

GAGGENAU

La collection

www.gaggenau.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München,
Allemagne

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

Inspirer les chefs amateurs à créer
la cuisine de demain.

Édition 2021

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 lighting. The floor is made of dark wood planks.

Bienvenue dans l'univers
Gaggenau.



Design intérieur de William Lu, Artelligent Design, Taiwan

Revendeur : Panac Design 21 Rue Auber 78110 Le Vésinet Tél. 0139766001 www.panac.fr

Contenu



43



81



4



2

22

| | |
|--|-----|
| Notre histoire | 02 |
| Fours | 06 |
| Série 400 | 08 |
| Série 200 | 20 |
| EB 333 | 26 |
| Tables de cuisson et appareils d'aspiration | 28 |
| Série 400 | 30 |
| Série 200 | 48 |
| Appareils de réfrigération | 60 |
| Série 400 | 62 |
| Série 200 | 66 |
| Caves à vin climatisées | 72 |
| Série 400 | 74 |
| Série 200 | 78 |
| Lave-vaisselle | 80 |
| Série 400 | 82 |
| Série 200 | 88 |
| Aperçu produit | 90 |
| Label énergétique | 114 |
| Home Connect | 116 |
| Rendez-nous visite | 118 |

Les innovations qui ont révolutionné la cuisine

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-Noir

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

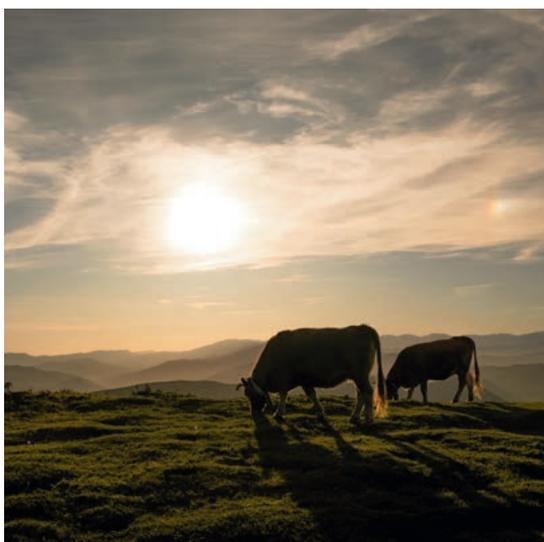
Hotte de plan de travail escamotable en verre Série 200



Giovanni Dolfi, vignoble Fattorie dei Dolfi

Revendeur : Panac Design 21 Rue Auber 78110 Le Vésinet Tél. 0139766001 www.panac.fr

Soutien des éleveurs de races rares



Nico Zendei, fabricant des couteaux Vauzett



Respected by Gaggenau

Faire la différence

«Respected by Gaggenau» traduit notre engagement à soutenir les artisans cuisiniers, viticulteurs et designers, animés par la même volonté de valoriser la qualité par-dessus tout.

Dans le cadre de notre initiative «Respected by Gaggenau», nous parcourons le monde à la recherche d'agriculteurs, de producteurs et de fabricants qui, nourris par une grande ambition, inspirent les autres et leur fournissent les outils et compétences nécessaires.

Maîtres de leur domaine et partageant notre valeur de faire la différence, ces artisans ont toute notre reconnaissance.

Découvrez en plus sur notre initiative «Respected by Gaggenau» sur notre site internet.



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



© Multiform

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



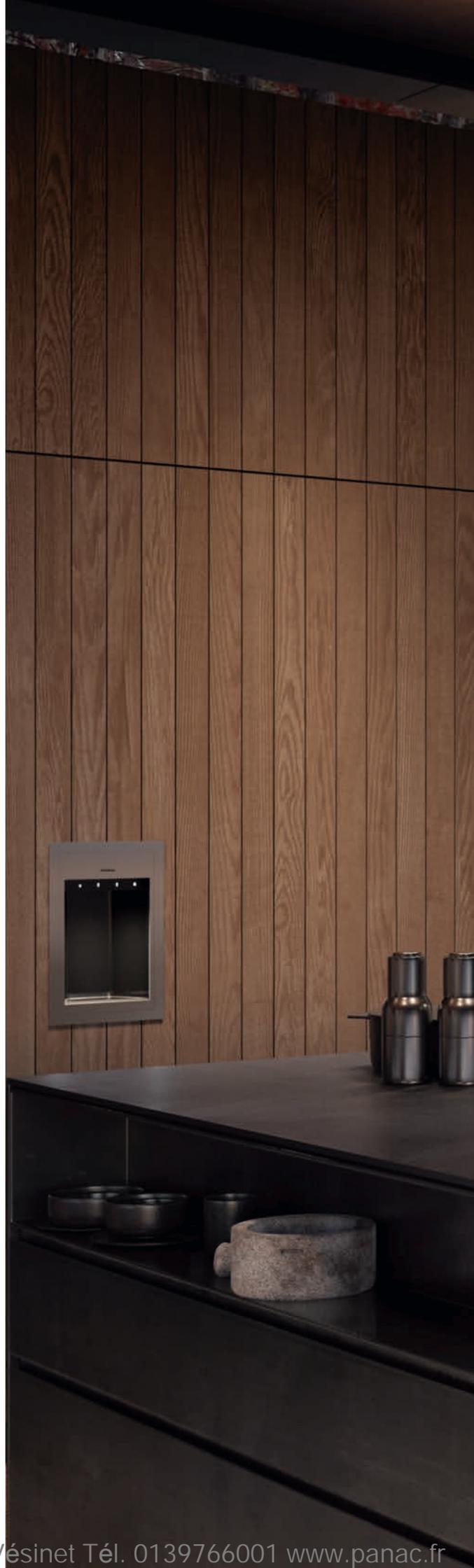
Fours Série 400

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

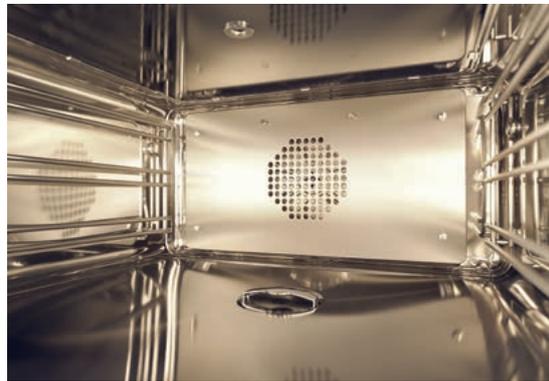
La différence fondamentale

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.

