GAGGENAU

MODELOS Y DIMENSIONES



NUESTRA HISTORIA 2

HORNOS 4
EB 333 4
Expressive Series 8
Minimalistic Series 68

APARATOS DE COCCIÓN VARIO 110

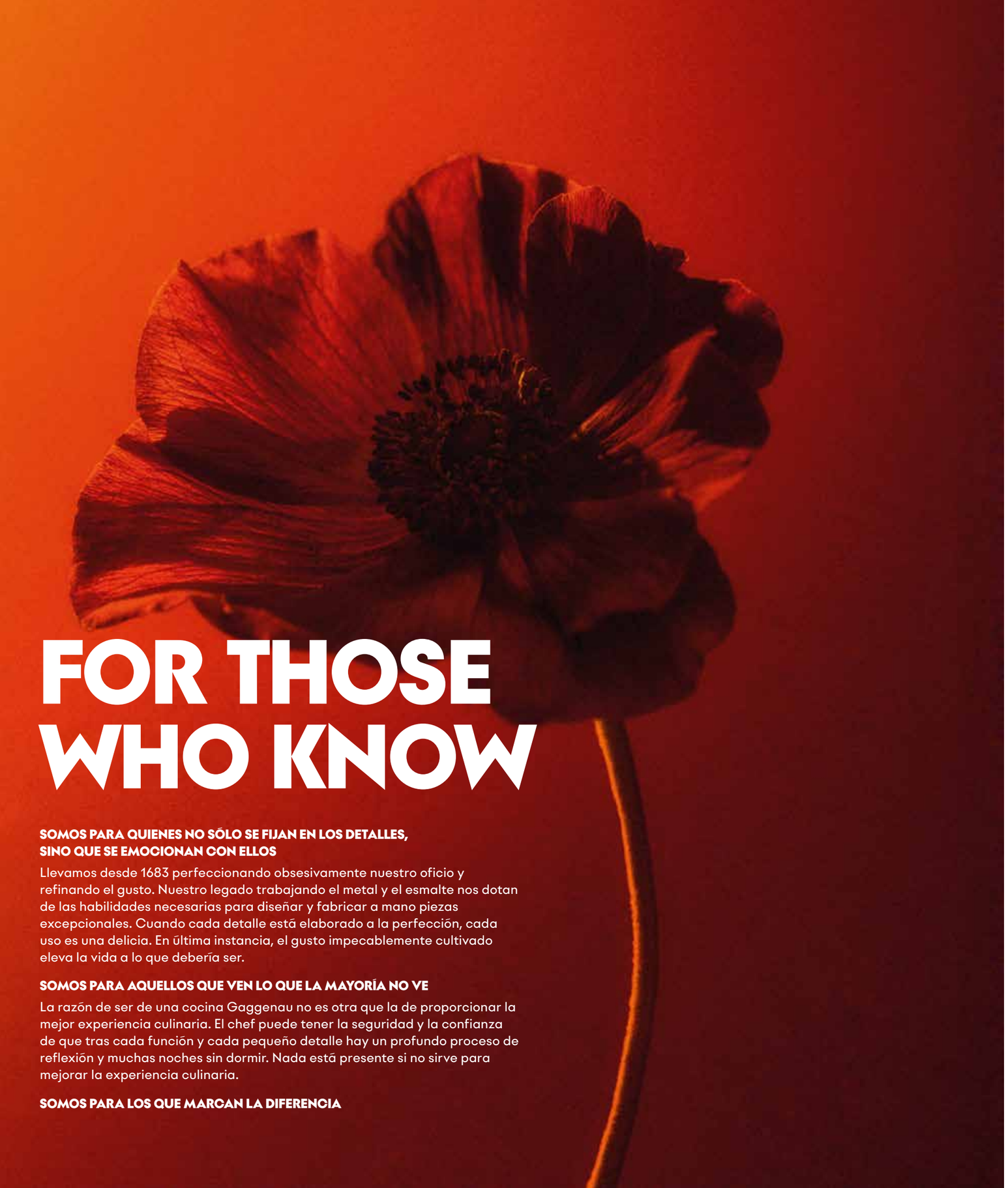
PLACAS DE COCCIÓN 178

EXTRACCIÓN 246

REFRIGERACIÓN 318
Vario cooling Expressive Series 338
Serie 200 358
Conservadores de vino 368

LAVAVAJILLAS Y LAVADO 386
Lavavajillas 392
Lavado y secado 416

SERVICIOS 420



FOR THOSE WHO KNOW

SOMOS PARA QUIENES NO SÓLO SE FIJAN EN LOS DETALLES, SINO QUE SE EMOCIONAN CON ELLOS

Llevamos desde 1683 perfeccionando obsesivamente nuestro oficio y refinando el gusto. Nuestro legado trabajando el metal y el esmalte nos dotan de las habilidades necesarias para diseñar y fabricar a mano piezas excepcionales. Cuando cada detalle está elaborado a la perfección, cada uso es una delicia. En última instancia, el gusto impecablemente cultivado eleva la vida a lo que debería ser.

SOMOS PARA AQUELLOS QUE VEN LO QUE LA MAYORÍA NO VE

La razón de ser de una cocina Gaggenau no es otra que la de proporcionar la mejor experiencia culinaria. El chef puede tener la seguridad y la confianza de que tras cada función y cada pequeño detalle hay un profundo proceso de reflexión y muchas noches sin dormir. Nada está presente si no sirve para mejorar la experiencia culinaria.

SOMOS PARA LOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

LA DIFERENCIA

CONSTRUIDO A MANO

Después de más de 300 años, seguimos fabricando a mano gran parte de lo que producimos. Cada proceso, desde dar forma a la chapa de acero inicial, hasta ensamblar nuestra interfaz digital en nuestra sala blanca, pasa por las manos de un artesano experto.

EL PRINCIPIO DE LA COCINA PROFESIONAL

Nos inspiramos en la cocina profesional, donde todo existe para servir al chef. Adoptamos las innovaciones que ayudan al chef y la funcionalidad lo es todo.

CALIDAD EN TODAS LAS COSAS

Todo lo que hacemos va más allá de la norma, desde los materiales que utilizamos, los artesanos que empleamos y el control de calidad que llevamos a cabo.

DESCUBRA LA DEDICACIÓN A LA ARTESANÍA, EL PATRIMONIO Y EL RENDIMIENTO EN NUESTRA PÁGINA WEB

GAGGENAU

EB 333



Horno EB 333, 90 cm.

COCINE CON UN ICONO

LA CULMINACIÓN DE LA ESTÉTICA Y DE LAS PRESTACIONES

Este es un icono culinario, y lo ha sido durante más de 30 años. Toda la parte delantera, los 90 cm, es la puerta, que pesa 20 kg debido a las cinco capas de cristal que mantienen el exterior frío mientras el interior está a 300 °C. Fabricada a mano a partir de una única lámina de acero inoxidable de 3 mm de grosor, la puerta está ingeniosamente voladiza para cerrarse suavemente y abrirse con facilidad, mientras que el cristal está cuidadosamente formulado para aislar sin distorsionar los colores, permitiéndole ver exactamente cómo progresan los tres pollos en el asador.

El EB 333 es la última aspiración del chef profesional. El nivel de artesanía necesario para fabricarlo es tal que la producción diaria es limitada, algo que apreciará cuando lo disfrute década tras década.

Vea la galardonada película EB 333 y las entrevistas en YouTube y en nuestro sitio web.



Horno
EB 333

EB 333 111
Acero inoxidable.
Anchura 90 cm.



Incluye

1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 asador giratorio.
1 parrilla.
1 bandeja de asados con parrilla.
1 termosonda.

Accesorios especiales

BA 018 105
Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 028 115
Bandeja esmaltada, apta para pirólisis. Fondo 30 mm.

BA 038 105
Parrilla cromada.

BA 058 115
Resistencia para piedra pizza y fuente Gastronorm.

BA 058 135
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BA 090 100
Mandos de control negros para EB 333.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.

- Puerta fabricada artesanalmente en una única y precisa pieza de acero inoxidable de 3 mm de grosor.
- Apertura automática de la puerta por voz vía Home Connect.
- Sistema de apertura y cierre amortiguado.
- Iluminación diagonal para una óptima visualización interior.
- Limpieza automática por pirólisis.
- 17 métodos de cocción, con termosonda, asador giratorio y piedra pizza.
- Programas automáticos.
- Termosonda con estimación del tiempo de cocción.
- El ventilador de aire caliente gira en ambas direcciones para una distribución homogénea del calor.
- Pantalla TFT táctil.
- Sin panel frontal de mandos, control integrado en la puerta.
- Control electrónico de la temperatura de 30 °C a 300 °C.
- Capacidad: 83 litros.

Métodos de cocción
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior + 1/3 calor inferior.
Calor superior.
Calor inferior + 1/3 calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Aire caliente + 1/3 calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Grill compacto.
Función piedra pizza.
Función asado.
Función fermentación.
Descongelar.
Mantener caliente.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Personalización de programas automáticos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura frontal 90°.

Prestaciones
Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.
Programas automáticos.
Asador giratorio.
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración, con certificación Star-K.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Iluminación lateral halógena: 2 x 10 W.
Guías laterales esmaltadas para 3 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Programas automáticos.
Supervisión y control remotos.
Recetas.
Asistente de energía.

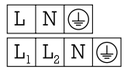
Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

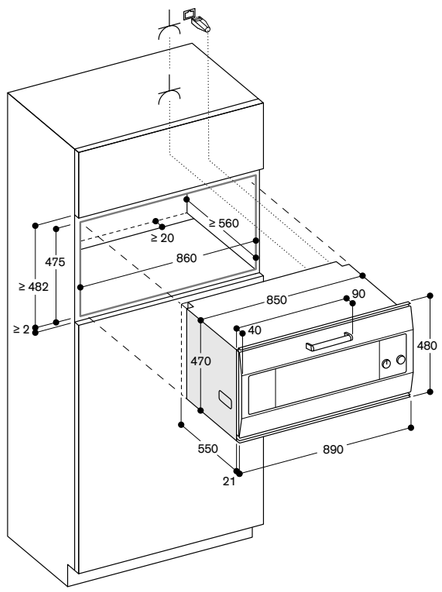
Seguridad
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
El plano frontal sobresale 40 mm sobre el mueble donde se integra.
Profundidad total desde el exterior del tirador respecto al mueble: 90 mm.
Para la instalación bajo placas de cocción: la distancia entre el borde inferior de la placa y el borde superior de la cavidad del horno debe ser mínimo 15 mm.
Tener en cuenta las notas de planificación de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/electricidad).
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión tiene que colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior izquierdo.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia absorbida: 5.4 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.





Enchufe

Dimensiones en mm.

Accessorios y accessorios especiales EB 333

BA 090 100
Mandos de control negros.



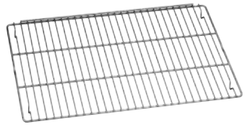
BA 018 105
Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro.



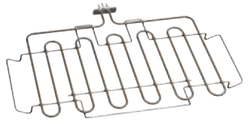
BA 028 115
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.



BA 038 105
Parrilla cromada.



BA 058 115
Resistencia para piedra pizza y fuente Gastronorm.



BA 058 135
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos. La resistencia se pide por separado.



BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.



GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
Tanto la parte superior como la inferior pueden usarse como recipiente para horno, 100 y 65 mm de profundidad.
Para hornos con función asado en combinación con el raíl telescópico BA 016 106 o BA 018 106. Para hornos combinados de vapor con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301 (raíles y adaptador se piden por separado).



Leyenda

* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.

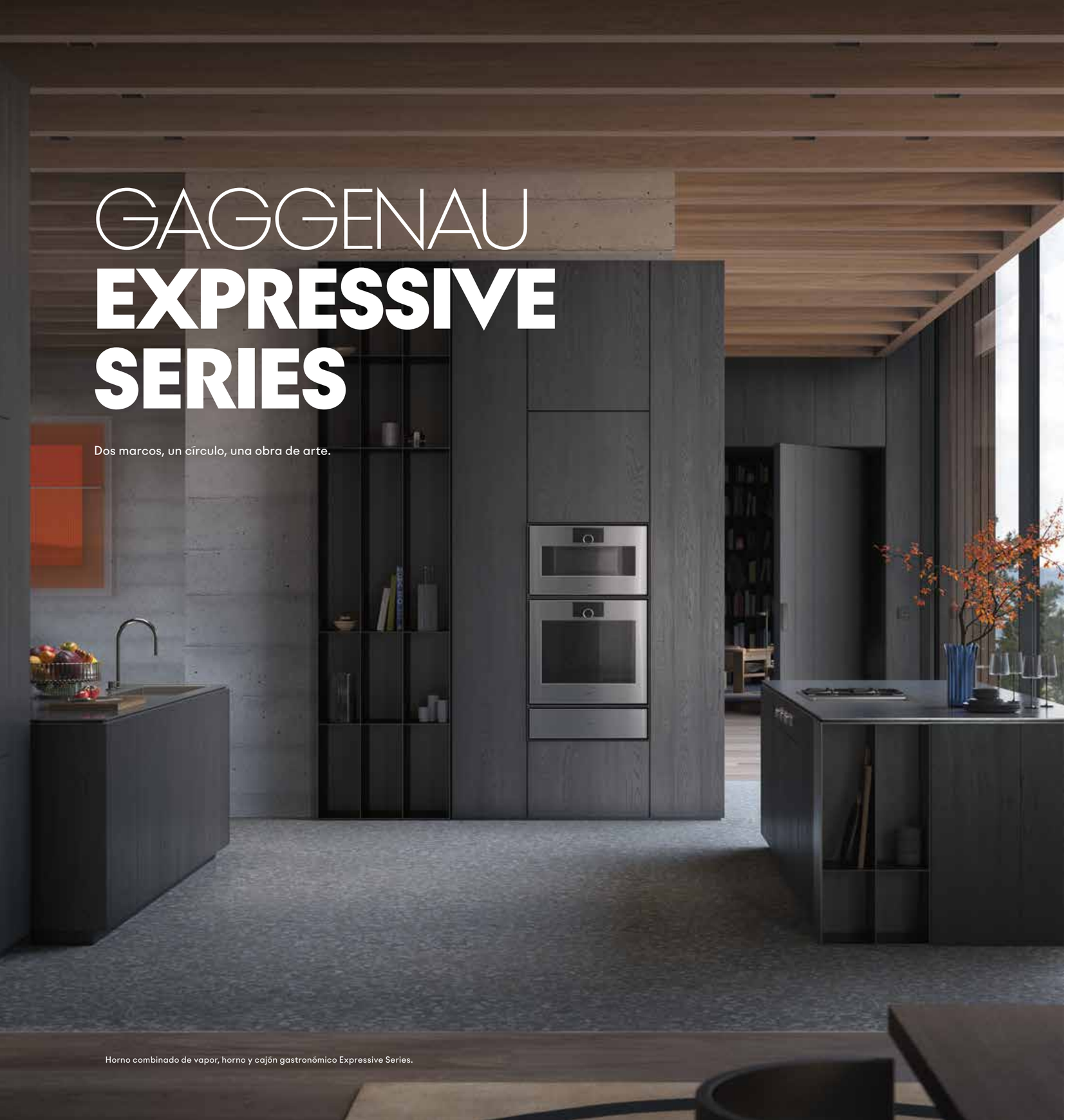
Nota: no cada accesorio es compatible con todos los hornos.

Horno EB 333



Tipo de aparato		Horno
Acero inoxidable		EB 333
Dimensiones		
Anchura	(cm)	90
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	890 × 480 × 550
Extensión del panel de la puerta desde el mueble	(mm)	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	860 × 475 × 560
Peso neto	(kg)	79
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)		
Volumen neto	(l)	83
Número de compartimentos de cocción		1
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	624 × 315 × 403
Eficiencia energética con aire caliente Eco		A+++ A D
Índice de Eficiencia Energética		95.6
Consumo energético calor superior / inferior	(kWh)	1.32
Consumo energético aire caliente modo Eco	(kWh)	0.86
Fuente de calor		eléctrica
Métodos de cocción		
Rango de temperaturas	(°C)	30–300
Aire caliente / Aire caliente Eco / calor superior + inferior		•/•/•
Calor superior / calor inferior / aire caliente + calor inferior		•/•/•
Calor superior + 1/3 calor inferior		•
Calor inferior + 1/3 calor superior		•
Aire caliente + 1/3 calor inferior		•
Grill + aire caliente		•
Grill		•
Grill compacto		•
Función piedra pizza		•
Función asado		•
Fermentar / descongelar / mantener caliente		•/•/•
Funcionamiento		
Pantalla TFT táctil		•
Control superior / centrado / inferior		•/—/—
Apertura de puerta automática		—
Indicación de texto en pantalla	(nº de idiomas)	44
Memorias para recetas		50
Ángulo de apertura de la puerta	(°)	90
Prestaciones		
Control electrónico de temperatura		•
Termosonda		•
Programas automáticos		•
Asador giratorio		•
Enchufe para piedra pizza		•
Indicador de temperatura		•
Precalentamiento rápido		•
Tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro		•
Temporizador de larga duración		•
Iluminación superior halógena	(W)	60
Iluminación lateral halógena	(W)	2 x 10
Guías laterales	(nº)	3
Servicios digitales (Gaggenau Home Connect) vía cable LAN o vía WiFi[2]		•
Accesorios		
Bandeja esmaltada		1
Superficie máx. de bandeja	(cm²)	1.780
Parrilla		1
Bandeja de asados / Parrilla para bandeja de asados		1/1
Bandeja de cristal		—
Seguridad		
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(vidrios)	5
Seguro para niños / bloqueo de puerta / desconexión automática de seguridad		•/•/•
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas		•
Limpieza		
Limpieza automática por pirólisis		•
Catalizador de humos		•
Conexión		
Potencia absorbida	(kW)	5.38

• De serie. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.



GAGGENAU **EXPRESSIVE SERIES**

Dos marcos, un círculo, una obra de arte.

Horno combinado de vapor, horno y cajón gastronómico Expressive Series.

LOS PRÓXIMOS ICONOS DE GAGGENAU

DONDE EL ARTE SE UNE CON FUNCIONALIDAD

La Expressive Series de Gaggenau, inspirada en los principios de la Bauhaus y la arquitectura moderna, presenta formas atrevidas y esculturales. Cada elemento es una genialidad del diseño. El marco exterior de la Expressive Series de Gaggenau delimita claramente el entorno de la cocina, mientras que el marco interior alberga el innovador passepartout: Acero inoxidable Gaggenau tras un cristal ahumado, armonizando fuerza y elegancia.

La Expressive Series de Gaggenau es para aquellos que entienden que cada milímetro del chaflán fresado y el peso del metal dicen mucho de la artesanía que hay detrás del diseño.

EXPLORE LA EXPRESSIVE SERIES DE GAGGENAU EN GAGGENAU.COM/ES



Horno microondas combinado, horno combinado de vapor, horno, cajón gastronómico y cafetera automática integrable de la Expressive Series de Gaggenau.

ENMARCAR LA SIMETRÍA PERFECTA

DISEÑADOS PARA RENDIR

La Expressive Series de Gaggenau presenta un rasgo común innovador: una cavidad purista diseñada para ofrecer la máxima funcionalidad. El sistema de calor inferior de alto rendimiento, el grill oculto de superficie completa y la termosonda de tres puntos de medición garantizan una experiencia culinaria excepcional y a medida.

La iluminación estratégica ilumina sin deslumbrar, mientras que el anillo de control, «flotante» sobre la pantalla, satisface tanto las necesidades culinarias como estéticas del chef exigente.

La cómoda autolimpieza pirolítica elimina sin esfuerzo los residuos en menos de 4 horas a 485 °C, y el catalizador de humos deja su cocina con un olor más fresco y limpio que cualquiera de los sistemas habituales.



Sistema automático de limpieza.

HORNO COMBINADO

EL APARATO MÁS VERSÁTIL

Controle la humedad, el calor y el grill. Desbloquee la maestría culinaria con programas automáticos y recomendaciones de ajustes, combinando precisión y creatividad. El potente grill de superficie completa discretamente integrado produce resultados uniformes para una gran variedad de platos, mientras que los modos de vapor realzan la textura y el sabor, ampliando las posibilidades culinarias, todo ello a través de una entrada de agua fija o depósitos de agua.

Mantener el interior de acero inoxidable impecable es tan sencillo como insertar un cartucho e iniciar el programa de limpieza automática. Cómodo, sin esfuerzo, eterno.



Depósitos de agua bajo la cavidad de acero inoxidable.

Horno combinado de vapor, horno y cajón gastronómico de la Expressive Series de Gaggenau.



Cajón envasador al vacío Gaggenau Expressive Series.

MÓDULO DE ENVASADOR AL VACÍO

EL COMPAÑERO DE SU HORNO COMBINADO DE VAPOR

Desde Sous-vide hasta regeneración, desde jugosos asados hasta complejos postres, la versatilidad del horno combinado de vapor lo convierte en el favorito de los chefs. Y para hacer Sous-vide con facilidad, la adición del envasador al vacío es muy recomendable.

Los tres niveles del cajón de vacío lo hacen ideal para preparar la cocina Sous-vide, marinar o preservar y volver a sellar botellas de vino (con los accesorios correspondientes).

Simplemente empuje para abrir y revelar su interior de vidrio y acero inoxidable para la máxima higiene, así como el minimalismo estético.

EL HORNO MICROONDAS

VERSÁTIL, EFICIENTE, CREATIVO

Con una combinación de microondas y aire caliente o microondas y grill más aire caliente, el chef puede reducir enormemente el tiempo de cocción, sin comprometer ni el sabor ni el aspecto del plato.

Aplicaciones especiales como «deshidratar» y «cocinar a baja temperatura» permiten al chef preparar rápidamente una variedad de comidas sanas y deliciosas, mejorando tanto el sabor como la nutrición. Desbloquee la maestría culinaria con programas automáticos y recomendaciones de ajustes, combinando precisión y creatividad en su cocina.

El elegante diseño de la base de cristal resistente al calor dentro de una cavidad de acero inoxidable complementa la puerta de cristal y acero. Una puerta que, gracias a la magia de la aplicación Gaggenau Home Connect, puede abrirse con la voz.

El horno microondas combinado de la Expressive Series de Gaggenau.





La piedra pizza de arcilla Gaggenau.

ACCESORIOS

LOS SECRETOS DEL PANADERO

Los panes son uno de los alimentos más sencillos, y más difíciles de conseguir salvo en los mejores hornos. El uso de la piedra de hornear, capaz de alcanzar hasta 300 °C, es el secreto para conseguir una corteza crujiente y un interior suave.

La termosonda de tres puntos de medición elimina la incertidumbre sobre grandes piezas de carne o pescados enteros.

Hay una serie de accesorios disponibles para el chef, como bandejas y palas para pizza, diseñados para complementar sus aparatos Gaggenau.



La termosonda de tres puntos de medición de temperatura.



La cafetera espresso totalmente automática de la Expressive Series de Gaggenau.



Horno, cafetera automática integrable, cajón gastronómico, horno combinado de vapor y envasador al vacío.

MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO TOTALMENTE AUTOMÁTICA

ELEVE SU EXPERIENCIA CAFETERA

Al crear su café perfecto, tiene dos opciones: el modo Classic, para una preparación rápida y sencilla, y el modo Barista, para una personalización de nivel profesional, en el que la introducción del nivel de tueste de los granos ajustará automáticamente la molienda y otros parámetros.

La limpieza y la descalcificación también son automáticas, mientras que las animaciones e imágenes intuitivas proporcionan instrucciones claras y visuales sobre cómo utilizar eficazmente la cafetera. Comodidad, personalización y precisión convierten la rutina diaria en un placer.







RESUMEN DE GAMA **EXPRESSIVE SERIES**



Horno

GO 48. ⌂

Anchura 76.0 cm
Altura 67.0 cm
19 métodos de cocción
Asador giratorio
Pirólisis



Horno

GO 47. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 60.0 cm
19 métodos de cocción
Asador giratorio
Pirólisis



Horno

GO 45. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 60.0 cm
15 métodos de cocción
Pirólisis



Horno combinado de vapor

GS 48. ⌂

Anchura 76.0 cm
Altura 45.0 cm
Conexión a toma de agua
14 métodos de cocción
Limpieza automática



Horno combinado de vapor

GS 47. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Conexión a toma de agua
14 métodos de cocción
Limpieza automática



Horno combinado de vapor

GS 45. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Depósito de agua
14 métodos de cocción
Limpieza automática



Envasador al vacío

GV 451/GV 051

Anchura 60.0 cm
Altura 14.0 cm
GV051: totalmente integrado
3 niveles envasado al vacío



Cafetera automática

GC 461 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Conexión a toma de agua
Modos Classic y Barista
Limpieza y descalcificación automáticas con cartuchos



Cafetera automática

GC 451 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Depósito de agua
Modos Classic y Barista
Limpieza y descalcificación automáticas con cartuchos



Horno microondas combinado

GM 48. ⌂

Anchura 76.0 cm
Altura 45.0 cm
Función horno y microondas de forma individual o combinada
9 métodos de cocción
Favoritos



Horno microondas combinado

GM 45. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Función horno y microondas de forma individual o combinada
9 métodos de cocción
Favoritos



Cajón gastronómico

GW 483 ⌂

Anchura 76.0 cm
Altura 21.5 cm
30-80 °C
4 métodos de cocción



Cajón gastronómico

GW 453 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 21.5 cm
30-80 °C
4 métodos de cocción



Cajón gastronómico

GW 452 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 28.0 cm
30-80 °C
4 métodos de cocción



Cajón gastronómico

GW 451/GW 051 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 14.0 cm
GW 051: totalmente integrado
30-80 °C
4 métodos de cocción

Leyenda

⌂ Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.

Todos los aparatos de la Expressive Series están disponibles con bisagra a la derecha y la izquierda, excepto la cafetera, el cajón gastronómico y el envasador al vacío.



Combinaciones para aparatos de la Expressive Series

En esta página se muestran varios ejemplos para la perfecta combinación de hornos, hornos combinados de vapor, hornos microondas combinados, cafetera automática integrable, envasador al vacío y cajón gastronómico.

En general
- Todos los aparatos tienen un acabado de acero inoxidable tras cristal ahumado.
- Se recomienda aumentar la profundidad del armario a ≥585 mm cuando se combinan varios electrodomésticos.

Combinaciones en vertical
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:
- Las bisagras de las puertas deben ir todas en el mismo lado.
- El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- En instalación en esquina, debe tenerse en cuenta la distancia del aparato hasta la pared con el grado de apertura de puerta máximo (e.g. GC).
- La anchura de los aparatos es idéntica.
- Ningún otro aparato debe instalarse encima de un GS.
- No es posible instalar un GM bajo GC con el accesorio GA 601 010. Para esta combinación es necesaria una balda de madera.
- Los aparatos instalados sobre un lavavajillas necesitan un nicho específico.
- Con más de un aparato en el mueble inferior es aconsejable el uso de una balda intermedia en lugar de la de mueble de 19 mm.

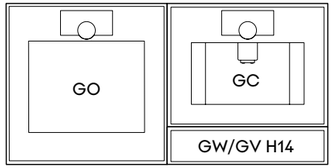
Combinaciones en horizontal
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:
- Las bisagras de la puerta deben colocarse en el exterior.
- El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- Es necesario un espacio mínimo de 6 mm entre las dos puertas.
- El horno combinado de vapor, horno microondas combinado y la cafetera automática integrable en combinación con el cajón gastronómico o el envasador al vacío (de 14 cm de altura) tienen la misma altura total que un horno de 60 cm de ancho.

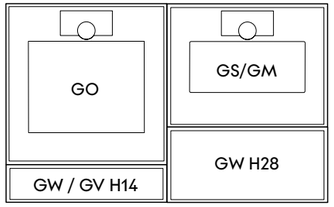
GO Horno.
GS Horno combinado de vapor.
GM Horno microondas combinado.
GC Cafetera automática integrable.
GV Envasador al vacío.
GW Cajón gastronómico.

Horizontal 60 cm

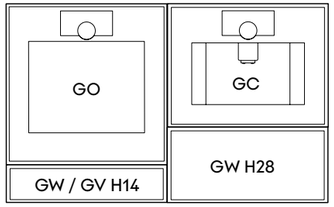


Combinación EH66_14 (Dimensiones en página 26)

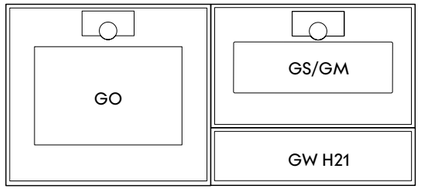




Combinación EH66_1428 (Dimensiones en página 26)



Horizontal 76 cm

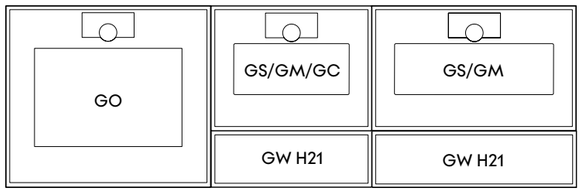


Combinación EH33_21 (Dimensiones en página 26)

Horizontal Mix 60 cm y 76 cm



Combinación EH36_21 (Dimensiones en página 27)

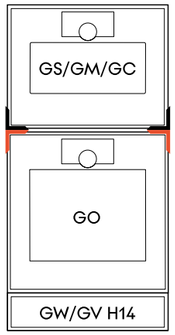


Combinación EH363_21 (Dimensiones en página 27)

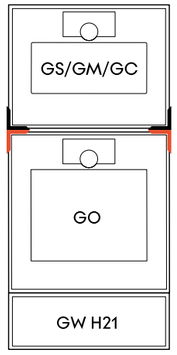
Vertical 60 cm



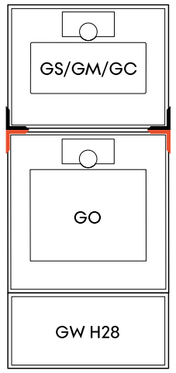
Combinación EV6_0_H45
(Dimensiones en página 28)



Combinación EV6_14_H45
(Dimensiones en página 28)



Combinación EV6_21_H45
(Dimensiones en página 29)



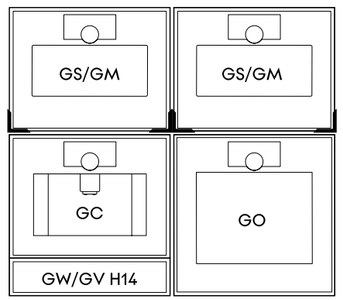
Combinación EV6_28_H45
(Dimensiones en página 29)

Vertical 76 cm

Combinación EV3_0_H45
(Dimensiones en página 30)

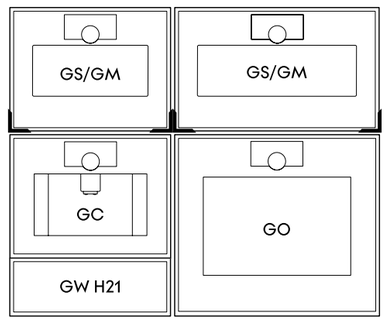
Combinación EV3_21_H45
(Dimensiones en página 30)

Cubo 60 cm



Combinación ECU66_14_H45 (Dimensiones en página 31)

Cubo 60 cm y 76 cm



Combinación ECU63_21_H45 (Dimensiones en página 31)

Estantería de madera
Balda Intermedia GA 601 010, GA 301 010
Balda Intermedia GA 601 010, GA 301 010 con GC encima

Notas de instalación para hornos y combinaciones de hornos Expressive Series

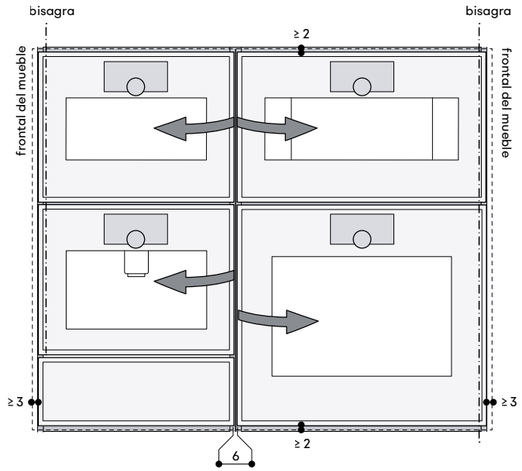
Notas generales

Instalación tras puerta de mueble
Dejar la puerta del mueble abierta siempre que el aparato esté en uso. Deben tomarse las medidas adecuadas para evitar que la puerta del mueble se cierre mientras el aparato está en fase de calentamiento o enfriamiento (ventilador activo).

Instalación de dos aparatos juntos
Cuando se instala un aparato al lado de otro debe dejarse un hueco de al menos 6 mm. entre ellos. Las bisagras deben colocarse en el exterior para una mayor ergonomía.

Combinación de horno y aparatos Vario cooling
Comprobar las notas de instalación en la parte de aparatos de frío.

