

# GAGGENAU

Das Sortiment

---



Was das Herz  
des privaten Kochs  
höherschlagen lässt.



Vollkommenheit ist kein Zufall,  
sie ist das Ergebnis unseres Schaffens.



# Inhalt



66



122



2



18

46

Über uns 2

Backöfen 26

Serie 400 30  
 Serie 200 44  
 Der EB 333 50

Kochfelder 52

Serie 400 56  
 Serie 200 72

Lüftungsgeräte 84

Serie 400 88  
 Serie 200 96

Kältegeräte 104

Serie 400 108  
 Serie 200 114

Weinklimaschränke 118

Serie 400 122  
 Serie 200 126

Geschirrspüler 128

Serie 400 132  
 Serie 200 138

Produktübersicht 142

Home-Connect 166

Besuchen Sie uns 168



Vom Schwarzwald inspiriert: unser Pop-Up-Restaurant „1683“ in NYC, USA





## Über uns

1683 errichtete Ludwig Wilhelm von Baden, einer der mächtigsten Aristokraten im damaligen Europa, in dem kleinen Ort Gaggenau im Schwarzwald, eine Hammer- und Nagelschmiede. Von allen Taten in seinem ereignisreichen Leben hatte wohl keine andere Entscheidung so weitreichende Auswirkungen wie diese. Lange bevor es ein Deutschland gab, die industrielle Revolution ihren Lauf nahm und die Karte Europas immer wieder neu gezeichnet wurde, bearbeiteten wir Metall, so wie es uns gefiel.

Jeder Hammerschlag aus dieser ursprünglichen Giesserei 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.

# Innovationen, die die Küche verändert haben



Dampfbackofen, Backofen und Wärmeschublade Serie 400

**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 Flachschriftschirmhaube

**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

**2012**

Errichtung unseres Reinraums für unsere TFT-Displays

**2015**

Erstes automatisches Reinigungssystem für den Dampfbackofen

**2016**

Gaggenau feiert sein 333. Jubiläum

**2016**

Wiederauflage unseres Wahrzeichens, als EB 333

**2017**

Wiederauflage der Vario-Kältegeräte-Serie 400

**2020**

Wiederauflage der Dampfbacköfen



# Der Unterschied baut auf Handarbeit

Vor mehr als 300 Jahren begannen wir, im Schwarzwald Nägel zu schmieden. Auch wenn sich die Auseinandersetzung zwischen Mensch und Metall, die unseren Anfang prägte, über die Jahrhunderte verändert hat, ist einiges auch gleichgeblieben: Vieles von dem, was wir fertigen, fertigen wir von Hand.

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.

# Qualität ist Massstab

Alles, was wir tun, ist jenseits der Norm; seien es die Materialien, die zum Einsatz kommen, die handwerklich so geschickten Mitarbeiter, die wir anstellen, oder die Qualitätskontrollen, die den gesamten Fertigungsprozess begleiten. Unser Ruf für Qualität ist von unschätzbarem Wert. Genau deshalb investieren wir so viel Zeit und verwenden ein derartig hohes Mass an Ressourcen – um darauf aufzubauen. Wir kennen niemand anderen, der so viel Wert auf seine Verarbeitung legt, aber auch niemanden, der mehr als drei Jahrhunderte an Ansehen zu verlieren hat.

**Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unseren Hang zu Handwerk, Tradition und Leistung.**



Schichtmodell unserer Backöfen





# Das Prinzip Profiküche

Unser Leitmotiv ist das Prinzip der Profiküche. Alles richten wir daran aus. Wie in der Profiküche steht bei uns der Küchenchef im Mittelpunkt. Deshalb fragen wir uns stets: „Befähigen wir den Koch, herausragende Leistungen zu erbringen?“ Innovationen, die ihn unterstützen, werden weiterverfolgt, Spielereien werden schnell verworfen, denn die Funktion steht über allem. Diese Regel wenden wir konsequent auf unsere Produkte an.





## Neues wagen, Menüs kreieren, Gäste bewirten

Auch im privaten Umfeld besteht der Wunsch nach professioneller Ausstattung, doch zusätzlich gilt es hier, den ästhetischen Ansprüchen gerecht zu werden. Schliesslich ist die Küche Herz des privaten Heims. Sie ist ein Ort der Zusammenkunft und des Austauschs, an dem Ihre Geräte im Blickpunkt stehen. Mit dem avantgardistischen Design von Gaggenau zeichnen Sie Ihr Zuhause aus und versprechen Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend, nicht nur in kulinarischer Hinsicht.

Entdecken Sie Spannendes auf unseren  
Instagram- und Pinterest-Seiten.



Koch Daniel Humm, Gaggenu Pop-Up-Restaurant „1683“ in NYC, USA

Der Profikoch – inspirierend und selbst von Gaggenau inspiriert.





Nico Zendel, bei der Herstellung von Vauzett-Messern



## Respected by Gaggenau



### Eine Hommage dem Einzigartigen

Mit der Initiative „Respected by Gaggenau“ bringen wir unser Engagement zum Ausdruck, Einzigartiges zu schützen, zu bewahren und zu pflegen. Dabei sehen wir uns mit all denjenigen verbunden, für die, ebenso wie für uns, Qualität an erster Stelle steht.

### Dem Erbe eine Zukunft geben

Als Hersteller mit jahrhundertelanger, handwerklicher Tradition unterstützen wir Menschen, die das Erbe vergangener Generationen wertschätzen, die seltene Nutztierarten, alte Wein- und Getreidesorten, einzigartige Naturprodukte sowie traditionelle Fertigungsmethoden bewahren und kultivieren. Im Rahmen unserer Initiative präsentieren wir sie und ihre Produkte, die für ihre Einzigartigkeit und Seltenheit Aufmerksamkeit verdienen.

Sehen Sie auf unserer Website, Instagram und YouTube mehr Beispiele zur „Respected by Gaggenau“-Initiative.

# Den Unterschied erleben

## Betrachten Sie dies als Einladung

Kommen Sie zu uns, um den Gaggenau-Unterschied mit allen Sinnen wahrzunehmen. Unsere Showrooms bieten dem ambitionierten privaten Koch beste Voraussetzungen, sich mit Marke und Produkten vertraut zu machen.

Jeder unserer Flagship-Showrooms ist in seiner Gestaltung, die lokale Besonderheiten aufgreift, einzigartig und dennoch unverwechselbar Gaggenau. Gerne berät sie dort einer unserer erfahrenen Mitarbeiter, erläutert Ihnen den Gaggenau-Unterschied und beantwortet Ihre Fragen, sofern nicht die Produkte und ihr einzigartiges Handwerk schon für sich sprechen.





# GAGGENAU



Erst wenn Sie Gaggenau erlebt  
haben, können Sie behaupten,  
Gaggenau wirklich zu kennen.



Gaggenau Istanbul, Türkei



## Mehr als nur Ausstellung

Gaggenau Wien, Österreich



In unseren Showrooms laden wir Sie ein, einen Blick in das Innere unserer Backöfen zu werfen, einen Bedienknebel in die Hand zu nehmen, eine der grossen Kühlschränktüren mit sanftem Druck zu öffnen oder unseren Espresso zu verkosten. Wir bieten Ihnen an, sich von unserem fachkundigen Personal beraten zu lassen und sich für ein Koch-Event anzumelden.

Auf unserem Programm stehen regelmässig Abendveranstaltungen, von Kunst- und Filmvorführungen bis hin zu Kochvorführungen mit namhaften Köchen, die neue Rezepte vorstellen und Ihnen Tipps zur optimalen Nutzung Ihrer Gaggenau-Geräte geben. Melden Sie sich an.

Finden Sie auf unserer Website oder in der Rubrik „Besuchen Sie uns“ einen Showroom in Ihrer Nähe



Gaggenau München, Deutschland

# Besuchen Sie uns

Die Startseite „gaggenau.com“ ist Ausgangspunkt Ihrer Gaggenau-Entdeckungsreise. Von hier aus gelangen Sie auf 42 Webseiten in 18 Sprachen, auf denen wir Sie einladen, in unsere Welt einzutauchen. Entdecken Sie Gerätedetails und technische Informationen, kulinarische Köstlichkeiten und inspirierende Rezepte, spannende Geschichten mit kulturellem Hintergrund und vieles mehr. Ob Sie privater Koch, Küchendesigner oder einfach nur neugierig sind, werden Sie nicht enttäuscht sein.

Oder besuchen Sie uns auf einer der sozialen Plattformen und treten Sie mit uns auf Instagram, Pinterest oder YouTube in Kontakt.



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



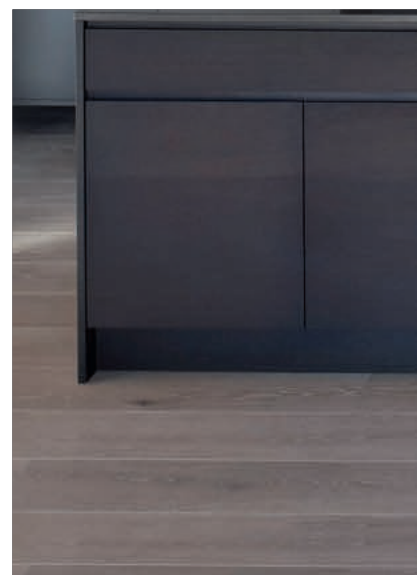
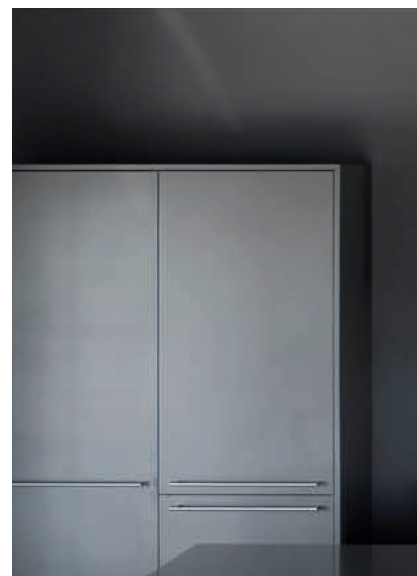
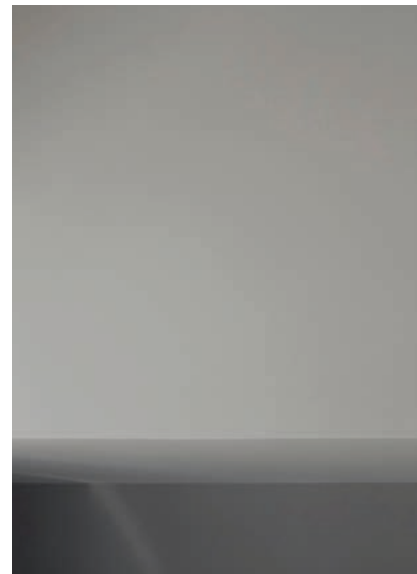
[pinterest.com/gaggenau\\_](https://www.pinterest.com/gaggenau_)