Regardez les films sur nos fours et fours combi-vapeur de la série 400 sur notre site Internet et sur notre chaîne YouTube.

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 insérer 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

Découvrez en plus sur notre machine espresso tout automatique de la série 200 sur notre site Internet.



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.

Regardez les interviews et le film sur le primé EB 333 sur notre site Internet et notre chaîne YouTube.



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 filot imposantes. Pour compléter parfaitement les tables de cuisson de la série 400.

Découvrez plus sur la série 400 sur notre site Internet.





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.

Bouton de commande noir éclairé



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



Ventilation de table 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

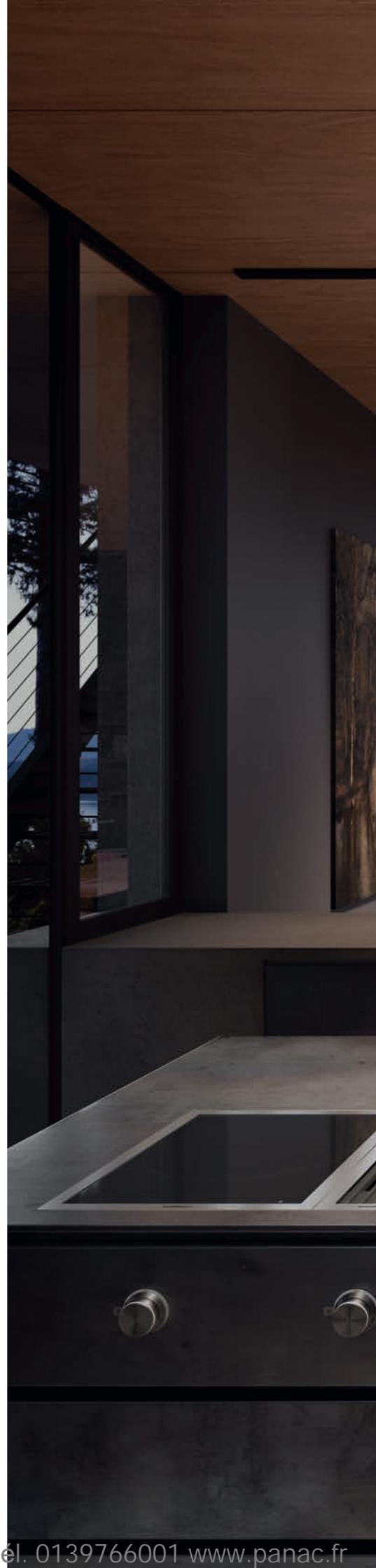
Concevez votre espace créatif

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.

Découvrez en plus sur la série 400 sur notre site Internet.





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.



Série 200 - pour les chefs amateurs aux exigences professionnelles.



Les tables de cuisson et les appareils

Des exigences professionnelles dans l'environnement privé

Avec leurs éléments de commande situés vers le haut, les tables de cuisson de la série 200 offre 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.

Découvrez en plus sur la série 200 sur notre site Internet.





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 fondent 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 Induction

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

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 pose libre avec table de cuisson Flex Induction série 200

A close-up photograph of a dark-colored GAGGENAU kitchen appliance, likely a refrigerator or freezer. The brand name "GAGGENAU" is printed in white on the front panel. A thin, horizontal metal rod is visible, possibly part of a shelf or door handle mechanism. In the background, a clear glass bottle is partially visible on a shelf. The lighting is soft and focused on the appliance's surface.

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.

Regardez notre film sur les appareils de réfrigération Vario de la série 400 sur notre site Internet.



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-congélateurs, les réfrigérateurs et les congélateurs 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.

Éclairage du congélateur



Une réfrigération bien pensée

Compartiment dans la contreporte



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 dotée 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 verres. Cependant, rien de tout cela ne vous empêchera d'ouvrir la porte sans poignée de votre cave à vin pour y dérober quelques bouteilles.

Rendez-vous sur notre site Internet pour découvrir notre film sur la viticulture et en savoir plus sur la série 400.





