

**GAGGENAU**

La collection

---

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

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München,  
Allemagne

Édition pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse

Affirmez votre style esthétique.

Les appareils de Gaggenau :  
individuellement, une prouesse, ensemble,  
une œuvre d'art.

A modern kitchen and dining area. In the foreground, a dark grey island with a black countertop is visible. Behind it, a dining table with four orange chairs is set. The kitchen features stainless steel cabinets and a range hood. The ceiling has a grid of dark beams and recessed lights. The floor is made of dark wood planks.

Bienvenue dans l'univers  
Gaggenau.



Design intérieur de William Lu, Artelligent Design, Taiwan

# Contenu



45



79



6



2

24

**Notre histoire** 02

**Fours** 08

Série 400 10  
Série 200 22  
EB 333 28

**Tables de cuisson et appareils d'aspiration** 30

Série 400 32  
Série 200 50

**Appareils de réfrigération** 62

Série 400 64  
Série 200 68

**Caves à vin climatisées** 74

Série 400 78  
Série 200 80

**Lave-vaisselle** 82

Série 400 84  
Série 200 90

**Aperçu produit** 92

**Label énergétique** 116

**Home Connect** 117

**Showrooms** 118



# Les innovations qui ont révolutionné la cuisine ainsi que son design

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, l'un des aristocrates les plus puissants d'Europe de l'époque, installa une forge à marteaux et clous dans la petite ville de Gaggenau, au cœur de la Forêt-Noire.

Chaque coup de marteau de cette forge accompagne notre travail aujourd'hui. Notre héritage nous permet de sans cesse créer l'exceptionnel. Nous innovons à chaque appareil que nous fabriquons et à chaque expérience que nous offrons.

# 1683

Le premier clou, originaire de la Forêt-Noire

**1880**

Le succès de nos écriteaux en émail nous mène à créer nos premiers fours

**1931**

Introduction de nos fours électriques

**1956**

Premier four encastrable à hauteur des yeux, table de cuisson autonome et ventilation

**1972**

Introduction du système modulaire Vario

**1976**

Première ventilation de plaque de cuisson

**1982**

Première hotte télescopique

**1986**

Introduction de notre modèle phare, le four EB 300 de 90 cm de large

**1999**

Premier four combi-vapeur pour la cuisine privée

**2011**

Première table à induction pleine surface avec panneau de commande intuitif

**2015**

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combi-vapeur

**2016**

Nouvelle version de notre modèle emblématique, l'EB 333

**2020**

Notre chef-d'œuvre, le four combi-vapeur dans sa nouvelle version

**2021**

Table de cuisson Flex Induction avec ventilation intégrée de la série 400



Notre produit phare EB 333

# La différence repose sur ...

## **une fabrication artisanale**

Même après 300 ans, la fabrication artisanale joue un rôle décisif dans notre production. Chaque étape de travail, du pliage du métal à l'assemblage des panneaux de commande numériques dans la salle blanche, est réalisée par des mains expertes. Et nous en sommes particulièrement fiers.

## **le principe de cuisine professionnelle**

Nous mettons l'accent sur la cuisine professionnelle, avec le chef cuisiner comme référence absolue. Nous repoussons les limites des innovations qui sont à son service. La fonctionnalité est en ce sens toujours notre priorité absolue.

## **la qualité dans les moindres détails**

Tout ce que nous entreprenons surpasse les normes – les matériaux que nous utilisons, les artisans auxquels nous faisons appel et le contrôle qualité qui nous tient particulièrement à cœur.

Découvrez sur notre site Internet notre engouement pour l'artisanat, la gamme de performances de nos appareils et notre riche et précieuse expérience.



Xavier Mañosa avec un collaborateur d'Apparatu

Salumi Bettella



Elias López Montero



Apparatu



## Respected by Gaggenau

### Faire la différence

Nos trois lauréats ont été sélectionnés parmi une liste initiale de 60 candidats prestigieux. L'entreprise familiale italienne Salumi Bettella impressionne dans la catégorie culinaire par ses produits à base de porc et sa charcuterie d'une qualité incroyable, en plus de sa relation pleine d'affection avec ses cochons. Avec le choix d'un cépage classique et d'une méthode traditionnelle, le vigneron espagnol Elías López Montero a apporté une nouvelle valeur au vin de La Mancha. Apparatu, entreprise espagnole, a séduit quant à elle les juges par son design de céramique original.

Découvrez plus sur notre initiative  
«Respected by Gaggenau» sur notre site



# Fours

La quintessence de l'excellence culinaire, l'objet du désir pour les chefs amateurs : le four de Gaggenau.

---

Série 400  
Série 200  
EB 333



Les fours de la série 400 sont la promesse de la grandeur culinaire.



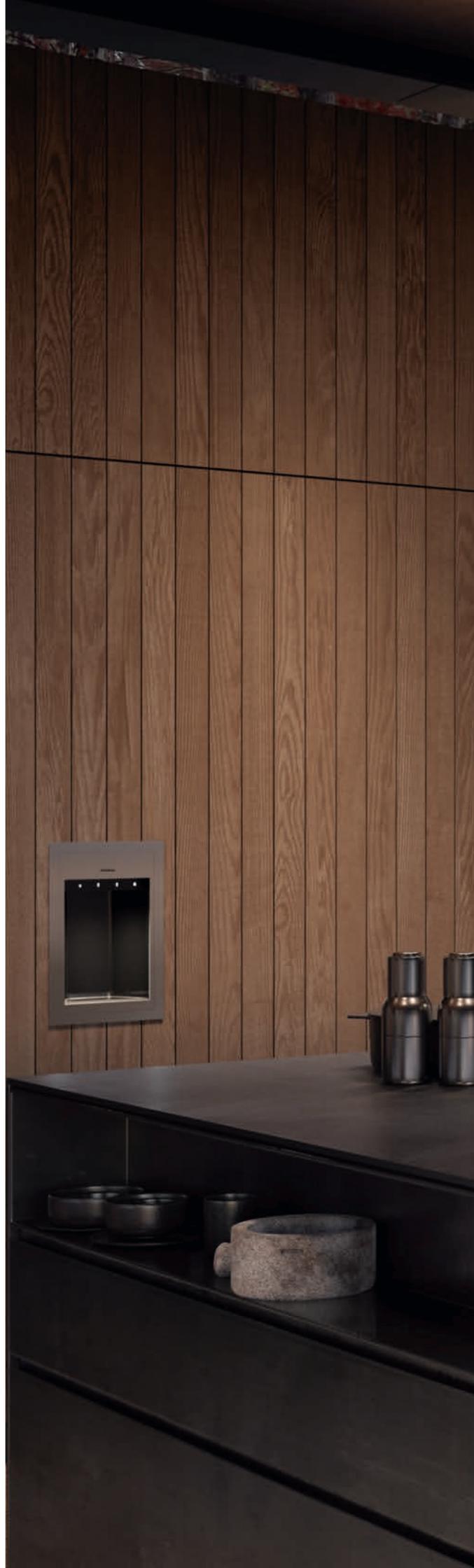
# Fours Série 400

## D'innombrables possibilités s'offrent à vous

Chacun de nos fours série 400 satisfera également les cuisiniers privés ambitieux les plus exigeants et leur donnera à chaque mouvement une sensation de fiabilité.

Le bouton rotatif caractéristique en acier inox massif permet une commande intuitive de l'écran TFT. Lorsque vous le touchez, la porte sans poignée s'ouvre jusqu'à 180°. Elle émerge alors automatiquement de l'habillage de porte de meubles. Son quadruple vitrage lui permet de rester agréablement fraîche, indépendamment de la température à l'intérieur et ce, même lorsque la pyrolyse, pouvant atteindre jusqu'à 485 °C, est activée. Chacune des vitres résiste à la décoloration pour vous permettre d'évaluer avec précision le brunissement de vos plats. Avec le tournebroche, combiné aux 17 modes de cuisson, votre rôti sera doré et croustillant. La sonde thermométrique mesure la température à l'intérieur de votre plat cuisiné au degré près.

Les programmes automatiques vous aident dans la préparation et vous pouvez, via Home Connect, garder un œil sur le processus de cuisson à tout moment et à distance.





Four, machine espresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant série 400



Four combi-vapeur 76 cm, four et tiroir chauffant série 400



Système de nettoyage automatique

## Maîtrisez la vapeur

### Créez votre chef-d'oeuvre

Depuis que nous avons introduit dans les cuisines privées la préparation des aliments à la vapeur il y a plus de 20 ans, nous avons continuellement développé la technologie. Les nouveaux fours combi-vapeur, disposant de réservoirs et d'un raccordement fixe à l'arrivée et l'évacuation de l'eau, offrent une plus grande cavité, dans laquelle vous pouvez préparer vos chefs-d'oeuvre culinaires.

Les programmes automatiques, les cinq degrés d'humidité réglables, les températures allant jusqu'à 230 °C et le grill pleine surface dissimulé derrière une vitre soutiennent les chefs privés dans la préparation de leurs mets culinaires.

En d'autres termes, le four combi-valeur ne sert pas uniquement à cuire à la vapeur, mais également à braiser, pâtisser, griller, torréfier, gratiner, régénérer, cuire sous-vide et extraire du jus. Enfin, l'appareil se nettoie presque de lui-même à l'aide d'un système de nettoyage automatique sophistiqué.



Réservoirs d'eau



Tiroir sous vide série 400

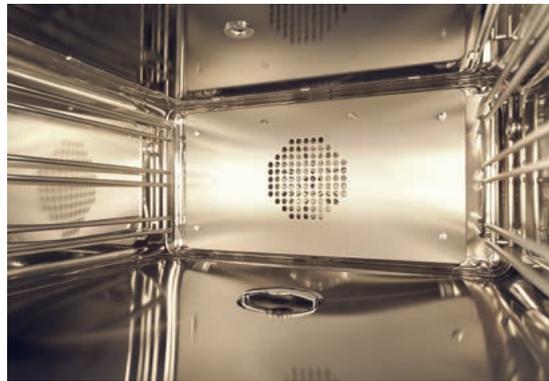
## Pour que la vapeur soit un plaisir

### La différence fondamentale

Lors de la préparation de vos chefs-d'oeuvre, il est important de garantir un éclairage adapté. Grâce à une paroi arrière qui n'est pas réfléchissante, les LED du four combi-vapeur mettent vos plats en lumière avec un éclairage chaud non éblouissant. La condensation de la vapeur excessive est un autre détail bien pensé. Ainsi, à l'ouverture de la porte, le cuisinier ne disparaîtra pas dans un nuage de vapeur.

### La vapeur va de pair avec la cuisson sous-vide

Si vous ajoutez un tiroir sous vide sous votre four combi-vapeur ou votre plan de travail - que ce soit dans la conception de l'appareil ou des meubles de cuisine - la cuisson sous vide pourrait trouver sa place dans votre quotidien. À l'aide de différents niveaux d'aspiration et de différentes tailles de sacs, il est possible de capturer les saveurs, de conserver les aliments et de mariner en un tiers du temps conventionnel. La possibilité d'aspirer en dehors du tiroir permet de conserver le goût de votre bouteille de vin ouverte jusqu'au soir suivant.



Éclairage par LED non éblouissant



Four combi-vapeur de 60 cm de large série 400

Pierre à pain et à pizzas





Sonde thermométrique pour fours et fours combi-vapeur

## L'équipement pour rôtir, cuire, cuire à la vapeur et faire lever

### À l'intérieur du four et du four combi-vapeur

La sonde thermométrique est plus qu'un simple thermomètre pour la viande, le poisson, le pain et les pâtes. Les valeurs acquises à l'intérieur du plat permettent à votre four et four combi-vapeur d'ajuster sa température, de mettre à jour en permanence sa minuterie et de vous informer du changement de temps de rôtissage ou de cuisson.

Les accessoires adaptés ouvrent de nouvelles possibilités culinaires. La chaleur générée sur la pierre à pain et à pizzas par exemple est le secret pour des tartes flambées, des pâtes à pizza et du pain croustillants. Il n'y a rien que mieux que de cuire directement sur la pierre à 300°C.

Les rails extensibles du four, le faitout Gastro Norm et le récipient Gastro Norm ainsi que les différentes plaques et la pelle à pizzas ne complètent pas seulement votre four et four combi-vapeur, ils étendent également le champ de vos possibilités.



