

GAGGENAU

Das Sortiment





Lassen Sie sich
inspirieren.

Inhalt



35



79



3



8



23

Über uns	02
Backöfen*	06
Serie 400	08
Serie 200	22
EB 333	28
Kochfelder und Lüftungsgeräte	30
Serie 400	32
Serie 200	54
Kältegeräte	62
Die neue Generation der Kühlgeräte	64
Serie 400	70
Serie 200	72
Weinklimaschränke	78
Serie 400	82
Serie 200	84
Geschirrspüler	86
Serie 400	88
Serie 200	94
Produktübersicht	96
Energielabel	119
Home Connect	120
Showrooms	121

*inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und Vakuumierschubladen sowie Espresso-Vollautomaten

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

Neuaufgabe unseres Wahrzeichens, als EB 333

2020

Unser Meisterwerk, der Dampfbackofen in seiner Neuaufgabe

2021

Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung der Serie 400

2024

Einführung der vollintegrierten Induktion & der neuen Generation Kühlgeräte



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: www.gaggenau.com/at



Backöfen*

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

Serie 400
Serie 200
EB 333

*inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und Vakuumierschubladen sowie Espresso-Vollautomaten

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





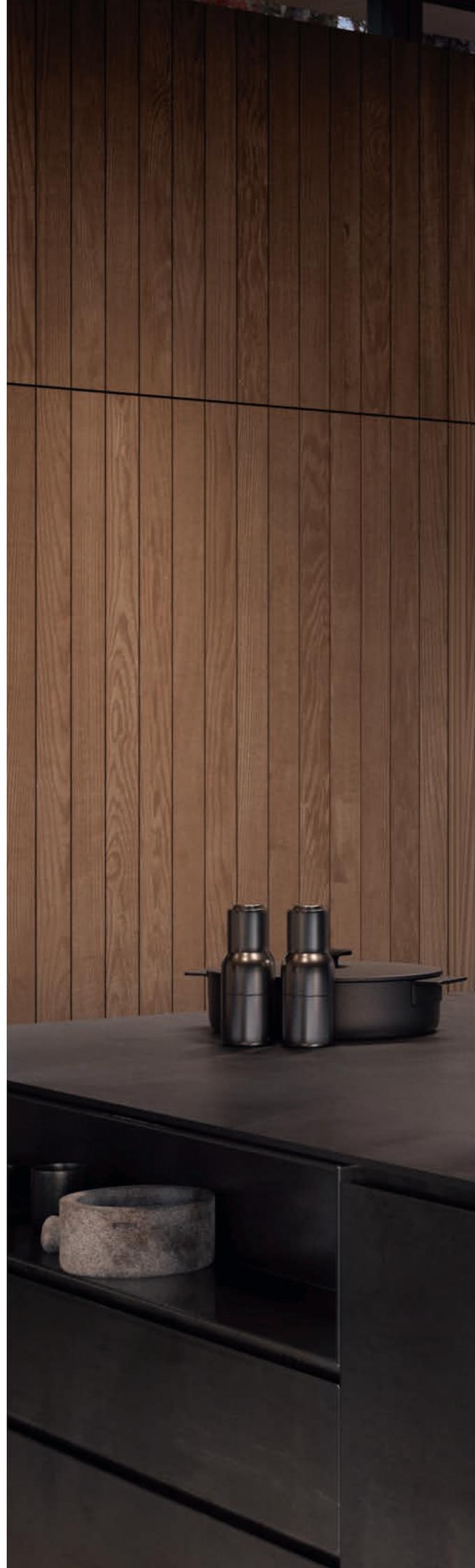
Backöfen Serie 400

Der Luxus ungekannter Möglichkeiten

Jeder unserer Backöfen der Serie 400 wird auch anspruchsvollste Koch-Enthusiast:innen zufriedenstellen und ihnen 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 Heizmethoden 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 Sie bei der Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten. Kurzum, mit dem Dampfbackofen können Sie nicht nur dämpfen, sondern auch schmoren, backen, grillen, anbraten, überbacken, regenerieren, Sous-vidé-garen und entsaften. Anschliessend reinigt sich das Gerät nahezu von selbst, mit Hilfe seines ausgeklügelten automatischen Reinigungssystems.



Wassertanks



Vakuumschublade Serie 400

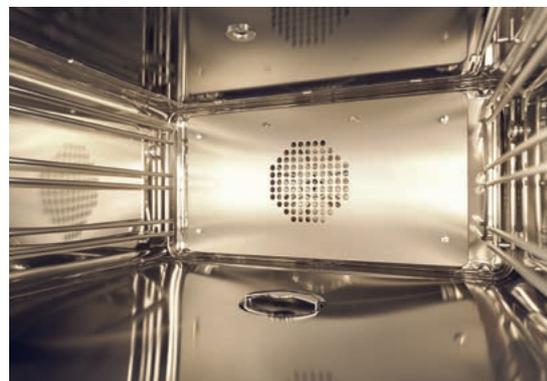
Wo Dampf zum Vergnügen wird

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 Sie beim Öffnen der Tür des Ofens nicht in einer Dampfwolke verschwinden.