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



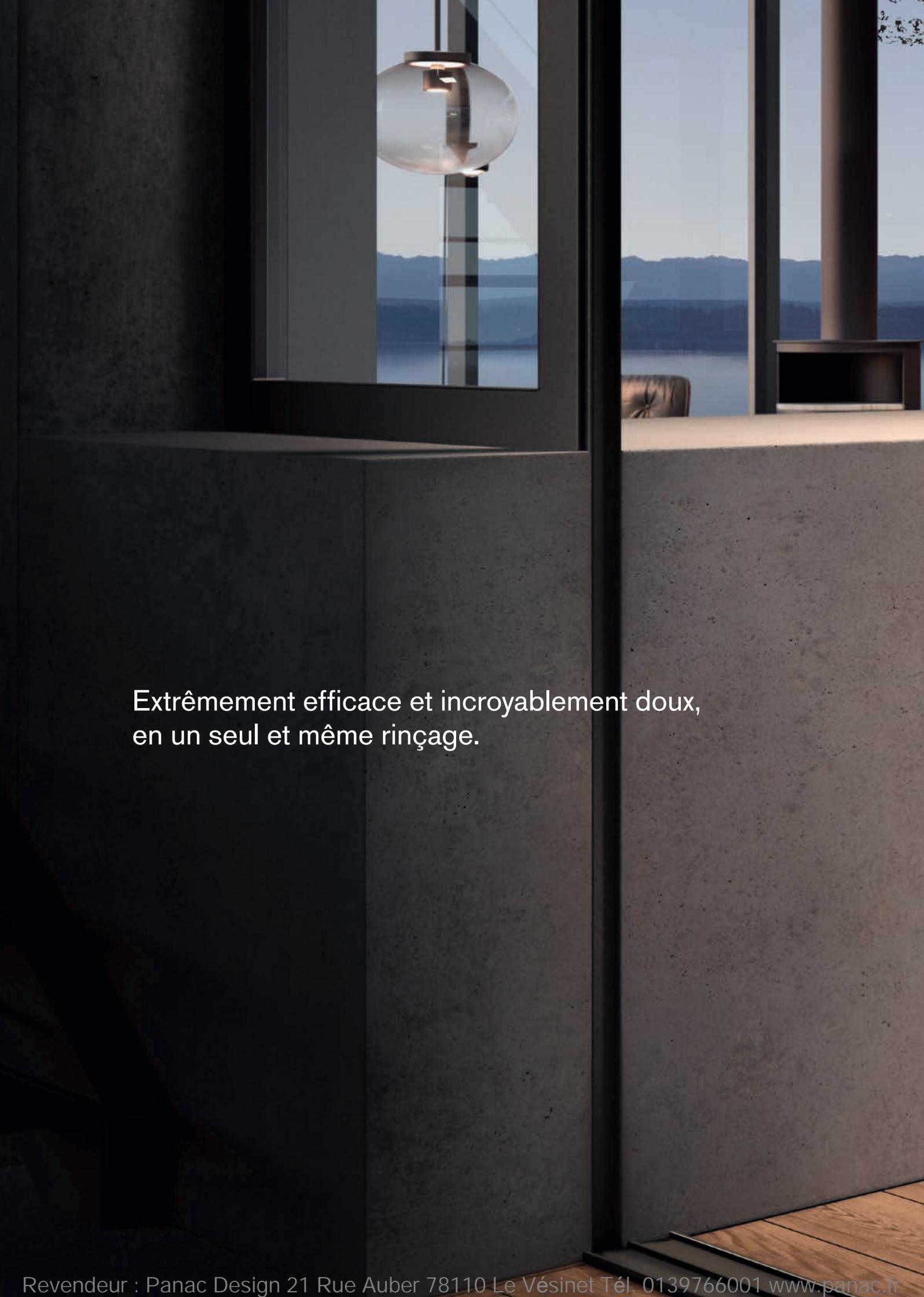
Cave à vin climatisée série 200



Lave-vaisselle

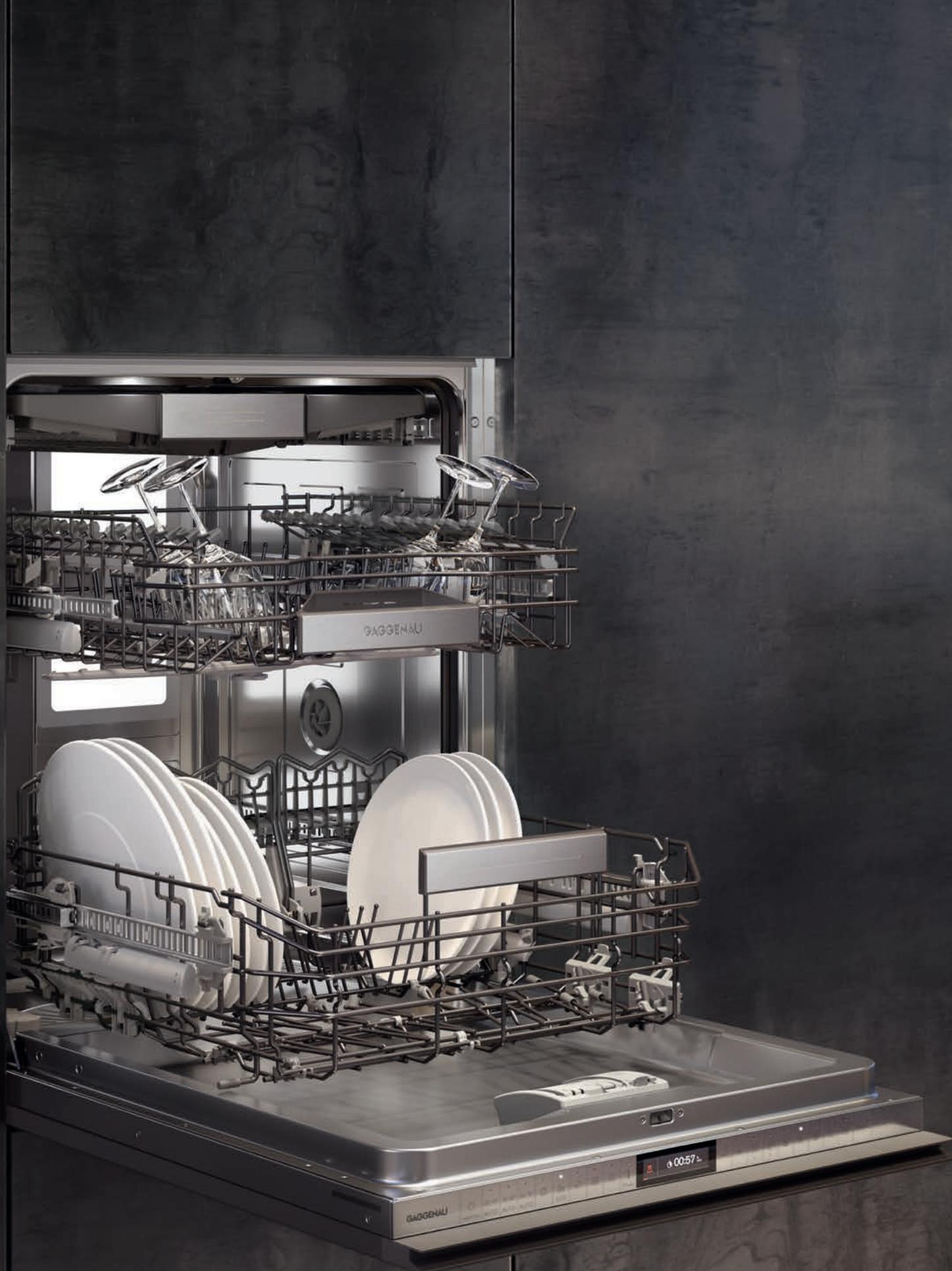
Nettoyez avec soin et précaution avant
de dresser votre table.

