GAGGENAU

Das Sortiment

www.gaggenau.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München
Deutschland

Ausgabe für Deutschland, Österreich und Schweiz

Setzen Sie ein ästhetisches Statement.

Geräte von Gaggenau:
jedes für sich ein Meisterwerk, zusammen
ein Kunstwerk.

Ausgabe 2022


Willkommen in der Welt von
Gaggenau.



Raumgestaltung von William Lu, Artilligent Design, Taiwan

Inhalt



45



79



6



2



24

Über uns 02

Backöfen 08
Serie 400 10
Serie 200 22
EB 333 28

Kochfelder und Lüftungsgeräte 30
Serie 400 32
Serie 200 50

Kältegeräte 62
Serie 400 64
Serie 200 68

Weinklimaschränke 74
Serie 400 78
Serie 200 80

Geschirrspüler 82
Serie 400 84
Serie 200 90

Produktübersicht 92

Energielabel 116

Home Connect 117

Showrooms 118



Innovationen, die die Küche verändert haben, auch ästhetisch

1683 errichtete Ludwig Wilhelm von Baden, einer der mächtigsten Aristokraten im damaligen Europa, in dem kleinen Ort Gaggenau im Schwarzwald, eine Hammer- und Nagelschmiede.

Jeder Hammerschlag aus dieser Schmiede begleitet unser Schaffen heute. Unser reicher Erfahrungsschatz lässt uns Aussergewöhnliches schaffen. Mit jedem Gerät, das wir fertigen, und jedem Erlebnis, das wir gestalten, geben wir davon ein Stück weiter.



1683

Der erste Nagel aus dem Schwarzwald

1880
Erste Backöfen im Zuge des Erfolgs unserer Emailschilder

1931
Einführung unserer elektrischen Öfen

1956
Erster Einbau-Backofen auf Augenhöhe, eigenständiges Kochfeld und Lüftung

1972
Einführung des modularen Vario Systems

1976
Erste Muldenlüftung

1982
Erste Flachschirmhaube

1986
Einführung unseres Wahrzeichens, des 90 cm breiten Backofens EB 300

1999
Erster Dampfbackofen für die private Küche

2011
Erstes Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitivem Bedienfeld

2015
Erstes automatisches Reinigungssystem für den Dampfbackofen

2016
Neuauflage unseres Wahrzeichens, als EB 333

2020
Unser Meisterwerk, der Dampfbackofen in seiner Neuauflage

2021
Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung der Serie 400



Unser Wahrzeichen EB 333

Der Unterschied beruht auf ...

Handarbeit

Auch nach 300 Jahren spielt Handarbeit eine entscheidende Rolle in unserer Fertigung. Jeder Arbeitsschritt, vom Biegen des Metalls bis zur Montage der digitalen Bedienfelder im Reinraum, wird von geschickten Händen ausgeführt. Und darauf sind wir zurecht ein bisschen stolz.

Dem Prinzip Profiküche

Wir orientieren uns an der Profiküche mit dem Koch als Massstab der Dinge. Innovationen, die ihm dienen, werden weiterverfolgt. Funktionalität ist stets oberstes Gebot.

Qualität bis ins Detail

Alles, was wir tun, liegt über der Norm – die Materialien, die wir verwenden, die Handwerker, die wir beschäftigen und die Qualitätskontrolle, die uns besonders am Herzen liegt.

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unsere Begeisterung für Handarbeit, das Leistungsspektrum unserer Geräte und unseren reichen Erfahrungsschatz.



Xavier Mañosa mit einem Mitarbeiter von Apparatu



Salumi Bettella



Elías López Montero



Apparatu

Respected by Gaggenau

Den Unterschied leben

Unsere drei Preisträger gingen aus einer anfänglichen Liste von 60 hochkarätigen Kandidaten hervor. Der Familienbetrieb Salumi Bettella aus Italien überzeugte in der Kategorie Kulinarik mit unglaublich hochwertigem Schweinefleisch und Wurstwaren, abgesehen von einem liebevollen Verhältnis zu seinen Schweinen. Mit der Wahl einer klassischen Rebsorte und traditionellen Methode verlieh der spanische Winzer Elías López Montero dem Wein von La Mancha einen neuen Wert. Apparatu, ebenfalls aus Spanien, beeindruckte die Juroren mit seinen originellen Keramikdesigns.

Erfahren Sie auf unserer Website mehr zu unserer "Respected by Gaggenau"-Inititative.



Backöfen

Der Inbegriff für kulinarische Spitzenleistungen, das Wunschobjekt für den Koch-Enthusiasten: ein Backofen von Gaggenau.

Serie 400
Serie 200
EB 333



© Multiform

Die Backöfen der Serie 400 geben
ein Versprechen für kulinarische Grösse.

Backöfen Serie 400

Der Luxus ungekannter Möglichkeiten

Jeder unserer Backöfen der Serie 400 wird auch den anspruchsvollsten Koch-Enthusiasten zufriedenstellen und ihm bei jedem Handgriff ein souveränes Gefühl vermitteln.

Die charakteristischen Drehknebel aus massivem Edelstahl ermöglichen eine intuitive Steuerung des TFT-Displays. Wird es berührt, öffnet sich die grifflose Tür bis zu 180 °. Sie tritt bewusst aus der Küchenmöbelfront hervor. Ihre vierfache Verglasung stellt sicher, dass sie angenehm kühl bleibt, unabhängig von der Temperatur im Inneren und dies selbst bei der Pyrolyse, wo Temperaturen von bis zu 485 °C herrschen. Jedes der Gläser ist farbecht, sodass Sie das Bräunen ihrer Speisen akkurat beurteilen können. Mit dem Drehspiess, der in Kombination mit den meisten der 17 Heiz-methoden zum Einsatz kommt, wird Ihr Braten rundum knusprig braun. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Inneren des Garguts gradgenau.

Automatik-Programme unterstützen Sie bei der Zubereitung, und per Home Connect können Sie den Brat- und Backvorgang auch auf Distanz jederzeit im Blick behalten.





Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 400



76 cm breiter Dampfbackofen, Backofen und Wärmeschublade Serie 400



Automatisches Reinigungssystem

Meistern Sie Dampf

Schaffen Sie Ihre Meisterwerke

Seit wir vor über 20 Jahren die Zubereitung von Speisen mit Dampf in die private Küche gebracht haben, haben wir die Technik kontinuierlich weiterentwickelt. Die neuesten Dampfbacköfen, die über Tanks oder einen festen Anschluss an Wasserzu- und -ablauf verfügen, bieten einen noch grösseren Innenraum, in dem Sie Ihre kulinarischen Meisterwerke zubereiten können.

Automatische Programme, fünf Feuchtestufen, Temperaturen von bis zu 230 °C und der hinter Glas verborgene Vollflächengrill unterstützen den privaten Koch bei der Zubereitung seiner kulinarischen Köstlichkeiten. Kurzum, mit dem Dampfbackofen können Sie nicht nur dämpfen, sondern auch schmoren, backen, grillen, anbraten, überbacken, regenerieren, Sous-vide-garen und entsaften. Anschliessend reinigt sich das Gerät nahezu von selbst, mit Hilfe seines ausgeklügelten automatischen Reinigungssystems.



Wassertanks



Vakuumierschublade Serie 400

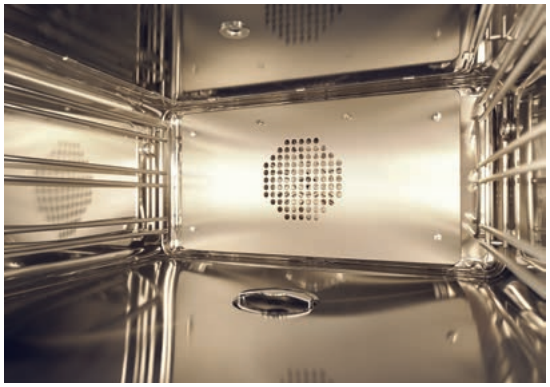
Wo Dampf zum Vergnügen wird

Der entscheidende Unterschied

Bei der Zubereitung Ihrer Meisterwerke sollten Sie darauf achten, dass sie richtig beleuchtet werden. Dank einer Rückwand, die nicht reflektiert, setzen die LEDs des Dampfbackofens Ihre Speisen in blendfreies, warmweisses Licht. Ein weiteres durchdachtes Detail besteht darin, dass überschüssiger Dampf kondensiert. Das stellt sicher, dass der Koch nicht in einer Dampfwolke verschwindet, wenn er die Tür des Ofens öffnet.

Dampf geht mit Sous-vide Hand in Hand

Wenn Sie eine Vakuumierschublade unter Ihrem Dampfbackofen oder Ihrer Arbeitsplatte ergänzen – wahlweise im Design des Geräts oder der Küchenmöbel – könnte das Garen mit Sous-vide Einzug in Ihren Alltag halten. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuumierstufen und Beutelgrössen gelingt es Aromen einzufangen, Lebensmittel haltbar zu machen und in einem Drittel herkömmlicher Zeit zu marinieren. Dank der Möglichkeit, ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, ist Ihr geöffneter Wein auch am folgenden Abend ein echter Genuss.



Blendfreie Beleuchtung



60 cm breiter Dampfbackofen Serie 400

Backstein





Kerntemperaturfühler für Back- und Dampfbacköfen



Gastronorm-Bräter

Die Ausstattung zum Braten, Backen, Dämpfen und Garen

Im Inneren des Back- und Dampfbackofens

Der Kerntemperaturfühler ist mehr als nur ein Thermometer für Fleisch, Fisch, Brot oder Teig. Die im Inneren der Speisen gewonnenen Werte machen es möglich, dass Ihr Back- und Dampfbackofen seine Temperatur anpasst, seinen Timer kontinuierlich aktualisiert und Sie über die geänderte Brat- oder Backzeit informiert.

Mit dem richtigen Zubehör lassen sich kulinarische Möglichkeiten entfalten. So ist beispielsweise die im Backstein erzeugte Hitze das Geheimnis für knusprigen Flammkuchen, Pizzaböden und Brot. Es gibt in der Tat keinen Vergleich zu dem, was sie direkt auf dem Stein bei 300 °C backen.

Backöfen-Auszüge, Gastronorm-Bräter und Gastronorm-Behälter sowie unterschiedliche Bleche und Pizzaschieber ergänzen nicht nur Ihren Back- und Dampfbackofen, sie erweitern auch Ihre Möglichkeiten.



Espresso-Vollautomat Serie 400

Der Espresso-Vollautomat



Wärmeschublade Serie 400

Vollendeter Kaffeegenuss

Während des Brühvorgangs wird das Wasser kontinuierlich erhitzt, sodass sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen. Der isolierte Milchbehälter wird automatisch gewogen und zeigt an, wenn nicht genügend Milch vorhanden ist.

Ihr Espresso-Vollautomat bereitet Ihnen eine Vielzahl an Getränken, darunter 12 verschiedene Kaffeegetränke mit bis zu 8 Individualisierungs-möglichkeiten: Kaffeemenge, Temperatur, Stärke oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee können Sie nach Belieben verändern, um Ihren persönlichen Kaffee zu erhalten.

