la palabra.



Horno combinado de vapor de 76 cm, horno, y calentaplatos Serie 400



Sistema de limpieza automático

## Control total del poder del vapor

### Cree su obra maestra

Con la introducción del vapor en la cocina doméstica hace unos veinte años, hemos logrado perfeccionarla de manera incuestionable. Nuestros hornos combinados de vapor más novedosos, que permiten conectarse a una toma fija o a un depósito de agua, ofrecen una mayor cavidad en la que perfeccionar el estilo culinario.

Nuestro sistema de ayuda al cocinero amateur con programas ajustables automáticamente, cinco niveles de humedad y temperaturas de hasta 230 °C junto al grill ubicado tras el cristal proporciona una perfecta cocción al vapor. En pocas palabras, no solo cocina al vapor, sino que también guisa, hornea, dora, gratina, cocina al grill, regenera, cocina al baño maría e incluso extrae los jugos. Después de todo esto, se limpia solo empleando un avanzado sistema automático de limpieza y su propio suministro de agua.



Depósitos de agua



Envasador al vacío Serie 400

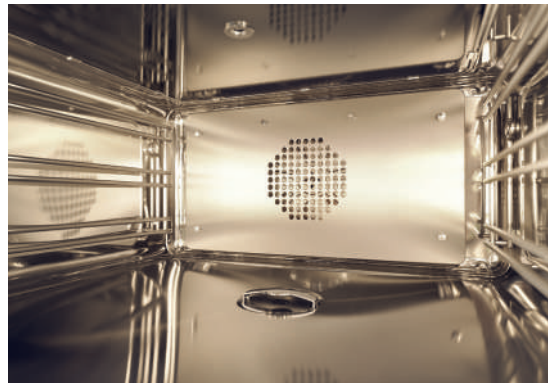
## El placer de la cocina al vapor

### Cocinar con sutileza

Mientras crea su delicia culinaria, asegúrese de que está primorosamente iluminada. Unos discretos LEDs envuelven su plato en una suave luz blanca sin destellos, gracias al panel trasero antirreflejos. Otra de las características de este horno es la capacidad de condensación del exceso de vapor, sencillamente para garantizar que al abrir el horno no nos envuelva una nube de vapor.

### El vapor adora el vacío

Añada el envasador al vacío bajo el horno o bajo encimera en el mismo diseño que su horno o sus muebles de cocina, y la cocción al vacío se convertirá en su forma habitual de cocinar los alimentos. Con diferentes niveles de vacío y bolsas de diversos tamaños, podrá aislar los sabores, conservar los ingredientes y aderezarlos en la tercera parte del tiempo habitual. También podrá envasar al vacío fuera de la cámara, podrá disfrutar de un vino con todas sus propiedades incluso al día siguiente.



Iluminación sin reflejos



Horno combinado de vapor de 60 cm Serie 400

Piedra para hornear





Termosonda de tres puntos de medición

## Equipamiento de los hornos



Fuente Gastronorm

### En el interior del horno

La termosonda del horno es mucho más que un termómetro para la carne, el pescado, el pan o las masas. Las lecturas desde el interior de los alimentos permiten al horno regular continuamente la temperatura y ajustar el temporizador, facilitando el tiempo de cocción preciso en cada momento.

Los accesorios proporcionan un inmenso potencial culinario: el intenso calor de la piedra para hornear es el ingrediente secreto para cualquier masa crujiente, base de pizza o pan. No hay mejor opción que cocinar directamente los alimentos a 300 °C.

Los railes extensibles, los recipientes Gastronorm así como las diversas bandejas o palas para pizza son el complemento perfecto para sus habilidades y la capacidad de su horno.

**Vea los vídeos de los hornos Serie 400 en nuestra web y canal de YouTube.**

Cafetera totalmente automática Serie 400



## La cafetera automática

### Su café, perfecto

El agua se mantiene caliente a lo largo de todo el proceso de elaboración del café, liberando su aroma mientras elimina los matices amargos. El depósito de leche termoaislado se pesa automáticamente y le avisa si no queda leche suficiente (o cualquier otro producto alternativo) o si debe revisar su caducidad.

Puede preparar una gran variedad de bebidas, incluyendo hasta 12 tipos de café con hasta 8 opciones personalizadas. Ajuste el tamaño, temperatura, intensidad, cantidad de leche, y el número de tazas para preparar un café: su café.

### Calentar las tazas es sólo el comienzo...

Los tres tamaños de nuestros calentaplatos permiten calentar las tazas para servir el café perfecto, o mantener los platos a la temperatura de servicio para permitir emplatados más sofisticados sin que la comida se enfríe. Ajuste los niveles de temperatura y sea aún más creativo elaborando masas, descongelando, dorando e incluso cocinando a fuego lento en nuestros calentaplatos.

Calentaplatos Serie 400







Horno, cafetera automática, horno combinado de vapor y calentaplatos Serie 400



Hogar de Timmy Coles-Liddle, una finca en Ibiza, España

Tres opciones de color en los hornos Serie 200 que aseguran una integración perfecta en cualquier concepto de cocina.





Horno, cafetera automática, horno combinado de vapor y calentaplatos Serie 200



## Hornos de la Serie 200

### Cuestión de gusto

Una línea estética más suave es el rasgo que define la Serie 200: se alinea perfectamente con el resto de la superficie, sus tiradores encajan con los de los frigoríficos de la Serie 200, no predominan sobre los demás elementos, pero garantizan todas las capacidades que los cocineros esperan. Los hornos cuentan con los característicos mandos de control giratorios de acero inoxidable macizo y con una pantalla TFT. Desde ahí se pueden manejar hasta 13 métodos de cocción diferentes, la temperatura hasta 300 °C y la piedra para hornear, con la que se alcanzan cocciones tan intensas como las que ofrecen los hornos de pan profesionales.

Home Connect permite el control y el diagnóstico remoto y está disponible en la mayoría de los aparatos.

Todos los hornos, los hornos combinados de vapor y los hornos microondas de la Serie 200 están disponibles en tres colores: Gaggenau Anthracite, Metallic y Silver.



Horno, cafetera automática,  
horno combinado de vapor y calentaplatos Serie 200



Horno combinado de vapor Serie 200

## Domine el vapor

### No solo añada el vapor a su repertorio, domínelo

Nuestros más novedosos hornos combinados de vapor son tan revolucionarios como los originales, los primeros del mercado para cocinas domésticas. En las últimas dos décadas hemos llevado estos aparatos a su actual nivel de perfección, pudiendo cocinar al vapor, guisar, hornear, cocinar al grill, gratinar o cocinar a baja temperatura.

La Serie 200 ofrece la posibilidad de conectar una toma de agua con un sistema automático de limpieza o unos depósitos de agua de gran capacidad y fácil acceso. La cavidad ampliada y maravillosamente iluminada con grill en toda su superficie bajo el cristal, asistencia y programas automáticos con hasta cinco niveles de humedad.

### El envasador al vacío. Mucho más que cocina al vacío

El complemento perfecto para su horno combinado de vapor es el envasador al vacío bajo la encimera o el horno, a juego con los muebles de su cocina o con el resto de aparatos. Con múltiples niveles de vacío y tamaños de bolsa y un adaptador para su uso fuera de la cámara, el envasador al vacío permite aislar los sabores, acelerar el proceso de marinado, así como preservar los alimentos o un vino abierto previamente.

Horno, cafetera automática y calentaplatos Serie 200







Cafetera totalmente automática y calentaplatos  
Serie 200

## La cafetera automática

### Sea su mejor barista

Elabore hasta 12 tipos de café y memorice en la máquina hasta 8 opciones personalizadas ajustando la intensidad, temperatura, cantidad de café y leche y el número de tazas. Prepare fácilmente otros tipos de infusiones y bebidas. El depósito de leche está situado sobre una báscula para que la cafetera le avise si se está agotando o es insuficiente para su elección.

En todos los pasos de la preparación el agua de su café mantiene su temperatura de manera constante para liberar el aroma, pero no los matices amargos.

### Mucho más que calentar

Los dos tamaños de calentaplatos permiten calentar su vajilla durante la comida y, posteriormente, las tazas para obtener un café perfecto. Mantenga los platos a la temperatura de servicio para poder hacer emplatados complejos sin perder el calor. Deje volar su creatividad elaborando masas, descongelando, dorando e incluso cocinando auténticos platos a fuego lento.



Cafetera totalmente automática y módulo calentaplatos Serie 200

Entre en nuestra web para saber más sobre las cafeteras automáticas Serie 200.



EB 333, nuestro horno de 90 cm

# El horno EB 333

## Un icono en su cocina

Es un icono culinario, y lo ha sido durante más de 30 años. La puerta ocupa sus 90 centímetros de frontal y alcanza los 20 kg gracias a sus cinco capas de cristal, que lo aíslan del frío exterior, mientras en su interior se alcanzan hasta 300 °C. Elaborado a mano partiendo de una plancha de acero inoxidable de 3 milímetros de espesor, la puerta cuenta con unas bisagras voladizas que permiten su suave apertura y cierre, mientras que el cristal está cuidadosamente diseñado para permitir ver el interior sin distorsionar los colores. Así puede ver perfectamente cómo progresan los tres pollos que está preparando en el asador.

El EB 333 es la aspiración más elevada de los chefs profesionales. El nivel de la artesanía necesaria para su fabricación es tan elevado que la producción diaria rara vez alcanza los dos dígitos, algo que apreciará mientras lo disfruta década tras década.

**Vea el vídeo premiado sobre el EB 333 y las entrevistas en YouTube y en nuestra web.**




# Cocción y extracción

Las placas y extractores Gaggenau están diseñados con rendimiento, a la vez que mantienen la discreción y la estética, inspirados en la cocina profesional.

---

Serie 400  
Serie Vario 400  
Serie 200  
Serie Vario 200



Las placas y extractores de la serie 400 se adhieren al principio de Gaggenau de materiales excepcionales, diseñados con perspicacia y ensamblados con habilidad por artesanos.



# Placas de cocción y extractores Serie 400

## Cocine, ventile y entretenga

Puesto que la cocina se ha convertido en el nuevo epicentro del entretenimiento, las placas de cocción deben tener un gran atractivo visual, y la extracción tanto de humos como de grasa se vuelve algo crucial. Las placas de cocción y los extractores están pues estrechamente conectados en su cocina.

Diseñadas para cocinas amplias y asombrosas por su tamaño y rendimiento, nuestras placas de cocción de la Serie 400 ofrecen hasta 90 centímetros de superficie de inducción o hasta un metro de gas en el que dejar volar su creatividad. Las opciones modulares de las placas Vario se pueden ampliar aún más: inducción, gas, Teppan Yaki, grill eléctrico y la extracción de superficie se pueden interconectar en un único escenario culinario.

Para eliminar distracciones, nuestros extractores incorporan motores silenciosos. Elija desde las minimalistas opciones de encimera o superficie, hasta las imponentes campanas de pared o de isla. Todas ellas están diseñadas como el complemento perfecto para sus placas de cocción de la Serie 400.

Conozca la Serie 400 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)







Superficie de inducción total, extracción encimera y Teppan Yaki de la Serie 400



Superficie de inducción total



Superficie de inducción total Serie 400

## Superficie de inducción total

### Para aquellos con imaginación sin límites

Las superficies de inducción total, ya sean enrasadas o colocadas sobre la encimera, suponen un espacio para la creatividad sin límites de 80 y 90 centímetros. Sin las constricciones de ninguna línea blanca, el nuevo cristal negro es totalmente minimalista. Bellas por sí solas, perfectas en combinación con nuestras placas modulares de cocción Vario, ofrecen libertad a los diseñadores y flexibilidad a los cocineros: se pueden colocar hasta cinco o seis recipientes en cualquier parte de su superficie perfectamente negra. Al mover el recipiente, las condiciones de temperatura y tiempo de elaboración se trasladan a la nueva posición. Añada el accesorio Teppan Yaki o utilice la función de Cocción profesional, que le permite mover las ollas entre diferentes zonas con temperaturas predeterminadas sin tocar los mandos.

La gran pantalla táctil de TFT invita a desplazarse de manera intuitiva por los 17 niveles de potencia, los temporizadores o incluso ajustar los parámetros de los extractores compatibles mediante el sistema Home Connect.