Dampf geht mit Sous-vide Hand in Hand

Wenn Sie eine Vakuumschublade 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

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.



Gastronorm-Bräter



Der Espresso-Vollautomat

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 Individualisierungsmöglichkeiten: Kaffeemenge, Temperatur, Stärke oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee können Sie nach Belieben verändern, um Ihren persönlichen Kaffee zu erhalten.



Backöfen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbacköfen und Wärmeschubladen Serie 400

Wärmeschublade Serie 400 mit Küchenmöbelfront





Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 400

Die Wärmeschublade

29 cm-hohe Wärmeschublade Serie 400



Ein neuer Favorit?

Die Wärmeschublade ist prädestiniert für das schonende Garen. Kontinuierliche, niedrige Wärme von bis zu 80 °C wird gleichmässig verteilt und ermöglicht schonendes Garen, Gehen von Teig, Trocknen und Dörren von Kräutern und Früchten, Auftauen, Schmelzen von Schokolade und Zubereiten von Joghurt. Wählen Sie einfach zwischen vorinstallierten Programmen zum schonenden Garen, Erwärmen von Speisen, Vorwärmen von Geschirr oder bestimmen Sie die Temperatur selbst. Die Home-Connect-Funktion erweitert das Repertoire Ihrer Wärmeschublade zusätzlich mit Timerfunktionen, persönlichen Einstellungen und Zugriff auf zusätzliche Programme und exklusive Rezepte. Zudem findet in ihr sämtliches Backofenzubehör von Gaggenau bequem Platz.

Einbau nach Wunsch

Ähnlich vielseitig wie bei der Nutzung haben Sie auch beim Einbau der Wärmeschublade Wahlmöglichkeiten: unter oder neben anderen Geräten, unter der Arbeitsplatte oder separat, in den Gaggenau-Oberflächen Ihrer Wahl oder auch passend zur Ihrer Küche mit der entsprechenden Möbelfront.



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 Drehknöpfen aus massivem Edelstahl und TFT-Display versehen. Damit lassen sich bis zu 13 Heizmethoden und Temperaturen von bis zu 300 °C einstellen, zudem die Backsteinfunktion 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, Dampfbäcköfen und Kombi-Mikrowellengeräte sind in den drei Farben Gaggenau-Anthrazit, -Metallic und -Silber erhältlich.



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



Dampfbacköfen 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 Vakuumschublade 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.



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.



Espresso-Vollautomat, Dampfbackofen und Wärmeschublade Serie 200

Die Wärmeschublade Serie 200

Schongaren in der Schublade

Alles von schonendem Garen über Reifen, Gären von Teig, Schmelzen und Auftauen bis hin zu Trocknen und Dörren meistert Ihre Schublade bei konstanter Wärme von bis zu 80 °C.

Dafür stehen vier Programme zur Verfügung für Schongaren, Erwärmen von Speisen, Vorwärmen von Tassen und Tellern sowie mit freier Temperaturwahl. In der Schublade finden alle Backofen- und Dampfbackofenzubehöre Platz, sodass bequem zwischen den Geräten gewechselt werden kann.

Mit der Home-Connect-App kommen weitere Möglichkeiten hinzu, wie Timerfunktionen, exklusive Rezepte oder persönliche Einstellungen.

Platzieren Sie Ihre Wärmeschublade unter, neben oder unabhängig von Ihren anderen Geräten, wie beispielsweise unter der Arbeitsplatte mit einer der Gaggenau-Oberflächen oder der Möbelfront Ihrer Küche.



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 Profiköch:innen 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

Die vollintegrierte Induktion

Weniger ist mehr.

Die vollintegrierte Induktion präsentiert sich als Innovation in Reinform, bei der sich das Kochfeld nahezu unsichtbar in der Arbeitsfläche befindet. Unsere leistungsstarke Technologie haben wir dazu optisch auf das Wesentliche reduziert: ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel – sonst nichts. Die durchgehend ebenmässige Arbeitsfläche fügt sich elegant in jeden Wohnbereich ein.





Vier vollintegrierte Induktionsmodule, kombiniert mit Bedienknäbeln aus Edelstahl

Deckenlüftung und drei vollintegrierte Induktionsmodule,
kombiniert mit schwarzen Bedienknäbeln



Mehr Raum für Ihren Stil

Ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knäbel

Hinter diesem kleinen, aber feinen Punkt verbirgt sich mehr, als es auf den ersten Blick scheint. Durch dezentes Aufleuchten signalisiert er die Verbindung zwischen dem Knäbel und der aktiven Kochzone und dient gleichzeitig als Positionierungshilfe für das Kochgeschirr.

Die 12 mm starke und äusserst kompakte Arbeitsfläche aus kratzfestem und hitzebeständigem Dekton ist in zahlreichen Farben und Ausführungen erhältlich.

Für eine optimale Leistung sorgt das Zusammenspiel aus Induktionsmodulen und unserem erweiterten Oberflächenschutz, der eine Magnetverbindung zum Kochgeschirr herstellt.