Mehr als nur Tassen wärmen

In unseren Wärmeschubladen lassen sich Tassen und Essteller auf Serviertemperatur vorwärmen. Sollten Sie experimentierfreudig sein, können Sie auch Teig gehen lassen, Speisen auftauen oder schonend garen.



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 400



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



Backöfen Serie 200

Reine Geschmacksfrage

Die Serie 200 zeichnet sich durch ein eher schlichtes Design aus: flächenbündig, diskret, mit Griffen im Design der Kältegeräte-Serie 200. Nichtsdestotrotz bietet die Serie alle kulinarischen Möglichkeiten, von denen der ambitionierte private Koch nur träumen mag. Die Backöfen sind mit den charakteristischen Drehknebeln aus massivem Edelstahl und TFT-Display versehen. Damit lassen sich bis zu 13 Heizmethoden und Temperaturen von bis zu 300 °C einstellen, zudem die Backstein-funktion für Backen wie in einem Pizzaofen. Die meisten Geräte verfügen über Home Connect, sodass Sie auch auf Distanz alles im Blick behalten und auf Wunsch verändern können.

Alle Backöfen, Dampfbacköfen und Kombi-Mikrowellengeräte sind in den drei Farben Gaggenau-Anthrazit, -Metallic und -Silber erhältlich.



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



Dampfbackofen Serie 200

Meistern Sie Dampf

Dampf in seiner grossen Vielfalt

Unsere neueste Generation an Dampfbacköfen ist ähnlich revolutionär wie die ersten Geräte, die wir vor über 20 Jahren in die private Küche gebracht haben. In der Zwischenzeit haben wir die Dampfbacköfen bis zur Perfektion hin weiterentwickelt, sodass Sie mit ihnen dämpfen, schmoren, backen, grillen, überbacken und sous-vide-garen können.

Die Serie 200 bietet Ihnen sowohl Geräte mit festem Wasseranschluss und automatischem Reinigungssystem als auch Modelle mit grossen, leicht zugänglichen Wassertanks. Alle Geräte verfügen über individualisierbare automatische Programme mit fünf Feuchtestufen und einen verborgenen Vollflächengrill.

Mehr als nur Sous-vide

Als ideale Ergänzung zu Ihrem Dampfbackofen lässt sich eine Vakuumierschublade unter dem Gerät oder der Arbeitsplatte einfügen. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuumierstufen, Beutelgrössen und der Möglichkeit ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, können Sie Lebensmittel konservieren, in kürzerer Zeit marinieren oder eine geöffnete Flasche Wein sicher verschliessen.

Backofen, Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200





Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200

Der Espresso-Vollautomat

Werden Sie Ihr eigener Barista

Ihr Espresso-Vollautomat bietet Ihnen bis zu 12 verschiedene Kaffeegetränke. Auch haben Sie die Möglichkeit, 8 individualisierte Getränke zu speichern, bei denen Sie die Stärke des Kaffees, die Temperatur oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee nach Wunsch einstellen. Weitere wasser- oder milchbasierte Heissgetränke sind im Handumdrehen zubereitet.

Während des gesamten Brühvorgangs wird die Wassertemperatur konstant gehalten, damit sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen.

Mehr als nur Teller wärmen

In den Wärmeschubladen, die in zwei Grössen zur Verfügung stehen, lassen sich Tassen und Essteller auf Serviertemperatur vorwärmen. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit, Teig gehen zu lassen, Speisen aufzutauen oder schonend zu garen.



Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200



EB 333, unser 90 cm breiter Backofen



Der Backofen EB 333

Backen Sie mit unserem Wahrzeichen

Seit über 30 Jahren ist dieser Backofen unser kulinarisches Aushängeschild. Allein seine Tür, die sich mit ihren 90 cm über die gesamte Breite des Geräts erstreckt, bringt es auf 20 kg. Sie ist aus einem einzigen 3 mm starken Stück Edelstahl von Hand gefertigt und lässt sich trotz ihres Gewichts leicht öffnen und schliessen. Ihre fünf Glasscheiben sorgen dafür, dass die Aussenseite des Ofens angenehm kühl bleibt, selbst wenn im Inneren Temperaturen von 300 °C herrschen. Auch gibt das Glas die Farben getreu wieder, sodass Sie genau im Blick haben, wie ihre drei Hühnchen auf dem Drehspiess rundum knusprig braun werden.

Der EB 333 bringt selbst Profiköche zum Träumen. Der handwerkliche Anteil an seiner Fertigung ist so gross, dass die tägliche Produktion kaum den einstelligen Bereich übersteigt. Das werden Sie zu schätzen wissen, wenn Sie an diesem Backofen über Jahrzehnte hinweg Ihre Freude haben.



Kochfelder und Lüftungsgeräte

Kochfelder und Lüftungsgeräte von Gaggenau sind nicht nur ein Blickfang; sie überzeugen durch ihre Leistung und Funktionen, die von der Profiküche inspiriert sind.

Serie 400
Vario Serie 400
Serie 200

Kochfelder und Lüftungsgeräte Serie 400

Kochen, lüften, unterhalten

Mit der Küche als zentraler Ort, an dem gekocht wird, Leben und Unterhaltung stattfindet, müssen Kochfelder optisch ansprechend sein. Auch ist die Reinigung der Luft von Kochdunst und Fett wichtiger denn je. Kochfelder und Lüftungsgeräte sind in Ihrer Küche auf das Engste miteinander verbunden.

Mit den Geräten der Serie 400, die nicht nur imposant in ihrer Grösse, sondern auch beeindruckend in ihrer Leistung sind, bieten wir Ihnen 90 cm breite Induktionskochfelder oder bis zu einem Meter breite Gaskochfelder. Bei den modularen Vario Kochfeldern haben Sie sogar noch mehr Spiel- und Gestaltungsraum: Induktion, Gas, Teppan Yaki, Elektrogrill und Muldenlüftung lassen sich zu einer einzigen, grossen Arbeitsfläche zusammenfügen.

Um nicht vom Wesentlichen abzulenken, verwenden unsere Lüftungsgeräte leise laufende Motoren. Wählen Sie aus minimalistischen Tisch- und Muldenlüftungen, modularen Vario Deckenlüftungen oder imposanten Wand- und Inselessen. Alles in perfekter Ergänzung zu den Kochfeldern der Serie 400.





Vollflächen-Induktionskochfeld, Teppan Yaki und Tischlüftung Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400





Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400

Das Vollflächen-Induktionskochfeld

Grenzenloser kreativer Freiraum

Bei einer Breite von 80 cm respektive 90 cm bietet das Vollflächen-Induktionskochfeld nahezu unbegrenzten, kreativen Freiraum. Sein neues, tiefschwarzes Glas erscheint in minimalistischem Design, ganz ohne weisse Linien. So beeindruckend es als Einzelgerät ist, so überzeugend ist es auch in der Kombination mit unseren modularen Vario Kochfeldern, unabhängig davon, ob Sie sich für flächenbündigen oder aufgesetzten Einbau entscheiden. Sowohl dem Küchendesigner als auch dem Koch verspricht es Freiraum und Flexibilität, denn bis zu fünf bzw. sechs Töpfe und Pfannen können nach Belieben platziert werden, auf Wunsch auch das Teppan Yaki, das als Sonderzubehör erhältlich ist.

Verschieben Sie das Kochgeschirr, nehmen Sie die Temperatur- und Timer-Einstellungen mit. Bei Verwendung der Profi-Kochfunktion bewegen Sie das Kochgeschirr zwischen voreingestellten Temperaturbereichen hin- und her, ganz ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

Das grosse TFT-Touch-Display lädt Sie ein, sich durch seine 17 Leistungsstufen, die Einstellungen des Timers oder die der Lüftung hindurchzunavigieren, sofern die Lüftung per Home-Connect mit Ihrem Kochfeld verbunden ist.



Schwarze, beleuchtete Bedienknebel

Flex-Induktion mit integrierter Lüftung

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, im Wok 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. Lediglich die in schwarz gehaltenen Bedienknebel unterscheiden sich von den übrigen Modellen der Serie 400.

Die Temperatur wird über schwarze Bedienknebel gesteuert. Ihre Beleuchtung zeigt an, welche der Kochzonen in Betrieb oder noch warm sind. Sie sorgen für eine intuitive Bedienung wie in der Profiküche.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400

Die Flex-Induktionskochfelder

Eine Bandbreite an Möglichkeiten

Die neuen Flex-Induktionskochfelder sind schwarz bedruckt, bieten eine im Vergleich grössere Kochfläche und die Wahl zwischen flächenbündigem und aufgesetztem Einbau.

Steigern Sie Ihr kulinarisches Potenzial mit allen verfügbaren Mitteln: zwölf Leistungsstufen, temporäre Booster-Funktion, Warmhaltefunktion, Bratsensor und automatische Aktivierung der Lüftung mit sensorgesteuerter Nachlauffunktion.

Die Bedienknebel aus massivem Edelstahl werden an der Vorderseite der Arbeitsplatte angebracht. Ihre Beleuchtung zeigt an, welche der Kochzonen in Betrieb oder noch warm sind. Sie sorgen für eine intuitive Bedienung wie in der Profiküche.





Flex-Induktionskochfeld Serie 400



Tischlüftung Serie 400



Effiziente Absaugung, direkt an der Quelle

Entlüftung ohne grosses Aufsehen

Bei Bedarf fährt die Tischlüftung aus der Kochinsel aus, um Dämpfe und Gerüche zu beseitigen und zugleich den Kochbereich zu beleuchten. Anschliessend sinkt sie nahezu unbemerkt in ihre Ausgangsposition auf Arbeitsplattenniveau zurück.

Die Lüftung saugt Dämpfe und Gerüche nach unten ab, bevor sie in die Raumluft gelangen. Der leise laufende Motor und die platzsparende Verrohrung tragen dazu bei, dass die Tisch-lüftung als hocheffizient gilt, weit mehr als ihre kompakten Abmessungen dies erwarten liessen.



Vario Deckenlüftung Serie 400



Inselesse Serie 400

Effiziente Absaugung aufsteigender Dämpfe

Absaugung nach oben, im Abluft- oder Umluftbetrieb

Die Vario Deckenlüftung ist eine moderne, modulare Lösung, die in die Decke integriert wird. Da die bürstenlosen Motoren ausgelagert sind, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung.

Entscheiden Sie sich für unsere beeindruckenden bis zu 160 cm breiten Wand- und Inselessen in Edelstahl sorgen ihre drei Leistungsstufen, Intensivstufe, Automatikfunktion und schräg gestellten Baffle-Filter für zuverlässige Entlüftung.