Descubra la superficie de inducción total en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)



## Control e instalación

### Sutil control total

De acero inoxidable macizo, los mandos de control luminosos de la Serie 400 muestran qué zona de cocción está en uso o se está enfriando. Se pueden instalar de manera sencilla en la parte frontal del mueble, para poder manejarlos sin retirar la vista, como en las cocinas profesionales. Opcionalmente, es posible también instalarlos en la parte superior de la encimera. Como alternativa, la superficie de inducción total de la Serie 400 ofrece al cocinero amateur una gran pantalla táctil para desplazarse por sus diversas opciones.

### Piense en la ubicación

Muchas placas de cocción pueden instalarse tanto enrasadas como sobre encimera en cualquier configuración elegida. Ya sea con un visible marco de acero inoxidable de 3 milímetros de grosor, o bien integrada en la encimera. La elección es suya.



Instalación sobre encimera



Instalación enrasada

| Descubra más en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Mandos de control de acero inoxidable macizo

Mandos de control iluminados en color negro



## Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado

### La placa de cocción que purifica

La placa Flex inducción de 90 cm con ventilación integrada de la Serie 400 combina una potente ventilación entre dos zonas de cocción Flex para asegurar frituras, woks o cocciones a fuego lento libres de olores.

Al igual que el resto de placas de inducción Flex, tiene la posibilidad de ampliar las zonas de cocción para colocar sartenes de mayor tamaño y longitud o accesorios como el Teppan Yaki o el grill. Los mandos de control, sin embargo, difieren de los de otras placas de inducción Flex de la Serie 400, ya que son completamente negros.

Descubra la placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 400

## Placas Flex inducción

### Una profunda inspiración

Los nuevos modelos de placas Flex inducción ofrecen una serigrafía en color negro, una mayor superficie de cocción y la opción de instalación con o sin marco.

Aumente el control sobre su cocina utilizando todos los medios a su disposición: doce niveles de intensidad, función Booster temporal, función mantener caliente, sensor de temperatura del aceite, activación automática de extractores compatibles y sensores para la detección automática de los recipientes.

Conozca las placas Flex inducción de la Serie 400 en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)







Placa Flex inducción Serie 400



Extractor de encimera, superficie de inducción total y Teppan Yaki Serie 400



## Aire limpio desde el primer momento

### Extracción oculta que suma

La extracción de encimera emerge en la zona posterior de la placa de cocción capturando el humo y los olores mientras ilumina la placa de forma directa. Una vez que ha cumplido su misión, se recoge hasta quedar alineada con la superficie.

El extractor recoge el humo y los olores desde el primer momento, antes de que puedan impregnar el ambiente. El ventilador silencioso y un sistema de conductos que ahorra espacio garantizan una discreta eficiencia que supera con creces el reducido tamaño del extractor.



Campana de pared Serie 400



## Limpieza y eliminación total del vapor

### Extracción o recirculación desde las alturas

Disponibles en anchos de hasta 160 cm, las sustanciales pero minimalistas campanas de pared y de isla de la Serie 400 son una poderosa declaración de intenciones.

Sus invisibles LEDs regulables pueden bañar de luz la encimera u ofrecer una iluminación ambiental, los sensores controlan el nivel de potencia en función de la cantidad de vapor y olor en el ambiente, mientras que los filtros inclinados profesionales lo eliminan eficazmente.

Explore los extractores de la Serie 400 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Placa de gas Serie 400



## El poder absoluto del gas

### Amable calidez, calor inmenso, control total

De fabricación artesanal y con materiales como acero inoxidable, latón y hierro fundido, esta es la placa para esos cocineros que buscan deslumbrar con su trabajo y necesitan el espacio para utilizar diversos recipientes al mismo tiempo. Se extiende a lo largo de un metro de longitud, enrasada en la superficie y puede incluso soldarse a una encimera de 3 milímetros de acero inoxidable. Bajo los soportes de hierro fundido, un quemador Wok central o quemador de paella aparece flanqueado por dos quemadores convencionales a cada lado, todos ellos de latón.

La regulación de potencia, totalmente electrónica, proporciona llamas precisas y replicables, encendiendo y apagando el gas en una secuencia automática, permite los guisos a fuego lento más agradables. Cuando está al máximo, es posible elaborar woks y freír alimentos de manera rápida. Cuando se manejan hasta 18.000 vatios de potencia, el control directo es esencial.

Explore las placas de gas Serie 400 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Las placas y extractores Vario de la Serie 400 se combinan para inspirar y potenciar la creatividad del chef amateur.





# Placas Vario y extracción de superficie

## Diseñe su propio espacio creativo

Las placas de cocción Vario inspiran al chef amateur a la hora de crear un espacio de trabajo hecho a su medida. Un espacio que se adapte a su forma de cocinar y le permita cumplir sus ambiciones. El cocinero puede diseñar toda una superficie modular enrasada o sobre encimera, incluyendo placas de inducción o de gas, además de un Teppan Yaki o un grill eléctrico, entre las que se pueden intercalar extractores de superficie para eliminar los humos desde el primer momento. Los mandos de control de acero inoxidable macizo de calidad profesional, y el marco de acero inoxidable de tres milímetros de grosor, así como los modelos enrasados sin marco, convierten esta gama en un auténtico éxito estético.

Proteja su espacio creativo de los humos y olores. Ventile de manera adecuada por medio de los extractores colocados al nivel de la placa, como el extractor de superficie o el telescópico de encimera, así como con las campanas de pared o de isla.

| Descubra la Serie 400 Vario en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)





Configuración Vario: inducción, grill eléctrico, Teppan Yaki, placa de gas y extractores de superficie Serie 400



Configuración Vario: placa de gas, Flex inducción, Teppan Yaki y extractores de superficie Serie 400.

Configuración Vario: Flex inducción, extractor de superficie y Teppan Yaki Serie 400



## Placas Vario y extractor de superficie Serie 400

### ¿Inducción o gas? Ambos

Todas las placas Vario pueden instalarse enrasadas. Desde los extractores de superficie de 15 centímetros o las placas modulares de 38 centímetros como la inducción Wok, el Teppan Yaki o el grill eléctrico, hasta las placas de inducción de 90 centímetros con cinco zonas de cocción, la cuales ofrecen una gran zona triple para woks o recipientes de mayor tamaño y zonas de cocción Flex combinables.

Los quemadores de gas ofrecen hasta 6.000 vatios de pura potencia. El control electrónico sobre la llama, de total precisión, permite desde el fuego más lento hasta la más poderosa de las llamas, que se encenderá de nuevo de manera automática en caso de apagarse. Puede elegir entre un Wok individual o quemador de paella de 38 cm, formado por un quemador único con múltiples llamas, o una placa que puede albergar hasta cinco quemadores de latón en 90 cm.

Explore las configuraciones Vario en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)

Configuración Vario: Flex inducción, extractor de superficie, grill eléctrico y Teppan Yaki Serie 400



## Configure su escenario culinario

### Elija algo especial

Tanto el grill eléctrico como el Teppan Yaki son aparatos profesionales. Ambos incluyen dos zonas de cocción que permiten cocinar simultáneamente en la misma superficie. También se puede asar y cocinar al grill al mismo tiempo, simplemente sustituyendo la mitad de la parrilla por una plancha de fundición.

Desde su invención en 1976, nuestra extracción de superficie trabaja desde hace más de cuatro décadas limpiando el aire de forma silenciosa e invisible. Al incorporar los mismos mandos de control de acero inoxidable que las placas de cocción, la extracción se integra con ellas mientras arrastra el humo y los olores hacia la parte inferior de la encimera antes de que molesten al cocinero.


Explore las configuraciones Vario en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Configuración Vario: Wok de gas, placa de gas, Teppan Yaki, grill eléctrico, placa Flex inducción Serie 400







Placas de la Serie 200:  
Creamos una placa  
que habilita, inspira y  
completa el espacio.

# Cocción y extracción Serie 200

## Exigencia profesional, espacio doméstico

Con los controles convenientemente situados en el aparato, las placas de la Serie 200 ofrecen al cocinero amateur un espacio concentrado para hacer extraordinarias creaciones. Configure su placa de acuerdo con su espacio culinario uniéndolo sin problemas nuestras opciones modulares de las placas Vario Serie 200.

Las placas de cocción miden desde 28 hasta 90 centímetros, enrasadas o instaladas sobre la superficie; de gas, de inducción Flex o placas especiales, integradas con los sistemas de extracción de superficie, de encimera, campanas de pared, grupos filtrantes o extracción de techo, todas están diseñadas para funcionar de manera excepcional, con parámetros profesionales.

Conozca la Serie 200 en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)





Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200

## Extracción de encimera Serie 200

### Todo lo que ve es claridad

El concepto de cocina abierta, donde la cocina y el salón se funden en un solo espacio, exige una extracción excepcional. Sin embargo, un extractor de gran tamaño puede no encajar con el diseño estético de su espacio de entretenimiento.

Integrada en la encimera, la extracción de superficie de la Serie 200 se sitúa en el extremo superior de la gran placa de inducción. Los aparatos de color Gaggenau Black, se funden en uno solo. Invisible hasta que emerge, la discreción del extractor se mantiene ya que su cristal es transparente. Limpia el aire y revela la visión de la encimera, que se ilumina con una ingeniosa luz ambiental.

De 80 o 90 centímetros, enrasada o sobre encimera, armoniza perfectamente con nuestras amplias placas de inducción y las superficies de inducción total sin marco. Utilizando la innovadora tecnología Guided-Air ventila toda la encimera. Se puede manejar a través de Home Connect o desde la placa de inducción. Detecta y elimina los humos y olores incluso después de cocinar, permitiendo que el chef solo tenga que concentrarse en la experiencia culinaria.

Descubra la extracción de encimera Serie 200  
en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)





Superficie de inducción total Serie 400 y extractor telescópico de encimera Serie 200



## Manejo e instalación

### Sus decisiones, bajo control

La Serie 200 ofrece dos mecanismos de control. Los mandos de control iluminados en naranja de la gama Vario se integran en la propia placa de cocción. La suave iluminación indica cuándo está el aparato encendido, calentándose, a la temperatura correcta o enfriándose.

La mayor parte de las placas de inducción Flex utilizan nuestro control Twist-Pad: un mando de control magnético de acero inoxidable o de color negro, extraíble para su limpieza o para crear una estética más minimalista en su cocina. La pantalla de dos colores garantiza una información clara de las zonas de cocción utilizadas, así como de los niveles de intensidad de la placa. Habilitadas para Home Connect, las placas también pueden controlar extractores compatibles.

Todas las placas de inducción pueden instalarse con o sin marco.

| Descubra más en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Panel de control en color negro y mandos de control iluminados

## Placas Flex inducción con sistema de ventilación integrado

### La placa más completa

La placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado proporciona flexibilidad de manera automática. En sus impresionantes 80 centímetros de anchura se distribuyen cuatro zonas de cocción que pueden convertirse en dos de mayor tamaño. Los sensores de cocción y de temperatura del aceite permiten una precisa regulación de la temperatura en el recipiente y un adecuado calentamiento durante el proceso de la fritura. Ambos sensores se controlan desde el mando giratorio magnético removible Twist-Pad, en acero inoxidable para las placas enmarcadas o en negro para las que no tienen marco.

A todo ello hay que añadir su capacidad de extracción. Preparado para funcionar automáticamente, el extractor puede programarse para autoajustarse en función de las condiciones del ambiente, eliminando el vapor y los olores de manera silenciosa.

Descubra la placa Flex inducción con ventilación integrada en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)







Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200



Placa Flex Inducción con extractor telescópico de encimera Serie 200

## Placas Flex inducción

### Una placa para cada deseo

La inducción ofrece una superficie de cocción que se convierte en un espacio limpio, claro y enrasado: la serigrafía es sutil, y la mayoría de las placas cuentan con un mando giratorio que desaparece de la vista cuando no se utiliza.

Las placas Flex inducción son para aquellos entusiastas que quieren expresarse más allá de las limitaciones de una cocina de dimensiones convencionales. Para ollas o recipientes más grandes o accesorios como las planchas grill o Teppan Yaki, simplemente con tocar un botón, las dos zonas de cocción se funden en una de mayor tamaño.

Los recipientes pueden moverse a lo largo de las zonas de cocción ampliadas y el nivel de calor les seguirá. Además, la posibilidad de activar la función Cocción Profesional le permite cocinar varios platos a la vez moviendo los recipientes en diferentes zonas de la placa con niveles de temperatura preestablecidos: alto, medio o bajo.