Als unverwechselbares Markenzeichen von Gaggenau zieren Bedienknäbel der Serie 400 die Front der vollintegrierten Induktion.



Deckenlüftung und die vollintegrierte Induktion



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 im Küchendesign als auch beim Kochen 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



Beleuchtete Edelstahl Bedienknebel

Gaggenau Bedienknebel

Souveräne Bedienung

Die beleuchteten Bedienknebel der Serie 400, wahlweise in Edelstahl oder Schwarz, zeigen an, welche Kochzone gerade benutzt wird oder abkühlt.

Wie in der Profiküche werden die Knebel frontal an der Küchenmöbelfront angebracht und sorgen so für eine intuitive Bedienung, ohne vom Kochgeschehen abzulenken.



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 Nachlauf Funktion.

Die schwarzen Bedienknöpfe (wahlweise auch 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 Tischlüftung als hocheffizient gilt, weit mehr als ihre kompakten Abmessungen dies erwarten liessen.



Vario Deckenlüftung 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.

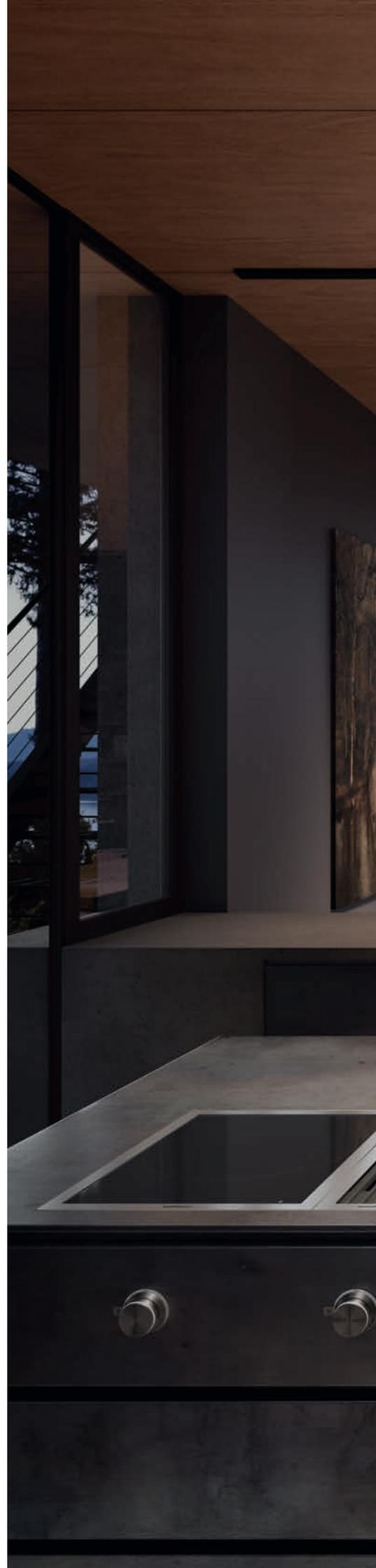
Entscheiden Sie sich für unsere beeindruckenden bis zu 160 cm breiten Wand- und Inseessen in Edelstahl sorgen ihre drei Leistungsstufen, Intensivstufe, Automatikfunktion und schräg gestellten Baffle-Filter für zuverlässige Entlüftung.

Vario Kochfelder und Muldenlüftungen Serie 400

Entwerfen Sie Ihr eigenes Kochfeld

Unser Sortiment an modularen Vario Kochfeldern erlaubt es Koch-Enthusiast:innen, den eigenen Arbeitsplatz zu gestalten, der individuelle Kochgewohnheiten spiegelt und 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 Muldentüftungen 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 Kochbegeisterte, die mit mehreren Töpfen und Pfannen gleichzeitig hantieren. 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 Normal- brennern, 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.

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.

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 harmonisiert 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-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 zusammenschaltet 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, magnetische 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



Flex-Induktionskochfeld, rahmenlos, mit Tischlüftung 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.



Flex-Induktionskochfeld, mit Rahmen,
Serie 200



Flex-Induktionskochfeld, ohne Rahmen,
Serie 200

Deckenlüftung

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.







Kältegeräte

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

Die neue Generation der Kühlgeräte
Vario Serie 400
Vario Serie 200
Serie 200



Die neue Generation der Kühlgeräte.

Die neue Generation der Kühlgeräte

Die beste Art, sich einzufügen, ist hervorzutreten

Die neue Generation von Kühlgeräten fügt sich naht- und grifflos in Ihr Küchen- und Wohndesign ein. Jedes mit grösster Sorgfalt gefertigte Gerät wirkt wie ein Möbelstück und lässt Ihren Wohnraum zu einem harmonischen Blickfang werden.

Materialität ist massgebend

Im Inneren aus dunklem, gebürsteten Edelstahl über die Schubladen mit Aluminiumprofilen bis hin zu den flachen Innentüren und Türabstellern – jedes Detail der neuen Generation von Kühlgeräten unterstreicht unser Credo: Materialität ist massgebend.

