

Neue Dimensionen des Dunstabzugs

Große Vielfalt für Ihr Zuhause



GAGGENAU

Frei von Dampf und Gerüchen

Da die Küche ein Ort der Zusammenkunft und des Austausches ist, an dem gekocht wird und Unterhaltung stattfindet, kommen der Be- und Entlüftung des Raums große Bedeutung zu.

Wir von Gaggenau entwickeln seit mehr als 60 Jahren Lüftungen für die private Küche – unsere Muldenlüftungen gibt es bereits seit 1976. Dabei orientieren wir uns konsequent an den Erfahrungen und Ansprüchen der Profis und kombinieren sie mit dem modernen Lebensstil privater Hobbyköche. So entstehen kompromisslose Küchenentlüftungen in höchster Perfektion. Die Verwendung erstklassiger Materialien und die aufwändige Verarbeitung lässt keine Wünsche offen. Alle unsere Lüftungen sind mit klaren Linien und Rücksicht auf den Luftstrom konzipiert. Dadurch bieten sie ein hocheffizientes System, das zuverlässig arbeitet, leistungsstark und geräuscharm ist.

Unser Sortiment an Lüftungsgeräten umfasst eine große Auswahl, die für jede Küche das passende Modell bereithält, angefangen von klassischen Wand- und Inselessen sowie Flachschildhauben über die Muldenlüftung bis hin zur Decken- und Tischlüftung. Unsere Lüftungen reichen von kaum wahrnehmbaren Modellen bis hin zu imposanten Lüftungen, die den Blick auf sich ziehen. Darüber hinaus stellt eine große Vielfalt an Farben und Materialien sicher, dass es immer ein Modell gibt, das sich in Ihre Küche einfügt.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

1683



Es begann mit einem Funken

Unsere Geschichte beginnt am Rande des Schwarzwalds – Markgraf Ludwig Wilhelm von Baden möchte die Situation der Menschen verbessern und schafft neue Erwerbsmöglichkeiten. Er lässt 1683 eine Hammer- und Nagelschmiede in Gaggenau errichten.

1931



Die Idee vom komfortablen Kochen

Gaggenau spezialisiert sich auf Kohle- und Gasherde. Ende der Vierzigerjahre beginnt Gaggenau, innovative Öfen zu produzieren, die sehr sparsam in der Verbrennung von Gas und Kohle sind. Erstmals werden auch elektrische Öfen hergestellt.

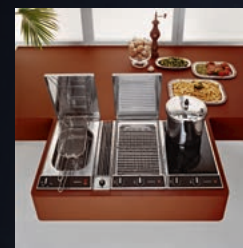
1956



Geburtsstunde der Einbaugeräte

Im Jahr 1956 erscheinen die weltweit ersten Einbaugeräte für eine maßgeschneiderte Küche – ein auf Augenhöhe eingebauter Backofen, ein vom Backofen getrenntes Kochfeld sowie ein erstes Lüftungsgerät.

1972



Die ersten Vario Kochgeräte

Gaggenau präsentiert die ersten 28 cm breiten Vario Kochgeräte – Vorläufer der inzwischen zum Klassiker avancierten Vario Kochgeräte-Serien. Die Serie umfasst eine große Vielfalt spezialisierter Geräte – für das optimale maßgeschneiderte Kocherlebnis. Die perfekte Ergänzung folgt 1976, als Gaggenau mit der ersten Muldenlüftung eine Neuheit auf den europäischen Markt bringt.

2019



Deckenlüftung mit Liftfunktion

Die frei hängende Deckenlüftung aus eloxiertem Aluminium in einer Breite von 105 cm ist über eine motorgesteuerte Liftfunktion höhenverstellbar. Neutralweiße LEDs beleuchten die Küche von oben – eine Belüftungseinrichtung wird so zu einem wahren Design-Meisterstück.

2020



Tischlüftung aus Glas

Die Tischlüftung in 80 cm respektive 90 cm ist in unmittelbarer Angrenzung an das Kochfeld in die Arbeitsfläche eingelassen. So bleibt mehr Platz für Schubladen. Innovative Guided-Air-Technologie sorgt dafür, dass mehr Kochdunst vor dem Schirm aus Glas aufgefangen wird. Seit 2013 gibt es bereits die ausfahrbare Tischlüftung aus Edelstahl.

2021



Vario Muldenlüftung

Bereits seit 1976 befreit die Muldenlüftung die Luft zuverlässig von Kochdünsten. Sie saugt Dampf und Gerüche nach unten ab, bevor sie in die Raumluft aufsteigen. Daneben lassen sich Vario Kochfelder flächenbündig oder aufgesetzt einbauen.

2021



Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung

Das 90 cm breite Kochfeld verfügt über eine leistungsstarke, zentral platzierte Lüftung. Die Kochbereiche rechts und links davon sind flexibel nutzbar auch für große Töpfe und Pfannen. Die Steuerung erfolgt über schwarze Bedienknöpfe mit Leuchtring.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400

Das Kochfeld, das für reine Luft sorgt

Das 90 cm breite Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem der Serie 400 verfügt über zwei große, flexibel nutzbare Kochzonen mit einer leistungsstarken, zentral platzierten Lüftung.

Sie befreit Ihre unmittelbare Umgebung von Gerüchen, ob Sie nun etwas in der Pfanne schmoren, scharf anbraten oder behutsam köcheln lassen.

Wie bei allen Flex-Induktionskochfeldern passen sich die zusammenschaltbaren Kochzonen an größere Töpfe, rechteckige Pfannen, Teppan Yaki und Grillplatte an. Es stehen zwei Kochzonen mit zwei Flex-Induktoren (20 x 23 cm), sowie automatischer Zuschaltung des fünften Induktors (30 x 23 cm, Gesamtlänge 40 cm) zur Verfügung.