Existen cinco tamaños disponibles en la Serie 200. Ofrecemos una placa de inducción para cada necesidad o preferencia, ya sea el número de zonas de cocción, proporciones y opciones de Wok, Flex inducción o extracción integrada.



Con marco



Sin marco

Extractor de techo Plug & Play Serie 200



## Extracción de techo

### Extracción desde las alturas

El sistema de extracción de techo integrado de color Gaggenau Light Bronze se alinea perfectamente con el techo, recirculando o extrayendo el aire de la cocina.

El extractor Plug & Play se instala directamente en el forjado del techo. Su acabado minimalista color Gaggenau Light Bronze cepillado complementa cualquier diseño de la estancia mientras filtra y renueva el aire.

El extractor de techo Lift en color Gaggenau Black se mantiene fuera de su vista hasta que lo necesita. Entonces desciende para aproximar la extracción a la placa. Es mucho más que una cuestión estética: permite que la recirculación de aire y la iluminación se concentren sobre la zona de cocción, además de facilitar el acceso a los filtros.

Todos los extractores de techo son fácilmente controlables de forma remota vía Home Connect o desde una placa compatible, o pueden programarse para funcionar automáticamente.

Extractor de techo integrado Serie 200



Explore los extractores de techo Serie 200 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Extractor de techo Lift Serie 200



## Extracción como principio

### Punto central de la cocina

La campana de isla es digna de admiración. Sobre un marco de acero inoxidable y cristal Gaggenau Anthracite, reposan los filtros de grasa lavables en lavavajillas, un silencioso motor y luces LED regulables. La opción de pared está también disponible en la misma anchura de 90 cm.

### Arte sobre la pared

La campana de pared inclinada en cristal Gaggenau Anthracite combina perfectamente con sus hornos. Pese a sus 90 cm de anchura, no interfiere en el espacio del cocinero.

Capaces tanto de recircular como de extraer el aire gracias a sus filtros lavables en el lavavajillas, su diseño asegura una mayor captura de humos con niveles menores de potencia y ruido. Se pueden controlar manualmente o desde la placa, o bien programarlas para que se ajusten automáticamente en función del nivel de humos y olores, mientras la luz ilumina completamente el espacio, o crea de forma ingeniosa el ambiente deseado.

Explore los extractores Serie 200 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Campana de pared inclinada Serie 200



Grupo filtrante Serie 200





Campana telescópica Serie 200

## Extracción invisible

### Discretamente efectiva

La campana telescópica es una inteligente solución de ahorro de espacio. Se ubica fácilmente en un hueco de entre 60 y 90 centímetros de anchura. Discreta y silenciosa, la estructura ofrece un panel de cristal integrado, iluminación LED regulable, tres niveles de potencia y un modo intensivo, así como una función automática que optimiza el rendimiento del aparato. Y todo queda completamente oculto al terminar de cocinar.

El grupo filtrante es otra potente opción integrada cuando el espacio es una prioridad. Su silencioso motor puede quedar oculto tras el mobiliario y proporciona tres niveles de potencia, junto a un modo intensivo, mientras la cubierta de cristal de fácil limpieza y la iluminación regulable recubiertas de acero inoxidable, quedan ocultas a la vista pero accesibles a la mano. Silenciosas, casi invisibles y totalmente equipadas. Esto es potencia a su elección.

Explore los extractores de la Serie 200 en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)

## Placas de gas

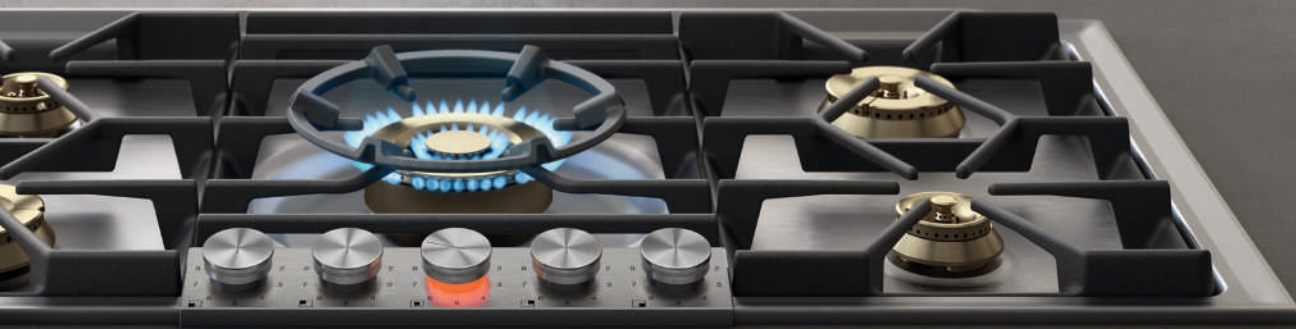
### Aspiraciones cumplidas

Existen tres placas de cocción de gas en la Serie 200, que ofrecen una amplia gama de posibilidades de tamaños y diseños. Van desde los 60 centímetros de la placa de cuatro quemadores hasta los 90 centímetros de las placas de cinco quemadores de latón o negros. Los mandos de control de acero inoxidable regulan mecánicamente nueve niveles de intensidad.

Son placas diseñadas para un uso sencillo y a su vez, capaces de ofrecer una cocina creativa y profesional.

Explore las placas de gas de la Serie 200 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)







Para el cocinero amateur con aspiración profesional. Serie 200.



# Placas y extractores Vario Serie 200

## Capaces de las más altas aspiraciones culinarias

La gama de opciones Vario permite una cocina totalmente personalizada y hecha a medida. Tanto por estética como por tamaño, la gama Vario de la Serie 200 se distingue por su aluminio anodizado, los paneles de control de color Gaggenau Black integrados en la placa y la forma rectangular y uniforme de los aparatos.

Para los cocineros amantes del gas, la regulación de intensidad controlada mecánicamente, regula con precisión los nueve niveles de calor, garantizando platos exactamente reproducibles.

## Aspiración, circulación y extracción

Desde 1976, nuestra extracción de superficie ha superado silenciosamente las prestaciones esperadas para su pequeño tamaño. Nuestro actual modelo de 15 centímetros puede automáticamente extraer o circular el aire, según se prefiera. Los extractores de mayor tamaño de la Serie 200 incluyen campanas de pared, campanas de isla, campanas planas y grupos filtrantes invisibles. Hay una opción de la Serie 200 para cada completar cada cocina.



Flex.inducción Vario y extractor de superficie Serie 200

Explore las configuraciones Vario en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Configuración Vario: Placa de gas, Flex inducción, Teppan Yaki y extractores de superficie Serie 200



Configuración Vario: Teppan Yaki, Flex inducción, grill eléctrico y extractores de superficie Serie 200





## Diseñe su propia zona de cocción

### Cree directamente sobre la placa

Las cocinas alimentadas solo por electricidad y los cocineros que prefieren cocinar sin usar recipientes se sentirán atraídos por el Teppan Yaki de acero inoxidable y el grill eléctrico de dos zonas con control independiente. El Teppan Yaki desata la emoción de una cocción rápida a 240 °C o puede calentar un plato de manera pausada, convirtiéndose en la primera opción. En cualquier caso, su potente sistema de extracción de superficie elimina cualquier exceso de vapor y olores del ambiente.

### Limpié el aire desde la placa

El extractor de superficie ofrece ahora un hueco de 15 centímetros de ancho para purificar el aire, más largo, más ancho, y más fácil de limpiar. Se trata de una superficie de doble filtro y una conducción compacta para funcionar de manera imperceptible y silenciosa. Su nuevo modo automático con un sensor de calidad del aire posibilita la eliminación de los vapores y los olores de la manera más silenciosa y eficiente sin necesidad de que el cocinero haga nada y ponga toda su atención en la elaboración.

Explore las configuraciones Vario en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)

A close-up photograph of a GAGGENAU kitchen appliance. The image shows a dark grey, possibly matte-finished, panel with the brand name "GAGGENAU" printed in white, sans-serif capital letters. A thin, horizontal stainless steel bar or handle is positioned above the panel. The background is blurred, showing a light-colored, possibly white, curved surface and a dark, rectangular opening, likely a window or a part of the appliance's structure. The lighting is soft and directional, highlighting the textures and materials.

GAGGENAU

# Frigoríficos

Prolongan la frescura de los alimentos para que ofrezcan su mejor aspecto.

---

Vario Serie 400  
Vario Serie 200  
Serie 200



El frío como una manifestación  
arquitectónica



# Frigoríficos Vario Serie 400

## Modulares, sin fisuras, impresionantes

Una familia de productos modulares perfectamente integrados. Los frigoríficos, congeladores, frigoríficos-congeladores y conservadores de vino pueden combinarse de múltiples maneras. Tiene la flexibilidad para crear una impresionante pared de frío revestida de acero inoxidable, con o sin tiradores. Además, los aparatos sin tiradores pasan discretamente desapercibidos en el conjunto del mobiliario de la cocina.

La nueva colección Vario Serie 400 ha vuelto a la esencia de la auténtica refrigeración y a un impresionante diseño interior. Solo con presionar levemente la enorme puerta se abre suavemente para acceder a un interior de acero inoxidable de calidad profesional con modernos elementos de aluminio anodizado color antracita y unos estantes de cristal casi imperceptibles. Los dispensadores de hielo y agua se iluminan conforme nos vamos acercando a ellos.

La minimalista estética interior queda realizada por unos focos que producen una cálida luz blanca sin reflejos que iluminan de forma halagadora los alimentos más importantes.





Frigorífico Vario Serie 400

Frigorífico y congelador Serie 400







Cajón de congelador completamente extraíble con luces LED sin reflejos, blanco cálido

## Acceso sin esfuerzo a alimentos frescos

### Presione para abrir y...

Las dos opciones de ayuda a la apertura permiten que incluso las puertas más grandes y pesadas puedan abrirse sin ningún esfuerzo, ya sea tirando, o, en los aparatos sin tirador, con una leve presión.

Como se espera, la refrigeración es precisa con un margen de error de un grado. Las condiciones ideales de almacenamiento se alcanzan en el interior del cajón de refrigeración que preservan durante más tiempo la carne y el pescado gracias a temperaturas que rozan e incluso alcanzan los 0 °C.

El uso de la misma pantalla TFT que en los hornos garantiza que se pueda controlar todo el sistema sin ninguna dificultad. Además, gracias a Home Connect puede controlar las temperaturas de forma remota.

Para ofrecer un aspecto más reducido y uniforme, el sistema de railes prácticamente invisibles y fácilmente ajustables, permite alinear las bandejas y estantes de las puertas del frigorífico y del congelador.

**Vea nuestros frigoríficos Vario Serie 400 en el vídeo de nuestra web.**



Estantes de puerta de aluminio macizo anodizado, color antracita





Grandes o pequeños, nuestras líneas limpias y claras hacen de los frigoríficos de la Serie 200 un elemento crucial en cualquier cocina.



Frigorífico-congelador combinado Vario Serie 200



# Frigoríficos Vario Serie 200

## Una acogedora experiencia de frío

La cocina moderna es el corazón de un hogar conectado y que fluye, un lugar en el que crear una atmósfera y un estilo culinario. Así, su diseño se vuelve más acogedor y personal y menos utilitarista y centrado en la función.

Los frigoríficos-congeladores combinados, frigoríficos y congeladores de la Serie 200 buscan mantener la razón de su diseño interior: un perfecto funcionamiento con una sofisticada elegancia. Integrados en el mobiliario cuando están cerrados, los frigoríficos y congeladores envuelven al usuario en una luz cálida y suave al abrirlos, mostrando los matices de Gaggenau Light Bronze en los estantes de las puertas y en el selector de humedad, así como la veta natural de los soportes para botellas de madera de arce.

Frigorífico-congelador Vario Serie 200





Mando selector de humedad

## Diseño sobresaliente

### Toques de lujo

Los frigoríficos Vario de la Serie 200 se encajan en un hueco de 178 centímetros y se integran en el diseño interior de su hogar. Al abrirlo, una suave luz blanca de bronce y madera hacen de cada aparato una experiencia de lujo.

Estos aparatos de refrigeración se distinguen por el uso de perfiles de color Gaggenau Light Bronze en los estantes de cristal. Este color Light Bronze satinado se extiende también a los profundos y sólidos estantes de la puerta y al gran selector de humedad. Los cajones Fresh cooling nunca parecen desordenados gracias al frontal en cristal esmerilado. Los dos soportes para botellas de madera de arce se conectan de forma magnética, la veta de la madera añade un toque orgánico al interior. Y la puerta se cierra suavemente.