Faitout Gastro Norm

Machine espresso tout automatique série 400



## La machine espresso tout automatique

### Tout le plaisir du café

Pendant le processus de mouture, l'eau est chauffée continuellement afin que le café puisse développer tout son arôme, sans dégager de substances amères. Le réservoir à lait isolé est automatiquement pesé et indique lorsque la quantité de lait est insuffisante.

Votre machine espresso tout automatique prépare de nombreuses boissons, dont 12 boissons au café avec 8 possibilités de personnalisation : vous pouvez régler la quantité de café, la température, la force et le rapport lait/café pour un café à votre goût.

### Des tasses chauffées ne sont que le début

Dans nos tiroirs chauffants, les tasses et les assiettes peuvent être préchauffées à la température idéale avant d'être servies. Faites preuve de créativité et ajustez la température pour faire lever votre pâte, décongeler vos aliments et cuire à basse température.

Tiroir chauffant série 400





Four, machine espresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant série 400



Four, machine espresso tout automatique,  
four combi-vapeur et tiroir chauffant série 200



# Fours Série 200

## Une question de goût

La série 200 se distingue par un design plutôt sobre : affleurant, discret, avec poignées dans le design des appareils de réfrigération Série 200. Néanmoins, la série offre toutes les possibilités culinaires dont les chefs privés ambitieux ne peuvent que rêver. Les fours sont dotés du bouton rotatif caractéristique en acier inox massifs et de l'écran TFT. Ces deux caractéristiques permettent de régler jusqu'à 13 modes de cuisson et des températures jusqu'à 300 °C, ainsi que la fonction de pierre à pain et à pizzas, qui permet de cuire comme dans un four à pizza. La plupart des appareils disposent de Home Connect afin que vous puissiez, même à distance, garder un œil sur vos cuissons et pouvoir les ajuster si besoin.

Tous les fours, fours combi-vapeur et micro-ondes combinés sont disponibles en trois couleurs Gaggenau : Anthracite, Metallic et Silver.



Four, machine espresso tout automatique,  
four combi-vapeur et tiroir chauffant série 200



Four combi-vapeur Série 200

## Maîtrisez la vapeur

### La vapeur sous toutes ses formes

Notre nouvelle génération de fours combi-vapeur est tout aussi révolutionnaire que les premiers appareils qui ont équipé les cuisines privées il y a plus de 20 ans. Depuis, nous avons poursuivi le développement des fours à vapeur pour atteindre un résultat frôlant la perfection afin que vous puissiez cuire à la vapeur, braiser, pâtisser, griller, gratiner et cuire sous-vide.

La série 200 vous offre non seulement des appareils avec raccordement à l'eau fixe et système de nettoyage automatique, mais également des modèles avec de grands réservoirs d'eau, facilement accessibles. Tous les appareils disposent de programmes automatiques individualisables avec cinq degrés d'humidité réglables et un grill pleine surface dissimulé.

### Plus qu'une simple cuisson sous-vide

Complément idéal de votre four combi-vapeur, un tiroir sous vide peut être inséré sous l'appareil ou le plan de travail. Grâce aux différents niveaux d'aspiration, aux différentes tailles de sac et à la possibilité de mettre sous vide en dehors du tiroir, vous pouvez conserver vos aliments, les mariner en un rien de temps ou refermer de manière sûre une bouteille de vin ouverte.

Four, machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200





Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200

## La machine espresso tout automatique

### Devenez votre propre barista

Votre machine espresso tout automatique vous propose jusqu'à 12 boissons caféinées. Vous avez également la possibilité d'enregistrer 8 boissons personnalisées pour lesquelles vous pouvez régler la force du café, la température ou la quantité de lait par rapport au café. D'autres boissons chaudes à base d'eau ou de lait peuvent également être préparées en un rien de temps.

Pendant l'ensemble du processus de mouture, la température de l'eau est maintenue de manière constante afin que le café puisse développer tout son arôme, sans dégager des substances amères.

### Les assiettes chauffées ne sont que le début

Dans les tiroirs chauffants, disponibles en deux tailles, les tasses et les assiettes peuvent être préchauffées à la température idéale avant d'être servies. En outre, vous avez la possibilité de faire pousser la pâte, de décongeler les aliments ou de cuire à basse température.



Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200



L'EB 333, notre four de 90 cm de large

# Le four EB 333

## Cuisez avec notre produit phare

Depuis plus de 30 ans, ce four est notre fleuron culinaire. Sa porte, s'étendant avec ses 90 cm de large, sur toute la largeur de l'appareil, pèse 20 kg. Fabriquée à la main à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur, elle reste facile à ouvrir et à fermer malgré son poids. Ses cinq vitres garantissent que la face extérieure du four reste agréablement fraîche, même lorsque les températures intérieures atteignent 300 °C. Le verre reproduit également fidèlement les couleurs, de sorte que vous puissiez voir sans entrave vos poulets devenir croustillants sur le tournebroche.

L'EB 333 fait rêver même les plus grands chefs. La part artisanale de sa fabrication est telle que la production quotidienne dépasse à peine la dizaine. Un artisanat que vous apprécierez au fil des décennies.



# Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration

Les tables de cuisson et les appareils de ventilation de Gaggenau ne sont pas seulement un régal pour les yeux; ils séduisent par leur performance et leurs fonctionnalités qui s'inspirent des cuisines professionnelles.

---

Série 400  
Vario série 400  
Série 200

# Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration série 400

## Cuire, aspirer, divertir

Dans une cuisine devenue un lieu central où l'on cuisine, un lieu de vie et de divertissement, les tables de cuisson doivent être visuellement attrayantes. L'élimination des vapeurs de cuisson et des odeurs de matières grasses dans l'air est donc plus importante que jamais. Les tables de cuisson et les appareils de ventilation sont étroitement liés dans votre cuisine.

Avec les appareils de la série 400, qui ne sont pas seulement imposants par leur taille, mais également impressionnants par leurs performances, nous vous proposons des tables de cuisson induction de 90 cm de large ou des tables gaz jusqu'à un mètre de largeur. Avec les tables de cuisson Vario modulaires, vous avez plus de marge de manœuvre : induction, gaz, Teppan Yaki, gril électrique et ventilation de plaque de cuisson peuvent être réunis sur un seul et même plan de travail.

Afin de ne pas détourner votre attention de l'essentiel, nos appareils de ventilation utilisent des moteurs à fonctionnement silencieux. Faites votre choix parmi les ventilations de plaque de cuisson, les hottes de plan de travail, les hottes de plafond Vario modulaires ou les hottes murales et îlot imposantes. Pour compléter parfaitement les tables de cuisson de la série 400.





Table à induction pleine surface, Teppan Yaki et hotte de plan de travail série 400



La table à induction pleine surface série 400



La table à induction pleine surface série 400

## La table à induction pleine surface

### Une liberté créative sans limite

Avec une largeur de 80 cm ou de 90 cm, la table à induction pleine surface offre une liberté créative presque illimitée. Sa nouvelle vitre noir intense arbore un design minimaliste, sans aucune ligne blanche. Aussi impressionnant qu'elle soit en tant qu'appareil autonome, elle convainc également en combinaison avec nos plaques de cuisson modulaires Vario, que vous optiez pour un encastrement affleurant ou un montage sur le plan de travail. Elle promet à la fois au concepteur de cuisine et au chef cuisinier liberté et flexibilité : jusqu'à cinq ou six casseroles et poêles peuvent être placées à volonté, y compris le Teppan Yaki, qui est disponible comme accessoire spécial.

Si vous déplacez l'ustensile, les réglages de la température et de la minuterie sont automatiquement appliqués. Si vous utilisez la fonction de cuisson professionnelle, vous pouvez déplacer l'ustensile entre les plages de température prédéfinies sans avoir à effectuer d'autres réglages.

Le grand écran tactile TFT vous invite à naviguer dans ses 17 niveaux de puissance, ses réglages de la minuterie ou ceux de la ventilation si cette dernière est connectée à votre table de cuisson via Home Connect.



## Flex Induction avec ventilation intégrée

### La table de cuisson qui garantit un air pur

La table de cuisson Flex induction de 90 cm de large avec système de ventilation intégré de la série 400 dispose de deux grandes zones de cuisson flexibles avec une ventilation centrale puissante. Elle élimine les odeurs dans votre environnement immédiat, que vous soyez en train de braiser vos aliments à la poêle, torrifier dans le wok ou cuire à l'étouffée.

Comme pour toutes les tables de cuisson Flex induction, les zones de cuisson peuvent être regroupées pour n'en faire qu'une, un système parfaitement adapté aux grandes casseroles, aux poêles rectangulaires, aux Teppan Yaki et aux plaques à snacker. Seuls les boutons de commande noir se distinguent de ceux des autres modèles de la série 400.

La température est commandée à l'aide du bouton de commande noir. L'éclairage permet d'indiquer les zones de cuisson actives ou encore chaudes. Ils permettent une commande intuitive comme dans les cuisines professionnelles.



Table de cuisson flex induction avec système de ventilation intégré série 400

## La table de cuisson Flex Induction

### Un éventail de possibilités

Les nouvelles tables de cuisson Flex induction imprimées noir présentent une plus grande surface de cuisson et offrent le choix entre un encastrement affleurant et un montage sur le plan de travail.

Boostez votre potentiel culinaire avec toutes les options à votre disposition : deux niveaux de puissance, une fonction booster temporaire, une fonction de maintien au chaud, le capteur de rôtissage et l'activation automatique de la ventilation avec fonction de commande par sonde.

Les boutons de commande en acier inox massif se trouvent à l'avant du plan de travail. L'éclairage permet d'indiquer les zones de cuisson actives ou encore chaudes. Ils permettent une commande intuitive comme dans les cuisines professionnelles.





Table de cuisson Flex induction série 400



Hotte de plan de travail série 400



## Aspiration efficace, directement à la source

### Une évacuation en toute discrétion

Si nécessaire, la hotte de plan de travail sort de l'îlot de cuisson pour éliminer les vapeurs et les odeurs et éclairer simultanément la zone de cuisson. Enfin, elle se range de manière presque imperceptible dans sa position initiale au niveau du plan de travail.

La ventilation extrait les vapeurs et les odeurs vers le bas avant qu'elles ne pénètrent l'air ambiant. Le moteur silencieux et la tuyauterie peu encombrante contribuent au fait que la ventilation de la table est considérée comme très efficace, bien plus que ne le suggèrent ses dimensions compactes.



Hotte de plafond Vario série 400



Hotte îlot série 400

## Aspiration efficace des vapeurs générées

### Aspiration vers le haut, en mode évacuation ou de recirculation de l'air

La hotte de plafond Vario est une solution moderne et modulaire qui est intégrée dans le plafond. Étant donné que les moteurs sans brosse sont décalés, la surface lisse de celle-ci masque uniquement l'éclairage variable, les filtres et la tuyauterie.

Si vous choisissez nos hottes murales et hottes îlot en acier inox, impressionnantes par leur largeur allant jusqu'à 160 cm, leurs trois niveaux de puissance, leur vitesse intensive, leur fonction automatique et leurs filtres à déflecteurs inclinés garantissent une ventilation fiable.

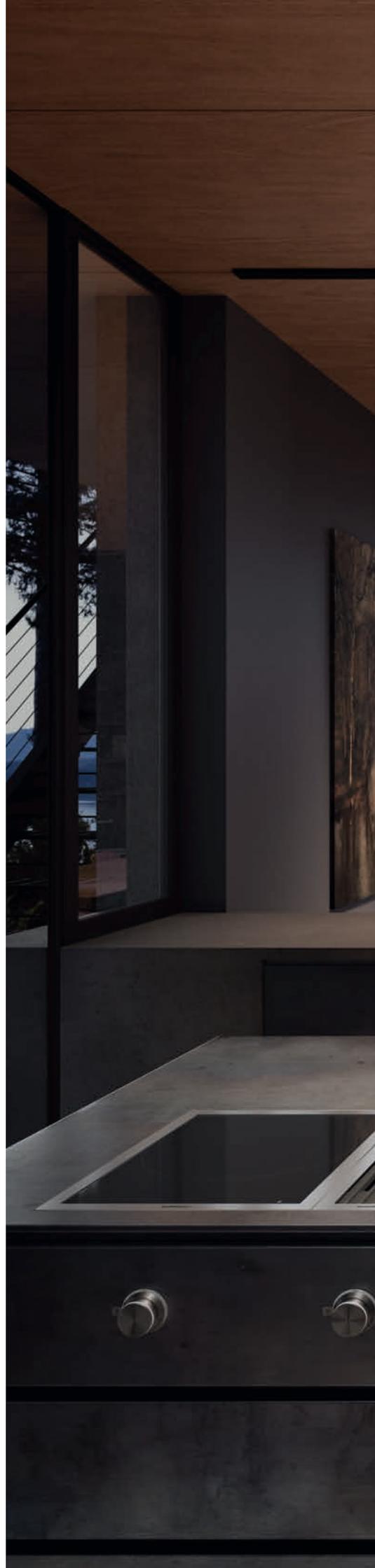
# Tables de cuisson Vario et ventilations de plaque de cuisson série 400

## Concevez votre espace créatif

Notre gamme de tables de cuisson Vario modulaires permet aux chefs amateurs de concevoir leur propre plan de travail, sur la base de leurs habitudes individuelles et de leurs ambitions personnelles.