Ihre Beleuchtung und die zweifarbige Anzeige auf dem Kochfeld zeigt an, welche der Kochzonen in Betrieb oder noch warm sind. Sie sorgen für eine intuitive Bedienung wie in der Profiküche.



Die Steuerung erfolgt über schwarze, beleuchtete Bedienknebel.

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200

Puristisches Design mit professionellem Anspruch

Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik.

Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier große Kochzonen, wovon jeweils zwei zu einer Kochfläche (Breite 24 cm, Gesamtlänge 40 cm) zusammengeschaltet werden können. Diese sind variabel einsetzbar für jede Art von Induktionsgeschirr: vom kleinen Butterpfännchen über große runde Töpfe oder Bräter bis hin zu Teppan Yaki oder Grillplatte. Perfekte Ergebnisse werden durch den Koch- und den Bratsensor erreicht, die die Temperaturführung im Kochgeschirr exakt regeln.

Die integrierte Lüftung fügt sich dezent in die Mitte des Kochfeldes ein. Die passende Lüftungsintensität wird dank eines Luftqualitätssensors automatisch gewählt. Über eine Intervallfunktion wird die Luft im Raum auch nach dem Kochen stündlich gereinigt.

Seit der Einführung der ersten Muldenlüftung durch Gaggenau im Jahr 1976 hat sich das Prinzip der nach unten abgesaugten Luft (Downdraft-Prinzip) kontinuierlich als bevorzugtes Lüftungssystem in Küchen aller Formen und Größen durchgesetzt.



Die Steuerung erfolgt über ein magnetisches Twist-Pad, das in Edelstahl für die Kochfelder mit Rahmen und in Schwarz für die flächenbündigen Kochfelder angeboten wird. Zur Reinigung wird das Twist-Pad einfach abgenommen.







Muldenlüftung Serie 400

Bauen Sie sich Ihre
kulinarische Kulisse

Mit unseren Muldenlüftungen und modularen Kochfeldern der Vario Kochgeräte-Serie 400 bringen wir ein Stück Profitechnik in die private Küche.

Die Muldenlüftung ist unsere große Innovation aus dem Jahr 1976, die schon seit über vier Jahrzehnten die Luft zuverlässig von Kochdünsten befreit. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknöpfe wie die Kochfelder der Serie und saugt Kochdunst und Gerüche direkt am Kochgeschehen ab.

Alle Vario Kochfelder lassen sich flächenbündig oder aufgesetzt in Verbindung mit der 15 cm breiten Muldenlüftung einbauen: von 38 cm breiten Kochfeldern wie Flex-Induktion, Induktions-Wok, Teppan Yaki oder Elektrogrill bis zu dem 80 cm breiten Induktionskochfeld mit vier Kochzonen.

Einzigartiges, flächenbündiges Design

Die Vario Muldenlüftung mit 3 mm starkem massivem Edelstahlrahmen kann flächenbündig integriert oder aufgesetzt montiert werden.

Ein optimierter Innenrahmen, der v-förmige Doppelfilter und leistungsstarke Ventilatoren sorgen dafür, dass die Lüftung auf kleinster Stufe äußerst kraftvoll arbeitet. Selbst auf höchster Stufe entsteht eine minimale Geräuschentwicklung.

Durch Nutzung der Automatikfunktion kann sich der Hobbykoch ganz aufs Kochen oder auf seine Gäste konzentrieren.

Im intuitiven Automatikbetrieb passt die Vario Muldenlüftung ihre Funktion selbstständig dem Kochgeschehen an. Intelligente, hochempfindliche Sensoren registrieren die Luftqualität, um Kochdunst und Gerüche leise und effizient auf der tiefstmöglichen Stufe zu beseitigen.

Die Funktionalität und das Design der Vario Muldenlüftung erfüllen die Ansprüche einer modernen kulinarischen Kultur, bei der Wohn- und Essbereich zu einem einzigen Raum verschmelzen.



Die Bedienknöpfe sorgen für eine intuitive Bedienung von Kochfeld und Lüftung, ergänzt um das in die Glasfläche integrierte Bedienfeld.



Muldenlüftung Serie 200

Vielfalt für mehr Genuss

Wo die Arbeitsfläche knapp und kostbar ist, bieten wir ein kompaktes, modulares System an Kochgeräten – vom Grill über das Flex-Induktionskochfeld, Gas-Kochfeld oder Teppan Yaki bis hin zur Muldenlüftung. Mit den 28 cm, 38 cm und 60 cm breiten Geräten und in die Geräteblende integrierten Bedienknöpfe verbindet diese Serie ein Höchstmaß an Leistung mit durchdachtem Design. Ein räumlich begrenzter Kochbereich muss Ihren kulinarischen Ambitionen also keine Grenzen setzen. Die Ästhetik der Geräte lässt sich in ihrer Gesamtheit in anspruchsvolle Wohnräume integrieren.

Dabei übertrifft die neue, verbesserte Muldenlüftung mit ihrem charakteristischen schwarzen Bedienfeld und der Funktion für Automatikbetrieb bei weitem ihre Größe mit der geringen Breite von nur 15 cm.





Tischlüftung Serie 400

Hocheffizient und bei Bedarf
unsichtbar

**Unsere ausfahrbare Tischlüftung saugt
Kochdunst da ab, wo er entsteht: direkt an
der Oberkante des Kochgeschirrs.**

Durch die Anordnung hinter dem Kochfeld lässt sie vollen Spielraum über dem Kochfeld und hält sich auch gestalterisch im Hintergrund: bei Nichtgebrauch ist sie komplett in die Arbeitsplatte versenkbar. Wahlweise erhältlich zum aufgesetzten Einbau mit sichtbarer Kante aus 3 mm starkem Edelstahl oder dezent flächenbündig integriert.