Instalación bajo encimera
Esta gama de electrodomésticos está diseñada para una instalación ergonómica en alto. Si los electrodomésticos se van a instalar bajo la encimera, es fundamental seguir las instrucciones generales de instalación y garantizar una ventilación adecuada detrás de los electrodomésticos.
Para la instalación bajo placas de cocción: distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior del horno: mínimo 15 mm. Se deben tener en cuenta las instrucciones de planificación de las placas de cocción (en particular, las relativas a la ventilación y la conexión de gas/electricidad).



Distancias reducidas entre los aparatos y los frontales de mueble

Los hornos Gaggenau se refrigeran mediante entrada de aire fresco por la parte superior, con salida por la parte inferior.

Los hornos combinados de vapor y los hornos microondas combinados toman el aire por los laterales del aparato, con salida del mismo por la parte superior.

Tener en cuenta las distancias mínimas necesarias.

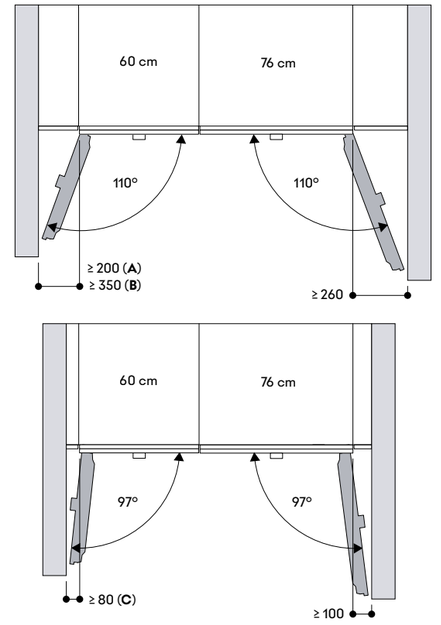
Las medidas del dibujo corresponden a todos los aparatos.

Los siguientes puntos deben tenerse en cuenta:
Zona sobre los aparatos
GS:
no debe instalarse ningún otro aparato eléctrico encima. El frontal del mueble debe ser a prueba de vapor como con los lavavajillas.
El vapor podría introducirse en el compartimento superior.

GC:
no se puede instalar un GM debajo de GC con la balda intermedia GA 601 010.

Laterales
Prestar atención a los ángulos de apertura de las puertas, que pueden variar según el aparato.
El ángulo de apertura por defecto es de 110°. Se puede reducir haciendo el ajuste sobre el propio aparato.

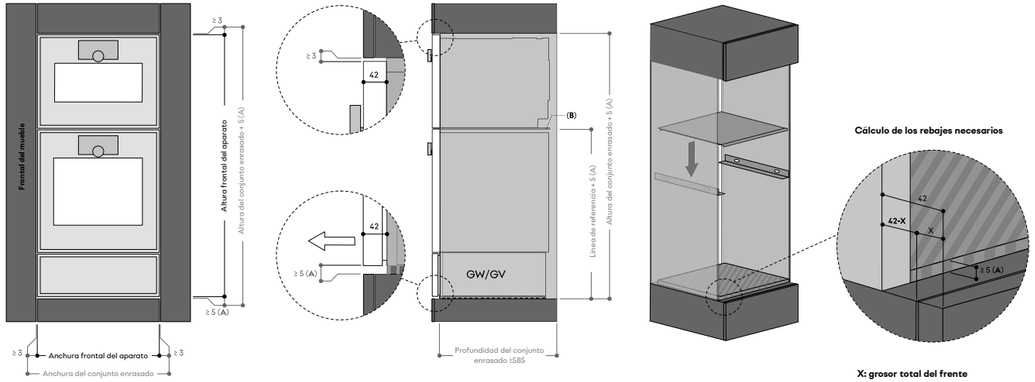
Ángulo de apertura de la puerta y distancias



A: todos los aparatos de 60 cm. excepto GC
B: GC (solo bisagra a la izquierda).
Para reducir el ángulo de 110° a 92° con una distancia de >100 se necesita el accesorio 10020041.
C: todos los aparatos de 60 cm. excepto GC

Notas para instalación enrasada

Se requiere una adecuada planificación, medición e instalación para lograr una integración perfecta enrasada.
Asegúrese de tener en cuenta la profundidad de los electrodomésticos, incluido el marco.
Asegúrese de que los armarios estén nivelados y sean sólidos para soportar el peso de los electrodomésticos.
Si es necesario, utilice la balda intermedia Gaggenau para sujetar firmemente los electrodomésticos compactos dentro del espacio del armario.
Si la combinación de electrodomésticos incluye un GV o un GW, será necesario elevarlos 5 mm para su correcto funcionamiento.
Esta elevación de 5 mm debe tenerse en cuenta para la altura del armario.
Para lograr una alineación correcta de una combinación horizontal, es necesario elevar todos los electrodomésticos relevantes en los nichos adyacentes (por ejemplo, el horno).



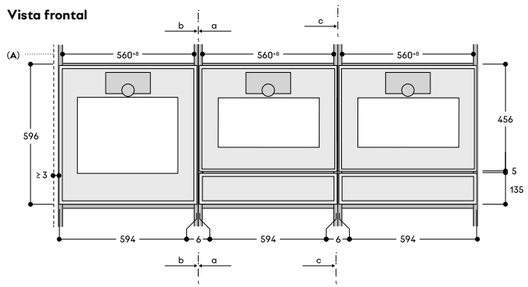
A: se requiere una elevación de 5 mm para garantizar que GW/GV abra correctamente. Si no hay GW/GV, la elevación es innecesaria; sin embargo, asegúrese de que haya un espacio de ≥3 mm al frente debajo.
B: Balda intermedia GA301010/GA601010

Dimensiones del mueble
Dimensiones del aparato
Panel lateral recortado
Panel de madera para elevación

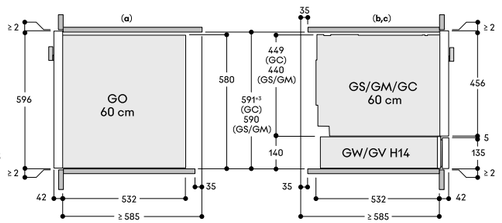
Combinaciones Expressive Series

Combinación — Horizontal 60 cm — EH66_14

Vista frontal



Vista lateral



A: frontal del mueble

Combinación — Horizontal 60 cm — EH66_1428

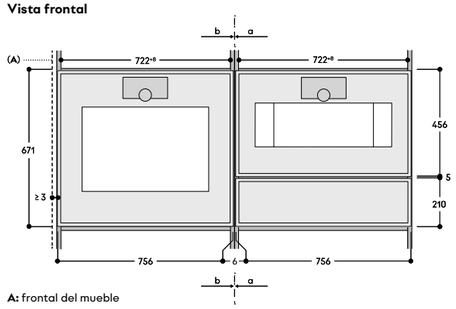
Vista frontal

Vista lateral

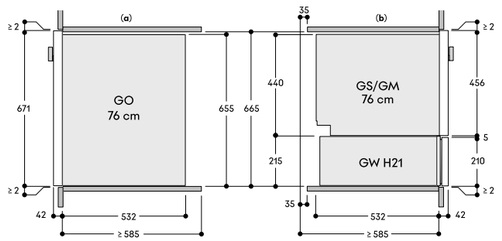
A: frontal del mueble

Combinación — Horizontal 76 cm — EH33_21

Vista frontal



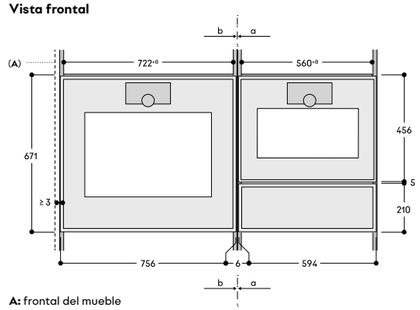
Vista lateral



A: frontal del mueble

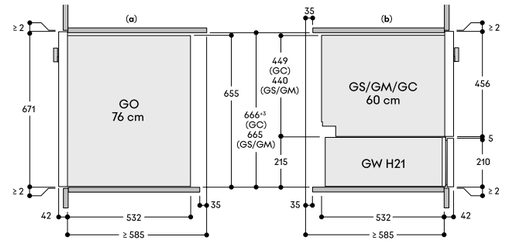
Combinación — Horizontal Mix 60 cm y 76 cm — EH36_21

Vista frontal



A: frontal del mueble

Vista lateral



Combinación — Horizontal Mix 60 cm y 76 cm — EH363_21

Vista frontal

Vista lateral

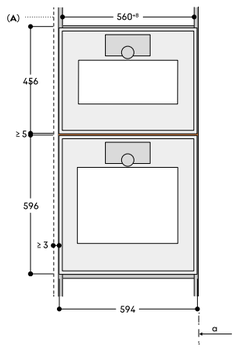
A: frontal del mueble

Dimensiones en mm.

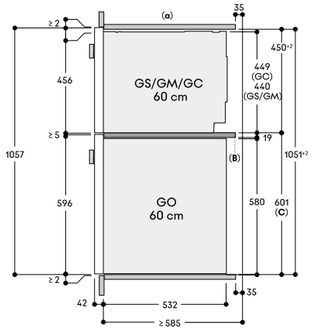
Combinaciones Expressive Series

Combinación — Vertical 60 cm — EV6_0_H45 Balda de madera

Vista frontal



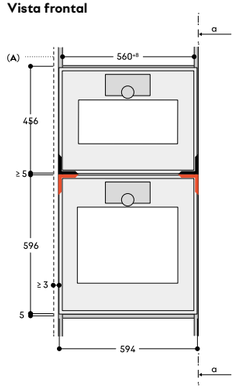
Vista lateral



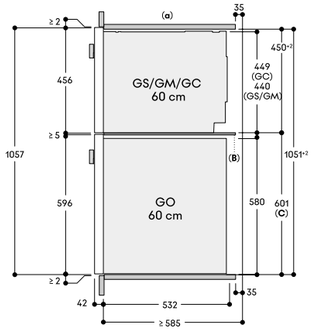
A: frontal del mueble
B: balda de madera
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — EV6_0_H45 Balda intermedia

Vista frontal



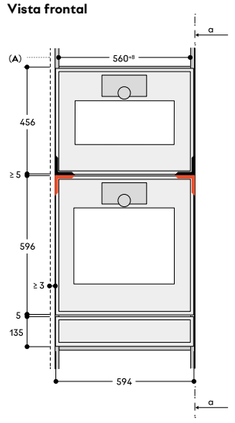
Vista lateral



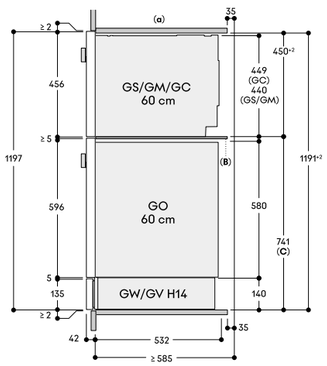
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — EV6_14_H45

Vista frontal



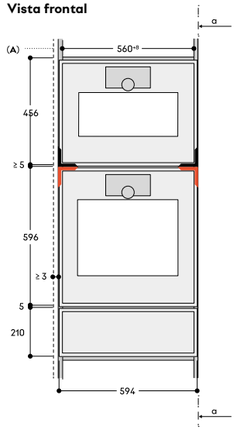
Vista lateral



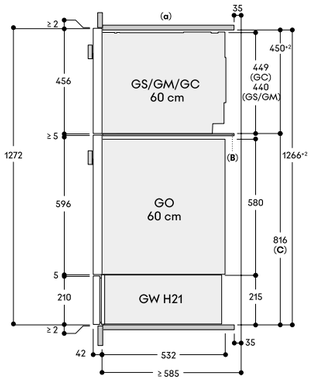
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — EV6_21_H45

Vista frontal



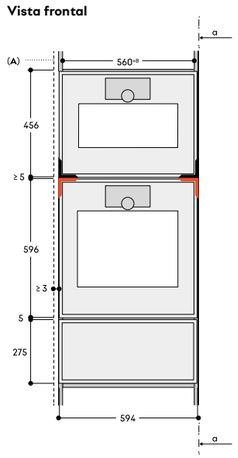
Vista lateral



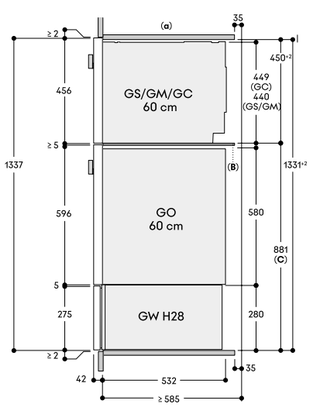
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — EV6_28_H45

Vista frontal



Vista lateral



A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

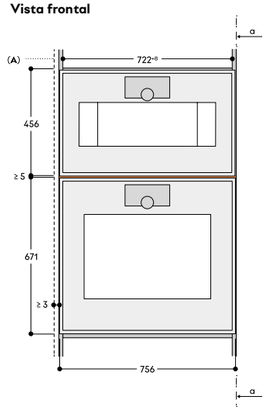
Estantería de madera Balda Intermedia GA 601 010, GA 301 010 Balda Intermedia GA 601 010 con GC encima

Dimensiones en mm.

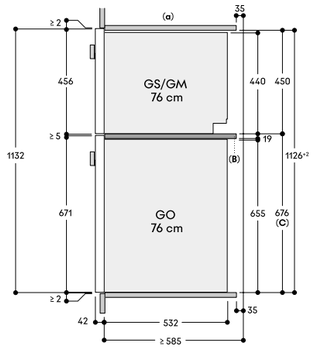
Combinaciones Expressive Series

Combinación — Vertical 76 cm — EV3_0_H45 Balda de madera

Vista frontal



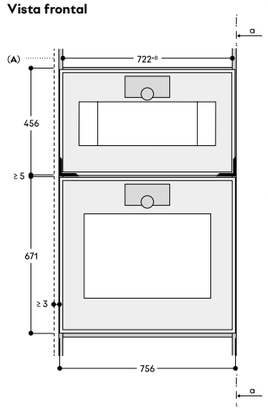
Vista lateral



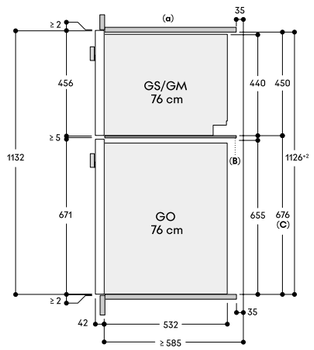
A: frontal del mueble
B: balda de madera
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 76 cm — EV3_0_H45 Balda intermedia

Vista frontal



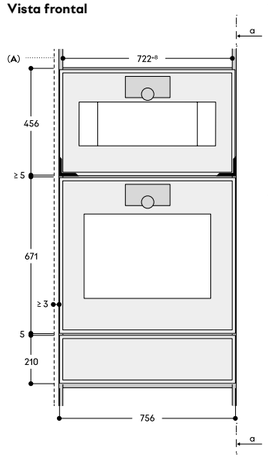
Vista lateral



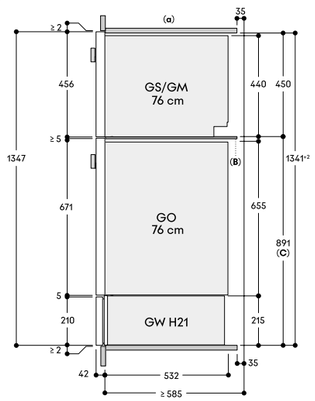
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 76 cm — EV3_21_H45

Vista frontal



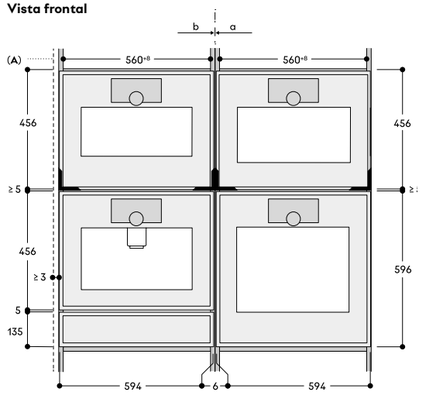
Vista lateral



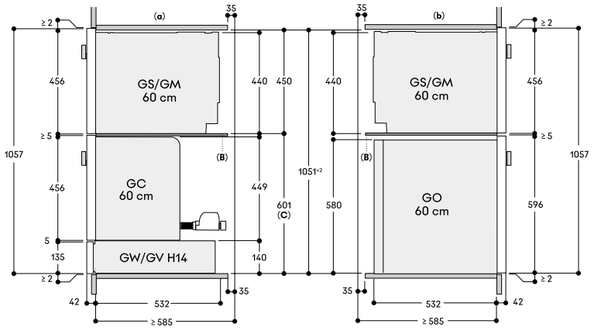
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Cubo 60 cm — ECU66_14_H45

Vista frontal



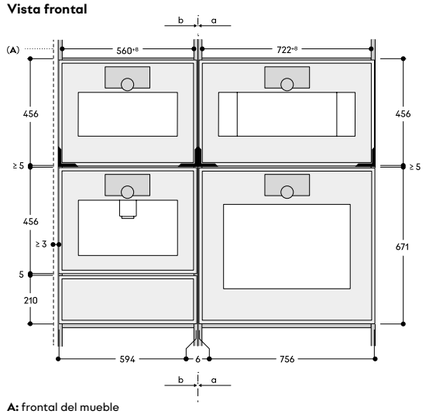
Vista lateral



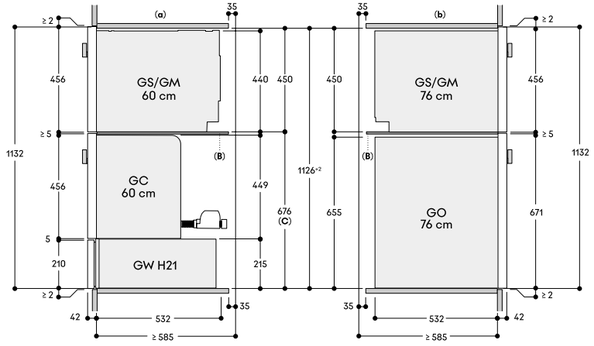
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Cubo Mix 60 cm y 76 cm — ECU63_21_H45

Vista frontal



Vista lateral



A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Estantería de madera Balda Intermedia GA 601 010, GA 301 010 Balda Intermedia GA 601 010 con GC encima

Dimensiones en mm.



Horno Expressive Series
GO 480/GO 481

Bisagra a la derecha

GO 480 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.

Bisagra a la izquierda

GO 481 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.

A A+++ ↑ D

Incluye

1 parrilla.
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de asados esmaltada con parrilla, apta para pirólisis.
1 termosonda.
1 asador giratorio.

Accesorios especiales

BA 018 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.

BA 028 110
Set Air frying. Incluye bandeja Air frying y adaptador de 76 cm.

BA 028 115
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

BA 038 105
Parrilla cromada con patas de apoyo.

BA 058 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con raíl telescópico BA 018 106.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Limpieza automática por pirólisis.
- Grill oculto de superficie completa.
- 19 métodos de cocción, de 30 °C a 300 °C, incluyendo función piedra pizza, función asado, Air frying, deshidratación.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Termosonda.
- Asador giratorio.
- Capacidad: 125 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior + 1/3 calor inferior.
Calor superior.
Calor inferior + 1/3 calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Aire caliente + 1/3 calor inferior.
Moist baking.
Grill + aire caliente.
Grill.
Función piedra pizza.
Función asado.
Air frying.
Función deshidratación.
Función fermentación.
Mantener caliente.
Descongelar.
160 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill oculto de superficie completa 4.5 kW. Puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Resistencia inferior de gran potencia para la piedra pizza y la función asado.
Termosonda con tres puntos de medición y estimación de tiempo de cocción vía Home Connect.
Asador giratorio.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Catalizador de humos.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
5 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

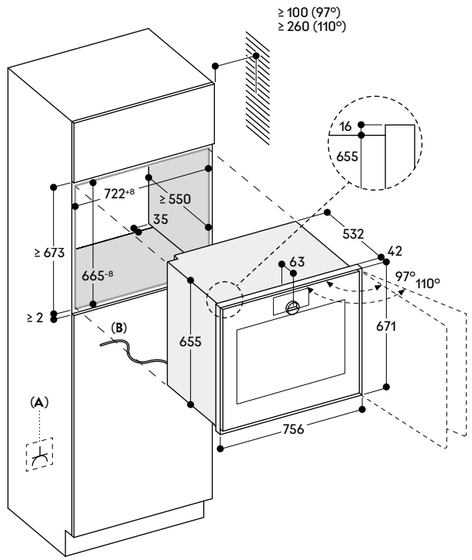
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis con olores mínimos, gracias al catalizador de humos.
Gradas esmaltadas pirolizables.
Cavidad lisa sin obstáculos.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
Instalación bajo placa:
Distancia mínima entre superficie inferior de la placa y superficie superior del horno: 15 mm. Deben tenerse en cuenta las precauciones de montaje de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/eléctricas).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
10044742
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 6.6 kW.
Cable de conexión de 1.75 m sin enchufe.

L N ⏚
L1 L2 N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

*Disponible en Q2/2026



Horno Expressive Series
GO 470/GO 471

Bisagra a la derecha

GO 470 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GO 471 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

A A+++ ↑ D

Incluye

1 parrilla.
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de asados esmaltada, apta para pirólisis.
1 termosonda.
1 asador giratorio.

Accesorios especiales

BA 016 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.

BA 020 110
Bandeja Air frying.
Fondo 30 mm.

BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada.
Fondo 38 mm.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio.
Fondo 24 mm.

BA 056 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con raíl telescópico BA 016 106.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Limpieza automática por pirólisis.
- Grill oculto de superficie completa.
- 19 métodos de cocción, de 30 °C a 300 °C, incluyendo función piedra pizza, función asado, Air Frying, deshidratación.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Termosonda.
- Asador giratorio.
- Capacidad: 77 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior + 1/3 calor inferior.
Calor superior.
Calor inferior + 1/3 calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Aire caliente + 1/3 calor inferior.
Moist baking.
Grill + aire caliente.
Grill.
Función piedra pizza.
Función asado.
Air frying.
Función deshidratación.
Función fermentación.
Mantener caliente.
Descongelar.
160 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill oculto de superficie completa 3.4 kW. Puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Resistencia inferior de gran potencia para la piedra pizza y la función asado.
Termosonda con tres puntos de medición y estimación de tiempo de cocción vía Home Connect.
Asador giratorio.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Catalizador de humos.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
4 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

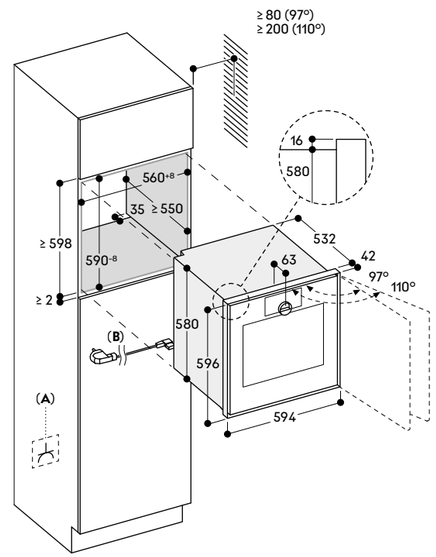
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis con olores mínimos, gracias al catalizador de humos.
Gradas esmaltadas pirolizables.
Cavidad lisa sin obstáculos.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
Instalación bajo placa:
Distancia mínima entre superficie inferior de la placa y superficie superior del horno: 15 mm. Deben tenerse en cuenta las precauciones de montaje de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/eléctricas).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
10044742
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.68 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

*Disponible en Q2/2026

Dimensiones en mm.



Horno Expressive Series
GO 450/GO 451

Bisagra a la derecha

GO 450 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GO 451 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.



Incluye

1 parrilla.
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de asados esmaltada, apta para pirólisis.
1 termosonda.

Accesorios especiales

BA 016 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.

BA 020 110
Bandeja Air frying.
Fondo 30 mm.

BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada.
Fondo 38 mm.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio.
Fondo 24 mm.

BA 056 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con raíl telescópico BA 016 106.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Limpieza automática por pirólisis.
- Grill oculto de superficie completa.
- 15 métodos de cocción, de 30 °C a 300 °C, incluyendo función piedra pizza, función asado, Air frying, deshidratación.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Termosonda.
- Capacidad: 77 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Moist baking.
Grill + aire caliente.
Grill.
Función piedra pizza.
Función asado.
Air frying.
Función deshidratación.
Función fermentación.
Descongelar.
160 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110º.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill oculto de superficie completa 3.4 kW. Puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Resistencia inferior de gran potencia para la piedra pizza y la función asado.
Termosonda con tres puntos de medición y estimación de tiempo de cocción via Home Connect.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Catalizador de humos.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
4 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

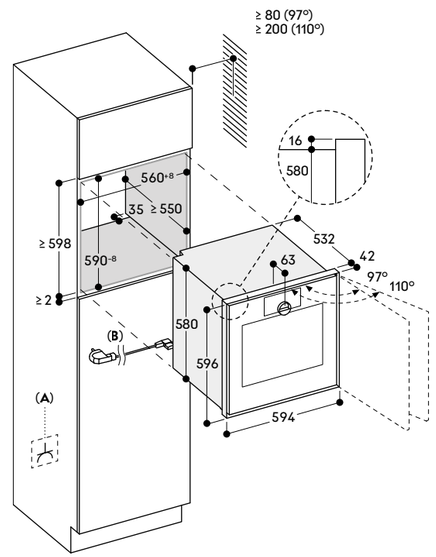
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis con olores mínimos, gracias al catalizador de humos.
Gradas esmaltadas pirolizables.
Cavidad lisa sin obstáculos.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110º (por defecto), se puede reducir a 97º si fuese necesario.
Instalación bajo placa:
Distancia mínima entre superficie inferior de la placa y superficie superior del horno: 15 mm. Deben tenerse en cuenta las precauciones de montaje de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/eléctricas).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
10044742
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.68 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.





A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

*Disponible en Q2/2026

Dimensiones en mm.



Horno combinado de vapor
Expressive Series
GS 480/GS 481

Bisagra a la derecha

GS 480 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 481 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.



Incluye

1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.
1 manguera de alimentación de agua (3 m).
1 manguera de desagüe (3 m).
4 cartuchos para limpieza.

Accesorios para instalación

GA 301 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y desagüe (2 m).

Accesorios especiales:

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.

BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

CLS 100 40
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor.

GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Conexión a toma de agua y desagüe.
- Generador externo de vapor.
- Sistema de limpieza completamente automático.
- Aire caliente de 30 °C a 230 °C con cinco niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
- Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Capacidad: 50 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Grill + aire caliente.
Grill nivel 1 + humedad.
Grill nivel 2 + humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Mantener caliente.
Descongelación.
Regeneración.
200 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico, 2 kW.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Función eliminación de vapor.
Función de nebulización.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

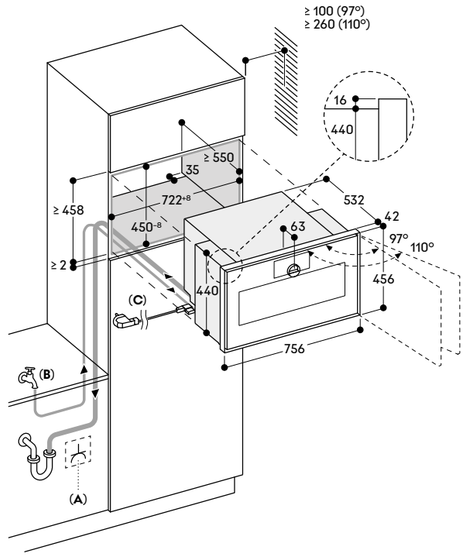
Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Sistema de limpieza completamente automático.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Programa de secado.
Secado automático de la cavidad al finalizar el proceso de cocción.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base del aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 100 mm por debajo de la base del horno (ver esquema de conexión).
La toma de agua y desagüe pueden prolongarse una vez.
La longitud máxima del tubo de desagüe es de 5 m.
La conexión a la toma de agua debe estar siempre accesible y no puede situarse detrás del aparato.
El sifón en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044742 Asistente de apertura de la puerta.

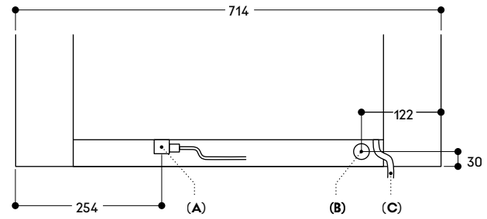
Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.1 kW.
Solo toma de agua fría.
Para la detección de agua, la misma debe tener una conductividad de > 200µS/cm.
Se recomienda un sistema de ablandamiento de agua cuando la dureza del agua supere los 10 °dH.
Toma de entrada de agua de 3 m con ISO228-G 3/4'' (Ø 26.4 mm) extensible.
Tubo de desagüe (Ø 25 mm) 3 m. (HT-Hose) extensible.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.





A: conexión eléctrica accesible
B: conexión de agua accesible
C: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Vista trasera



A: caja de conexiones eléctricas
B: desagüe
C: toma de agua fría

Dimensiones en mm.



Horno combinado de vapor
Expressive Series
GS 470/GS 471

Bisagra a la derecha

GS 470 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 471 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.



Incluye

1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.
1 manguera de alimentación de agua (3 m).
1 manguera de desagüe (3 m).
4 cartuchos para limpieza.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y desagüe (2 m).

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.

BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

CLS 100 40
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor.

GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Conexión a toma de agua y desagüe.
- Generador externo de vapor.
- Sistema de limpieza completamente automático.
- Aire caliente de 30 °C a 230 °C con cinco niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
- Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Capacidad: 50 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Grill + aire caliente.
Grill nivel 1 + humedad.
Grill nivel 2 + humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Mantener caliente.
Descongelación.
Regeneración.
200 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico, 2 kW.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Función eliminación de vapor.
Función de nebulización.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

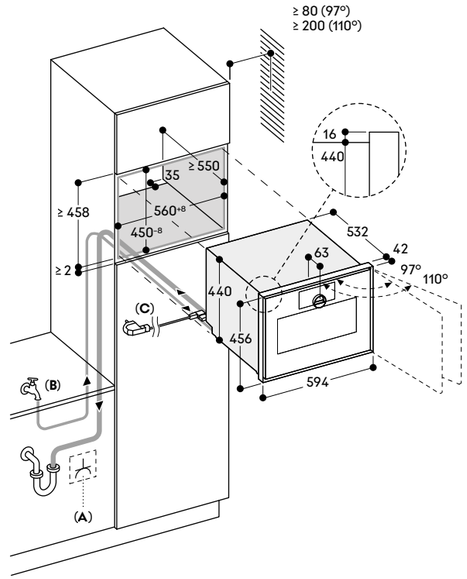
Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Sistema de limpieza completamente automático.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Programa de secado.
Secado automático de la cavidad al finalizar el proceso de cocción.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base del aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 100 mm por debajo de la base del horno (ver esquema de conexión).
La toma de agua y desagüe pueden prolongarse una vez.
La longitud máxima del tubo de desagüe es de 5 m.
La conexión a la toma de agua debe estar siempre accesible y no puede situarse detrás del aparato.
El sifón en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044742 Asistente de apertura de la puerta.

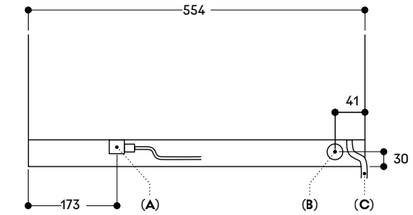
Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.1 kW.
Solo toma de agua fría.
Para la detección de agua, la misma debe tener una conductividad de > 200µS/cm.
Se recomienda un sistema de ablandamiento de agua cuando la dureza del agua supere los 10 °dH.
Toma de entrada de agua de 3 m con ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm) extensible.
Tubo de desagüe (Ø 25 mm) 3 m. (HT-Hose) extensible.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.





A: conexión eléctrica accesible
B: conexión de agua accesible
C: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Vista trasera



A: caja de conexiones eléctricas
B: desagüe
C: toma de agua fría

Dimensiones en mm.



Horno combinado de vapor
Expressive Series
GS 450/GS 451

Bisagra a la derecha

GS 450 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 451 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.



Incluye

1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.
4 cartuchos para limpieza.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.

BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

CLS 100 40
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor.

GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Depósitos para agua fresca y agua residual.
- Generador externo de vapor.
- Sistema de limpieza completamente automático.
- Aire caliente de 30 °C a 230 °C con cinco niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
- Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Capacidad: 50 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Grill + aire caliente.
Grill nivel 1 + humedad.
Grill nivel 2 + humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Mantener caliente.
Descongelación.
Regeneración.
200 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico, 2 kW.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
2 depósitos extraíbles de agua de 1.7 litros, aptos para lavavajillas.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Función de nebulización.
Indicador del nivel de agua.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

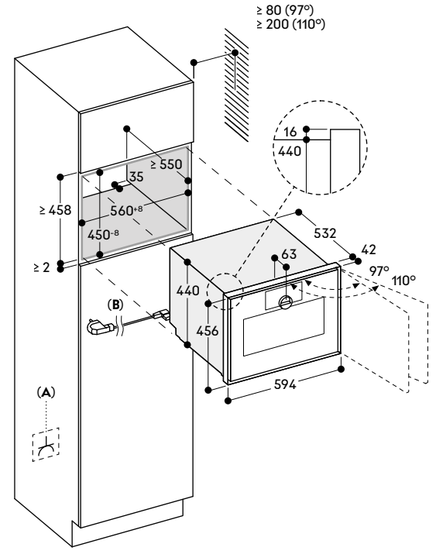
Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Sistema de limpieza completamente automático.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Programa de secado.
Secado automático de la cavidad al finalizar el proceso de cocción.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044742 Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.1 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.