Vous avez le choix entre les tables de cuisson à induction et les tables gaz, le Teppan Yaki et le grill électrique, entre lesquels des ventilations de plaque de cuisson peuvent être insérées.

Un bouton de commande en acier inox massif et un cadre en inox de 3 mm d'épaisseur, en plus de certaines variantes sans cadre, garantissent que la gamme d'appareils répondent à vos exigences esthétiques.





Combinaison d'une table de cuisson vario avec wok Induction, grill électrique, Teppan Yaki, table gaz et ventilation de plaque de cuisson série 400



Combinaison d'une table de cuisson vario avec wok au gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et ventilation de plaque de cuisson série 400

Combinaison d'une table de cuisson vario avec table de cuisson Flex Induction, ventilation de plaque de cuisson et Teppan Yaki série 400



## Concevez votre décor culinaire

### Induction ou gaz? Et pourquoi pas les deux?

Toutes les tables de cuisson Vario peuvent être encastrées de manière affleurante : de la ventilation de plaque de cuisson de 15 cm de large aux tables de cuisson de 38 cm comme le wok Induction, le Teppan Yaki ou le grill électrique jusqu'à la table de cuisson induction de 90 cm de large avec cinq zones de cuisson, dotée d'un triple adaptateur et de surfaces chauffantes pouvant être réunies.

Depuis déjà plus de quatre décennies, la ventilation de plaque de cuisson, notre grande innovation de l'année 1976, élimine les vapeurs de cuisson dans l'air. Elle dispose des mêmes boutons de commande en acier inox que les tables de cuisson de la série et aspire les vapeurs et les odeurs directement au niveau du plan de travail, avant qu'elles ne s'échappent dans l'air ambiant.

Les brûleurs à gaz mettent à votre disposition une puissance totale de 6 000 watts. Sa régulation électronique à haute précision permet non seulement de mijoter et torrifier à feu fort, mais également à veiller à ce que les flammes se ré-allument automatiquement si jamais elles devaient s'éteindre. Le wok gaz doté d'un seul brûleur wok fonctionne simultanément avec plusieurs couronnes de flammes.



Table gaz série 400



## La pleine puissance

### De petites flammes, une chaleur intense, une régulation précise

Fabriquée à la main en acier inox, laiton et fonte, cette table de cuisson est un vrai régal pour les yeux et idéale pour le chef cuisinier qui manipule simultanément plusieurs poêles et casseroles. La table de cuisson est large de près d'un mètre, affleurante à la surface et peut être intégrée dans un plan de travail en acier inox de 3 mm d'épaisseur. Sous ses grilles en fonte se trouvent un grand brûleur wok en laiton, entouré de deux brûleurs puissant et normal, également en laiton.

Sa régulation de la puissance tout électronique garantit un nombre de puissance reproductible avec précision. Cela permet non seulement de faire mijoter doucement, mais permet également de torréfier rapidement à feu fort. Après tout, avec une puissance totale de 18 000 watts, il est important de que vous puissiez régler la puissance comme vous le souhaitez.





Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration de la série 200 : créez un espace qui parfait votre cuisine, offre de nouvelles possibilités et vous inspire.

# Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration série 200

## Des exigences professionnelles dans l'environnement privé

Avec leurs éléments de commande situés vers le haut, les tables de cuisson de la série 200 offrent une solution compacte pouvant réaliser des prouesses, complétée de la ventilation adaptée.

Ou vous pouvez concevoir votre zone de cuisson complètement sur la base de vos attentes culinaires en choisissant les appareils modulaires de notre gamme de tables de cuisson Vario série 200. Les tables gaz, Flex induction et vitrocéramiques de 28 cm à 90 cm de large, sont disponibles en encastrement affleurant ou en montage sur le plan de travail. Elle peuvent être combinées à une ventilation de plaque de cuisson, à une hotte de plan de travail, une hotte murale et îlot, une hotte télescopique ou une hotte de plafond.

Tous les appareils sont développés selon les normes professionnelles et vous ouvrent d'innombrables possibilités pour créer vos chefs d'oeuvre.





Table de cuisson flex induction avec système de ventilation intégré série 200



## La table de cuisson Flex Induction avec ventilation intégrée

### La solution 360 degrés

La table de cuisson flex induction avec système de ventilation intégré associe flexibilité et automatisme. Avec une largeur de 80 cm, elle offre quatre zones de cuisson qui peuvent être commutées ensemble pour obtenir deux grandes zones de cuisson.

Le capteur de cuisson et de rôtissage permet une commande précise de la température dans l'ustensile et une cuisson douce pendant le rôtissage.

Toutes les fonctions sont commandées via le Twist-Pad magnétique et amovible, proposé en acier inox pour les tables de cuisson avec cadre et en noir pour les tables de cuisson affleurantes.

Une ventilation, qui sélectionne le niveau de puissance de manière autonome en mode automatique pour aspirer la vapeur et les odeurs directement où elles émanent, est intégrée dans la table de cuisson.



Table de cuisson flex induction avec système de ventilation intégré série 200

## Hotte de plan de travail série 200

### Tout d'un seul coup d'œil

Le concept de la cuisine ouverte, où la cuisine et l'espace de vie se fond en un seul espace, requiert une ventilation puissante. Un grand appareil d'aspiration peut, selon les circonstances, ne pas répondre à vos attentes esthétiques.

La hotte de plan de travail de la série 200 est intégrée dans le plan de travail à proximité immédiate de la table de cuisson. Le Gaggenau Black des deux appareils permet un design uniforme. Ce n'est que lorsqu'elle est déployée que la ventilation est discrètement visible, sous la forme d'une vitre. Elle dégage la vue sur la table de cuisson, éclaire l'environnement et garantit un air pur.

Avec une largeur de 80 ou 90 cm et un encastrement affleurant, elle s'harmonise avec nos grandes tables à induction pleine surface et tables induction sans cadre. Grâce à la technologie Guided-Air, l'ensemble de la table de cuisson est ventilé. La ventilation est compatible Home Connect et peut être commandée depuis la table de cuisson. La vapeur et les odeurs sont également éliminées après la cuisson afin que vous puissiez vous concentrer sur votre cuisine et vos invités.





Table à induction pleine surface série 400 avec hotte de plan de travail série 200



Table de cuisson Flex Induction, sans cadre, avec hotte de plan de travail série 200



Table de cuisson Flex Induction, avec cadre, série 200

## La table de cuisson Flex

### Des tables de cuisson pour les plus hautes exigences

Les tables de cuisson Flex Induction conviennent à tous ceux qui aiment travailler au-delà des limites d'une zone de cuisson classique. Vous pouvez également commuter ensemble deux zones pour n'en faire qu'une d'une simple pression pour les grands ustensiles et les accessoires spéciaux tels que la plaque à snacker ou le Teppan Yaki.

Au sein de ses zones, le niveau de puissance réglé est simplement et automatiquement appliqué lorsque vous déplacez l'ustensile. Ou vous pouvez utiliser la fonction de cuisson professionnelle, avec laquelle, tout comme un professionnel, vous pouvez déplacer votre ustensile d'avant en arrière selon les besoins dans les zones pré-réglées pour une chaleur élevée, moyenne et faible.

La série 200 propose cinq tailles différentes de tables de cuisson Flex Induction. En fonction de vos attentes concernant la taille et le nombre de zones de cuisson, la possibilité d'utiliser un wok ou une ventilation intégrée, vous trouverez une table de cuisson à votre goût.

Hotte de plafond posée Vario série 200



## Hotte de plafond

### Aspiration par le haut

La ventilation complètement intégrée au plafond, avec aspiration périphérique en Gaggenau Light Bronze, permet un mode recirculation de l'air ou un mode évacuation. Toutes les hottes de plafond peuvent être commandées aisément à distance, soit depuis une table de cuisson adaptée, soit via Home Connect. Bien entendu, vous pouvez sélectionner le fonctionnement automatique.

La ventilation posée sur le plan de travail est simplement montée sur le plafond. Aucune préparation particulière du plafond ou de la tuyauterie n'est nécessaire, car la ventilation est conçue pour le mode de recirculation de l'air. Son design puriste avec une surface brossée en Gaggenau Light Bronze s'intègre dans chaque cuisine.

La hotte de plafond pose libre en Gaggenau Black peut être abaissée grâce à la fonction correspondante sur la table de cuisson. Cela permet non seulement un meilleur éclairage et un nettoyage ciblé de l'air ainsi qu'un accès simplifié aux filtres.

Hotte de plafond intégrée série 200





Hotte de plafond pose libre avec table de cuisson Flex Induction série 200

GAGGENAU

# Appareils de réfrigération

Préservez la fraîcheur de vos aliments et présentez-les sous leur meilleur jour.

---

Vario série 400  
Vario série 200  
Série 200

# Appareils de réfrigération Vario série 400

**Modulaires, parfaitement intégrés, impressionnants**

Les appareils de réfrigération Vario série 400 présentent un système modulaire dans un appareil entièrement intégrable. Vos réfrigérateur et congélateur, votre combiné réfrigérateur-congélateur ainsi que votre cave à vin climatisée peuvent être combinés de nombreuses manières : sur une zone froide imposante avec une élégante façade en acier inox, disponible en version avec ou sans poignée. Avec la variante sans poignée, vous avez la possibilité de dissimuler l'appareil discrètement derrière l'habillage de porte meuble de votre cuisine.

La nouvelle série est placée sous le signe d'une technologie de réfrigération moderne et d'une conception élégante. Lorsque vous ouvrez les grandes portes, votre regard se pose sur un intérieur inox, conçu de manière professionnelle, avec des éléments en aluminium massif de couleur anthracite et des clayettes en verre presque imperceptibles.

L'éclairage LED chaud et non éblouissant souligne l'intérieur minimaliste et met vos aliments en lumière. L'éclairage du distributeur de glace et d'eau fraîche s'active automatiquement dès que vous vous trouvez à proximité de l'appareil.





Congélateur Vario et réfrigérateur Vario série 400

Réfrigérateur Vario et congélateur Vario série 400





Tiroir congélation à sortie totale et éclairage par LED chaud et non éblouissant

## Accès confortable aux aliments

### Une légère pression suffit

Les deux assistances à l'ouverture de la porte permettent d'ouvrir sans effort même les portes les plus grandes et les plus lourdes, en tirant ou par une légère pression dans le cas d'une variante sans poignée.

Il va de soi que la réfrigération se fait au degré près. Avec des températures proches ou égales à 0 °C, le tiroir de réfrigération offre les conditions de stockage idéales pour préserver la fraîcheur de votre viande et de votre poisson plus longtemps.

L'écran TFT éprouvé des fours permet de commander les appareils sans effort. Autrement, vous pouvez régler les températures à distances, à l'aide de Home Connect.

Pour une harmonie visuelle, vous pouvez ajuster individuellement la hauteur des tablettes et du compartiment dans la contreporte à l'aide du système télescopique presque imperceptible.



Compartiment dans la contreporte en aluminium anodisé massif de couleur anthracite



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200



# Appareils de réfrigération Vario Série 200

## Une expérience de réfrigération plus réconfortante

La cuisine est le cœur de la maison moderne et connectée, un lieu dégageant une certaine atmosphère, un lieu de vie où l'on cuisine. Elle gagne en convivialité et en personnalité, ne se contentant plus d'une simple praticité et fonctionnalité.