Los frigoríficos y congeladores individuales se complementan entre sí ofreciendo la misma iluminación cálida, cajones esmerilados y amplias bandejas de cristal.



Soportes para botellas

Estantes de la puerta



Iluminación del congelador



## Gran sutileza

### El diseño interior de su aparato

Se ha incorporado un conjunto de lujosos componentes para crear experiencias sensoriales para el chef y lograr el máximo rendimiento de su Serie Vario 200.

Los aparatos están completamente iluminados con una luz muy suave. Con un tono brillante y cálido, la columna de luces lateral, los cajones iluminados y las luces del congelador realzan los colores de los alimentos mostrándolos y conservándolos de forma excelente.

Dos robustos soportes de madera de arce garantizan con sutileza, pero con total seguridad la protección de botellas de diversos tamaños incluidos vinos y botellas magnum. Puede disponer hasta cinco soportes a lo ancho o tres a lo alto sobre las bandejas del frigorífico.

El sutil pero intenso tono Light Bronze satinado de las puertas combina perfectamente con los perfiles de las bandejas de cristal, y el control de humedad de los cajones en zinc garantiza que las frutas, hortalizas o la carne y el pescado estén almacenados en condiciones óptimas para mantener su frescura durante más tiempo.

Conozca la Serie 200 Vario en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)





Congelador y frigorífico Vario Serie 200

# Frigoríficos Serie 200

## Más en un hueco de encastre...

Esta gama ofrece una gran cantidad de soluciones de frío. Puede perderse en los hasta 573 litros de volumen de frío o encajar uno de nuestros frigoríficos o congeladores en un espacio compacto de 60 x 90,5 centímetros. Grandes o pequeños, nuestras líneas minimalistas y limpias hacen de nuestra Serie 200 el epicentro de cualquier espacio. Elija entre una gran diversidad de capacidades como las diferentes zonas de temperatura, los cajones Fresh cooling, un compartimento de congelación de 4 estrellas y bandejas y estantes regulables.

## ... o en libre instalación

El frigorífico-congelador combinado de libre instalación ofrecen una impactante presencia, un gran volumen y la posibilidad de controlarlo mediante Home Connect. Abra la impresionante puerta francesa de acero inoxidable en color antracita para acceder a un dispensador de agua filtrada, dos cajones Fresh cooling a 0 °C con cinco programas preestablecidos para un almacenamiento óptimo y a la pared trasera de acero inoxidable. El compartimento congelador No-frost, tiene congelación rápida e incluye un fabricante de hielo.



Frigorífico-congelador combinado de libre instalación  
Serie 200

| Conozca la Serie 200 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Frigorífico-congelador combinado Serie 200

GAGGENAU




# Conservadores de vino

Protegen, presentan, preparan.

---

Vario Serie 400  
Serie 200





Un conservador que preserva sus vinos bajo temperaturas precisas, muestra su colección de botellas y realza el prestigio de su cocina.

# Conservadores de Vino Serie 400

## Proteger y servir

El vino debe almacenarse, protegerse, mostrarse y prepararse para disfrutar de momentos de felicidad. Hay características que, al igual que las bodegas, los conservadores de vino adquieren con tiempo y aplomo.

Tras los marcos de las puertas, de madera o de acero inoxidable, con o sin tiradores, existe un santuario libre de cualquier alteración. Es posible configurar hasta tres zonas independientes con diferentes temperaturas entre 5 °C y 20 °C imitando el ambiente de una bodega y para alcanzar las temperaturas óptimas de consumo.

Mientras, las cinco iluminaciones preprogramadas, los expositores artesanos de roble y las bandejas extensibles muestran las codiciadas colecciones con el respeto que se merecen. La humedad se mantiene constante, el sonido se amortigua, la vibración se elimina, y los aromas se filtran a través del carbón activo, mientras las puertas de cristal tratado cortan el paso de los rayos UV. Sin embargo, toda esta seguridad no podrá evitar que usted presione levemente la puerta y se lleve su botín.

**Vea nuestro vídeo sobre viticultura y descubra más en nuestra web.**











Su colección de vino:  
un tesoro que sale de dentro

# Conservadores de vino Serie 200

## Su colección totalmente integrada

Existen dos opciones completamente integradas para su colección de vinos: de 178 centímetros y de 123 centímetros que pueden albergar 80 y 48 botellas respectivamente. Ambos cuentan con dos zonas con temperaturas independientes, luces de presentación y puertas de cristal con llave, que pueden integrarse en el mobiliario de cocina ya que pueden ser del mismo material para fundirse en el diseño.

## Una bodega bajo la encimera

Bajo encimera puede almacenar hasta 34 botellas en dos zonas de temperatura. Este conservador de vino cuenta con bandejas extensibles de haya y aluminio, iluminación LED, control de humedad, un sistema de cierre amortiguado para no alterar las cualidades del vino y puertas con marcos de acero inoxidable, con llave incluida para evitar tentaciones.

Descubra más sobre nuestros conservadores de vino Serie 200 en nuestra web.



Conservador de vino bajo encimera Serie 200



Conservador de vino Serie 200




# Lavavajillas

Limpieza cuidadosa e inteligente antes  
de mostrar el gran resultado.

---

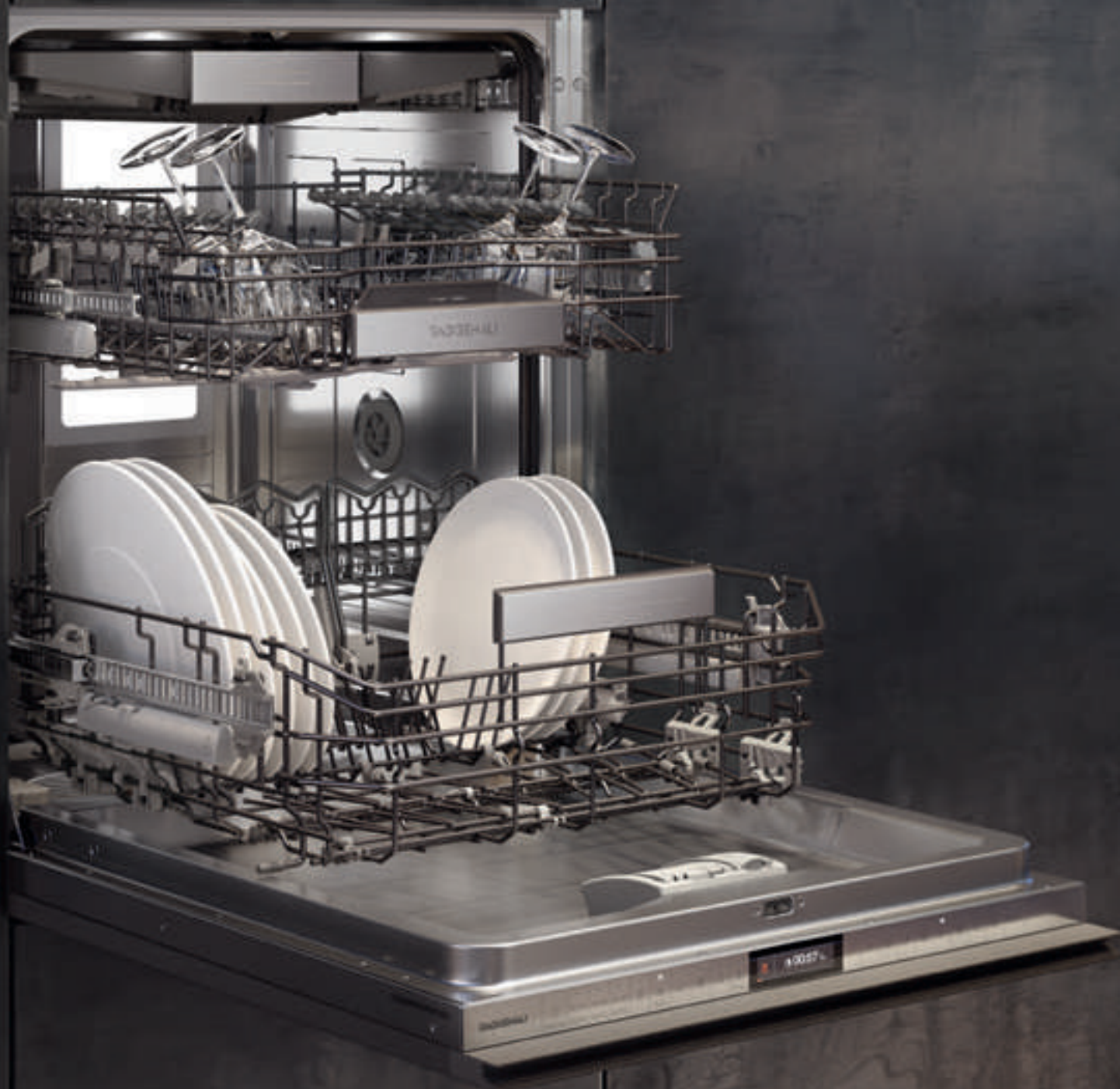
Serie 400  
Serie 200



Solidez, eficiencia y una increíble delicadeza. Todo en el mismo lavado.







Lavajillas Serie 400

# Lavavajillas Serie 400

## Protegen lo máspreciado

Los lavavajillas sin tirador de la Serie 400 se caracterizan por los detalles pequeños y no tan pequeños, todo aquello que el usuario espera de nosotros. Un espacio para copas de tallo alto y un contenedor para cubiertos de plata garantizan que la vajilla más frágil quede protegida. La tecnología de secado por Zeolitas permite un secado suave protegiendo así la porcelana o el cristal más delicado del calor excesivo. Como accesorio especial, dispone de una tercera bandeja que contiene suficiente espacio para colocar de manera ordenada pequeños cuencos o copas.

Son lavavajillas profundamente considerados con sus posesiones más apreciadas.

## Receptivos a sus caprichos

Los usuarios pueden personalizar los ocho programas y cuatro diferentes opciones, acortar los ciclos de tiempo y, de forma temporal, reducir el ruido, por ejemplo, durante un evento o una reunión. Todo ello, de manera sencilla y remota desde su dispositivo móvil gracias a la aplicación Home Connect.

## Experimente la iluminación desde dentro

### Una experiencia iluminadora

Presione para abrir el lavavajillas y le recibirá el atractivo y suave brillo de su interior iluminado de manera excepcional. El lavavajillas de puerta deslizante le avisa de que está en funcionamiento por medio de una suave y cálida luz blanca en la esquina superior izquierda. En aquellos modelos de puerta fija, el tiempo restante de programa se proyecta en el suelo.

### Delicado al tacto

La apertura suave de las cestas y el sistema de cierre amortiguado salvaguardan cuidadosamente su cristalería, sus copas y su vajilla. Este cuidado por sus objetos más preciados tiene su reflejo en el detalle de nuestras cestas: las bandejas flexibles incluyen topes de silicona para proteger los cristales más delicados, y facilitan una superficie antideslizante en la que colocar el menaje. Una zona especializada en la cesta superior puede ajustarse para recibir directamente el flujo de agua para una limpieza más amable y efectiva de los vasos.


Conozca la Serie 400 en [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)





El interior del lavavajillas Serie 400 perfectamente iluminado





Un lavavajillas para cualquier ocasión, Serie 200.