Die Tischlüftung arbeitet hocheffizient und eignet sich vor allem für sehr große Räume und Kochinseln. Sie ist mit Vario Geräten der Serie 400 perfekt kombinierbar. Ihr dimmbares, neutralweißes Flächen-LED-Licht leuchtet die Kochstelle optimal aus. Die Bedientasten sind seitlich ins Gerät integriert. Erhältlich in 120 und 90 cm Breite.







Tischlüftung Serie 200

Unsichtbar. Diskret. Elegant.

Unsichtbar, wenn sie nicht in Gebrauch ist, diskret und elegant, wenn sie läuft: Die ausfahrbare Tischlüftung aus Glas ermöglicht grenzenloses Küchendesign in anspruchsvollen Lebensräumen.

Optisch verschmilzt die 80 respektive 90 cm breite Lüftung mit den rahmenlosen Induktionskochfeldern zu einer flächenbündigen Einheit. Alternativ können die beiden Geräte auch aufgesetzt eingebaut werden, in zwei voneinander getrennten Ausschnitten. Eine Ambient-Beleuchtung mit einer Auswahl an unterschiedlichen Weißtönen an den Glaskanten verstärkt die angenehme Atmosphäre beim Kochen.

Dank der Guided-Air-Technologie saugt die Tischlüftung den Kochdunst zuverlässig ab. Ein geführter Luftstrom verhindert aufsteigende Dämpfe. Dank des so entstehenden Unterdrucks vor dem Ansaugbereich werden diese aufgefangen.

Bei Nichtgebrauch lässt sich die Lüftung vollständig und flächenbündig in die Arbeitsplatte absenken und schließt dank der motorischen Klappenöffnung mit einer edlen Abdeckung aus eloxiertem Aluminium.





Deckenlüftung Serie 200

Absaugung von oben

Die freihängende Deckenlüftung aus eloxiertem Aluminium kann dank einer motorgesteuerten Liftfunktion zum Kochfeld hin abgesenkt werden.

Dies ermöglicht nicht nur eine bessere Beleuchtung und gezieltere Absaugung, sondern auch einfachen Zugang zu den Filtern.

Die 105 cm breite Deckenlüftung ist mit einem leistungsstarken bürstenlosen Gleichstrommotor (BLDC) ausgestattet. Mit dieser modernen und besonders geräuscharmen Technologie kann das Gerät im Umluftbetrieb die meisten Geruchs- und Dampfpartikel beseitigen. Das Gebläse lässt sich unkompliziert über das Kochfeld steuern, wobei das im Dunstabzug integrierte Lüftungssystem seine Leistung auch ohne Handgriff des Nutzers anpassen kann. Die intelligente Lüftung erkennt die Intensität der Kochdämpfe und passt die Gebläseleistung automatisch an, um die unerwünschten Nebeneffekte des Kochens zu beseitigen. Das dimmbare, neutralweiße LED-Licht sorgt für die optimale Ausleuchtung der Kochstelle.

So bleibt die Küche die perfekte Umgebung zur Bewirtung der Gäste.



Die Gaggenau Muldenlüftung

Das Ziel einer guten Lüftung ist, den Kochdunst möglichst komplett und schnell aus dem Küchenbereich abzusaugen und für frische Luft beim Kochen zu sorgen. Kochdunst enthält neben Gerüchen und Feuchtigkeit auch Fettpartikel. Letztere einzufangen gehört neben der Geruchs-beseitigung zu den anspruchsvollsten Aufgaben einer effektiven Lüftung. Die Tatsache, dass Küchen inzwischen immer häufiger in Wohnbereiche integriert werden, trägt dazu bei, dass gute Lüftungssysteme heute wichtiger sind denn je. Überzeugende Technik, ästhetische Perfektion sowie hochwertige Materialien bringen auf den Punkt, wofür Gaggenau seit jeher steht: für Designqualität und Tradition.

Die Muldenlüftung ist ideal für offene Küchen sowie Kochinseln. Neben oder zwischen einzelne Kochfelder in die Arbeitsplatte integriert, saugt sie Dämpfe und Gerüche nach unten ab, direkt dort, wo sie entstehen. Für die klare Linie in der Küche und freien Kopfraum ist die Muldenlüftung die eleganteste Lösung.

Es gibt verschiedene Formen der Muldenlüftung:

Kompakte Systeme: Hier sitzt der Lüfter zentriert in der Mitte des Kochfeldes und der Motor direkt darunter. Sie sind leistungsstark, platzsparend und fast überall einsetzbar. Siehe Seiten 4 bis 7.

Vario Systeme: Hier werden verschiedene Kochmodule wie Induktion, Gas, Grill, Wok und Teppan Yaki – je nach den individuellen Kochgewohnheiten – zu Kochwelten kombiniert. Zwischen den Kochmodulen wird die Muldenlüftung eingebaut. Sie wird über Lüftungskanäle mit einem für Abluft- oder alternativ Umluftbetrieb passenden Gebläsebaustein verbunden. Siehe Seiten 8 bis 11.