Les combinés réfrigérateurs-congérateurs, les réfrigérateurs et les congérateurs Vario Série 200 poursuivent cette tendance. Ils combinent des performances optimales à une élégance raffinée.

Lorsqu'ils sont fermés, le réfrigérateur et le congélateur se fondent dans le design de vos meubles de cuisine et vous immergent dans une lumière chaude et douce lorsque leur porte est ouverte, pour révéler les touches de bronze clair du compartiment dans la contreporte et du sélecteur rotatif des tiroirs de réfrigération fraîcheur ainsi que le grain naturel du bois d'érable des compartiments à bouteilles.

Compartiment dans la contreporte



Éclairage du congélateur



## Une réfrigération bien pensée

### L'espace intérieur en détail

Afin de rendre l'utilisation quotidienne extraordinaire, nous avons équipé nos appareils de réfrigération Vario Série 200 de performances supérieures et de nombreux détails luxueux.

Les appareils de réfrigérations Vario de la série 200 sont éclairés de manière complète et minutieuse. L'éclairage clair et chaud du bandeau lumineux, des tiroirs éclairés et du congélateur sublime les couleurs de vos ingrédients et les montre sous leur meilleur jour. Deux compartiments à bouteilles en bois d'érable massif peuvent accueillir des bouteilles de différentes tailles, y compris les bouteilles de vin et les magnums.

Vous pouvez répartir jusqu'à cinq compartiments à bouteilles sur toute la largeur d'une tablette ou jusqu'à trois en profondeur.

Les compartiments dans la porte, couleur laiton fortement désaturée et légèrement brillants, s'harmonisent à merveille avec les profils des tablettes en verre clair et le sélecteur rotatif des tiroirs de réfrigération fraîcheur. Vos fruits et vos légumes, ainsi que votre viande et votre poisson sont ainsi stockés dans des conditions optimales et restent frais plus longtemps.



Congélateur Vario et réfrigérateur Vario série 200

# Appareils de réfrigération Série 200

## Une plus grande variation pour votre niche

Ces appareils comprennent un large spectre de solutions : des grands appareils avec une capacité de 541 litres aux appareils compacts pour une niche de 60 cm x 82 cm.

Quelque soit la solution que vous choisissiez, nos appareils de réfrigération série 200, aux lignes épurées et au design minimaliste, sont un vrai plus pour votre cuisine. Faites votre choix entre les zones climatiques, les tiroirs de réfrigération fraîcheur, le compartiment congélation 4 étoiles et les surfaces de rangement réglables en hauteur.

## Ou une solution pose libre

Le combiné réfrigérateur-congélateur pose libre impressionne par sa capacité et sa compatibilité Home Connect. Lors de l'ouverture des grandes portes en acier inox anthracite, votre regard se pose sur votre distributeur d'eau filtré, sur les deux tiroirs de réfrigération fraîcheur à 0 °C et la paroi arrière en acier inox. Le tiroir congélation est doté de la technologie No Frost, de la super congélation et d'une fabrique de glace.



Combiné réfrigérateur-congélateur pose libre série 200



Réfrigérateur-congélateur combiné série 200

GAGGENAU



# Caves à vin climatisées

Conserver, présenter,  
tempérer.

---

Vario série 400  
Série 200





Votre cave à vin climatisée conserve vos vins à des températures précises, met en scène votre collection et confère ainsi du prestige à votre cuisine.

# Caves à vin climatisées Vario série 400

## De la conservation à la dégustation

La cave à vin climatisée protège vos précieuses bouteilles. Jusqu'à trois zones climatiques séparées peuvent être réglées à des températures comprises entre 5 °C et 20 °C, reproduisant l'environnement d'un stockage à long terme en cave et les températures idéales pour la dégustation.

Tandis que cinq options d'éclairage préprogrammées, des étagères en bois de chêne pour présenter chaque bouteille et des étagères porte-bouteilles entièrement extensibles exposent votre collection convoitée avec respect, l'humidité est maintenue constante, le son est étouffé, les vibrations minimisées, les arômes filtrés par du charbon actif et les rayons UV dommageables tenus à l'écart de vos précieuses bouteilles grâce aux portes en verre. Cependant, rien de tout cela ne vous empêchera d'ouvrir la porte sans poignée de votre cave à vin pour y dérober quelques bouteilles.





# Caves à vin climatisées série 200

## Une niche pour votre collection de bouteilles de vin

Deux caves à vin climatisées entièrement intégrables avec une hauteur de niche de 178 cm ou 123 cm conservent jusqu'à 80 ou 48 de vos précieuses bouteilles. Les deux appareils présentent deux zones climatiques, un éclairage de présentation et des portes en verre refermables, dont le cadre reprend le design de votre mobilier pour s'intégrer parfaitement dans votre cuisine.

## La cave à vin climatisée en installation sous plan

Avec ses deux zones climatiques, pouvant accueillir jusqu'à 34 bouteilles, cette cave à vin climatisée ne fait aucun compromis sur son équipement : elle dispose d'étagères porte-bouteilles télescopiques en hêtre et en aluminium, d'un éclairage par LED, d'une commande de l'humidité et d'un système de fermeture douce et silencieuse de la porte assurant que les sédiments de vos vins restent bien au fond des bouteilles. Sa porte est non seulement dotée d'un cadre en acier inox, mais également d'une serrure pour éviter toute tentation.



Cave à vin climatisée en installation sous plan série 200



Cave à vin climatisée série 200

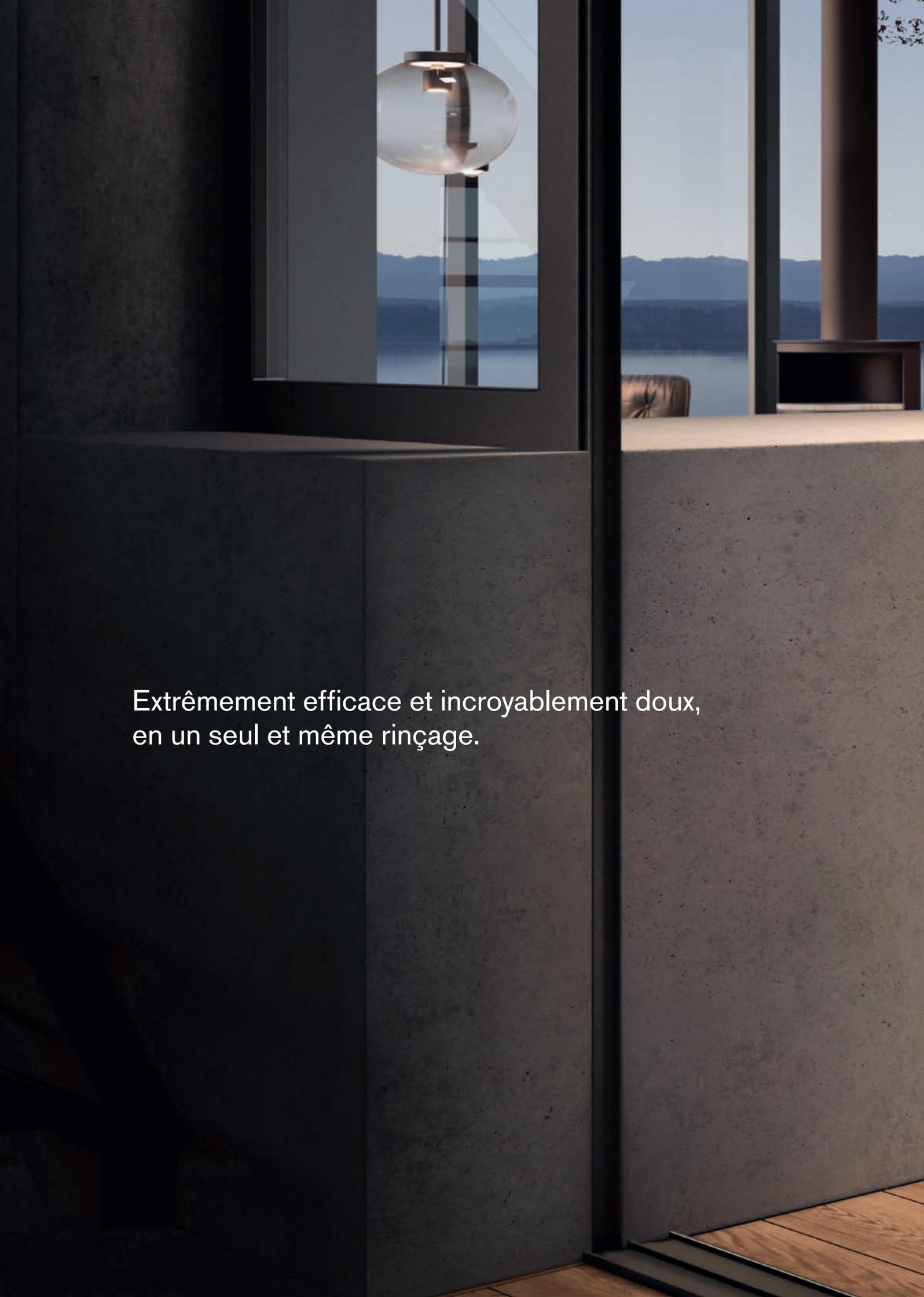


# Lave-vaisselle

Nettoyez avec soin et précaution avant  
de dresser votre table.

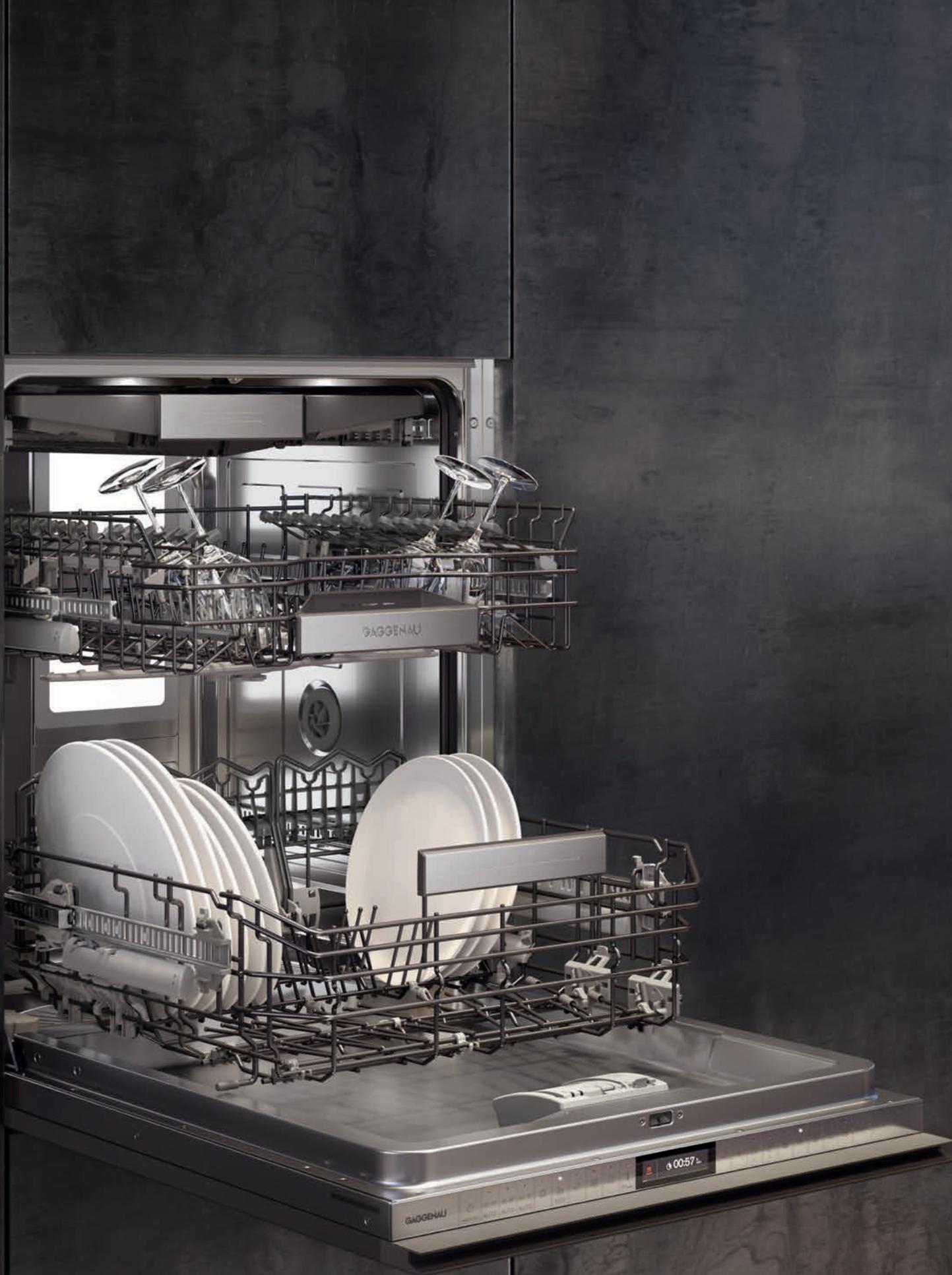
---

Série 400  
Série 200



Extrêmement efficace et incroyablement doux,  
en un seul et même rinçage.