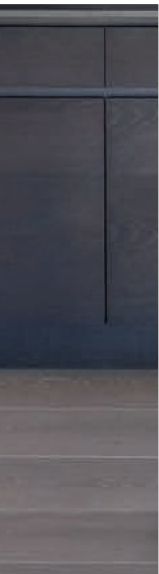
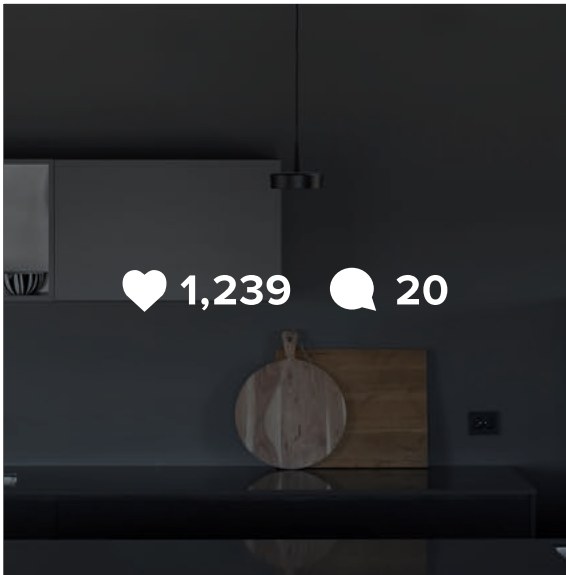
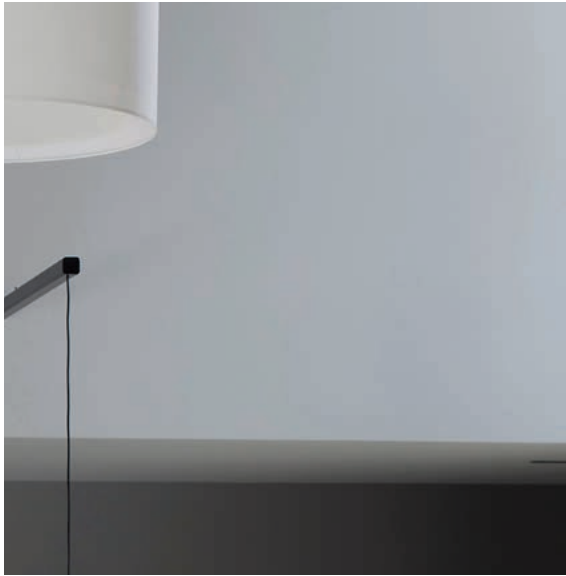


[youtube.com/gaggenauofficial](https://www.youtube.com/gaggenauofficial)



[instagram.com/Gaggenauofficial](https://www.instagram.com/Gaggenauofficial)









# Backöfen

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

---

Serie 400  
Serie 200  
EB 333



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



# Backöfen Serie 400

## Was der Profikoch zu Hause hat

Einen Backofen, einen Dampfbackofen oder eine Kombi-Mikrowelle von Gaggenau zu besitzen, ist der Wunsch vieler. Für den privaten Koch mag es eine Berufung sein, den Gästen wird damit ein Versprechen gegeben und für alle, die Wert auf Design legen, ist es eine Bestätigung. Inspiriert von der Profiküche sind die Backöfen aus hochwertigen Materialien gefertigt und mit einem breiten Leistungsspektrum und Temperaturen von bis zu 300 °C versehen. Zudem verfügen sie über einen beheizten Katalysator, der Fett und Gerüche beseitigt. Ein Backofen von Gaggenau ist massgeschneidert für den ambitionierten privaten Koch und überzeugt durch ein Design, das sich in das private Umfeld einfügt.

Zur Auswahl stehen Ihnen die Geräte mit Edelstahl hinter Glas oder in Gaggenau-Anthrazit. Wie Sie sich auch entscheiden, setzen Sie mit einem Backofen von Gaggenau ein Statement in Ihrer Küche.





Backöfen, Espresso-Vollautomat,  
Dampfbacköfen und Wärmeschubladen Serie 400



Dampfbacköfen, Backöfen und Wärmeschubladen Serie 400



## Der Luxus ungekannter Möglichkeiten

### Braten und backen bei starker Hitze – von aussen nahezu unbemerkt

Jeder unserer Backöfen der Serie 400 wird auch den anspruchsvollsten privaten Koch 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 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.



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



Vakuumschublade Serie 400

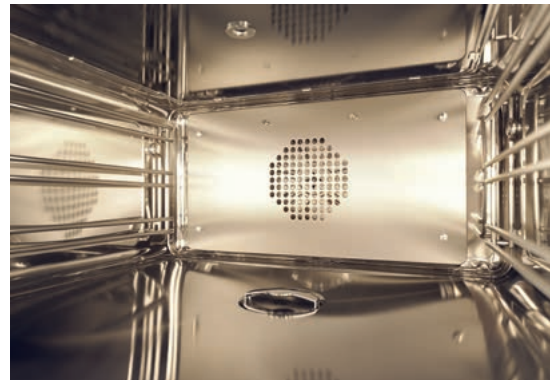
## Wo Dampf zum Vergnügen wird

### 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 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 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 Vakuuierstufen 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

Gastronorm-Bräter



## Die Ausstattung zum Braten und Backen

### Im Inneren des Backofens

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 Backofen seine Temperatur anpasst, seinen Timer kontinuierlich aktualisiert und Sie über die geänderte Brat- oder Backzeit informiert.

Mit dem richtigen Zubehör lassen sich ungekannte 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 Backofen, sie erweitern auch Ihre Möglichkeiten.

Sehen Sie auf unserer Website und YouTube die Filme zu den Backöfen der Serie 400.

Espresso-Vollautomat Serie 400



## Der Espresso-Vollautomat

Wärmeschublade Serie 400



### Vollendeter Kaffeegenuss

Während des Brühvorgangs wird das Wasser, das entweder über einen festen Anschluss oder aus einem Tank bezogen wird, 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. Als Besonderheit bietet unsere Espresso-Vollautomat neben einem Wasserzulauf auch einen Ablauf, was dem Barista die weniger attraktive Seite der Kaffeezubereitung erspart.

### 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, überbacken oder schonend garen.



Backofen, Espresso-Vollautomat,  
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 400







Ihr flächenbündiger Einbau und die drei Farbvarianten stellen sicher, dass sich die Backöfen der Serie 200 bestens in jede Küche einfügen.



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, Dampfbacköfen 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.

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. Anschliessend leitet das Gerät mit festem Wasseranschluss das überschüssige Wasser ab, sodass Ihnen nichts anderes bleibt, als Ihren Kaffee in vollen Zügen zu geniessen.

### 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, zu überbacken oder schonend zu garen.



Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unseren Espresso-Vollautomat der Serie 200.





# 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.

Sehen Sie auf unserer Website und YouTube die Interviews und den preisgekrönten Film zum EB 333.



# Kochfelder

Ein Kochfeld von Gaggenau ist nicht nur ein Blickfang; es überzeugt durch seine Funktionen, die von der Profiküche inspiriert sind.

---

Serie 400  
Vario-Serie 400  
Serie 200  
Vario-Serie 200



Die Kochfelder der Serie 400 sind getreu dem Gaggenau-Prinzip aus erstklassigen Materialien gefertigt, bis ins Detail durchdacht und fachkundig zusammengesetzt, von Hand.



# Kochfelder Serie 400

## Eine Oberfläche, die für sich spricht

Um den verschiedenartigsten Speisen und ihren Zubereitungsarten gerecht zu werden, kommen beim Kochen eine Vielzahl an Heizmethoden zum Einsatz. Mit den Geräten der Serie 400, die nicht nur imposant in ihrer Grösse, sondern auch beeindruckend in ihrer Leistung sind, bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl. Die Serie umfasst Kochfelder mit einer Breite von 38 cm bis zu einem Meter, mit bis zu 3.200 cm<sup>2</sup> berührungsgesteuerter Induktionsfläche, Flex-Induktionskochfelder mit Muldenlüftung oder bis zu einem Meter breite Gaskochfelder.

Mit den modularen Vario-Kochfeldern haben Sie noch mehr Spiel- und Gestaltungsraum, da sich hier eine Vielzahl an Kochfeldern zu einer einzigen grossen, individuellen Arbeitsfläche zusammenfügen lässt. Sollten Sie etwas Besonderes wünschen, ergänzen Sie Ihre Wahl um unsere Spezialgeräte Teppan Yaki und Grill.





Vollflächen-Induktionskochfeld, Tischlüftung und Teppan Yaki 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. 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.



Massive Edelstahl-Bedienknobel

## Einbau und Bedienung

### **Einbau nach Wunsch**

Viele Kochfelder, und sicherlich auch Ihre bevorzugte Konfiguration, lassen sich aufgesetzt mit einer 3 mm starken, sichtbaren Edelstahlkante oder flächenbündig in der Arbeitsplatte einbauen. Ganz wie Sie es wünschen.

### **Hochpräzise Regulierung, intuitive Bedienung**

Beleuchtete Bedienknöpfe aus massivem Edelstahl zeigen an, welche der Kochzonen in Betrieb oder noch warm sind. Angebracht werden sie an der Vorderseite der Arbeitsplatte. So lenken sie nicht vom Kochgeschehen ab und sorgen für eine intuitive Bedienung, wie in der Profiküche.



## Flex-Induktion mit Muldenlüftung

### Das Kochfeld, das für reine Luft sorgt

Dieses flächenbündige Kochfeld bietet eine grosszügige, 88 cm breite Fläche, die sich flexibel gestalten lässt. Seine zentral platzierte, leistungsstarke Muldenlüftung befreit Ihre unmittelbare Umgebung von Gerüchen, ob Sie nun etwas in der Pfanne schmoren, im Wok scharf anbraten oder behutsam köcheln. Mit den beleuchteten Bedienelementen aus Edelstahl, die an der Möbelfront angebracht werden, sowie mit dem übersichtlichen, in Weiss und Orange gehaltenen Display, haben Sie schnell Zugriff auf die 12 Leistungsstufen.

Die zusammenschaltbaren Kochzonen passen sich an grössere Töpfe und rechteckige Pfannen, Teppan Yaki, Grillplatte oder Wok mit Wokring an. Selbstverständlich können Sie Ihr Kochgeschirr auch innerhalb dieser Zonen, wie die Profis, zwischen voreingestellten Temperaturbereichen hin- und herbewegen, ganz ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

Die neueste Generation rahmenloser Flex-Induktionskochfelder ist schwarz bedruckt und bietet eine im Vergleich noch grössere Fläche, auf der Sie kochen können.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400



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.

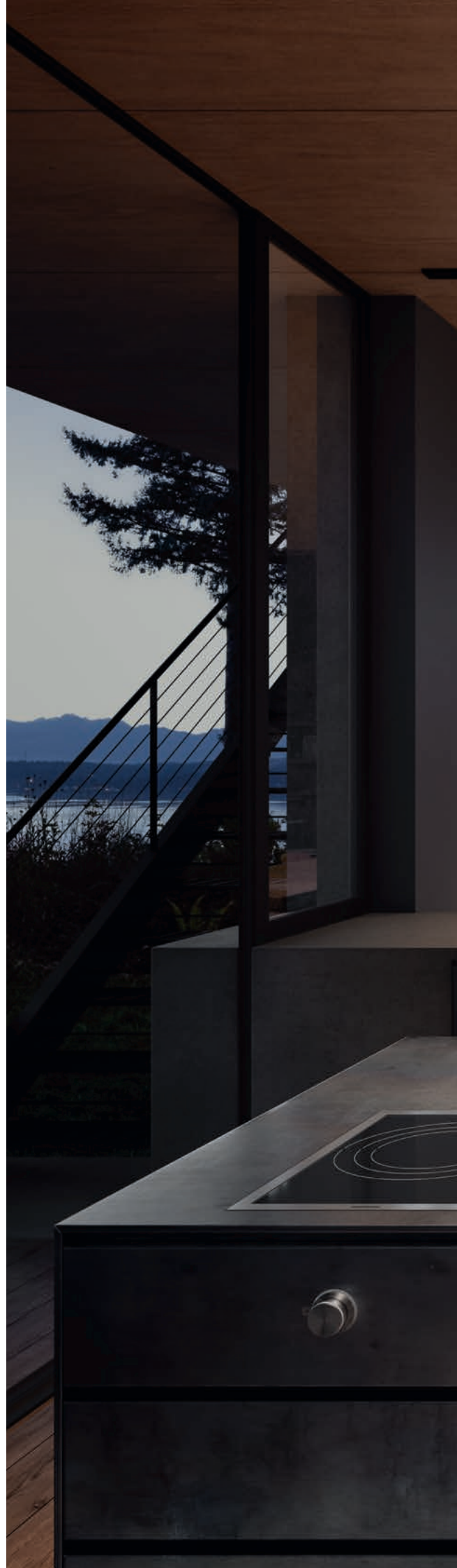
# Vario-Kochfelder Serie 400

## Entwerfen Sie Ihr eigenes Kochfeld

Unser Sortiment an modularen Vario-Kochfeldern erlaubt es dem privaten Koch, seinen eigenen Arbeitsplatz zu gestalten, der seine individuellen Kochgewohnheiten spiegelt und seinen persönlichen Ambitionen gerecht wird. Massive Bedienknebel aus Edelstahl und ein 3 mm starker Edelstahlrahmen sorgen dafür, dass die Gerätereihe ästhetisch anspricht und als visuelles Ganzes erscheint.