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

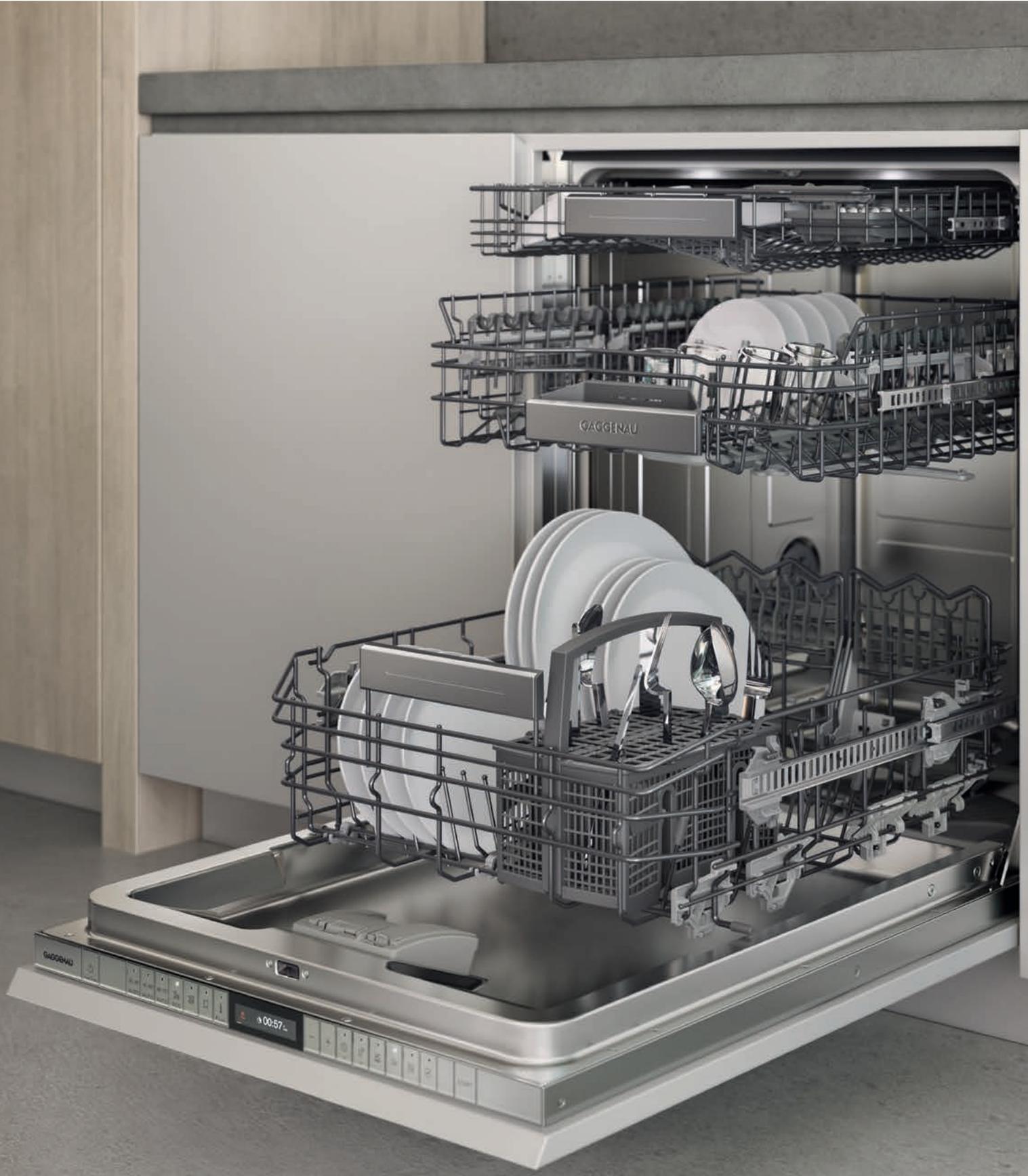
Le lave-vaisselle de la série 200 vous offre une profusion de possibilités: d'un point de vue purement visuel, vous avez le choix entre les variantes à poignée et les variantes sans poignée. Il existe également des lave-vaisselle pour lesquels une lumière discrète sur le côté signale lorsqu'ils sont 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 antidérapante. 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 produit

Fours

Tables de cuisson

Hottes de ventilation

Appareils frigorifiques

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
 Classe d'efficacité énergétique A*



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
 Classe d'efficacité énergétique A*



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
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four

BO 420/421 🏠

Largeur 60 cm
 Pyrolyse
 9 modes de cuisson
 fonction pierre à pain
 Volume net 76 l
 Classe d'efficacité énergétique A*



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
 Classe d'efficacité énergétique A*



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
 Classe d'efficacité énergétique A*



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
 Classe d'efficacité énergétique A*



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
 Classe d'efficacité énergétique A*



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 🏠

Largeur 60 cm
 Pyrolyse
 13 modes de cuisson
 Programmes automatiques
 Sonde thermométrique et fonction pierre à pain
 Volume net 76 l
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four

BOP 220/221 🏠

Largeur 60 cm
 Pyrolyse
 9 modes de cuisson
 fonction pierre à pain
 Volume net 76 l
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four

BOP 210/211 🏠

Largeur 60 cm
 Catalyse
 9 modes de cuisson
 fonction pierre à pain
 Volume net 76 l
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four combi-vapeur

BSP 270/271 🏠

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
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four combi-vapeur

BSP 260/261 🏠

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
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four combi-vapeur

BSP 250/251 🏠

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
 Classe d'efficacité énergétique A*



Four combi-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

EB 333



Four

EB 333

Largeur 90 cm

Pyrolyse

17 modes de cuisson

Sonde thermométrique,
tournebrotte et fonction pierre
à pain

Programmes automatiques

Volume net 83 l

Classe d'efficacité énergétique A*

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.