Lave-vaisselle série 400



# Lave-vaisselle série 400

## Le soin de votre précieuse vaisselle

Le lave-vaisselle sans poignée de la série 400 arbore tous les détails déterminants que vous pouvez attendre de nous. Le support pour les grands verres à pied et l'accessoire du bac pour couverts en argent permettent de ranger au mieux votre précieuse vaisselle. La technologie Zéolite permet un séchage en douceur, protégeant vos verres et votre porcelaine sensibles d'une chaleur excessive. Un tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau, disponible comme accessoire spécial, offre un espace suffisant pour ranger les petits bols et tasses en toute sécurité.

## À l'écoute de vos envies

Vous pouvez personnaliser les huit programmes et les quatre options de votre lave-vaisselle, raccourcir la durée du programme et réduire temporairement le niveau sonore si vos invités ne sont pas encore partis. Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez appliquer ces réglages en toute simplicité et tranquillité depuis votre appareil mobile.

## Éclairage et entretien de l'intérieur

### Une expérience éclairante

Ouvrez le lave-vaisselle avec une légère pression et laissez-vous séduire par la lumière douce et agréable d'un intérieur magnifiquement éclairé. Le lave-vaisselle à charnière flexible vous informe qu'il est en marche par une lumière blanche et chaude discrète dans le coin supérieur gauche. Pour les modèles sans charnière flexible, le temps du programme restant est projeté sur le sol.

### Un traitement en douceur

Votre vaisselle en verre, en cristal et en porcelaine glissent dans et hors du lave-vaisselle grâce aux rails de roulement doucement et facilement, protégée par le système de fermeture doux et silencieux du panier. Le soin que nous apportons à votre vaisselle de valeur s'illustre également par les détails qui se trouvent dans nos paniers : des picots rabattables aux extrémités recouvertes de silicone protègent les verres sensibles et offrent également une surface antidérapante pour les tasses.

Une zone spéciale dans le panier supérieur peut être réglée de manière à recevoir des jets d'eau supplémentaires pour un nettoyage particulièrement efficace des verres par exemple.





Parfaitement éclairé  
Espace intérieur du lave-vaisselle série 400



Tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau pour les couverts, les tasses et les bols

# Lave-vaisselle série 200

## De nombreuses possibilités s'offrent à vous

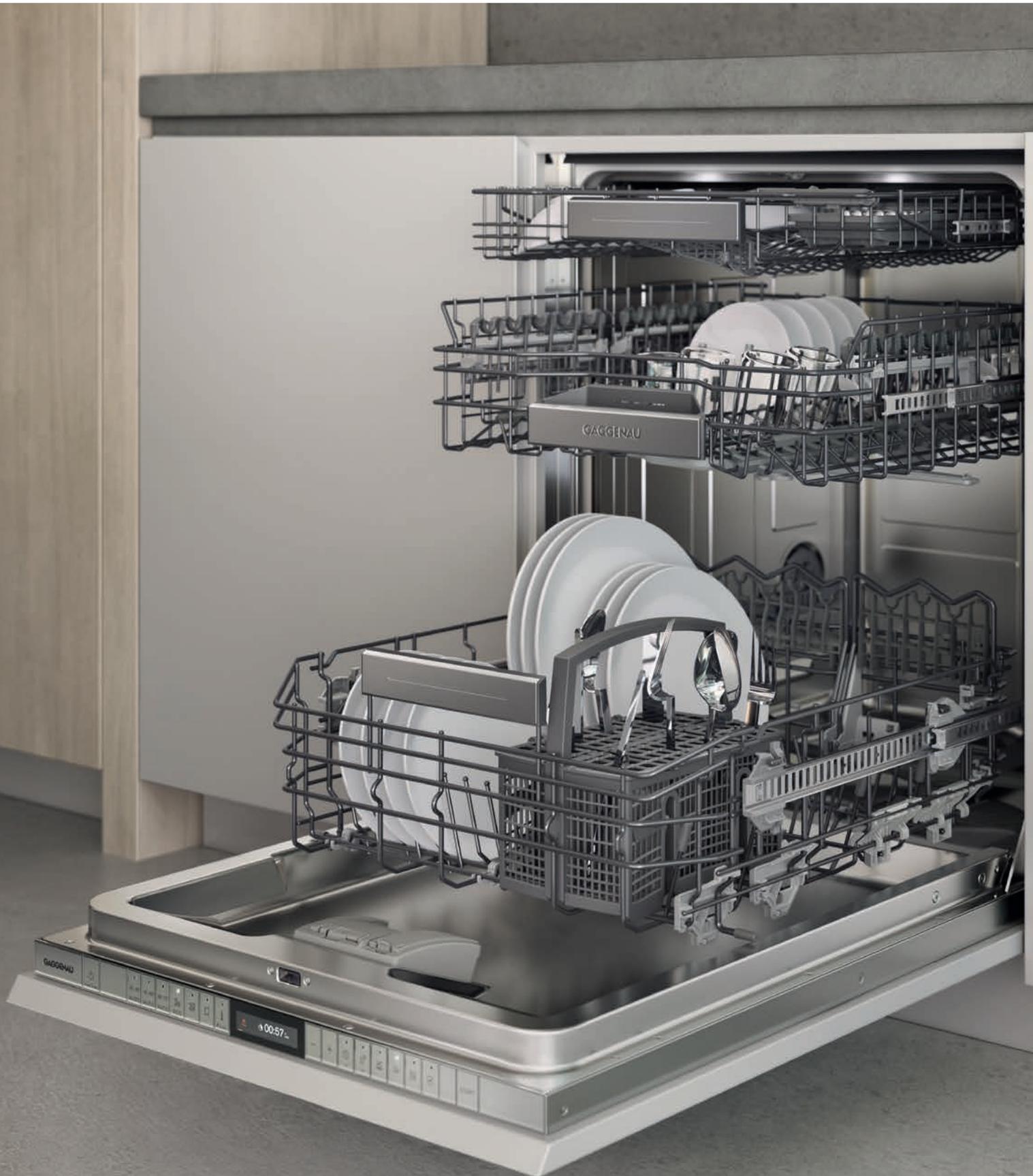
Le lave-vaisselle de la série 200 vous offre une profusion de possibilités : d'un point de vue purement visuel, vous avez le choix entre les variantes à poignée et les variantes sans poignée. Il existe également des lave-vaisselle pour lesquels une lumière discrète sur le côté signale lorsqu'ils sont en marche et d'autres modèles pour lesquels le temps restant du programme est projeté sur le sol. Préférez-vous avoir une zone de nettoyage supplémentaire où l'eau est dirigée de manière ciblée pour garder vos verres et tasses impeccablement propres? Ou préférez-vous le séchage particulièrement doux grâce à la zéolite? Ces décisions vous aideront à trouver le lave-vaisselle qui vous convient.

Les lave-vaisselle de la série 200 de Gaggenau se distinguent par leurs détails : le nouveau système de panier flexible protège vos verres et votre cristal à l'aide d'étagères rabattables recouvertes de silicone, pouvant également servir de clayette sûre et anti-dérapante. Les rails de roulement avec rouleaux supplémentaires et système de fermeture douce et silencieuse permettent un glissement sans effort et contrôlé des paniers et des tiroirs. Tout ce qui est entrepris pour protéger le contenu l'est sans compromis.

Il existe également des accessoires spéciaux comme le tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau, un tiroir pour ranger tasses et bols en toute sécurité.



Zone de nettoyage supplémentaire sur rails de roulement glissant facilement



Lave-vaisselle série 200



# Aperçu des appareils

---

Fours

Tables de cuisson

Appareils d'aspiration

Appareils de réfrigération

Caves à vin climatisées

Lave-vaisselle

Lave-linge

Sèche-linge

# Fours série 400



Four

**BO 480/481** 🏠



Largeur 76 cm  
Pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et  
fonction pierre à pain  
Volume net 110 l



Four

**BO 470/471** 🏠



Largeur 60 cm  
Pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et  
fonction pierre à pain  
Volume net 76 l



Four

**BO 450/451** 🏠



Largeur 60 cm  
Pyrolyse  
13 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique et  
fonction pierre à pain  
Volume net 76 l



Four

**BO 420/421** 🏠



Largeur 60 cm  
Pyrolyse  
9 modes de cuisson  
fonction pierre à pain  
Volume net 76 l



Four combi-vapeur

**BS 484/485** 🏠



Largeur 76 cm  
Branchement fixe pour l'arrivée et  
l'évacuation de l'eau  
Système de nettoyage entièrement  
automatique  
Cuisson sous vide, grill, chaleur  
tournante combinable avec un  
degré d'humidité réglable  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique  
Volume net 50 l



Four combi-vapeur

**BS 470/471/474/475** 🏠



Largeur 60 cm  
Branchement fixe pour l'arrivée et  
l'évacuation de l'eau  
Système de nettoyage  
entièrement automatique  
Cuisson sous vide, grill, chaleur  
tournante combinable avec un  
degré d'humidité réglable  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique  
Volume net 50 l



Four combi-vapeur

**BS 450/451/454/455** 🏠



Largeur 60 cm  
Réservoir d'eau de 1,7 l amovible  
Système de nettoyage  
entièrement automatique  
Cuisson sous vide, grill, chaleur  
tournante combinable avec un  
degré d'humidité réglable  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique  
Volume net 50 l



Four double

**BX 480/481**



Largeur 76 cm  
Pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et  
fonction pierre à pain  
Volume net 2 x 110 l



Four combiné micro-ondes

**BM 484/485**

Largeur 76 cm  
Micro-ondes et fonctionnement  
du four avec grill  
Volume net 36 l



Four combiné micro-ondes

**BM 450/451/454/455** ■

Largeur 60 cm  
Micro-ondes et  
fonctionnement du four avec  
grill  
Volume net 36 l



Machine expresso tout automatique

**CM 450** 🏠

Largeur 60 cm  
Stockage possible de boissons  
au café



Tiroir chauffant

**WS 482**

Largeur 76 cm, hauteur 21 cm  
Compartiment pour vaisselle  
pour  
10 personnes  
Volume net 38 l



Tiroir chauffant

**WS 461**

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm  
Compartiment pour vaisselle  
pour  
6 personnes  
Volume net 19 l



Tiroir chauffant

**WS 462**

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm  
Compartiment pour vaisselle pour  
12 personnes  
Volume net 51 l



Tiroir sous vide

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

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm  
3 niveaux d'aspiration pour la  
mise sous vide à l'intérieur et à  
l'extérieur de la chambre  
DV 061 100 Disponible  
entièrement intégrable, selon  
le design de l'habillage de  
porte de meubles  
Chargement maximal 10 kg  
Volume net 8 l

## Fours série 200



Four

**BOP 250/251** 🏠

A → \*

Largeur 60 cm  
 Pyrolyse  
 13 modes de cuisson  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique et fonction  
 pierre à pain  
 Volume net 76 l



Four

**BOP 220/221** 🏠

A → \*

Largeur 60 cm  
 Pyrolyse  
 9 modes de cuisson  
 fonction pierre à pain  
 Volume net 76 l



Four

**BOP 210/211** 🏠

A → \*

Largeur 60 cm  
 Catalyse  
 9 modes de cuisson  
 fonction pierre à pain  
 Volume net 76 l