Die Tischlüftung lässt sich aus der Kochinsel herausfahren und beseitigt – ähnlich wie die Muldenlüftung – den Kochdunst direkt dort, wo er entsteht: am Kochfeld. Dadurch arbeitet sie ebenfalls besonders effektiv und eignet sich vor allem für sehr große Räume und Kochinseln. Durch die Anordnung hinter dem Kochfeld lässt die Tischlüftung vollen Spielraum über dem Kochfeld und hält sich auch gestalterisch im Hintergrund. Siehe Seiten 14 bis 17

Die Filtersysteme

Fettfilter

Bei allen Lüftungsgeräten von Gaggenau passiert die mit Fett- und Geruchspartikeln durchsetzte Luft zuerst einen Fettfilter, der bis zu 97 Prozent des Fetts aus der Luft aufnimmt. Dadurch schützt er das Innere der Lüftung und die Abluftrohre vor Ablagerungen. Er kann bequem in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Aktivkohlefilter

Bei Lüftungsgeräten im Umluftbetrieb reinigt der Aktivkohlefilter den Kochdunst von Gerüchen, bevor die Luft wieder in die Küche abgegeben wird. Dank der vergrößerten Oberfläche bindet er sofort die Geruchsbestandteile und sorgt für eine Geruchsreduktion von 95 Prozent.

Regenerierbare Aktivkohlefilter

Diese Filter haben ein verlängertes Wechselintervall und sind im Backofen bei 200 °C bis zu 30 Mal regenerierbar. Sie sind als Sonderzubehör bei vielen Lüftungssystemen erhältlich.

Die Betriebsart

Alle Gaggenau Lüftungen (außer AC270 und AC230) können sowohl im Umluft- als auch im Abluftmodus betrieben werden.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb werden Kochdunst und Fettpartikel durch den Fettfilter gereinigt und die Luft wird wieder in den Raum zurückgeführt. Der Aktivkohlefilter entfernt vor Rückführung der Luft in den Raum mitgeführte Geruchspartikel.

Zu beachten ist, dass der zusätzliche Aktivkohlefilter zu einer, im Vergleich zum Abluftbetrieb, verminderten Luftleistung führt. Je größer die Fläche des Aktivkohlefilters ist, desto vergleichbarer ist die Lüftung in ihrem Absaug- und Geräuschverhalten mit einer Abluftlösung.

Vorteile

- Leichter Einbau
- Kein Wärmeverlust im Winter
- Kein Verlust der kühleren Innenraumtemperatur im Sommer
- Ideal für gedämmte Gebäude und Passivhäuser

Nachteile

- Leicht höherer Geräuschpegel
- Aktivkohlefilter sollten nach 1,5 Jahren erneuert werden

Abluftbetrieb

Kochdunst, Feuchtigkeit, Fettpartikel sowie Geruchsstoffe werden durch Fettfilter gereinigt und ins Freie geführt. Ausreichend Zuluft garantiert den optimalen Luftstrom und somit ein gutes Raumklima. Unterdruck lässt Frischluft durch geöffnete Fenster (Fensterkontaktschalter) und benachbarte Räume nachströmen. Bei Abluftbetrieb hängt die tatsächliche Luftleistung neben der Gebläseleistung auch wesentlich von der Verrohrung ab.

Falls eine Feuerstelle geplant oder vorhanden ist, sprechen Sie bitte mit einem Energieberater, dem Schornsteinfeger und Ihrem Küchenplaner. Die Stromzuführung der Lüftungsgeräte muss mit einer geeigneten Sicherheitsschaltung versehen werden. Hierfür eignet sich der Fensterkontaktschalter.

Vorteile

- Bessere Luftreinigung
- Höhere Leistung
- Niedriger Geräuschpegel

Nachteile

- Wärmeverlust im Winter
- Verlust der kühleren Innenraumtemperatur im Sommer
- Komplexere Installation

Lüften Service für Küchenplaner

Umfassende, individuelle Planung des Lüftungssystems für Ihre Küche

Bei der Konfiguration von Lüftungslösungen sind die örtlich geltenden Bauvorschriften zu beachten.

Die Gaggenau Lüftungsspezialisten unterstützen Ihren Küchenplaner, um für Sie individuell die optimale Lüftungsplanung zu erstellen.

Darin enthalten sind unter anderem:

- Gerätelisten sowie erforderliche Zubehörlisten
- Definition des Verrohrungssystems
- Optimierung bestehender Planungen sowie Einbau im Möbel
- Installationsempfehlungen sowie Anwendungstipps

Serie 400

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem CV 492



CV 492 100

Rahmenlos für flächenbündigen Einbau

Breite 90 cm

Abluft-/ Umluftbetrieb

Lieferung ohne Verrohrung

4 Edelstahl-Bedienkebel schwarz beschichtet

A

- Puristische Anmutung durch dezente Kochzonenmarkierungen und ebene, schlanke Lüftungsöffnung
- Massiver Edelstahl-Bedienkebel schwarz beschichtet
- Anwendungsbezogene Steuerung aller Funktionen über zweifarbige Anzeige auf dem Kochfeld
- Flex-Induktoren Breite 23 cm, Gesamtlänge 40 cm
- Flex-Funktion zur Kombination der rechteckigen Kochflächen Leistungsansteuerung durch Verschieben der Töpfe
- Bratsensor auf allen Flex-Zonen: für Bratsensorenpfannen, Teppan Yaki und Grillplatte
- Automatische, stufenlose Leistungsanpassung des Lüftungssystems durch den Luftqualitätssensor
- Hochwertige elegante Abdeckung aus Zinkdruckguss, spülmaschinenfest
- Zweistufiger Überlaufschutz 0,9 Liter
- Zwei schwarze Filterkassetten, spülmaschinenfest
- Intervalllüften
- Gebläsetechnologie mit hoch-effizientem, bürstenlosem Gleichstrommotor (BLDC)
- Luftleistung nach EN 61591 Abluft 636 m³/h, Umluft 627 m³/h
- angenehm leiser Betrieb mit nur 67 dB (nach EN 60704-3)

Sonderzubehör

CA 051 300

Teppan Yaki Platte aus Mehrschichtenmaterial 41,5 x 26,5 cm

CA 052 300

Grillplatte aus Aluminiumguss

Antihafbeschichtet.