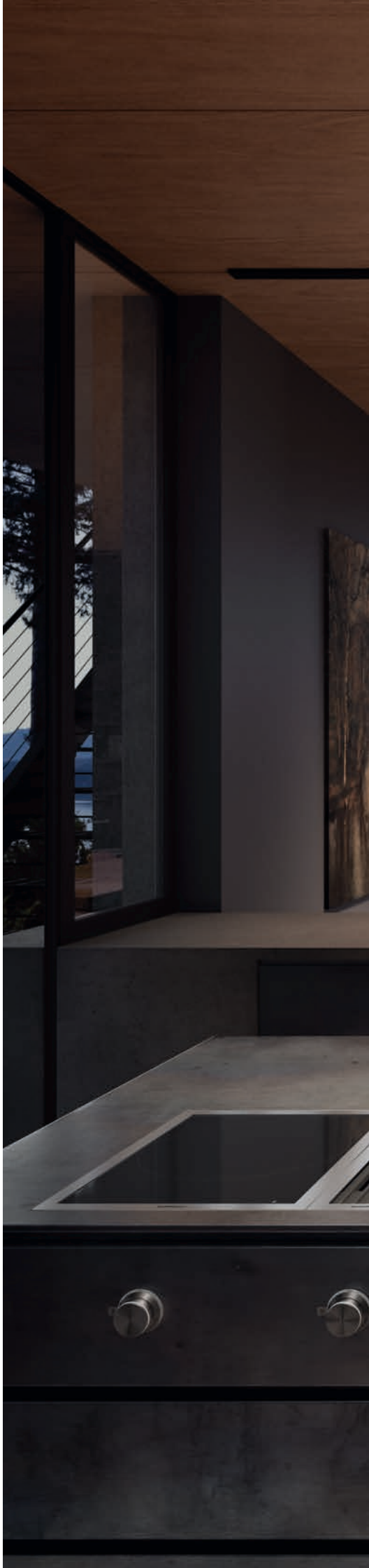
Vario Kochfelder und Muldenlüftungen Serie 400

Entwerfen Sie Ihr eigenes Kochfeld

Unser Sortiment an modularen Vario Kochfeldern erlaubt es dem Koch-Enthusiasten, seinen eigenen Arbeitsplatz zu gestalten, der seine individuellen Kochgewohnheiten spiegelt und seinen persönlichen Ambitionen gerecht wird.

Zur Wahl stehen Induktions- und Gaskochfelder, Teppan Yaki und Elektrogrill, zwischen die nach Bedarf Muldenlüftungen eingefügt werden.

Massive Bedienknebel aus Edelstahl und ein 3 mm starker Edelstahlrahmen, neben einigen rahmenlosen Varianten, stellen sicher, dass die Gerätereihe ästhetische Ansprüche erfüllt.

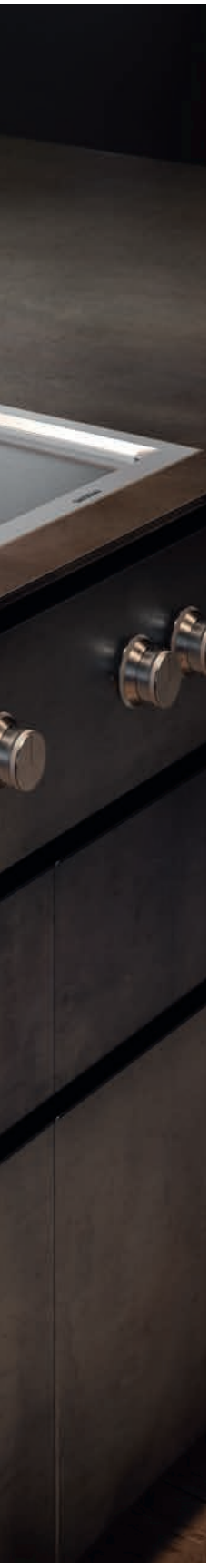




Vario Kochfeld-Kombination mit Induktions-Wok, Elektrogrill, Teppan Yaki, Gaskochfeld und Muldenlüftungen Serie 400



Vario Kochfeld-Kombination mit Gas-Wok, Flex-Induktionskochfeld,
Teppan Yaki und Muldenlüftungen Serie 400





Vario Kochfeld-Kombination mit Flex-Induktionskochfeld, Muldenlüftung und Teppan Yaki Serie 400

Bauen Sie sich Ihre kulinarische Kulisse

Induktion oder Gas? Warum nicht beides?

Alle Vario Kochfelder lassen sich flächenbündig einbauen: von der 15 cm breiten Muldenlüftung über die 38 cm breiten Kochfelder wie Induktions-Wok, Teppan Yaki oder Elektrogrill bis zu dem 90 cm breiten Induktionskochfeld mit fünf Kochzonen, das über einen grossen Dreifachring und zusammenschaltbare Heizflächen verfügt.

Schon seit über vier Jahrzehnten befreit die Muldenlüftung, unsere grosse Innovation aus dem Jahr 1976, die Luft zuverlässig von Kochdünsten. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknebel wie die Kochfelder der Serie und saugt Dampf und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab, bevor sie in die Raumluft aufsteigen.

Die Gasbrenner stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Regulierung ermöglicht nicht nur schonendes Simmern und scharfes Anbraten bei grosser Flamme, sondern sorgt auch dafür, dass die Flammen automatisch wiederzünden, falls sie einmal ausgehen sollten. Der Gas-Wok mit einem einzigen Wok-Brenner arbeitet mit mehreren Flammenkreisen gleichzeitig.



Gaskochfeld Serie 400



Die volle Kraft von Gas

Kleine Flamme, starke Hitze, hochpräzise Regulierung

Von Hand aus Edelstahl, Messing und Gusseisen gefertigt ist dieses Kochfeld ein wahrer Blickfang und ideal für den Koch, der mehrere Töpfe und Pfannen gleichzeitig hantiert. Das Kochfeld ist fast einen Meter breit, bündig mit der Oberfläche und kann in eine 3 mm starke Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweisst werden. Unter seinen Gussrosten liegen ein grosser zentraler Wok-Brenner aus Messing, umgeben von zwei Stark- und Normalbrennern, ebenfalls aus Messing.

Seine vollelektronische Leistungsregulierung sorgt für exakt reproduzierbare Leistungsstufen. Das macht nicht nur schonendes Simmern möglich, sondern erlaubt auch kurzes, scharfes Anbraten bei starker Hitze. Schliesslich ist es bei einer Gesamtleistung von 18.000 Watt wichtig, diese exakt nach Wunsch regulieren zu können.





Die Kochfelder und Lüftungsgeräte der Serie 200: Schaffen Sie einen Raum, der Ihre Küche vervollständigt, neue Möglichkeiten bietet und inspiriert.

Kochfelder und Lüftungsgeräte Serie 200

Professionelle Ansprüche im privaten Umfeld

Mit obenliegenden, am Gerät angebrachten Bedienelementen bieten die Kochfelder der Serie 200 eine platzsparende Lösung mit Potenzial zu Meisterleistungen, ergänzt um die passenden Lüftungen.

Oder Sie gestalten Ihren Kochbereich ganz nach Ihren kulinarischen Vorstellungen, indem Sie Ihre persönliche Wahl an modularen Geräten aus unserer Vario Kochfeld Serie 200 treffen. Die 28 cm bis 90 cm breiten Gas-, Flex-Induktions- und Glaskeramikkochfelder stehen Ihnen mit flächenbündigem oder aufgesetztem Einbau zur Verfügung. Sie lassen sich mit Muldenlüftungen, Tischlüftungen, Wand- und Inselessen, Flachschirmhauben und Deckenlüftungen kombinieren.

Alle Geräte sind nach professionellen Standards entwickelt und eröffnen Ihnen alle Möglichkeiten, Ihre persönlichen Meisterwerke zu kreieren.





Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200



Magnetische Twist-Pad-Bedienung

Flex-Induktionskochfelder mit integrierter Lüftung

Die 360-Grad-Lösung

Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik. Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier Kochzonen, die jeweils zu zwei grösseren zusammengeschaltet werden können.

Der Koch- und Bratsensor ermöglichen eine exakte Temperatursteuerung im Kochgeschirr und ein sanftes Erhitzen während des Bratens.

Alle Funktionen werden über das abnehmbare, magnetisches Twist-Pad gesteuert, das in Edelstahl für die Kochfelder mit Rahmen und in Schwarz für die flächenbündigen Kochfelder angeboten wird.

Im Kochfeld integriert ist eine Lüftung, die im Automatikbetrieb selbst die passende Leistungsstufe wählt, um Dämpfe und Gerüche direkt dort abzusaugen, wo sie entstehen.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200

Tischlüftung Serie 200

Alles klar im Blick

Das Konzept der offenen Küche, bei dem Küche und Wohnraum miteinander verschmelzen, erfordert eine leistungsstarke Lüftung. Ein grosses Lüftungsgerät mag unter Umständen jedoch nicht Ihren ästhetischen Vorstellungen entsprechen.

Die Tischlüftung der Serie 200 ist in unmittelbarer Angrenzung an das Kochfeld in die Arbeitsfläche eingelassen. Das Gaggenau-Schwarz beider Geräte lässt sie als Einheit erscheinen. Erst beim Ausfahren zeigt sich die Lüftung, ganz diskret, in Form einer Glasscheibe. Sie gibt den Blick auf das Kochfeld frei, beleuchtet das Umfeld und sorgt dabei für reine Luft.

Mit einer Breite von 80 respektive 90 cm und flächenbündigem Einbau harmoniert sie mit unseren grossen, rahmenlosen Induktions- und Vollflächen-Induktionskochfeldern. Dank innovativer Guided-Air-Technologie wird das gesamte Kochfeld belüftet. Die Lüftung ist Home Connect-fähig und lässt sich über das Kochfeld steuern. Auch nach dem Kochen entfernt sie Dampf und Gerüche, sodass Sie sich ganz auf das Wesentliche und Ihre Gäste konzentrieren können.





Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400 mit Tischlüftung Serie 200



Flex-Induktionskochfeld, rahmenlos, mit Tischlüftung Serie 200



Flex-Induktionskochfeld, mit Rahmen, Serie 200

Flex-Induktionskochfelder

Kochfelder für hohe Ansprüche

Die Flex-Induktionskochfelder sind für diejenigen geschaffen, die gerne über die Grenzen einer herkömmlichen Kochzone hinaus arbeiten. Denn für grösseres Kochgeschirr und Spezialzubehör wie Grillplatte oder Teppan Yaki können Sie hier durch einfaches Antippen zwei Zonen zu einer grossen zusammenschalten.

Innerhalb dieser Zonen nehmen Sie beim Verschieben des Kochgeschirrs die eingestellte Leistungsstufe einfach mit. Oder aber Sie nutzen die Profi-Kochfunktion, mit der Sie, genau wie ein Profi, innerhalb der für hohe, mittlere und geringe Hitze voreingestellten Zonen Ihr Kochgeschirr nach Bedarf hin- und herbewegen.