Luxus wird erlebbar

Die neue Generation von Kühlgeräten schafft ein einzigartiges Gesamterlebnis. Massgebend ist das neue Lichtkonzept, das ganz nach Ihren Wünschen einzelne Bereiche beleuchtet oder verdunkelt.





Kühl- und Gefrier-Kombination mit dunklem Edelstahl, gebürstet



Neue Kühl-Gefrierkombination mit Innenraum in dunkel gebürstetem Edelstahl



Geräumiger, voll ausziehbarer Gefrierraum mit zwei Schubladen

Kompromisslose Eleganz

Die Krönung der Kühlgeräte

Ausgestattet ist die neue Kühl- und Gefrier-Kombination mit einem hochmodernen, professionellen Frischesystem, ergänzt um einen geräumigen Kühlraum mit einer Kühlschublade und zwei Frischeklima-Schubladen. Spezielle Programme mit individueller Feuchtigkeits- und Temperatursteuerung sorgen dafür, dass Ihre gekühlten Kostbarkeiten lange ihren Charakter bewahren.

Mit Hilfe von im Display angezeigten Animationen können Sie spezielle Einstellungen und Kühlprogramme für unterschiedliche Lebensmittel individuell wählen. Dank Home Connect haben Sie aus der Ferne mit jedem mobilen Endgerät Zugriff auf Ihr Gerät. Dezent integrierte Kameras im Inneren erlauben Ihnen, den Inhalt im Blick zu behalten. Auch ausser Haus.



Innenraum aus dunkel gebürstetem Edelstahl und solide Türabstellern aus anthrazitfarbenem Aluminium.

Entdecken Sie die neue Generation der Kühlgeräte auf gaggenau.com/at

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 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 Flaschenabsteller 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.

NEU: Push-to-open Funktion zur Türöffnung, ideal für grifflose Fronten (Ausnahme RB289300)



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-Gefrierfach 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-Frischkühlschubladen 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

Brut
Martell

Martell

DEUTZ

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.



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





Geschirrspüler

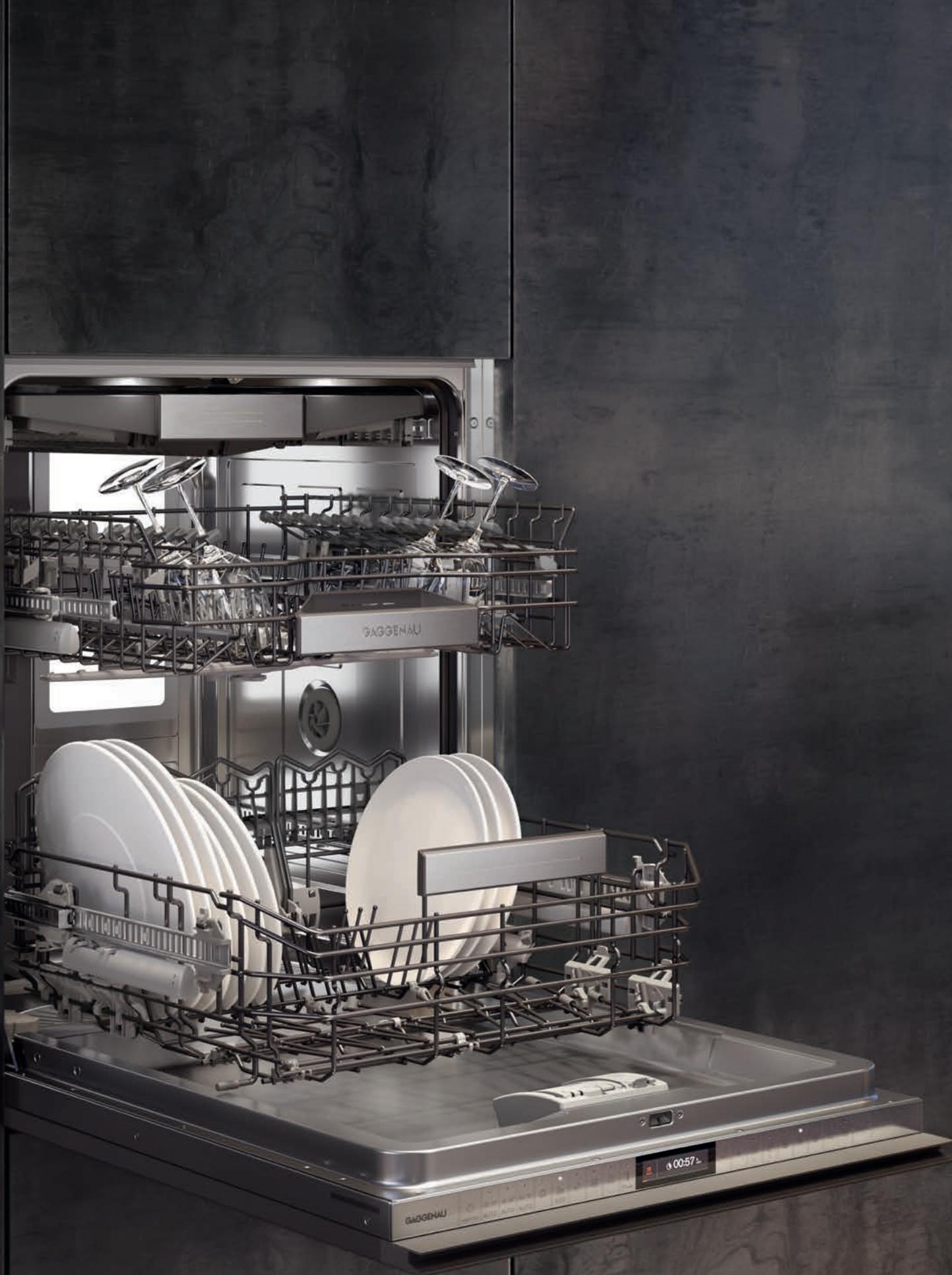
Reinigen Sie mit Sorgfalt und Umsicht,
bevor Sie alles meisterhaft zur Schau
stellen.