# Lavavajillas Serie 200

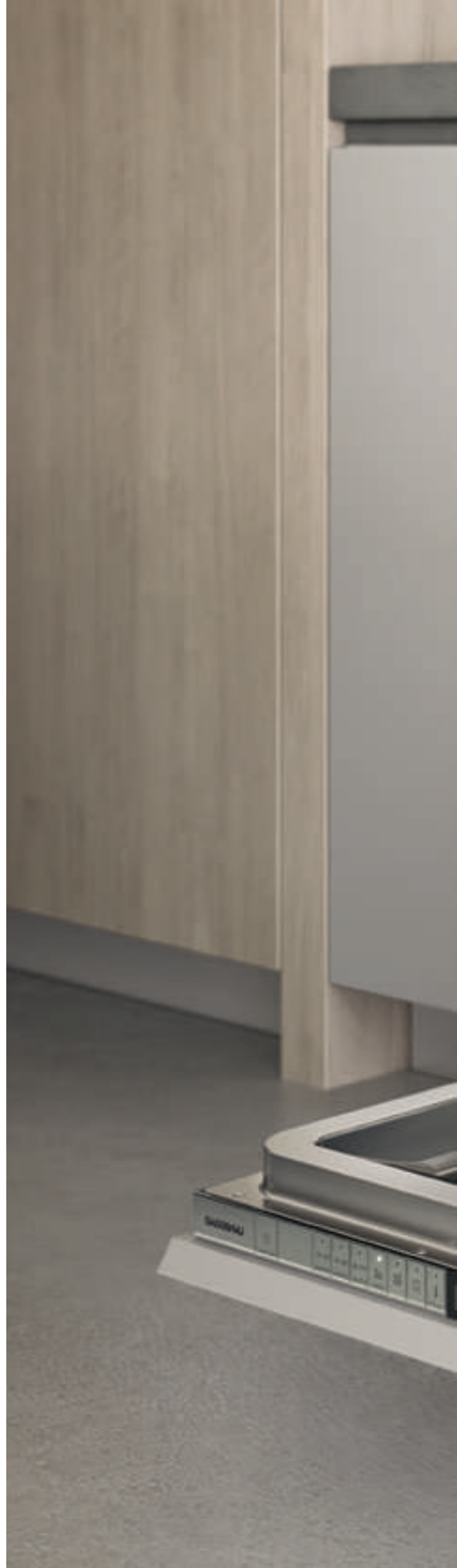
## El lujo de elegir

La Serie 200 de lavavajillas ofrece una gran riqueza de opciones. En lo estético, puede elegir entre modelos con tiradores o sin ellos. ¿Prefiere la sutil Info-Light en el lateral izquierdo para informarle de que el aparato está funcionando, o ver proyectado en el suelo el tiempo restante del programa?

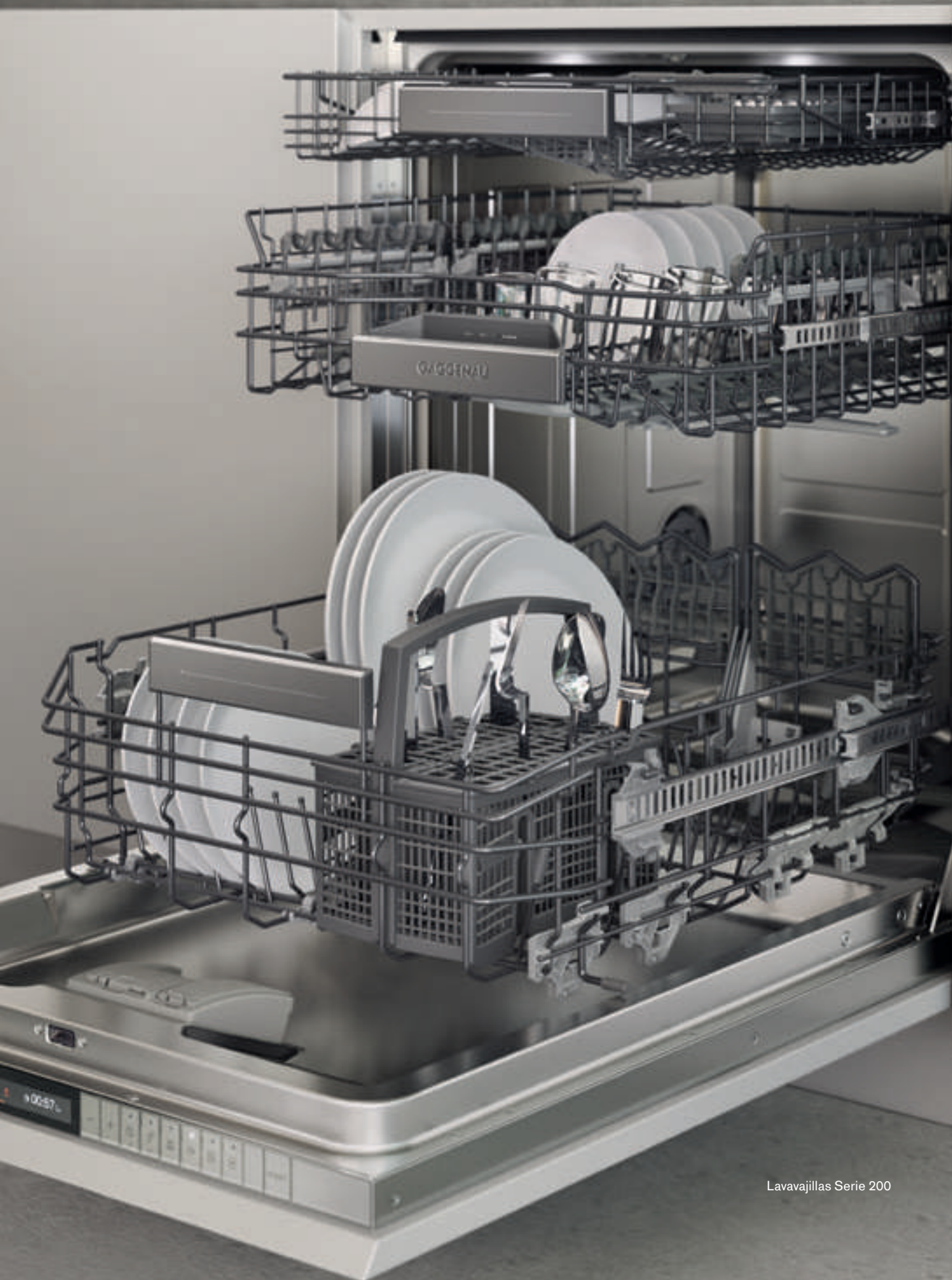
¿Le gustaría una zona adicional de limpieza que dirige el agua en una sola dirección para lograr unas copas y vasos mucho más limpios y sin gotas? ¿Quiere el secado amable de la tecnología de secado por Zeolitas? ¿Un hueco de 45 o de 60 centímetros? Este tipo de decisiones le llevarán al lavavajillas ideal de la Serie 200 de Gaggenau.

## Las opciones no acaban ahí

Mejore aún más el rendimiento de su lavavajillas. Personalice sus programas y acelere el ciclo mientras está en funcionamiento. La aplicación Home Connect permite hacer todo esto, además de silenciar de manera temporal el lavavajillas, algo muy útil cuando tenemos invitados en casa.









Bandejas con extracción suave y zona extra de limpieza para unos resultados perfectos y sin esfuerzo.

Tercera cesta en la parte superior, para colocar copas y cuencos de forma segura.



## Lavavajillas Serie 200

### Gaggenau marca la diferencia

Lo que diferencia a cualquier lavavajillas de la Serie 200 de Gaggenau es el detalle. El nuevo sistema de cestas flexibles protege los vasos y la cristalería con soportes de silicona en los extremos, que también pueden plegarse para ofrecer un estante antideslizante más. Los raíles de extracción suave y las nuevas ruedas adicionales proporcionan desplazamientos controlados y sin esfuerzo de las cestas. Hacemos todo lo posible para proteger la vajilla de manera excelente.

Como accesorio especial, una tercera cesta en la parte superior ofrece otro espacio para alojar cuencos y copas de manera segura. Los detalles son mucho más que tenidos en cuenta, se llevan a la perfección.

| Descubra la Serie 200 en [gaggenau.com](http://gaggenau.com)

# Lavadora y secadora

## Trate su ropa de manera excepcional

La lavadora y secadora de bomba de calor de Gaggenau son la primera opción cuando se trata de disponer de un sistema de lavandería perfectamente coordinado. Orgullosas de sus excepcionales resultados, cuentan con tambores espaciosos y muy bien iluminados además de grandes puertas para llenarlas y vaciarlas de manera cómoda.

La lavadora ofrece un nuevo sistema de dosificación inteligente, mientras que la secadora cuenta con un condensador y un intercambiador de calor autolimpiables, minimizando cualquier esfuerzo manual. Ambas máquinas ofrecen programas automáticos y se comunican entre sí. La secadora se autoajusta para encontrar el programa adecuado antes del llenado. Proteja sus prendas para que luzcan al máximo sin ningún esfuerzo.

**| Descubra más en nuestra web.**





Lavadora y secadora de bomba de calor de libre instalación Serie 200.



# Resumen de aparatos

---

Hornos

Placas

Extractores

Refrigeración

Conservadores de vino

Lavavajillas

Lavadora

Secadora

# Hornos Serie 400



Horno

**BO 480 112** 🏠

**BO 481 112** 🏠



Anchura 76 cm  
Limpieza por pirólisis  
17 métodos de cocción  
Programas automáticos  
Función termosonda, asador giratorio y piedra pizza  
Capacidad 110 litros



Horno

**BO 470 112/102** 🏠▲

**BO 471 112/102** 🏠▲



Anchura 60 cm  
Limpieza por pirólisis  
17 métodos de cocción  
Programas automáticos  
Función termosonda, asador giratorio y piedra pizza  
Capacidad 76 litros



Horno

**BO 450 112** 🏠

**BO 451 112** 🏠



Anchura 60 cm  
Limpieza por pirólisis  
13 métodos de cocción  
Programas automáticos  
Función termosonda y piedra pizza  
Capacidad 76 litros



Horno

**BO 420 112/102** 🏠▲

**BO 421 112/102** 🏠▲



Anchura 60 cm  
Limpieza por pirólisis  
9 métodos de cocción  
Función piedra pizza  
Capacidad 76 litros



Horno combinado de vapor

**BS 484 112** 🏠

**BS 485 112** 🏠



Anchura 76 cm  
Conexión a toma de agua y desagüe  
Sistema de limpieza completamente automático  
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad  
Programas automáticos  
Termosonda con tres puntos de medición  
Capacidad 50 litros



Horno combinado de vapor

**BS 470 112/102** 🏠▲

**BS 471 112/102** 🏠▲

**BS 474 112/102** 🏠▲

**BS 475 112/102** 🏠▲



Anchura 60 cm  
Conexión a toma de agua y desagüe  
Sistema de limpieza completamente automático  
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad  
Programas automáticos  
Termosonda con tres puntos de medición  
Capacidad 50 litros



Horno combinado de vapor

**BS 450 111/101** 🏠▲

**BS 451 111/101** 🏠▲

**BS 454 111/101** 🏠▲

**BS 455 111/101** 🏠▲



Anchura 60 cm  
Depósitos de agua extraíbles de 1,7 litros  
Sistema de limpieza completamente automático  
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad  
Programas automáticos  
Termosonda con tres puntos de medición  
Capacidad 50 litros



Horno microondas combinado

**BM 484 110**

**BM 485 110**

Anchura 76 cm  
Microondas, grill y horno  
Capacidad 36 litros



Horno microondas combinado

**BM 450 110/100** 🏠▲

**BM 451 110/100** 🏠▲

**BM 454 110/100** 🏠▲

**BM 455 110/100** 🏠▲

Anchura 60 cm  
Microondas, grill y horno  
Capacidad 36 litros



Cafetera automática

**CM 450 112/102** 🏠▲

Anchura 60 cm  
Personalización y memorización de bebidas



Envasador al vacío

**DV 461 110/100**

**DV 061 100\*\***

Anchura 60 cm  
Altura 14 cm  
3 niveles de envasado al vacío dentro y fuera de la cámara  
Disponible también para integración total con frente del mobiliario  
Carga máx. 10 kg  
Capacidad 8 litros



Calientaplatos

**WS 482 110/100**

Anchura 76 cm  
Altura 21 cm  
Vajilla para 10 personas  
Capacidad 38 litros



Calientaplatos

**WS 461 110/100** ▲

Anchura 60 cm  
Altura 14 cm  
Vajilla para 6 personas  
Capacidad 19 litros



Calientaplatos

**WS 462 110/100** ▲

Anchura 60 cm  
Altura 29 cm  
Vajilla para 12 personas  
Capacidad 51 litros



## Hornos Serie 200



Horno

BOP 250 102/112/132

BOP 251 102/112/132



Anchura 60 cm  
Limpieza por pirólisis  
13 métodos de cocción  
Programas automáticos  
Función termosonda y piedra pizza  
Capacidad 76 litros



Horno

BOP 220 102/112/132

BOP 221 102/112/132



Anchura 60 cm  
Limpieza por pirólisis  
9 métodos de cocción  
Función piedra pizza  
Capacidad 76 litros



Horno

BOP 210 102/112/132

BOP 211 102/112/132



Anchura 60 cm  
Revestimiento catalítico  
9 métodos de cocción  
Función piedra pizza  
Capacidad 76 litros