Die Serie 200 bietet fünf unterschiedliche Grössen an Flex-Induktionskochfeldern. Je nach Ihren Vorstellungen hinsichtlich Grösse und Anzahl an Kochzonen, der Möglichkeit einen Wok zu nutzen oder einer eingebauten Lüftung, werden Sie ein Kochfeld nach Ihrem Geschmack finden.



Aufgesetzte Deckenlüftung Serie 200

Deckenlüftung



Integrierte Deckenlüftung Serie 200

Absaugung von oben

Die vollständig in die Decke integrierte Lüftung mit Randabsaugung in Gaggenau-Hellbronze ermöglicht Abluft- oder Umluftbetrieb. Alle Deckenlüftungen sind bequem auf Distanz zu steuern, entweder von einem geeigneten Kochfeld aus oder per Home-Connect. Selbstverständlich können Sie auch den Automatikbetrieb wählen.

Die aufgesetzte Lüftung ist einfach an der Decke montiert. Sie benötigt weder eine spezielle Vorbereitung der Decke noch Verrohrung, da sie für Umluftbetrieb ausgerichtet ist. Ihr puristisches Design mit einer gebürsteten Oberfläche in Gaggenau-Hellbronze harmoniert mit jeder Küche.

Die freihängende Deckenlüftung in Gaggenau Schwarz kann dank Liftfunktion zum Kochfeld hin abgesenkt werden. Dies ermöglicht nicht nur eine bessere Beleuchtung und gezieltere Reinigung der Luft, sondern auch einfachen Zugang zu den Filtern.



Freihängende Deckenlüftung mit Flex-Induktionskochfeld Serie 200


GAGGENAU

Kältegeräte

Gönnen Sie Ihren Delikatessen
mehr Frische und präsentieren Sie sie
im besten Licht.

Vario Serie 400
Vario Serie 200
Serie 200

Vario Kältegeräte Serie 400

Modular, perfekt integriert, beeindruckend

Die Vario Kältegeräte Serie 400 bietet ein modulares System voll integrierbarer Einbaugeräte. Ihre Kühl- und Gefriergeräte, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren: mit eleganten Edelstahlfronten zu einer imposanten Kühlwand, die mit Griffen versehen werden kann oder grifflos bleibt. Bei der grifflosen Variante haben Sie die Möglichkeit, sie diskret hinter den Möbelfronten Ihrer Küche zu verbergen.

Die neue Serie steht im Zeichen moderner Kühltechnik und gelungener Gestaltung. Beim Öffnen der grossen Türen fällt der Blick auf einen professionell gestalteten Edelstahl-Innenraum mit Elementen aus massivem, anthrazitfarbenem Aluminium und kaum wahrnehmbaren Abstellflächen aus Glas.

Blendfreie, warmweisse LED-Spots heben das minimalistische Innere zusätzlich hervor und setzen Ihr wohl verwahrtes Kühlgut ins beste Licht. Die Beleuchtung der Eis- und Wasserausgabe aktiviert sich automatisch, sobald Sie sich dem Gerät nähern.





Vario Gefrierschrank und Vario Kühlschrank Serie 400

Vario Kühlschrank und Vario Gefrierschrank Serie 400





Voll ausziehbare Gefrierschublade und blendfreie, warmweisse LED-Beleuchtung

Bequemer Zugriff zu Ihren Delikatessen

Sanfter Druck genügt

Die beiden neuen Türöffnungshilfen erlauben, auch grosse, schwere Türen mühelos zu öffnen, entweder durch Ziehen oder – im Fall der grifflosen Variante – durch sanften Druck.

Wie zu erwarten, wird gradgenau gekühlt. Bei Temperaturen nahe bzw. bei 0 °C bietet die Kühlschublade ideale Lagerbedingungen, um Ihr Fleisch und Ihren Fisch länger frischzuhalten.

Der Einsatz der von den Backöfen vertrauten TFT-Displays stellt sicher, dass Sie die Geräte mühelos bedienen können. Alternativ können Sie die Temperaturen auch auf Distanz, mittels Home Connect steuern.

Für ein ruhiges und harmonisches Gesamtbild können Sie mithilfe des nahezu unsichtbaren Auszugssystems die Höhe der Abstellflächen und massiven Türabsteller individuell anpassen.



Türabsteller aus massivem, Anthrazit-eloxiertem Aluminium



Vario Kühl- und Gefrierkombination Serie 200



Vario Kältegeräte Serie 200

Ein weniger kühles Kältererlebnis

Die Küche ist das Herz des modernen und vernetzten Hauses, ein Ort mit Atmosphäre, an dem Leben stattfindet und gekocht wird. In ihrer Gestaltung ist sie deshalb zunehmend einladender sowie persönlicher und zugleich weniger zweckmässig und funktionsorientiert.

Die Kühl-Gefrierkombinationen, Kühlschränke und Gefrierschränke der Vario Serie 200 setzen diesen Trend fort. Sie verbinden perfekte Leistung mit raffinierter Eleganz.

Im geschlossenen Zustand fügen sich Kühl- und Gefrierschrank in das Design Ihrer Küchenmöbel ein, um den Betrachter beim Öffnen in warmes, weiches Licht zu tauchen. Dies wird verstärkt durch einen leichten Bronzeton der Türabsteller und des Drehwählers der Frischkühlschubladen sowie die natürliche Maserung der Flaschen-absteller aus Ahorn.



Beleuchtung Gefrierschrank

Durchdachtes Kühlen



Türabsteller

Die Innengestaltung im Detail

Um die alltägliche Nutzung zu etwas ganz Besonderem zu machen, haben wir unsere Vario Kältegeräte Serie 200 mit überlegener Leistung und einer Reihe luxuriöser Details ausgestattet.

Die Vario Kältegeräte der Serie 200 sind umfassend und dennoch mit Bedacht beleuchtet. Das helle, warme Licht der Lichtleiste, der beleuchteten Schubladen und im Gefrierschrank heben die Farben Ihrer Zutaten wunderschön hervor und zeigen sie in bestem Licht. Zwei Flaschenabsteller aus massivem Ahorn nehmen Flaschen unterschiedlicher Grössen auf, einschliesslich Wein- und Magnumflaschen. Bis zu fünf Flaschenabsteller können Sie über die gesamte Breite einer Abstellfläche verteilen oder bis zu drei in ihrer Tiefe anordnen.

Die stark entsättigten, messingfarbenen und mit einem feinen Glanz versehenen Türabsteller harmonieren gekonnt mit den Profilen der Abstellflächen aus Klarglas und dem Drehwähler der Frischkühlschubladen. Mit seiner Hilfe werden Ihr Obst und Gemüse und auch Ihr Fleisch und Fisch unter optimalen Bedingungen gelagert und bleiben so länger frisch.



Vario Gefrierschrank und Vario Kühlschrank Serie 200

Kältegeräte Serie 200

Mehr Variation für Ihre Nische

Diese Geräte umfassen ein breites Spektrum an Lösungen: von grossen Geräten mit bis zu 541 Litern Fassungsvermögen bis hin zu kompakten Geräten für eine 60 cm x 82 cm-Nische. Für welche Lösung Sie sich auch entscheiden, mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design ist unsere Kälte Serie 200 ein echter Zugewinn für Ihre Küche. Wählen Sie zwischen unterschiedlichen Klimazonen, Frischkühlschubladen, 4-Stern-Gerfrierfach und höhenverstellbaren Abstellflächen.

Oder eine freistehende Lösung

Die freistehende Kühl-Gefrierkombination beeindruckt durch Fassungsvermögen und Home-Connect. Beim Öffnen der grosszügigen Türen aus anthrazitfarbenem Edelstahl fällt der Blick auf Ihren Wasserspender mit Filter, zwei 0°-C-Frisch-kühlschubladen und die Rückwand aus Edelstahl. Die Gefrierschublade bietet No-Frost, Schnell-Gefrieren und einen Eisbereiter.



Freistehende Kühl-Gefrierkombination Serie 200



Kühl-Gefrier-Kombination Serie 200


GAGGENAU
Ruinart
Blanc de Blancs
Ruinart

Weinklimaschränke

Aufbewahren, präsentieren,
temperieren.

Vario Serie 400
Serie 200





Ihr Weinklimaschrank hat nicht nur für die Lagerung bei exakten Temperaturen zu sorgen, es gilt auch Ihre Weinkollektion in Szene zu setzen und das Prestige Ihrer Küche zu steigern.

Vario Weinklimaschränke Serie 400

Von der Einlagerung bis zum Genuss

Im Inneren des Weinklimaschranks ruhen Ihre Schätze völlig ungestört. Bis zu drei voneinander getrennte Klimazonen können auf Temperaturen von 5 °C bis 20 °C eingestellt werden. Das entspricht einer langfristigen Lagerung im Keller und den idealen Trinktemperaturen.

Während fünf voreingestellte Lichtszenarien, Aufsätze aus Eichenholz zur Präsentation einzelner Flaschen und voll ausziehbare Flaschenablagen Ihre erlesene Weinsammlung ins rechte Licht setzen, wird die Feuchtigkeit konstant gehalten, Geräusche gedämpft, Vibrationen minimiert, Aromen mittels Aktivkohle gefiltert und schädliche UV-Strahlung dank der Glastüren von Ihren Schätzen abgehalten. All das wird Sie jedoch nicht daran hindern, die wahlweise grifflose Tür Ihres Weinklimaschranks zu öffnen und ihn zu plündern.





Vario Weinklimaschränke Serie 400

Weinklimaschränke Serie 200

Eine Nische für Ihre Weinsammlung

Zwei voll integrierbare Weinklimaschränke mit einer Nischenhöhe von 178 cm bzw. 123 cm bewahren 80 bzw. 48 Ihrer kostbaren Flaschen auf. Beide Geräte bieten zwei Klimazonen, Präsentationslicht und verschliessbare Glastüren, die sich mit einem Rahmen im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen.

Der unterbaufähige Weinklimaschrank

Mit zwei Klimazonen, die bis zu 34 Flaschen Platz bieten, ist dieser Weinklimaschrank kompromisslos in seiner Ausstattung: er verfügt über ausziehbare Flaschenablagen aus Buchenholz und Aluminium, LED-Beleuchtung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit und ein gedämpftes Türeinzugssystem, das sicherstellt, dass das Depot in Ihren Weinflaschen ungestört bleibt. Seine Tür ist nicht nur mit einem Edelstahlrahmen, sondern auch mit einem Schloss versehen, um jeglicher Versuchung zu trotzen.