Die Vario-Flex-Induktionskochfelder reichen von einem 38 cm breiten Wok bis hin zu einem 90 cm breiten Modell mit fünf Kochzonen, das über einen grossen Dreifachring verfügt und zusammenschaltbare Heizflächen bietet.

Die Gasbrenner stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Regulierung ermöglicht nicht nur schonendes Simmern sowie 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.







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

Vario-Kochfeld-Konfiguration Serie 400



## Bauen Sie sich Ihre kulinarische Kulisse

### Wählen Sie etwas Besonderes

Sowohl der Elektrogrill als auch das Teppan Yaki sind Spezialgeräte nach professionellem Standard. Beide Geräte sind mit je zwei Kochzonen ausgestattet, die gleichzeitiges Erhitzen und Warmhalten auf einer einzigen Oberfläche ermöglichen. Wahlweise kann auch zeitgleich gebraten und gegrillt werden, indem eine Hälfte des Grills durch eine Bratpfanne ersetzt wird.

### Gönnen Sie sich eine unauffällige Entlüftung

Bei Inbetriebnahme steigt die Tischlüftung aus der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld empor. Leise und effektiv saugt sie Dünste und Gerüche an der Oberkante des Kochgeschirrs ab. Zugleich leuchtet sie den Arbeitsbereich aus und sinkt nach getaner Arbeit wieder in die Arbeitsplatte.

Die Muldenlüftung scheint sich physikalischen Gesetzen zu widersetzen, denn sie saugt Hitze, Dämpfe und Dünste direkt am Kochgeschehen nach unten ab, bevor sie in die Luft aufsteigen. Gesteuert wird sie mit einem einzigen Bedienelement. Das geräuscharme Gebläse und die platzsparende Verrohrung bieten eine unauffällige Entlüftung.

Tischlüftung Serie 400




Entdecken Sie auf unserer Website  
Ihre eigene Vario-Kochfeld-Konfiguration  
der Serie 400.



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





Die Kochfelder der Serie 200 eröffnen neue Möglichkeiten, inspirieren und fügen sich bestens in jede Küche ein.

# Kochfelder Serie 200

## Professionelle Ansprüche im privaten Umfeld

Mit obenliegenden, am Gerät angebrachten Bedienelementen bieten die Kochfelder der Serie 200 dem privaten Koch eine platzsparende Lösung mit Potenzial zu Meisterleistungen.

Die Gas-, Flex-Induktions- und Glaskeramik-kochfelder stehen Ihnen mit Breiten von 28 cm bis 90 cm und flächenbündigem oder aufgesetztem Einbau zur Verfügung. Jedes wurde nach professionellen Standards entwickelt und eröffnet Ihnen damit alle Möglichkeiten, Ihre persönlichen Meisterwerke zu schaffen. Gestalten Sie Ihren Kochfeldbereich nach Ihren kulinarischen Vorstellungen, indem Sie Ihre ganz persönliche Wahl an modularen Geräten aus unserer Vario-Kochfeld-Serie 200 treffen.





Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200



Flex-Induktionskochfeld Serie 200





Flex-Induktionskochfeld Serie 200

## Flex-Induktionskochfelder

### Ein Kochfeld 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 Induktionskochfeldern. Je nach Ihren Vorstellungen hinsichtlich Grösse und Anzahl an Kochzonen, der Möglichkeit einen Wok zu nutzen, dem Wunsch nach Flex-Induktion oder einer eingebauten Lüftung, werden Sie ein Kochfeld nach Ihrem Geschmack finden.



## Flex-Induktionskochfelder mit integrierter Lüftung

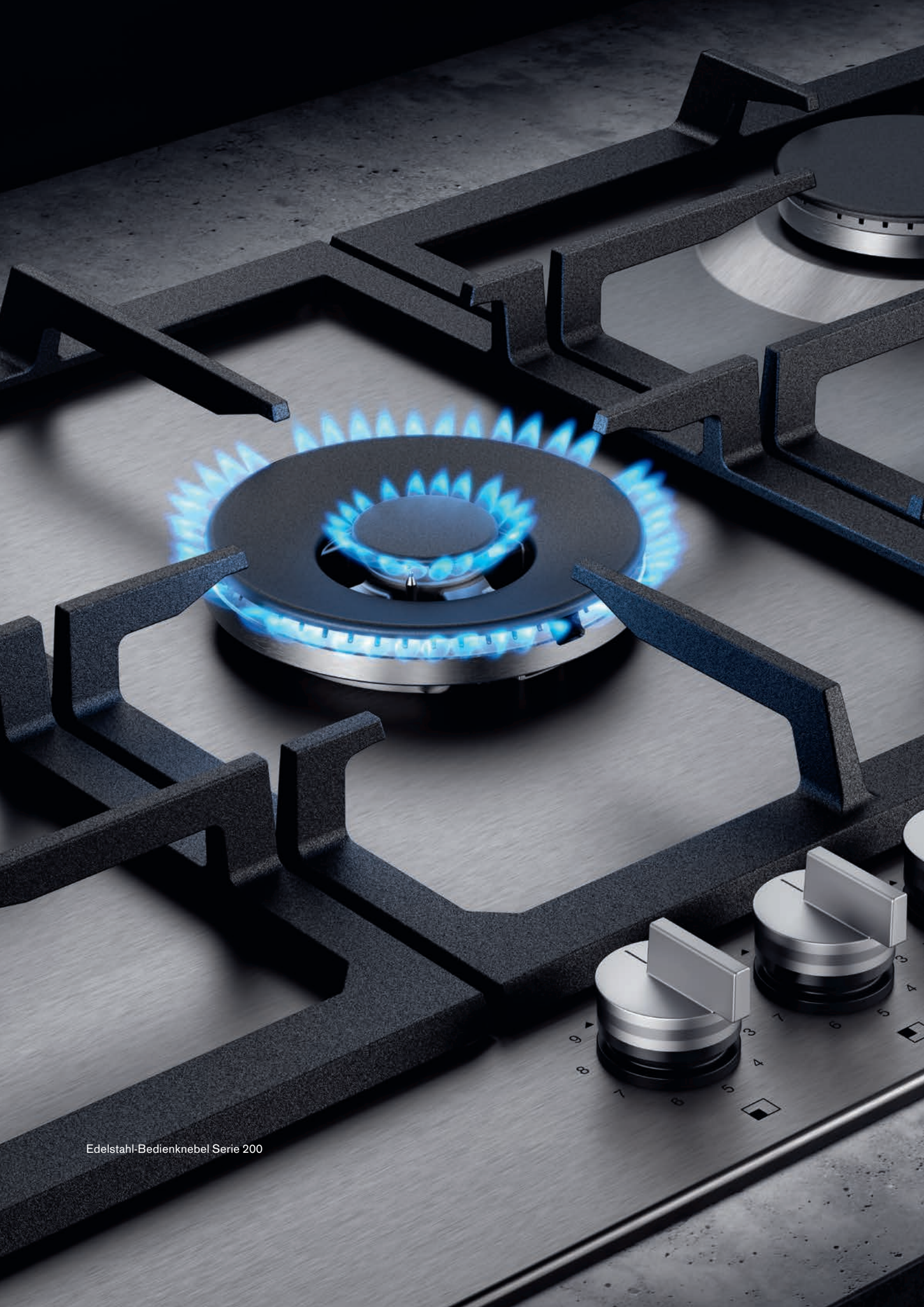
### Die 360-Grad-Lösung

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. Beide Sensoren 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.

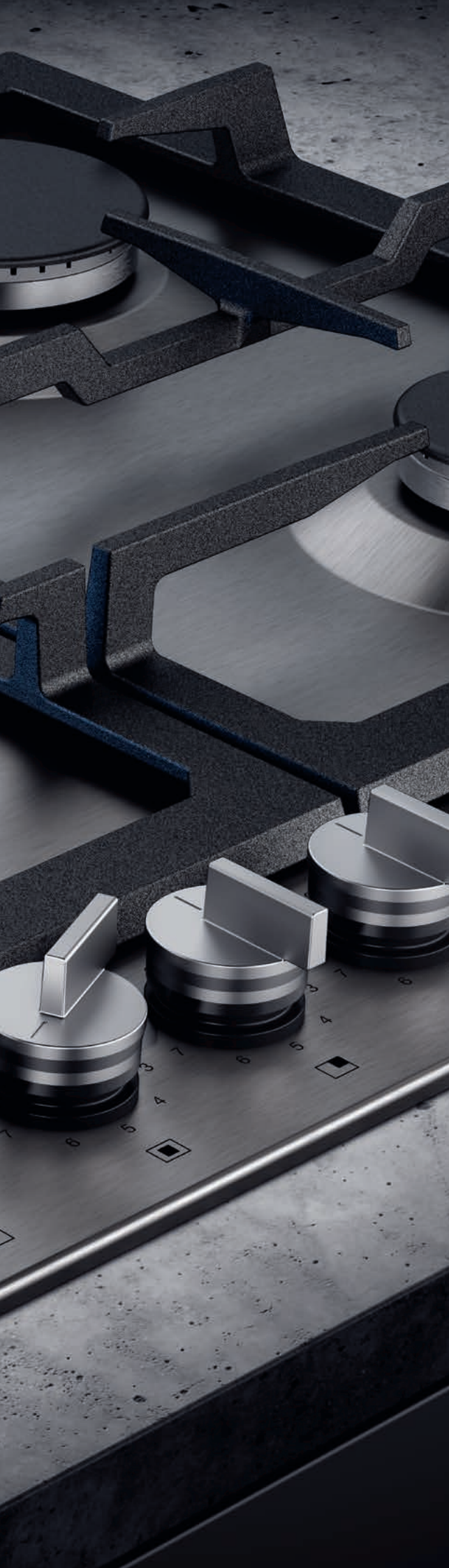
Im Kochfeld integriert ist eine Lüftung, die im Automatikbetrieb selbst die passende Leistungsstufe wählt, um Dämpfe und Gerüche abzusaugen, bevor sie den Koch und die Umgebung beeinträchtigen.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200



Edelstahl-Bedienknebel Serie 200



## Gaskochfelder

### Ein Wunsch erfüllt sich

Die 60 cm oder 90 cm breiten Gaskochfelder sind mit Edelstahl-Bedienknöpfen ausgestattet, mit denen Sie die neun Leistungsstufen mechanisch regeln. Je nach Modell verfügen sie über vier oder fünf Brenner, sind benutzerfreundlich und erlauben kreatives, professionelles Kochen.