A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Dimensiones en mm.



Horno microondas combinado Expressive Series
GM 480/GM 481

Bisagra a la derecha

GM 480 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.

Bisagra a la izquierda

GM 481 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.

Incluye

1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.

Accesorios para instalación

GA 301 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Modalidades de funcionamiento: microondas y horno, de forma individual o combinada.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Capacidad: 46 litros.

Métodos de cocción / Programas
Funcionamiento microondas con 6 niveles de potencia: Máx. 1000, 600, 450, 360, 180 y 90 W.
Funcionamiento horno con 9 métodos de cocción:
Aire caliente: 30-230 °C.
Grill con aire caliente: 30-230 °C.
Calentamiento de bebida: nivel de potencia máximo.
Calentamiento de comida: 360-600W.
Deshidratación: 30-80 °C.
Cocción a baja temperatura: 30-90 °C + microondas.
Fermentación: 30-50 °C.
Mantener caliente: 50W.
Descongelación: 90-360W.
Aire caliente y grill combinables con niveles de potencia del microondas 450, 360, 180 y 90 W.
70 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Tecnología Innowave (Inverter) para una distribución uniforme de las microondas.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Iluminación LED lateral.
2 niveles de bandejas y posibilidad de colocar la comida en accesorios compatibles directamente en la base de la cavidad.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

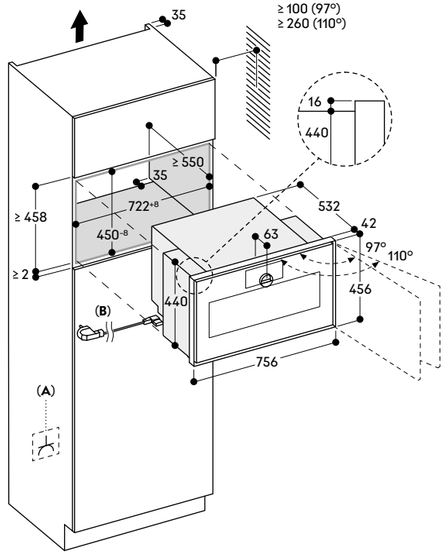
Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Programa de asistente de limpieza.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
Este aparato está diseñado para una instalación ergonómica a una altura cómoda. Si se va a instalar debajo de una encimera, es fundamental garantizar una ventilación adecuada detrás del aparato.
Para la instalación debajo de placas de cocción: distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior de la carcasa del horno: mín. 15 mm. Se deben tener en cuenta las instrucciones de planificación de las placas de cocción (en particular, las relativas a la ventilación y la conexión de gas/electricidad).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
10044742
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Potencia total máxima: 2.65 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país



Horno microondas combinado Expressive Series
GM 450/GM 451

Bisagra a la derecha

GM 450 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GM 451 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Incluye

1 1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Modalidades de funcionamiento: microondas y horno, de forma individual o combinada.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Capacidad: 46 litros.

Métodos de cocción / Programas
Funcionamiento microondas con 6 niveles de potencia: Máx. 1000, 600, 450, 360, 180 y 90 W.
Funcionamiento horno con 9 métodos de cocción:
Aire caliente: 30-230 °C.
Grill con aire caliente: 30-230 °C.
Calentamiento de bebida: nivel de potencia máximo.
Calentamiento de comida: 360-600W.
Deshidratación: 30-80 °C.
Cocción a baja temperatura: 30-90 °C + microondas.
Fermentación: 30-50 °C.
Mantener caliente: 50W.
Descongelación: 90-360W.
Aire caliente y grill combinables con niveles de potencia del microondas 450, 360, 180 y 90 W.
70 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Tecnología Innowave (Inverter) para una distribución uniforme de las microondas.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Iluminación LED lateral.
2 niveles de bandejas y posibilidad de colocar la comida en accesorios compatibles directamente en la base de la cavidad.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

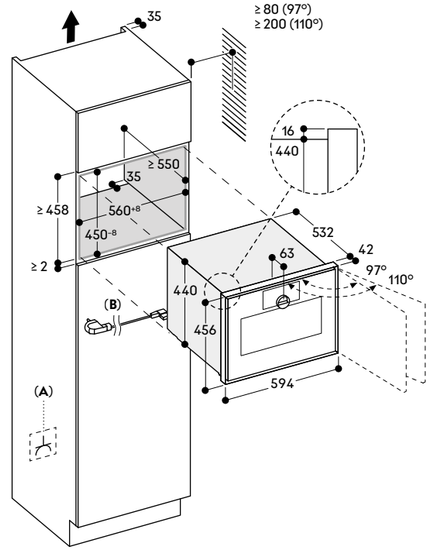
Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Programa de asistente de limpieza.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 97° si fuese necesario.
Este aparato está diseñado para una instalación ergonómica a una altura cómoda. Si se va a instalar debajo de una encimera, es fundamental garantizar una ventilación adecuada detrás del aparato.
Para la instalación debajo de placas de cocción: distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior de la carcasa del horno: mín. 15 mm. Se deben tener en cuenta las instrucciones de planificación de las placas de cocción (en particular, las relativas a la ventilación y la conexión de gas/electricidad).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
10044742
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Potencia total máxima: 2.65 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Dimensiones en mm.



Cafetera automática integrable Expressive Series
GC 461

Bisagra a la izquierda

GC 461 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Conexión a toma de agua.
Anchura 60 cm.

Incluye

1 set de tornillos para instalación.
1 test de dureza del agua.
1 depósito de cristal para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 cartucho para limpieza.
1 cartucho para descalcificación.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

GA 022 120
Cartucho de limpieza.

GA 022 140
Cartucho de descalcificación.

- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Dos modos: Classic y Barista.
- Tecnología Aroma Brewing con ajuste inteligente de la intensidad del café para el máximo aroma en cada bebida seleccionada.
- Función de personalización con perfiles y favoritos.
- Limpieza y descalcificación totalmente automáticas mediante cartuchos.
- Escenarios de iluminación personalizables.
- Ajuste electrónico del nivel de molido.
- Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.

Programas
Ristretto / 2x Ristretto.
Espresso / 2x Espresso.
Café doble.
Café / 2x Café.
Café largo / 2x Café largo.
Café muy largo.
Americano / 2x Americano.
Café en frío.
Filtrado lento.
Cafetera.
Agua caliente / 2x Agua caliente.
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato.
Flat White / 2x Flat White.
Capuccino / 2x Capuccino.
Caffe Latte / 2x Caffe Latte.
Macchiato en frío.
Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato.
Leche caliente / 2x Leche caliente.
Espuma de leche / 2x Espuma de leche.

Funcionamiento
Control con pantalla táctil y anillo de acero.
Modo Classic para una preparación rápida y sencilla con ajustes básicos de intensidad, cantidad, aroma y proporción de leche. El ajuste inteligente del nivel de intensidad asegura que la intensidad de cada bebida se adapta a su tamaño.
Modo Barista para una personalización a nivel profesional. Se ajustan todos los parámetros a cada preferencia: cantidad de agua y café, nivel de molido, tiempo de contacto, temperatura de cocción y proporción de leche.
Selección del nivel de tostado: dependiendo del tostado se muestran los ajustes más óptimos en el modo Barista.
Función de personalización para la creación de 10 perfiles , cada uno con 10 favoritos.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.
Funcionamiento One touch.
Fácil acceso al depósito de agua, leche y café detrás de la puerta.

Prestaciones
Conexión a toma de agua.
Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Ajuste electrónico del nivel de molido para un control más preciso del mismo.
Doble molido para preparar dos cafés simultáneos o un solo café extra fuerte.
Dispensador de café regulable en altura (7 cm a 15 cm).
Dispensador de leche integrado.
Depósito de cristal para leche de 0.7 litros.
Depósito extraíble de granos de café con tapa protectora de aroma, capacidad: 400 gr.
Depósito extraíble de agua, capacidad: 2.4 litros.
Bomba de agua de 19 bares.
Indicador electrónico de cambio de cartuchos de limpieza y descalcificación y filtro de agua.
Indicador electrónico de nivel de llenado de la bandeja de goteo y posos de café.
Iluminación suave, integrada, para una perfecta presentación de cada bebida.
Consejo: para ahorrar energía, el aparato cambia a modo espera tras 30 minutos. Este lapso de tiempo se puede cambiar en los ajustes.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
El mundo del café: amplia selección de especialidades de café de todo el mundo.
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función Playlist.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Sistema Aqua stop para evitar daños por fugas de agua durante toda la vida útil del aparato.

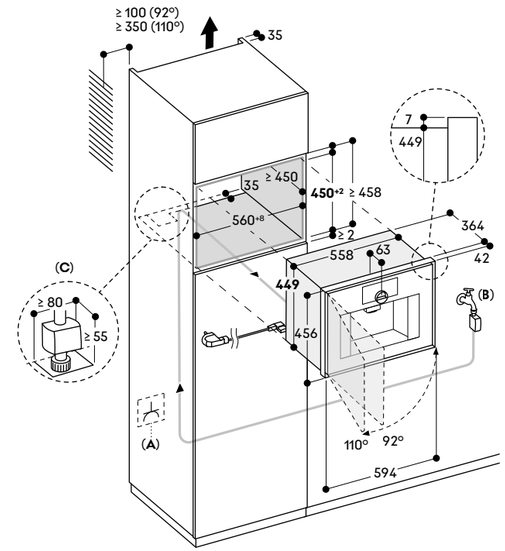
Limpieza
Limpieza y descalcificación totalmente automáticos mediante cartuchos. Se puede cambiar a limpieza manual mediante pastillas.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Modo vacaciones para vaciar el aparato ante largos períodos de no uso o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar el tipo de grano.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de bebidas y de leche aptos para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco inferior). El plano frontal sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala junto a una pared, prever las distancias mínimas requeridas hasta la pared.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (con pieza de repuesto 10020041.
Se puede instalar sobre un cajón gastronómico.
Debido a la mayor altura del aparato (449 mm), se debe planear cuidadosamente cada combinación con GC. Se recomienda el uso de la balda intermedia GA 601 010 en combinaciones verticales con otros aparatos.
La instalación sobre un horno combinado con microondas solo es posible con una balda de mueble estándar. El uso de la balda GA 601 010 no es posible en este caso.
La toma de agua debe estar siempre accesible y no situarse detrás del aparato.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17000705 Filtro de agua.
17000706 Filtro de agua (set de 3).
00311819 Pastillas descalcificadoras.
00311769 Pastillas de limpieza.
10020041 Fijador de apertura a 92°.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1.5 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.
Toma de entrada de agua 170 cm con 3/4" (Ø 26.4 mm) extensible.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: toma de agua accesible
C: corte adicional para pasar el Aqua stop

Dimensiones en mm.



Cafetera automática integrable Expressive Series
GC 451

Bisagra a la izquierda

GC 451 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.

Incluye

1 set de tornillos para instalación.
1 test de dureza del agua.
1 depósito de cristal para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 cartucho para limpieza.
1 cartucho para descalcificación.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

GA 022 120
Cartucho de limpieza.

GA 022 140
Cartucho de descalcificación.

- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Dos modos: Classic y Barista.
- Tecnología Aroma Brewing con ajuste inteligente de la intensidad del café para el máximo aroma en cada bebida seleccionada.
- Función de personalización con perfiles y favoritos.
- Limpieza y descalcificación totalmente automáticas mediante cartuchos.
- Escenarios de iluminación personalizables.
- Ajuste electrónico del nivel de molido.
- Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.

Programas
Ristretto / 2x Ristretto.
Espresso / 2x Espresso.
Café doble.
Café / 2x Café.
Café largo / 2x Café largo.
Café muy largo.
Americano / 2x Americano.
Café en frío.
Filtrado lento.
Cafetera.
Agua caliente / 2x Agua caliente.
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato.
Flat White / 2x Flat White.
Capuccino / 2x Capuccino.
Caffe Latte / 2x Caffe Latte.
Macchiato en frío.
Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato.
Leche caliente / 2x Leche caliente.
Espuma de leche / 2x Espuma de leche.

Funcionamiento
Control con pantalla táctil y anillo de acero.
Modo Classic para una preparación rápida y sencilla con ajustes básicos de intensidad, cantidad, aroma y proporción de leche. El ajuste inteligente del nivel de intensidad asegura que la intensidad de cada bebida se adapta a su tamaño.
Modo Barista para una personalización a nivel profesional. Se ajustan todos los parámetros a cada preferencia: cantidad de agua y café, nivel de molido, tiempo de contacto, temperatura de cocción y proporción de leche.
Selección del nivel de tostado: dependiendo del tostado se muestran los ajustes más óptimos en el modo Barista.
Función de personalización para la creación de 10 perfiles , cada uno con 10 favoritos.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.
Funcionamiento One touch.
Fácil acceso al depósito de agua, leche y café detrás de la puerta.

Prestaciones
Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Ajuste electrónico del nivel de molido para un control más preciso del mismo.
Doble molido para preparar dos cafés simultáneos o un solo café extra fuerte.
Dispensador de café regulable en altura (7 cm a 15 cm).
Dispensador de leche integrado.
Depósito de cristal para leche de 0.7 litros.
Depósito extraíble de granos de café con tapa protectora de aroma, capacidad: 400 gr.
Depósito extraíble de agua, capacidad: 2.4 litros.
Bomba de agua de 19 bares.
Indicador electrónico de cambio de cartuchos de limpieza y descalcificación y filtro de agua.
Indicador electrónico de nivel de llenado de la bandeja de goteo y posos de café.
Iluminación suave, integrada para una perfecta presentación de cada bebida.
Consejo: para ahorrar energía, el aparato cambia a modo espera tras 30 minutos. Este lapso de tiempo se puede cambiar en los ajustes.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
El mundo del café: amplia selección de especialidades de café de todo el mundo.
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función Playlist.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.

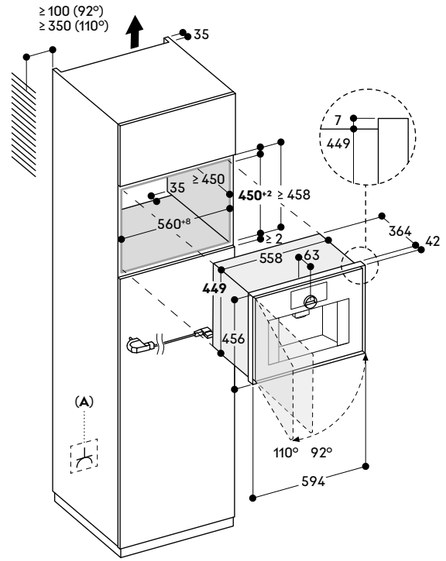
Limpieza
Limpieza y descalcificación totalmente automáticos mediante cartuchos. Se puede cambiar a limpieza manual mediante pastillas.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Modo vacaciones para vaciar el aparato ante largos períodos de no uso o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar el tipo de grano.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de bebidas y de leche aptos para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco inferior). El plano frontal sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala junto a una pared, prever las distancias mínimas requeridas hasta la pared.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (Pieza de repuesto 10020041).
Se puede instalar sobre un cajón gastronómico.
Debido a la mayor altura del aparato (449 mm), se debe planear cuidadosamente cada combinación con GC. Se recomienda el uso de la balda intermedia GA 601 010 en combinaciones verticales con otros aparatos.
La instalación sobre un horno combinado con microondas solo es posible con una balda de mueble estándar. El uso de la balda GA 601 010 no es posible en este caso.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17000705 Filtro de agua.
17000706 Filtro de agua (set de 3).
00311819 Pastillas descalcificadoras.
00311769 Pastillas de limpieza.
10020041 Fijador de apertura a 92°.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1.5 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible

Dimensiones en mm.



Envasador al vacío
Expressive Series
GV 451

GV 451 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Incluye
50 bolsas de envasado, pequeñas.
50 bolsas de envasado, grandes.
1 plataforma para elevar.
1 adaptador para envasar fuera de la cámara.
1 manguera.
1 adaptador para sellar botellas.
3 tapones para sellar botellas.

- Para instalación en hueco de 14 cm.
- Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable, altura útil hasta 80 mm.
- 3 niveles de envasado al vacío dentro de la cámara, hasta 99%.
- 3 niveles de envasado al vacío fuera de la cámara, hasta 90%.
- Reconocimiento automático de la conexión para envasado fuera de la cámara.
- Módulo sin tirador.
- Función Push-to-open.

Aplicaciones
Envasar para la cocción al vacío (Sous-vide).
Marinar alimentos rápidamente.
Conservación y almacenamiento prolongado.
Conservar o marinar alimentos en contenedores fuera de la cámara de vacío.
Conservar líquidos en botellas fuera de la cámara.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

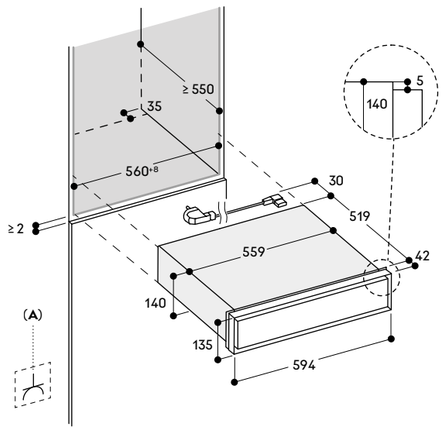
Prestaciones
Volumen neto: 7 litros.
Capacidad máx.: 10 kg.
Tamaño máx. de bolsas de vacío 240 mm x 350 mm.
3 niveles de termosellado para diferentes tipos de bolsa.
Barra de sellado, revestimiento antiadherente, extraíble.
Cubierta de cristal de seguridad, se abre automáticamente tras el envasado.
Plataforma para elevar 44 mm.
Espacio útil en cámara de vacío 210 mm x 285 mm.
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado.
Programa de secado para la bomba de vacío.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El frontal del módulo sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GV sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00578813 Bolsas de envasado al vacío, pequeñas.
00578814 Bolsas de envasado al vacío, grandes.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.32 kW.
Cable de 1.5 m con enchufe.

L | N | ⏚



A: conexión eléctrica accesible



Envasador al vacío
Expressive Series
GV 051

GV 051 190
Totalmente integrado.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Incluye
50 bolsas de envasado, pequeñas.
50 bolsas de envasado, grandes.
1 plataforma para elevar.
1 adaptador para envasar fuera de la cámara.
1 manguera.
1 adaptador para sellar botellas.
3 tapones para sellar botellas.

- Para instalación en hueco de 14 cm.
- Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable, altura útil hasta 80 mm.
- 3 niveles de envasado al vacío dentro de la cámara, hasta 99%.
- 3 niveles de envasado al vacío fuera de la cámara, hasta 90%.
- Reconocimiento automático de la conexión para envasado fuera de la cámara.
- Sistema de cierre amortiguado.

Aplicaciones
Envasar para la cocción al vacío (Sous-vide).
Marinar alimentos rápidamente.
Conservación y almacenamiento prolongado.
Conservar o marinar alimentos en contenedores fuera de la cámara de vacío.
Conservar líquidos en botellas fuera de la cámara.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

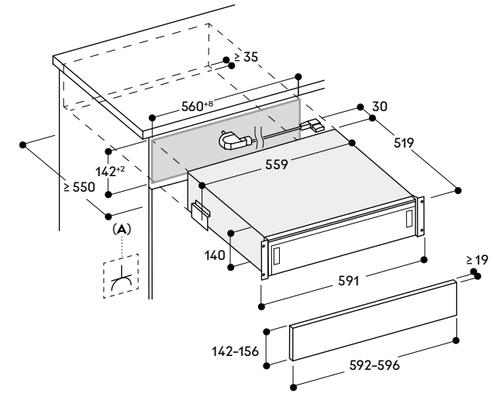
Prestaciones
Volumen neto: 7 litros.
Capacidad máx.: 10 kg.
Tamaño máx. de bolsas de vacío 240 mm x 350 mm.
3 niveles de termosellado para diferentes tipos de bolsa.
Barra de sellado, revestimiento antiadherente, extraíble.
Cubierta de cristal de seguridad, se abre automáticamente tras el envasado.
Plataforma para elevar 44 mm.
Espacio útil en cámara de vacío 210 mm x 285 mm.
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado.
Programa de secado para la bomba de vacío.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GV sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Atención: para abrir el modelo completamente integrable, es necesario un tirador o gola.
Peso del panel frontal de mueble de hasta 3 kg.
Hueco lateral mínimo de 5 mm. entre el frontal del aparato y el mueble.
Puede instalarse bajo encimera o en un hueco independiente.
Prever enchufe detrás del aparato.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00578813 Bolsas de envasado al vacío, pequeñas.
00578814 Bolsas de envasado al vacío, grandes.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.32 kW.
Cable de 1.5 m con enchufe.

L | N | ⏚



A: conexión eléctrica accesible

Dimensiones en mm.



Cajón gastronómico
Expressive Series
GW 483

GW 483 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 76 cm.
Altura 21.5 cm.

- Módulo sin tirador.
- Iluminación interior brillante.
- Función Push-to-open.
- Interior de acero inoxidable con base de cristal.
- Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
- Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
16 programas adicionales vía Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 47 litros.
Capacidad: vajilla para 10 personas compuesta por platos de 27 cm. de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 701 mm x H 166 mm x P 405 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Indicador de funcionamiento en el marco.
Base de cristal de seguridad.

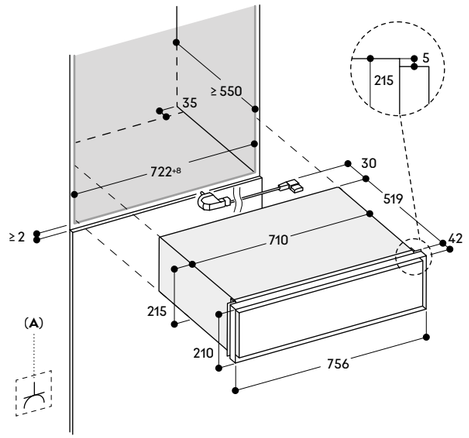
Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Programas y recetas adicionales.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El frontal del módulo sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GW sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible



Cajón gastronómico
Expressive Series
GW 452

GW 452 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.
Altura 28 cm.

Incluye
1 parrilla.

- Módulo sin tirador.
- Iluminación interior brillante.
- Función Push-to-open.
- Interior de acero inoxidable con base de cristal.
- Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
- Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
16 programas adicionales via Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 52 litros.
Parrilla adicional para dos niveles de altura.
Capacidad: vajilla para 12 personas compuesta por platos de 27 cm. de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 548 mm x H 232 mm x P 410 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Indicador de funcionamiento en el marco.
Base de cristal de seguridad.

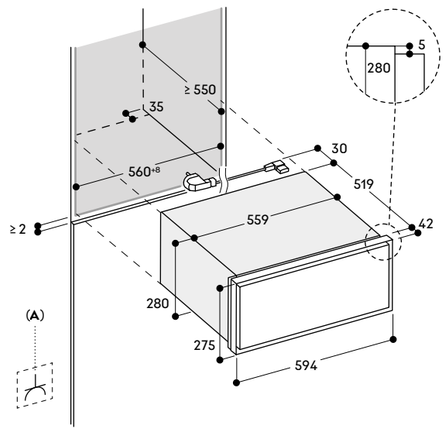
Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Programas y recetas adicionales.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El frontal del módulo sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GW sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible

Dimensiones en mm.



Cajón gastronómico
Expressive Series
GW 453

GW 453 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.
Altura 21.5 cm.

— Módulo sin tirador.
— Iluminación interior brillante.
— Función Push-to-open.
— Interior de acero inoxidable con base de cristal.
— Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
— Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
16 programas adicionales vía Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 37 litros.
Capacidad: vajilla para 8 personas compuesta por platos de 27 cm. de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 548 mm x H 166 mm x P 410 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Indicador de funcionamiento en el marco.
Base de cristal de seguridad.

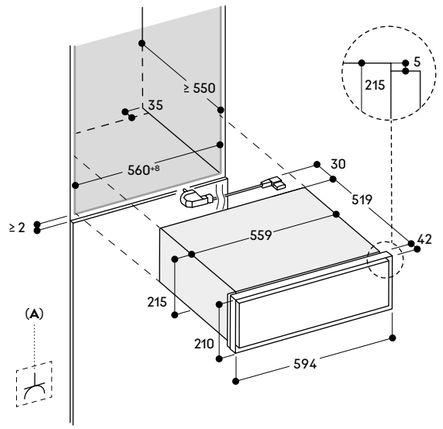
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Programas y recetas adicionales.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El frontal del módulo sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GW sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible



Cajón gastronómico
Expressive Series
GW 451

GW 451 120
Acero inoxidable tras cristal ahumado.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

— Módulo sin tirador.
— Iluminación interior brillante.
— Función Push-to-open.
— Interior de acero inoxidable con base de cristal.
— Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
— Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
16 programas adicionales via Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 20 litros.
Capacidad: vajilla para 6 personas compuesta por platos de 27 cm. de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Indicador de funcionamiento en el marco.
Base de cristal de seguridad.

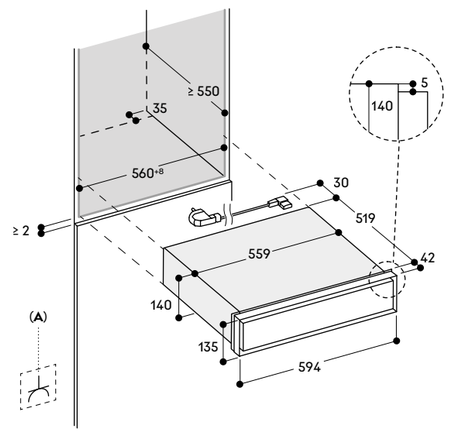
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Programas y recetas adicionales.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El frontal del módulo sobresale 42 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GW sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible

Dimensiones en mm.



Cajón gastronómico
Expressive Series
GW 051

GW 051 190
Totalmente integrado.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

- Para instalación en hueco de 14 cm.
- Iluminación interior brillante.
- Sistema de cierre amortiguado.
- Interior de acero inoxidable con base de cristal.
- Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
- Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
16 programas adicionales vía Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 20 litros.
Capacidad: vajilla para 6 personas compuesta por platos de 27 cm de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Base de cristal de seguridad.

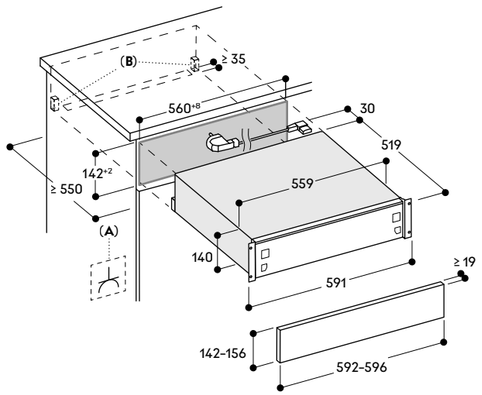
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Programas adicionales y recetas.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente sobre el GW sin balda intermedia.
Para instalación sobre lavavajillas se requiere un nicho específico.
Atención: para abrir el modelo completamente integrable es necesario un tirador o gola.
Peso del panel frontal de mueble de hasta 3 kg.
Hueco lateral mínimo de 5 mm. entre el frontal del aparato y el mueble.
Puede instalarse bajo encimera o en un hueco independiente.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: posición paro de seguridad



El cajón gastronómico de la Expressive Series de Gaggenau.



CAJÓN GASTRONÓMICO

COCINE A BAJA TEMPERATURA O PRECALIENTE SU VAJILLA

Disfrute del control de temperatura preciso y estable de seis niveles de potencia directa que van de 30 a 80 °C, junto con cuatro métodos de calentamiento: cocción a baja temperatura, precalentamiento de tazas, platos o utensilios de cocina y mantenimiento del calor de alimentos y platos. La opción de 28 cm de altura cuenta con uno de los cajones de mayor capacidad de su clase. Gracias a su rejilla de segundo nivel, maximiza el espacio y permite la gestión culinaria de múltiples platos y elementos.

La elegante función push-to-open ofrece una apertura directa y sin tiradores con una ligera pulsación: cómoda y elegante. Cada interacción, por pequeña que sea, proporciona no sólo facilidad de uso, sino disfrute.

Dimensiones en mm.

Accesorios y accesorios especiales hornos

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.



BA 016 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.



BA 018 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.



BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.



BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.



BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.



BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.



BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.



BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada. Fondo 38 mm.

BA 028 115
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.



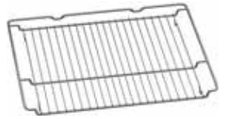
BA 020 110
Bandeja Air frying.
Fondo 30 mm.



BA 028 110
Set Air frying. Incluye bandeja Air frying y adaptador de 76 cm.



BA 036 106
Parrilla cromada.



BA 038 105
Parrilla cromada.



BA 056 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza, 60 cm.
No compatible con raíles telescópicos.



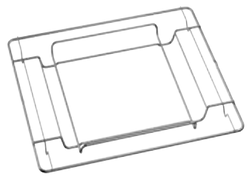
BA 058 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza, 76 cm.
No compatible con raíles telescópicos.



BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.



GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm, horno de vapor.



GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.



GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.



GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.



GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.



BA 046 118
Bandeja de vidrio.
Fondo 24 mm.



GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente libre de PFAS, altura 165 mm.
Tanto la parte superior como la inferior pueden usarse como recipiente para horno, 100 y 65 mm de profundidad.
Para hornos con función asado en combinación con raíles telescópicos BA 016 106 o BA 018 106 y para hornos combinados de vapor con el adaptador GN 010 330 y raíles telescópicos BA 010 301 (se piden por separado).



CL S10 040
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor



GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua (2 m).



BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.



GA 022 120
Cartucho de limpieza.
Para cafetera automática Gaggenau con limpieza automática.
Mayor vida útil del aparato gracias a la eliminación eficaz de los aceites del café de la unidad de preparación.



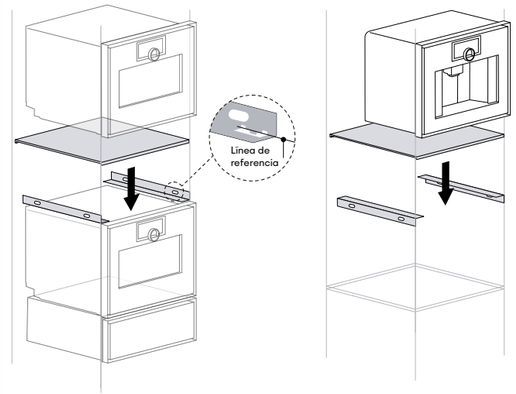
GA 022 140
Cartucho de descalcificación.
Para cafetera automática Gaggenau con descalcificación automática.
Eliminación completa de depósitos de cal sin esfuerzo.



GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical en 60 cm.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

GA 301 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical en 76 cm.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

GA601010 / GA301010



*Disponible en Q2/2026

Accesorios y accesorios especiales Expressive Series

		
		Horno
		GO 480/GO 481
Bandeja esmaltada		
BA 026 116	Fondo 30 mm.	
BA 026 117	Fondo 38 mm.	
BA 028 115	Fondo 30 mm.	•/○
Raíles telescópicos		
BA 016 106*	Raíl telescópico completamente extraíble. Parrilla cromada	
BA 018 106*	Raíl telescópico completamente extraíble. Parrilla cromada	○
BA 010 301	Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor	
Piedra pizza		
BA 056 134	Con soporte y pala para pizza	
BA 058 134	Con soporte y pala para pizza	○
Pala para pizza		
BS 020 003	Para servir y cortar	○
Bandejas para horno de vapor		
BA 020 361	Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.	
BA 020 370	Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.	
BA 020 382	Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.	
BA 020 391	Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.	
GN 114 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.	
GN 114 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.	
GN 124 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.	
GN 124 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.	
Fuente Gastronorm aluminio fundido		
GN 340 231	GN 2/3 antiadherente, altura 165 mm. Antiadherente, libre de PFAS Para hornos y raíles telescópicos BA 016 o BA 018 y para hornos de vapor con el adaptador GN 010 330 y los raíles telescópicos BA 010 301	○
GN 010 330	Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm	
Bandeja de vidrio		
BA 046 118	24 mm de profundidad	
Parrillas		
BA 036 106	Parrilla cromada	
BA 038 105	Parrilla cromada	•/○
Bandeja Air frying		
BA 028 110	En combinación con el modo Air Frying	○
Termosonda		
BA 010 051	Termosonda de 3 puntos de medición	•
Limpieza y cuidados		
CL S10 040	Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor	
00312528	Pastillas de descalcificación set de 4	
GA 022 120	Cartucho de limpieza	
GA 022 140	Cartucho de descalcificación	
10044742	Asistente de apertura de la puerta	•
17000705	Filtro de agua	
17000706	Filtro de agua (set de 3)	
00311819	Pastillas descalcificadoras	
00311769	Pastillas de limpieza	
Bolsas de envasado al vacío		
00578813	Bolsas de envasado al vacío pequeñas 180 mm. x 280 mm.	
00578814	Bolsas de envasado al vacío grandes 240 mm. x 350 mm.	
Conexión de agua		
GZ 010 011	Prolongación para tubo de entrada y salida de agua	
Balda intermedia ajustable		
GA 301 010	Para combinación vertical 76 cm.	
GA 601 010	Para combinación vertical 60 cm.	