Unterbaufähiger Weinklimaschrank Serie 200



Weinklimaschrank Serie 200



Geschirrspüler

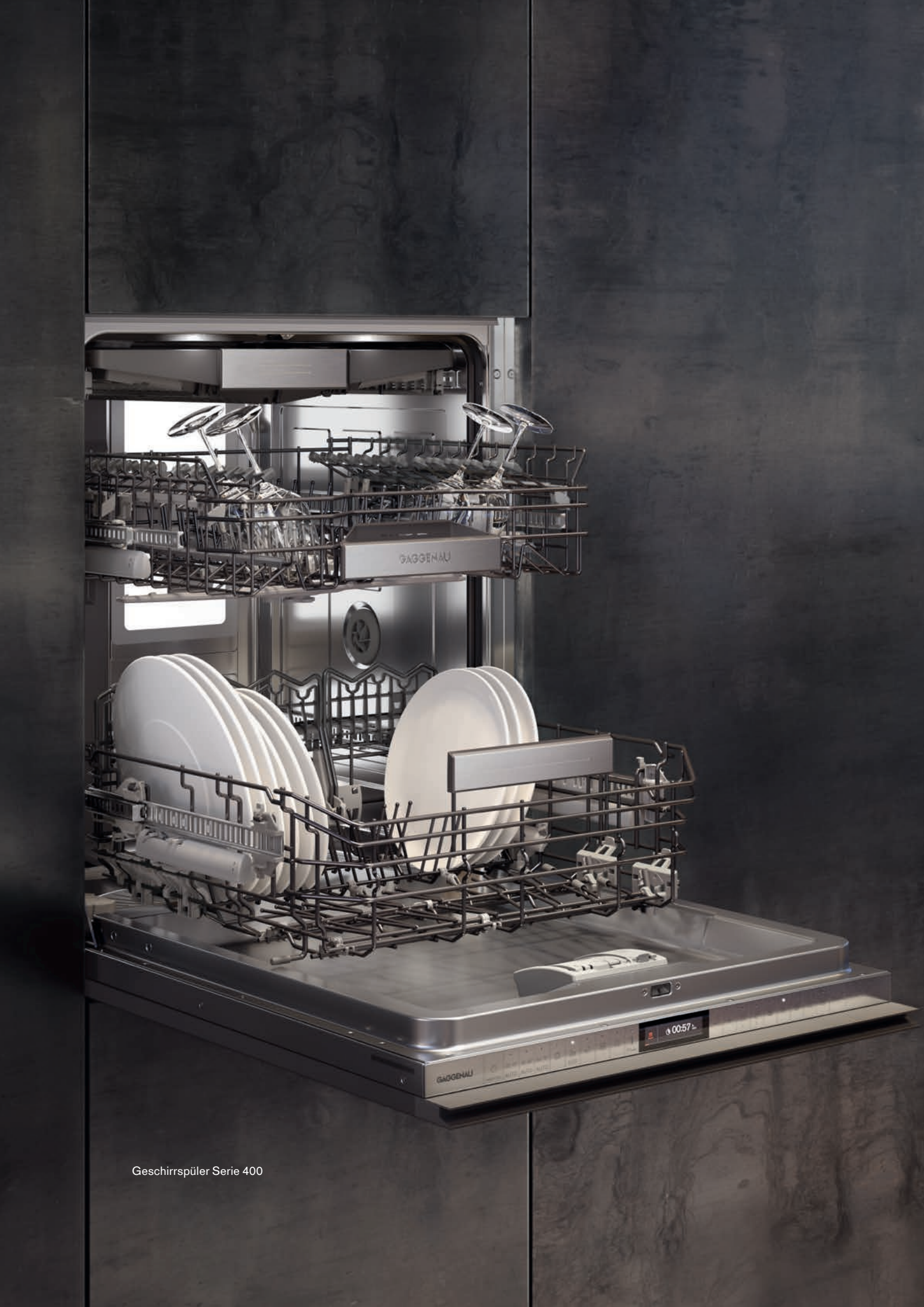
Reinigen Sie mit Sorgfalt und Umsicht, bevor Sie alles meisterhaft zur Schau stellen.

Serie 400
Serie 200



Ausgesprochen wirkungsvoll und unglaublich
sanft, in ein und demselben Spülgang.





Geschirrspüler Serie 400



Geschirrspüler Serie 400

Pflege für Ihre Kostbarkeiten

Der grifflose Geschirrspüler der Serie 400 bietet alle entscheidenden Details, die Sie sich von uns erwarten können. Die Halterung für langstielige Gläser und das Zubehör der Silberglanzkassette sorgen dafür, dass Ihre Kostbarkeiten bestens verwahrt sind. Die Zeolith-Technologie ermöglicht schonendes Trocknen, indem sie empfindliches Glas und Porzellan vor übermässiger Hitze schützt. Als Sonderzubehör bietet eine dritte Beladungsebene ausreichend Platz, um kleine Schüsseln und Tassen sicher zu verstauen.

Empfänglich für Ihre Wünsche

Sie können die acht Programme und vier Optionen Ihres Geschirrspülers personalisieren, die Programmlaufzeit verkürzen und den Geräuschpegel vorübergehend senken, falls Ihre Gäste noch vor Ort sind. Dank Home Connect-App nehmen Sie all diese Einstellungen einfach und bequem von Ihrem Mobilgerät aus vor.

Licht und Pflege von Innen heraus

Ein erhellendes Erlebnis

Öffnen Sie den Geschirrspüler mit sanftem Druck und lassen Sie sich von dem angenehmen, weichen Licht eines wunderschön beleuchteten Innenraums in den Bann ziehen. Bei dem Geschirrspüler mit flexiblem Scharnier informiert Sie ein dezentes, warmweisses Licht in der oberen linken Ecke darüber, dass er in Betrieb ist. Bei dem Modell ohne flexibles Scharnier wird die verbleibende Programmzeit auf den Boden projiziert.

Sanft im Umgang

Ihr Glas, Kristall und Porzellan gleitet auf Leichtlaufschienen sanft in den Geschirrspüler hinein und hinaus, zusätzlich geschützt durch den gedämpften Korbeinzug. Die Sorgfalt, die wir Ihren Kostbarkeiten zukommen lassen, veranschaulichen auch die Details, die in unseren Körben stecken: Klappstacheln mit Silikon-umhüllten Enden schützen empfindliche Gläser und bieten zudem eine rutschfeste Oberfläche für Tassen.
Ein spezieller Bereich im Oberkorb kann so eingestellt werden, dass er für eine besonders effektive Reinigung von beispielsweise Gläsern gezielt zusätzliche Wasserstrahlen erhält.





Perfekt beleuchteter
Innenraum der Geschirrspüler Serie 400



Dritte Beladungsebene für Besteck, Tassen und Schalen

Geschirrspüler Serie 200

Der Luxus vieler Möglichkeiten

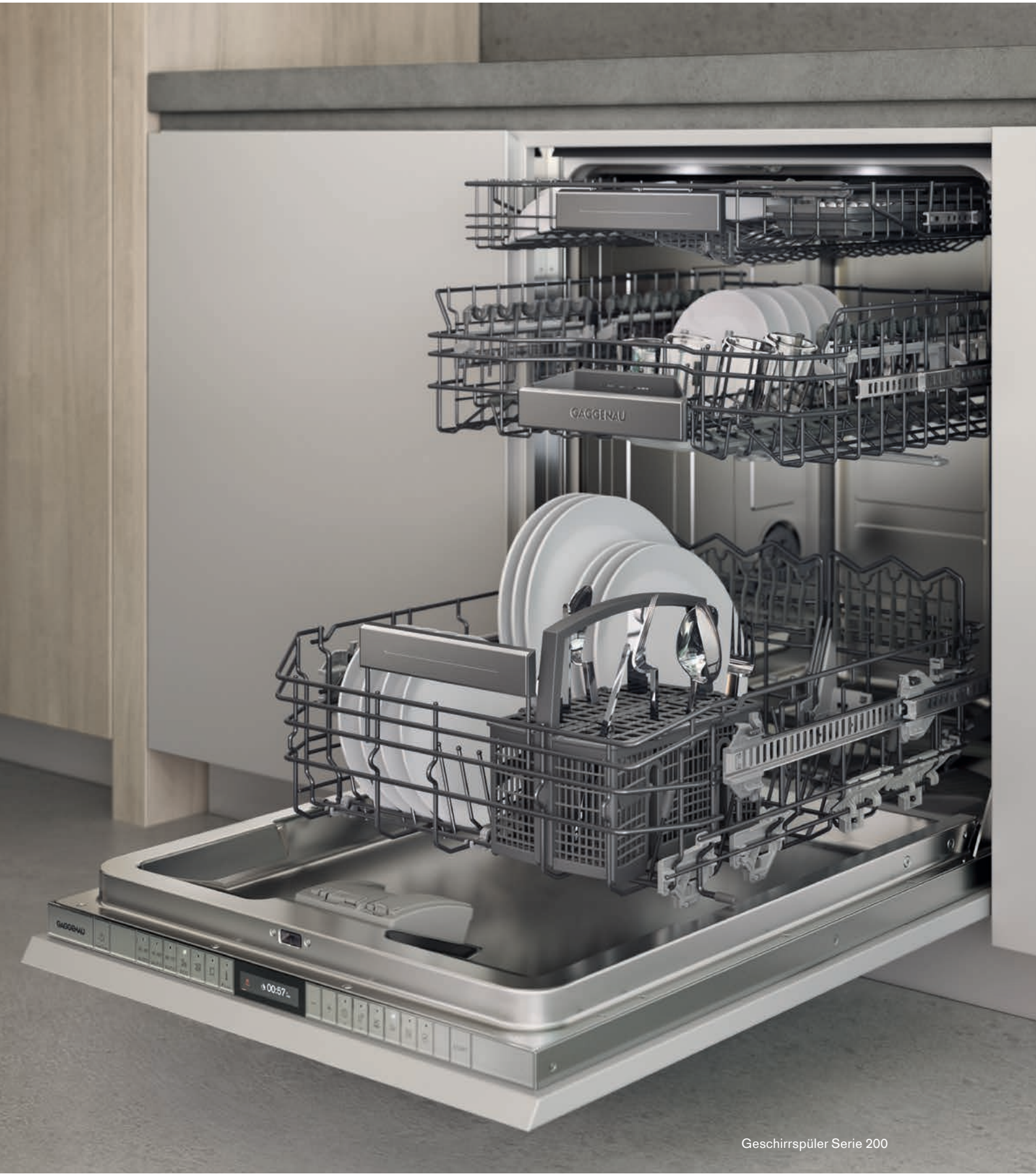
Die Geschirrspüler der Serie 200 bieten Ihnen eine Fülle an Möglichkeiten: Rein optisch haben Sie die Wahl zwischen Griffen und grifflosen Varianten. Auch haben Sie Geschirrspüler, bei denen ein dezentes seitliches Info-Licht signalisiert, dass sie in Betrieb sind und Modelle, bei denen die verbleibende Programmzeit auf den Boden projiziert wird. Ziehen Sie es vor, einen zusätzlichen Reinigungsbereich zu haben, in den gezielt Wasser geleitet wird, damit Ihre Gläser und Tassen makellos sauber werden? Bevorzugen Sie die besonders schonende Trocknung mit Zeolith? Diese Entscheidungen werden Ihnen helfen, den für Sie perfekten Geschirrspüler zu finden.