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

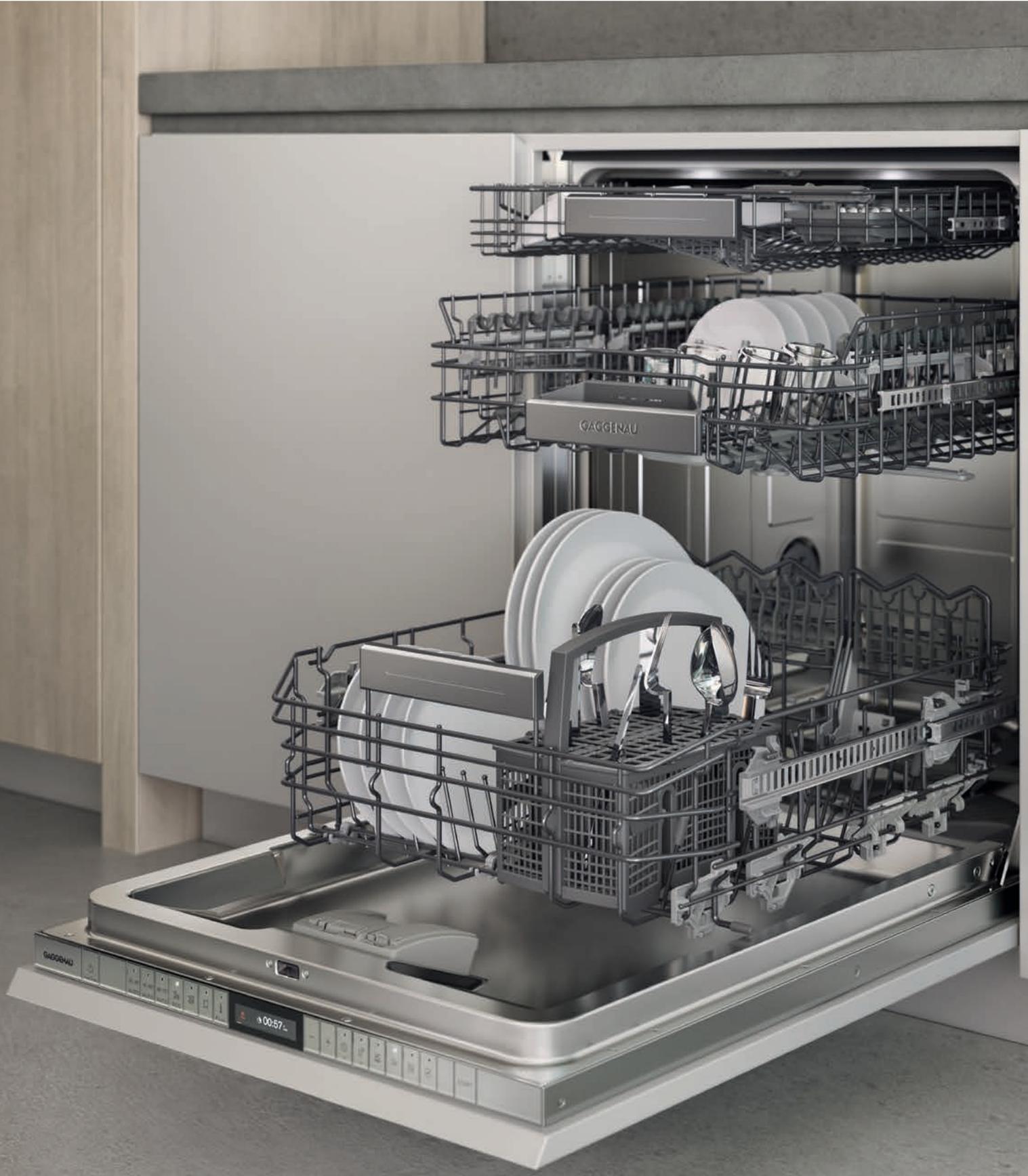
Die Geschirrspüler der Serie 200 bieten Ihnen eine Fülle an Möglichkeiten: Rein optisch haben Sie die Wahl zwischen Griffen und grifflosen Varianten. Auch haben Sie Geschirrspüler, bei denen ein dezentes seitliches Info-Licht signalisiert, dass sie in Betrieb sind und Modelle, bei denen die verbleibende 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 Herausgleiten 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