Horno combinado de vapor

BSP 270 101/111/131

BSP 271 101/111/131



Anchura 60 cm  
Conexión a toma de agua y desagüe  
Sistema de limpieza completamente automático  
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad  
Programas automáticos  
Termosonda con tres puntos de medición  
Capacidad 50 litros



Horno combinado de vapor

BSP 260 101/111/131

BSP 261 101/111/131



Anchura 60 cm  
Conexión a toma de agua y desagüe  
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad  
Programas automáticos  
Termosonda con tres puntos de medición  
Capacidad 50 litros



Horno combinado de vapor

BSP 250 101/111/131

BSP 251 101/111/131



Anchura 60 cm  
Depósitos de agua extraíbles de 1,7 litros  
Cocción al vacío, grill, aire caliente combinable con niveles de humedad  
Programas automáticos  
Termosonda con tres puntos de medición  
Capacidad 50 litros



Horno microondas combinado

BMP 250 100/110/130

BMP 251 100/110/130

Anchura 60 cm  
Microondas, grill y horno  
Capacidad 36 litros



Microondas

BMP 224 100/110/130

BMP 225 100/110/130

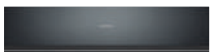
Anchura 60 cm  
Microondas y grill  
Capacidad 21 litros



Cafetera automática

CMP 250 102/112/132

Anchura 60 cm  
Personalización y memorización de bebidas



Envasador al vacío

DVP 221 100/110/130

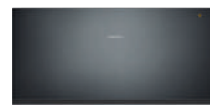
Anchura 60 cm  
Altura 14 cm  
3 niveles de envasado al vacío dentro y fuera de la cámara  
Carga máx. 10 kg  
Capacidad 7 litros



Calientaplatos

WSP 221 100/110/130

Anchura 60 cm  
Altura 14 cm  
Vajilla para 6 personas  
Capacidad 20 litros



Calientaplatos

WSP 222 100/110/130

Anchura 60 cm  
Altura 29 cm  
Vajilla para 12 personas  
Capacidad 52 litros

# Horno EB 333



Horno

EB 333 111 



Anchura 90 cm  
Limpieza por pirólisis  
17 métodos de cocción  
Programas automáticos  
Función termosonda, asador giratorio y piedra pizza  
Capacidad 83 litros

## Opciones de diseño Serie 400

Todos los aparatos de la Serie 400 están disponibles en los siguientes colores:



Gaggenau Anthracite



Acero inoxidable tras cristal

- ▲ Disponible también en Gaggenau Anthracite
- Disponible también con control en la zona superior o inferior
- 🏠 Home Connect
- \* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D
- \*\* Disponible para Serie 400

Todos los aparatos de la Serie 400 están disponibles con bisagra a la derecha o a la izquierda, excepto las cafeteras, el calentaplatos y el envasador al vacío.

## Opciones de diseño Serie 200



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

- 🏠 Home Connect
- \* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

Todos los aparatos de la Serie 200 están disponibles con bisagra a la derecha o a la izquierda, excepto las cafeteras, el calentaplatos y el envasador al vacío.

## Accesorios



Termosonda



Asador giratorio



Piedra pizza



Palas de pizza

Set de 2



Mandos de color negro

Para EB 333



Rail telescópico



Bandeja de asados

Esmaltada



Bandeja horno

Esmaltada



Parrilla

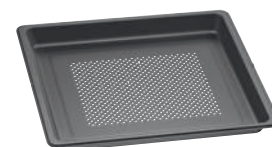
Cromada



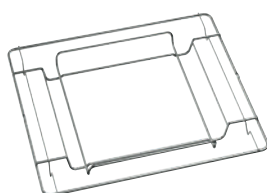
Bandeja de cristal



Bandeja horno

Acero inoxidable,  
Perforada/No perforada  
Para horno combinado de vapor

Bandeja horno

Antiadherente  
Perforada/No perforada  
Para horno combinado de vapor

Adaptador Gastronorm



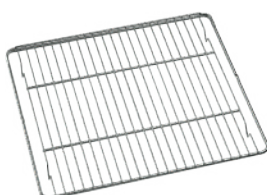
Fuente Gastronorm



Bandeja Gastronorm (1,5)

Acero inoxidable, GN 1/3  
Perforada/No perforada

Bandeja Gastronorm (3l)

Acero inoxidable, GN 1/3  
Perforada/No perforada

Parrilla

Para horno combinado de vapor



Raíles telescópicos de tres niveles

Para horno combinado de vapor

# Aparatos de cocción Vario Serie 400



**Superficie inducción total**

**CX 492 111** ■ ■ 🏠

Anchura 90 cm  
Una única superficie de cocción  
Pantalla TFT con display táctil  
Posibilidad de uso de 6 recipientes de cocción en cualquier ubicación



**Superficie inducción total**

**CX 482 111** ■ ■ 🏠

Anchura 80 cm  
Una única superficie de cocción  
Pantalla TFT con display táctil  
Posibilidad de uso de 5 recipientes de cocción en cualquier ubicación



**Placa Flex inducción Vario**

**VI 492 103/113** ■ ▲ ● 🏠

Anchura 90 cm  
5 zonas de cocción  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa Flex inducción Vario**

**VI 482 103/113** ■ ▲ ● 🏠

Anchura 80 cm  
4 zonas de cocción  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa Flex inducción Vario**

**VI 462 103/113** ■ ▲ ● 🏠

Anchura 60 cm  
4 zonas de cocción  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa Flex inducción Vario**

**VI 422 113** ■ ● 🏠

Anchura 38 cm  
2 zonas de cocción  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa Flex inducción Vario**

**VI 422 104** ▲ ● 🏠

Anchura 38 cm  
2 zonas de cocción  
Instalación enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa inducción Wok Vario**

**VI 414 113** ■ ● 🏠

Anchura 38 cm  
1 zona de cocción  
Ideal para sartén Wok con anillo especial  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa inducción Wok Vario**

**VI 414 104** ▲ ● 🏠

Anchura 38 cm  
1 zona de cocción  
Instalación enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa de gas Vario**

**VG 491 111F/211** ■ ●

Anchura 90 cm  
5 quemadores  
Incluye quemador Wok  
Control completamente electrónico  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa de gas Vario**

**VG 425 111F/211** ■ ●

Anchura 38 cm  
2 quemadores  
Control completamente electrónico  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Placa de gas Vario**

**VG 415** ■ ●

Anchura 38 cm  
1 quemador Wok  
Control completamente electrónico  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Teppan Yaki Vario**

**VP 414 111** ■ ●

Anchura 38 cm  
Una única superficie de acero cromado  
Regulación precisa de la temperatura en dos zonas  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal



**Grill eléctrico Vario**

**VR 414 111** ■ ●

Anchura 38 cm  
2 zonas  
Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mandos de control frontal

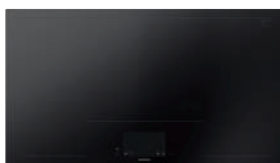


**Extractor de superficie Vario**

**VL 414 112** ■ ● 🏠

**A+** \*  
Anchura 15,5 cm  
Extracción de alta eficiencia en la encimera  
Instalación sobre encimera o enrasada  
Mando de control frontal  
Eficiencia energética A con motor AR 403 122\*

## Placas de inducción Serie 400



Superficie inducción total

**CX 492 101 ▲ 🏠**

Anchura 90 cm  
Una única superficie de cocción  
Pantalla TFT con display táctil  
Posibilidad de uso de 6 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie inducción total

**CX 492 111 ■ 🏠**

Anchura 90 cm  
Una única superficie de cocción  
Pantalla TFT con display táctil  
Posibilidad de uso de 6 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie inducción total

**CX 482 101 ▲ 🏠**

Anchura 80 cm  
Una única superficie de cocción  
Pantalla TFT con display táctil  
Posibilidad de uso de 5 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie inducción total

**CX 482 111 ■ 🏠**

Anchura 80 cm  
Una única superficie de cocción  
Pantalla TFT con display táctil  
Posibilidad de uso de 5 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Placa Flex inducción con ventilación integrada

**CV 492 100 ● ▲ 🏠**



Anchura 90 cm  
2 x 2 zonas Flex inducción  
Instalación enrasada  
Mandos de control frontal  
Evacuación al exterior o en recirculación

### Opciones de diseño

- ▲ Sin marco
- Marco de acero inoxidable
- Mandos de control de acero inoxidable
- 🏠 Home Connect

\* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

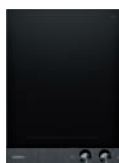
# Aparatos de cocción Serie 200



Placa Flex inducción Vario

**VI 262 120**

Anchura 60 cm  
4 zonas de cocción  
Mandos en parte superior



Placa Flex inducción Vario

**VI 242 120**

Anchura 38 cm  
2 zonas de cocción  
Mandos en parte superior



Placa Flex inducción Vario

**VI 232 121**

Anchura 28 cm  
2 zonas de cocción  
Mandos en parte superior



Placa de Gas Vario

**VG 264 120F/220**

Anchura 60 cm  
4 quemadores  
Mandos en parte superior



Placa de Gas Vario

**VG 232 120F/220**

Anchura 28 cm  
2 quemadores  
Mandos en parte superior



Placa de Gas Vario

**VG 231 120F/220**

Anchura 28 cm  
1 quemador Wok  
Mandos en parte superior



Teppan Yaki Vario

**VP 230 120**

Anchura 28 cm  
1 única superficie de acero inoxidable  
Regulación exacta de la temperatura  
Mandos en parte superior



Grill eléctrico Vario

**VR 230 120**

Anchura 28 cm  
2 zonas de control independiente  
Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas  
Mandos en parte superior



Extractor de superficie Vario

**VL 200 120**

**A** \*  
Anchura 15 cm  
Extracción de alta eficiencia en la encimera  
Mando en parte superior  
Eficiencia energética A con motor AR 403 122\*

## Placas de inducción Serie 200



Placa Flex inducción

CI 292 112/102 ▲ ■ 🏠

Anchura 90 cm  
5 zonas de cocción  
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 283 113/103 ▲ ■ 🏠

Anchura 80 cm  
5 zonas de cocción  
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 282 112/102 ▲ ■ 🏠

Anchura 80 cm  
4 zonas de cocción  
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 272 113/103 ▲ ■ 🏠

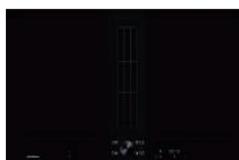
Anchura 70 cm  
4 zonas de cocción  
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 262 115/105 ▲ ■ 🏠

Anchura 60 cm  
4 zonas de cocción  
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción con ventilación integrada

CV 282 101 ▲ ■ 🏠

**A** \*  
Anchura 80 cm  
4 zonas de cocción  
Control Twist-Pad  
Evacuación al exterior o en recirculación

## Placas de gas



Placa de gas

CG 492 111F/211 ●

Anchura 100 cm  
5 quemadores  
incluyendo quemador Wok  
Control completamente electrónico  
Mandos de control frontal  
Instalación enrasada piano a filo



Placa de Gas Vario

VG 295 150F/250

Anchura 90 cm  
5 quemadores  
Mandos en parte superior



Placa de gas

CG 291 210

Anchura 90 cm  
5 quemadores  
incluyendo quemador Wok  
Regulación mecánica  
Mandos en parte superior



Placa de gas

CG 261 210

Anchura 60 cm  
4 quemadores  
incluyendo quemador Wok  
Regulación mecánica  
Mandos en parte superior

### Opciones de diseño

- ▲ Sin marco
- Marco de acero inoxidable
- Mandos de control de acero inoxidable
- 🏠 Home Connect

\* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D

## Accesorios Serie 400



**Media plancha de fundición**



**Teppan Yaki**

Pequeño para superficie de inducción total



**Teppan Yaki**

Grande para superficie de inducción total



**Sartén Wok**



**Anillo especial**

Para sartén Wok



**Tapa Serie 400**

Acero inoxidable con perfil para montaje



## Accesorios Serie 200



**Teppan Yaki**

Material multicapa para Flex inducción



**Grill de fundición**

Aluminio, antiadherente



**Sartén con control fritura**

Acero inoxidable. Antiadherente. Para zonas de 15 cm, 18 cm, 21 cm, 28 cm de diámetro



**Tapa Serie 200**

Tapa aluminio negro para placas Vario Serie 200



**Piedras volcánicas**



**Mando Twist-Pad negro**

Para Flex inducción Serie 200




**Sensor de temperatura**

Para la regulación de temperatura en ollas. Para placas Flex Inducción


# Aparatos de extracción Serie 400



**Extrator de encimera**

**AL 400 122**  \*

Anchura 120 cm

**AL 400 192**  \*

Anchura 90 cm

Extrator telescópico de encimera  
Eficiencia energética A en configuración de AL 400 191 con motor AR 400 142\*