Four combi-vapeur

**BSP 270/271** 🏠

A → \*

Largeur 60 cm  
 Branchement fixe pour l'arrivée  
 et l'évacuation de l'eau  
 Système de nettoyage entièrement  
 automatique  
 Cuisson sous vide, grill, chaleur  
 tournante combinable avec un  
 degré d'humidité réglable  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique  
 Volume net 50 l



Four combi-vapeur

**BSP 260/261** 🏠

A → \*

Largeur 60 cm  
 Branchement fixe pour l'arrivée  
 et l'évacuation de l'eau  
 Cuisson sous vide, grill, chaleur  
 tournante combinable avec un  
 degré d'humidité réglable  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique  
 Volume net 50 l



Four combi-vapeur

**BSP 250/251** 🏠

A → \*

Largeur 60 cm  
 Réservoir d'eau 1,7 l amovible  
 Cuisson sous vide, grill, chaleur  
 tournante combinable avec un  
 degré d'humidité réglable  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique  
 Volume net 50 l



Four vapeur

**BSP 220/221** 🏠

Largeur 60 cm  
 Réservoir d'eau 1,7 l amovible  
 Cuisson sous vide  
 Cuisson vapeur sans pression  
 Volume net 58 l



Four combiné micro-ondes

**BMP 250/251**

Largeur 60 cm  
 Micro-ondes et fonctionnement du  
 four avec grill  
 Volume net 36 l



Four combiné micro-ondes

**BMP 224/225**

Largeur 60 cm  
 Micro-ondes avec grill  
 Volume net 21 l

Machine expresso tout  
automatique**CMP 250** 🏠

Largeur 60 cm  
 Stockage de boissons au café



Tiroir chauffant

**WSP 221**

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm  
 Compartiment pour vaisselle pour  
 6 personnes  
 Volume net 20 l



Tiroir chauffant

**WSP 222**

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm  
 Compartiment pour vaisselle pour  
 12 personnes  
 Volume net 52 l



Tiroir sous vide

**DVP 221**

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm  
 3 niveaux d'aspiration pour la  
 mise sous vide à l'intérieur et à  
 l'extérieur de la chambre  
 Chargement maximal 10 kg  
 Volume net 8 l

🏠 Home-Connect

\* Sur une échelle de classe  
 d'efficacité énergétique allant  
 de A+++ à D.

\*\*Adapté pour les séries 400  
 et 200

## EB 333



Four

EB 333 

A 

Largeur 90 cm  
Pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et fonction pierre  
à pain  
Programmes automatiques  
Volume net 83 l

### Variantes de couleurs

Les appareils de la série 400 sont disponibles dans les couleurs suivantes (à l'exception des BO450/BO451 uniquement disponibles en acier inox):



Porte entièrement vitrée  
en Gaggenau Anthracite



Porte entièrement vitrée,  
doublée d'acier  
inoxydable

Les appareils de la série 200 sont disponibles dans les couleurs suivantes:



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

■ Disponible également avec  
commande située en bas

 Home Connect

\* Sur une échelle de classe  
d'efficacité énergétique allant de  
A+++ à D.

Tous les appareils des série  
400 et 200 sont disponibles  
avec des portes à ouverture à  
droite ou à gauche, à l'exception  
de la machine expresso tout  
automatique, du tiroir chauffant et  
du tiroir sous vide.

## Aperçu des modes de cuisson EB 333, de la série 400 et de la série 200

Fours	EB333	BX 480/481	BO 450/451	BO 420/421	BOP 250/251	BOP 220/221	Application
		BO 480/481				BOP 210/211	
Modes de cuisson	17	17	13	9	13	9	
Chaleur tournante	•	•	•	•	•	•	Gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés cuits sur plusieurs niveaux
Chaleur tournante Eco	•	•	•	•	•	•	Gâteaux, viande, soufflés et gratins
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Gâteaux cuits dans des moules ou sur la plaque, soufflés ou rôtis
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		•					Gâteaux sur plaque, petits gâteaux secs, gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés
Chaleur de voûte	•	•	•	•	•	•	Gratiner des gâteaux aux fruits avec de la meringue
1/3 chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		•					Gâteau au fromage, pain dans un moule à cake, plats au bain-marie (par exemple crème brûlée), pour braiser sans couvercle et réchauffer des plats
Chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•	•	•	•	•	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. des gâteaux aux fruits
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•	•					Soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux œufs (par ex. tortilla, omelette paysanne)
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	•	•	•	•	Réchauffage uniforme pour la viande, la volaille et le poisson entier
Gril grande surface	•	•	•	•	•	•	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson, gratiner
Gril compact	•	•	•		•		Griller des petites quantités en économisant de l'énergie
fonction pierre à pain	•	•	•	•	•	•	Pizza croustillante, pain ou petits pains comme au four à pierre
Fonction faitout	•	•	•		•		Grandes quantités de viande, cocotte ou rôti familial
Laisser lever	•	•	•		•		Pâte à la levure de boulanger et levain
Décongeler	•	•	•		•		Légumes, viande, poisson et fruits
Maintenir au chaud	•	•					Maintenir des mets au chaud, préchauffer de la vaisselle en porcelaine

Fours  
combi-vapeur

Fours	BS 484/485	BS 470/471	BS 474/475	BSP 270/271	BSP 260/261	BSP 250/251	BSP 220/221*
				BSP 250/251			
Modes de cuisson	13	13		6			Application

Chaleur tournante + 100 % d'humidité	•	•					Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur. Mode combiné à 120°C - 230°C : pour de la pâte feuilletée, du pain, des petits pains. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
Chaleur tournante + 80 % d'humidité	•	•					Mode combiné : pour de la pâte feuilletée, de la viande et de la volaille. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
Chaleur tournante + 60 % d'humidité	•	•					Mode combiné : pour des pâtisseries à la pâte levée et du pain. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées.
Chaleur tournante + 30 % d'humidité	•	•					Cuisson dans l'humidité inhérente : pour des pâtisseries. Avec ce réglage, il n'y a pas de production de vapeur. L'humidité qui s'échappe de l'aliment à cuire reste dans le compartiment de cuisson et empêche le mets de se dessécher.
Chaleur tournante + 0 % d'humidité	•	•					Chaleur tournante : pour les gâteaux, les petits gâteaux secs et les soufflés. Le ventilateur situé sur la paroi arrière répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
100 % d'humidité				•			Cuisson vapeur à 70°C - 100°C : pour des légumes, du poisson et des garnitures. Les mets sont entièrement entourés de vapeur.
Cuisson basse température	•	•					Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
Cuisson vapeur basse température				•			Cuisson à basse température pour de la viande. Cuisson diététique et lente pour un résultat de cuisson particulièrement tendre.
Cuisson sous vide	•	•		•			Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95 °C et avec 100 % de vapeur : convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.
Gril grande surface niveau 1 + humidité	•	•					Fonction gril avec humidité : pour des soufflés et gratins.
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•	•					Fonction gril avec humidité : pour des légumes farcis. La puissance gril est plus élevée.
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•					Pour gratiner à la fin du temps de cuisson à 230 °C. Pour griller les brochettes de légumes ou les brochettes aux crevettes à 180 °C.
Laisser lever	•	•		•			Laisser lever : pour de la pâte à la levure de boulanger et du levain. La pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante. La chaleur tournante et la vapeur sont combinées, ainsi le dessus de la pâte ne se dessèche pas. Le réglage optimal de température pour de la pâte à la levure est 38 °C.
Décongeler	•	•		•			Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits. L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.
Régénérer	•	•		•			Pour des aliments cuits et des pains et pâtisseries. Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. Régénérer des plats à 120 °C, des pains et pâtisseries à 180 °C.

\* cuiseur vapeur

## Accessoires et accessoires spéciaux pour les fours



Sonde thermométrique\*\*



Tournebroche\*\*



Pierre à pain et à pizzas et résistance de chauffe



Pelle à pizzas

Set de 2



Boutons rotatifs noirs



Système télescopique



Lèche-frite\*\*

Émaillée



Plaque à pâtisserie\*\*

Émaillée



Grille\*\*

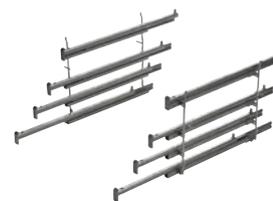
Chromée



Lèche-frite en verre\*\*



Faitout Gastro Norm



Triple rail télescopique

pour BOP210

## Accessoires et accessoires spéciaux pour les fours combi-vapeur

**Sonde de température\***

hors fours vapeur de la série 200

**Bac de cuisson\***

Acier inox  
Perforé/non perforé

**Bac de cuisson\***

Anti-adhérent  
Perforé/non perforé

**Bac de cuisson\***

Acier inox  
Perforé/non perforé  
Pour cuiseur vapeur

**Adaptateur Gastro Norm**

Pour les fours combi-vapeur hors fours vapeur de la série 200

**Petit récipient Gastro Norm**

Acier inox, GN 1/3  
Perforé/non perforé

**Grand récipient Gastro Norm**

Acier inox, GN 2/3  
Perforé/non perforé

**Faitout Gastro Norm****Grille\*\*****Sortie télescopique triple**

Pour les fours combi-vapeur hors fours vapeur de la série 200

**Sachets sous vide, petit format**

180 mm x 280 mm, 100 pièces

**Sachets sous vide, grand format**

240 mm x 350 mm, 100 pièces

**Cartouches de nettoyage\***

Set de 4  
Pour four combi-vapeur avec branchement fixe pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau

**Système de détartrage de l'eau**

Pour la première installation  
Recommandé si la dureté de l'eau dépasse 7 dH ou la dureté du carbone 5 dH  
Pour fours combi-vapeur avec raccordement d'eau fixe

**Pastilles de détartrage**

Set de 4  
Pour la cuisson combi-vapeur.

\* Compris dans la livraison

\*\* Compris dans la livraison, en fonction du modèle

# Tables de cuisson Vario série 400



**Table à induction pleine surface**  
**CX 492 ▲■**  
 Largeur 90 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Placement libre des ustensiles



**Table à induction pleine surface**  
**CX 482 ▲■**  
 Largeur 80 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Placement libre des ustensiles



**Table à induction Vario Flex**  
**VI 492 ▲■■**  
 Largeur 90 cm  
 5 zones de cuisson



**Table à induction Vario Flex**  
**VI 482 ▲■■**  
 Largeur 80 cm  
 4 zones de cuisson



**Table à induction Vario Flex**  
**VI 462 ▲■■**  
 Largeur 60 cm  
 4 zones de cuisson



**Table à induction Vario Flex**  
**VI 422 ▲■■**  
 Largeur 38 cm  
 2 zones de cuisson



**Table à induction Vario (wok)**  
**VI 414 ▲■■**  
 Largeur 38 cm  
 1 zone de cuisson  
 Solution idéale pour la poêle wok  
 avec adaptateur pour poêle wok



**Table à gaz Vario**  
**VG 491 ■**  
 Largeur 90 cm  
 5 brûleurs, brûleur wok compris  
 Réglage tout électronique des niveaux de puissance



**Table gaz Vario**  
**VG 425 ■**  
 Largeur 38 cm  
 2 brûleurs  
 Réglage tout électronique des niveaux de puissance



**Wok gaz Vario**  
**VG 415 ■**  
 Largeur 38 cm  
 1 brûleur wok  
 Réglage tout électronique des niveaux de puissance



**Vario Teppan Yaki**  
**VP 414 ■**  
 Largeur 38 cm  
 Une surface métallique en chrome dur  
 Régulation exacte de la température



**Gril électrique Vario**  
**VR 414 ■**  
 2 zones  
 Grille en fonte ouverte avec pierres de lave



**Hotte de plan de travail**  
**AL 400 ■**  
**A\***  
 Largeur 120/90 cm  
 Acier inox  
 Extensible, complètement dissimulée dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée  
 Encastrement affleurant ou sur le plan de travail  
 aucune classe d'efficacité énergétique pour AL 400 121



**Vario aérateur de plan de cuisson**  
**VL 414 ■■**  
**A+\*\***  
 Breite 15 cm  
 Edelstahl  
 Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld  
 Largeur 15 cm  
 Acier inox  
 Système de ventilation haute efficacité directement sur la table de cuisson

\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

\*\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D. En combinaison avec le module ventilateur AR 403 122.