** Adapté pour les séries 400
et 200

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 de la série 400, de la série 200 et de l'EB 333

| Fours | BX 480/481 | BO 480/481 | BO 470/471 | BO 450/451 | BO 420/421 | BOP 250/251 | BOP 220/221 | BOP 210/211 | EB333 | Application |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------|---|
| | 17 | 13 | 9 | 13 | 9 | 17 | | | | |
| 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

BS 484/485
BS 470/471
BS 474/475
BS 450/451
BS 454/455

BSP 270/271
BSP 260/261
BSP 250/251
BSP 220/221

| 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 du 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. |

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



Lècheferite**

Émaillée



Plaque à pâtisserie*

Émaillée



Grille*

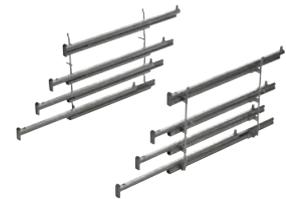
Chromée



Lècheferite en verre**



Faitout Gastro Norm



Triple rail télescopique

pour BOP210

Accessoires et accessoires spéciaux pour les fours combi-vapeur

**Sonde de température à cœur***

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 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



Teppan Yaki Vario

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 ■

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
Classe d'efficacité énergétique A dans une configuration avec AL 400 191 (aucune classe d'efficacité énergétique AL 400 121) et module ventilateur AR 400 142*



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 414 ■ 🏠

Largeur 15 cm
Acier inox
Système de ventilation haute efficacité
directement sur la table de cuisson
Classe d'efficacité énergétique A+ 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 ▲ 🏠

Largeur 90 cm
4 zones de cuisson
Classe d'efficacité énergétique A



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

- ▲ Sans cadre
Encastrement affleurant
- Cadre en inox
Encastrement affleurant ou sur le plan de travail possible

- 🏠 Home-Connect
- * Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

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 gaz Vario

VG 232 ●

Largeur 28 cm
2 brûleurs



Wok gaz Vario

VG 231 ●

Largeur 28 cm
1 brûleur wok



Teppan Yaki Vario

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



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 200 ●

Largeur 15 cm
Système de ventilation haute efficacité directement sur la table de cuisson
Classe d'efficacité énergétique A+*

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
Classe d'efficacité énergétique A*



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

Variantes de design

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

🏠 Home-Connect

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

** Appareil non disponible en Suisse

Accessoires en option



Gril

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, 18 cm,
21 cm, 28 cm



Pierres de lave

Pour le remplissage



Twist-Pad

Noir



Couvercle

Noir



Sonde de cuisson

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



Prise*

* 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

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. Classe d'efficacité énergétique B (uniquement pour AC 402) en combinaison avec le module ventilateur AR 400 142*



Hotte de plan de travail

AL 400

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



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 414

Largeur 15 cm, acier inox
Idéal pour une combinaison avec d'autres appareils de la gamme de tables de cuisson Vario série 400
Classe d'efficacité énergétique A+ en combinaison avec le module ventilateur AR 403 122*



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110



Hotte îlot

AI 442

Largeur 160/120/100 cm
Acier inox
Classe d'efficacité énergétique A en combinaison avec le Module ventilateur AR 400 143*



Hotte murale

AW 442

Largeur 160/120/90 cm
Acier inox
Classe d'efficacité énergétique A pour AW 442 190/120 et B pour AW 442 160 en combinaison avec le module ventilateur AR 400 143*



AR 400 142



AR 401 142



AR 400 143



Aérateur de plan de cuisson Vario

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
Classe d'efficacité énergétique A*



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
Classe d'efficacité énergétique A



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
Classe d'efficacité énergétique A*



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
Classe d'efficacité énergétique A*



Hotte murale

AW 240

Largeur 90 cm
Acier inox
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite
Classe d'efficacité énergétique A*



Hotte murale

AW 250

Largeur 70/90 cm
Écran de vapeur oblique
Gaggenau Anthracite
Classe d'efficacité énergétique A+*



Hotte télescopique

AF 210

Largeur 90/60 cm
Baguette poignée en acier inoxydable
Classe d'efficacité énergétique A+*



Groupe filtrant

AC 200

Largeur 86/70/52 cm
Acier inoxydable et verre
Montage invisible dans le meuble haut
Classe d'efficacité énergétique A+**

Home Connect

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

Appareils de réfrigération Vario série 400



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RY 492 📏 **

Largeur d'encastrement 91,4 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique F*



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 492 📏

Largeur d'encastrement 91,4 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique E*



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 472 📏

Largeur d'encastrement 76,2 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique E*



Réfrigérateur Vario

RC 492 📏

Largeur d'encastrement 91,4 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique E*



Réfrigérateur Vario

RC 472 📏

Largeur d'encastrement 76,2 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique E*



Réfrigérateur Vario

RC 462 📏

Largeur d'encastrement 61 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique E*



Réfrigérateur Vario

RF 463 **

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique F*



Congélateur Vario

RF 471 📏 **

Largeur d'encastrement 76,2 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique F*



Congélateur Vario

RF 461 📏 **

Largeur d'encastrement 61 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique F*



Congélateur Vario

RF 411 📏 **

Largeur d'encastrement 45,7 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
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
Classe d'efficacité énergétique F*



Congélateur Vario

RF 410 📏

Largeur d'encastrement 45,7 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Volume net réfrigération, zone fraîcheur, congélation
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
LED sans éblouissement, blanc chaud, Volume net 240 l
Classe d'efficacité énergétique E*

Appareils de réfrigération Vario série 200

**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario****RB 289**

Largeur d'encastrement 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net réfrigération,
zone fraîcheur, congélation
Quatre zones climatiques dont
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 223 l
Classe d'efficacité énergétique D*

**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario****RT 289**

Largeur d'encastrement 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net réfrigération,
zone fraîcheur, congélation
Trois zones climatiques dont
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 269 l
Classe d'efficacité énergétique E*

**Réfrigérateur Vario****RC 289**

Largeur d'encastrement 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net réfrigération,
zone fraîcheur, congélation
Trois zones climatiques dont
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 289 l
Classe d'efficacité énergétique D*

**Congélateur Vario****RF 287**

Largeur d'encastrement 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net réfrigération,
zone fraîcheur, congélation
Volume net 212 l
Classe d'efficacité énergétique E*

🏠 Home Connect

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A à G.

** Appareil non disponible en Suisse

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
Classe d'efficacité énergétique E*



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
Classe d'efficacité énergétique D*



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
Classe d'efficacité énergétique F*



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
Classe d'efficacité énergétique E*



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
Classe d'efficacité énergétique D*



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
Classe d'efficacité énergétique F*



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 200**

Largeur d'encastrement 60 cm
Hauteur d'encastrement 82 cm
Volume net 123 l
Classe d'efficacité énergétique F*



Réfrigérateur

RC 200**

Largeur d'encastrement 60 cm
Hauteur d'encastrement 82 cm
Volume net 137 l
Classe d'efficacité énergétique F*



Congélateur

RF 200**

Largeur d'encastrement 60 cm
Hauteur d'encastrement 82 cm
Volume net 106 l
Classe d'efficacité énergétique F*

🏠 Home Connect

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A à G.