Es sind die Details, welche die Geschirrspüler der Serie 200 von Gaggenau auszeichnen: Das neue, flexible Korbsystem schützt Gläser und Kristall mit Silikon-umhüllten, herunterklappbaren Etageren, die alternativ als sichere, rutschfeste Ablage dienen. Die Leichtlaufschienen mit zusätzlichen Rollen und gedämpftem Einzug erlauben ein müheloses und zugleich kontrolliertes Hinein- und Hinausgleiten der Körbe und Schubladen. Alles, was getan werden kann, um den Inhalt zu schützen, ist getan, ohne Kompromisse.

Hinzu kommt das Sonderzubehör der dritten Beladungsebene, eine Schublade zum sicheren Verstauen von Tassen und Schalen.



Zusätzlicher Reinigungsbereich mit Leichtlaufschienen



Geschirrspüler Serie 200


GAGGENAU

Produktübersicht

Backöfen

Kochfelder

Lüftungsgeräte

Kältegeräte

Weinklimaschränke

Geschirrspüler

Waschmaschinen

Trockner

Backöfen Serie 400



Backofen

BO 480/481

A*

Breite 76 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler,
Drehspiess und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 110 l



Backofen

BO 470/471

A*

Breite 60 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler,
Drehspiess und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BO 450/451

A*

Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BO 420/421

A*

Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Dampfbackofen

BS 484/485

A*

Breite 76 cm
Festanschluss an Wasserzu- und
-ablauf
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfbackofen

BS 470/471/474/475 ■

A*

Breite 60 cm
Festanschluss an Wasserzu- und
-ablauf
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfbackofen

BS 450/451/454/455 ■

A*

Breite 60 cm
Entnehmbare 1,7 l Wassertanks
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Doppelbackofen

BX 480/481

A*

Breite 76 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler,
Drehspiess und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 2 x 110 l



Mikrowellen-Backofen

BM 484/485

Breite 76 cm
Mikrowelle und
Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BM 450/451/454/455 ■

Breite 60 cm
Mikrowelle und
Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Espresso-Vollautomat

CM 450

Breite 60 cm
Speichermöglichkeit individueller
Kaffeegetränke



Wärmeschublade

WS 482

Breite 76 cm, Höhe 21 cm
Raum für Menügeschirr für
10 Personen
Nutzinhalt 38 l



Wärmeschublade

WS 461

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
Raum für Menügeschirr für
6 Personen
Nutzinhalt 19 l



Wärmeschublade

WS 462

Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für
12 Personen
Nutzinhalt 51 l



Vakuumierschublade

DV 461/061**

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
3 Vakuumierstufen für das
Vakuumieren innerhalb und
ausserhalb der Kammer
DV 061 100 voll integrierbar
erhältlich, im Design der
Küchenmöbelfront
Maximale Beladung 10 kg
Nutzinhalt 8 l

Backöfen Serie 200



Backofen

BOP 250/251 ⌂

A*

Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BOP 220/221 ⌂

A*

Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BOP 210/211 ⌂

A*

Breite 60 cm
Katalyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Dampfbackofen

BSP 270/271 ⌂

A*

Breite 60 cm
Festanschluss an Wasserzu- und -ablauf
Vollautomatisches Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfbackofen

BSP 260/261 ⌂

A*

Breite 60 cm
Festanschluss an Wasserzu- und -ablauf
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfbackofen

BSP 250/251 ⌂

A*

Breite 60 cm
Entnehmbarer 1,7 l Wassertank
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfgarofen

BSP 220/221 ⌂

Breite 60 cm
Entnehmbarer 1,7 l Wassertank
Sous-vide-Garen
Druckloses Dämpfen
Nutzinhalt 58 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 250/251

Breite 60 cm
Mikrowelle und Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 224/225

Breite 60 cm
Mikrowelle und Grill
Nutzinhalt 21 l



Espresso-Vollautomat

CMP 250 ⌂

Breite 60 cm
Bezug individueller Kaffeegetränke



Wärmeschublade

WSP 221

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
Raum für Menügeschirr für 6 Personen
Nutzinhalt 20 l



Wärmeschublade

WSP 222

Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für 12 Personen
Nutzinhalt 52 l



Vakuumierschublade

DVP 221

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
3 Vakuumierstufen für das Vakuumieren innerhalb und ausserhalb der Kammer
Maximale Beladung 10 kg
Nutzinhalt 8 l

⌂ Home-Connect

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

**Geeignet für Serie 400 und 200

EB 333



Backofen

EB 333 ⌂

A *

Breite 90 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler, Drehspiess
und Backsteinfunktion
Automatik-Programme
Nutzinhalt 83 l

Farbvarianten

Die Geräte der Serie 400 sind in folgenden Farbtönen erhältlich (Ausnahme: BO450/BO451 nur in Edelstahl erhältlich):



Vollglastür
in Gaggenau-Anthrazit



Vollglastür
mit Edelstahl hinterlegt

Die Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau-Anthrazit



Gaggenau-Metallic



Gaggenau-Silber

■ Auch mit unten liegender Bedienung erhältlich

⌂ Home Connect

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

Alle Geräte der Serie 400 und 200 sind mit rechts- oder linksangeschlagenen Türen verfügbar, mit Ausnahme des Espresso-Vollautomaten, der Wärmeschublade und der Vakuumierschublade.

Übersicht Heizmethoden EB 333, Serie 400 und Serie 200

Backöfen

Heizmethoden	EB333	BX 480/481 BO 480/481 BO 470/471	BO 450/451	BO 420/421	BOP 250/251	BOP 220/221 BOP 210/211	Anwendung
	17	17	13	9	13	9	
Heissluft	•	•	•	•	•	•	Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen
Eco-Heissluft	•	•	•	•	•	•	Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins
Oberhitze + Unterhitze	•	•	•	•	•	•	Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten
Oberhitze + 1/3 Unterhitze		•					Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen
Oberhitze	•	•	•	•	•	•	Überbacken von Obstkuchen mit Baiser
1/3 Oberhitze + Unterhitze		•					Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad (z.B. Crème brûlée), zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen
Unterhitze	•	•	•	•	•	•	Zum Nachbacken, z.B. für feuchten Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad
Heissluft + Unterhitze	•	•	•	•	•	•	Zusätzliche Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen
Heissluft + 1/3 Unterhitze	•	•					Hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen (z.B. Tortilla, Bauernomelette)
Flächengrill + Umluft	•	•	•	•	•	•	Gleichmässige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch
Flächengrill	•	•	•	•	•	•	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen, Überbacken und Gratinieren
Kompaktgrill	•	•	•		•		Energiesparendes Grillen kleiner Mengen
Backsteinfunktion	•	•	•	•	•	•	Knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen
Bräterfunktion	•	•	•		•		Grosse Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten
Gären	•	•	•		•		Hefeteig und Sauerteig
Auftauen	•	•	•		•		Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst
Warmhalten	•	•					Warmhalten von Speisen, Vorwärmen von Porzellangeschirr

Dampfbacköfen

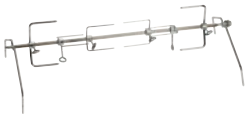
* reiner Dampfgarer

Heizmethoden	BS 484/485 BS 470/471 BS 474/475 BS 450/451 BS 454/455	BSP 270/271 BSP 260/261 BSP 250/251	BSP 220/221*	Anwendung
	13	13	6	
Heissluft + 100 % Feuchte	•	•		Dämpfen bei 70°C - 100°C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben. Kombibetrieb bei 120°C - 230°C: Für Blätterteig, Brot, Brötchen. Heissluft und Dampf werden kombiniert.
Heissluft + 80 % Feuchte	•	•		Kombibetrieb: Für Blätterteig, Fleisch und Geflügel. Heissluft und Dampf werden kombiniert.
Heissluft + 60 % Feuchte	•	•		Kombibetrieb: Für Hefegebäck und Brot. Heissluft und Dampf werden kombiniert.
Heissluft + 30 % Feuchte	•	•		Garen in Eigenfeuchte: Für Gebäck. Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt. Die aus dem Gargut entweichende Feuchte bleibt im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.
Heissluft + 0 % Feuchte	•	•		Heissluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmässig im Garraum.
100 % Feuchte			•	Dämpfen bei 70°C - 100°C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.
Niedertemperatur-Garen	•	•		Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
Niedertemperatur-Dämpfen			•	Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
Sous-vide-Garen	•	•	•	Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweisst. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.
Flächengrill Stufe 1 + Feuchte	•	•		Grillbetrieb mit Feuchte: Für Aufläufe und Gratins.
Flächengrill Stufe 2 + Feuchte	•	•		Grillbetrieb mit Feuchte: Für gefülltes Gemüse. Die Grillleistung ist erhöht.
Flächengrill + Umluft	•	•		Zum Gratinieren am Ende der Garzeit bei 230°C. Zum Grillen von Gemüsespiessen oder Garnelenspiessen bei 180°C.
Gären	•	•	•	Gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heissluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38°C.
Auftauen	•	•	•	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
Regenerieren	•	•	•	Für Gegartes und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120°C regenerieren, Backwaren bei 180°C.

Zubehör und Sonderzubehör Backöfen



Kerntemperaturfühler**



Drehspiess**



Backstein und Heizkörper



Pizzaschieber

2er-Set



Schwarze Drehknebel



Auszugssystem



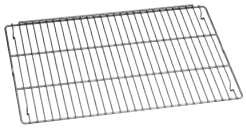
Grillwanne**

Emailliert



Backblech*

Emailliert



Grillrost*

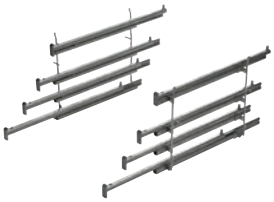
Verchromt



Glaswanne**



Gastronorm-Bräter



Dreifach-Teleskopauszug

für BOP210

Zubehör und Sonderzubehör Dampfbacköfen



Kerntemperaturfühler*

ausser Serie 200 Dampfgarer



Garbehälter*

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht



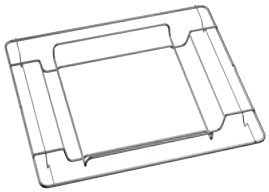
Garbehälter*

Antihaftbeschichtet
Gelocht/Ungelocht



Garbehälter*

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfgarer



Gastronorm-Adapter

Für Dampfbacköfen ausser
Serie 200 Dampfgarer



Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 1/3
Gelocht/Ungelocht

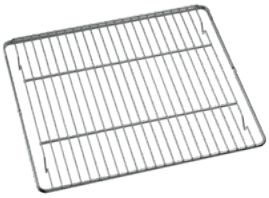


Grosser Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 2/3
Gelocht/Ungelocht



Gastronorm-Bräter



Grillrost*



Dreifacher Teleskopauszug

Für Dampfbacköfen ausser
Serie 200 Dampfgarer



Vakuumierbeutel, klein

180 mm x 280 mm, 100 Stk.



Vakuumierbeutel, gross

240 mm x 350 mm, 100 Stk.