Produktübersicht

Backöfen*

Kochfelder

Lüftungsgeräte

Kältegeräte

Weinklimaschränke

Geschirrspüler

*inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und Vakuumerschubladen sowie Espresso-Vollautomaten

Backöfen Serie 400



Backofen

BO 480/481 🏠



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



Backofen

BO 470/471 🏠



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



Backofen

BO 450/451 🏠



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



Backofen

BO 420/421 🏠



Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Dampfbackofen

BS 484/485 🏠



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 🏠



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 🏠



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



Wärmeschublade

WS 482

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



Wärmeschublade

WS 461/061** 🏠

Breite 60 cm, Höhe 14 cm,
Tafelservice für 6 Personen
Nettovolumen 20 l
WS 061 voll integrierbar
erhältlich, im Design der
Küchenmöbelfront



Wärmeschublade

WS 462 🏠

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



Vakuumschublade

DV 461/061**

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

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
Kaffegetränke



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



Vakuumschublade

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
links angeschlagenen Türen
verfügbar, mit Ausnahme des
Espresso-Vollautomaten, der
Wärmeschublade und der
Vakuumschublade.

Übersicht Heizmethoden EB 333, Serie 400 und Serie 200

Backöfen	BX 480/481 BO 480/481		BO 450/451		BO 420/421		BOP 220/221 BOP 250/251		Anwendung
	EB333	BO 470/471					BOP 210/211		
Heissluft	17	17	13	9	13	9		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	BS 484/485 BS 470/471		BS 474/475 BS 450/451		BSP 270/271 BSP 260/261		BSP 250/251		Anwendung
	BS 454/455						BSP 220/221*		
Heissluft + 100 % Feuchte	13	13					6		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 Hefengebäck 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.

* reiner Dampfgarer

Zubehör und Sonderzubehör Backöfen



Kerntemperaturfühler**



Drehspiess**



Backstein und Heizkörper



Pizzaschieber

2er-Set



Schwarze Drehknebel



Auszugssystem



Grillwanne**

Emailliert



Backblech*

Emailliert



Grillrost*

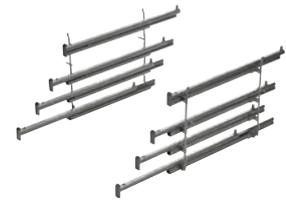
Verchromt



Glaswanne**



Gastronorm-Bräter



Dreifach-Teleskopauszug

für BOP210

Zubehör und Sonderzubehör Dampfbacköfen



Kerntemperaturfühler*
ausser Serie 200 Dampfgerar



Garbehälter*
Edelstahl
Gelocht/Ungelocht



Garbehälter
Antihftbeschichtet
Gelocht/Ungelocht



Garbehälter*
Edelstahl
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfgerar



Gastronorm-Adapter
Für Dampfbacköfen ausser
Serie 200 Dampfgerar



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 Dampfgerar



Vakuumierbeutel, klein
180 mm x 280 mm, 100 Stk.



Vakuumierbeutel, gross
240 mm x 350 mm, 100 Stk.



Reinigungskartuschen*
4er-Set
Für Dampfbacköfen 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 -garöfen.

* 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 ▲

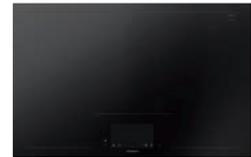
Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



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
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 482

A *

Breite 80 cm
4 Kochzonen
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe



Gaskochfeld

CG 492

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



Vollintegriertes Induktionsmodul

CU 428

Induktionsmodul Ø 28 cm
1 Kochzone
Installation unter der Arbeitsfläche
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe



Vollintegriertes Induktionsmodul

CU 421

Induktionsmodul Ø 21 cm
1 Kochzone
Installation unter der Arbeitsfläche
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe

Designvarianten

🏠 Home-Connect

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

▲ 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 ▲ ■ ■ 🏠
A *
 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 nur in Deutschland erhältlich

Designvarianten

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

Sonderzubehör



Grillplatte

Aluminiumguss
Antihafbeschichtet



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial
Für Vollflächeninduktionskochfelder



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial
Für Flex-Induktionskochfelder



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial



Wok-Ring

Halterung für Wok-Pfanne



**Flex-Kochgeschirrset
(3-teilig)**

Mittel
Klein mit Deckel



Flex-Pfanne gross

Für Flex-Induktionskochfelder



Lavasteine

Zum Nachfüllen



Geräteabdeckung

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



Geräteabdeckung

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



Oberflächenschutz

Für vollintegrierte Induktion
4er Set

* Bitte beachten Sie, dass für jedes Kochfeld spezielle Vario 400-Bedienknöpfe verwendet werden müssen. Einzelne Bedienknöpfe können nur für bestimmte Geräte bestellt werden.