** Appareil non disponible en Suisse

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

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
Classe d'efficacité énergétique F*



Cave à vin climatisée Vario

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
Classe d'efficacité énergétique G*



Cave à vin climatisée Vario

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
Classe d'efficacité énergétique G*



Cave à vin climatisée Vario

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
Classe d'efficacité énergétique F*

Caves à vin climatisées série 200



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
Classe d'efficacité énergétique G*



Cave à vin climatisée

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
Classe d'efficacité énergétique G*



Cave à vin climatisée

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
Classe d'efficacité énergétique G*

🏠 Home Connect

* Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A à G.

Accessoires et accessoires spéciaux

Vario série 400

**Plateau étagère**

Adapté pour le décanteur
les bouteilles ouvertes et l'humidor

**Clayette**

A sortie totale
Bois de chêne et aluminium

**Présentoir pour bouteille individuelle**

Bois de chêne et aluminium

**Poignée**

Acier inox

**Grille de ventilation**

Les accessoires exacts dépendent
de l'appareil

**Clayette**

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
Classe d'efficacité énergétique C*

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
Classe d'efficacité énergétique C*



Lave-vaisselle

DF 260/261

Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Projection du temps restant
Zéolite
Très silencieux 42 dB
Classe d'efficacité énergétique C*



Lave-vaisselle

DF 210/211

Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Info-Light
Très silencieux 44 dB
Classe d'efficacité énergétique D*



Lave-vaisselle

DF 264

Largeur 45 cm
6 programmes; 1 option
Projection du temps restant
Zéolite
Très silencieux 44 dB
Classe d'efficacité énergétique C*

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
Classe d'efficacité énergétique C*



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
Classe d'efficacité énergétique C**

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 DF 211 100 et DF 210 100



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 G.

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

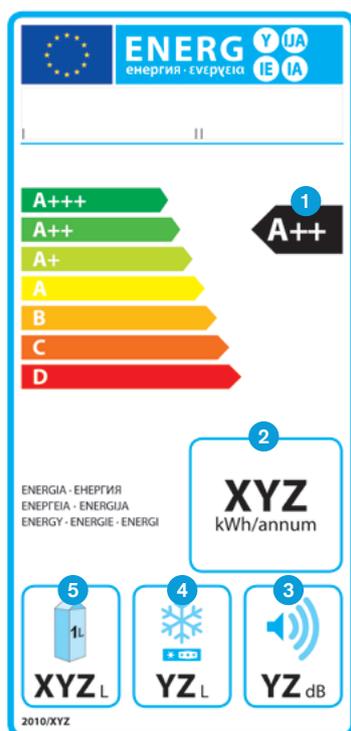
Les lave-vaisselle de 60 cm de largeur sont disponibles en hauteurs de 86,5 cm et 81,5 cm. Le lave-vaisselle de 45 cm de largeur présente une hauteur de 81,5 cm.

Le label énergétique actuel: valide jusqu'au 28 février 2021.

En utilisant des appareils électroménagers économes en énergie, vous préservez de précieuses ressources et économisez de l'argent.

C'est pourquoi vous devez prendre en compte la consommation d'eau et d'énergie lorsque vous achetez un appareil électroménager. Depuis 1995, le label énergétique européen fournit des informations uniformisées quant à la consommation d'eau et d'énergie des appareils électroménagers.

Le label énergétique, ayant la même apparence depuis 2012 (voir l'illustration ci-dessous), indique la classe d'efficacité de chaque appareil. En outre, des pictogrammes linguistiquement neutres fournissent des informations supplémentaires sur l'appareil, comme son niveau sonore, son volume, mais aussi sa consommation d'eau et d'électricité. Le label énergétique actuel indique pour les lave-linge et les sèche-linge les valeurs de consommation annuelles en eau et en énergie. Nous allons expliquer par la suite le label énergétique actuel en prenant l'exemple des réfrigérateurs.



Exemple de label énergétique pour les réfrigérateurs et les congélateurs:

Outre la capacité totale de tous les compartiments réfrigérants et congélation, le label indique également le volume sonore de l'appareil. La classe d'efficacité énergétique est particulièrement importante pour ces appareils. Meilleure sera la classe d'efficacité énergétique, plus les économies de coûts énergétiques seront grandes, ces appareils étant continuellement sous tension.

Explication des pictogrammes

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

Le nouveau label énergétique: valide à partir du 1er mars 2021.

Les développements technologiques que ces dernières années ont connus ont entraîné une forte concentration de produits avec une valeur A+ ou supérieure sur le label. Par conséquent, le label ne remplit pas aussi bien sa fonction d'origine d'aide à la décision d'achat qu'auparavant. D'autres conditions de base, telles que le comportement des consommateurs, ont également été révisées. En outre, il était grand temps d'actualiser le label énergétique. Les premiers appareils électroménagers à bénéficier du nouveau label sont les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin climatisées. À partir du 1er mars 2021, ces appareils devront porter le nouveau label dès lors qu'ils seront commercialisés en magasin, en ligne, etc. Le label énergétique pour les fours, les tables de cuisson, les appareils de ventilation, etc. reste inchangé, comme expliqué sur la page précédente.

Le changement le plus significatif est la disparition des classes Plus, A+++ par exemple, pour les classes d'efficacité énergétique. La classification se fera à l'avenir de A à G. En outre, de nouvelles méthodes seront appliquées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe énergétique. Conformément aux prescriptions de l'UE, il est nécessaire de tenir compte, dans la mesure du possible, de l'utilisation effective du produit et de refléter le comportement moyen des consommateurs. En outre, la consommation d'eau et d'énergie des lave-linge, lave-linge séchant et lave-vaisselle ne sera plus indiquée par an, mais pondérée sur 100 cycles de fonctionnement de l'appareil concerné. La durée du programme de test est également indiquée pour ces produits.