Außenmaße: 36,5 x 25 cm

Innenfläche: 18,5 x 36 cm

CA 060 300

Kochsensor zur

Temperaturregulierung in Töpfen

GP 900 001

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl

Antihafbeschichtet, ø 15 cm.

GP 900 002

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl

Antihafbeschichtet, ø 19 cm.

GP 900 003

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl

Antihafbeschichtet, ø 21 cm.

GP 900004

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl

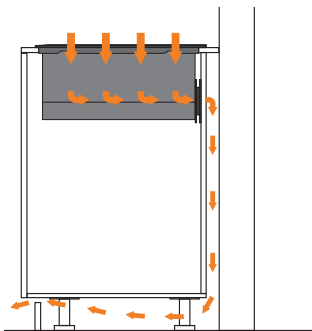
Antihafbeschichtet, ø 28 cm.

CA 282 111

4 Aktivkohlefilter mit hocheffizienter Geruchsreduktion für Umluftbetrieb.

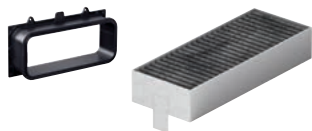
Erforderliches Installationszubehör

Ungeführte Umluft

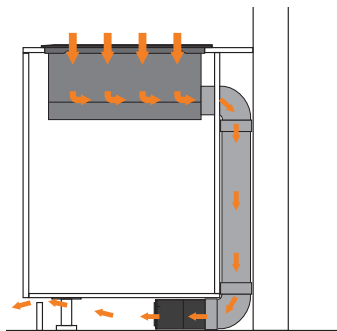


Set CA 082 010

Bestehend aus 4 Aktivkohlefiltern mit besonders hoher Geruchsreduktion und Teleskopanschlußstutzen



Geführte Umluft



Set CA 082 020

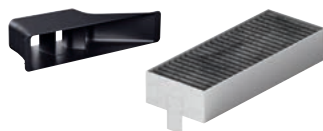
Bestehend aus 4 Aktivkohlefiltern mit besonders hoher Geruchsreduktion, Diffusor und Klebeband

Set CA 082 060**

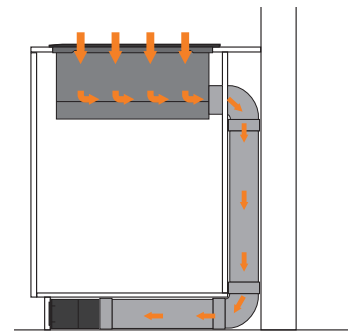
Inkl. Verrohrung für 60cm tiefe Arbeitsplatten

Set CA 082 070**

Inkl. Verrohrung für 70cm tiefe Arbeitsplatten

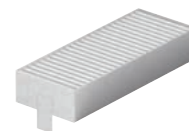


Abluft



Set CA 084 010

Bestehend aus 4 Akustikfiltern
Weitere Verrohrung individuell planbar



* Energieeffizienzklasse: auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.

** Voraussichtlich Verfügbar ab September 2021

Lüftungsgeräte der Serie 400 mit den passenden Gebläsebausteinen



Tischlüftung

AL 400



Breite 120/90 cm, Edelstahl
Ausfahrbar, bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verborgen
*in einer Konfiguration mit AL 400 191 und dem Gebläsebaustein AR 400 142 (keine Energieeffizienzklasse für AL 400 121)



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



Vario-Muldenlüftung

VL 414



Breite 15 cm, Edelstahl
Ideal in Kombination mit anderen Geräten der Vario Kochfeld-Serie 400



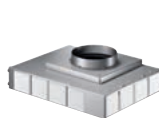
AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110



Inselesse

AI 442



Breite 160/120/100 cm
Edelstahl
*in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143



Wandesse

AW 442



Breite 160/120/90 cm
Edelstahl



AR 400 142



AR 401 142



AR 400 143

* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

** auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D. In Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122.

*** auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D. Für AW 442 160 in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143.

**** auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D. Für AW 442 190/120 in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143.

Serie 200

Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem CV 282



CV 282 101

Rahmenlos für flächenbündigen Einbau
Breite 80 cm
Mit schwarzem Magnetknebel
Abluft-/ Umluftbetrieb
Lieferung ohne Verrohrung



CV 282 111

Edelstahlrahmen
Breite 80 cm
Mit Edelstahl Magnetknebel
Abluft-/ Umluftbetrieb
Lieferung ohne Verrohrung



- Puristische Anmutung durch dezente Kochzonenmarkierungen und ebene, schlanke Lüftungsöffnung
- Twist-Pad-Bedienung mit abnehmbarem Knebel, Unterseite magnetisch
- Übersichtliche, zweifarbige Anzeige der Zonen auf dem Kochfeld
- Flex-Induktoren Breite 24 cm, Gesamtlänge 40 cm (bei CV 282 101)
- Profi-Kochfunktion: auf einen Tastendruck drei verschiedene Leistungsstufen auf allen Kochzonen sofort verfügbar. Leistungssteuerung durch Verschieben der Töpfe
- Bratsensor auf allen Flex-Zonen: für Bratsensorenpfannen, Teppan Yaki und Grillplatte
- Kochsensor-Funktion von 70 °C bis 180 °C in 5 °C-Schritten genau einstellbar; d.h. vom Warmhalten über Pochieren bis hin zum Frittieren exakt steuerbar auf allen Kochzonen
- Automatische, stufenlose Leistungsanpassung des Lüftungssystems durch den Luftqualitätssensor
- Hochwertige elegante Abdeckung aus Zinkdruckguss, spülmaschinenfest
- Zweistufiger Überlaufschutz 0,9 Liter
- Zwei schwarze Filterkassetten, spülmaschinenfest
- Intervalllüften
- Gebläsetechnologie mit hoch-effizientem, bürstenlosem Gleichstrommotor (BLDC)
- Luftleistung nach EN 61591
Abluft 637 m³/h, Umluft 614 m³/h
- Angenehm leiser Betrieb mit nur 61 dB (nach EN 60704-3)

Sonderzubehör

CA 051 300

Teppan Yaki Platte aus Mehrschichtenmaterial 41,5 x 26,5 cm

CA 052 300

Grillplatte aus Aluminiumguss Antihafbeschichtet.