Vario-Kochfeld-Kombination mit Gas-Wok, Gaskochfeld und Flex-Induktionskochfeld Serie 200

Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Bedienknöpfen

## Vario-Kochfelder Serie 200

### Wo grosse kulinarische Vorstellungen wahr werden

Unser Sortiment an Vario-Kochfeldern mit Breiten von 28 cm bis 90 cm bietet alle Voraussetzungen für eine individuelle, massgeschneiderte Küche, bei der nicht nur die Ästhetik, sondern auch die Grösse eine entscheidende Rolle spielen. Merkmal der Serie ist die Verwendung von eloxiertem Aluminium und schwarzen, in das Gerät integrierten Bedienblenden. Die charakteristischen, orange beleuchteten Bedienknöpfe zeigen an, ob der Brenner oder die Kochzone aufheizt, die Temperatur erreicht hat oder abkühlt. Dank ihrer einheitlich rechteckigen Form und der Verwendung von schwarzem, eloxiertem Aluminium ergänzen sich die Kochfelder nicht nur perfekt untereinander, sondern bilden auch mit dem puristischen Design der Backöfen und Dampfbacköfen der Serie eine visuelle Einheit.

Mit der mechanischen Regulierung lassen sich alle neun Leistungsstufen der Brenner, inklusive des grossen Wok-Brenners exakt einstellen und verhelfen dem Koch, der gerne mit Gas kocht, zu reproduzierbaren Ergebnissen.

## Gestalten Sie Ihren Kochbereich

### Direktes Garen und Braten

Wird die Küche ausschliesslich mit Strom betrieben und bevorzugen Sie es, ohne Kochgeschirr zu kochen, sind Teppan Yaki und Elektrogrill die richtige Wahl. Das Teppan Yaki ermöglicht schnelles Anbraten bei bis zu 240 °C, oder Sie nutzen es als schonende Wärmeplatte. Die beiden Zonen des Grills lassen sich unabhängig voneinander regulieren.

### Reine Luft direkt am Kochgeschehen

Die Muldenlüftung bietet jetzt eine grössere, breitere Öffnung von 15 cm, die es erlaubt, mehr Luft umzuwälzen. Ausgestattet ist sie auch mit einer effektiveren, doppelten Filterfläche und platzsparenden Kanälen, die unbemerkt in der Kücheneinheit arbeiten. Mit Hilfe eines Sensors, der die Kochdunstentwicklung misst, beseitigt die Lüftung im Automatikbetrieb geräuscharm Dampf und Gerüche, ganz ohne Ihr Zutun. Sie können sich auf das Kochen konzentrieren.

Entdecken Sie auf unserer Website das gesamte Sortiment und wählen Sie Ihre eigene Vario-Kochfeld-Konfiguration der Serie 200.







Vario-Kochfeld-Kombination mit Teppan Yaki, Flex-Induktion, Elektogrill und Muldenlüftungen Serie 200




# Lüftungsgeräte

Alle unsere Lüftungen sind mit klaren Linien und Rücksicht auf den Luftstrom konzipiert. Dadurch bieten sie ein hocheffizientes System, das geräuschlos hinter den Kulissen arbeitet.

---

Serie 400

Serie 200



Die Lüftungsgeräte der Serie 400 reichen von kaum wahrnehmbaren Modellen bis hin zu imposanten Lüftungen, die den Blick auf sich ziehen.



# Lüftungsgeräte Serie 400

## Kochen, lüften, unterhalten

Da die Küche ein Ort der Zusammenkunft und des Austauschs ist, an dem gekocht wird und Unterhaltung stattfindet, kommen der Be- und Entlüftung des Raums grosse Bedeutung zu. Die Lüftungsgeräte der Serie 400 bieten durchdachte Lösungen, denn sie passen ihre Leistung automatisch an die Umgebung an. Zudem nehmen sie mit ihren bürstenlosen Motoren Dämpfe und Gerüche geräuscharm auf.

Wählen Sie Ihre Lüftung, angefangen von der ausfahrbaren Tischlüftung über die minimalistische Muldenlüftung und die unscheinbare Deckenlüftung bis hin zu den imposanten Wand- oder Inselessen, die über dimmbares, neutralweisses Licht und 3 mm starkem Edelstahl verfügen, genau wie Ihre Kochfelder der Serie 400 oder Ihr EB 333.

Jedes der Lüftungsgeräte arbeitet zuverlässig, ist leistungsstark und geräuscharm.





Tischlüftung, Vollflächen-Induktionskochfeld und Teppan Yaki Serie 400



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





## Muldenlüftung

### Unauffällige Entlüftung

Die Muldenlüftung ist unsere grosse Innovation aus dem Jahr 1976, die schon seit über vier Jahrzehnten die Luft zuverlässig von Kochdünsten befreit. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknöpfe wie die Kochfelder der Serie und saugt Dünste und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab, noch ehe sie aufsteigen und den Koch beeinträchtigen.

Die Fettfilter scheiden bis zu 90% der Fettpartikel ab. Sie zeigen an, wenn sie gesättigt sind und lassen sich mühelos im Geschirrspüler reinigen.

Mit ihrer grossen Oberfläche nehmen die Aktiv-Kohlefilter den übrigen Kochdunst auf, bevor sie die gereinigte Luft wieder in die Umgebung entlassen. Alternativ kann die Luft durch das platzsparende Flachkanal-System nach draussen geführt werden.



Vario-Deckenlüftung Serie 400



Tischlüftung Serie 400

## Tisch- und Deckenlüftung

### Be- und Entlüftung ohne grosses Aufsehen

Die Tischlüftung lässt sich aus der Kochinsel herausfahren und beseitigt Dämpfe und Gerüche direkt an der Oberkante des Kochgeschirrs. Ihr dimmbares LED-Flächenlicht leuchtet das Kochfeld optimal aus. Auf Wunsch schaltet sie sich stündlich ein, um die Luft einige Minuten lang auszutauschen.

Die Vario-Deckenlüftung ist eine moderne Lösung, die sich mit ihren Modulen bestens in die Küchenarchitektur einfügt. Da ihre bürstenlosen Motoren ausgelagert sind, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung.

Beide Lüftungen bieten eine hocheffiziente Abluft- bzw. Umluftlösung, ohne Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen.

Verschaffen Sie sich auf unserer Website einen Überblick über unser gesamtes Sortiment an Lüftungsgeräten der Serie 400.



Die Deckenlüftung der Serie 200 zieht nicht nur den Kochdunst in die Lüftung; sie fühlt sich mindestens genauso stark vom Kochdunst angezogen.



# Lüftungsgeräte Serie 200

## Frei von Dampf und Gerüchen

Das Sortiment an Lüftungsgeräten der Serie 200 umfasst eine grosse Auswahl, die für jede Küche das passende Modell bereithält, angefangen von der Muldenlüftung über die Wand- und Insel-essen bis hin zur Deckenlüftung und den in die Küchenmöbel integrierten Flachschildhauben und versteckten Lüfterbausteinen. Eine grosse Vielfalt an Farben und Materialien wie Edelstahl, Gaggenau-Schwarz, -Hellbronze, -Anthrazit und die Kombination aus Edelstahl mit einem Glasbedienfeld in Gaggenau-Anthrazit stellen sicher, dass es immer ein Modell gibt, das sich in Ihre Küche einfügt.

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







## Eine Lüftung als Blickfang

### Das Herzstück der Küche

Die Inselesse beeindruckt durch ihre Funktionsweise und ihr Design mit einem Rahmen aus Edelstahl und Glas in Gaggenau-Anthrazit. Ihre nach nach innen versetzten Filter sind im Geschirrspüler zu reinigen. Verwöhnen Sie sich mit dem Automatikbetrieb und widmen Sie sich ganz dem Kochen.

### Ein Kunstwerk an der Wand

Die Modelle mit vertikalem und schräggeltem Glasschirm ermöglichen dem Koch nicht nur ungestörtes Arbeiten am Kochfeld; im Design der Backöfen in Gaggenau-Anthrazit und mit einer Breite von 90 cm sind sie auch ein Blickfang. Die Wandesse eignet sich für Umluft- und Abluftbetrieb. Ihre Filter lassen sich im Geschirrspüler reinigen. Die spezielle Gestaltung des Glasschirms sorgt dafür, dass selbst bei niedrigen Leistungsstufen vergleichsweise mehr Dämpfe absorbiert werden. Die Esse kann manuell oder über das Kochfeld bedient werden, sollten Sie nicht den Automatikbetrieb wählen, bei dem die Lüftung ihre Leistung selbst anpasst. Die Beleuchtung wählen Sie nach Bedarf und Situation: hell oder stimmungsvoll.

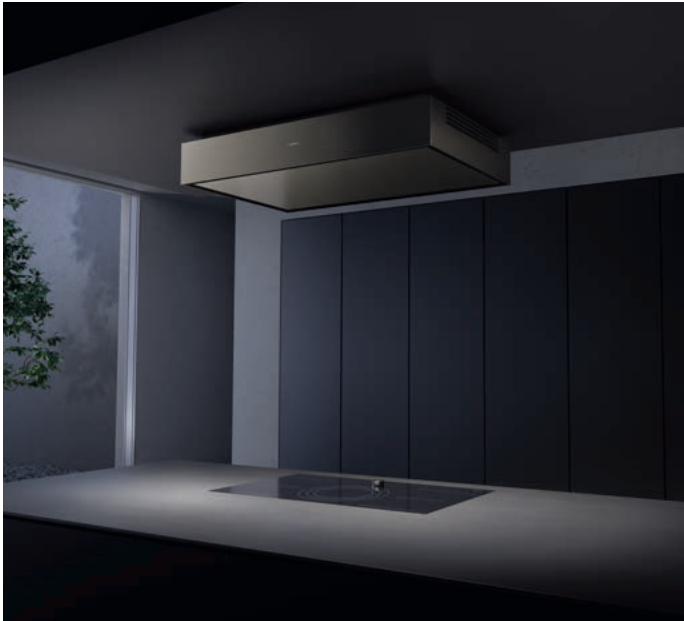




Wandesse mit schräggestelltem Glasschirm Serie 200



Freihängende Deckenlüftung Serie 200, mit Liftfunktion



Aufgesetzte Deckenlüftung Serie 200

## Deckenlüftung

### Absaugung von oben

Die vollständig in die Decke integrierte Lüftung mit Randabsaugung in Gaggenau-Hellbronze bietet 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 Absaugung im Umluftbetrieb, sondern auch einfachen Zugang zu den Filtern.



Integrierte Deckenlüftung Serie 200



## Versteckte Lüftungen

### Effizient und unauffällig

Die Flachschildhaube bietet eine platzsparende Lösung, denn sie fügt sich nahtlos in 60 cm oder 90 cm breite Oberschränke ein. Sie ist unauffällig und geräuscharm und fährt bei Bedarf aus. Sie verfügt über dimmbares Licht, drei Leistungsstufen mit Automatik-Funktion und eine integrierte Glasblende.

Der Lüfterbaustein stellt eine weitere effektive und zugleich platzsparende Lösung dar. Der geräuscharme Motor kann vollständig im Küchenmöbel integriert werden. Die leicht zu reinigende Glasabdeckung und dimmbare Beleuchtung sind in den Edelstahlrahmen integriert und somit den Blicken entzogen.

Verschaffen Sie sich auf unserer Website einen Überblick über die gesamte Auswahl an Lüftungsgeräten der Serie 200.



Flachschirmhaube 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



Kältegeräte, die ein Statement  
in punkto Architektur setzen.





# Vario-Kältegeräte Serie 400

## **Modular, perfekt integriert, beeindruckend**

Die Vario-Kältegeräte-Serie 400 bietet ein modulares System vollintegrierbarer 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-Kühlschrank und Vario-Gefrierschrank 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 frisch zu halten.

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.