Une durée de programme maximale est même indiquée pour les lave-linge et les lave-linge séchant et ne doit pas être dépassée.

Le programme de test pour l'identification des lave-linge et lave-linge séchant change également. Il existe désormais pour cette raison le nouveau programme Eco 40-60 °C. Pour les lave-vaisselle, la composition de la vaisselle standard change également. Ces raisons, entre autres, rendent impossible une conversion entre les classes d'efficacité actuelles et les nouvelles classes.

En outre, les autres informations sur les produits peuvent également être consultées via le QR code sur le label énergétique. Le QR code renvoie vers une base de données pouvant être exploitée par l'UE à partir du 1er mars 2021. Vous pourrez y consulter et télécharger les fiches techniques devant porter le nouveau label. L'accès à cette base de données est également possible par Internet.

Davantage d'informations sur le label énergétique se trouvent sous:

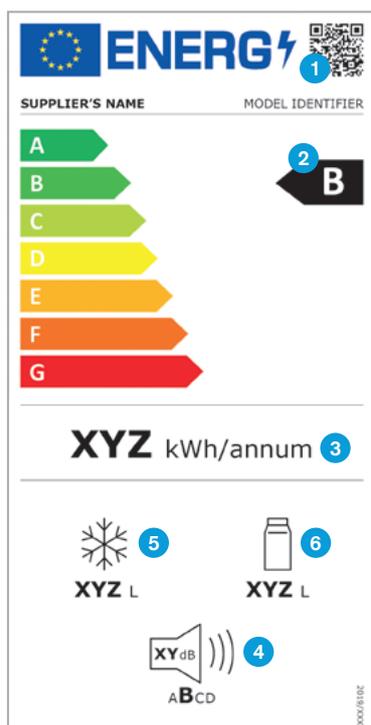
www.gaggenau.com

Exemple de label énergétique pour les réfrigérateurs et les congélateurs:

La procédure pour déterminer la classe d'efficacité énergétique est désormais plus complète: cette dernière prend en compte le type d'appareil, le principe de fonctionnement, la température ambiante de même que le nombre et la taille des compartiments. Les autres éléments du nouveau label énergétique restent sensiblement inchangés. Le label énergétique indique toujours la consommation annuelle («annum») en kWh. En outre, le label indique également la capacité totale de tous les compartiments réfrigérants et de tous les compartiments congélation si nécessaire, ainsi que le niveau sonore et la classe de niveau sonore.

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





Home Connect pour un plus grand confort

La cuisine - d'un simple toucher du doigt

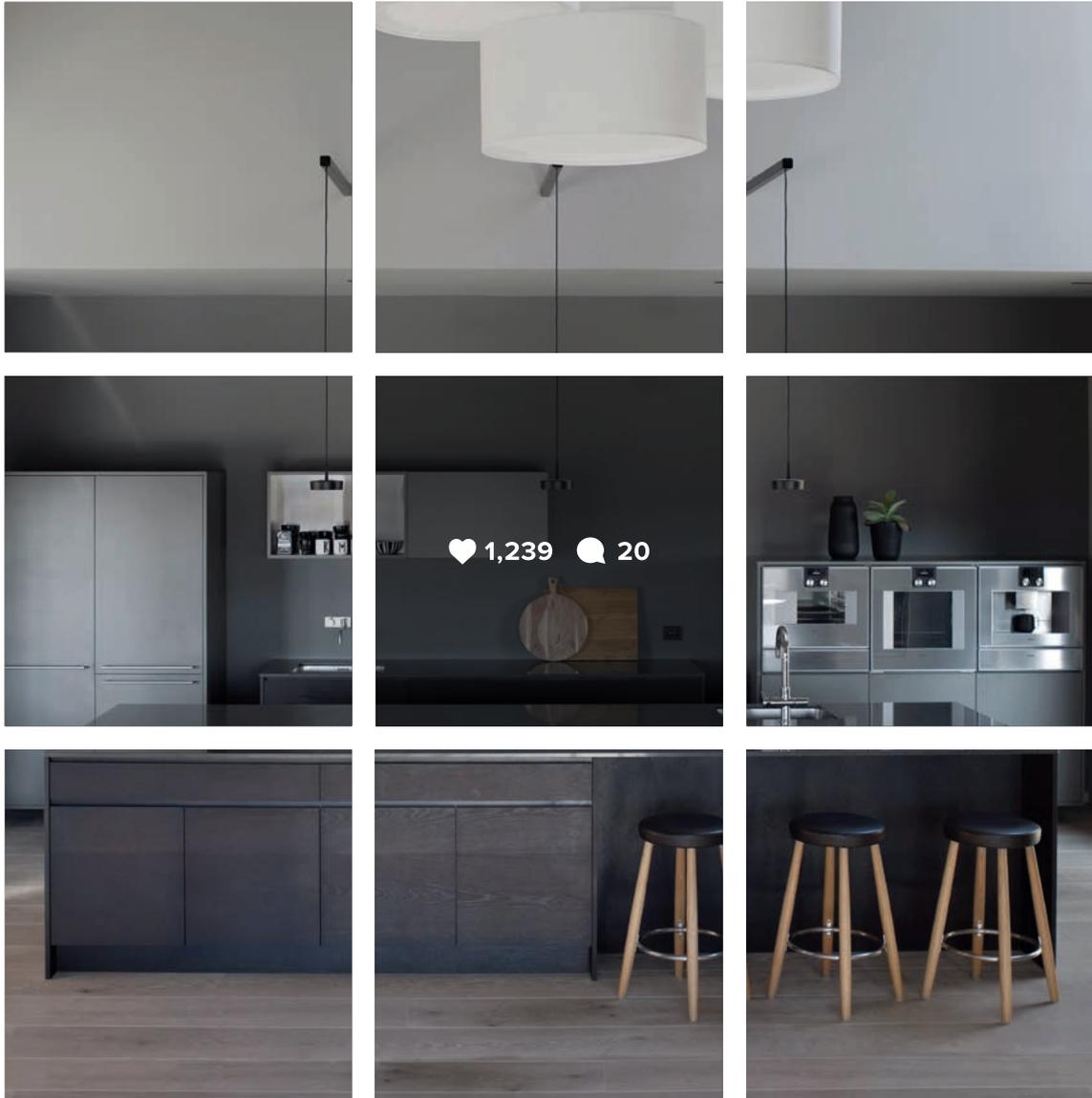
Notre quotidien et notre maison sont de plus en plus connectés. Les services numériques adoptent donc un rôle essentiel, car ils intègrent la cuisine dans notre mode de vie moderne.