Außenmaße: 36,5 x 25 cm

Innenfläche: 18,5 x 36 cm

CA 060 300

Kochsensor zur Temperaturregulierung in Töpfen

GP 900 001

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl Antihafbeschichtet, ø 15 cm.

GP 900 002

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl Antihafbeschichtet, ø 19 cm.

GP 900 003

Bratsensor-Pfanne aus Edelstahl Antihafbeschichtet, ø 21 cm.

CA 230 100

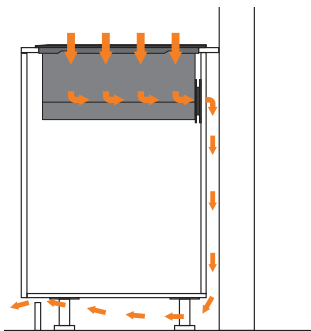
Schwarzer Magnetknebel für Induktionskochfelder Serie 200
Edelstahl-Knebel schwarz beschichtet

CA 282 111

4 Aktivkohlefilter mit hocheffizienter Geruchsreduktion für Umluftbetrieb.

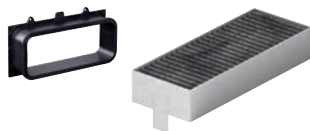
Erforderliches Installationszubehör

Ungeführte Umluft

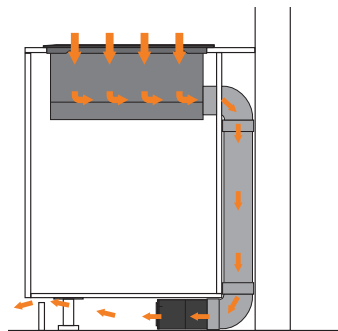


Set CA 082 010

Bestehend aus 4 Aktivkohlefiltern mit besonders hoher Geruchsreduktion und Teleskopanschlußstutzen



Geführte Umluft



Set CA 082 020

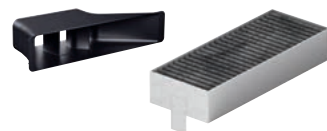
Bestehend aus 4 Aktivkohlefiltern mit besonders hoher Geruchsreduktion, Diffusor und Klebeband

Set CA 082 060**

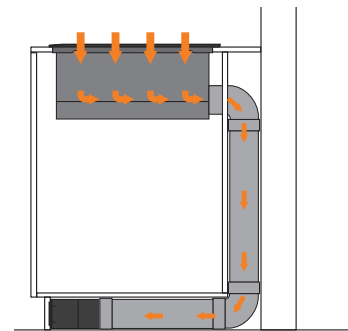
Inkl. Verrohrung für 60cm tiefe Arbeitsplatten

Set CA 082 070**

Inkl. Verrohrung für 70cm tiefe Arbeitsplatten

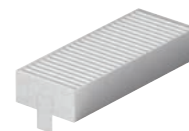


Abluft



Set CA 084 010

Bestehend aus 4 Akustikfiltern
Weitere Verrohrung individuell planbar



* Energieeffizienzklasse: auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.

** Voraussichtlich Verfügbar ab September 2021

Lüftungsgeräte der Serie 200 mit den passenden Gebläsebausteinen



Tischlüftung

AL 200

A

Breite 90/80 cm
Schwarz, mit ausfahrbarem
Glasschirm



Vario-Muldenlüftung

VL 200

A

Breite 15 cm
Gaggenau-Schwarz
Ideal in Kombination mit
anderen Geräten der Vario
Kochfeld-Serie 200



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110



Deckenlüftung

AC 270

Breite 105 cm
Freihängend, mit Liftfunktion
Motorische Höhenverstellung
Gaggenau-Schwarz



Deckenlüftung

AC 250

A+

Breite 120 cm
Integriert
Gaggenau-Hellbronze



Deckenlüftung

AC 230

Breite 105 cm
Aufgesetzt
Gaggenau-Hellbronze



Inselesse

AI 240

A

Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-
Anthrazit



Wandesse

AW 240

A

Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-
Anthrazit



Wandesse

AW 250

A+

Breite 70/90 cm
Schräger Schwadenschirm
Gaggenau-Anthrazit

* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

Sonderzubehör für Kochgeräte

Nutzen Sie Ihr Kochfeld wie ein Profi: individuell, mit dem passenden Zubehör. Vom gesunden Braten, knusprigen Grillen bis zur asiatischen Kochkultur – Ihre Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.



Bratsensor-Pfanne

Edelstahl, antihaftbeschichtet
Für alle Induktionskochfelder
Perfekte Bratergebnisse durch konstante Temperaturregelung. Pfanne und Fette werden optimal temperiert, das ermöglicht fettarmes

Braten ohne Überhitzung des Lebensmittels oder der Fette (Öl, Butter). Gesundes, kalorienarmes Braten für knusprige Kurzbratstücke ebenso wie für das perfekte Omelette. Erhältlich in 4 Größen für Kochzonen Ø 15 cm, 19 cm, 21 cm, 28 cm.