				
Horno	**Horno**	**Horno combinado de vapor**	**Horno combinado de vapor**	**Horno combinado de vapor**
GO 470/GO 471	GO 450/GO 451	GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
•/○	•/○			
•/○	•/○			
○	○			
		○	○	○
○	○			
○	○			
		•/○	•/○	•/○
		•/○	•/○	•/○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
○	○	○	○	○
		○	○	○
○	○	○	○	○
•/○	•/○			
○	○			
•	•	○	○	○
		•/○	•/○	•/○
		○	○	○
•	•	•	•	•
		○	○	
		○		
			○	○

• De serie. ○ Accesorio especial. *Disponible en Q2/2026

Accesorios y accesorios especiales Expressive Series

		
		Horno combinado microondas
		GM 480/GM 481
Bandeja esmaltada		
BA 026 116	Fondo 30 mm.	
BA 026 117	Fondo 38 mm.	
BA 028 115	Fondo 30 mm.	
Raíles telescópicos		
BA 016 106*	Raíl telescópico completamente extraíble. Parrilla cromada	
BA 018 106*	Raíl telescópico completamente extraíble. Parrilla cromada	
BA 010 301	Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor	
Piedra pizza		
BA 056 134	Con soporte y pala para pizza	
BA 058 134	Con soporte y pala para pizza	
Pala para pizza		
BS 020 003	Para servir y cortar	
Bandejas para horno vapor		
BA 020 361	Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.	
BA 020 370	Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.	
BA 020 382	Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.	
BA 020 391	Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.	
GN 114 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.	
GN 114 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.	
GN 124 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.	
GN 124 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.	
Fuente Gastronorm aluminio fundido		
GN 340 231	GN 2/3 antiadherente, altura 165 mm. Antiadherente, libre de PFAS Para hornos y raíles telescópicos BA 016 o BA 018 y para hornos de vapor con el adaptador GN 010 330 y los raíles telescópicos BA 010 301	
GN 010 330	Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm	
Bandeja de vidrio		
BA 046 118	24 mm de profundidad.	•/○
Parrillas		
BA 036 106	Parrilla cromada	•/○
BA 038 105	Parrilla cromada	
Bandeja Air frying		
BA 028 110	En combinación con el modo Air Frying	
Termosonda		
BA 010 051	Termosonda de 3 puntos de medición	○
Limpieza y cuidados		
CL S10 040	Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor	
00312528	Pastillas de descalcificación set de 4	
GA 022 120	Cartucho de limpieza	
GA 022 140	Cartucho de descalcificación	
10044742	Asistente de apertura de la puerta	•
17000705	Filtro de agua	
17000706	Filtro de agua (set de 3)	
00311819	Pastillas descalcificadoras	
00311769	Pastillas de limpieza	
Bolsas de envasado al vacío		
00578813	Bolsas de envasado al vacío pequeñas 180 mm. x 280 mm.	
00578814	Bolsas de envasado al vacío grandes 240 mm. x 350 mm.	
Conexión de agua		
GZ 010 011	Prolongación para tubo de entrada y salida de agua	
Balda intermedia ajustable		
GA 301 010	Para combinación vertical 76 cm.	○
GA 601 010	Para combinación vertical 60 cm.	

							
Horno combinado microondas	**Cafetera automática integrable**	**Cafetera automática integrable**	**Envasador al vacío**	**Cajón gastronómico**	**Cajón gastronómico**	**Cajón gastronómico**	**Cajón gastronómico**
GM 450/GM 451	GC 461	GC 451	GV 451/GV051	GW 483/GW 083	GW452	GW451/GW 051	GW453

Hornos Expressive Series





Tipo de aparato		Horno	Horno	Horno
Apertura bisagra dcha. / bisagra izda.		GO 480/GO 481	GO 470/GO 471	GO 450/GO 451
Acero inoxidable tras cristal ahumado		GO 480/481 120	GO 470/471 120	GO 450/451 120
Dimensiones				
Anchura	(cm)	76	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	756 × 671 × 532	594 × 596 × 532	594 × 596 × 532
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	42	42	42
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	722 × 657 × 550	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550
Peso neto	(kg)	81	59	57
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)				
Volumen neto	(l)	125	77	77
Número de cavidades de cocción		1	1	1
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	654 × 469 × 408	492 × 386 × 408	492 × 386 × 408
Eficiencia energética con aire caliente Eco		A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)
Índice de Eficiencia Energética (EEI)		88	83.9	83.9
Consumo energético con calor superior + inferior	(kWh)	1.79	1.4	1.4
Consumo energético con aire caliente Eco	(kWh)	0.95	0.73	0.73
Fuente de calor		eléctrica	eléctrica	eléctrica
Métodos de cocción / programas				
Rango de temperaturas	(°C)	30-300	30-300	30-300
Aire caliente Plus / aire caliente Eco / calor superior + inferior		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Calor superior / calor inferior / aire caliente + calor inferior		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Calor superior + 1/3 calor inferior		•	•	—
Calor inferior + 1/3 calor superior		•	•	—
Aire caliente + 1/3 calor inferior		•	•	—
Grill / grill + aire caliente		•/•	•/•	•/•
Air frying		•	•	•
Función piedra pizza		•	•	•
Función asado		•	•	•
Moist baking		•	•	•
Fermentar / descongelar / deshidratar		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Mantener caliente		•	•	—
Guardar favoritos		•	•	•
Programas automáticos / recomendaciones de ajustes		•/•	•/•	•/•
Funcionamiento				
Apertura de puerta automática		•	•	•
Apertura de la puerta	(º)	110°	110°	110°
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42	42
Textos		•	•	•
Guías rápidas animadas		•	•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•	•
Prestaciones				
Tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Temporizador de larga duración		•	•	•
Indicador de temperatura real de la cavidad		•	•	•
Precalentamiento rápido		•	•	•
Grill oculto de superficie completa		•	•	•
Iluminación LED		Lateral	Lateral	Lateral
Niveles de bandejas	(nº)	5	4	4
Catalizador de humos		•	•	•
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) vía WiFi[2]		•	•	•
Accesorios				
Bandeja esmaltada		1	1	1
Bandeja de asado esmaltada		1	1	1
Superficie máx. de bandeja	(cm²)	1.780	1.290	1.290
Parrilla		1	1	1
Termosonda con 3 puntos de medición		•	•	•
Asador giratorio		•	•	—
Seguridad				
Seguro para niños / Bloqueo automático de la puerta		•/•	•/•	•/•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(vidrios)	5	5	5
Cavidad refrigerada con protección de temperatura		•	•	•
Limpieza				
Pirólisis		•	•	•
Conexión				
Potencia	(kW)	6.6	3.68	3.68

• De serie. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Hornos combinados de vapor Expressive Series





Tipo de aparato		Horno combinado de vapor	Horno combinado de vapor	Horno combinado de vapor
Apertura bisagra dcha. / bisagra izda.		GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
Acero inoxidable tras cristal ahumado		GS 480/481 120	GS 470/471 120	GS 450/451 120
Dimensiones				
Anchura	(cm)	76	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532	594 × 456 × 532
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	42	42	42
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Peso neto	(kg)	52	46	46
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)				
Volumen neto	(l)	50	50	50
Número de cavidades de cocción		1	1	1
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406
Eficiencia energética con aire caliente		A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)
Índice de Eficiencia Energética (EEI)		94.7	94.7	94.7
Consumo energético con aire caliente	(kWh)	0.72	0.72	0.72
Fuente de calor		eléctrica	eléctrica	eléctrica
Métodos de cocción / programas				
Rango de temperaturas	(°C)	30-230	30-230	30-230
Aire caliente + 100 % humedad		•	•	•
Aire caliente + 80 % humedad		•	•	•
Aire caliente + 60 % humedad		•	•	•
Aire caliente + 30 % humedad		•	•	•
Aire caliente + 0 % humedad		•	•	•
Cocción a baja temperatura		•	•	•
Cocción al vacío (Sous-vide)		•	•	•
Grill nivel 1 + humedad		•	•	•
Grill nivel 2 + humedad		•	•	•
Grill + aire caliente		•	•	•
Fermentación		•	•	•
Descongelación		•	•	•
Regeneración		•	•	•
Mantener caliente		•	•	•
Guardar favoritos		•	•	•
Programas automáticos / recomendaciones de ajustes		•/•	•/•	•/•
Funcionamiento				
Apertura de puerta automática		•	•	•
Apertura de la puerta	(º)	110°	110°	110°
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42	42
Textos		•	•	•
Guías rápidas animadas		•	•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•	•
Prestaciones				
Conexión a toma de agua y desagüe		•	•	—
Depósitos para agua fresca y agua residual		—	—	•
Tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Temporizador de larga duración		•	•	•
Indicador de temperatura real de la cavidad		•	•	•
Función eliminación de vapor / nebulización		•/•	•/•	—/•
Calibración automática del punto de ebullición del agua		•	•	•
Conexión para termosonda		•	•	•
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico		•	•	•
Iluminación LED lateral		•	•	•
Niveles de bandejas	(nº)	3	3	3
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) vía WiFi[2]		•	•	•
Accesorios				
Superficie máx. de bandeja	(cm²)	1.300	1.300	1.300
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm.		•	•	•
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm.		•	•	•
1 parrilla		•	•	•
Cartuchos para limpieza, set de 4		•	•	•
Pastillas de descalcificación, set de 4		•	•	•
Seguridad				
Seguro para niños / Bloqueo automático de la puerta		•/•	•/•	•/•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(vidrios)	3	3	3
Cavidad refrigerada con protección de temperatura		•	•	•
Limpieza				
Sistema de limpieza automático / Programa de asistente de limpieza		•/•	•/•	•/•
Descalcificación automática / programa de secado		•/•	•/•	•/•
Conexión				
Potencia	(kW)	3.15	3.15	3.15

• De serie. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Hornos microondas combinados Expressive Series




Tipo de aparato		Horno microondas combinado	Horno microondas combinado
Apertura bisagra dcha. / bisagra izda.		GM 480 / GM 481	GM 450 / GM 451
Acero inoxidable tras cristal ahumado		GM 480/481 120	GM 450/451 120
Dimensiones			
Anchura	(cm)	76	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo¹)	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	42	42
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Peso neto	(kg)	47	42
Volumen			
Capacidad	(l)	46	46
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	493 × 231 × 402	493 × 231 × 402
Métodos de cocción / Programas			
Potencia máxima microondas	(W)	1.000	1.000
Niveles regulables en microondas	(nº)	6	6
Aire caliente	(°C)	30–230	30–230
Grill + aire caliente	(°C)	30–230	30–230
Calentamiento de bebida	(W)	Máx. (1000)	Máx. (1000)
Calentamiento de comida	(W)	360–600	360–600
Deshidratación	(°C)	30–80	30–80
Cocción a baja temperatura	(°C)	30–90	30–90
Fermentación	(°C)	30–50	30–50
Mantener caliente	(W)	50	50
Descongelación	(W)	90–360	90–360
Máxima potencia del microondas en combinación con horno	(W)	450	450
Guardar favoritos	(nº)	30	30
Programas automáticos / recomendaciones de ajustes	(nº)	19 / 51	19 / 51
Funcionamiento			
Apertura de puerta automática		•	•
Apertura de la puerta	(º)	110°	110°
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42
Textos		•	•
Guías rápidas animadas		•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•
Prestaciones			
Innowave		•	•
Tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro		•/•/•	•/•/•
Temporizador de larga duración		•	•
Indicador de temperatura real de la cavidad		•	•
Conexión para termosonda		•	•
Iluminación lateral		•	•
Niveles de bandejas	(nº)	2	2
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) via WiFi²		•	•
Accesorios			
Bandeja de vidrio		•	•
Parrilla		•	•
Seguridad			
Seguro para niños		•	•
Bloqueo automático de la puerta		•	•
Interrruptor de control de puerta		•	•
Desconexión automática de seguridad		•	•
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(vidrios)	3	3
Cavidad refrigerada con protección de temperatura		•	•
Limpieza			
Programa de asistente de limpieza		•	•
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	2.65	2.65

• De serie. — No disponible. ¹ Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. ² El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Cafeteras automáticas integrables Expressive Series




Tipo de aparato		Cafetera automática integrable	Cafetera automática integrable
Acero inoxidable tras cristal ahumado		GC 461 120	GC 451 120
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)¹	(mm)	594 × 456 × 364	594 × 456 × 364
El plano frontal de la cafetera sobresale del mueble	(mm)	42	42
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 450 × 450	560 × 450 × 450
Peso neto	(kg)	25	24
Programas			
Ristretto / 2 x Ristretto		•	•
Espresso / 2 x Espresso		•	•
Café doble		•	•
Café / 2x Café		•	•
Café largo / 2x Café largo		•	•
Café muy largo		•	•
Americano / 2x Americano		•	•
Café en frío		•	•
Filtrado lento		•	•
Cafetera		•	•
Agua caliente / 2x Agua caliente		•	•
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato		•	•
Flat White / 2x Flat White		•	•
Capuccino / 2x Capuccino		•	•
Caffe Latte / 2x Caffe Latte		•	•
Macchiato en frío		•	•
Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato		•	•
Leche caliente / 2x Leche caliente		•	•
Espuma de leche / 2x Espuma de leche		•	•
Funcionamiento			
Apertura de puerta automática		—	—
Apertura de la puerta	(º)	110°	110°
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42
Textos		•	•
Guías rápidas animadas		•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•
Personalización de perfiles y favoritos	(nº perfiles / favoritos)	10 / 10 por perfil	10 / 10 por perfil
Modos		Classic / Barista	Classic / Barista
Dispensador de café de altura regulable	(cm)	15	15
Programación			
— Pantalla de inicio		Modos Classic, Favorito o Barista	Modos Classic, Favorito o Barista
— Escenarios de iluminación		•	•
— Unidad de capacidad	(ml)	•	•
— Rellenado de depósito		Automático o manual	—
— Limpieza y descalcificación		Automático o manual	Automático o manual
— Inicio de descalcificación		•	•
— Apagado automático	(min, h)	5 min a 180 min	5 min a 180 min
— Dureza del agua	(nº de niveles)	4	4
Prestaciones			
Conexión a toma de agua		•	—
Sistema Aroma Brewing con ajuste inteligente de intensidad		•	•
Unidad de molido con molinillo cerámico		•	•
Sistema de calentamiento continuo		•	•
Presión de la bomba	(bar)	19	19
Dispensador de leche integrado		•	•
Depósito de cristal para leche	(l)	0.7	0.7
Nivel de leche		•	•
Depósito de grano de café	(g)	400	400
Control del grado de molido		Electrónico	Electrónico
Volumen de la cámara de preparación de café ajustable	(g)	5 a 14	5 a 14
Doble ciclo de molido y de preparación para una intensidad extra en una bebida		•	•
Doble ciclo de molido y de preparación para dos bebidas		•	•
Depósito de agua extraíble	(l)	2.4	2.4
Indicador electrónico de cambio de cartuchos de limpieza y descalcificación		•/•	•/•
Indicador electrónico de cambio de filtro de agua		•	•
Control electrónico de los niveles de café, leche y agua		•	•
Control electrónico de los niveles de la bandeja de goteo y posos de café		•	•
Iluminación con LED		•	•
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) via WiFi²		•	•
Seguridad			
Seguro para niños		•	•
Aqua stop con garantía		•	—
Limpieza			
Limpieza totalmente automática mediante cartucho		•	•
Descalcificación totalmente automática mediante cartucho		•	•
Cambio a limpieza manual mediante pastillas		•	•
Programa de aclarado automático en el encendido / en el apagado		•/•	•/•
Limpieza automática con vapor del sistema de leche		•	•
Modo vacaciones para vaciar el aparato ante largos períodos de no uso o transporte		•	•
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar el tipo de grano		•	•
Cámara de preparación de café extraíble		•	•
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas		•	•
Dispensador de bebidas extraíble y apto para lavavajillas		•	•
Dispensador de leche apto para lavavajillas		•	•
Opción de filtro de agua en el depósito		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	1.5	1.5

• De serie. — No disponible. ¹ Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. ² El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Envasadores al vacío Expressive Series



Tipo de aparato		Envasador al vacío
Acero inoxidable tras cristal ahumado		GV 451 120
Completamente integrado		GV 051 190
Dimensiones		
Anchura	(cm)	60
Altura	(cm)	14
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	559 × 140 × 519
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	42
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 140 × 550
Peso neto	(kg)	32 / 30
Volumen		
Volumen neto (l)	(l)	7
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	350 × 95 × 285
Tamaño máximo de bolsas de vacío (ancho x largo)	(mm)	350 × 240
Aplicaciones		
Niveles de envasado al vacío		3 máx. 99%
Niveles de termosellado		3
Envasar bolsas y contenedores		•
Envasar contenedores y botellas		•
Envasar líquidos		•
Programa de secado para conductos		•
Funcionamiento		
Sensor Control		•
Módulo sin tirador		•[2]
Función Push-to-open		•[3]
Prestaciones		
Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable		•
Capacidad máxima	(kg)	10
Altura hasta	(mm)	80
Cubierta de cristal de seguridad		•
Barra de sellado, antiadherente, extraíble		•
Plataforma para elevar		•
Conexión para envasado fuera de la cámara		•
Espacio útil en cámara de vacío (ancho x largo)	(mm)	210 × 285
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado		•
Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm	(uds)	50
Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm	(uds)	50
Tapones para sellar botellas	(uds)	3
Adaptador para sellar botellas		•
Conexión		
Potencia	(kW)	0.32

• De serie. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] Atención: para abrir el modelo completamente integrable, es necesario un tirador o gola. [3] Cajón totalmente integrado solo con sistema de cierre amortiguado.

Cajones gastronómicos Expressive Series



Tipo de aparato		Cajón gastronómico	Cajón gastronómico	Cajón gastronómico	Cajón gastronómico
Acero inoxidable tras cristal ahumado		GW 483 120	GW 452 120	GW 453 120	GW 451 120
Completamente integrado					GW 051 190
Dimensiones					
Anchura	(cm)	76	60	60	60
Altura	(cm)	21.5	28	21.5	14
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	710 × 215 × 519	559 × 280 × 519	559 × 215 × 519	559 × 140 × 519
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	42	42	42	42
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	722 × 215 × 550	560 × 280 × 550	560 × 215 × 550	560 × 140 × 550
Peso neto	(kg)	28	26	23	20 / 18
Volumen					
Volumen neto	(l)	47	52	37	20
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	701 × 166 × 405	548 × 232 × 410	548 × 166 × 410	548 × 92 × 410
Número de servicios	(nº)	10	12	8	6
Métodos de cocción					
Precalentar tazas		•	•	•	•
Precalentar vajilla		•	•	•	•
Mantener caliente		•	•	•	•
Cocción a baja temperatura		•	•	•	•
Control directo de la temperatura		•	•	•	•
Rango de temperatura 30 °C a 80 °C	(niveles de temperatura)	6	6	6	6
Programas adicionales via App		•	•	•	•
Funcionamiento					
Panel de control táctil		•	•	•	•
Indicador óptico de funcionamiento en el marco		•	•	•	•
Función de temporización		•	•	•	•
Cajón sin tirador		•	•	•	•[2]
Función Push-to-open		•	•	•	•[3]
Gaggenau Home Connect		•	•	•	•
Prestaciones					
Iluminación interior		•	•	•	•
Carga máxima	(kg)	25	25	25	25
Interior acero inoxidable con base de cristal		•	•	•	•
Sistema de calentamiento para distribución de calor		•	•	•	•
Conexión					
Potencia	(kW)	0.82	0.82	0.82	0.82

• De serie. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] Atención: para abrir el modelo completamente integrable, es necesario un tirador o gola. [3] Cajón totalmente integrado solo con sistema de cierre amortiguado.

RESUMEN DE GAMA **MINIMALISTIC SERIES**



Horno

GO 25. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 60.0 cm
15 métodos de cocción
Pirólisis



Horno

GO 24. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 60.0 cm
10 métodos de cocción
Pirólisis



Horno

GO 22. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 60.0 cm
10 métodos de cocción



Cafetera automática

GC 26. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Conexión a toma de agua
Modos Classic y Barista
Limpieza y descalcificación automáticas con cartuchos



Cafetera automática

GC 25. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Depósito de agua
Modos Classic y Barista
Limpieza y descalcificación automáticas con cartuchos



Horno combinado de vapor

GS 27. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Conexión a toma de agua
14 métodos de cocción
Limpieza automática



Horno combinado de vapor

GS 25. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Depósitos de agua
14 métodos de cocción
Limpieza automática



Horno combinado de vapor

GS 24. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Depósitos de agua
14 métodos de cocción



Horno de vapor

GS 22. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Depósitos de agua
6 métodos de cocción



Horno microondas combinado

GM 25. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 45.0 cm
Función horno y microondas de forma individual o combinada
9 métodos de cocción
Favoritos



Microondas

GM 22. ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 38.0 cm
Función horno y microondas de forma individual o combinada
Favoritos



Envasador al vacío

GV 251

Anchura 60.0 cm
Altura 14.0 cm
3 niveles envasado al vacío



Cajón gastronómico

GW 252 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 28.0 cm
30-80 °C
4 métodos de cocción



Cajón gastronómico

GW 251 ⌂

Anchura 60.0 cm
Altura 14.0 cm
30-80 °C
4 métodos de cocción

Leyenda

⌂ Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.

Todos los aparatos de la Minimalistic Series están disponibles con bisagra a la derecha y la izquierda, excepto la cafetera, el cajón gastronómico y el envasador al vacío.

Combinaciones Minimalistic Series

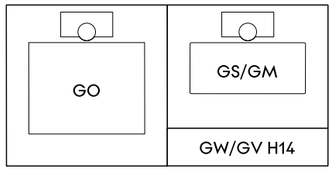
En esta página se muestran varios ejemplos para la perfecta combinación de hornos, hornos combinados de vapor, hornos microondas combinados, cafetera automática integrable, envasador al vacío y cajón gastronómico.

En general
- Todos los aparatos están disponibles en Cristal Gaggenau Onyx y Cristal Gaggenau Sterling.
- Se recomienda aumentar la profundidad del armario a ≥585 mm cuando se combinan varios electrodomésticos.

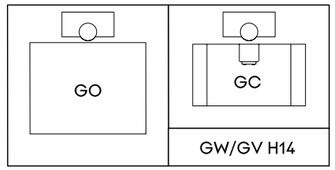
Combinaciones en vertical
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:
- Las bisagras de las puertas deben ir todas en el mismo lado.
- El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- En instalación en esquina, debe tenerse en cuenta la distancia del aparato hasta la pared con el grado de apertura de puerta máximo (e.g. GC).
- La anchura de los aparatos es idéntica.
- Ningún otro aparato debe instalarse encima de un GS.
- No es posible instalar un GM bajo GC con el accesorio GA 601 010. Para esta combinación es necesaria una balda de madera.
- Los aparatos instalados sobre un lavavajillas necesitan un nicho específico.
- Con más de un aparato en el mueble inferior es aconsejable el uso de una balda intermedia en lugar de la de mueble de 19 mm.

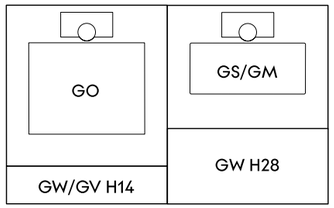
Combinaciones en horizontal
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:
- Las bisagras de la puerta deben colocarse en el exterior.
- El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- Es necesario un espacio mínimo de 6 mm entre las dos puertas.
- El horno combinado de vapor, horno microondas combinado y la cafetera automática integrable en combinación con el cajón gastronómico o el envasador al vacío (de 14 cm de altura) tienen la misma altura total que un horno de 60 cm de ancho.

Horizontal 60 cm

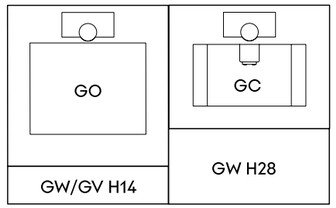


Combinación MH66_14 (Dimensiones en páginas 74-77)

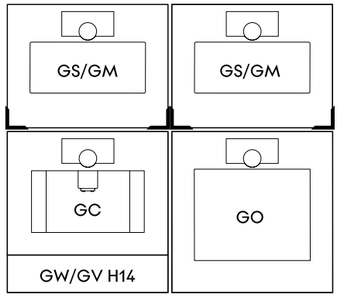




Combinación MH66_1428 (Dimensiones en páginas 74-77)

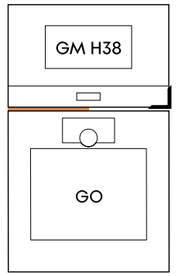


Cubo 60 cm

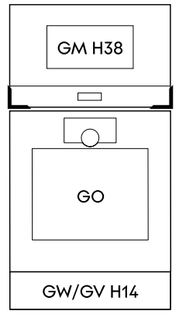


Combinación MCU66_14_H45 (Dimensiones en páginas 74-77)

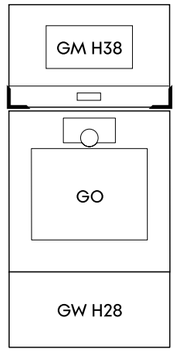
Vertical 60 cm



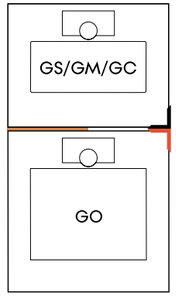
Combinación MV6_0_H38
(Dimensiones en páginas 74-77)



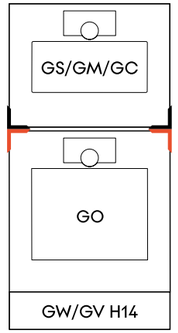
Combinación MV6_14_H38
(Dimensiones en páginas 74-77)



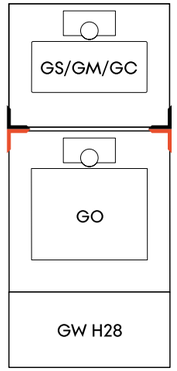
Combinación MV6_28_H38
(Dimensiones en páginas 74-77)



Combinación MV6_0_H45
(Dimensiones en páginas 74-77)



Combinación MV6_14_H45
(Dimensiones en páginas 74-77)



Combinación MV6_28_H45
(Dimensiones en páginas 74-77)

GO Horno.
GS Horno combinado de vapor.
GM Horno microondas combinado.
GM H38 Horno microondas
GC Cafetera automática integrable.
GV Envasador al vacío.
GW Cajón gastronómico.

Estantería de madera
Balda Intermedia GA 601 010
Balda Intermedia GA 601 010 con GC encima

Notas de instalación para hornos y combinaciones de hornos Minimalistic Series

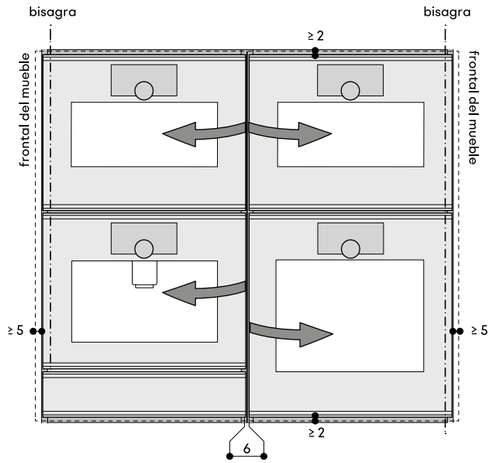
Notas generales

Instalación tras puerta de mueble
Dejar la puerta del mueble abierta siempre que el aparato esté en uso. Deben tomarse las medidas adecuadas para evitar que la puerta del mueble se cierre mientras el aparato está en fase de calentamiento o enfriamiento (ventilador activo).

Instalación de dos aparatos juntos
Cuando se instala un aparato al lado de otro debe dejarse un hueco de al menos 5 mm. hasta el frontal del mueble. Las bisagras deben colocarse en el exterior para una mayor ergonomía.
Nunca coloque dos electrodomésticos con las bisagras una al lado de la otra, ya que las puertas podrían chocar.

Combinación de horno y aparatos Vario cooling
Comprobar las notas de instalación en la parte de aparatos de frío.

Instalación bajo encimera
Esta gama de electrodomésticos está diseñada para una instalación ergonómica en alto. Si los electrodomésticos se van a instalar bajo la encimera, es fundamental seguir las instrucciones generales de instalación y garantizar una ventilación adecuada detrás de los electrodomésticos.
Para la instalación bajo placas de cocción: distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior del horno: mínimo 15 mm. Se deben tener en cuenta las instrucciones de planificación de las placas de cocción (en particular, las relativas a la ventilación y la conexión de gas/electricidad).



Distancias reducidas entre los aparatos y los frontales de mueble

Los hornos Gaggenau se refrigeran mediante entrada de aire fresco por la parte superior, con salida por la parte inferior.

Los hornos combinados de vapor y los hornos microondas combinados toman el aire por los laterales del aparato, con salida del mismo por la parte superior.

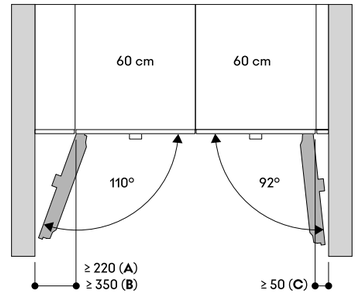
Para evitar que los electrodomésticos se sobrecalienten y garantizar que se enfríen según sea necesario después de su uso, se deben mantener secciones transversales mínimas adecuadas de espacio libre desde los bordes de los muebles de cocina. Tenga en cuenta los espacios mínimos necesarios. Las medidas indicadas en el plano son válidas para todos los electrodomésticos.

Los siguientes puntos deben tenerse en cuenta:
Zona sobre los aparatos
GS:
Este electrodoméstico está diseñado para una instalación frontal enrasada. No se deben instalar paneles frontales salientes, tiradores horizontales, encimeras altas, etc., directamente sobre el horno de vapor para evitar daños en los muebles. El borde de la encimera debe ser resistente al vapor, como se exige sobre un lavavajillas. No se deben instalar otros electrodomésticos sobre el GS.

GC:
no se puede instalar un GM debajo de GC con la balda intermedia GA 601 010.

Laterales
Prestar atención a los ángulos de apertura de las puertas, que pueden variar según el aparato.
El ángulo de apertura por defecto es de 110°. Se puede reducir haciendo el ajuste sobre el propio aparato.

Ángulo de apertura de la puerta y distancias

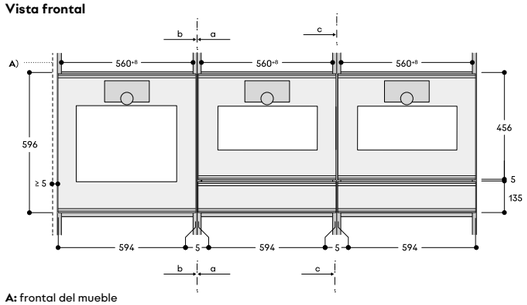


A: todos los aparatos de 60 cm. excepto GC y GM22X (ver página de producto).
B: GC (solo bisagra a la izquierda).
Para reducir el ángulo de 110° a 92° con una distancia de >100 se necesita el accesorio 10020041.
C: todos los aparatos de 60 cm. excepto GC y GM22X (ver página de producto).