Sehen Sie auf unserer Website den Film zu unseren Vario-Kältegeräten der Serie 400.



Türabsteller aus massivem, Anthrazit-eloxiertem Aluminium





Mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design sind unsere Kältegeräte der Serie 200 ein Zugewinn für jede Küche.



Vario-Kühlschrank und Vario-Gefrierschrank Serie 200





## Vario-Kältegeräte Serie 200

### Durchdachtes Kühlen bei Standardmassen

Unauffällig und effizient: Die Kühl-Gefrier-Kombinationen, Kühlschränke und Gefrierschränke der Vario-Serie 200 ermöglichen eine Vielzahl an Kombinationen, die perfekt in die Einbauküche mit 56 cm breiten und 178 cm hohen Standardmassen passen.

Je nach Modell bieten die Geräte grosszügige Kühlzonen, unterschiedliche Klimazonen und eine Frischkühlschublade nahe 0 °C für empfindliches Kühlgut. Besonders Grossformatiges kann dank Stufentablar mühelos verstaut werden. Um den Platz unter den Abstellflächen optimal zu nutzen, lassen sich Gastronorm-Behälter einhängen, die leicht herauszuziehen sind. Selbst das Wein- und Champagner-Rack, das vier Flaschen Platz bietet, kann unkompliziert weggeklappt werden.

# 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

Bei einer Breite von 91 cm und einer Höhe von 176 cm beeindruckt die freistehende Kühl-Gefrierkombination durch Fassungsvermögen und Ausstattung. Neben einer Frischkühlschublade bietet sie eine Ausgabe für Eis und Wasser, die in die imposanten Vollglastüren in Gaggenau-Anthrazit integriert ist.

Entdecken Sie auf unserer Website die gesamte Bandbreite unserer Kältegeräte der Serie 200.



Side-by-Side Serie 200



Kühl-Gefrier-Kombination Serie 200

GAGGENAU




# Weinklimaschränke

Aufbewahren, präsentieren,  
temperieren.

---

Vario-Serie 400  
Serie 200





Ihr Weinklimaschrank hat nicht nur für akkurate Lagerung 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 davon abhalten, die wahlweise grifflose Tür Ihres Weinklimaschranks zu öffnen und ihn zu plündern.

**Sehen Sie auf unserer Website den Film zur Weinkultur und erfahren Sie mehr über unsere Serie 400.**











Ihre Weinsammlung ist herausragend,  
in einer Nische.

# 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

Für den Einbau unter der Arbeitsplatte stehen Ihnen zwei bewährte Produkte zur Wahl: das Gerät mit einem Fassungsvermögen von 42 Flaschen oder, wenn Sie zwei Klimazonen bevorzugen, das Gerät, in dem 34 Flaschen Platz finden. Beide Weinklimaschränke bieten Ihnen ausziehbare Flaschenablagen aus Buchenholz und Aluminium, LED-Beleuchtung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit sowie ein gedämpftes Türeinzugssystem, das sicherstellt, dass das Depot in Ihren Weinflaschen ungestört bleibt. Zudem ist die Tür nicht nur mit einem Edelstahlrahmen, sondern auch mit einem Schloss versehen, um jeglicher Versuchung zu trotzen.



Unterbaufähige Weinklimaschränke Serie 200

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unsere Weinklimaschränke der Serie 200.





--	--	--	--


 00:57 h min  


# Geschirrspüler

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

---

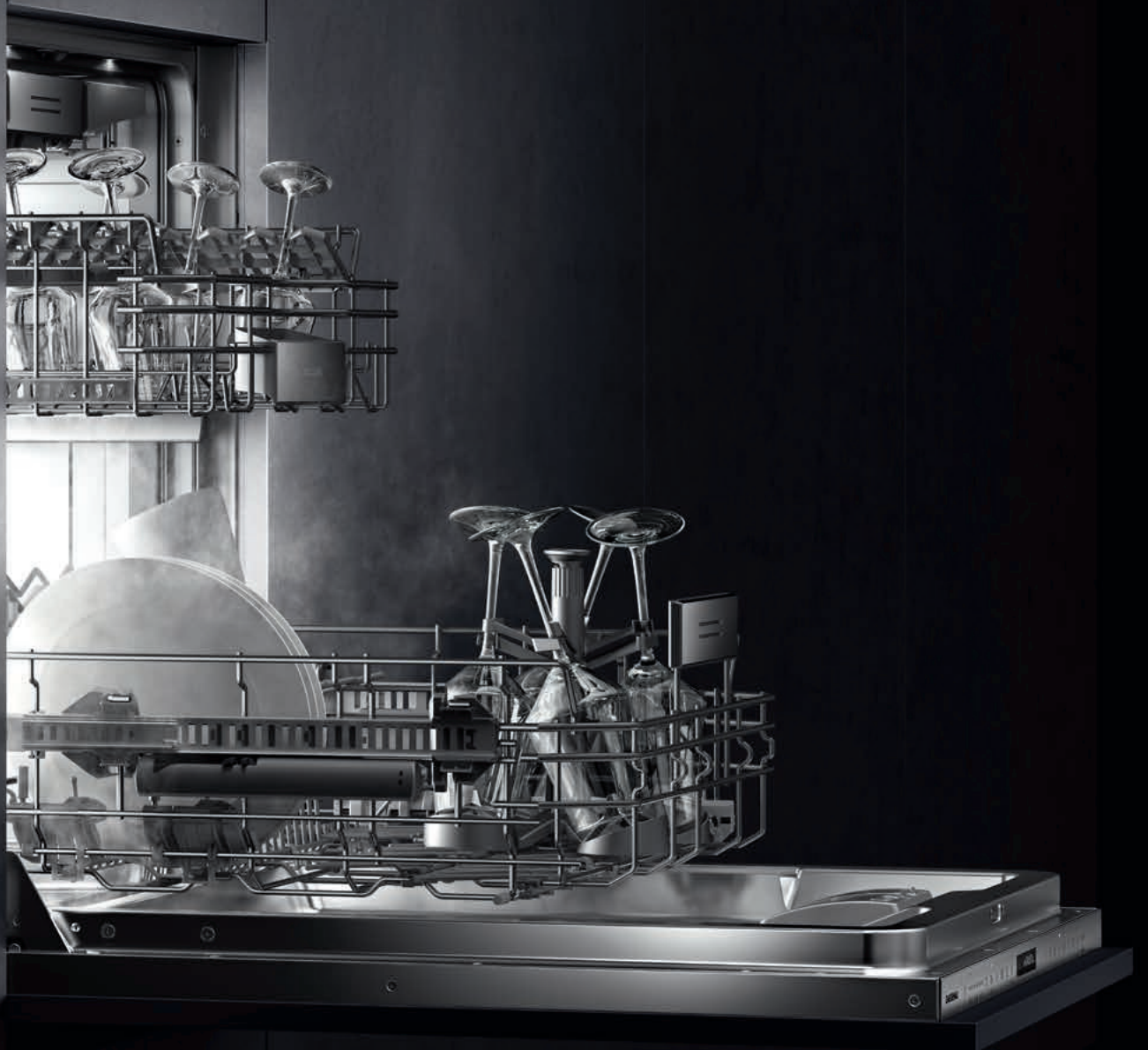
Serie 400  
Serie 200



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







Geschirrspüler Serie 400

# Geschirrspüler Serie 400

## **Pflegen Sie Ihre Kostbarkeiten**

Mit allen entscheidenden Details, die Sie von uns erwarten können und zu schätzen wissen, fügen sich unsere Geschirrspüler der Serie 400 bestens in Ihre Gaggenau-Küche ein.

Von durchdachten Beladungsmöglichkeiten für grosse und kostbare Gegenstände, wie einer Halterung für langstielige Gläser oder dem Zubehör der Silberglanzkassette, bis hin zur Zeolith-Technologie für beste Trocknungsergebnisse beeindruckt diese Geschirrspüler rundum.

Dank Push-to-Open-Funktion kann auf den Griff am Gerät verzichtet werden. Die Verblendungsleisten aus Edelstahl lassen die Türen optisch nahtlos erscheinen, während das flexible Scharnier für einen ästhetischen Einbau bei höheren Möbelfronten sorgt und die Verwendung fast aller Küchenmöbel erlaubt.

Die Geschirrspüler laufen aussergewöhnlich leise und lassen mit ihrer einzigartigen, innovativen Rückwand Ihr Geschirr in bestem Glanz erstrahlen.

## Erleben Sie eine neue Dimension des Lichts

### Behutsam und effizient

Öffnen Sie mit sanftem Druck die grifflose Tür und lassen Sie sich von dem perfekt beleuchteten Innenraum in den Bann ziehen. Leichtlaufschienen auf allen Ebenen und ein gedämpftes Korb-einzugssystem schützen Ihre Kostbarkeiten.

Anhand seines Bedienfelds mit TFT-Display zeigt der Geschirrspüler seine acht Spülprogramme und fünf Optionen an. Entscheiden Sie sich bedenkenlos dafür, zugleich stark verschmutzte Pfannen im Unterkorb und empfindliche Gläser im Oberkorb zu reinigen. Nach dem Schliessen der Tür wird die Restlaufzeit dezent auf den Boden projiziert. Die innovative Zeolith-Technologie ermöglicht nicht nur die Energieeffizienzklasse A+++\*, sie reinigt auch eine volle Ladung in weniger als einer Stunde. Dabei schützt sie empfindliche Gläser, denn sie werden bei niedrigerer Temperatur getrocknet.

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

Sehen Sie auf unserer Website die Filme zu unseren Geschirrspülern der Serie 400.



Perfekt beleuchteter Innenraum der Geschirrspüler Serie 400



Die Geschirrspüler der Serie 200 sind unauffällig, durchdacht und ungemein effizient.