Home Connect vous permet de communiquer à tout moment avec votre appareil électroménager à distance. Si vous êtes par exemple occupé(e) en cuisine, vous pouvez demander à Alexa de lancer la préparation d'une tasse de café et d'allumer la ventilation. Vous pouvez également préchauffer le four, allumer le lave-vaisselle, télécharger les modes d'emploi numériques ou permettre à un technicien d'établir un diagnostic, tout cela de manière parfaitement intuitive depuis votre appareil mobile.

Optimisez votre temps et votre cuisine grâce à Home Connect. En savoir plus sur notre site Internet.

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: home-connect.com



Suivez-nous en ligne

Visitez notre site Internet www.gaggenau.com/ch ou scannez le code:



Gaggenauofficial



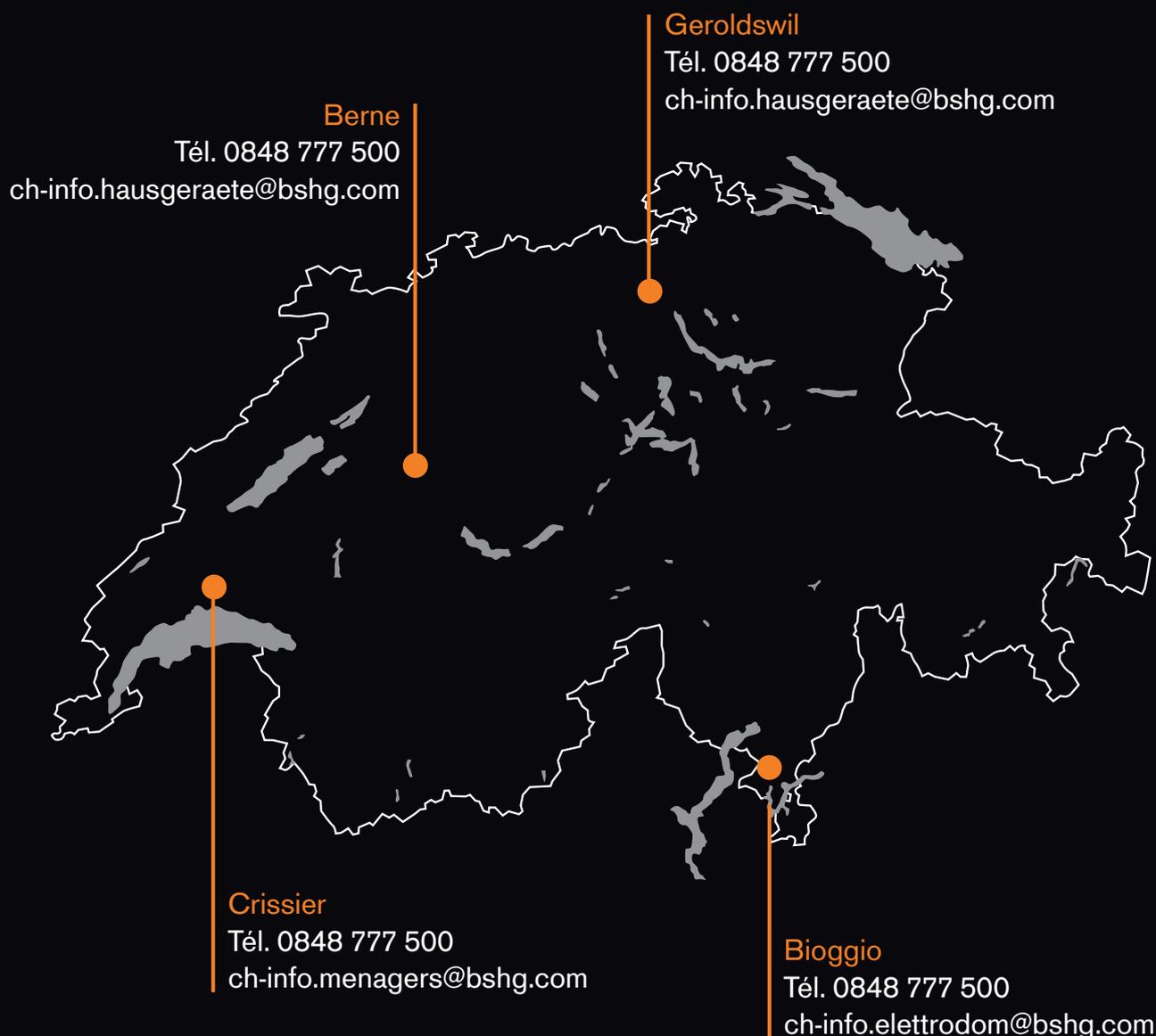
showcase/gaggenau./



gaggenau_



gaggenauofficial



Nos Ateliers de la Culture

Nos événements

Des démonstrations et des cours de cuisine Gaggenau exceptionnels pour des moments en direct passionnants dans nos showrooms.

Participez avec nous à des événements intéressants, enrichissants et divertissants, couvrant de nombreux domaines, de la cuisine à l'art en passant par le vin.

Connexion sous:

<https://www.inspiration-ateliers.ch/fr/nos-marques/gaggenau/>

Notre consultation à domicile

Des prestations Gaggenau uniques pour des moments savoureux à domicile. Avec Gaggenau, vous avez choisi des produits au caractère unique, qui allient innovation et intuition. Afin que vous puissiez vous familiariser avec les appareils Gaggenau dans votre nouvelle cuisine dès la première utilisation et que vous puissiez exploiter tout leur potentiel, nous vous proposons une consultation sur mesure à domicile. Nos expertes et experts se déplacent à votre domicile et vous font découvrir les fonctionnalités de votre nouvel appareil Gaggenau. 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.

www.gaggenau.com

C8A0027702

Revendeur : Panac Design 21 Rue Auber 78110 Le Vésinet Tél. 0139766001 www.panac.fr