Edelstahl Bedienknebel*



Schwarze Bedienknebel*



Twist-Pad

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



Kochsensor

Zur Temperaturregelung
von Kochgeschirr bei
Flex-Induktionskochfeldern

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 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



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



Vario Muldenlüftung

VL 414 112

A+**

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



Wandesse

AW 442

A***

Breite 120 cm
Edelstahl

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 143



AR 400 142



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 400 143

in Kombination mit Umluft-Modul
AA 442 810

* 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 in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143.



Vario Muldenlüftung

VL 200



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

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110



Deckenlüftung

AC 250



Breite 120 cm
Integriert
Gaggenau-Hellbronze
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Tischlüftung

AL 200



Breite 90/80 cm
Schwarz, mit ausfahbarem
Glasschirm
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Inselesse

AI 240



Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Wandesse

AW 240



Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Flachschirmhaube

AF 210



Breite 90/60 cm
Griffleiste Edelstahl
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Lüfterbaustein

AC 200



Breite 86/70/52 cm
Edelstahl und Glas
Unsichtbarer Einbau im
Oberschrank
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb

Home-Connect

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

Die neue Generation der Kühlgeräte



**Kühl- und Gefrier-Kombination
Dunkler Edelstahl, gebürstet**

RVY 497 190



Nischenbreite 90,0 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpfter Einzug
Frischeklima-Schubladen
Integrierter Eisbereiter im Gefriereteil
Warmweisse, blendfreie LED-
Beleuchtung
Nutzinhalt 575 l

Vario Kältegeräte Serie 400



**Vario Kühl- und
Gefrierkombination**

RB 492



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



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



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



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



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



Vario Gefriergerät

RF 471



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

Vario Kältegeräte Serie 400



Vario Gefriergerät

RF 461 



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



Vario Gefriergerät

RF 411 



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



Vario Gefriergerät

RF 410 



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

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
Vier 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

 Home-Connect

** Gedämpftes Türeinzugssystem
*** Öffnungshilfe für die Tür:
1. Push-to-open Funktion für grifflose Möbelfronten
2. Türöffnung per Sprachassistent möglich

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 280



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 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 282 306 



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 269 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 202



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Voll integrierbar, unterbaufähig
Schublade nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 110 l



Kühlgerät

RC 202



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Voll integrierbar, unterbaufähig
Schublade nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 134 l



Gefriergerät

RF 202



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 106 l
Voll integrierbar, unterbaufähig
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 85 l

Zubehör und Sonderzubehör

Die neue Generation der Kühlgeräte



**Türfront aus gebürstetem
Edelstahl**

Wahlweise mit Griff oder grifflos



Griff

Edelstahl



Flaschenablage

Massives Eichenholz mit
Magnetverbindung



Ethylen-Absorber

Zur Platzierung in einer
Frischeklima-Schublade



Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel

Vario Serie 400



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist
geräteabhängig



Griff

Edelstahl



Lüftungsgitter

Genaueres Zubehör ist
geräteabhängig



Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel

Vario Serie 200



Flaschenablage

Massives Ahornholz, geölt, mit
Magnetverbindung

Vario Weinklimaschränke Serie 400



Vario Weinklimaschrank

RW 466

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

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

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

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

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

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

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

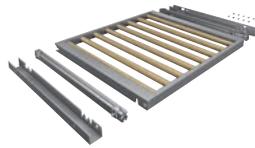
Zubehör und Sonderzubehör

Vario Serie 400



Abstellfläche

Geeignet für Dekanter, offene Flaschen und Humidore



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Eichenholz und Aluminium



Präsentationsaufsatz

Eichenholz und Aluminium



Griff

Edelstahl



Lüftungsgitter

Genaueres 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
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

Serie 200



Türrahmenfront Edelstahl



Türrahmenfront Edelstahl



Griff

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

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 Kochutensilien 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 Kochutensilien 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.



Griff

Edelstahl, für alle Geschirrspüler

Home-Connect

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

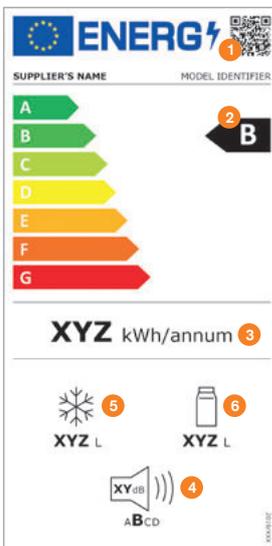
Die 60 cm breiten Geschirrspüler sind als 86,5 cm und 81,5 cm hohe Modelle erhältlich; der 45 cm breite Geschirrspüler ausschliesslich als 81,5 cm hohes Modell.

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

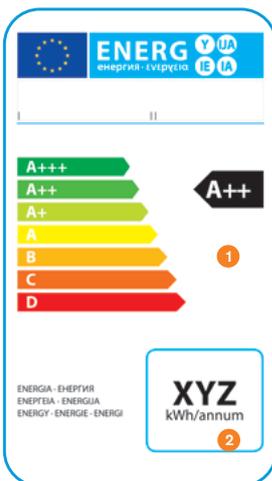


Neu errechnetes Energielabel für Waschmaschinen, Waschtrockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke

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)

Ihre Lieblingsstücke sind am Netz.