# Geschirrspüler Serie 200

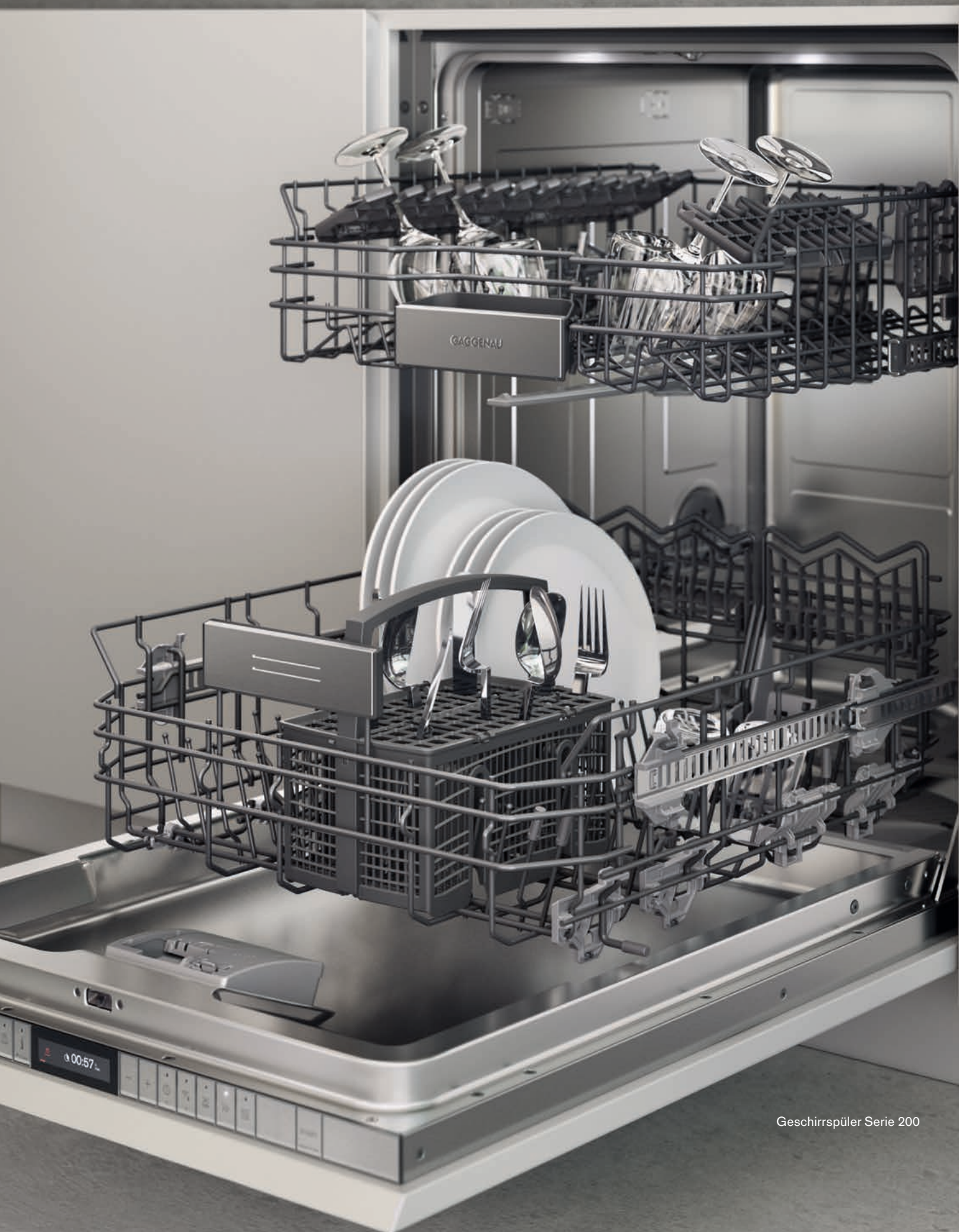
## Fast alles ist möglich

Die voll integrierbaren Geschirrspüler, die in zwei Höhen und zwei Breiten erhältlich sind, bieten sechs Programme mit bis zu drei anpassbaren Optionen. Zwei der insgesamt vier Modelle sind mit Zeolith ausgestattet, was das Trocknen erleichtert und Energie spart. Soll Ihr Geschirrspüler mit einer stärkeren oder höheren Möbelfront versehen werden, sorgt das flexible Scharnier für eine ästhetische Lösung.

Weitere Merkmale, die unsere Geschirrspüler auszeichnen und Ihnen zugutekommen, sind Leichtlaufschienen, ein TFT-Display und die Projektion der Restlaufzeit. Haben Sie Ihr Modell gefunden, können Sie dank Push-to-Open-Funktion auf den Griff verzichten, und Ihr Geschirrspüler wird sich hinter einer Front im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen.







Voll integrierbar





TFT-Display

## Geschirrpflege, die Erwartungen übertrifft

### Durchdachte Ausstattung

Jeder Geschirrspüler der Serie 200 ist mit einer Vielzahl an Funktionen ausgestattet. Ein flexibel anpassbares Korbsystem mit Klappstacheln sorgt dafür, dass Ihr kostbares Geschirr sicher in den Körben verwahrt ist, die bei einigen Modellen dank Leichtlaufsfunktion sanft in den Geschirrspüler hinein- und hinausgleiten. Damit Sie sich bei Bedarf mehr Platz verschaffen können, ist der Oberkorb in der Höhe verstellbar. Sein Überauszug stellt sicher, dass Sie auch den hinteren Korbbereich mühelos be- und entladen. Sollten Sie für Ihren Geschirrspüler die Home-Connect-Funktion wählen, haben Sie ihn auch auf Distanz im Blick und können ihn nach Wunsch bedienen.

So vielseitig die Geschirrspüler in ihrer Ausstattung sind, so sehr überzeugen sie auch mit ihrer Energieeffizienz: die Geräte erreichen die Klasse A ++ oder A +++\*.

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



Leichtlaufschienen

Entdecken Sie auf unserer Website die Bandbreite an Ausstattungen unserer Geschirrspüler der Serie 200.



# Produktübersicht

---

Backöfen

Kochfelder

Lüftungsgeräte

Kältegeräte

Weinklimaschränke

Geschirrspüler

# Backöfen Serie 400



**Backofen**

**BO 480/481** 🏠

Breite 76 cm  
 Pyrolyse  
 17 Heizmethoden  
 Automatik-Programme  
 Kerntemperaturfühler,  
 Drehspeiss und  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 110 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**Backofen**

**BO 470/471** 🏠

Breite 60 cm  
 Pyrolyse  
 17 Heizmethoden  
 Automatik-Programme  
 Kerntemperaturfühler,  
 Drehspeiss und  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 76 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**Backofen**

**BO 450/451** 🏠

Breite 60 cm  
 Pyrolyse  
 13 Heizmethoden  
 Automatik-Programme  
 Kerntemperaturfühler und  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 76 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**Backofen**

**BO 420/421** 🏠

Breite 60 cm  
 Pyrolyse  
 9 Heizmethoden  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 76 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**Dampfbackofen**

**BS 484/485** 🏠

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



**Dampfbackofen**

**BS 470/471/474/475** 🏠 🏠

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



**Dampfbackofen**

**BS 450/451/454/455** 🏠 🏠

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



**Doppelbackofen**

**BX 480/481**

Breite 76 cm  
 Pyrolyse  
 17 Heizmethoden  
 Kerntemperaturfühler,  
 Drehspeiss und  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 2 x 110 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**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 470** 🏠

Breite 60 cm  
 Festanschluss an Wasserzu- und  
 -ablauf  
 Speichermöglichkeit individueller  
 Kaffeegetränke



**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



**Vakuumschublade**

**DV 461/061\*\***

Breite 60 cm, Höhe 14 cm  
 3 Vakuumierstufen für das  
 Vakuumieren innerhalb und  
 ausserhalb der Kammer  
 Voll integrierbar erhältlich, im  
 Design der Küchenmöbelfronten  
 Maximale Beladung 10 kg  
 Nutzinhalt 8 l

## Übersicht Heizmethoden

Backöfen	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481 BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	
Heizmethoden	17	13	9	Anwendung
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

## Farbvarianten

Die Geräte der Serie 400 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Vollglastür  
in Gaggenau-Anthrazit



Vollglastür,  
mit Edelstahl hinterlegt

- Auch mit unten liegender Bedienung erhältlich

🏠 Home-Connect

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

\*\*Passend zu Serie 400 und 200

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

# Backöfen Serie 200



**Backofen**

**BOP 250/251** 🏠

Breite 60 cm  
 Pyrolyse  
 13 Heizmethoden  
 Automatik-Programme  
 Kerntemperaturfühler und  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 76 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**Backofen**

**BOP 220/221** 🏠

Breite 60 cm  
 Pyrolyse  
 9 Heizmethoden  
 Backsteinfunktion  
 Nutzinhalt 76 l  
 Energieeffizienzklasse A\*



**Dampfbackofen**

**BSP 270/271** 🏠

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



**Dampfbackofen**

**BSP 260/261** 🏠

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



**Dampfbackofen**

**BSP 250/251** 🏠

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



**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 270** 🏠

Breite 60 cm  
 Festanschluss an Wasserzu-  
 und -ablauf  
 Bezug individueller  
 Kaffeetränke



**Espresso-Vollautomat**

**CMP 250**

Breite 60 cm  
 Bezug individueller  
 Kaffeetränke



**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



## EB 333



## Backofen

EB 333 

Breite 90 cm  
 Pyrolyse  
 17 Heizmethoden  
 Kerntemperaturfühler, Drehspieß  
 und Backsteinfunktion  
 Automatik-Programme  
 Nutzinhalt 83 l  
 Energieeffizienzklasse A\*

## Übersicht Heizmethoden

Backöfen	BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	Anwendung
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	•	•	Überbacken von Obstkuchen mit Baiser
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
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

## Farbvarianten

Die Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau-Anthrazit



Gaggenau-Metallic



Gaggenau-Silver

 Home-Connect

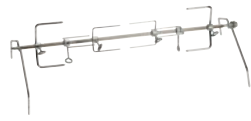
\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

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

# Zubehör



**Kerntemperaturfühler**



**Drehspiess**



**Backstein**



**Pizzaschieber**

2er-Set



**Schwarze Drehknebel**

für EB 333



**Auszugssystem**



**Grillwanne**

Emailliert



**Backblech**

Emailliert



**Grillrost**

Verchromt

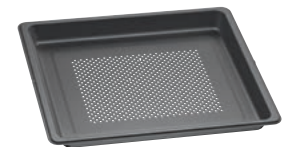


**Glasschale**



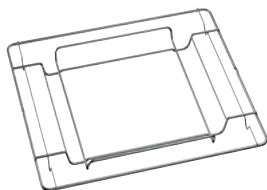
**Gareinsatz**

Edelstahl  
Gelocht/Ungelocht  
Für Dampfbacköfen



**Gareinsatz**

Antihftbeschichtet  
Gelocht/Ungelocht  
Für Dampfbacköfen



**Gastronorm adapter**



**Gastronorm-Bräter**



**Kleiner Gastronorm-Behälter**

Edelstahl, GN 1/3  
Gelocht/Ungelocht



**Grosser Gastronorm-Behälter**

Edelstahl, GN 2/3  
Gelocht/Ungelocht



**Grillrost**

Für Dampfbacköfen



**Dreifacher Teleskopauszug**

Für Dampfbacköfen



**Vakuumbutel, klein**

180 mm x 280 mm, 100 Stk.



**Vakuumbutel, gross**

240 mm x 350 mm, 100 Stk.



**Entkalkungstabletten**

4er-Set.  
Für Dampfback- und -garofen.



**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

# 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  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Flex-Induktionskochfeld**  
**VI 482 ■**

Breite 80 cm  
4 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Flex-Induktionskochfeld**  
**VI 462 ■**

Breite 60 cm  
4 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Flex-Induktionskochfeld**  
**VI 422 ■**

Breite 38 cm  
2 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Induktionskochfeld**

**VI 414 ■**  
Breite 38 cm  
1 Kochzone  
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachter Bedienknebel



**Vario-Gaskochfeld**

**VG 491 ■**  
Breite 90 cm  
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Gaskochfeld**

**VG 425 ■**  
Breite 38 cm  
2 Brenner  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Gas-Wok**

**VG 415 ■**  
Breite 38 cm  
1 Wok-Brenner  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachter Bedienknebel



**Vario-Teppan Yaki**

**VP 414 ■**  
Breite 38 cm  
Eine hartverchromte Metallfläche  
Exakte Temperaturregelung  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Vario-Elektrogrill**

**VR 414 ■**  
2 Zonen  
Offener Gussrost mit Lavasteinen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienknebel



**Tischlüftung**

**AL 400 ■**  
Breite 120/90 cm  
Ausfahrbare Tischlüftung, die bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verschwindet  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Energieeffizienzklasse A+  
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 142\*



**Vario-Muldenlüftung**

**VL 414 ■**  
Breite 11 cm  
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachter Bedienknebel  
Energieeffizienzklasse A+  
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 ■**

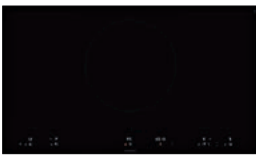
Breite 80 cm  
Eine einzige grosse Kochfläche  
TFT-Touch-Display  
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



**Vollflächen-Induktionskochfeld**

**CX 482 ▲**

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



**Flex-Induktionskochfeld**

**VI 492 ▲**

Breite 90 cm  
5 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienkebel



**Flex-Induktionskochfeld**

**VI 482 ▲**

Breite 80 cm  
4 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienkebel



**Flex-Induktionskochfeld**

**VI 462 ▲**

Breite 60 cm  
4 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienkebel



**Flex-Induktionskochfeld**

**VI 422 ▲**

Breite 38 cm  
2 Kochzonen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienkebel