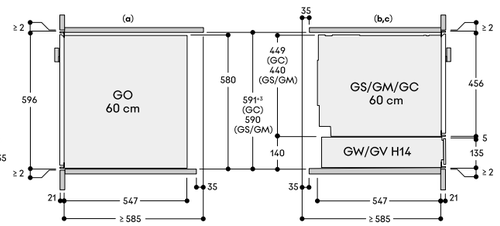
Combinaciones Minimalistic Series

Combinación — Horizontal 60 cm — MH66_14

Vista frontal



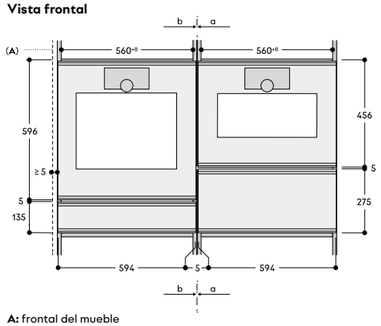
Vista lateral



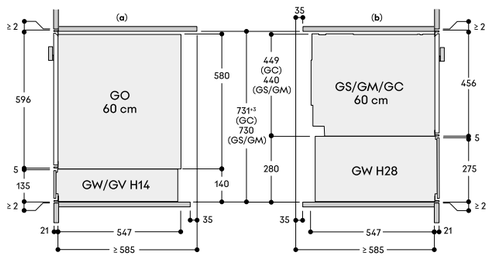
A: frontal del mueble

Combinación — Horizontal 60 cm — MH66_1428

Vista frontal



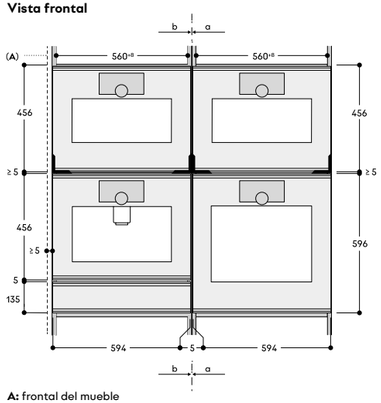
Vista lateral



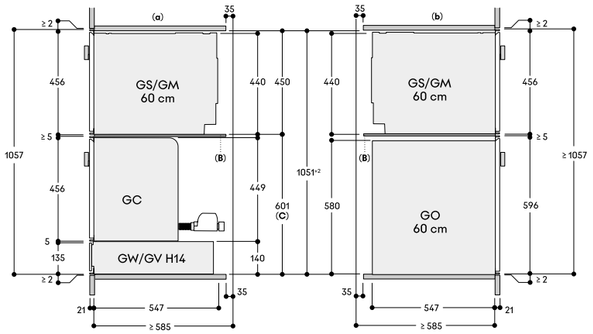
A: frontal del mueble

Combinación — Cubo 60 cm — MCU66_14_H45

Vista frontal



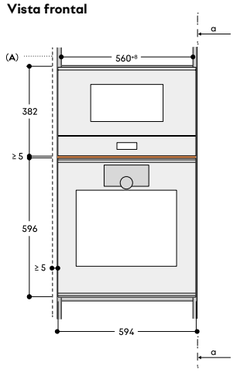
Vista lateral



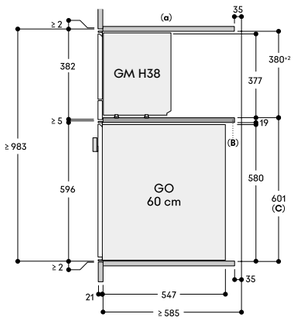
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_0_H38 balda de madera

Vista frontal



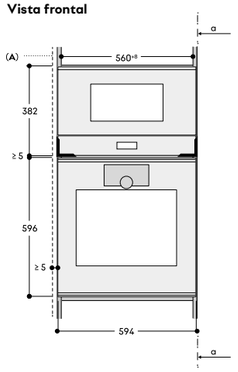
Vista lateral



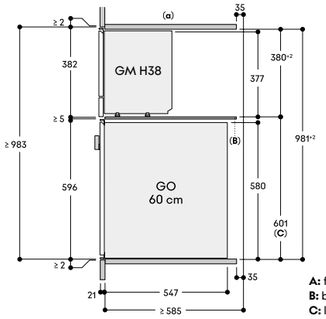
A: frontal del mueble
B: balda de madera
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_0_H38 balda intermedia

Vista frontal



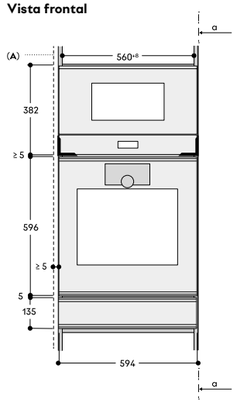
Vista lateral



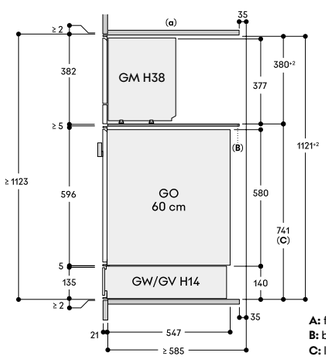
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_14_H38

Vista frontal



Vista lateral



A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

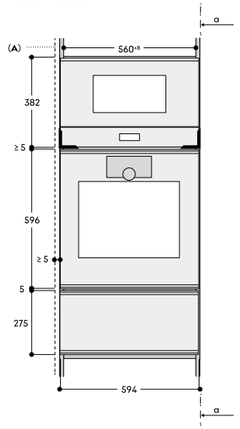
Estantería de madera Balda Intermedia GA 601 010 Balda Intermedia GA 601 010 con GC encima

Dimensiones en mm.

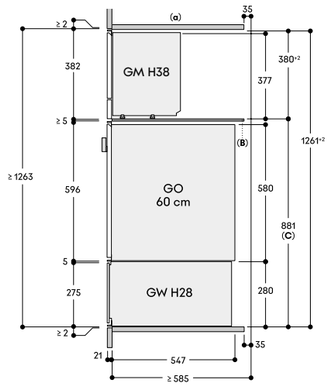
Combinaciones Minimalistic Series

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_28_H38

Vista frontal



Vista lateral



A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_0_H45 Balda de madera

Vista frontal

Vista lateral

A: frontal del mueble
B: balda de madera
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_0_H45 balda intermedia

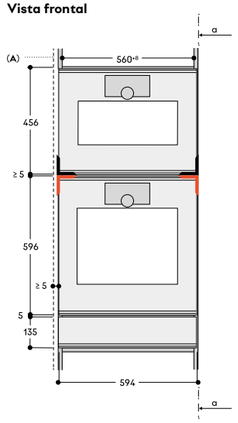
Vista frontal

Vista lateral

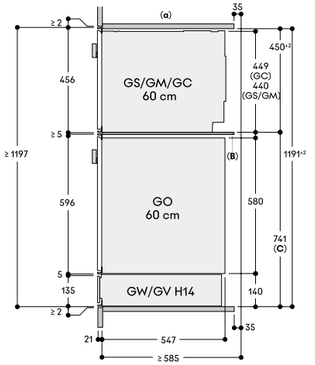
A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_14_H45

Vista frontal



Vista lateral



A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Combinación — Vertical 60 cm — MV6_28_H45

Vista frontal

Vista lateral

A: frontal del mueble
B: balda intermedia
C: línea de referencia

Estantería de madera Balda Intermedia GA 601 010, GA 301 010 Balda Intermedia GA 601 010 con GC encima

Dimensiones en mm.



Horno Minimalistic Series
GO 250/GO 251

Bisagra a la derecha

GO 250 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GO 250 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GO 251 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GO 251 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

A A+++ ↑ D

Incluye

1 parrilla.
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de asados esmaltada con parrilla, apta para pirólisis.
1 termosonda.

Accesorios especiales

BA 016 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.

BA 020 110
Bandeja Air frying.
Fondo 30 mm.

BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada.
Fondo 38 mm.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

BA 056 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con raíl telescópico BA 016 106.

- Instalación enrasada.
- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Limpieza automática por pirólisis.
- Grill oculto de superficie completa.
- 15 métodos de cocción, de 30 °C a 300 °C, incluyendo función piedra pizza, función asado, Air frying, deshidratación.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Termosonda.
- Capacidad: 77 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Moist baking.
Grill + aire caliente.
Grill.
Función piedra pizza.
Función asado.
Air frying.
Función deshidratación.
Función fermentación.
Descongelar.
160 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill oculto de superficie completa 3.4 kW. Puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Resistencia inferior de gran potencia para la piedra pizza y la función asado.
Termosonda con tres puntos de medición y estimación de tiempo de cocción via Home Connect.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Catalizador de humos.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
4 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

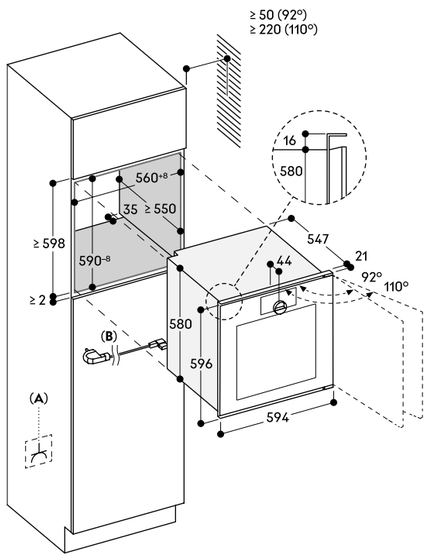
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis con olores mínimos, gracias al catalizador de humos.
Gradas esmaltadas pirolizables.
Cavidad lisa sin obstáculos.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
Instalación bajo placa:
Distancia mínima entre superficie inferior de la placa y superficie superior del horno: 15 mm. Deben tenerse en cuenta las precauciones de montaje de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/eléctricas).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
10044743
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.68 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

*Disponible en Q2/2026



Horno Minimalistic Series
GO 240/GO 241

Bisagra a la derecha

GO 240 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GO 240 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GO 241 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GO 241 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

A A+++ ↑ D

Incluye

1 parrilla.
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de asados esmaltada con parrilla, apta para pirólisis.

Accesorios especiales

BA 016 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.

BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada.
Fondo 38 mm.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

BA 056 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

- Instalación enrasada.
- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Limpieza automática por pirólisis.
- Grill oculto de superficie completa.
- 10 métodos de cocción, de 50 °C a 300 °C, incluyendo función piedra pizza.
- Programas automáticos.
- Capacidad: 77 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Moist baking.
Grill + aire caliente.
Grill.
Función piedra pizza.
160 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill oculto de superficie completa 3.4 kW. Puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Resistencia inferior de gran potencia para la piedra pizza.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Catalizador de humos.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
4 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

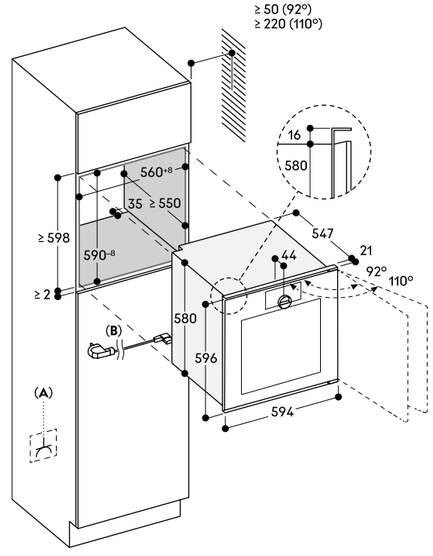
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis con olores mínimos, gracias al catalizador de humos.
Gradas esmaltadas pirolizables.
Cavidad lisa sin obstáculos.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
Instalación bajo placa:
Distancia mínima entre superficie inferior de la placa y superficie superior del horno: 15 mm. Deben tenerse en cuenta las precauciones de montaje de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/eléctricas).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
10044743
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.68 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

*Disponible en Q2/2026

Dimensiones en mm.



Horno Minimalistic Series
GO 220/GO 221

Bisagra a la derecha

GO 220 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GO 220 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GO 221 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GO 221 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

A A+++ ↑ D

Incluye

1 parrilla.
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de asados esmaltada con parrilla, apta para pirólisis.

Accesorios especiales

BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada.
Fondo 38 mm.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

BA 056 132
Piedra pizza con soporte y pala para pizza. No compatible con raíles telescópicos.

BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.

BA 216 103
Raíl telescópico para horno GO 220/GO 221.

— Instalación enrasada.
— Puerta sin tirador con apertura automática.
— Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
— Sistema de detección de proximidad del usuario.
— Grill oculto de superficie completa.
— 10 métodos de cocción, de 50 °C a 300 °C, incluyendo función piedra pizza.
— Programas automáticos.
— Capacidad: 74 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente Plus.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Moist baking.
Grill + aire caliente.
Grill.
Función piedra pizza.
120 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill oculto de superficie completa 3.4 kW. Puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Resistencia inferior de gran potencia para la piedra pizza.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración con programas de cocción programables.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED superior.
5 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio cuádruple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

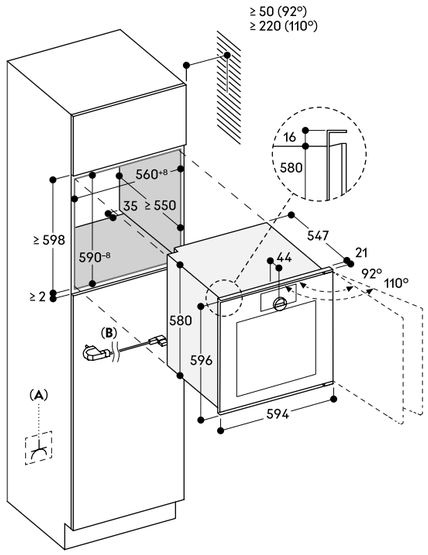
Limpieza
Cavidad lisa sin obstáculos.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
Instalación bajo placa:
Distancia mínima entre superficie inferior de la placa y superficie superior del horno: 15 mm. Deben tenerse en cuenta las precauciones de montaje de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/eléctricas).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
10044743
Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.68 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Dimensiones en mm.



Horno combinado de vapor
Minimalistic Series
GS 270/GS 271

Bisagra a la derecha

GS 270 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 270 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 271 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 271 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

A A+++ ↑ D

Incluye

1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.
1 manguera de alimentación de agua (3 m).
1 manguera de desagüe (3 m).
4 cartuchos para limpieza.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y desagüe (2 m).

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.

BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

CLS 100 40
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor.

GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301.

- Instalación enrasada.
- Puerta sin tirador con apertura automática.
- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Conexión a toma de agua y desagüe.
- Generador externo de vapor.
- Sistema de limpieza completamente automático.
- Aire caliente de 30 °C a 230 °C con cinco niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
- Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.
- Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
- Capacidad: 50 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Grill + aire caliente.
Grill nivel 1 + humedad.
Grill nivel 2 + humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Mantener caliente.
Descongelación.
Regeneración.
200 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico, 2 kW.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Función eliminación de vapor.
Función de nebulización.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

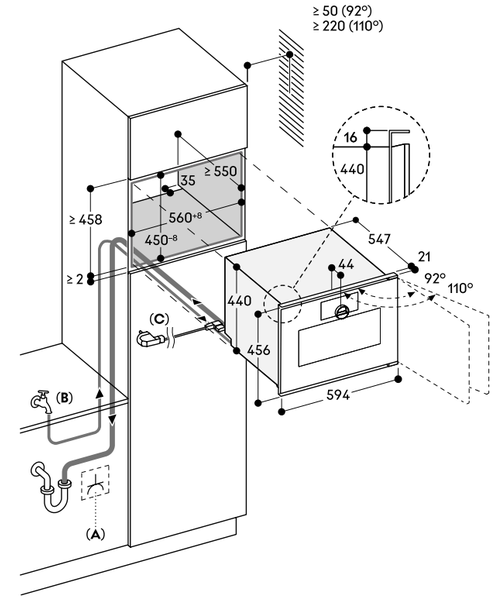
Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Sistema de limpieza completamente automático.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Programa de secado.
Secado automático de la cavidad al finalizar el proceso de cocción.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Este aparato está diseñado para una instalación frontal enrasada.
No se deben instalar paneles frontales, tiradores, tapas etc., que sobresalgan directamente sobre el horno de vapor para evitar daños en los muebles.
El borde de la encimera debe ser resistente al vapor, como se exige sobre un lavavajillas.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base del aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 100 mm por debajo de la base del horno (ver esquema de conexión).
La toma de agua y desagüe pueden prolongarse una vez.
La longitud máxima del tubo de desagüe es de 5 m.
La conexión a la toma de agua debe estar siempre accesible y no puede situarse detrás del aparato.
El sifón en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

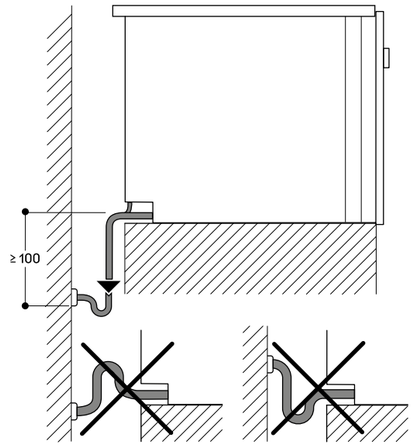
Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044743 Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.1 kW.
Solo toma de agua fría.
Para la detección de agua, la misma debe tener una conductividad de > 200µS/cm.
Se recomienda un sistema de ablandamiento de agua cuando la dureza del agua supere los 10 °dH.
Toma de entrada de agua de 3 m con ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm) extensible.
Tubo de desagüe (Ø 25 mm) 3 m. (HT-Hose) extensible.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

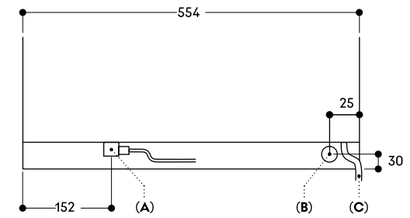
L | N | ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: conexión de agua accesible
C: cable con o sin enchufe, dependiendo el país



Vista desde atrás



A: caja de conexiones eléctricas
B: desagüe
C: toma de agua fría

Dimensiones en mm.



Horno combinado de vapor Minimalistic Series
GS 250/GS 251

Bisagra a la derecha

GS 250 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 250 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 251 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 251 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.



Incluye
1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.
4 cartuchos para limpieza.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical. Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.

BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

CLS 100 40
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor.

GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301.

— Instalación enrasada.
— Puerta sin tirador con apertura automática.
— Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
— Sistema de detección de proximidad del usuario.
— Depósitos para agua fresca y agua residual.
— Generador externo de vapor.
— Sistema de limpieza completamente automático.
— Aire caliente de 30 °C a 230 °C con cinco niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
— Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
— Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.
— Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
— Capacidad: 50 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Grill + aire caliente.
Grill nivel 1 + humedad.
Grill nivel 2 + humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Mantener caliente.
Descongelación.
Regeneración.
200 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico, 2 kW.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
2 depósitos extraíbles de agua de 1.7 litros, aptos para lavavajillas.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Función de nebulización.
Indicador del nivel de agua.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

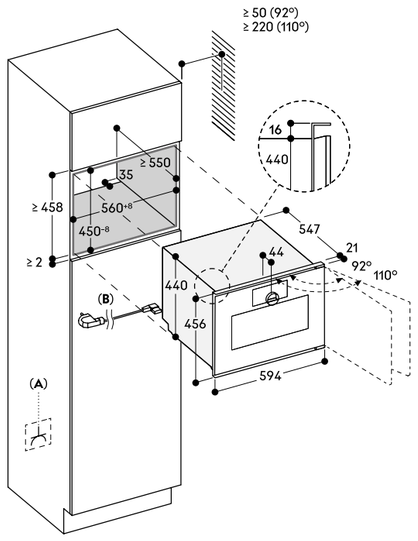
Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Sistema de limpieza completamente automático.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Programa de secado.
Secado automático de la cavidad al finalizar el proceso de cocción.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe y el tanque de agua.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Este aparato está diseñado para una instalación frontal enrasada.
No se deben instalar paneles frontales, tiradores, tapas etc., que sobresalgan directamente sobre el horno de vapor para evitar daños en los muebles.
El borde de la encimera debe ser resistente al vapor, como se exige sobre un lavavajillas.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044743 Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.1 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.





A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Dimensiones en mm.



Horno combinado de vapor
Minimalistic Series
GS 240/GS 241

Bisagra a la derecha

GS 240 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 240 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 241 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 241 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.



Incluye

1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.

BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.

BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente, libre de PFAS, altura 165 mm.
En combinación con el adaptador GN 010 330 y raíl telescópico BA 010 301.

— Instalación enrasada.
— Puerta sin tirador con apertura automática.
— Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
— Sistema de detección de proximidad del usuario.
— Depósitos para agua fresca y agua residual.
— Generador externo de vapor.
— Programa auxiliar de limpieza.
— Aire caliente de 30 °C a 230 °C con cinco niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
— Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
— Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.
— Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
— Capacidad: 50 litros.

Métodos de cocción / Programas
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Grill + aire caliente.
Grill nivel 1 + humedad.
Grill nivel 2 + humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Mantener caliente.
Descongelación.
Regeneración.
200 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico, 2 kW.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
2 depósitos extraíbles de agua de 1.7 litros, aptos para lavavajillas.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Función de nebulización.
Indicador del nivel de agua.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

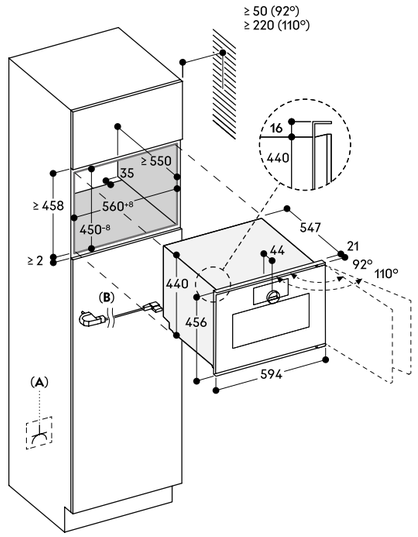
Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Programa auxiliar de limpieza.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Programa de secado.
Secado automático de la cavidad al finalizar el proceso de cocción.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe y el tanque de agua.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Este aparato está diseñado para una instalación frontal enrasada.
No se deben instalar paneles frontales, tiradores, tapas etc., que sobresalgan directamente sobre el horno de vapor para evitar daños en los muebles.
El borde de la encimera debe ser resistente al vapor, como se exige sobre un lavavajillas. En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044743 Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Potencia total máxima: 3.1 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.





A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Dimensiones en mm.



Horno de vapor
Minimalistic Series
GS 220/GS 221

Bisagra a la derecha

GS 220 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 220 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GS 221 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GS 221 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Incluye
1 bandeja de acero inoxidable perforada.
1 bandeja de acero inoxidable.
1 parrilla.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 220 360
Bandeja de acero inoxidable, 37.5 mm de profundidad, 5 l.

BA 220 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 37,5 mm de profundidad, 5 l.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.

— Instalación enrasada.
— Puerta sin tirador con apertura automática.
— Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
— Sistema de detección de proximidad del usuario.
— Depósito para agua fresca e instalación flexible.
— Generador externo de vapor.
— Cocción al vapor con 100% de humedad desde 30 °C hasta 100 °C.
— Cocción al vacío con regulación precisa de temperatura (Sous-vide).
— Recomendaciones de ajustes.
— Capacidad: 59 litros.

Métodos de cocción / Programas
100% humedad.
Cocción al vacío (Sous-vide).
Cocción a baja temperatura.
Fermentación.
Descongelación.
Regeneración.
130 recomendaciones de ajustes.
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
1 depósito extraíble de agua de 1.7 litros, apto para lavavajillas.
Indicador del nivel de agua.
Calibración automática del punto de ebullición del agua.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Iluminación LED lateral.
3 niveles de bandejas.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

Limpieza
Interior de acero inoxidable para una mayor higiene.
Programa de asistente de limpieza.
Programa de descalcificación automático para el generador de vapor.
Todas las partes extraíbles y accesorios son aptas para lavavajillas, incluyendo el filtro de desagüe y el tanque de agua.

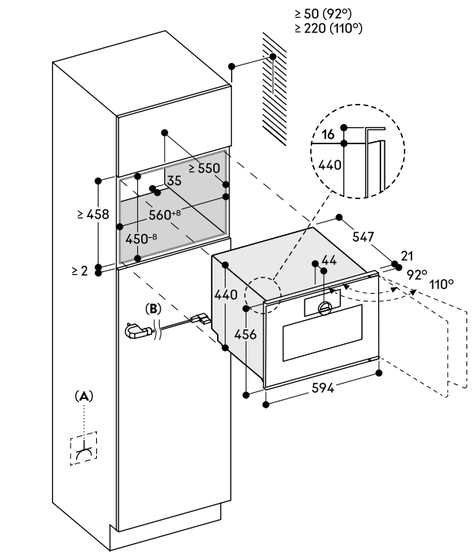
Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Ningún otro aparato debe instalarse encima del GS.
Este aparato esta diseñado para una instalación ergonómica a una altura cómoda. Si se va a instalar debajo de una encimera, es fundamental garantizar una ventilación adecuada detrás del aparato.
Para la instalación debajo de placas de cocción: distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior de la carcasa del horno: min. 15 mm. Se deben tener en cuenta las instrucciones de planificación de las placas de cocción (en particular, las relativas a la ventilación y la conexión de gas/electricidad).
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.

El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00312528 Pastillas de descalcificación.
10044743 Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Potencia total máxima: 2.75 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país



Horno microondas combinado
Minimalistic Series
GM 250/GM 251

Bisagra a la derecha

GM 250 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GM 250 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GM 251 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GM 251 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Incluye
1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.

BA 036 106
Parrilla cromada.

BA 046 118
Bandeja de vidrio, 24 mm de profundidad.

— Instalación enrasada.
— Puerta sin tirador con apertura automática.
— Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
— Sistema de detección de proximidad del usuario.
— Modalidades de funcionamiento: microondas y horno, de forma individual o combinada.
— Programas automáticos y recomendaciones de ajustes.
— Capacidad: 46 litros.

Métodos de cocción / Programas
Funcionamiento microondas con 6 niveles de potencia: Max. 1000, 600, 450, 360, 180 y 90 W.
Funcionamiento horno con 9 métodos de cocción:
Aire caliente 30-230 °C.
Grill con aire caliente: 30-230 °C.
Calentamiento de bebida: nivel de potencia máximo.
Calentamiento de comida: 360-600W.
Deshidratación: 30-80 °C.
Cocción a baja temperatura: 30-90 °C + microondas.
Fermentación: 30-50 °C.
Mantener caliente: 50W.
Descongelación: 90-360W.
Aire caliente y grill combinables con niveles de potencia del microondas 450, 360, 180 y 90 W.
70 programas (programas automáticos y recomendaciones de ajustes).
Posibilidad de guardar hasta 30 favoritos.

Funcionamiento
Apertura de puerta lateral amortiguada 110°.
Apertura de puerta automática.
Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.

Prestaciones
Tecnología Innowave (Inverter) para una distribución uniforme de las microondas.
Control preciso de temperatura con indicador de temperatura real de la cavidad.
El grill puede ser añadido brevemente para un dorado más intenso.
Conexión para termosonda (compatible con termosonda de hornos GO).
Apertura automática de la puerta programable al final del ciclo de cocción para evitar cocinar los alimentos en exceso.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Temporizador de larga duración.
Ventilador con giro de doble sentido para una distribución ideal del calor.
Iluminación LED lateral.
2 niveles de bandejas y posibilidad de colocar la comida en accesorios compatibles directamente en la base de la cavidad.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Estimación de tiempo de cocción cuando se usa la termosonda.
Asistente de apertura de puerta mediante comando de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Bloqueo automático de la puerta para evitar aperturas accidentales.
Desconexión automática de seguridad.
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Cavidad refrigerada con protección de temperatura.

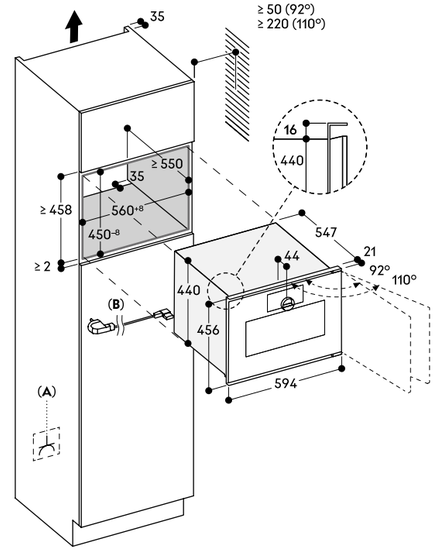
Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Programa de asistente de limpieza.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar la distancia mínima requerida a la misma para la apertura de la puerta.
Ángulo de apertura de la puerta 110° (por defecto), se puede reducir a 92° si fuese necesario.
Este aparato esta diseñado para una instalación ergonómica a una altura cómoda. Si se va a instalar debajo de una encimera, es fundamental garantizar una ventilación adecuada detrás del aparato.
Para la instalación debajo de placas de cocción: distancia entre la parte inferior de la placa de cocción y el borde superior de la carcasa del horno: min. 15 mm. Se deben tener en cuenta las instrucciones de planificación de las placas de cocción (en particular, las relativas a la ventilación y la conexión de gas/electricidad).
El enchufe Schuko debe estar accesible y situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
10044743 Asistente de apertura de la puerta.

Características técnicas
Potencia total máxima: 2.65 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Dimensiones en mm.



Microondas
Minimalistic Series
GM 220/GM 221

Bisagra a la derecha

GM 220 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GM 220 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

GM 221 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GM 221 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Incluye
1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

— Instalación enrasada.
— Puerta sin tirador con apertura automática.
— Pantalla TFT táctil.
— Función microondas o microondas combinado con grill.
— Programas automáticos.
— Volumen interior 21 litros.

Programas
Funcionamiento microondas con 6 niveles de potencia:
Max. 900, 600, 450, 360, 180 y 90 W.
Grill completo con 3 niveles de intensidad. Potencia máxima de grill 1.300 W.
Grill completo combinado con microondas a 360, 180 y 90 W.
10 programas automáticos por peso:
3 programas de descongelación.
4 programas de cocción.
3 programas combinados con grill.
Posibilidad de guardar hasta 10 favoritos via Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Puerta de apertura lateral 95°.
Apertura de puerta electrónica.
Pantalla TFT táctil.
42 idiomas disponibles.
Textos de información adicional.

Prestaciones
Tecnología Innowave.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro.
Iluminación interior suave.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Puerta de vidrio doble termoaislada.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

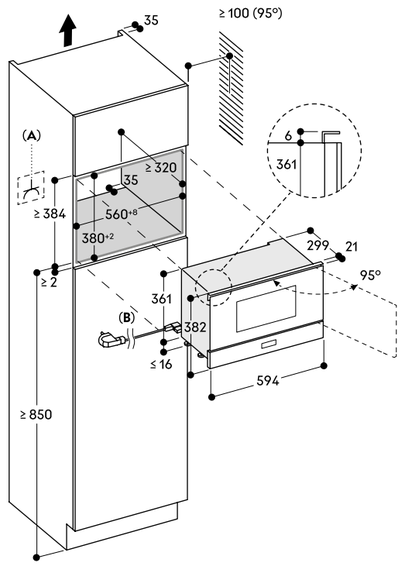
Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Programa de asistente de limpieza.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Puerta no reversible.
Altura de instalación mínima 85 cm.
Patas regulables en altura.
El plano frontal del microondas sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación sobre un horno con balda de mueble o balda intermedia GA 601 010.
En caso de realizar un diseño al lado de una pared, preste atención a la apertura lateral de la puerta y a la distancia mínima requerida a la pared.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2.0 kW.
Cable de conexión 1.75 m y enchufe tipo Schuko incluidos.

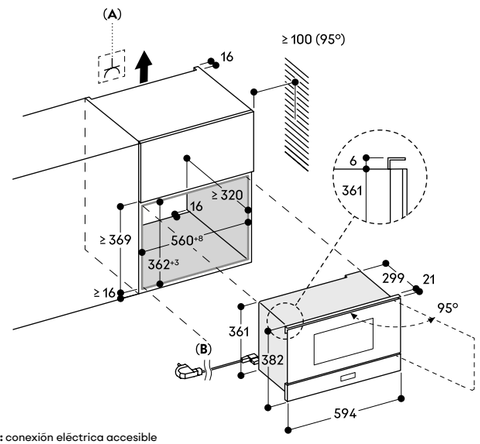
L | N | ⏚

Instalación en alto



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país

Instalación en un armario suspendido.



A: conexión eléctrica accesible
B: cable con o sin enchufe, dependiendo el país





Cafetera automática integrable Minimalistic Series
GC 261

Bisagra a la izquierda

GC 261 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Conexión a toma de agua.
Anchura 60 cm.

GC 261 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Conexión a toma de agua.
Anchura 60 cm.

Incluye
1 set de tornillos para instalación.
1 test de dureza del agua.
1 depósito de cristal para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 cartucho para limpieza.
1 cartucho para descalcificación.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

GA 022 120
Cartucho de limpieza.

GA 022 140
Cartucho de descalcificación.

- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Dos modos: Classic y Barista.
- Tecnología Aroma Brewing con ajuste inteligente de la intensidad del café para el máximo aroma en cada bebida seleccionada.
- Función de personalización con perfiles y favoritos.
- Limpieza y descalcificación totalmente automáticas mediante cartuchos.
- Escenarios de iluminación personalizables.
- Ajuste electrónico del nivel de molido.
- Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.

Programas
Ristretto / 2x Ristretto.
Espresso / 2x Espresso.
Café doble.
Café / 2x Café.
Café largo / 2x Café largo.
Café muy largo.
Americano / 2x Americano.
Café en frío.
Filtrado lento.
Cafetera.
Agua caliente / 2x Agua caliente.
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato.
Flat White / 2x Flat White.
Capuccino / 2x Capuccino.
Caffe Latte / 2x Caffe Latte.
Macchiato en frío.
Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato.
Leche caliente / 2x Leche caliente.
Espuma de leche / 2x Espuma de leche.