**Extrator de superficie Vario**

**VL 414 112**  \*

**A+**

Anchura 15,5 cm


Extracción de alta eficiencia en la encimera

Mando de control frontal

Eficiencia energética A+ con motor AR 403 122\*




**Campana de isla**

**AI 442 160**  \*

Anchura 160 cm

**AI 442 120**  \*

Anchura 120 cm

**AI 442 100**  \*

Anchura 100 cm

Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos y al filtro profesional inclinado  
Eficiencia energética A con motor AR 400 143\*



**Campana de pared**

**AW 442 160**  \*

Anchura 160 cm

**AW 442 120**  \*

Anchura 120 cm

**AW 442 190**  \*

Anchura 90 cm

Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos y al filtro profesional inclinado  
Eficiencia energética B/A/A con motor AR 400 143\*



**Motor**

**AR 400 142**

Evacuación exterior  
Instalación en el interior de la vivienda



**Motor**

**AR 400 143**

Evacuación exterior / recirculación  
Instalación con AI/AW 442



**Motor**

**AR 401 142**

Evacuación exterior  
Instalación en pared exterior



**Motor**

**AR 413 122**

Modo recirculación  
Instalación en el zócalo



**Motor**

**AR 410 110**

Modo recirculación  
Instalación en armario



**Motor**

**AR 403 122**

Evacuación exterior  
Instalación en el zócalo

## Aparatos de extracción Serie 200



Extrator de techo Lift

AC 270 101

Anchura 105 cm  
Gaggenau Black  
Extracción de techo ajustable  
en altura



Extrator de techo

AC 250 121

<sup>\*</sup>  
Anchura 120 cm  
Gaggenau Light Bronze  
Discreta integración en la  
arquitectura de la cocina



Extrator de techo plug &amp; play

AC 230 101

Anchura 105 cm  
Gaggenau Light Bronze  
Instalación directamente sobre  
el techo



Extrator de encimera

AL 200 190

Anchura 90 cm

<sup>\*</sup>

AL 200 180

Anchura 80 cm

<sup>\*</sup>

Extrator telescópico de encimera



Extrator de superficie Vario

VL 200 120

<sup>\*</sup>

Anchura 15 cm  
Extracción de alta eficiencia  
integrada en la zona de cocción  
Eficiencia energética A con motor  
AR 403 122\*



Motor

AR 410 110

Modo recirculación  
Instalación en armario  
Para VL 200



Motor

AR 403 122

Evacuación exterior  
Instalación en zócalo  
Para VL 200



Motor

AR 413 122

Modo recirculación  
Instalación en el zócalo  
Para VL 200



Campana de isla

AI 240 191

<sup>\*</sup>

Anchura 90 cm  
Acero inoxidable  
Panel de cristal Gaggenau  
Anthracite



Campana de pared

AW 240 191

<sup>\*</sup>

Anchura 90 cm  
Acero inoxidable  
Panel de cristal Gaggenau  
Anthracite



Campana de pared

AW 250 192

<sup>\*</sup>

Anchura 90 cm  
Frente de cristal inclinado  
Gaggenau Anthracite



Campana telescópica

AF 210 192

Anchura 90 cm

<sup>\*</sup>

AF 210 162

Anchura 60 cm

<sup>\*</sup>

Campana extraplana telescópica  
Acero inoxidable y cristal



Grupo filtrante

AC 200 191

Anchura 86 cm

<sup>\*</sup>

AC 200 181

Anchura 70 cm

<sup>\*</sup>

AC 200 161

Anchura 52 cm

<sup>\*</sup>

Integración invisible en mueble alto  
Acero inoxidable y cristal

Home Connect

\* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética  
desde A+++ hasta D

## Vario cooling Serie 400



**Frigorífico-Congelador Vario**

**RY 492 305**

Anchura 91,4 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fresh cooling próximo a 0 °C  
 Fabricador de hielo integrado en congelador  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 552 litros



**Frigorífico-Congelador Vario**

**RB 492 305**

Anchura 91,4 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fresh cooling próximo a 0 °C  
 Fabricador de hielo integrado en congelador  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 555 litros



**Frigorífico-Congelador Vario**

**RB 472 305**

Anchura 76,2 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fresh cooling próximo a 0 °C  
 Fabricador de hielo integrado en congelador  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 452 litros



**Frigorífico Vario**

**RC 492 305**

Anchura 91,4 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fresh cooling próximo a 0 °C  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 579 litros



**Frigorífico Vario**

**RC 472 305**

Anchura 76,2 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fresh cooling próximo a 0 °C  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 467 litros



**Frigorífico Vario**

**RC 462 305**

Anchura 61 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fresh cooling próximo a 0 °C  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 357 litros



**Congelador Vario**

**RF 463 306/307**

Anchura 61 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Dispensador iluminado para hielo y agua  
 Volumen total 304 litros



**Congelador Vario**

**RF 471 305**

Anchura 76,2 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fabricador de hielo integrado  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 445 litros



**Congelador Vario**

**RF 461 305**

Anchura 61 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fabricador de hielo integrado  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 344 litros



**Congelador Vario**

**RF 411 305**

Anchura 45,7 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Fabricador de hielo integrado  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 240 litros



**Congelador Vario**

**RF 410 304**

Anchura 45,7 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Opción sin tirador  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Sin fabricante de hielo  
 Iluminación LED, blanco cálido  
 Volumen total 240 litros

## Conservadores de vino Vario Serie 400



**Conservador de vino Vario**

**RW 466 365**

Anchura 61 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Tres zonas climáticas  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Cinco escenarios de iluminación  
 Puerta cristal, opción sin tirador  
 Capacidad 99 botellas



**Conservador de vino Vario**

**RW 466 305**

Anchura 61 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Tres zonas climáticas  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Cinco escenarios de iluminación  
 Puerta lisa, opción sin tirador  
 Capacidad 99 botellas



**Conservador de vino Vario**

**RW 414 365**

Anchura 45,7 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Dos zonas climáticas  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Cinco escenarios de iluminación  
 Puerta cristal, opción sin tirador  
 Capacidad 70 botellas



**Conservador de vino Vario**

**RW 414 305**

Anchura 45,7 cm  
 Altura 213,4 cm  
 Dos zonas climáticas  
 Sistema de cierre amortiguado  
 Cinco escenarios de iluminación  
 Puerta lisa, opción sin tirador  
 Capacidad 70 botellas

## Vario cooling Serie 200



Frigorífico-congelador Vario

RB 289 300



Anchura 56 cm  
 Altura 177,5 cm  
 Cuatro zonas climáticas incluyendo  
 fresh cooling próximo a 0 °C  
 Volumen total 223 litros



Frigorífico Vario

RC 289 300



Anchura 56 cm  
 Altura 177,5 cm  
 Tres zonas climáticas incluyendo  
 fresh cooling próximo a 0 °C  
 Volumen total 289 litros



Frigorífico con congelador  
 Vario

RT 289 200



Anchura 56 cm  
 Altura 177,5 cm  
 Tres zonas climáticas incluyendo  
 fresh cooling próximo a 0 °C  
 Volumen total 269 litros



Congelador Vario

RF 287 200



Anchura 56 cm  
 Altura 177,5 cm  
 Volumen total 212 litros

## Conservadores de vino Serie 200



Conservador de vino

RW 282 262



Anchura 56 cm  
 Altura 178 cm  
 Dos zonas climáticas  
 Totalmente integrable, con puerta  
 de cristal  
 Iluminación interior opcional  
 Capacidad 80 botellas



Conservador de vino

RW 222 262



Anchura 56 cm  
 Altura 123 cm  
 Dos zonas climáticas  
 Totalmente integrable, con puerta  
 de cristal  
 Iluminación interior opcional  
 Capacidad 80 botellas



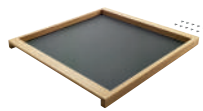
Conservador de vino

RW 404 262



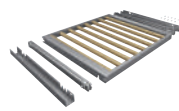
Anchura 60 cm  
 Altura 82 cm  
 Dos zonas climáticas  
 Integrable bajo encimera, con puerta  
 de cristal y acero inoxidable  
 Iluminación interior opcional  
 Capacidad 34 botellas

## Accesorios Serie 400



Estante

Extraíble  
 En aluminio y madera de roble  
 Apto para decantadores y botellas  
 de vino abiertas



Bandeja para botellas

Completamente extraíble  
 Madera de roble y aluminio



Presentador de botella

En madera de roble y aluminio



Soporte para botellas

En madera de roble



Recipiente para conservación

Con tapa transparente



Tirador

Acero inoxidable

Home Connect

Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética  
 desde A hasta G.

# Aparatos de refrigeración Serie 200



**Frigorífico-congelador Vario**

**RY 295 350**



Anchura 91 cm  
Altura 183 cm  
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C  
Volumen total 573 litros



**Frigorífico-congelador**

**RB 282 306**



Anchura 56 cm  
Altura 177,5 cm  
Cuatro zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C con humedad regulable  
Volumen total 223 litros



**Frigorífico**

**RC 282 306**



Anchura 56 cm  
Altura 177,5 cm  
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C con humedad regulable  
Volumen total 289 litros



**Congelador**

**RF 282 305**



Anchura 56 cm  
Altura 177,5 cm  
Volumen total 212 litros



**Frigorífico**

**RC 200 203**



Anchura 60 cm  
Altura 82 cm  
Volumen total 137 litros



**Congelador**

**RF 200 203**





Anchura 60 cm  
Altura 82 cm  
Volumen total 106 litros

## Lavavajillas Serie 400



### Lavavajillas

DF 481 100 

DF 480 100 



Anchura 60 cm  
Sistema de apertura Push-to-Open  
8 programas, 4 funciones especiales  
Secado por Zeolitas  
Proyección de tiempo restante o  
Info-Light  
Muy silencioso: 42 dB



### Lavavajillas

DF 481 100F 

DF 480 100F 




Anchura 60 cm  
Puerta deslizable  
Sistema de apertura Push-to-Open  
8 programas, 4 funciones especiales  
Secado por Zeolitas  
Proyección de tiempo restante o  
Info-Light Lateral  
Muy silencioso: 42 dB

## Lavavajillas Serie 200



### Lavavajillas

DF 271 100 

DF 270 100 




Anchura 60 cm  
Sistema de apertura Push-to-Open  
6 programas, 3 funciones especiales  
Secado por Zeolitas  
Proyección del tiempo restante o  
Info-Light  
Muy silencioso: 42 dB



### Lavavajillas

DF 271 100F 

DF 270 100F 




Anchura 60 cm  
Puerta deslizable  
Sistema de apertura Push-to-Open  
6 programas, 3 funciones especiales  
Secado por Zeolitas  
Proyección de tiempo restante o  
Info-Light lateral  
Muy silencioso: 42 dB



### Lavavajillas

DF 261 100 

DF 260 100 




Anchura 60 cm  
6 programas, 3 funciones especiales  
Secado por Zeolitas  
Proyección del tiempo restante  
Muy silencioso: 42 dB



### Lavavajillas

DF 211 100 

DF 210 100 



Anchura 60 cm  
6 programas, 3 funciones especiales  
Info-Light  
Muy silencioso: 44 dB



### Lavavajillas

DF 264 100 



Anchura 45 cm  
6 programas, 1 función especial  
Secado por Zeolitas  
Proyección tiempo restante  
Muy silencioso: 44 dB

### Home Connect

Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.

Los lavavajillas de 60 cm están disponibles en alturas de 86,5 cm y 81,5 cm.  
El lavavajillas de 45 cm está disponible en 81,5 cm.

# Lavadora y secadora Serie 200

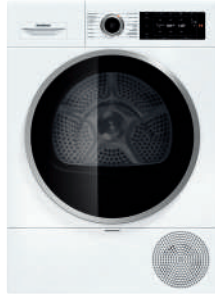


**Lavadora**

**WM 260 164** 🏠



Libre instalación, bajo encimera o columna.  
Anchura 60 cm.  
Altura 84,8 cm.



**Secadora**

**WT 260 110** 🏠



Secadora con bomba de calor.  
Libre instalación, bajo encimera o en columna.  
Altura 84,2 cm.  
Anchura 60 cm.

🏠 Home Connect

\* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.