Grillplatte

Aluminiumguss, antihaftbeschichtet
Für alle Flex-Induktionskochfelder
Ideal für das Grillen auf 2 Flex-Induktionskochzonen, die Hitze wird gleichmäßig auf das Grillgut übertragen. Das Grillgut erhält eine typische Barbecue-Musterung in Streifen oder beim Drehen auch in Rauten, wie am offenen Grill. Auf Fett kann verzichtet werden, da die Grillplatte antihaftbeschichtet ist.



Gusspfanne

Emailliert, halbe Fläche
Für Vario Elektro-Grill Serie 400 gleichzeitigen Braten und Grillen auf zwei getrennten Flächen
Die Emaillierung macht die Gusspfanne robust und langlebig.



Teppan Yaki

Mehrschichtenmaterial
Für Flex-Induktionskochfelder und Vollflächen-induktionskochfelder
Teppan Yaki ist der „heiße Tisch“ in der japanischen Kochkultur. Darauf lassen sich viele

Speisen kurz anbraten und direkt servieren: Fleisch, Fisch, Gemüse, als Spieße oder Kurzbratstücke, Spiegeleier und Bratkartoffeln ebenso wie Pfannkuchen, Blinis oder Kaiserschmarrn.



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial, Ø 36 cm
Für Vario Gas-Wok Serie 400/200
und Induktions-Wok Serie 400
Garen mit dem Wok ist dem Einfluss der asiatischen Küche zu verdanken. Für typische Wok-Zubereitung das Lebensmittel unten im Wok scharf anbraten und dann an den Rand hochschieben oder schwenken.



Wok-Ring

Für Induktions-Wok Serie 400
Hält die Wok-Pfanne als Aufsatz auf der Induktion und nimmt durch die spezielle Elektronik im Kochfeld die volle Leistung und fokussiert diese auf die Unterseite der Wok-Pfanne, so dass scharfes Anbraten auf Induktion so gelingt wie auf Gas.



Twist-Pad

Edelstahl-Knebel, schwarz beschichtet
Schwarzer Magnetknebel für Induktionskochfelder Serie 200



Steckdose





































Bohrdurchmesser 50 mm wie bei Knebeln der Vario Kochgeräte Serie 400







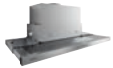



Kochsensor

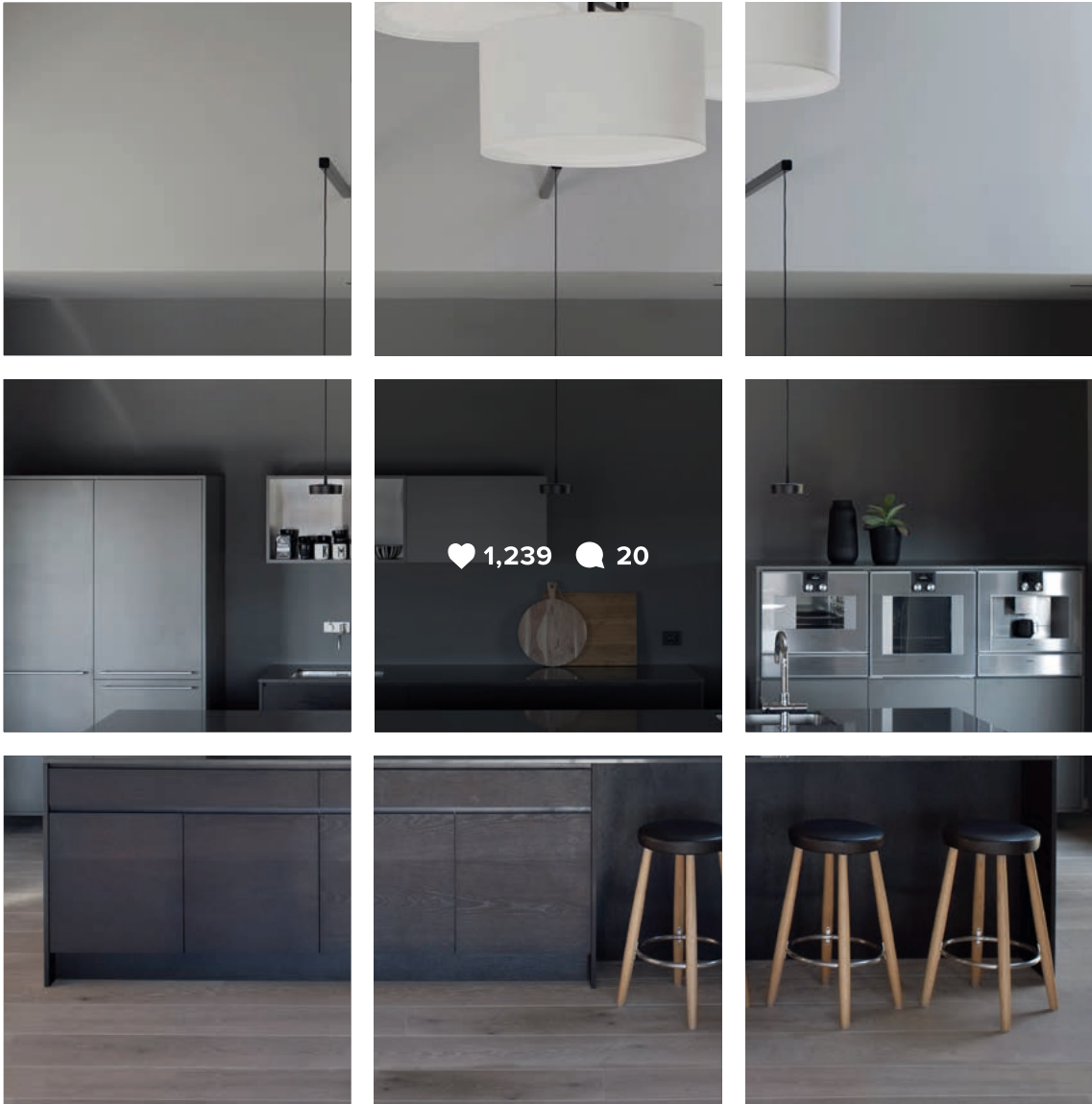
Zur Temperaturregulierung in Töpfen
Für alle Induktionskochfelder mit Kochsensor-Funktion
Gradgenau kochen von 60-180 °C, das heißt: Nichts kocht mehr über, alles bleibt in Form bei der idealen Kochtemperatur.