**Induktionskochfeld**

**VI 414 ■**

Breite 38 cm  
1 Kochzone  
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachter Bedienkebel



**Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung**

**CVL 420 ▲**

Breite 88 cm  
2 x 2 Flex-Induktionskochzonen  
Flächenbündiger Einbau  
VL 410 111:  
Energieeffizienzklasse A+  
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122\*



**Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung**

**CVL 410 ▲**

Breite 88 cm  
1 Flex-Induktionskochzone  
1 Induktionskochzone  
Geeignet für Wok-Pfanne mit Wok-Ring  
Flächenbündiger Einbau  
VL 410 111:  
Energieeffizienzklasse A+  
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122\*



**Gaskochfeld**

**CG 492**

Breite 100 cm  
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
Edelstahl-Bedienkebel  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
Frontal angebrachte Bedienkebel

## Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende

- 🏠 Home-Connect
- \* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A++ bis E

# Vario-Kochfelder Serie 200



**Vario-Flex-Induktionskochfeld**

**VI 262 ●**

Breite 60 cm  
4 Kochzonen  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Flex-Induktionskochfeld**

**VI 242 ●**

Breite 40 cm  
2 Kochzonen  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Flex-Induktionskochfeld**

**VI 232 ●**

Breite 28 cm  
2 Kochzonen  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Gaskochfeld**

**VG 264 ●**

Breite 60 cm  
4 Brenner  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Gaskochfeld**

**VG 232 ●**

Breite 28 cm  
2 Brenner  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Gas-Wok**

**VG 231 ●**

Breite 28 cm  
1 Wok-Brenner  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Teppan Yaki**

**VP 230 ●**

Breite 28 cm  
1 Metallfläche  
Exakte Temperaturregelung  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchtetem Knebel



**Vario-Elektrogrill**

**VR 230 ●**

Breite 28 cm  
2 separat steuerbare Zonen  
Offener Gussrost mit Lavasteinen  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchteten Knebeln



**Vario-Muldenlüftung**

**VL 200 ●**

Breite 15 cm  
Hocheffizientes Lüftungssystem  
direkt am Kochfeld  
Schwarze Bedienblende  
mit beleuchtetem Knebel  
Energieeffizienzklasse A+\*

# 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 290** ■  
 Breite 90 cm  
 3 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  
 Energieeffizienzklasse A\*



Glaskeramikkochfeld

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



Glaskeramikkochfeld

**CE 261** ■  
 Breite 60 cm  
 4 Kochzonen  
 Sensor-Bedienung



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

## Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende

- Home-Connect
- \* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A++ bis E

# Zubehör



**Grillplatte**

Antihafbeschichtet



**Teppan Yaki**

Mehrschichtmaterial



**Wok-Pfanne**

Mehrschichtmaterial



**Wok-Ring**

Halterung für Wok-Pfanne



**Bratsensor-Pfanne**

Edelstahl, antihafbeschichtet  
Erhältlich in 4 Grössen für  
Kochzonen Ø 15 cm, 18 cm,  
21 cm, 28 cm



**Lavasteine**

Zum Nachfüllen



**Twist-Pad**

Schwarz



**Geräteabdeckung**

Schwarz



**Kochsensor**

Zur Temperaturregelung  
von Kochgeschirr bei  
Flex-Induktionskochfeldern





# Lüftungsgeräte Serie 400



**Vario-Deckenlüftung**

**AC 402**

Filterelement  
Masse 80 x 40 cm  
Edelstahl

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



**Vario-Deckenlüftung**

**AC 462/482**

Steuerelement  
Masse 80 x 14 cm  
Edelstahl



**Vario-Deckenlüftung**

**AC 472**

Lichtelement  
Masse 80 x 14 cm  
Edelstahl



**Tischlüftung**

**AL 400**

Breite 120/90 cm  
Edelstahl  
Energieeffizienzklasse A+\*  
in Kombination mit dem  
Gebläsebaustein AR 400 142



**Vario-Muldenlüftung**

**VL 414**

Breite 11 cm  
Edelstahl  
Optimal kombinierbar mit  
anderen Geräten der Vario  
Kochgeräte-Serie 400  
Energieeffizienzklasse A+\*  
in Kombination mit dem  
Gebläsebaustein AR 403 122



**Vario Bedienknebel Lüftung**

**AA 490**



**Inselesse**

**AI 442**

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



**Wandesse**

**AW 442**

Breite 160/120/90 cm  
Edelstahl  
Energieeffizienzklasse A\*  
in Kombination mit dem  
Gebläsebaustein AR 400 143



**Gebläsebaustein**

**AR 400**

Zur Kombination der motorlosen  
Geräte  
Metallgehäuse  
Abluftbetrieb  
Innenmontage



**Gebläsebaustein**

**AR 403**

Zur Kombination der motorlosen  
Geräte  
Metallgehäuse  
Abluftbetrieb  
Sockelmontage



**Gebläsebaustein**

**AR 413**

Zur Kombination der motorlosen  
Geräte  
Metallgehäuse  
Umluftbetrieb  
Sockelmontage



**Gebläsebaustein**

**AR 401**

Zur Kombination der motorlosen  
Geräte  
Metallgehäuse  
Abluftbetrieb  
Aussenwandmontage



**Gebläsebaustein**

**AR 410**

Zur Kombination mit Vario-  
Muldenlüftungen  
Metallgehäuse  
Umluftbetrieb  
Schrankmontage

# Lüftungsgeräte Serie 200



Deckenlüftung

**AC 270**

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



Deckenlüftung

**AC 250**

Breite 120 cm  
Integriert  
Gaggenau-Hellbronze  
Energieeffizienzklasse A\*



Deckenlüftung

**AC 230**

Breite 105 cm  
Aufgesetzt  
Gaggenau-Hellbronze



Inselesse

**AI 240**

Breite 90 cm  
Edelstahl  
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit  
Energieeffizienzklasse A\*



Wandesse

**AW 240**

Breite 90 cm  
Edelstahl  
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit  
Energieeffizienzklasse A\*



Wandesse

**AW 270**

Breite 90 cm  
Vertikaler Schwadenschirm  
Gaggenau-Anthrazit  
Energieeffizienzklasse A\*



Wandesse

**AW 250**

Breite 70/90 cm  
Schräger Schwadenschirm  
Gaggenau-Anthrazit  
Energieeffizienzklasse A+\*



Flachschirmhaube

**AF 210**

Breite 90/60 cm  
Griffleiste Edelstahl  
Energieeffizienzklasse A+\*



Flachschirmhaube

**AF 200**

Breite 60 cm  
Griffleiste Edelstahl  
Energieeffizienzklasse A\*



Lüfterbaustein

**AC 200**

Breite 86/70/52 cm  
Edelstahl und Glas  
Unsichtbarer Einbau im  
Oberschrank  
Energieeffizienzklasse A+\*



Vario-Muldenlüftung

**VL 200**

Breite 15 cm  
Gaggenau-Schwarz  
Energieeffizienzklasse A\*



Gebläsebaustein

**AR 410**

Zur Kombination mit Vario-  
Muldenlüftungen  
Metallgehäuse  
Umluftbetrieb  
Schrankmontage



Gebläsebaustein

**AR 403**

Zur Kombination der motorlosen  
Muldenlüftung  
Metallgehäuse  
Abluftbetrieb  
Sockelmontage



Gebläsebaustein

**AR 413**

Zur Kombination der motorlosen  
Muldenlüftung  
Metallgehäuse  
Umluftbetrieb  
Sockelmontage

Home-Connect

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

# Vario-Kältegeräte Serie 400



**Vario-Kühl- und Gefrierkombination**

**RY 492**

Nischenbreite 91,4 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frishkühlen nahe 0 °C  
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 518 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Kühl- und Gefrierkombination**

**RB 492**

Nischenbreite 91,4 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frishkühlen nahe 0 °C  
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 521 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Kühl- und Gefrierkombination**

**RB 472**

Nischenbreite 76,2 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frishkühlen nahe 0 °C  
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 418 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Kühlgerät**

**RC 492**

Nischenbreite 91,4 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frishkühlen 0 °C  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 567 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Kühlgerät**

**RC 472**

Nischenbreite 76,2 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frishkühlen 0 °C  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 463 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Kühlgerät**

**RC 462**

Nischenbreite 61 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frishkühlen 0 °C  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 356 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Gefriergerät**

**RF 471**

Nischenbreite 76,2 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Integrierter Eisbereiter  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 429 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Gefriergerät**

**RF 461**

Nischenbreite 61 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Integrierter Eisbereiter  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 328 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Gefriergerät**

**RF 411**

Nischenbreite 45,7 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Integrierter Eisbereiter  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 226 l  
Energieeffizienzklasse A++



**Vario-Gefriergerät**

**RF 410**

Nischenbreite 45,7 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 237 l  
Energieeffizienzklasse A++

## Vario-Kältegeräte Serie 200



### Vario-Kühl- und Gefrierkombination

#### RB 289

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Vier Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 245 l  
Energieeffizienzklasse A++\*



### Vario-Kühl- und Gefrierkombination

#### RB 287

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzinhalt 258 l  
Energieeffizienzklasse A++\*



### Vario-Kühl- und Gefrierkombination

#### RT 289

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Drei Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 302 l  
Energieeffizienzklasse A++\*



### Vario-Kühlgerät

#### RC 289

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Drei Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 302 l  
Energieeffizienzklasse A++\*



### Vario-Gefriergerät

#### RF 287

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzinhalt 210 l  
Energieeffizienzklasse A++\*

# Kältegeräte Serie 200



**Side-by-Side**

**RS 295**

Nischenbreite 91,4 cm  
Nischenhöhe 178 cm  
Freistehend  
Vollglastür in  
Gaggenau Anthrazit  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Eis- und Wasserausgabe  
Nutzinhalt 541 l  
Energieeffizienzklasse A+++



**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  
Energieeffizienzklasse A+++




**Kühlgerät**

**RC 282** 

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Voll integrierbar  
Drei Klimazonen  
Drei Frischkühlschubladen  
nahe 0 °C  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Nutzinhalt 284 l  
Energieeffizienzklasse A+++



**Kühl- und Gefrierkombination**

**RT 282** 

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



**Kühl- und Gefrierkombination**

**RT 282**

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



**Gefriergerät**

**RF 282**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzinhalt 211 l  
Energieeffizienzklasse A+++



**Kühlgerät**

**RC 242**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 140 cm  
Zwei Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 222 l  
Energieeffizienzklasse A+++



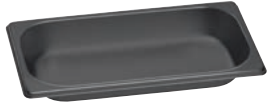
**Kühl- und Gefrierkombination**

**RT 242**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 140 cm  
Drei Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 204 l  
Energieeffizienzklasse A+++

# Zubehör

## Zubehör Vario-Serie 400, Vario-Serie 200



**Kleiner Gastronorm-Behälter**

Antihafbeschichtet, GN 1/3  
Ungelocht



**Grosser Gastronorm-Behälter**

Antihafbeschichtet, GN 2/3  
Ungelocht



**Kleiner Gastronorm-Behälter**

Edelstahl, GN 1/3  
Ungelocht



**Grosser Gastronorm-Behälter**

Edelstahl, GN 2/3  
Ungelocht



**Aufbewahrungsbehälter**

Mit transparentem Deckel

## Zubehör Vario-Serie 400



**Griff**

Edelstahl



**Lüftungsgitter**

Genaueres Zubehör ist  
geräteabhängig



**Edelstahl-Türfront**

Wahlweise mit Griff oder grifflos  
Genaueres Zubehör ist  
geräteabhängig

## Vario-Weinklimaschränke Serie 400



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  
Energieeffizienzklasse A\*\*