## Tables de cuisson série 400


**Table à induction pleine surface**
**CX 492 ■**

Largeur 90 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Placement libre des ustensiles


**Table à induction pleine surface**
**CX 492 ▲**

Largeur 90 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Placement libre des ustensiles


**Table à induction pleine surface**
**CX 482 ■**

Largeur 80 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Placement libre des ustensiles


**Table à induction pleine surface**
**CX 482 ▲**

Largeur 80 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Placement libre des ustensiles


**Table de cuisson Flex  
 Induction avec système de ventilation intégré**
**CV 492 ▲ 🏠**
**A**

Largeur 90 cm  
 4 zones de cuisson


**Table gaz**
**CG 492**

Largeur 100 cm  
 5 brûleurs, brûleur wok compris  
 Bouton de commande en acier inox  
 Réglage tout électronique des niveaux de puissance  
 Encastrement affleurant

**Variantes de design**
**🏠 Home-Connect**

\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

**▲ Sans cadre**  
 Encastrement affleurant

**■ Cadre en inox**  
 Encastrement affleurant ou sur le plan de travail possible

## Tables de cuisson Vario série 200



Table à induction Vario Flex

**VI 262 ●**

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

**VI 242 ●**

Largeur 40 cm  
2 zones de cuisson



Table à induction Vario Flex

**VI 232 ●**

Largeur 28 cm  
2 zones de cuisson



Table gaz Vario

**VG 264 ●**

Largeur 60 cm  
4 brûleurs



Table à gaz Vario

**VG 232 ●**

Largeur 28 cm  
2 brûleurs



Wok gaz Vario

**VG 231 ●**

Largeur 28 cm  
1 brûleur wok



Vario Teppan Yaki

**VP 230 ●**

Largeur 28 cm  
1 surface métallique  
Régulation exacte de la température



Gril électrique Vario

**VR 230 ●**

Largeur 28 cm  
2 zones réglables séparément  
Grille en fonte ouverte avec pierres de lave



Vario aérateur de plan de cuisson

**VL 200 ●**

**A** <sup>\*</sup>  
Largeur 15 cm  
Système de ventilation haute efficacité  
directement sur la table de cuisson

## Tables de cuisson série 200



Table de cuisson Flex Induction

CI 292 ▲ ■ 🏠

Largeur 90 cm  
5 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 283 ▲ ■ 🏠

Largeur 80 cm  
5 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 282 ▲ ■ 🏠

Largeur 80 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 272 ▲ ■ 🏠

Largeur 70 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 262 ▲ ■ 🏠

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad



Table à induction

CI 261 ■

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■ 🏠

Largeur 80 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad



Table de cuisson vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur 90 cm  
5 zones de cuisson  
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande électronique à touches sensibles



Table gaz

VG 295\*\*

Largeur 90 cm  
5 brûleurs, brûleur wok compris  
Bandeau de commande en inox avec boutons éclairés



Table gaz

CG 291

Largeur 90 cm  
5 brûleurs, brûleur wok compris  
Réglage mécanique des niveaux de puissance  
Bouton intégré dans le bandeau de commande



Table gaz

CG 261

Largeur 60 cm  
4 brûleurs, brûleur wok compris  
Réglage mécanique des niveaux de puissance  
Bouton intégré dans le bandeau de commande

## 🏠 Home-Connect

\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

\*\* Appareil non disponible en Suisse

## Variantes de design

- ▲ Sans adre
- Cadre en inox
- avec panneau de commande incliné noir, doté d'un bouton éclairé en aluminium, avec revêtement noir

## Accessoires en option



**Plaque à snacker**

Anti-adhérent



**Teppan Yaki**

Matériau multicouche



**Teppan Yaki**

Matériau multicouche



**Teppan Yaki**

Matériau multicouche



**Poêle wok**

Matériau multicouche



**Adaptateur pour poêle wok**

Support pour poêle wok



**Poêle à capteur de rôtissage**

Acier inox, anti-adhérent  
Disponible en 4 tailles pour  
Foyers Ø 15 cm, 19 cm,  
21 cm, 28 cm



**Pierres de lave**

Pour le remplissage



**Twist-Pad**

Adapté pour les tables de  
cuisson Flex induction  
série 200  
Couleur : noir



**Sonde de cuisson**

Pour la régulation de la  
température  
des ustensiles sur une  
table de cuisson Flex Induction



**Prise\***

Design adapté aux boutons de  
commande des appareils de  
cuisson série 400



**Couvercle**

Pour les tables de cuisson Vario  
série 400 VP414, VG425, VG415  
et VR414  
Couleur : acier inox



**Couvercle**

Pour les tables de cuisson Vario  
série 200 avec une largeur de  
28 cm VI232, VG231, VG232,  
VP230, VR230  
Couleur : noir

\* Appareil non disponible en  
Suisse



## Aperçu de la combinaison : appareils de ventilation de la série 400 avec le module ventilateur adapté



Hotte de plafond Vario

AC 402 181

**B**\*

Module filtrant  
Dimensions : 80 x 40 cm  
Acier inox



Hotte de plafond Vario

AC 462/482

Module de commande  
Dimensions : 80 x 14 cm  
Acier inox



Hotte de plafond Vario

AC 472

Module d'éclairage  
Dimensions : 80 x 14 cm  
Acier inox



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122

Hotte de plafond modulable, pouvant être configurée individuellement avec des composants séparés comme les modules filtrants, les modules de commande et les éléments d'éclairage. \* (uniquement pour AC 402) en combinaison avec le module ventilateur AR 400 142



Hotte de plan de travail

AL 400

**A**\*

Largeur 120/90 cm, acier inox  
Extensible, complètement dissimulée dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée  
\* dans une configuration avec AL 400 191 (aucune classe d'efficacité énergétique pour AL 400 121) et le module ventilateur AR 400 142



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 414

**A+**\*\*

Largeur 15 cm, acier inox  
Idéal pour une combinaison avec d'autres appareils de la gamme de tables de cuisson Vario série 400



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110



Hotte îlot

AI 442

**A**\*

Largeur 160/120/100 cm  
Acier inox  
\*en combinaison avec le module ventilateur AR 400 143



Hotte murale

AW 442

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

Largeur 160/120/90 cm  
Acier inox



AR 400 142



AR 401 142



AR 400 143

\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

\*\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D. En combinaison avec le module ventilateur AR 403 122.

\*\*\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D. Pour AW 442 190/120 et pour AW 442 160 en combinaison avec le module ventilateur AR 400 143



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 200



Largeur 15 cm  
Gaggenau Noir  
Idéal pour une combinaison avec d'autres appareils de la gamme de tables de cuisson Vario série 200



AR 400 142

AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122

AR 410 110



Hotte de plan de travail

AL 200



Largeur 90/80 cm  
Noir avec déflecteur extensible



Hotte de plafond

AC 270

Largeur 105 cm  
Pose libre, avec fonction d'éclairage  
Réglage en hauteur motorisé  
Gaggenau Noir



Hotte de plafond

AC 250



Largeur 120 cm  
Intégré  
Bronze clair Gaggenau



Hotte de plafond

AC 230

Largeur 105 cm  
Posé  
Bronze clair Gaggenau



Hotte îlot

AI 240



Largeur 90 cm  
Acier inox  
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite



Hotte murale

AW 240



Largeur 90 cm  
Acier inox  
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite



Hotte murale

AW 250



Largeur 70/90 cm  
Écran de vapeur oblique  
Gaggenau Anthracite



Hotte télescopique

AF 210



Largeur 90/60 cm  
Baguette poignée en acier inoxydable



Groupe filtrant

AC 200\*\*



Largeur 86/70/52 cm  
Acier inoxydable et verre  
Montage invisible dans le meuble haut

Home-Connect

\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

\*\* Appareil non disponible en Suisse

# Appareils de réfrigération Vario série 400



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RY 492**

Largeur d'encastrement 91,4 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment de congélation  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 552 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 492**

Largeur d'encastrement 91,4 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment de congélation  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 555 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 472**

Largeur d'encastrement 76,2 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée dans le compartiment de congélation  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 452 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 492**

Largeur d'encastrement 91,4 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Zone fraîcheur 0 °C  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 579 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 472**

Largeur d'encastrement 76,2 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Zone fraîcheur 0 °C  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 467 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 462**

Largeur d'encastrement 61 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Zone fraîcheur 0 °C  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 357 l



**Congélateur Vario**

**RF 463**

Largeur d'encastrement 61 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Distributeur de glace et d'eau fraîche éclairé avec capteur de proximité  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 304 l



**Congélateur Vario**

**RF 471**

Largeur d'encastrement 76,2 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Fabrique de glace intégrée  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 445 l



**Congélateur Vario**

**RF 461**

Largeur d'encastrement 61 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Fabrique de glace intégrée  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 344 l



**Congélateur Vario**

**RF 411**

Largeur d'encastrement 45,7 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Fabrique de glace intégrée  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 240 l



**Congélateur Vario**

**RF 410**

Largeur d'encastrement 45,7 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Volume net 240 l

Home-Connect

\* Appareil non disponible en Suisse

## Appareils de réfrigération Vario série 200



**Combiné réfrigérateur-  
congélateur Vario**

**RB 289**



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Quatre zones climatiques dont  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Volume net 223 l



**Combiné réfrigérateur-  
congélateur Vario**

**RT 289**



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Trois zones climatiques dont  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Volume net 269 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 289**



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Trois zones climatiques dont  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Volume net 289 l



**Congélateur Vario**

**RF 287**



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Volume net 212 l

# Appareils de réfrigération Série 200



**Combiné réfrigérateur-congélateur pose libre**

**RY 295**



Largeur 90,5 cm  
Hauteur 183 cm  
À pose libre, en acier inox anthracite  
Deux tiroirs de réfrigération fraîcheur 0 °C  
Distributeur d'eau et fabrique de glace intérieurs  
Volume net 573 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 282** 🏠



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Entièrement intégrable  
Quatre zones climatiques  
Deux tiroirs de réfrigération fraîcheur  
proche de 0 °C  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Volume net 223 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 282 204\***



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Trois zones climatiques y compris zone fraîcheur  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Volume net 286 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 282 306** 🏠



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Entièrement intégrable  
Quatre zones climatiques  
Trois tiroirs de réfrigération fraîcheur  
proche de 0 °C  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Volume net 269 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 280\***



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Entièrement intégrable  
Trois zones climatiques y compris zone fraîcheur  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Volume net 272 l



**Réfrigérateur**

**RC 282** 🏠



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Entièrement intégrable  
Trois zones climatiques  
Trois tiroirs de réfrigération fraîcheur  
proche de 0 °C  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Volume net 289 l



**Congélateur**

**RF 282\***



Largeur d'encastrement 56 cm  
Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
Volume net 212 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 200\***



Largeur d'encastrement 60 cm  
Hauteur d'encastrement 82 cm  
Volume net 123 l



**Réfrigérateur**

**RC 200\***



Largeur d'encastrement 60 cm  
Hauteur d'encastrement 82 cm  
Volume net 137 l



**Congélateur**

**RF 200\***



Largeur d'encastrement 60 cm  
Hauteur d'encastrement 82 cm  
Volume net 106 l

## Accessoires et accessoires spéciaux

### Vario série 400



**Boîte de stockage**

Avec couvercle transparent



**Bac à glace, petit**

pour tous les RF 4XX



**Poignée**

Acier inox



**Grille de ventilation**

Les accessoires exacts dépendent de l'appareil



**Panneau d'habillage en acier inox**

Au choix avec poignée ou sans poignée  
Les accessoires exacts dépendent de l'appareil



**Filtre au charbon actif pour appareils de réfrigération**

Filtre au charbon actif pour appareils de réfrigération avec raccordement à l'eau  
RB, RY, RF



**Filtre au charbon actif de rechange**

### Vario série 200



**Support-crochet pour bouteilles**

Bois d'érable massif, avec connecteur magnétique

## Caves à vin climatisées Vario série 400



Cave à vin climatisée Vario



Cave à vin climatisée Vario



Cave à vin climatisée Vario



Cave à vin climatisée Vario

### RW 466



Largeur d'encastrement 61 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Trois zones climatiques  
Porte vitrée, au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
5 scénarios d'éclairage pré-réglés  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Capacité : 99 bouteilles  
Volume net 361 litres