Empfehlung für die Kombination von Kochfeldern mit Lüftungsgeräten

✓: Empfohlene Kombination ✓ ^Δ : Empfohlene Kombination nur mit Abluft planbar - : Nicht empfohlen 📶 : Kochfeldbasierte Lüftungssteuerung												
Produkt	Abbildung	Gerätebezeichnung		AC400 Die Breite ist abhängig von der Konfiguration	AC250121 Breite 120 cm	AC230101 Breite 100 cm	AC270101 Breite 100 cm	AW442 Breite 90 cm	AW442 Breite 120 cm	AW442 Breite 160 cm	AW240191 Breite 90 cm	AW250192 Breite 90 cm
	Maximalbreite für Vario Kochfeldkombinationen				90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Vario Elektro-Grill Serie 400		VR414	40 cm	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-	✓ ^Δ	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-
Vario Teppan Yaki Serie 400 / Vario Gaskochfeld Serie 400		VP414/ VG4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 400		VI4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 400		VI462	60 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	-	-
Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 400		VI482	80 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	-	-
Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 400		VI492	90 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	-	✓	✓	-	-
Vario Gaskochfeld Serie 400		VG491/ CG492	90 cm	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-	-	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-
Vario Elektro-Grill Serie 200		VR230	30 cm	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-	✓ ^Δ	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-
Vario Teppan Yaki Serie 200 / Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 200 / Vario Gaskochfeld Serie 200		VP2../ VI2../ VG2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 200		VI242	40 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Vario Flex-Induktionskochfeld Serie 200 / Vario Gaskochfeld Serie 200		VI262/ VG264	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400		CX482111	80 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400		CX482101	80 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400		CX492111	90 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	-	✓	✓	-	-
Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400		CX492101	90 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	-	✓	✓	-	-
Induktionskochfeld Serie 200		CI261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex-Induktionskochfeld Serie 200		CI262	60 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Flex-Induktionskochfeld Serie 200		CI272	70 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Flex-Induktionskochfeld Serie 200		CI282103/ CI283103	80 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Flex-Induktionskochfeld Serie 200		CI282113/ CI283113	80 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	✓	✓	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Flex-Induktionskochfeld Serie 200		CI292103	90 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	-	✓	✓	-	-
Flex-Induktionskochfeld Serie 200		CI292113	90 cm	✓	✓ [📶]	✓ [📶]	✓ [📶]	-	✓	✓	-	-
Gaskochfeld Serie 200		CG261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Gaskochfeld Serie 200		CG291	90 cm	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-	-	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-
Gaskochfeld Serie 200		VG295	90 cm	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-	-	✓ ^Δ	✓ ^Δ	-	-
Glaskeramikkochfeld Serie 200		CE261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Glaskeramikkochfeld Serie 200		CE291	90 cm	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-

														
AI442 Breite 100 cm	AI442 Breite 120 cm	AI442 Breite 160 cm	AI240191 Breite 90 cm	AL400122* Breite 120 cm	AL400192* Breite 90 cm	AL200180 Breite 80 cm	AL200190 Breite 90 cm	VL414112 Breite 15,5 cm	VL200120 Breite 15 cm	AF210192 Breite 90 cm	AF210162 Breite 60 cm	AC200191 Breite 86 cm	AC200181 Breite 70 cm	AC200161 Breite 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	✓ ^A	✓ ^A	-	-	✓ ^A	-	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓ ^A	✓ ^A	-	✓ ^A	✓ ^A	-	-	-	-	✓ ^A	-	✓ ^A	-	-
✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-	-	-	-	-	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	✓	✓	✓ ^W	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓ ^W	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓ ^W	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓ ^W	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-
✓	✓	✓	-	✓	✓	✓ ^W	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓ ^W	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓ ^A	✓ ^A	-	-	-	-	-	-	-	✓ ^A	-	✓ ^A	-	-
-	✓ ^A	✓ ^A	-	-	-	-	-	-	-	✓ ^A	-	✓ ^A	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-

*Voraussichtlich verfügbar ab November 2021



Folgen Sie uns online

Besuchen Sie uns auf www.gaggenau.com/de oder scannen Sie den Code ein:



Gaggenauofficial



showcase/gaggenau./



gaggenau_



gaggenauofficial



Besuchen Sie uns im Showroom

Erleben Sie Gaggenau mit allen Sinnen

Lassen Sie sich bei einem individuellen Beratungsgespräch in unserem Münchner Showroom für Ihre Geräteplanung inspirieren.

Oder nehmen Sie an einer unserer vielen Genussveranstaltungen mit hochkarätigen Köchen und Winzern teil.

Bei der Eventreihe "Gaggenau live erleben" erfahren Sie nicht nur viele Tipps und Tricks von unseren Profi-Köchen, sondern auch welche Geräte am besten zu Ihren Kochgewohnheiten passen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Showroom München

Arabellastrasse 30a

81925 München

www.gaggenau.com/de/showroom-muenchen

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com/de
www.gaggenau.com/de/showroom-muenchen

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München
Gaggenau Showroom München, Arabellastr. 30a, 81925 München