Funcionamiento
Control con pantalla táctil y anillo de acero.
Modo Classic para una preparación rápida y sencilla con ajustes básicos de intensidad, cantidad, aroma y proporción de leche. El ajuste inteligente del nivel de intensidad asegura que la intensidad de cada bebida se adapta a su tamaño.
Modo Barista para una personalización a nivel profesional. Se ajustan todos los parámetros a cada preferencia: cantidad de agua y café, nivel de molido, tiempo de contacto, temperatura de preparación y proporción de leche.
Selección del nivel de tostado: dependiendo del tostado se muestran los ajustes más óptimos en el modo Barista.
Función de personalización para la creación de 10 perfiles , cada uno con 10 favoritos.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.
Funcionamiento One touch.
Fácil acceso al depósito de agua, leche y café detrás de la puerta.

Prestaciones
Conexión a toma de agua.
Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Ajuste electrónico del nivel de molido para un control más preciso del mismo.
Doble molido para preparar dos cafés simultáneos o un solo café extra fuerte.
Dispensador de café regulable en altura (7cm a 15 cm).
Dispensador de leche integrado.
Depósito de cristal para leche de 0.7 litros.
Depósito extraíble de granos de café con tapa protectora de aroma, capacidad: 400 gr.
Depósito extraíble de agua, capacidad: 2.4 litros.
Bomba de agua de 19 bares.
Indicador electrónico de cambio de cartuchos de limpieza y descalcificación y filtro de agua.
Indicador electrónico de nivel de llenado de la bandeja de goteo y posos de café.
Iluminación suave, integrada, para una perfecta presentación de cada bebida.
Consejo: para ahorrar energía, el aparato cambia a modo espera tras 30 minutos. Este lapso de tiempo se puede cambiar en los ajustes.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
El mundo del café: amplia selección de especialidades de café de todo el mundo.
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función Playlist.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.
Sistema Aqua stop para evitar daños por fugas de agua durante toda la vida útil del aparato.

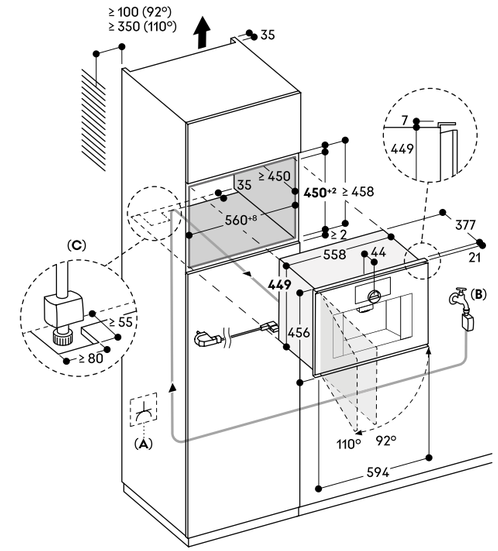
Limpieza
Limpieza y descalcificación totalmente automática mediante cartuchos. Se puede cambiar a limpieza manual mediante pastillas.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Modo vacaciones para vaciar el aparato ante largos períodos de no uso o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar el tipo de grano.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de bebidas y de leche aptos para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco inferior).
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra. Cuando se instala junto a una pared, prever las distancias mínimas requeridas hasta la pared.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (con pieza de repuesto 10020041).
Se puede instalar sobre un cajón gastronómico.
Debido a la mayor altura del aparato (449 mm), se debe planear cuidadosamente cada combinación con GC. Se recomienda el uso de la balda intermedia GA 601 010 en combinaciones verticales con otros aparatos.
La instalación sobre un horno combinado con microondas solo es posible con una balda de mueble estándar. El uso de la balda GA 601 010 no es posible en este caso.
La toma de agua debe estar siempre accesible y no situarse detrás del aparato.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17000705 Filtro de agua.
17000706 Filtro de agua (set de 3).
00311819 Pastillas descalcificadoras.
00311769 Pastillas de limpieza.
10020041 Fijador de apertura a 92°.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1.5 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.
Toma de entrada de agua 170 cm con 3/4" (Ø 26.4 mm) extensible.

L | N | ⏚



A: conexión eléctrica accesible
B: toma de agua accesible
C: corte adicional para pasar el Aqua stop

Dimensiones en mm.



Cafetera automática integrable Minimalistic Series
GC 251

Bisagra a la izquierda

GC 251 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.

GC 251 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.

Incluye

1 set de tornillos para instalación.
1 test de dureza del agua.
1 depósito de cristal para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 cartucho para limpieza.
1 cartucho para descalcificación.

Accesorios para instalación

GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical.
Incluye perfiles, balda y tornillos.

Accesorios especiales

GA 022 120
Cartucho de limpieza.

GA 022 140
Cartucho de descalcificación.

- Control con pantalla táctil y anillo de acero inoxidable.
- Sistema de detección de proximidad del usuario.
- Dos modos: Classic y Barista.
- Tecnología Aroma Brewing con ajuste inteligente de la intensidad del café para el máximo aroma en cada bebida seleccionada.
- Función de personalización con perfiles y favoritos.
- Limpieza y descalcificación totalmente automáticas mediante cartuchos.
- Escenarios de iluminación personalizables.
- Ajuste electrónico del nivel de molido.
- Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.

Programas
Ristretto / 2x Ristretto.
Espresso / 2x Espresso.
Café doble.
Café / 2x Café.
Café largo / 2x Café largo.
Café muy largo.
Americano / 2x Americano.
Café en frío.
Filtrado lento.
Cafetera.
Agua caliente / 2x Agua caliente.
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato.
Flat White / 2x Flat White.
Capuccino / 2x Capuccino.
Caffe Latte / 2x Caffe Latte.
Macchiato en frío.
Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato.
Leche caliente / 2x Leche caliente.
Espuma de leche / 2x Espuma de leche.

Funcionamiento
Control con pantalla táctil y anillo de acero.
Modo Classic para una preparación rápida y sencilla con ajustes básicos de intensidad, cantidad, aroma y proporción de leche. El ajuste inteligente del nivel de intensidad asegura que la intensidad de cada bebida se adapta a su tamaño.
Modo Barista para una personalización a nivel profesional. Se ajustan todos los parámetros a cada preferencia: cantidad de agua y café, nivel de molido, tiempo de contacto, temperatura de preparación y proporción de leche.
Selección del nivel de tostado: dependiendo del tostado se muestran los ajustes más óptimos en el modo Barista.
Función de personalización para la creación de 10 perfiles , cada uno con 10 favoritos.
42 idiomas disponibles.
Sistema de detección de proximidad del usuario. Distancia ajustable.
Textos y guías animadas de ayuda al usuario.
Funcionamiento One touch.
Fácil acceso al depósito de agua, leche y café detrás de la puerta.

Prestaciones
Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Ajuste electrónico del nivel de molido para un control más preciso del mismo.
Doble molido para preparar dos cafés simultáneos o un solo café extra fuerte.
Dispensador de café regulable en altura (7 cm a 15 cm).
Dispensador de leche integrado.
Depósito de cristal para leche de 0.7 litros.
Depósito extraíble de granos de café con tapa protectora de aroma, capacidad: 400 gr.
Depósito extraíble de agua, capacidad: 2.4 litros.
Bomba de agua de 19 bares.
Indicador electrónico de cambio de cartuchos de limpieza y descalcificación y filtro de agua.
Indicador electrónico de nivel de llenado de la bandeja de goteo y posos de café.
Iluminación suave, integrada para una perfecta presentación de cada bebida.
Consejo: para ahorrar energía, el aparato cambia a modo espera tras 30 minutos. Este lapso de tiempo se puede cambiar en los ajustes.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
El mundo del café: amplia selección de especialidades de café de todo el mundo.
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función Playlist.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Seguro para niños.

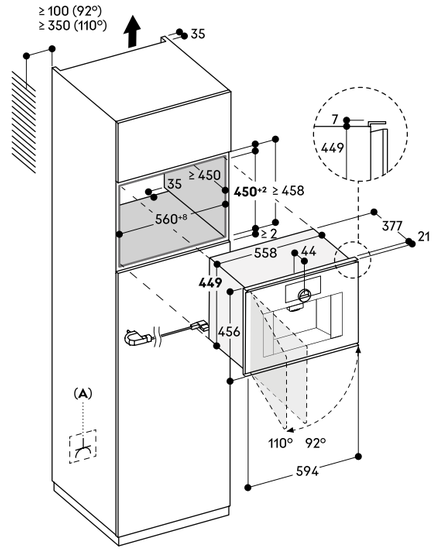
Limpieza
Limpieza y descalcificación totalmente automática mediante cartuchos. Se puede cambiar a limpieza manual mediante pastillas.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Modo vacaciones para vaciar el aparato ante largos períodos de no uso o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar el tipo de grano.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de bebidas y de leche aptos para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
Apertura de puerta no reversible.
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco inferior).
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra. Cuando se instala junto a una pared, prever las distancias mínimas requeridas hasta la pared.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (Pieza de repuesto 10020041).
Se puede instalar sobre un cajón gastronómico.
Debido a la mayor altura del aparato (449 mm), se debe planear cuidadosamente cada combinación con GC. Se recomienda el uso de la balda intermedia GA 601 010 en combinaciones verticales con otros aparatos.
La instalación sobre un horno combinado con microondas solo es posible con una balda de mueble estándar. El uso de la balda GA 601 010 no es posible en este caso.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17000705 Filtro de agua.
17000706 Filtro de agua (set de 3).
00311819 Pastillas descalcificadoras.
00311769 Pastillas de limpieza.
10020041 Fijador de apertura a 92°.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1.5 kW.
Cable de conexión de 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible

Dimensiones en mm.



Envasador al vacío
Minimalistic Series
GV 251

GV 251 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

GV 251 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Incluye
50 bolsas de envasado, pequeñas.
50 bolsas de envasado, grandes.
1 plataforma para elevar.
1 adaptador para envasar fuera de la cámara.
1 manguera.
1 adaptador para sellar botellas.
3 tapones para sellar botellas.

— Para instalación en hueco de 14 cm.
— Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable, altura útil hasta 80 mm.
— 3 niveles de envasado al vacío dentro de la cámara, hasta 99%.
— 3 niveles de envasado al vacío fuera de la cámara, hasta 90%.
— Reconocimiento automático de la conexión para envasado fuera de la cámara.
— Instalación enrasada.
— Módulo sin tirador.
— Función Push-to-open.

Aplicaciones
Envasar para la cocción al vacío (Sous-vide).
Marinar alimentos rápidamente.
Conservación y almacenamiento prolongado.
Conservar o marinar alimentos en contenedores fuera de la cámara de vacío.
Conservar líquidos en botellas fuera de la cámara.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

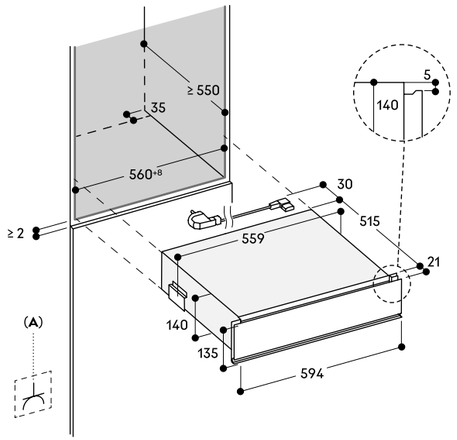
Prestaciones
Volumen neto: 7 litros.
Capacidad máx.: 10 kg.
Tamaño máx. de bolsas de vacío 240 mm x 350 mm.
3 niveles de termosellado para diferentes tipos de bolsa.
Barra de sellado, revestimiento antiadherente, extraíble.
Cubierta de cristal de seguridad, se abre automáticamente tras el envasado.
Plataforma para elevar 44 mm.
Espacio útil en cámara de vacío 210 mm x 285 mm.
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado.
Programa de secado para la bomba de vacío.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente encima del cajón sin balda intermedia.
Los cajones instalados encima de un lavavajillas requieren un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
00578813 Bolsas de envasado al vacío, pequeñas.
00578814 Bolsas de envasado al vacío, grandes.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.32 kW.
Cable de 1.5 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible



Cajón gastronómico
Minimalistic Series
GW 252

GW 252 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.
Altura 28 cm.

GW 252 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.
Altura 28 cm.

Incluye
1 parrilla.

— Instalación enrasada.
— Módulo sin tirador.
— Iluminación interior brillante.
— Función Push-to-open.
— Interior de acero inoxidable con base de cristal.
— Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
— Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
Función de personalización via Gaggenau Home Connect.
16 programas adicionales via Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 52 litros.
Parrilla adicional para dos niveles de altura.
Capacidad: vajilla para 12 personas compuesta por platos de 27 cm. de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 548 mm x H 232 mm x P 410 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Indicador de funcionamiento en el marco.
Base de cristal de seguridad.

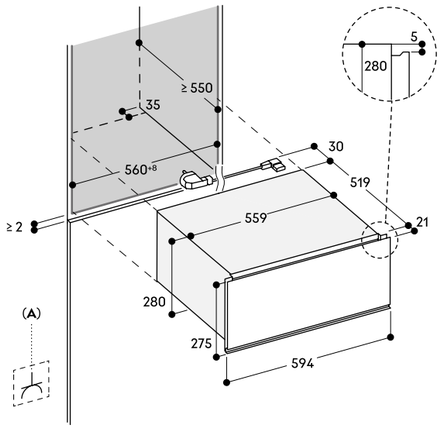
Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Programas y recetas adicionales.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente encima del cajón sin balda intermedia.
Los cajones instalados encima de un lavavajillas requieren un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible



Cajón gastronómico
Minimalistic Series
GW 251

GW 251 100
Cristal Gaggenau Onyx.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

GW 251 130
Cristal Gaggenau Sterling.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

— Instalación enrasada.
— Módulo sin tirador.
— Iluminación interior brillante.
— Función Push-to-open.
— Interior de acero inoxidable con base de cristal.
— Selección directa de temperatura de 30 °C a 80 °C.
— Para cocinar alimentos a baja temperatura, mantener platos calientes, fermentar masas, deshidratar hierbas y frutas, derretir chocolate y descongelar.

Métodos de calentamiento
Precalentar tazas y vajilla.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.
Control directo de la temperatura.
Función de personalización via Gaggenau Home Connect.
16 programas adicionales via Gaggenau Home Connect.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 20 litros.
Capacidad: vajilla para 6 personas compuesta por platos de 27 cm. de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Sistema de calentamiento para distribución uniforme y estable de la temperatura en la cavidad.
Indicador de funcionamiento en el marco.
Base de cristal de seguridad.

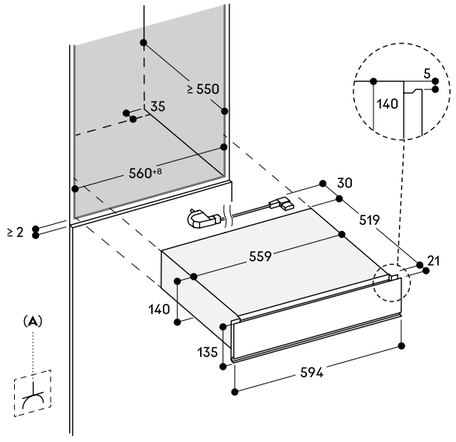
Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Programas y recetas adicionales.
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Precauciones de montaje
Planificar el hueco de encastre sin panel trasero de mueble.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de GO/GS/GM/GC directamente encima del cajón sin balda intermedia.
Los cajones instalados encima de un lavavajillas requieren un nicho específico.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0.82 kW.
Cable de conexión 1.75 m con enchufe.

L N ⏚



A: conexión eléctrica accesible

Dimensiones en mm.

Accesorios y accesorios especiales hornos

BA 010 301
Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor.



BA 216 103
Raíles telescópicos para horno GO220/GO221.



BA 016 106*
Raíl telescópico completamente extraíble.
Parrilla cromada.



BA 020 361
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.



BA 020 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.



BA 020 382
Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.



BA 020 391
Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.



BA 026 116
Bandeja esmaltada.
Fondo 30 mm.

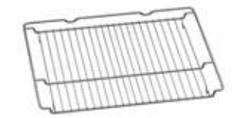
BA 026 117
Bandeja de asados esmaltada. Fondo 38 mm.



BA 020 110
Bandeja Air frying para colocar sobre parrilla.



BA 036 106
Parrilla cromada.



BA 056 134
Piedra pizza con soporte y pala para pizza.
No compatible con raíles telescópicos.



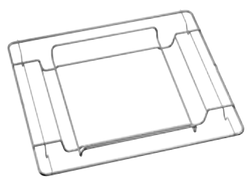
BA 056 132
Piedra pizza con soporte y pala para pizza.
No compatible con raíles telescópicos.
Para horno GO220/GO221.



BS 020 003
Pala para pizza, para servir y cortar.



GN 010 330
Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm.



GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.



GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.



GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.



GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.



BA 220 360
Bandeja de acero inoxidable, 37.5 mm de profundidad, 5 l.



BA 220 370
Bandeja de acero inoxidable perforada, 37,5 mm de profundidad, 5 l.



BA 046 118
Bandeja de vidrio.
Fondo 24 mm.



GN 340 231
Fuente Gastronorm de aluminio fundido GN 2/3 antiadherente libre de PFAS, altura 165 mm.
Tanto la parte superior como la inferior pueden usarse como recipiente para horno, 100 y 65 mm de profundidad.
Para hornos con función asado en combinación con raíles telescópicos BA 016 106 o BA 018 106 y para hornos combinados de vapor con el adaptador GN 010 330 y raíles telescópicos BA 010 301 (se piden por separado).



CL S10 040
Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor



GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua (2 m).



BA 010 051
Termosonda, compatible con GO, GS, GM.



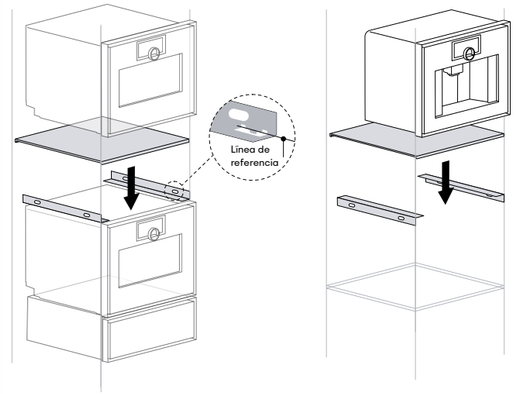
GA 022 120
Cartucho de limpieza.
Para cafetera automática Gaggenau con limpieza automática.
Mayor vida útil del aparato gracias a la eliminación eficaz de los aceites del café de la unidad de preparación.



GA 022 140
Cartucho de descalcificación.
Para cafetera automática Gaggenau con descalcificación automática.
Eliminación completa de depósitos de cal sin esfuerzo.



GA 601 010
Balda intermedia ajustable para combinación vertical, 60 cm.
Incluye perfiles, balda y tornillos.



*Disponible en Q2/2026

Dimensiones en mm.

Accesorios y accesorios especiales Minimalistic Series





		Horno	Horno	Horno combinado de vapor	Horno combinado de vapor	Horno combinado de vapor	Horno de vapor
		GO 250/GO 251	GO 240/GO 241	GO 220/GO 221	GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS221
Bandeja esmaltada								
BA 026 116	Fondo 30 mm.	•/○	•/○	•/○				
BA 026 117	Fondo 38 mm.	•/○	•/○	•/○				
Raíles telescópicos								
BA 016 106*	Raíl telescópico completamente extraíble. Parrilla cromada	○	○					
BA 216 103	Raíles telescópicos para horno GO220/GO221			○				
BA 010 301	Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor				○	○	○	
Piedra pizza								
BA 056 132	Con soporte y pala para pizza			○				
BA 056 134	Con soporte y pala para pizza	○	○					
Pala para pizza								
BS 020 003	Para servir y cortar	○	○	○				
Bandejas para horno de vapor								
BA 020 361	Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.				•/○	•/○	•/○	
BA 020 370	Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.				•/○	•/○	•/○	
BA 020 382	Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.				○	○	○	
BA 020 391	Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.				○	○	○	
BA 220 360	Bandeja de acero inoxidable, 37.5 mm de profundidad, 5 l.							•/○
BA 220 370	Bandeja de acero inoxidable perforada, 37,5 mm de profundidad, 5 l.							•/○
GN 114 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.				○	○	○	○
GN 114 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.				○	○	○	○
GN 124 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.				○	○	○	○
GN 124 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.				○	○	○	○
Fuente Gastronorm aluminio fundido								
GN 340 231	GN 2/3 antiadherente, altura 165 mm. Antiadherente, libre de PFAS Para hornos y raíles telescópicos BA 016 o BA 018 y para hornos de vapor con el adaptador GN 010 330 y los raíles telescópicos BA 010 301	○			○	○	○	
GN 010 330	Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm				○	○	○	
Bandeja de vidrio								
BA 046 118	24 mm de profundidad	○	○	○	○	○	○	○
Parrillas								
BA 036 106	Parrilla cromada	•/○	•/○	•/○				
Bandeja Air frying								
BA 020 110	En combinación con el modo Air Frying	○						
Termosonda								
BA 010 051	Termosonda de 3 puntos de medición	•/○			○	○	○	
Limpieza y cuidados								
CL S10 040	Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor				•/○	•/○		
00312528	Pastillas de descalcificación set de 4				○	○	○	○
GA 022 120	Cartucho de limpieza							
GA 022 140	Cartucho de descalcificación							
10044743	Asistente de apertura de la puerta	•	•	•	•	•	•	•
17000705	Filtro de agua							
17000706	Filtro de agua (set de 3)							
00311819	Pastillas descalcificadoras							
00311769	Pastillas de limpieza							
Bolsas de envasado al vacío								
00578813	Bolsas de envasado al vacío pequeñas 180 mm. x 280 mm.							
00578814	Bolsas de envasado al vacío grandes 240 mm. x 350 mm.							
Conexión de agua								
GZ 010 011	Prolongación para tubo de entrada y salida de agua				○			
Balda intermedia ajustable								
GA 601 010	Para combinación vertical 60 cm.				○	○	○	○

• De serie. ○ Accesorio especial. *Disponible en Q2/2026

Accesorios y accesorios especiales Minimalistic Series













		Horno combinado microondas	Cafetera automática integrable	Cafetera automática integrable	Envasador al vacío	Cajón gastronómico	Cajón gastronómico
		GM 250/GM 251	GC 261	GC 251	GV 251	GW252	GW251
Bandeja esmaltada							
	BA 026 116	Fondo 30 mm.					
	BA 026 117	Fondo 38 mm.					
Raíles telescópicos							
	BA 016 106*	Raíl telescópico completamente extraíble. Parrilla cromada					
	BA 216 103	Raíles telescópicos para horno GO220/GO221.					
	BA 010 301	Raíles telescópicos de 3 niveles para horno combinado de vapor					
Piedra pizza							
	BA 056 132	Con soporte y pala para pizza					
	BA 056 134	Con soporte y pala para pizza					
Pala para pizza							
	BS 020 003	Para servir y cortar					
Bandejas para horno de vapor							
	BA 020 361	Bandeja de acero inoxidable, 46 mm de profundidad, 5.4 l.					
	BA 020 370	Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm de profundidad, 5 l.					
	BA 020 382	Bandeja antiadherente, libre de PFAS, 46 mm de profundidad, 5.4 l.					
	BA 020 391	Bandeja antiadherente perforada, libre de PFAS, 40 mm de profundidad, 5 l.					
	BA 220 360	Bandeja de acero inoxidable, 37.5 mm de profundidad, 5 l.					
	BA 220 370	Bandeja de acero inoxidable perforada, 37,5 mm de profundidad, 5 l.					
	GN 114 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, 1.5 l.					
	GN 114 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, 3 l.					
	GN 124 130	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3 perforada, 40 mm de profundidad, 1.5 l.					
	GN 124 230	Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3 perforada, 40 mm de profundidad, 3 l.					
Fuente Gastronorm aluminio fundido							
	GN 340 231	GN 2/3 antiadherente, altura 165 mm. Antiadherente, libre de PFAS Para hornos y raíles telescópicos BA 016 o BA 018 y para hornos de vapor con el adaptador GN 010 330 y los raíles telescópicos BA 010 301					
	GN 010 330	Adaptador para fuente y bandejas Gastronorm					
Bandeja de vidrio							
	BA 046 118	24 mm de profundidad	•/○				
Parrillas							
	BA 036 106	Parrilla cromada	•/○				•/○
Bandeja Air frying							
	BA 020 110	En combinación con el modo Air Frying					
Termosonda							
	BA 010 051	Termosonda de 3 puntos de medición	○				
Limpieza y cuidados							
	CL S10 040	Set de 4 cartuchos de limpieza para horno combinado de vapor					
	00312528	Pastillas de descalcificación set de 4					
	GA 022 120	Cartucho de limpieza		•/○	•/○		
	GA 022 140	Cartucho de descalcificación		•/○	•/○		
	10044743	Asistente de apertura de la puerta	•				
	17000705	Filtro de agua		○	○		
	17000706	Filtro de agua (set de 3)		○	○		
	00311819	Pastillas descalcificadoras		○	○		
	00311769	Pastillas de limpieza		○	○		
Bolsas de envasado al vacío							
	00578813	Bolsas de envasado al vacío pequeñas 180 mm. x 280 mm.			•/○		
	00578814	Bolsas de envasado al vacío grandes 240 mm. x 350 mm.			•/○		
Conexión de agua							
	GZ 010 011	Prolongación para tubo de entrada y salida de agua					
Balda intermedia ajustable							
	GA 601 010	Para combinación vertical 60 cm.	○	○			

• De serie. ○ Accesorio especial. *Disponible en Q2/2026

Hornos Minimalistic Series



Tipo de aparato		Horno	Horno	Horno
Apertura bisagra dcha. / bisagra izda		GO 250/GO 251	GO 240/GO 241	GO 220/GO 221
Cristal Gaggenau Onyx		GO 250/251 100	GO 240/241 100	GO 220/221 100
Cristal Gaggenau Sterling		GO 250/251 130	GO 240/241 130	GO 220/221 130
Dimensiones				
Anchura	(cm)	60	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	594 × 596 × 547	594 × 596 × 547	594 × 596 × 547
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550
Peso neto	(kg)	56	56	54
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)				
Volumen neto	(l)	77	77	74
Número de cavidades de cocción		1	1	1
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	492 × 386 × 408	492 × 386 × 408	471 × 385 × 408
Eficiencia energética con aire caliente Eco		A (A+++ ↑ D)	A (A+++ ↑ D)	A (A+++ ↑ D)
Índice de Eficiencia Energética (EEI)		83.9	83.9	84.9
Consumo energético con calor superior + inferior	(kWh)	1.4	1.4	1.25
Consumo energético con aire caliente Eco	(kWh)	0.73	0.73	0.73
Fuente de calor		eléctrica	eléctrica	eléctrica
Métodos de cocción / programas				
Rango de temperaturas	(°C)	30-300	50-300	50-300
Aire caliente Plus / aire caliente Eco / calor superior + inferior		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Calor superior / calor inferior / aire caliente + calor inferior		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Grill / grill + aire caliente		•/•	•/•	•/•
Air frying		•	—	—
Función piedra pizza		•	•	•
Función asado		•	—	—
Moist baking		•	•	•
Fermentar / descongelar / deshidratar		•/•/•	—/—/—	—/—/—
Mantener caliente		—	—	—
Guardar favoritos		•	•	•
Programas automáticos / recomendaciones de ajustes		•/•	•/•	•/•
Funcionamiento				
Apertura de puerta automática		•	•	•
Apertura de la puerta	(°)	110°	110°	110°
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42	42
Textos		•	•	•
Guías rápidas animadas		•	•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•	•
Prestaciones				
Tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Temporizador de larga duración		•	•	•
Indicador de temperatura real de la cavidad		•	•	•
Precalentamiento rápido		•	•	•
Grill oculto de superficie completa		•	•	•
Iluminación interior		lateral	lateral	superior
Niveles de bandejas	(nº)	4	4	5
Catalizador de humos		•	•	—
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) vía WiFi[2]		•	•	•
Accesorios				
Bandeja esmaltada		1	1	1
Bandeja de asado esmaltada		1	1	1
Superficie máx. de bandeja	cm^2	1.290	1.290	1.290
Parrilla		1	1	1
Termosonda con 3 puntos de medición		•	—	—
Asador giratorio		—	—	—
Seguridad				
Seguro para niños / Bloqueo automático de la puerta		•/•	•/•	•/•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•
Puerta de vidrio múltiple termoaislada		5	5	4
Cavidad refrigerada con protección de temperatura		•	•	•
Limpieza				
Pirólisis		•	•	—
Conexión				
Potencia	(kW)	3.68	3.68	3.68

• Estándar. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Hornos combinados de vapor y horno de vapor Minimalistic Series



Tipo de aparato		Horno combinado de vapor	Horno combinado de vapor	Horno combinado de vapor	Horno de vapor
Apertura bisagra dcha. / bisagra izda		GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS 221
Cristal Gaggenau Onyx		GS 270/271 100	GS 250/251 100	GS 240/241 100	GS 220/221 100
Cristal Gaggenau Sterling		GS 270/271 130	GS 250/251 130	GS 240/241 130	GS 220/221 130
Dimensiones					
Anchura	(cm)	60	60	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21	21	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Peso neto	(kg)	46	45	43	36
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)					
Volumen neto	(l)	50	50	50	59
Número de cavidades de cocción		1	1	1	1
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	474 × 277 × 446
Eficiencia energética con aire caliente		A (A+++ ↑ D)	A (A+++ ↑ D)	A (A+++ ↑ D)	
Índice de Eficiencia Energética (EEI)		94.7	94.7	94.7	—
Consumo energético con aire caliente	(kWh)	0.72	0.72	0.72	—
Fuente de calor		eléctrica	eléctrica	eléctrica	eléctrica
Métodos de cocción / programas					
Rango de temperaturas	(°C)	30-230	30-230	30-230	30-100
Aire caliente + 100 % humedad		•	•	•	—
Aire caliente + 80 % humedad		•	•	•	—
Aire caliente + 60 % humedad		•	•	•	—
Aire caliente + 30 % humedad		•	•	•	—
Aire caliente + 0 % humedad		•	•	•	—
100% humedad		—	—	—	•
Cocción a baja temperatura		•	•	•	—
Cocción al vacío (Sous-vide)		•	•	•	•
Grill nivel 1 + humedad		•	•	•	—
Grill nivel 2 + humedad		•	•	•	—
Grill + aire caliente		•	•	•	—
Fermentación		•	•	•	•
Descongelación		•	•	•	•
Regeneración		•	•	•	•
Mantener caliente		•	•	•	—
Guardar favoritos		•	•	•	•
Programas automáticos / recomendaciones de ajustes		•/•	•/•	•/•	—/•
Funcionamiento					
Apertura de puerta automática		•	•	•	•
Apertura de la puerta	(°)	110°	110°	110°	110°
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•	•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42	42	42
Textos		•	•	•	•
Guías rápidas animadas		•	•	•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•	•	•
Prestaciones					
Conexión a toma de agua y desagüe		•	—	—	—
Depósitos para agua fresca y agua residual		—	•	•	•
Tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Temporizador de larga duración		•	•	•	—
Indicador de temperatura real de la cavidad		•	•	•	•
Función eliminación de vapor / nebulización		•/•	—/•	—/•	—/—
Calibración automática del punto de ebullición del agua		•	•	•	•
Conexión para termosonda		•	•	•	—
Grill de amplia superficie tras cristal cerámico		•	•	•	—
Iluminación LED lateral		•	•	•	•
Niveles de bandejas	(nº)	3	3	3	3
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) vía WiFi[2]		•	•	•	•
Accesorios					
Superficie máx. de bandeja	cm^2	1.300	1.300	1.300	1.290
Bandeja de acero inoxidable perforada, 40 mm.		•	•	•	•
Bandeja de acero inoxidable, 46 mm.		•	•	•	•
1 parrilla		•	•	•	•
Cartuchos para limpieza, set de 4		•	•	—	—
Pastillas de descalcificación, set de 4		•	•	•	•
Seguridad					
Seguro para niños / Bloqueo automático de la puerta		•/•	•/•	•/•	•/•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•	•
Puerta de vidrio múltiple termoaislada		3	3	3	3
Cavidad refrigerada con protección de temperatura		•	•	•	•
Limpieza					
Sistema de limpieza automático / Programa de asistente de limpieza		•/•	•/•	—/•	—/•
Descalcificación automática / Programa de secado		•/•	•/•	•/•	•/—
Conexión					
Potencia	(kW)	3.15	3.15	3.15	2.75

• Estándar. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Horno microondas combinado y microondas Minimalistic Series