Nutzen Sie digitale Dienste über Home Connect.*



Entdecken Sie, wie vielseitig Home Connect eingesetzt werden kann, um das Leben des Kochs zu vereinfachen und das Potenzial der Geräte zu nutzen.

Gaggenau macht den Unterschied.

Hier beginnt die Zukunft des Kochens. Mit Hilfe eines digitalen Geräts kann der private Koch zum Beispiel den Backofen vorheizen, die Lüftung oder den Geschirrspüler einschalten, digitale Bedienungsanleitungen herunterladen oder von einem Techniker eine Diagnose erstellen lassen – alles auf Distanz.

Da sich Home Connect in verschiedene Home-Managementsysteme einbinden lässt, wird sichergestellt, dass die Küche das Herz des digitalen Zuhauses bleibt. Der private Koch kann beispielsweise Amazon Alexa bitten, eine Tasse Kaffee zuzubereiten und die Lüftung einzuschalten, während er selbst die Restlaufzeit des Backofens überprüft.

Die Vorteile von Home Connect:

- Verbindung:
Fernbedienung ** und -überwachung, wie Erstellung einer Ferndiagnose durch einen Online-Techniker.
- Zugang:
Herunterladen von Bedienungsanleitungen und Nutzung des Partner-Netzwerks.
- Einbindung:
Kompatibel mit verschiedenen Home-Managementsystemen.

Und dies ist erst der Anfang. Entdecken Sie die volle Bandbreite der Möglichkeiten auf home-connect.com.

- 1 **Kühl-Gefrierkombination:** Überprüfen Sie den Energieverbrauch, und stellen Sie Ihr Gerät auf die Spar-Schaltung oder Urlaubsschaltung um.
- 2 **Weinklimaschrank:** Mithilfe der App bringen Sie den gewählten Wein auf Trinktemperatur, während Sie sich auf den Heimweg machen.
- 3 **Trockner:** Über Home Connect kann Ihr Wärmepumpen-Trockner das Programm auswählen, das am besten zur frisch gewaschenen Wäsche in Ihrer Waschmaschine passt.
- 4 **Backofen:** Kümmern Sie sich um die Party im Garten und lassen Sie sich von Ihrem Mobiltelefon benachrichtigen, wenn die Vorspeisen fertig sind.
- 5 **Espresso-Vollautomat:** Bereiten Sie Ihr Gerät auf Ihren Morgenkaffee vor, indem Sie es mit Ihrem Mobilgerät einschalten und eine Ihrer internationalen Lieblingskaffeessorten auswählen.
- 6 **Kombi-Dampfbackofen:** Übermitteln Sie die Sous-Vide-Rezepteinstellungen (Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit) ganz bequem an Ihren Backofen.
- 7 **Kochfeld:** Anstatt die Lüftung separat zu steuern, verbinden Sie sie über Home Connect und steuern Sie sie vom Kochfeld aus.
- 8 **Geschirrspüler:** Fragen Sie die App, welche Einstellung für Ihre empfindlichen Gläser und stark verschmutzten Töpfe und Pfannen am besten geeignet ist.

Laden Sie die App hier herunter:



Apple App Store (iOS)



Google Play Store (Android)

* Heimnetzintegration für digitale Dienste (Home Connect) drahtlos via WLAN. Die Nutzung der Home Connect-Funktionen ist abhängig von den Home Connect-Diensten, die nicht in jedem Land verfügbar sind. Weitere Informationen finden Sie unter: home-connect.com. Home Connect ist ein Dienst der Home Connect GmbH.

** Gilt nicht für Kochfelder. Kochfelder sind nicht für den unbeaufsichtigten Gebrauch bestimmt – der Kochvorgang muss überwacht werden.

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 Inspiration

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier) – Atelier de l'inspiration

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch/fr

Bern – Atelier der Inspiration

Laupenstrasse 20, 3008 Bern

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch



Ihre Cook-in Party mit Gaggenau

Exklusives Angebot für Kund:innen von Gaggenau Cercle Partnern

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.

Detaillierte Teilnahmebedingungen und Kosten* erhalten Sie bei Ihrem Gaggenau Cercle Partner. Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.gaggenau.com/at

*Die genannten Leistungen werden ausschließlich in Österreich erbracht. Sie können von Endkund:innen einmalig bis maximal 6 Monate nach dem Einbau der Küche in Anspruch genommen werden. Die Inanspruchnahme der Leistungen setzt weiter voraus, dass bei einem Gaggenau Cercle Partner mindestens vier Gaggenau Großgeräte (darunter mindestens ein Dampfbäckofen/-garofen oder Backofen) zusammen mit einer Einbauküche gekauft wurden.

Der Unterschied heisst Gaggenau.



 [gaggenauofficial](#)



 [gaggenau_](#)



 [showcase/gaggenau./](#)



 [gaggenauofficial](#)

www.gaggenau.com/at

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH, Quellenstraße 2A, 1100 Wien