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  
Energieeffizienzklasse A\*\*



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  
Energieeffizienzklasse A\*\*



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  
Energieeffizienzklasse A\*\*

## 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  
Energieeffizienzklasse A\*\*



Weinklimaschrank

### RW 222

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 123 cm  
Zwei Klimazonen  
Mit der Küchenmöbelfront  
eingefasste Glastür oder  
Edelstahl-Türfront  
Zuschaltbares Präsentationslicht  
Fassungsvermögen 48 Flaschen  
Energieeffizienzklasse A\*\*



Weinklimaschrank

### RW 404

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 82 cm  
Zwei Klimazonen  
Unterbaufähig, mit Edelstahl  
eingefasste Glastür  
Zuschaltbares Präsentationslicht  
Fassungsvermögen 34 Flaschen  
Energieeffizienzklasse A\*\*



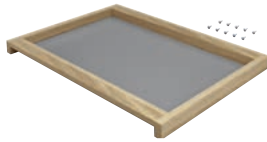
Weinklimaschrank

### RW 402

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 82 cm  
Eine Klimazone  
Unterbaufähig, mit Edelstahl  
eingefasste Glastür  
Zuschaltbares Präsentationslicht  
Fassungsvermögen 42 Flaschen  
Energieeffizienzklasse A\*\*



## Zubehör



**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



**Abdeckungen für Schraublöcher**

8 Stück



**Aufbewahrungsbehälter**

Anthrazit  
Mit transparentem Deckel



**Ersatz-Aktivkohlefilter**



**Eisbehälter, klein**

## Zubehör Vario-Serie 400



**Türrahmenfront Edelstahl**

Wahlweise mit Griff oder grifflos  
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



**Edelstahl-Türfront**

Wahlweise mit Griff oder grifflos  
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

## Zubehör Serie 200



**Türrahmenfront Edelstahl**



**Türrahmenfront Edelstahl**

## Geschirrspüler Serie 400



### Geschirrspüler

#### DF 480/481

Breite 60 cm  
8 Programme, 5 Optionen  
Perfekt ausgeleuchteter  
Innenraum  
Restzeitprojektion oder Info-Light  
Push-to-open-Funktion  
Zeolith  
Sehr leise 43 dB  
Energieeffizienzklasse A+++\*

## Geschirrspüler Serie 200



### Geschirrspüler

#### DF 270/271

Breite 60 cm  
6 Programme, 3 Optionen  
Restzeitprojektion oder  
Info-Light  
Push-to-open-Funktion  
Zeolith  
Sehr leise 42 dB  
Energieeffizienzklasse A+++\*



### Geschirrspüler

#### DF 260/261

Breite 60 cm  
6 Programme, 3 Optionen  
Restzeitprojektion  
Zeolith  
Sehr leise 42 dB  
Energieeffizienzklasse A++\*



### Geschirrspüler

#### DF 250/251

Breite 60 cm  
6 Programme, 3 Optionen  
Info-Light  
Sehr leise 44 dB  
Energieeffizienzklasse A++\*



### Geschirrspüler

#### DF 250

Breite 45 cm  
6 Programme, 2 Optionen  
Restzeitprojektion  
Sehr leise 44 dB  
Energieeffizienzklasse A+++\*

# Zubehör



**Besteckschublade**  
Mit Leichtlauffunktion



**Silberglanzkassette**  
Für alle Geschirrspüler



**Halterung für langstielige Gläser**



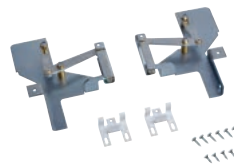
**Gläserkorb**



**Griff**  
Edelstahl, für alle Geschirrspüler



**Verblendungsleisten**  
Edelstahl  
2er Set für links und rechts



**Klappscharnier**  
Einbaulösung für alle voll integrierbaren Geschirrspüler



**Edelstahl-hinterlegte Vollglastür**  
Als Vorbautür für Geschirrspüler



**Verlängerung des Zu- und Ablaufschlauchs**  
Länge 2m



# Home-Connect für mehr Komfort

## Die Küche – nur einen Fingertipp entfernt

Unser Leben und unser Zuhause sind immer enger miteinander verbunden. Digitalen Diensten kommt deshalb eine wichtige Rolle zu, denn sie integrieren die Küche in unseren modernen Lebensstil.

Über Home-Connect können Sie jederzeit mit Ihrem Haushaltsgerät auf Distanz kommunizieren. Sind Sie beispielsweise mit dem Kochen beschäftigt, können Sie Alexa bitten, eine Tasse Kaffee zuzubereiten und die Lüftung einzuschalten. Auch können Sie den Backofen vorheizen, den Geschirrspüler einschalten, digitale Bedienungsanleitungen herunterladen oder von einem Techniker eine Diagnose erstellen lassen – alles ganz intuitiv von Ihrem Mobilgerät aus.

Optimieren Sie mit Home-Connect Ihre Zeit in und ausserhalb der Küche. Erfahren Sie mehr dazu auf unserer Website.

## Home-Connect

Die Nutzung der Home-Connect-Funktion ist abhängig von den Home-Connect-Diensten, die länderspezifisch variieren. Mehr Information finden Sie auf: [home-connect.com](http://home-connect.com)

# Unsere Heimberatung

## **Einzigartige Gaggenau Leistung für genussvolle Momente bei Ihnen zu Hause**

Mit Gaggenau haben Sie sich für Produkte mit einem unverwechselbaren Charakter entschieden – Produkte, die Innovation mit Intuition verbinden. Damit Sie sich vom ersten Moment an mit den Gaggenau Geräten in Ihrer neuen Küche vertraut fühlen und die vielfältigen Möglichkeiten nutzen können, bieten wir Ihnen eine auf Sie massgeschneiderte Heimberatung.

Unsere Expertinnen und -Experten kommen zu Ihnen nach Hause und machen Sie mit den Funktionen Ihrer neuen Gaggenau Geräte vertraut. Schliesslich liegt es uns am Herzen, Ihnen neue Möglichkeiten zu eröffnen und Sie mit unseren Geräten zu inspirieren.

Ab einem Kauf von drei Hausgeräten der Marke Gaggenau, welche in der Schweiz erworben wurden, erhalten Sie eine kostenlose dreistündige Heimberatung inklusive Kochen im Wert von CHF 350.-.

Ab einem Kauf von vier Hausgeräten der Marke Gaggenau, welche in der Schweiz erworben wurden, erhalten Sie zusätzlich einen kostenlosen Kochkurs in einer unserer Partnerkochschulen.





Anmeldung unter :

<https://www.gaggenau.com/ch/de/die-welt-von-gaggenau/showrooms/heimberatung>





# Unsere Veranstaltungen

## **Aussergewöhnliche Gaggenau Kochvorführungen- und Kurse für spannende Live-Momente in unseren Showrooms**

Begleiten Sie uns zu interessanten, lohnenswerten und unterhaltsamen Veranstaltungen, die von der Küche über die Kunst bis hin zum Wein reichen.

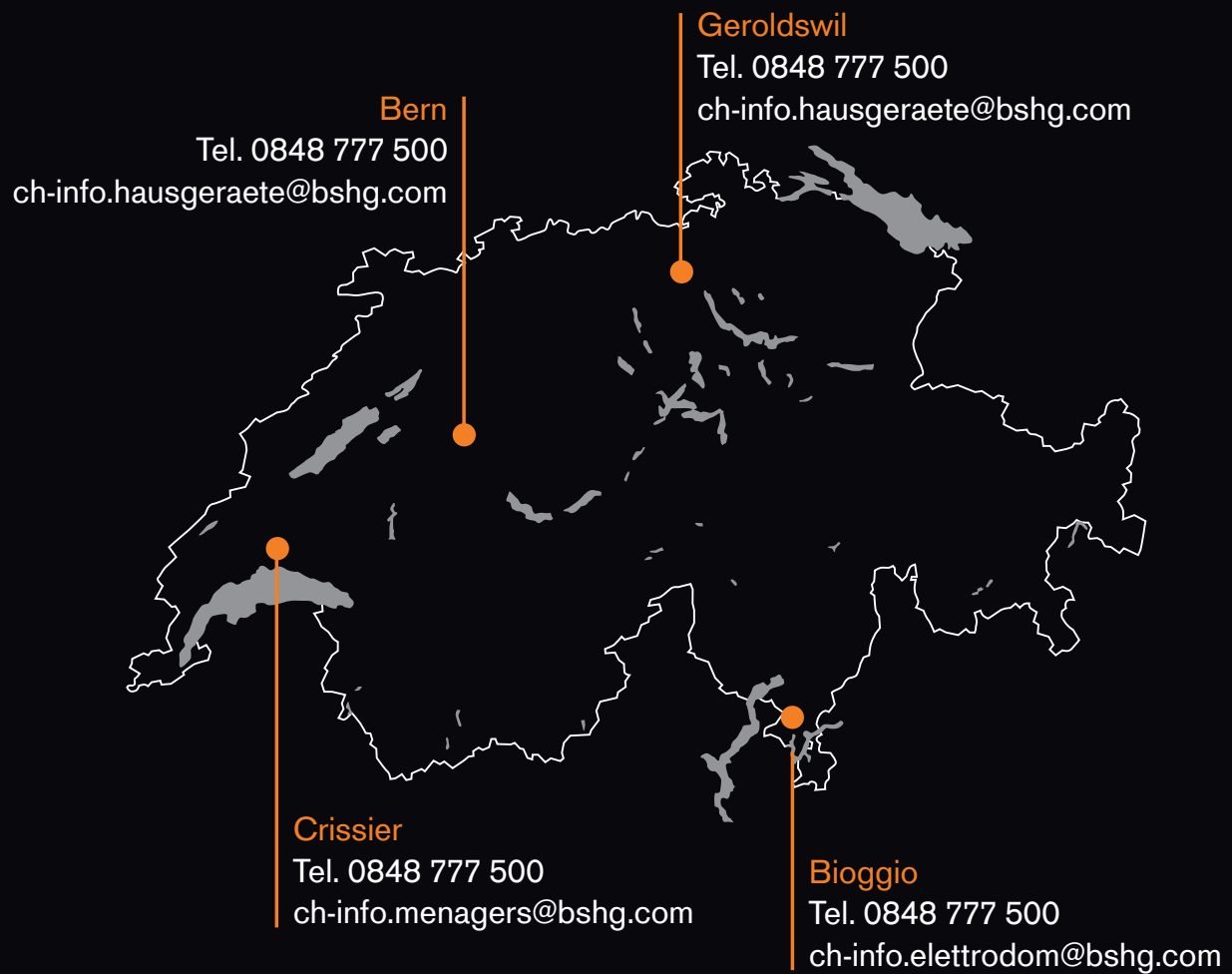
Diese Erfahrungen haben sich als sehr beliebt erwiesen und werden von einer ausgewählten Gruppe von Gleichgesinnten genutzt.

### **Anmeldung unter :**

<https://www.gaggenau.com/ch/de/die-welt-von-gaggenau/news-und-events/kochevent-besuchen>

Der Unterschied heisst Gaggenau.

## Unsere Gaggenau Showrooms in der Schweiz



<https://www.gaggenau.com/ch/de/die-welt-von-gaggenau/showrooms>



Der Unterschied heisst Gaggenau.

<https://www.gaggenau.com/ch/de/>

BSH Hausgeräte AG, Vertrieb Gaggenau, Fahrweidstrasse 80, CH-8954 Geroldswil