### RW 466



Largeur d'encastrement 61 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Trois zones climatiques  
Porte massive, au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
5 scénarios d'éclairage pré-réglés  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Capacité : 99 bouteilles  
Volume net 361 litres

### RW 414



Largeur d'encastrement 45,7 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Deux zones climatiques  
Porte vitrée, au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
5 scénarios d'éclairage pré-réglés  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Capacité : 70 bouteilles  
Volume net 269 litres

### RW 414



Largeur d'encastrement 45,7 cm  
Hauteur d'encastrement 213,4 cm  
Deux zones climatiques  
Porte massive, au choix sans poignée  
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
5 scénarios d'éclairage pré-réglés  
LED sans éblouissement, blanc chaud  
Capacité : 70 bouteilles  
Volume net 269 litres

## Caves à vin climatisées série 200



Cave à vin climatisée



Cave à vin climatisée



Cave à vin climatisée

### RW 282



Largeur d'encastrement 60 cm  
Hauteur d'encastrement 178 cm  
Deux zones climatiques  
Avec un panneau d'habillage en acier inox ou une porte vitrée intégrée dans l'habillage de porte de meuble  
Éclairage de présentation  
Capacité : 80 bouteilles  
Volume net 254 litres

### RW 222



Largeur d'encastrement 60 cm  
Hauteur d'encastrement 123 cm  
Deux zones climatiques  
Avec un panneau d'habillage en acier inox ou une porte vitrée intégrée dans l'habillage de porte de meuble  
Éclairage de présentation  
Capacité : 48 bouteilles  
Volume net 158 litres

### RW 404



Largeur d'encastrement 60 cm  
Hauteur d'encastrement 82 cm  
Deux zones climatiques  
Installation sous plan, porte vitrée intégrée dans un cadre en acier inox  
Éclairage de présentation  
Capacité : 34 bouteilles  
Volume net 94 litres

## Accessoires et accessoires spéciaux

### Vario série 400



**Tablette**

Adapté pour le décanteur  
les bouteilles ouvertes et l'humidor



**Support-crochet pour  
bouteilles**

A sortie totale  
Bois de chêne et aluminium



**Support de présentation**

Bois de chêne et aluminium



**Poignée**

Acier inox



**Grille de ventilation**

Les accessoires exacts dépendent  
de l'appareil



**Support-crochet pour  
bouteilles**

Pour un rangement pratique  
des bouteilles sur la plaque de  
séparation  
Bois de chêne



**Verrouillage de porte**

pour RW 414 et RW 464



**Cadre d'habillage de porte  
en acier inox**

Au choix avec ou sans poignée  
Les accessoires exacts dépendent  
de l'appareil



**Panneau d'habillage en acier  
inox**

Au choix avec ou sans poignée  
Les accessoires exacts dépendent  
de l'appareil

### Série 200



**Cadre d'habillage de porte  
en acier inox**



**Cadre d'habillage de porte  
en acier inox**

## Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle

**DF 480/481** 



Largeur 60 cm  
8 programmes, 4 options  
Intérieur parfaitement éclairé  
Projection du temps restant ou Info Light latérale  
Fonction Push-to-open  
Zéolite  
Très silencieux 42 dB

## Lave-vaisselle série 200



Lave-vaisselle

**DF 270/271** 



Largeur 60 cm  
6 programmes, 3 options  
Projection du temps restant ou Info Light latérale  
Fonction Push-to-open  
Zéolite  
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

**DF 260/261** 



Largeur 60 cm  
6 programmes, 3 options  
Projection du temps restant  
Zéolite  
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

**DF 210/211** 



Largeur 60 cm  
6 programmes, 3 options  
Info-Light  
Très silencieux 44 dB



Lave-vaisselle

**DF 264**



Largeur 45 cm  
6 programmes, 1 option  
Projection du temps restant  
Zéolite  
Très silencieux 44 dB

## Lave-linge et sèche-linge série 200



Lave-linge

**WM 260** 



Pose libre, encastrable sous le plan de travail ou superposable  
Largeur 60 cm, hauteur 84,8 cm  
Dosage automatique de lessive iDos 2.0 pour un résultat de lavage optique avec lessive liquide et adoucissant  
Tambour de 10 kg avec éclairage intérieur  
Fonction rajout de linge  
Système de lavage dynamique



Sèche-linges à pompes à chaleur

**WT 260** 



Pose libre, encastrable sous le plan de travail ou superposable  
Largeur 60 cm, hauteur 84,2 cm  
Technologie de pompe à chaleur  
Condenseur autonettoyant avec élimination automatique des peluches  
Très silencieux 62 dB  
Rafraîchir  
Séchage intelligent

## Accessoires en option

### Lave-vaisselle



#### 3e panier avec rails à coulissement facile

Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur  
La hauteur du troisième panier (4 à 7 cm max.) permet d'y ranger de grands couverts tels que les ustensiles de cuisine et des tasses à espresso ou les bols.  
Le panier à couteaux mobile fait de la place aux verres hauts dans le panier supérieur.



#### Tiroir à couverts avec rails à coulissement facile

Tiroir à couverts Flexi Plus 3e niveau supplémentaire au-dessus du panier supérieur.  
Les deux rangées rabattables permettent également de ranger de grands couverts comme des ustensiles de cuisine et des tasses à espresso.  
Le volume des trois niveaux de chargement s'élève à 13 couverts.



#### Bac pour couverts en argent

En aluminium pour protéger les couverts en argent de la corrosion.



#### Support pour les grands verres à pied

Permet le positionnement en toute sécurité de quatre verres à pied et garantit un nettoyage au résultat optimal. À placer dans le panier inférieur.



#### Panier à verres

pour DF211100 et DF210100



#### Poignée

Acier inox, pour tous les lave-vaisselle

### Lave-linge et sèche-linge



#### Kit de raccordement avec glissière

pour la fixation du sèche-linge sur le lave-linge.

#### Home-Connect

\* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

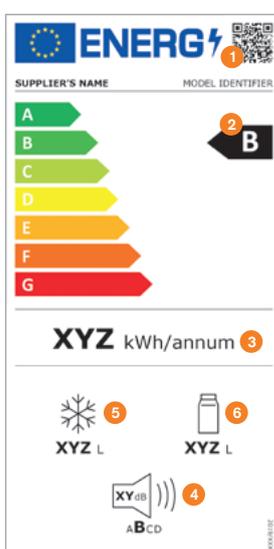
Les lave-vaisselle de 60 cm de largeur sont disponibles en hauteurs de 86,5 cm et 81,5 cm. Le lave-vaisselle de 45 cm de largeur présente une hauteur de 81,5 cm.

# Label énergétique

Les appareils électroménagers économes en énergie vous permettent de préserver de précieuses ressources et d'économiser de l'argent. A l'achat d'un appareil électroménager, vous devez donc attacher de l'importance à une faible consommation d'énergie et d'eau.

Les développements techniques ont permis d'obtenir une variété de produits qui atteignent la valeur de label A+ ou supérieure. Le comportement des consommateurs a également évolué. C'est pourquoi de nouveaux labels énergétiques ont été introduits pour les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin, prenant en compte ces changements. Les labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils de ventilation restent inchangés.

Plus d'informations sur : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

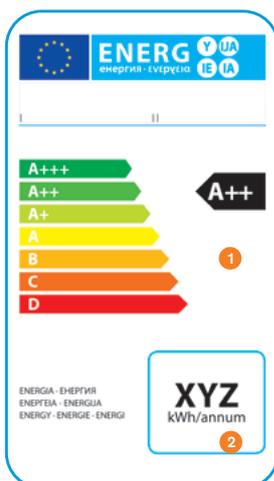


**Nouveau label énergétique calculé pour les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin**

**Exemple de réfrigérateur-congélateur combiné**

**Explication des pictogrammes**

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (nouvelles conditions de mesure standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 PW et classe de niveau sonore
- 5 Capacité totale de tous les compartiments congélation
- 6 Capacité totale de tous les compartiments réfrigérants



**Labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils de ventilation**

**Explication des pictogrammes**

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (conditions de mesure standard)



# Home Connect

## Pour une touche d'extraordinaire au quotidien

Notre quotidien et nos espaces de vies sont de plus en plus connectés. La cuisine continue d'être mise en avant. Chez Gaggenau, nous croyons en la fabrication d'appareils électroménagers qui aident nos clients à devenir de grands cuisiniers.

Les services numériques sont une évolution précieuse de ce principe et intègrent la cuisine dans notre mode de vie moderne. C'est pourquoi nos appareils électroménagers sont dotés de Home Connect. Vous pouvez communiquer par cette plateforme de manière intuitive avec vos appareils, par voie numérique à distance et au moment où vous le souhaitez. De plus, Home Connect présente de nombreux avantages tels que le diagnostic à distance (p. ex. mode d'emploi enregistré ou accès par le service après-vente à

distance) et l'intégration dans une sélection de système de maison intelligente (la plateforme ouverte permet une interaction manuelle ou par commande vocale à distance). Connectez simplement votre appareil à Home Connect par le biais de votre réseau local. Un système de sécurité polyvalent testé de manière constante et stricte et la dernière technologie de chiffage garantissent que vous gardez le contrôle total de vos données et qu'elles sont protégées de manière optimale.

## Home Connect

L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur notre site Internet ou sur : [home-connect.com](http://home-connect.com).

# Showrooms

Gaggenau, la différence.

Faites-en l'expérience en visitant l'un de nos showrooms Gaggenau.



## Showroom Gaggenau en Allemagne

### Munich

Arabellastr. 30a

81925 München

info@gaggenau-showroom.de

Réservation d'un créneau recommandée sous :

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



## Showroom Gaggenau en Autriche

### Vienne

Stilarena

Quellenstraße 2a

1100 Wien

info@gaggenau-showroom.at

Réservation d'un créneau recommandée sous :

[www.stilarena.at](http://www.stilarena.at)



## Showrooms Gaggenau en Suisse

### Zurich (Geroldswil) – Atelier der Kultur

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

[www.inspiration-ateliers.ch](http://www.inspiration-ateliers.ch)

### Lausanne (Crissier) – Atelier de la culture

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

[www.inspiration-ateliers.ch/fr](http://www.inspiration-ateliers.ch/fr)

### Berne – Atelier der Kultur

ch-ateliers@bshg.com

[www.inspiration-ateliers.ch](http://www.inspiration-ateliers.ch)

# Notre Atelier de la Culture

La beauté dans sa forme la plus pure et la cuisine comme œuvre d'art - voilà ce que vous pouvez attendre de nos salles d'exposition uniques Gaggenau à Zurich, Berne et Lausanne.



## Conseil individuel en matière de produits

Dans les Ateliers de la Culture, nos conseillers et conseillères se feront un plaisir de vous raconter l'histoire emblématique de la marque, et vous faire découvrir ses appareils de cuisine au style et à la performance sans égal. Découvrez de près le design visionnaire, les matériaux nobles et le savoir-faire artisanal de Gaggenau.



Convenez dès maintenant d'un rendez-vous sous :  
<https://www.inspiration-ateliers.ch/marken/gaggenau/>



## Une démonstration culinaire pour tous les sens

Plongez dans le vaste univers de Gaggenau et de ses appareils électroménagers uniques avec une savoureuse démonstration de cuisine. Observez nos chefs cuisiniers en pleine préparation culinaire par dessus leurs épaules et glanez des conseils professionnels. Un régal pour les sens et une source d'inspirations pour votre future cuisine, équipée des appareils de luxe de Gaggenau.



Connexion sous :  
<https://www.inspiration-ateliers.ch/marken/gaggenau/>



## Notre consultation à domicile

Avec Gaggenau, vous avez choisi des produits qui allient innovation et intuition. Afin que vous puissiez vous familiariser avec vos nouveaux appareils Gaggenau dès la première utilisation et que vous puissiez exploiter tout leur potentiel, nous vous proposons une consultation sur mesure à domicile. Enfin, il nous tient à cœur d'élargir le champ des possibles et de voir nos appareils vous inspirer de nouvelles idées.



Connexion sous :  
<https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/showrooms/consultation-a-domicile>

Gaggenau, la différence.



gaggenauofficial



gaggenau\_



showcase/gaggenau./



gaggenauofficial

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



DE Q8AGES0322 | CH Q8A0027702 | AT Q8AGF00082