Reinigungskartuschen*

4er-Set
Für Dampfbackofen mit
Festanschluss für Wasserzu- und ablauf



Wasserentkalkungssystem

Für die Erstinstallation
Empfohlen falls Wasserhärte
7 °dH bzw. Karbonhärte 5 °dH
überschreitet
Für Dampfbacköfen mit
Festwasseranschluss



Entkalkungstabletten

4er-Set.
Für Dampfback- und -garofen.

*Im Lieferumfang enthalten
**Im Lieferumfang enthalten, modellabhängig

Vario Kochfelder Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ▲■

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ▲■

Breite 80 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 492 ▲■⌂

Breite 90 cm
5 Kochzonen



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 482 ▲■⌂

Breite 80 cm
4 Kochzonen



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 462 ▲■⌂

Breite 60 cm
4 Kochzonen



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 422 ▲■⌂

Breite 38 cm
2 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld (Wok)

VI 414 ▲■⌂

Breite 38 cm
1 Kochzone
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring



Vario Gaskochfeld

VG 491 ■

Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



Vario Gaskochfeld

VG 425 ■

Breite 38 cm
2 Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



Vario Gas-Wok

VG 415 ■

Breite 38 cm
1 Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Breite 38 cm
Eine hartverchromte Metallfläche
Exakte Temperaturregelung



Vario Elektrogrill

VR 414 ■

2 Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen



Tischlüftung

AL 400 ■

A*

Breite 120/90 cm
Edelstahl
Ausfahrbar, bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verborgen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
keine Energieeffizienzklasse für AL 400 121



Vario Muldenlüftung

VL 414 ■⌂

A+**

Breite 15 cm
Edelstahl
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld

* 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.

Kochfelder Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ■

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ▲

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ■

Breite 80 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ▲

Breite 80 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 492 ▲ ⌂

A*

Breite 90 cm
4 Kochzonen



Gaskochfeld

CG 492

Breite 100 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Edelstahl-Bedienknebel
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger Einbau

⌂ Home-Connect

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

Designvarianten

▲ Rahmenlos
Einbau flächenbündig

■ Edelstahlrahmen
Einbau flächenbündig oder aufgesetzt möglich

Vario Kochfelder Serie 200



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 262 ●

Breite 60 cm
4 Kochzonen



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 242 ●

Breite 40 cm
2 Kochzonen



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 232 ●

Breite 28 cm
2 Kochzonen



Vario Gaskochfeld

VG 264 ●

Breite 60 cm
4 Brenner



Vario Gaskochfeld

VG 232 ●

Breite 28 cm
2 Brenner



Vario Gas-Wok

VG 231 ●

Breite 28 cm
1 Wok-Brenner



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●

Breite 28 cm
1 Metallfläche
Exakte Temperaturregelung



Vario Elektrogrill

VR 230 ●

Breite 28 cm
2 separat steuerbare Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen



Vario Muldenlüftung

VL 200 ●

A*

Breite 15 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem
direkt am Kochfeld

Kochfelder Serie 200



Flex-Induktionskochfeld

CI 292 ▲ ■ ⌂
Breite 90 cm
5 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 283 ▲ ■ ⌂
Breite 80 cm
5 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 282 ▲ ■ ⌂
Breite 80 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 272 ▲ ■ ⌂
Breite 70 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 262 ▲ ■ ⌂
Breite 60 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Induktionskochfeld

CI 261 ■
Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 282 ▲ ■ ⌂

Breite 80 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 291 ▲ ■
Breite 90 cm
5 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 261 ■
Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Gaskochfeld

VG 295**
Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Edelstahl-Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Gaskochfeld

CG 291
Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Mechanische Regulierung der Leistungsstufen
In Bedienblende integrierte Knebel



Gaskochfeld

CG 261
Breite 60 cm
4 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Mechanische Regulierung der Leistungsstufen
In Bedienblende integrierte Knebel

⌂ Home-Connect

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

** Gerät für die Schweiz nicht verfügbar

Designvarianten

▲ Rahmenlos
■ Edelstahlrahmen
● schräg gestelltes, schwarzes Bedienpult mit beleuchteten Knebeln aus Aluminium, schwarz beschichtet

Sonderzubehör



Grillplatte

Antihaftbeschichtet



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial



Wok-Ring

Halterung für Wok-Pfanne



Bratsensor-Pfanne

Edelstahl, antihaftbeschichtet
Erhältlich in 4 Grössen für
Kochzonen Ø 15 cm, 19 cm,
21 cm, 28 cm



Lavasteine

Zum Nachfüllen



Twist-Pad

Passend für Flex-Induktions-
kochfelder Serie 200
Farbe: Schwarz



Kochsensor

Zur Temperaturregelung
von Kochgeschirr bei
Flex-Induktionskochfeldern



Steckdose*

Design passend zu Bedienknebeln
Vario Kochgeräte Serie 400



Geräteabdeckung

Für Vario Kochfelder Serie 400
VP414, VG425, VG415 und VR414
Farbe: Edelstahl



Geräteabdeckung

Für Vario Kochfelder Serie 200
mit 28 cm Breite VI232, VG231,
VG232, VP230, VR230
Farbe: Schwarz

*Gerät für die Schweiz nicht
verfügbar

Kombinationsübersicht: Lüftungsgeräte der Serie 400 mit den passenden Gebläsebausteinen



Vario Deckenlüftung

AC 402 181

B *

Filterelement
Masse 80 x 40 cm
Edelstahl



Vario Deckenlüftung

AC 462/482

Steuerelement
Masse 80 x 14 cm
Edelstahl



Vario Deckenlüftung

AC 472

Lichtelement
Masse 80 x 14 cm
Edelstahl

Modulare Deckenlüftung, die mit separaten Komponenten wie Filterelementen, Steuerelementen und Lichtelementen individuell konfiguriert werden kann. *(nur für AC 402) in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 142



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



Tischlüftung

AL 400

A *

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



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



Vario Muldenlüftung

VL 414

A+ **

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

A *

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



Wandesse

AW 442

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

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 442 190/120 und für AW 442 160 in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143

Kombinationsübersicht: Lüftungsgeräte der Serie 200 mit den passenden Gebläsebausteinen



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



Tischlüftung

AL 200 ⌂

A*

Breite 90/80 cm
Schwarz, mit ausfahrbarem Glasschirm



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



Flachschirmhaube

AF 210

A*

Breite 90/60 cm
Griffleiste Edelstahl



Lüfterbaustein

AC 200**

A++*

Breite 86/70/52 cm
Edelstahl und Glas
Unsichtbarer Einbau im Oberschrank

⌂ Home-Connect

*auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.
**Gerät für die Schweiz nicht verfügbar

Vario Kältegeräte Serie 400



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RY 492 ⌂ *

A↑G F

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 552 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 492 ⌂

A↑G E

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 555 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 472 ⌂

A↑G E

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 452 l



Vario Kühlgerät

RC 492 ⌂

A↑G E

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 579 l



Vario Kühlgerät

RC 472 ⌂

A↑G E

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 467 l



Vario Kühlgerät

RC 462 ⌂

A↑G E

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 357 l



Vario Gefriergerät

RF 463 *

A↑G F

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Beleuchtete Eis- und Wasserausgabe mit Näherungssensor
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 304 l



Vario Gefriergerät

RF 471 ⌂ *

A↑G F

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 445 l



Vario Gefriergerät

RF 461 ⌂ *

A↑G F

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 344 l



Vario Gefriergerät

RF 411 ⌂ *

A↑G E

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 240 l



Vario Gefriergerät

RF 410 ⌂

A↑G E

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 240 l

⌂ Home-Connect

* Gerät für die Schweiz nicht verfügbar

Vario Kältegeräte Serie 200



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 289



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vier Klimazonen inkl.
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzvolumen 223 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RT 289



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen inkl.
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzvolumen 269 l



Vario Kühlgerät

RC 289



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen inkl.
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzvolumen 289 l



Vario Gefriergerät

RF 287



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzvolumen 212 l

Kältegeräte Serie 200



Freistehende Kühl- und Gefrierkombination

RY 295



Breite 90,5 cm
Höhe 183 cm
Freistehend, in anthrazitfarbenem Edelstahl
Zwei Frischkühlschubladen 0 °C
Innenliegende Wasserausgabe und Eisbereiter
Nutzinhalt 573 l



Kühl- und Gefrierkombination

RB 282 ⌂



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Zwei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 223 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282 204*



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen inkl. Frischkühlen
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 286 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282 306 ⌂



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 269 l



Kühl- und Gefrierkombination

RB 280*



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Drei Klimazonen inkl. Frischkühlen
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 272 l



Kühlgerät

RC 282 ⌂



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Drei Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 289 l



Gefriergerät

RF 282*



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 212 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 200*



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 123 l



Kühlgerät

RC 200*



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 137 l



Gefriergerät

RF 200*



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 106 l

⌂ Home-Connect

*Gerät für die Schweiz nicht verfügbar

Zubehör und Sonderzubehör

Vario Serie 400



Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel



Eisbehälter, klein

für alle RF 4XX



Griff

Edelstahl



Lüftungsgitter

Genaues Zubehör ist geräteabhängig



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaues Zubehör ist geräteabhängig



Aktivkohlefilter für Kältegeräte

Aktivkohlefilter für Kältegeräte
mit Wasseranschluss
RB, RY, RF



Ersatz-Aktivkohlefilter

Vario Serie 200



Flaschenablage

Massives Ahornholz, geölt, mit Magnetverbindung

Vario Weinklimaschränke Serie 400



Vario Weinklimaschrank

RW 466 ⌂

A↑G G

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Drei Klimazonen
Glastür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Nutzinhalt 361 Liter



Vario Weinklimaschrank

RW 466 ⌂

A↑G F

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Drei Klimazonen
Massive Tür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Nutzinhalt 361 Liter



Vario Weinklimaschrank

RW 414 ⌂

A↑G G

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei Klimazonen
Glastür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Nutzinhalt 269 Liter



Vario Weinklimaschrank

RW 414 ⌂

A↑G F

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei Klimazonen
Massive Tür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Nutzinhalt 269 Liter

Weinklimaschränke Serie 200



Weinklimaschrank

RW 282

A↑G G

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 178 cm
Zwei Klimazonen
Mit der Küchenmöbelfront
eingefasste Glastür oder
Edelstahl-Türfront
Zuschaltbares Präsentationslicht
Fassungsvermögen 80 Flaschen
Nutzinhalt 254 Liter



Weinklimaschrank

RW 222

A↑G G

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 123 cm
Zwei Klimazonen
Mit der Küchenmöbelfront
eingefasste Glastür oder
Edelstahl-Türfront
Zuschaltbares Präsentationslicht
Fassungsvermögen 48 Flaschen
Nutzinhalt 158 Liter



Weinklimaschrank

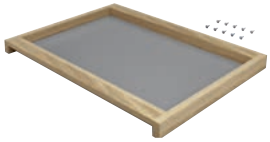
RW 404

A↑G G

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Zwei Klimazonen
Unterbaufähig, mit Edelstahl
eingefasste Glastür
Zuschaltbares Präsentationslicht
Fassungsvermögen 34 Flaschen
Nutzinhalt 94 Liter