Tipo de aparato		Horno microondas combinado	Microondas
Apertura bisagra dcha. / bisagra izda		GM 250/GM 251	GM 220/GM 221
Cristal Gaggenau Onyx		GM 250/251 100	GM 220/221 100
Cristal Gaggenau Sterling		GM 250/251 130	GM 220/221 130
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	594 × 456 × 547	594 x 382 x 299
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 450 × 550	560 × 380 × 320 560 × 362 × 320 (instalación en alto)
Peso neto	(kg)	41	19
Volumen			
Capacidad	(l)	46	21
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	493 × 231 × 402	350 x 220 x 270
Métodos de cocción / Programas			
Potencia máxima microondas	(W)	1.000	900
Niveles regulables en microondas	(nº)	6	6
Aire caliente	(ºC)	30-230	—
Grill + aire caliente	(ºC)	30-230	—
Grill con niveles de intensidad	(nº)	—	3
Calentamiento de bebida	(W)	Máx. (1000)	—
Calentamiento de comida	(W)	360-600	—
Deshidratación	(ºC)	30-80	—
Cocción a baja temperatura	(ºC)	30-90	—
Fermentación	(ºC)	30-50	—
Mantener caliente	(W)	50	—
Descongelación	(W)	90-360	—
Máxima potencia del microondas en combinación con horno	(W)	450	360
Guardar favoritos	(nº)	30	10
Programas automáticos / recomendaciones de ajustes	(nº)	19/51	10/—
Funcionamiento			
Apertura de puerta automática		•	•
Apertura de la puerta	(º)	110º	95º
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/—
Idiomas	(nº)	42	42
Textos		•	•
Guías rápidas animadas		•	—
Detección de proximidad del usuario		•	—
Prestaciones			
Innowave		•	•
Tiempo de cocción, final de horneado, cronómetro		•/•/•	•/•/•
Temporizador de larga duración[3]		•	—
Indicador de temperatura real de la cavidad		•	—
Conexión para termosonda		•	—
Iluminación lateral		•	•
Niveles de bandejas	(nº)	2	—
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) vía WiFi[2]		•	•
Accesorios			
Bandeja de vidrio		•	•
Parrilla		•	•
Seguridad			
Seguro para niños		•	•
Bloqueo automático de la puerta		•	—
Desconexión automática de seguridad		•	•
Puerta de vidrio múltiple termoaislada		3	2
Cavidad refrigerada con protección de temperatura		•	•
Limpieza			
Programa de asistente de limpieza		•	•
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	2.65	2.05

• De serie. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Cafeteras automáticas integrables Minimalistic Series





Tipo de aparato		Cafetera automática integrable	Cafetera automática integrable
Apertura bisagra izda		GC 261	GC 251
Cristal Gaggenau Onyx		GC 261 100	GC 251 100
Cristal Gaggenau Sterling		GC 261 130	GC 251 130
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)[1]	(mm)	594 × 456 × 377	594 × 456 × 377
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 450 × 450	560 × 450 × 450
Peso neto	(kg)	23	22
Programas			
Ristretto / 2 x Ristretto		•	•
Espresso / 2 x Espresso		•	•
Café doble		•	•
Café / 2x Café		•	•
Café largo / 2x Café largo		•	•
Café muy largo		•	•
Americano / 2x Americano		•	•
Café en frío		•	•
Filtrado lento		•	•
Cafetera		•	•
Agua caliente / 2x Agua caliente		•	•
Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato		•	•
Flat White / 2x Flat White		•	•
Capuccino / 2x Capuccino		•	•
Caffe Latte / 2x Caffe Latte		•	•
Macchiato en frío		•	•
Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato		•	•
Leche caliente / 2x Leche caliente		•	•
Espuma de leche / 2x Espuma de leche		•	•
Funcionamiento			
Apertura de puerta automática		—	—
Apertura de la puerta	(º)	110º	110º
Pantalla táctil y anillo de control		•/•	•/•
Idiomas	(nº)	42	42
Textos		•	•
Guías rápidas animadas		•	•
Detección de proximidad del usuario		•	•
Personalización de perfiles y favoritos	(nº perfiles / favoritos)	10 / 10 por perfil	10 / 10 por perfil
Modos		Classic / Barista	Classic / Barista
Dispensador de café de altura regulable (cm)	(cm)	15	15
Programación			
— Pantalla de inicio		Modos Classic, Favorito o Barista	Modos Classic, Favorito o Barista
— Escenarios de iluminación		•	•
— Unidad de capacidad	(ml)	•	•
— Rellenado de depósito		Automático o manual	—
— Limpieza y descalcificación		Automático o manual	Automático o manual
— Inicio de descalcificación		•	•
— Apagado automático	(min, h)	5 min a 180 min	5 min a 180 min
— Dureza del agua	(nº de niveles)	4	4
Prestaciones			
Conexión a toma de agua		•	—
Sistema Aroma Brewing con ajuste inteligente de intensidad		•	•
Unidad de molido con molinillo cerámico		•	•
Sistema de calentamiento continuo		•	•
Presión de la bomba	(bar)	19	19
Dispensador de leche integrado		•	•
Depósito de cristal para leche	(l)	0.7	0.7
Nivel de leche		•	•
Depósito de grano de café	(g)	400	400
Control del grado de molido		Electrónico	Electrónico
Volumen de la cámara de preparación de café ajustable	(g)	5 a 14	5 a 14
Doble ciclo de molido y de preparación para una intensidad extra en una bebida		•	•
Doble ciclo de molido y de preparación para dos bebidas		•	•
Depósito de agua extraíble	(l)	2.4	2.4
Indicador electrónico de cambio de cartuchos de limpieza y descalcificación		•/•	•/•
Indicador electrónico de cambio de filtro de agua		•	•
Control electrónico de los niveles de café, leche y agua		•	•
Control electrónico de los niveles de la bandeja de goteo y posos de café		•	•
Iluminación con LED		•	•
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect) vía WiFi[2]		•	•
Seguridad			
Seguro para niños		•	•
Aqua stop con garantía		•	—
Limpieza			
Limpieza totalmente automática mediante cartucho		•	•
Descalcificación totalmente automática mediante cartucho		•	•
Cambio a limpieza y descalcificación manual mediante pastillas		•	•
Programa de aclarado automático en el encendido / en el apagado		•/•	•/•
Limpieza automática con vapor del sistema de leche		•	•
Modo vacaciones para vaciar el aparato ante largos períodos de no uso o transporte		•	•
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar el tipo de grano		•	•
Cámara de preparación de café extraíble		•	•
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas		•	•
Dispensador de bebidas extraíble y apto para lavavajillas		•	•
Dispensador de leche apto para lavavajillas		•	•
Opción de filtro de agua en el depósito		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	1.5	1.5

• Estándar. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Envasador al vacío Minimalistic Series



Tipo de aparato		Envasador al vacío
Cristal Gaggenau Onyx		GV 251 100
Cristal Gaggenau Sterling		GV 251 130
Dimensiones		
Anchura	(cm)	60
Altura	(cm)	14
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	594 × 140 × 515
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 140 × 550
Peso neto	(kg)	31
Volumen		
Volumen neto (l)	(l)	7
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	350 × 95 × 285
Tamaño máximo de bolsas de vacío (ancho x largo)	(mm)	350 x 240
Aplicaciones		
Niveles de envasado al vacío		3, máx. 99%
Niveles de termosellado		3
Envasar bolsas y contenedores		•
Envasar contenedores y botellas		•
Envasar líquidos		•
Programa de secado para conductos		•
Funcionamiento		
Sensor Control		•
Módulo sin tirador		•
Función Push-to-open		•
Prestaciones		
Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable		•
Capacidad máxima	(kg)	10
Altura hasta	(mm)	80
Cubierta de cristal de seguridad		•
Barra de sellado, antiadherente, extraíble		•
Plataforma para elevar		•
Conexión para envasado fuera de la cámara		•
Espacio útil en cámara de vacío (ancho x largo)	(mm)	210 × 285
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado		•
Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm	(uds)	50
Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm	(uds)	50
Tapones para sellar botellas	(uds)	3
Adaptador para sellar botellas		•
Conexión		
Potencia	(kW)	0.32

• Estándar. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco.

Cajones gastronómicos Minimalistic Series





Tipo de aparato		Cajón gastronómico	Cajón gastronómico
Cristal Gaggenau Onyx		GW 252 100	GW 251 100
Cristal Gaggenau Sterling		GW 252 130	GW 251 130
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Altura	(cm)	28	14
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	594 × 280 × 519	594 × 140 × 519
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 × 280 × 550	560 × 140 × 550
Peso neto	(kg)	25	19
Volumen			
Volumen neto	(l)	52	20
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	548 × 232 × 410	548 × 92 × 410
Número de servicios	(nº)	12	6
Métodos de cocción			
Precalentar tazas		•	•
Precalentar vajilla		•	•
Mantener caliente		•	•
Cocción a baja temperatura		•	•
Control directo de la temperatura		•	•
Rango de temperatura 30 ºC a 80 ºC	(niveles de temperatura)	6	6
Programas adicionales via App		•	•
Funcionamiento			
Panel de control táctil		•	•
Indicador óptico de funcionamiento en el marco		•	•
Función de temporización via App		•	•
Cajón sin tirador		•	•
Función Push-to-open		•	•
Gaggenau Home Connect		•	•
Prestaciones			
Iluminación interior		•	•
Carga máxima	(kg)	25	25
Interior acero inoxidable con base de cristal		•	•
Sistema de calentamiento para distribución de calor		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	0.82	0.82

• Estándar. — No disponible. [1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el hueco.

APARATOS DE COCCIÓN **VARIO**

Configuración Vario: placa de gas, Flex inducción, Teppan Yaki y extractores de superficie Serie 400.



Mandos personalizables Serie Vario 400 en acabado acero inoxidable o negros.

PERSONALICE TODOS LOS DETALLES

Elija no elegir

Las placas Vario ofrecen posibilidades de configuración casi infinitas. Placas de 38 cm, 60 cm, 80 cm o 90 cm, combinables con gas, Teppan Yaki, Grill y extractores de superficie, para múltiples diseños de su zona de cocción.

Los quemadores de gas ponen a su disposición hasta 6.000 vatios de potencia bruta. El control electrónico totalmente preciso de la llama permite la cocción a fuego lento más suave y las llamas más intensas, que vuelven a encenderse automáticamente si se apagan.

Pueden combinarse placas con marco y placas de inducción sin marco, siempre en instalación enrasada. En ambos casos, los extractores de superficie VL 414 también son compatibles.

Para personalizar aún más el diseño de la zona de cocción, hay disponibles dos acabados para los mandos, acero inoxidable o en acero acabado negro. Los mandos pueden instalarse en el frontal del mueble (preferiblemente) o sobre la encimera.

APARATOS DE COCCIÓN VARIO **SERIE 400**



Superficie inducción total

CX 492 ■ ⌂

Anchura 90 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de 6 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie inducción total

CX 482 ■ ⌂

Anchura 80 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de 5 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Placa Flex inducción Vario

VI 492 ▲ ■ ⌂

Anchura 90 cm
5 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Placa Flex inducción Vario

VI 482 ▲ ■ ⌂

Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Placa Flex inducción Vario

VI 462 ▲ ■ ⌂

Anchura 60 cm
4 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Placa Flex inducción Vario

VI 422 ▲ ■ ⌂

Anchura 38 cm
2 zonas de cocción
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Placa inducción Wok Vario

VI 414 ▲ ■ ⌂

Anchura 38 cm
1 zona de cocción
Ideal para sartén Wok con anillo especial
Instalación sobre encimera o enrasada
Mando de control negro o acero no incluido



Placa de gas Vario

VG 491 ■

Anchura 90 cm
5 quemadores
Incluye quemador Wok
Control completamente electrónico
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Placa de gas Vario

VG 425 ■

Anchura 38 cm
2 quemadores
Control completamente electrónico
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Placa de gas Vario

VG 415 ■

Anchura 38 cm
1 quemador Wok
Control completamente electrónico
Instalación sobre encimera o enrasada
Mando de control negro o acero no incluido



Teppan Yaki Vario

VP 414 ■

Anchura 38 cm
Una única superficie de acero cromado
Regulación precisa de la temperatura en dos zonas
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Grill eléctrico Vario

VR 414 ■

Anchura 38 cm
2 zonas
Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas
Instalación sobre encimera o enrasada
Mandos de control negro o acero no incluidos



Extractor de superficie Vario

VL 414 ■ ⌂



Anchura 15.5 cm
Extracción de alta eficiencia en la encimera
Instalación sobre encimera o enrasada
Mando de control negro o acero no incluidos
Eficiencia energética A+ con motor AR 403 122*

APARATOS DE COCCIÓN VARIO **SERIE 200**



Placa Flex inducción Vario

VI 262

Anchura 60 cm
4 zonas de cocción
Mandos en parte superior



Placa Flex inducción Vario

VI 242

Anchura 38 cm
2 zonas de cocción
Mandos en parte superior



Placa Flex inducción Vario

VI 232

Anchura 28 cm
2 zonas de cocción
Mandos en parte superior



Placa de Gas Vario

VG 264

Anchura 60 cm
4 quemadores
Mandos en parte superior



Placa de Gas Vario

VG 232

Anchura 28 cm
2 quemadores
Mandos en parte superior



Placa de Gas Vario

VG 231

Anchura 28 cm
1 quemador Wok
Mandos en parte superior



Teppan Yaki Vario

VP 230

Anchura 28 cm
1 única superficie de acero inoxidable
Regulación exacta de la temperatura
Mandos en parte superior



Grill eléctrico Vario

VR 230

Anchura 28 cm
2 zonas de control independiente
Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas
Mandos en
Mandos en parte superior



Extractores de superficie Vario

VL 200



Anchura 15 cm
Extracción de alta eficiencia en la encimera
Mandos en parte superior
Eficiencia energética A con motor AR 403 122*

Opciones de diseño

▲ Sin marco
■ Marco de acero inoxidable
⌂ Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.

Accesorios Serie 400

CA 414 110F
Enchufe.



CA 414 100F
Enchufe negro.



CA 060 300
Sensor de temperatura inalámbrico para ollas.



LV 030 000
Piedras volcánicas.



VA 440 010
Tapa de acero inoxidable con perfil para montaje.



WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.



WZ 400 000
Anillo especial para Wok.



AA 414 010
Deflector de aire.
Para combinación de VL 414 con placas de gas.



VA 420 004
Junta de unión para instalación enrasada sin tapa Vario Serie 400.



VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.



Accesorios Serie 200

LV 030 000
Piedras volcánicas.



VD 200 020
Tapa negra.



LS 041 001
Deflector de aire para VL 200 junto a placas de gas.
Acero inoxidable.



VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.



VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.



ACCESSORIOS



Grill

Accesorio Grill de fundición en aluminio



Teppan Yaki

Para superficie de inducción total



Accesorio Teppan Yaki

Multicapa para placas Flex inducción, apto también para superficie de inducción total



Sartén Wok,

Material multi-capa



Anillo wok

Para la sartén Wok



Set de 3 sartenes rectangulares para zona Flex

1 mediana + 2 pequeñas con tapa



Sartén grande sin tapa para zona Flex



Piedras volcánicas.

Para rellenar



Tapa negra para placas



Tapa de acero inoxidable



Protectores de encimera

Set de 4**



Mando acero*



Mando negro*



Enchufe acero



Enchufe negro



Twist-Pad negro



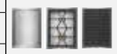
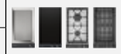
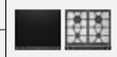
Sensor de temperatura

Sensor de temperatura inalámbrico para ollas

* Se necesitan mandos Vario 400 especiales para cada placa. Mandos por separado se pueden pedir solo para determinados modelos.
** Disponibles también por separado.

Recomendaciones de combinación de placa y extracción

- •: combinación recomendada.
- —: no recomendado.
- : posibilidad de control de ventilación desde la placa.

Tipo de producto	Foto	Referencia		AC 250 121 anchura 120 cm	AW 442 anchura 120 cm	AW 290 110 anchura 90 cm
	Anchura máxima para combinar placas Vario. Para la inducción integrada, consulte las páginas dedicadas.			100 cm 130 cm con colector de humos	100 cm	80 cm
Teppan Yaki Vario Serie 400 **Placa Gas Vario Serie 400** **Grill eléctrico Vario Serie 400**		VP 414 / VG4.. VR 414	40 cm	•	•	•
Placa Inducción Vario Serie 400		VI4..	40 cm	•	•	•
Placa Inducción Vario Serie 400		VI 462	60 cm	•	•	•
Placa Inducción Vario Serie 400		VI 482	80 cm	•	•	•
Placa Inducción Vario Serie 400		VI 492	90 cm	•	•	—
Placa Gas Vario Serie 400 **Placa de gss Serie 400**		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	—
Teppan Yaki Vario Serie 200 **Placa Flex Inducción Vario Serie 200** **Placa de gas Serie 200** **Grill eléctrico Vario Serie 200**		VP2.. / VI2.. / VR2.. VR 230	30 cm	•	•	•
Placa Flex Inducción Vario Serie 200		VI 242	40 cm	•	•	•
Placa Flex Inducción Vario Serie 200 **Placa de gas Vario Serie 200**		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•
Módulos de inducción oculto bajo encimera Serie 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	—	—
Superficie de inducción total con marco Serie 400		CX 482	80 cm	•	•	•
Superficie de inducción total Serie 400		CX 492	90 cm	•	•	—
Placa Flex Inducción Serie 200		CI 262	60 cm	•	•	•
Placa Flex Inducción Serie 200		CI 272	70 cm	•	•	•
Placa Flex Inducción Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	•	•	•
Placa Flex Inducción Serie 200		CI 292	90 cm	•	•	—
Placa Gas Serie 200		CG 291	90 cm	•	•	—
Placa Gas Serie 200		VG 295	90 cm	•	•	—

AL 400 122 anchura 120 cm	AL 400 192 anchura 90 cm	AL 200 180 anchura 80 cm	AL 200 190 anchura 90 cm	VL 414 anchura 15.5 cm	VL 200 anchura 15 cm	AF 210 192 anchura 90 cm	AC 200 191 anchura 86 cm	AC 200 161 anchura 52 cm
120 cm	90 cm					90 cm	90 cm	60 cm
•	•	—	—	•	—	•	•	•
•	•	—	—	•	—	•	•	•
•	•	—	—	•	—	•	•	•
•	•	•	—	•	—	•	•	—
•	•	—	•	—	—	•	•	—
•	•	—	—	—	—	•	•	—
•	•	—	—	—	•	•	•	•
•	•	—	—	—	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—
•	•	•	—	—	—	•	•	—
—	•	—	•	—	—	•	•	—
—	—	—	—	—	—	•	•	•
—	—	—	—	—	—	•	•	—
—	•	•	—	—	—	•	•	—
—	•	—	•	—	—	•	•	—
—	•	—	—	—	—	•	•	—
—	•	—	—	—	—	•	•	—



Superficie de inducción total
Serie 400
CX 492

CX 492 111
Cristal negro.
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Incluye

1 sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura inalámbrico para ollas.

GN 232 110
Placa Teppan Yaki de material multicapa, GN 1/1.
Para superficie de inducción total

- Una sola zona de cocción total.
- Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.
- Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.
- Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.
- Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.
- Función de cocción profesional.
- Función booster de hasta 5.5 kW.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 3.200 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 6 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla intuitiva con textos.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

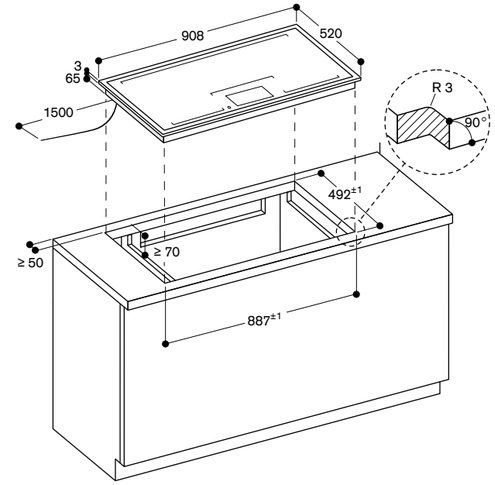
Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.
Para combinación con otras placas: Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras: El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

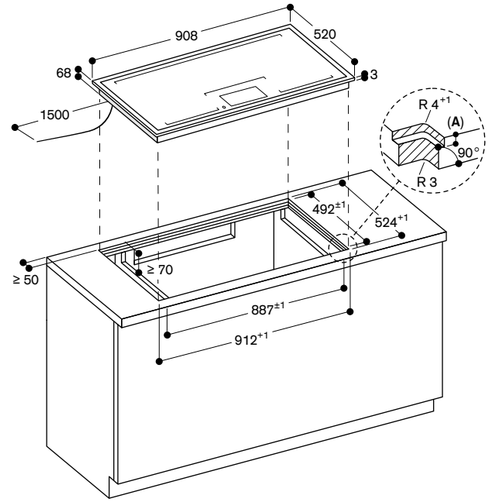
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

L	N	⏚	
L_1	L_2	N	⏚

Instalación sobre encimera

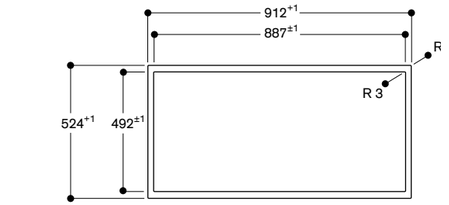


Instalación enrasada

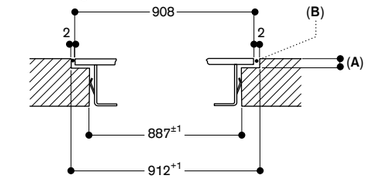


A: 3.5$^{-0.5}$

Vista desde arriba

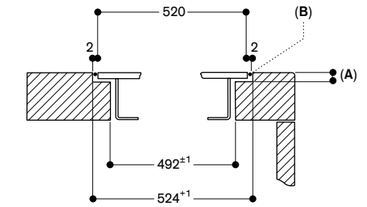


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Superficie de inducción total
Serie 400
CX 482

CX 482 111
Cristal negro.
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Incluye
1 sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura inalámbrico para ollas.

GN 232 110
Placa Teppan Yaki de material multicapa, GN 1/1.
Para superficie de inducción total.

- Una sola zona de cocción total.
- Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.
- Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.
- Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.
- Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.
- Función de cocción profesional.
- Función booster de hasta 5.5 kW.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 2.750 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 5 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla intuitiva con textos.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

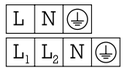
Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

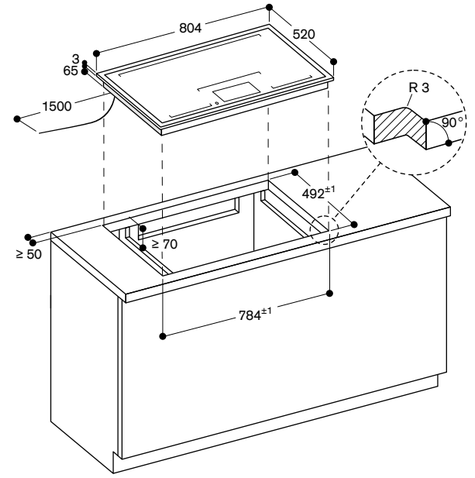
Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.
Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

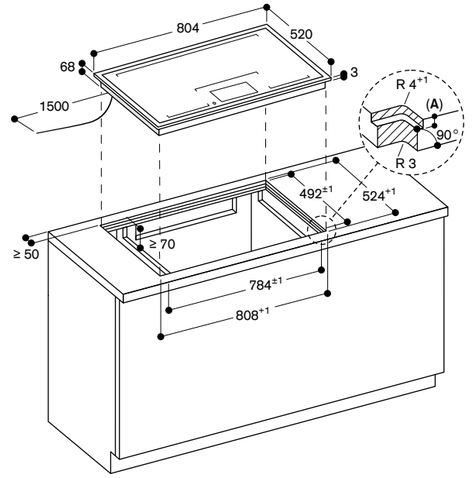
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.



Instalación sobre encimera

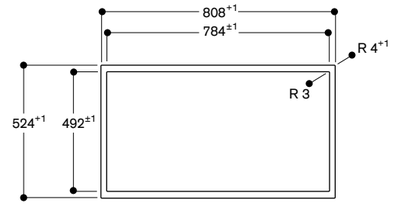


Instalación enrasada

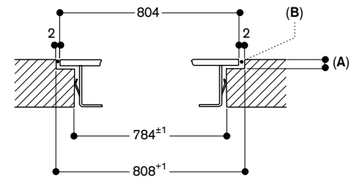


A: 3.5$^{-0.5}$

Vista desde arriba

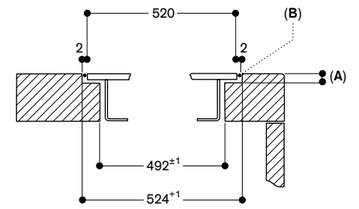


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 400
VI 492

VI 492 105
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 90 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 450 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 492.
Control electrónico.
Set de 5 mandos.

CKI 450 000
Mandos negros Serie 400 para VI 492.
Control electrónico.
Set de 5 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

Accesorios especiales

CA 051 301
Placa Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

WZ 400 000
Anillo especial para Wok.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Gran zona de cocción de ø 32 cm.
- Posibilidad de utilizar la sartén Wok con el anillo.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Sin marco para instalación enrasada.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

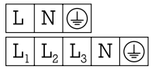
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich. Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Grosor del panel frontal de 16 a 23 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 23 kg aprox.

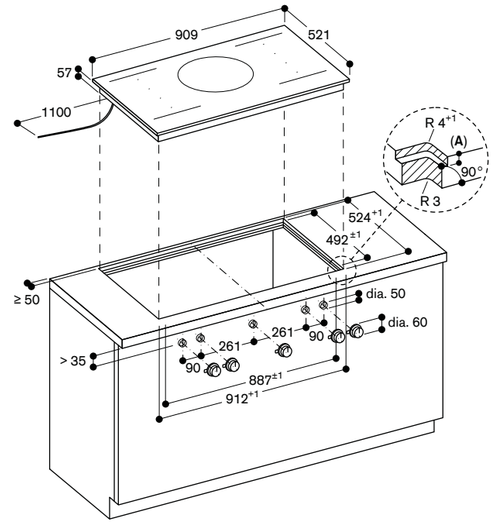
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 11.1 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.9 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

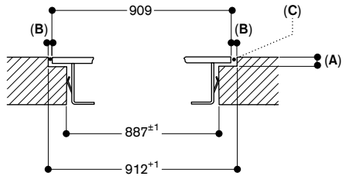


Instalación enrasada



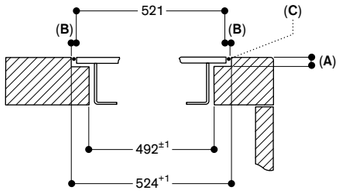
A: 6.5+0.5

Sección longitudinal



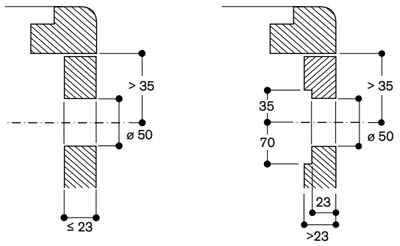
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal

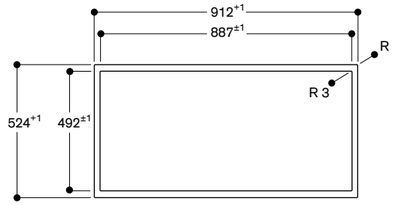


A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba



Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 400
VI 492

VI 492 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 450 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 492.
Control electrónico.
Set de 5 mandos.

CKI 450 000
Mandos negros Serie 400 para VI 492.
Control electrónico.
Set de 5 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa para placas Flex inducción, apto también para superficie de inducción total.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

WZ 400 000
Anillo especial para Wok.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Gran zona de cocción de ø 32 cm.
- Posibilidad de utilizar la sartén Wok con el anillo.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W , con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Indicador de funcionamiento
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich. Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 24 kg aprox.

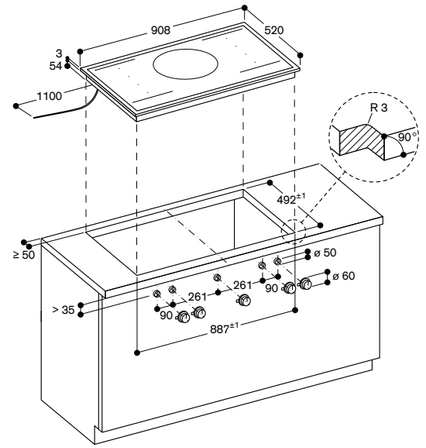
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

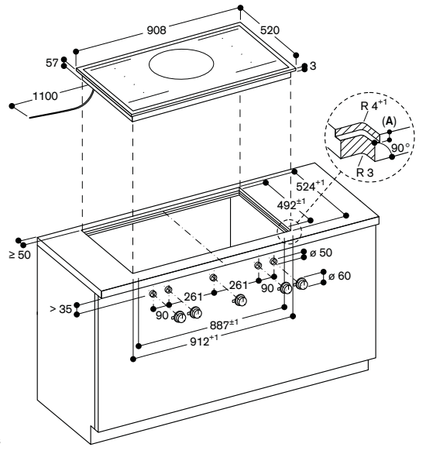
Características técnicas
Potencia absorbida: 11.1 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.9 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WifI.

L	N	⏚			
L_1	L_2	L_3	N	⏚	

Instalación sobre encimera

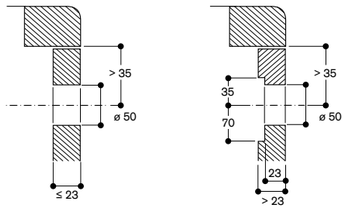


Instalación enrasada

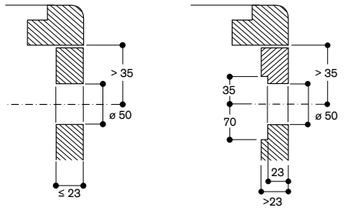


A: 3.5-0.5

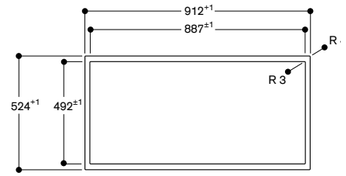
Instalación de los mandos de control



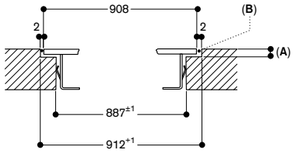
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

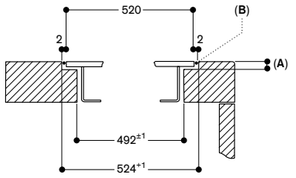


Sección longitudinal



A: 3.5-0.5
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5-0.5
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 400
VI 482

VI 482 105
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 440 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

CKI 440 000
Mandos negros Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa para placas Flex inducción, apto también para superficie de inducción total.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Sin marco para instalación enrasada.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 32 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23x40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 32 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

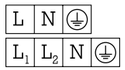
Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción. Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada.
Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 18 kg aprox.

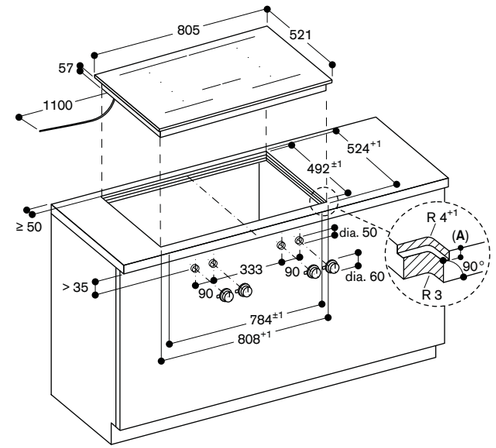
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.7 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

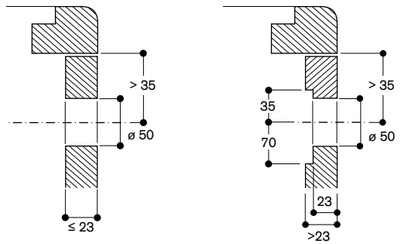


Instalación enrasada

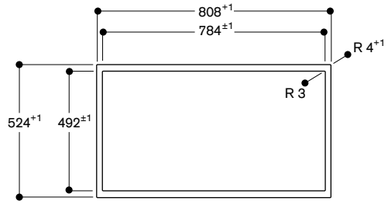


A: 6.5$^{+0.5}$

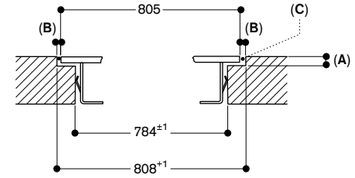
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

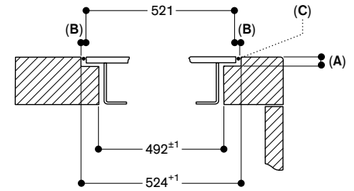


Sección longitudinal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 1.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción Vario
Serie 400
VI 482

VI 482 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 440 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

CKI 440 000
Mandos negros Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 32 x 30 cm (3.300 W, con Booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 32 x 30 cm (3.300 W, con Booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

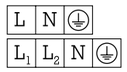
Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada.
Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 20 kg aprox.