## Accesorios lavavajillas



**Bandeja para cubiertos**

Con sistema de extracción suave



**Tercera cesta**

Con sistema de extracción suave



**Contenedor para cubiertos de plata**

Válido en todos los lavavajillas



**Soporte para copas**

Para copas de tallo largo



**Tirador**

Acero inoxidable



**Estante para instalación en columna**

Con estante extraíble



# Home Connect, vida mejorada

## La cocina, siempre a su alcance.

Nuestras vidas y hogares están cada vez más conectados. Nuestros electrodomésticos siempre permitieron a nuestros clientes crear una cocina extraordinaria. Ahora, los servicios digitales son un complemento valioso a este principio ya que integran la cocina en nuestros modernos estilos de vida.

Nuestros aparatos están equipados con Home Connect, una plataforma que le permite comunicarse intuitivamente con su aparato de forma digital y a distancia, a la vez que ofrece una amplia gama de ventajas, como el diagnóstico remoto o la integración en los sistemas de gestión del hogar seleccionados.

Home Connect, optimiza su tiempo dentro y fuera de la cocina. Explore más posibilidades en nuestra página web.

## Home Connect

El uso de la funcionalidad Home Connect depende de los servicios de Home Connect que estén disponibles en cada país. Para más información, consulte en: [home-connect.com](http://home-connect.com)

# Showrooms

Nuestros 65 showrooms le esperan, simplemente reserve una cita para experimentar nuestro mundo.





- Flagship
- Showroom

# Showrooms

## Africa

### South Africa

Cape Town Showroom  
17 New Church Street  
Bree Street Studios  
8000 Cape Town  
+27 21 550 9900

### Johannesburg Showroom

30 Archimedes Street  
Kramerville  
2148 Johannesburg  
+27 10 001 0019

## Asia and Middle East

### Region Greater China

**Gaggenau Beijing**  
Room 5018  
China World Tower  
No. 1 Jian Guo Men Wai Street  
Chaoyang District  
100004 Beijing  
+86 10 8535 1058

**Gaggenau Chengdu**  
Room 4807-9  
Office tower 1  
Chengdu IFS No.1, section 3  
Hongxing Road  
610021 Chengdu  
Sichuan province  
+86 028 8609 3656

**Gaggenau Guangzhou**  
Room 5203  
Guangzhou International  
Finance Center  
No. 5 Zhujiang Road West  
Zhujiang New Town  
510623 Guangzhou  
Guangdong  
+86 20 2338 8958

**Gaggenau Shanghai**  
Room 4710  
Tower II  
Plaza 66  
No. 1366 West Nanjing Road  
200040 Shanghai  
+86 21 3229 0368

**Hong Kong Showroom**  
Kitchen Infinity Corp. Ltd.  
G/F Cubus  
1 Hoi Ping Road  
Causeway Bay  
Hong Kong  
+852 2890 1522

**Gaggenau Taipei**  
BSH Home Appliances  
Pte. Ltd.  
11F No. 80 Zhouzi Street  
Neihu District  
Taipeh City 11493  
+886 2 8978 0999

### India

**Gaggenau Mumbai**  
"Coming soon"  
UnserHaus  
9th Floor  
A wing  
Avantha Building  
(Crompton Greaves House)  
Dr Annie Besant Road  
Century Bazaar  
Worli  
Mumbai – 400030

### Israel

**Gaggenau Tel-Aviv**  
BSH Home Appliances Ltd.  
25 Maskit Street  
46733 Herzliya  
+972 9973 0000

### Japan

**Ashiya Showroom**  
N.TEC Co. Ltd.  
6-16 Ohara-cho  
Ashiya-shi Hyogo 651-0092  
+81 797 32 3751

### Hyogo Showroom

N.TEC Co. Ltd.  
2-23-7 Narai Yamaguchi-cho  
Nishinomiya-shi Hyogo  
651-1411  
+81 78 904 3101

### Tokyo Showroom

N.TEC Co.Ltd  
1-8-4 Higashiazabu  
Minato-ku  
Tokyo 106-0044  
+81 3 5545 3877

### Kazakhstan

**Almaty Showroom**  
Azimut TOO  
Prospekt Abai, 31  
50000 Almaty  
+7 372 7258 2931

### Philippines

**Metro Manila Showroom**  
Living Innovations Corp  
GF Units 106 & 107  
Fort Victoria 5<sup>th</sup> Ave. corner  
Rizal Drive Fort Bonifacio  
Global City  
Taguig City  
Metro Manila  
+62 2 830 2230

### Singapore

**Gaggenau Singapore**  
BSH Home Appliances  
Pte. Ltd.  
11 Bishan Street 21  
4<sup>th</sup> Floor  
Singapore 573943  
+65 6356 1080

### South Korea

**Seoul Showroom**  
Fine Appliances Co. Ltd.  
3<sup>rd</sup> Fl. Jinnex Lakeview Bldg.  
99, Ogeumno Songpa-gu  
Seoul 05548  
+82 2 6293 9393 (ext. 402)

### Thailand

**Gaggenau Bangkok**  
BSH Home Appliances Ltd.  
Ital Thai Tower  
No. 2034/31-39  
2<sup>nd</sup> Floor  
New Petchburi Road  
Bangkapi  
Huay Kwang  
Bangkok 10310  
+66 2012 7959

### United Arab Emirates

**Gaggenau Dubai**  
The Oberoi Centre  
Office 504  
Business Bay  
PO Box 17312  
+971 4 380 7167

## Europe

**Austria****Gaggenau Vienna**

Stilarena  
 Quellenstraße 2a  
 1100 Vienna  
 +43 1 60 5750

**Belgium****Gaggenau Brussels**

BSH Home Appliances  
 N.V.-S.A.  
 Rue Picard straat 7 Box 400  
 1090 Brussels  
 +32 (0)2 475 72 19

**Czech Republic****Prague Showroom**

BSH domácí spotřebiče  
 s. r. o.  
 Radlická 350/107c  
 158 00 Praha 5  
 +420 251 095 550

**Cyprus****Limassol Showroom**

Lazanias Store  
 5, Thessalonikis Street  
 Nicolaou Pentadromos  
 Center  
 3025 Limassol  
 +357 2534 2023

**Nicosia Showroom**

Hadjikyriakos & Sons Ltd.  
 121, Prodromos Street  
 1511 Nicosia  
 +357 2287 2111

**Denmark****Copenhagen Showroom**

BSH Hvidevarer A/S  
 Telegrafvej 4  
 2750 Ballerup  
 +45 4489 8833

**Finland****Helsinki Showroom**

BSH Kodinkoneet Oy  
 Itälähdenkatu 18 A  
 00201 Helsinki  
 +358 20 751 0750

**France****Gaggenau Paris**

7 Rue de Tilsitt  
 75017 Paris  
 +33 1 5805 2020

**Germany****Gaggenau Munich**

Arabellastraße 30 A  
 81925 Munich  
 +49 89 4510 4647

**Greece****Athens Showroom**

17th km EO Athinon Lamias  
 & Potamou 20  
 14564 Kifissia  
 +30 210 4277 827

**Iceland****Reykjavik Showroom**

Smith & Norland hf.  
 Nóatúni 4  
 105 Reykjavik  
 +354 520 3000

**Italy****Macerata Showroom**

Design Elementi  
 Marche S.r.l.  
 Via delle Maestranze 1  
 Zona Ind. le Corridonia  
 62014 Corridonia  
 +39 0733 28 3526

**Milan Showroom**

Design Elementi  
 Milano S.r.l.  
 Corso Magenta 2  
 20121 Milan

**Treviso Showroom**

F.K. & T. S.r.l. - Furniture  
 Kitchen and Technology  
 Piazza Foro Romano 2  
 31040 Oderzo  
 +39 0422 81 5110

**Verona Showroom**

Nuova Arredo  
 Inserimenti S.r.l.  
 Via Roveggia 122  
 37100 Verona  
 +39 045 58 3234

**Vicenza Showroom**

Nuova Arredo Inserimenti  
 Via Dell'Industria 48/50  
 36040 Grisignano  
 Di Zocco  
 +39 0444 61 4422

**Luxembourg****Gaggenau Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
 13-15 Z.I. Breedewues  
 1259 Senningerberg  
 +352 2634 9850

**Malta****Malta Showroom**

Aplan Ltd.  
 The Atrium  
 Mriehel By-Pass  
 Birkirkara BKR 3000  
 Malta  
 +356 2148 0590

**Netherlands****Gaggenau Amsterdam**

Inspiratiehuis 20|20  
 Taurusavenue 36  
 2132 LS Hoofddorp  
 +31 88 424 4031

**Northern Cyprus****Lefkosa Showroom**

Akbel Ltd.  
 14A Ortaköy  
 Dr. Burhan Nalbantoğlu Cad  
 00010 Lefkosa  
 +90 39 2223 3233

**Norway****Oslo Showroom**

BSH  
 Husholdningsapparater AS  
 Grenseshvingen 9  
 0607 Oslo  
 +47 2266 0646

**Poland****Gaggenau Warsaw**

BSH Sprzęt  
 Gospodarstwa Domowego  
 Sp. z o.o.  
 Aleje Jerozolimskie 183  
 02-222 Warszawa  
 +48 22 572 4400

**Spain****Gaggenau Barcelona**

BSH Electrodomésticos  
 España S.A.  
 Ricardo Villa, 4  
 08017 Barcelona  
 +34 9 3206 4144

**Sweden****Gaggenau Stockholm**

BSH Home Appliances AB  
 Landsvägen 32  
 169 29 Solna  
 +46 8 734 1370

**Switzerland****Bern Showroom**

BSH Hausgeräte AG  
 Steigerhubelstrasse 3  
 3008 Bern  
 +41 848 777 500

**Lausanne Showroom**

BSH Electroménager SA  
 Chemin de Mongevon 4  
 1023 Crissier  
 +41 848 777 500

**Lugano Showroom**

BSH Elettrodomestici SA  
 Via Campagna 30  
 6934 Bioggio  
 +41 848 777 500

**Zurich Showroom**

BSH Hausgeräte AG  
 Fahrweidstr. 80  
 8954 Geroldswil  
 +41 848 777 500

**Turkey****Gaggenau Istanbul**

Istanbul Sapphire  
 Residence, 3206  
 Eski Büyükdere Caddesi  
 34330 Levent  
 Istanbul  
 +90 21 2397 2012

**United Kingdom****Gaggenau London**

40 Wigmore Street  
 London  
 W1U 2RX  
 +44 344 892 8988

# Showrooms

## North America

### Canada

**Montreal Showroom**  
L'Atelier BSH  
9220 Boulevard du Golf  
Anjou, QC, H1J 3A1  
+1 514 353 3232

**Toronto Showroom**  
Luxe Appliance Studio  
334 King Street East  
Unit 1  
Toronto, ON, M5A 1K8  
+1 888 966 5893

### USA

**Gaggenau Chicago**  
Merchandise Mart  
222 Merchandise Mart  
Plaza, Suite 108  
Chicago  
IL 60654  
+1 312 832 3200

**Gaggenau Irvine**  
BSH Experience & Design  
Center  
17911 Von Karman  
Suite 100  
Irvine  
CA 92614  
+1 949 224 4700

**Miami Showroom**  
LCI Distributors  
2005 NW 115 Avenue  
Miami  
FL 33172  
+1 30 5418 0010

**Gaggenau New York**  
A&D Building  
7<sup>th</sup> floor  
150 East 58<sup>th</sup> Street  
New York  
NY 10155  
+1 21 2588 0950

## South America

### Brazil

**São Paulo Showroom**  
Boutik Skok  
Al. Gabriel Monteiro  
da Silva 488  
01442-000 Jardins  
São Paulo  
Brazil  
+55 11 3668 6600

## Oceania

### Australia

**Gaggenau Melbourne**  
192-196 Coventry Street  
South Melbourne  
Victoria 3205  
+61 3 8551 1399

### New Zealand

**Auckland Showroom**  
UnserHaus  
65 Parnell Rise  
Parnell  
Auckland 1052  
+64 9 477 3530





Certificado PEFC

Este producto  
procede de bosques  
gestionados de forma  
sostenible y fuentes  
controladas

**PEFC**<sup>™</sup>

PEFC/14-38-00031

[www.pefc.es](http://www.pefc.es)

La diferencia es Gaggenau

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

BSH Electrodomésticos España, S.A. Parque Empresarial PLA-ZA Ronda del Canal Imperial, 18-20 50197 Zaragoza