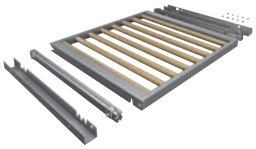
Zubehör und Sonderzubehör

Vario Serie 400



Abstellfläche

Geeignet für Dekanter,
offene Flaschen und Humidore



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Eichenholz und Aluminium



Präsentationsaufsatz

Eichenholz und Aluminium



Griff

Edelstahl



Lüftungsgitter

Genaues Zubehör ist
geräteabhängig



Flaschenablage

Für komfortables Lagern von
Flaschen auf der Trennplatte
Eichenholz



Türschloss

für RW 414 und RW 464



Türrahmenfront Edelstahl

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaues Zubehör ist
geräteabhängig



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaues Zubehör ist
geräteabhängig

Serie 200



Türrahmenfront Edelstahl



Türrahmenfront Edelstahl

Geschirrspüler Serie 400



Geschirrspüler

DF 480/481



Breite 60 cm
8 Programme, 4 Optionen
Perfekt ausgeleuchteter Innenraum
Restzeitprojektion oder seitliches Info-Light
Push-to-open-Funktion
Zeolith
Sehr leise 42 dB

Geschirrspüler Serie 200



Geschirrspüler

DF 270/271



Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Restzeitprojektion oder seitliches Info-Light
Push-to-open-Funktion
Zeolith
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DF 260/261



Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Restzeitprojektion
Zeolith
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DF 210/211



Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Info-Light
Sehr leise 44 dB



Geschirrspüler

DF 264



Breite 45 cm
6 Programme, 1 Option
Restzeitprojektion
Zeolith
Sehr leise 44 dB

Waschmaschine und Trockner Serie 200



Waschmaschine

WM 260



Freistehend, unterschiebbar oder stapelbar
Breite 60 cm, Höhe 84,8 cm
Intelligentes Dosiersystem iDos 2.0 für ein optimales Waschergebnis bei Flüssigwaschmittel und Weichspüler
10 kg-Trommel mit Innenbeleuchtung
Nachlegefunktion
Dynamisches Waschsystem



Wärmepumpen-Trockner

WT 260



Freistehend, unterschiebbar oder stapelbar
Breite 60 cm, Höhe 84,2 cm
Wärmepumpen-Technik
Selbstreinigender Kondensator mit automatischer Flusenentfernung
Sehr leise 62 dB
Auffrischen
Intelligentes Trocknen

Sonderzubehör

Geschirrspüler



3. Korb mit Leichtlaufschienen

Für 86,5 cm hohe Geschirrspüler
Durch die Höhe des Korbes (4 bis max. 7 cm) passen auch höhere Besteckteile wie Kochutensillien und Espressotassen oder Schalen in den dritten Korb.
Die verschiebbare Messerablage schafft Platz für höhere Gläser im Oberkorb.



Besteckschublade mit Leichtlauffunktion

Zusätzliche dritte Beladungsebene oberhalb des Oberkorbes.
Durch die beiden klappbaren Seitenflügel auch für grössere Besteckteile wie Kochutensillien und Espressotassen geeignet.
Fassungsvermögen aller drei Beladungsebenen beträgt 13 Massgedecke.



Silberglanzkassette

Aus Aluminium zum Schutz des Silberbestecks vor Korrosion.



Halterung für langstielige Gläser

Bietet sichere Positionierung für bis zu vier langstielige Gläser während des Spülvorgangs und sorgt für ein optimales Reinigungsergebnis. Zur Platzierung im Unterkorb.



Gläserkorb

für DF211100 und DF210100



Griff

Edelstahl, für alle Geschirrspüler

Waschmaschine und Trockner



Verbindungssatz mit Auszug

zur Befestigung des Trockners auf der Waschmaschine.

Home-Connect

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

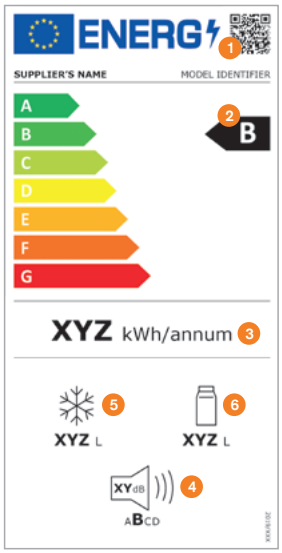
Die 60 cm breiten Geschirrspüler sind als 86,5 cm und 81,5 cm hohe Modelle erhältlich; der 45 cm breite Geschirrspüler ausschliesslich als 81,5 cm hohes Modell.

Energielabel

Mit energiesparenden Hausgeräten schonen Sie wertvolle Ressourcen und sparen Geld. Beim Kauf eines Hausgeräts sollten Sie deshalb Wert auf niedrigen Energie- und Wasserverbrauch legen.

Die technische Entwicklung hat zu einer Vielzahl an Produkten geführt, die einen Labelwert von A+ oder besser erzielen. Auch das Verbraucherverhalten hat sich geändert. Deshalb wurden für Waschmaschinen, Waschtrockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke neue Energielabel geschaffen, die dem Rechnung tragen. Die Energielabel für Backöfen, Kochfelder und Lüftungsgeräte bleiben unverändert.

Mehr Information auf: **www.gaggenau.com**

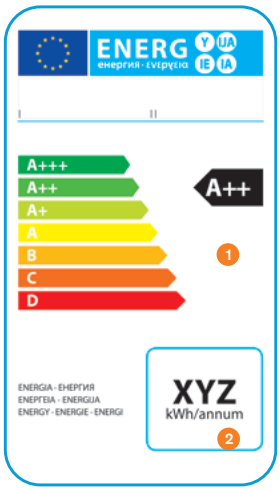


Neu errechnetes Energielabel für Waschmaschinen, Waschtrockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke

Beispielhafte Darstellung für eine Kühl-Gefrier-Kombination

Zeichenerklärung

1. QR-Code
2. Energieeffizienzklasse
3. Energieverbrauch in kWh/Jahr (gemessen unter neuen Standardbedingungen)
4. Lautstärke in dB(A) re 1 PW sowie Lautstärkeklasse
5. Gesamtfassungsvermögen aller Gefrierfächer
6. Gesamtfassungsvermögen aller Kühlfächer



Energielabel für Backöfen, Kochfelder und Lüftungsgeräte

Zeichenerklärung

1. Energieeffizienzklasse
2. Energieverbrauch in kWh/Jahr (gemessen unter Standardbedingungen)



Home Connect

Für das Besondere im Leben

Unser Leben und unsere Wohnräume werden immer vernetzter. Die Küche bildet hierbei weiterhin den Mittelpunkt. Wir bei Gaggenau fertigen mit Überzeugung Hausgeräte, mit denen unsere Kunden zu Meisterköchen werden.

Digitale Dienste sind eine wertvolle Erweiterung dieses Prinzips und integrieren die Küche in unseren modernen Lebensstil. Daher sind unsere Geräte mit Home Connect ausgestattet. Über diese Plattform können Sie intuitiv mit Ihren Geräten kommunizieren – digital, aus der Ferne und wann immer Sie möchten. Zusätzlich bringt Home Connect eine Vielzahl weiterer Vorteile, wie Remote-Diagnose (z. B. hinterlegte Bedienungsanleitungen oder Zugriff des Kundendienstes aus der Entfernung) und Integration in ausgewählte Smart-Home-Systeme (die offene Plattform ermöglicht eine sprachgesteuerte oder manuelle Interaktion aus der Ferne). Schließen Sie dazu einfach Ihr Gerät über Ihr lokales Netzwerk an Home Connect an. Ein vielseitiges, laufend streng geprüftes Sicherheitssystem und modernste Verschlüsselungstechnik stellen sicher, dass Sie dabei volle Kontrolle über Ihre Daten behalten und diese bestens geschützt sind.

Home Connect

Die Nutzung der Home Connect-Funktion ist abhängig von den Home Connect-Diensten, die länderspezifisch variieren. Mehr Information finden Sie auf unserer Website oder auf home-connect.com.

Showrooms

Der Unterschied heisst Gaggenau.
Erleben Sie diesen bei einem Besuch in einem unserer Gaggenau Showrooms.



Gaggenau Showroom in Deutschland

München
Arabellastr. 30a
81925 München
info@gaggenau-showroom.de
Terminbuchung empfohlen unter:
www.gaggenau.com/de/



Gaggenau Showroom in Österreich

Wien
Stilarena
Quellenstraße 2a
1100 Wien
info@gaggenau-showroom.at
Terminbuchung empfohlen unter:
www.stilarena.at



Gaggenau Showrooms in der Schweiz

Zürich (Geroldswil) – Atelier der Kultur
Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil
ch-ateliers@bshg.com
www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier) – Atelier de la culture
Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier
cri-ateliers@bshg.com
www.inspiration-ateliers.ch/fr

Bern – Atelier der Kultur
ch-ateliers@bshg.com
www.inspiration-ateliers.ch



Ihre Cook-in Party mit Gaggenau

Damit Sie von Beginn an große Freude mit Ihrer Küche haben, bietet Gaggenau gemeinsam mit den Gaggenau Cercle Partnern einen besonderen Service an: Ein erfahrener Spitzenkoch kommt zu Ihnen und Ihren Gästen nachhause, um gemeinsam Ihre neue Küche einzuweihen. Gestartet wird mit einer Geräteerklärung, bei der Sie wertvolle Tipps für die tägliche Bedienung, Reinigung und Pflege Ihrer Geräte erhalten. Beim gemeinsamen Zubereiten des erlesenen Menüs zeigt Ihnen ein Spitzenkoch nicht nur die Funktionen Ihrer Geräte, sondern auch, wie Ihnen die Zubereitung perfekt gelingt. Nutzen Sie die Möglichkeit, im privaten Ambiente Ihrer neuen Küche einem erfahrenen Profikoch der Spitzenklasse über die Schulter zu blicken und das volle Leistungspotenzial Ihrer neuen Gaggenau Geräte auszuschöpfen.

Gaggenau Cercle Partner in Ihrer Nähe finden Sie auf www.gaggenau.com/at

Dieses Service bieten Gaggenau und die Gaggenau Cercle Partner exklusiv für Kundinnen und Kunden an, die bei einem Gaggenau Cercle Partner eine Einbauküche mit mindestens vier Gaggenau-Geräten (darunter mind. ein Dampfbackofen/-garofen oder Backofen) kaufen. Sie können das Angebot einmalig bis maximal 6 Monate nach dem Einbau der Küche in Anspruch nehmen. Weitere Details und Bedingungen erfahren Sie bei Ihrem Gaggenau Cercle Partner.

Der Unterschied heisst Gaggenau.

gaggenauofficial

gaggenau_

showcase/gaggenau./

gaggenauofficial

www.gaggenau.com

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/11366-2111-1002
DE Q8AGES0322 | CH Q8A00027701 | AT Q8AGP00082