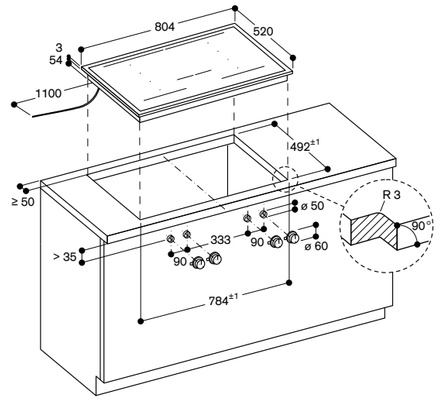
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

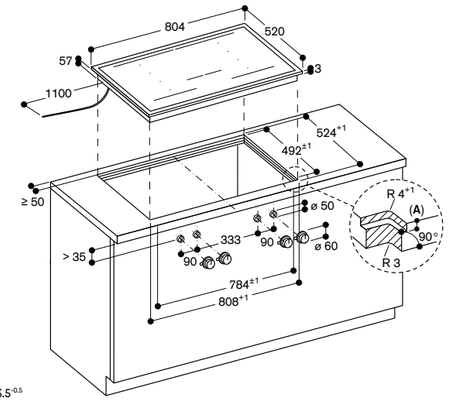
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.7 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



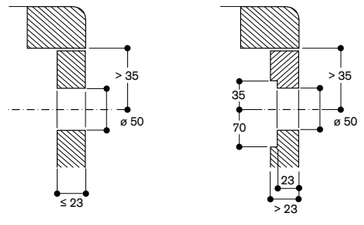
Instalación sobre encimera



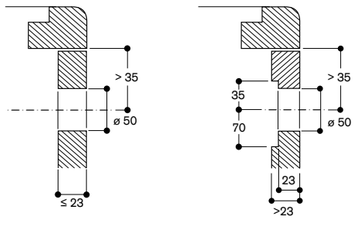
Instalación enrasada



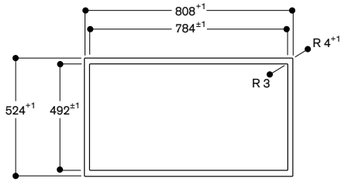
Instalación de los mandos de control



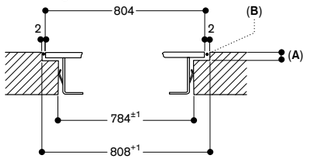
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

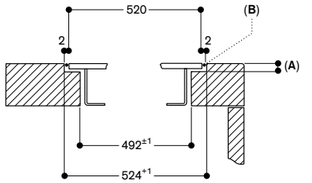


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 400
VI 462

VI 462 105
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 60 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 440 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

CKI 440 000
Mandos negros Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para Superficie de inducción total.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para Superficie de inducción total.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una zona de 30 cm.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Sin marco para instalación enrasada.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

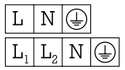
Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción. Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada.
Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 17 kg aprox.

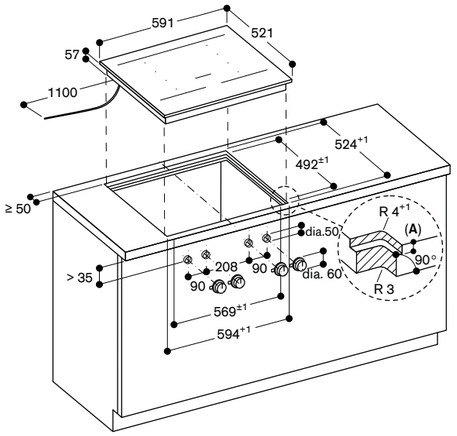
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.7 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

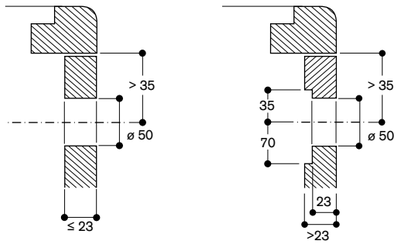


Instalación enrasada

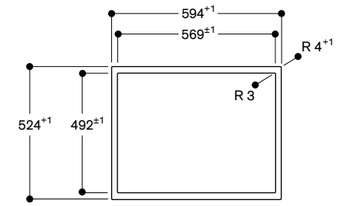


A: 6.5+0.5

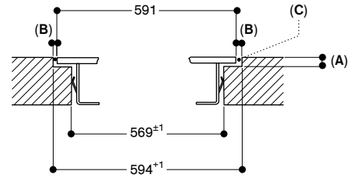
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

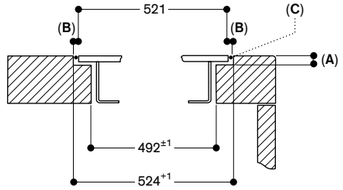


Sección longitudinal



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción Vario Serie 400
VI 462

VI 462 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 60 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 440 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

CKI 440 000
Mandos negros Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para Superficie de inducción total.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para Superficie de inducción total.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 17 kg aprox.

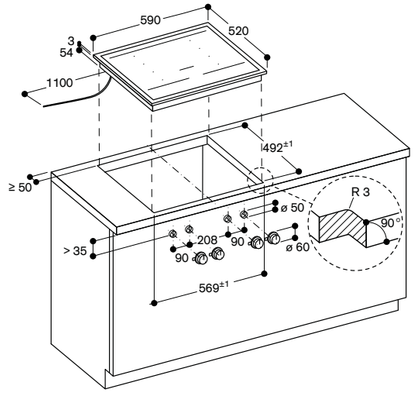
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

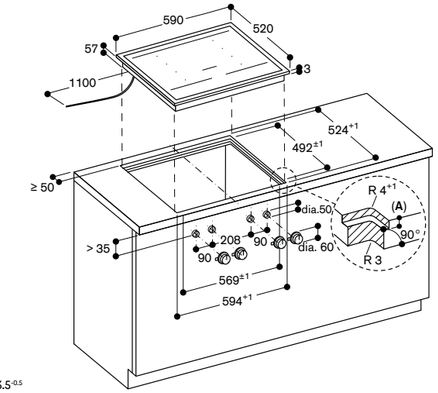
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.7 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WifI.



Instalación sobre encimera

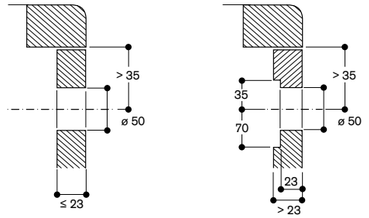


Instalación enrasada

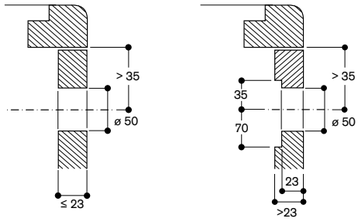


A: 3.5$^{-0.5}$

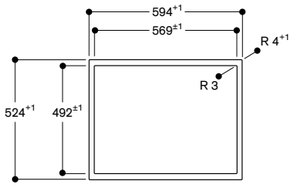
Instalación de los mandos de control



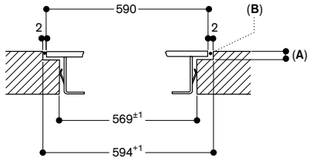
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

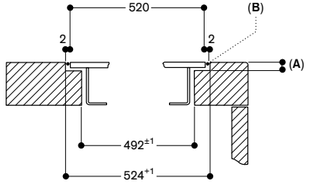


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 400
VI 422

VI 422 105
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 38 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 420 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 422.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

CKI 420 000
Mandos negros Serie 400 para VI 422.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Sin marco para instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 24 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 24 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 9 kg aprox.

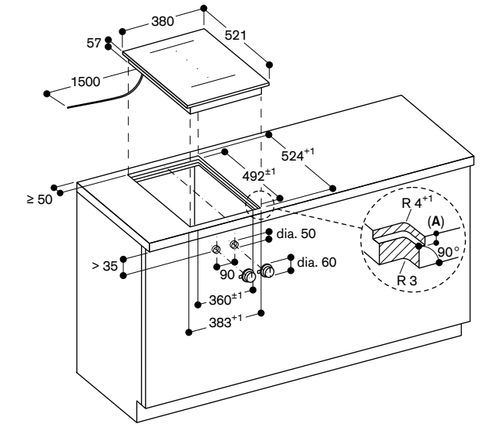
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 3.7 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.4 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

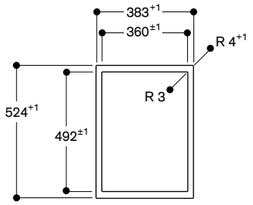
L N ⏚

Instalación enrasada

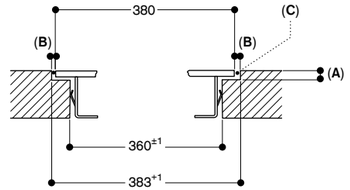


A: 6.5$^{+0.5}$

Vista desde arriba

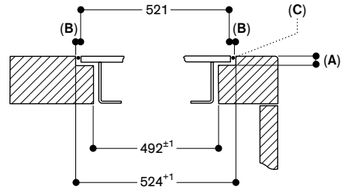


Sección longitudinal



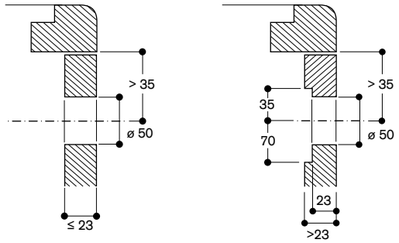
A: 6.5$^{+0.5}$
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 1.5
C: producto de sellado

Instalación de los mandos de control



Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción Vario
Serie 400
VI 422

VI 422 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 420 010
Mandos de acero inoxidable
Serie 400 para VI 422.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

CKI 420 000
Mandos negros Serie 400
para VI 422.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

- Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable. Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción 24 x 19 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W), unidas 24 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 10 kg aprox.

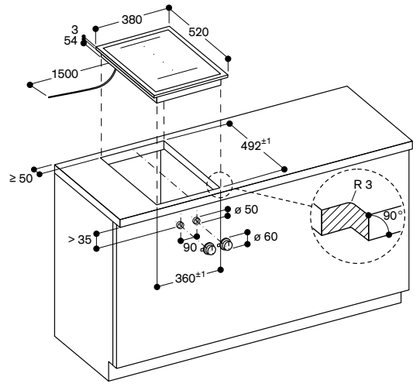
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).

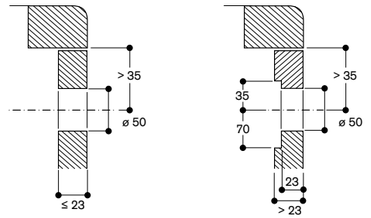
Características técnicas
Potencia absorbida: 3.7 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.4 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

L N ⏚

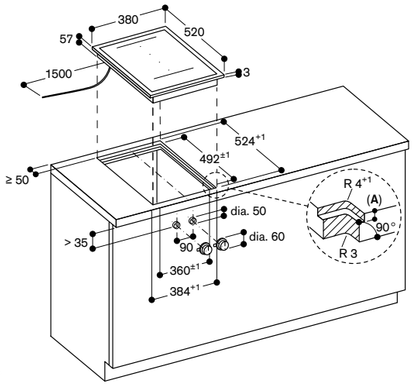
Instalación sobre encimera



Instalación de los mandos de control

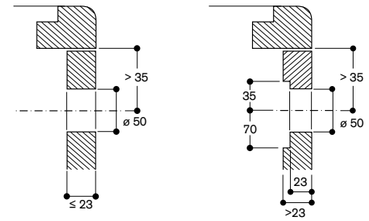


Instalación enrasada

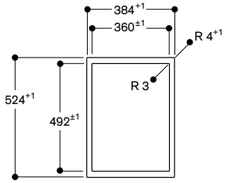


A: 3.5$^{-0.5}$

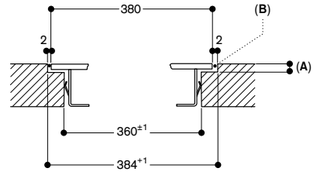
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

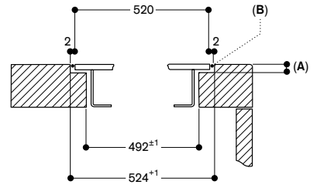


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa inducción Wok
Serie 400
VI 414

VI 414 105
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 38 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 410 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

CKI 410 000
Mandos negros Serie 400 para VI 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

Accesorios especiales

WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

WZ 400 000
Anillo especial para Wok. Solo para inducciones Vario.

- Zona de cocción de ø 32 cm con función booster.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Sin marco para instalación enrasada.
- Para cocinar con el Wok original de base redonda y anillo para Wok.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso no incluido, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich. Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 9 kg aprox.

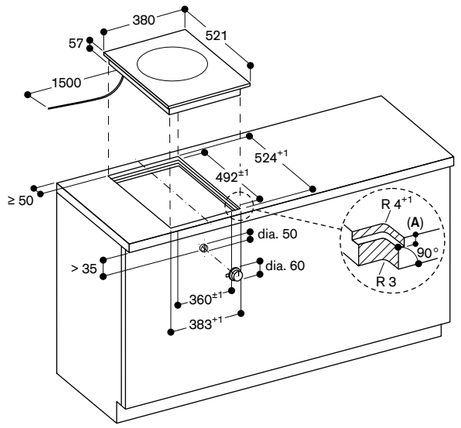
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 3.7 kW.
Cable de conexión 1.5 m, sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.4 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

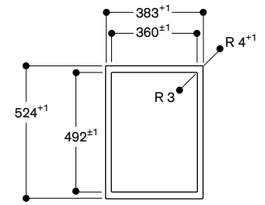
L N ⏚

Instalación enrasada

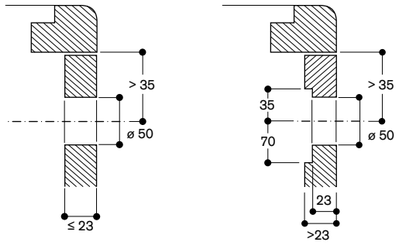


A: 6.5+0.5

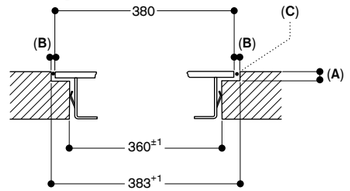
Vista desde arriba



Instalación de los mandos de control

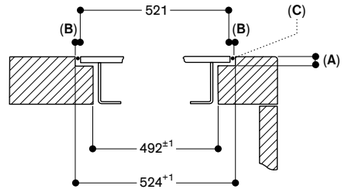


Sección longitudinal



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa inducción Vario
Serie 400
VI 414

VI 414 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKI 410 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

CKI 410 000
Mandos negros Serie 400 para VI 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

WZ 400 000
Anillo especial para Wok.
Solo para inducciones Vario.

- Zona de cocción de ø 32 cm con función Booster.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Para cocinar con el Wok original de base redonda y anillo para Wok.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso no incluido, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Indicador de funcionamiento.
Detección de recipientes.
Indicador de calor residual en dos niveles.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo "Instalación de los mandos de control" (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 10 kg aprox.

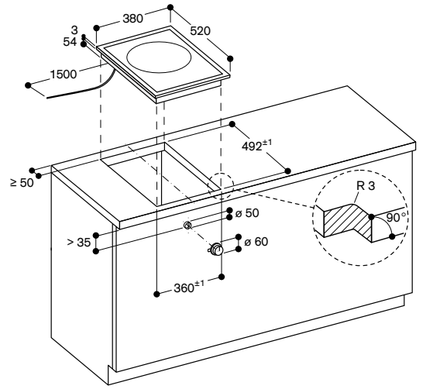
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158 y 233.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

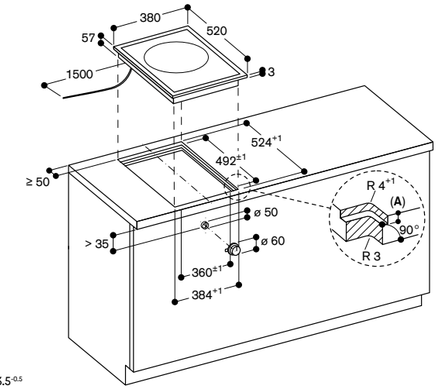
Características técnicas
Potencia absorbida: 3.7 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 1.4 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

L | N | ⏚

Instalación sobre encimera

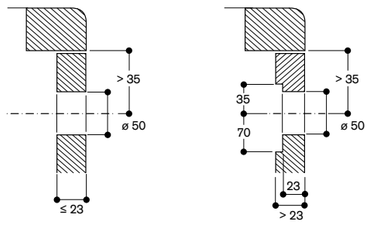


Instalación enrasada

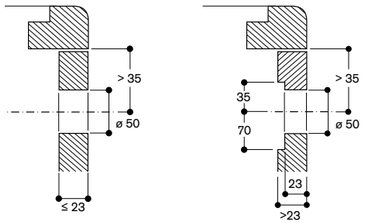


A: 3.5$^{-0.5}$

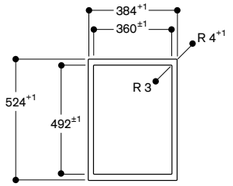
Instalación de los mandos de control



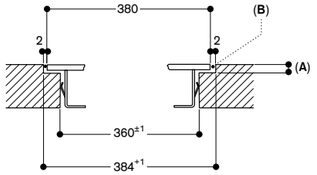
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

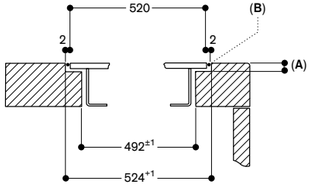


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa de gas Vario
Serie 400
VG 491

VG 491 115F
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

VG 491 215
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Incluye
1 anillo especial para sartén Wok.

Accesorios necesarios para instalación

CKG 450 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VG 491.
Control electrónico.
Set de 5 mandos.

CKG 450 000
Mandos negros Serie 400 para VG 491.
Control electrónico.
Set de 5 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

- Hasta 18 kW repartidos en 5 quemadores multianillo.
- Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.
- Tamaño de llama preciso y reproducible.
- Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.
- Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).
- Robusta parrilla de hierro fundido de superficie lisa.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
1 quemador multianillo Wok (300 - 5.800 W / 300 - 6.000 W) para recipientes con un máximo de ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W - 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W - 2.000 W), para recipientes con un máximo de ø 24 cm.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminosos no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrilla de hierro fundido dividida en tres partes, de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con re-ignición automática.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

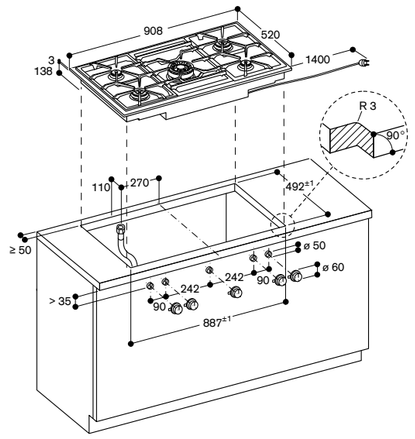
Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
El posicionamiento horizontal de los mandos puede alinearse con los quemadores. Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación. Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158.

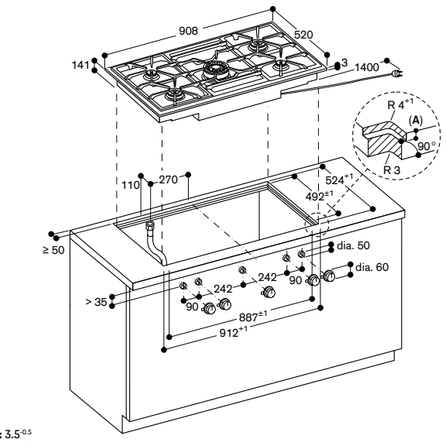
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera. Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior. No es necesario colocar una balda intermedia.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor. No instalar a menos de 300 mm. de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional. Se requiere instalación en mueble bajo de 90 cm de ancho. No se recomienda la combinación con VL 414, ya que la extracción de aire del quemador central no está garantiza debido a la distancia.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 17.8 / 18 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 0.015 kW.
Cable de conexión de 1.4 m con enchufe tipo Schuko.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.

Instalación sobre encimera

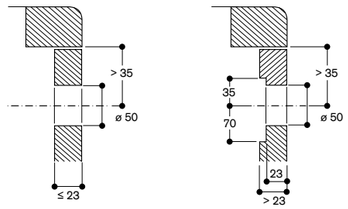


Instalación enrasada

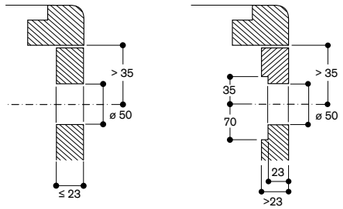


A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaciones con placas de inducción sin marco

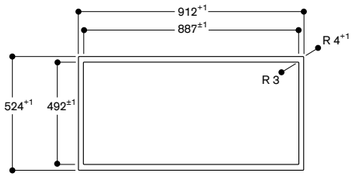
Instalación de los mandos de control



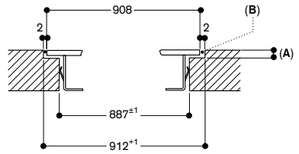
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

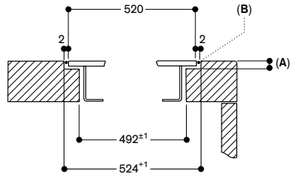


Sección longitudinal



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaciones con placas de inducción sin marco
B: producto de sellado

Sección transversal



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaciones con placas de inducción sin marco
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Wok Vario Serie 400
VG 415

VG 415 115F
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok 5.8 kW.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

VG 415 215
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok 6 kW.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Incluye:
1 anillo especial para sartén Wok.

Accesorios necesarios para instalación

CKG 410 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VG 415.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

CKG 410 000
Mandos negros Serie 400 para VG 415.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 440 010
Tapa acero inoxidable.

Accesorios especiales

WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

- Quemador multianillo con potencia de hasta 6 kW.
- Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.
- Tamaño de llama preciso y reproducible.
- Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.
- Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
1 quemador multianillo
(300 W - 5.800 W / 300 W - 6.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 32 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso no incluido, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrillas de hierro fundido de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con re-ignición automática.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

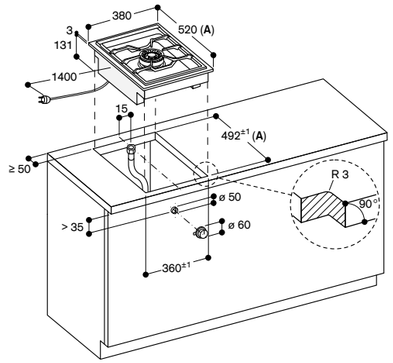
Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.
Si se instala con la tapa del aparato VA 440, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior.
No es necesario colocar una balda intermedia.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Se recomienda instalar la placa Wok de gas Vario entre dos VL. También se recomienda la utilización del deflector AA 414 para asegurar el máximo rendimiento de la placa.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.

El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 15 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158.

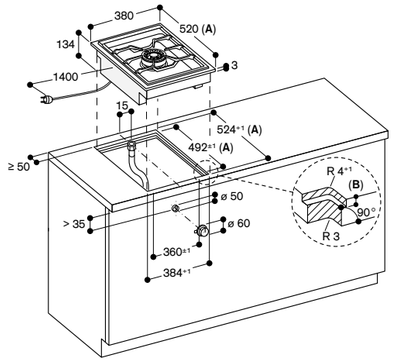
Características técnicas
Potencia de conexión de gas:
5.8/6 kW.
Potencia de conexión eléctrica:
0.015 kW.
Cable de conexión de 1.4 m y enchufe tipo Schuko.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.

Instalación sobre encimera



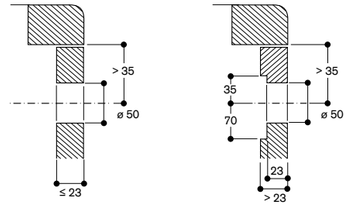
A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)

Instalación enrasada

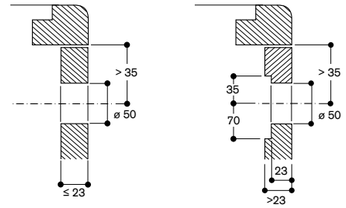


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)
B: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco

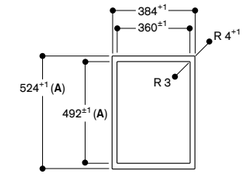
Instalación de los mandos de control



Instalación de los mandos de control

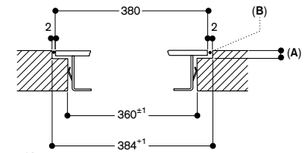


Vista desde arriba



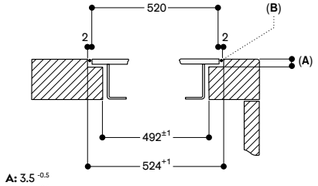
A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)

Sección longitudinal



A: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado

Para el montaje con cubierta del aparato, tomar en consideración el hueco más profundo y el ancho de las ranuras frontal y trasera.

Dimensiones en mm.



Placa de gas Vario
Serie 400
VG 425

VG 425 115F
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

VG 425 215
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas natural 20 mbar.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKG 420 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VG 425.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

CKG 420 000
Mandos negros Serie 400 para VG 425.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 440 010
Tapa acero inoxidable.

- Quemador multianillo con potencia de hasta 4 kW.
- Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.
- Tamaño de llama preciso y reproducible.
- Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.
- Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
1 quemador de doble anillo de gran potencia (165 W - 4.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 28 cm.
1 quemador de doble anillo de potencia estándar (165 W - 2.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 24 cm.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminosos no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrillas de hierro fundido de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

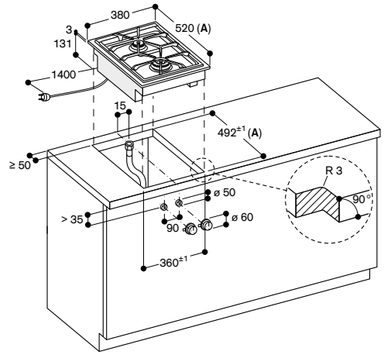
Seguridad
Monitorización electrónica de llama con re-ignición automática.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.
Si se instala con la tapa del aparato VA 440, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior.
No es necesario colocar una balda intermedia.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Si se instala junto al extractor de encimera VL 414, se recomienda la utilización del deflector AA 414 para asegurar el máximo rendimiento de la placa.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 14 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158.

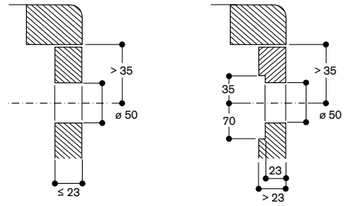
Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 6 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 0.015 kW.
Cable de conexión de 1.4 m y enchufe tipo Schuko.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.

Instalación sobre encimera

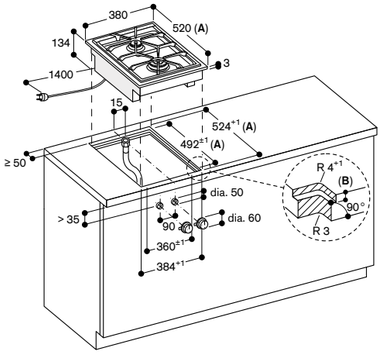


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)

Instalación de los mandos de control

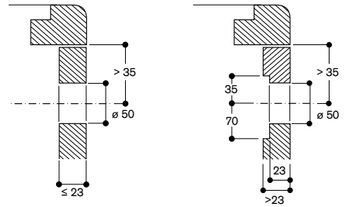


Instalación enrasada

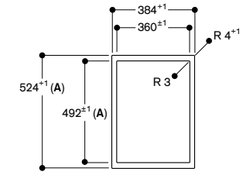


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)
B: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco

Instalación de los mandos de control

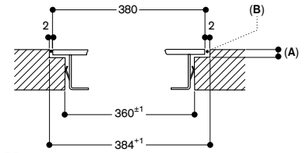


Vista desde arriba



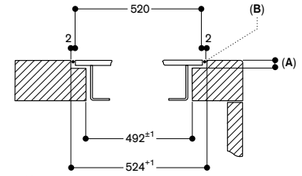
A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)

Sección longitudinal



A: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado
Para el montaje con cubierta del aparato, tomar en consideración el hueco más profundo y el ancho de las ranuras frontal y trasera.

Dimensiones en mm.



Teppan Yaki Vario
Serie 400
VP 414

VP 414 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Incluye
2 espátulas.

Accesorios necesarios para instalación

CKP 420 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VP 414.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

CKP 420 000
Mandos negros Serie 400 para VP 414.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 440 010
Tapa acero inoxidable.

- Superficie de acero cromado para asar a la plancha y mantener calientes los alimentos sin necesidad de utilizar recipientes.
- Control exacto de la temperatura de hasta 240 °C.
- Distribución óptima del calor.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
Medidas de la zona de cocción:
A 31 x P 44 cm.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, con indicador de funcionamiento y nivel de temperatura.
Control de temperatura electrónico de 120 °C a 240 °C.

Prestaciones
2 zonas de cocción de 1.500 W cada una, pueden utilizarse como una superficie completa o cada mitad por separado.
Función de mantenimiento de calor.
Función de limpieza.
Fácil de limpiar.

Seguridad
Desconexión automática de seguridad.
Indicador de calor residual.

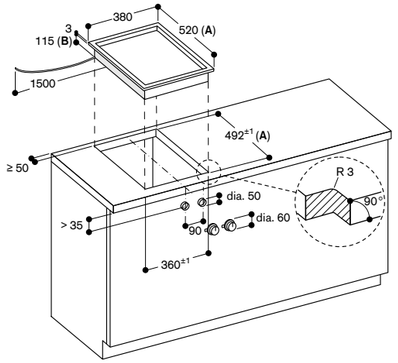
Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
Si se instala con la tapa del aparato VA 440, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Se debe mantener una distancia lateral mínima de al menos 40 mm respecto a muebles o superficies de contacto adyacentes sensibles al calor, o instalar aislamiento térmico.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 12 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3.0 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.

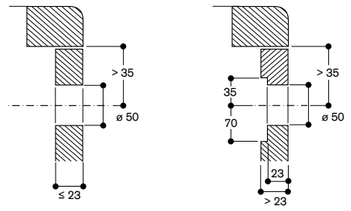
L | N | ⏚

Instalación sobre encimera

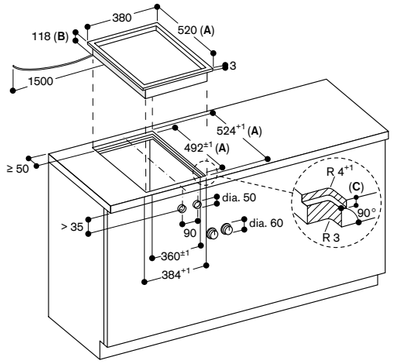


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)
B: 130 mm en la zona del sujetacables (izquierda, en la parte trasera)

Instalación de los mandos de control

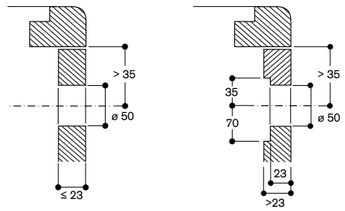


Instalación enrasada

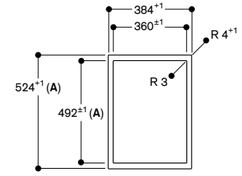


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)
B: 133 mm en la zona del sujetacables (izquierda, en la parte trasera)
C: 3.5 -0.5
6.5 +0.5 en combinaciones con placas inducción sin marco

Instalación de los mandos de control

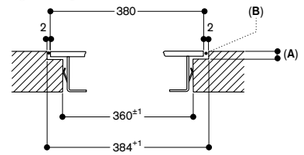


Vista desde arriba



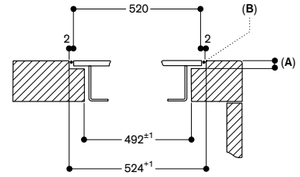
A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)

Sección longitudinal



A: 3.5 -0.5
6.5 +0.5 en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5 -0.5
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Grill eléctrico Vario
Serie 400
VR 414

VR 414 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Incluye

1 media plancha de fundición.
2 medias parrillas.
1 piedras volcánicas.
1 cepillo de limpieza.

Accesorios necesarios para instalación

CKR 420 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VR 414.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

CKR 420 000
Mandos negros Serie 400 para VR 414.
Control electrónico.
Set de 2 mandos.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 440 010
Tapa acero inoxidable.

Accesorios especiales

LV 030 000
Piedras volcánicas de recambio.

- 2 zonas para controlar la temperatura de forma independiente o simultánea.
- Media plancha de fundición incluida, para freír y asar a la parrilla simultáneamente en dos superficies separadas.
- Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.

Prestaciones
Bandeja para piedras volcánicas y bandeja recogegrasas de acero inoxidable.
2 resistencias basculantes independientes (1.500 W).
Parrilla de función de 2 piezas.

Seguridad
Desconexión automática de seguridad.
Indicador de calor residual.

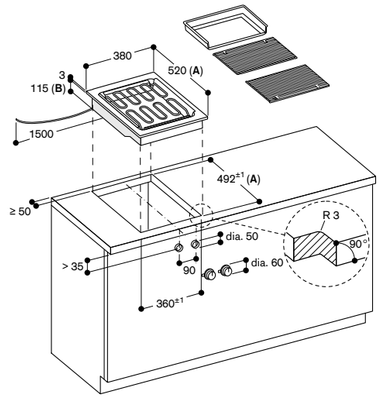
Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) el hueco de encastre y los mandos puede variar. Si se instala con la tapa del aparato VA 440, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Se recomienda instalar el grill Vario entre dos VL.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Se debe mantener una distancia mínima de al menos 100 mm con respecto a la pared, o a los muebles adyacentes sensibles al calor.
Peso del aparato: 26 kg aprox.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 154-158.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3.0 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.

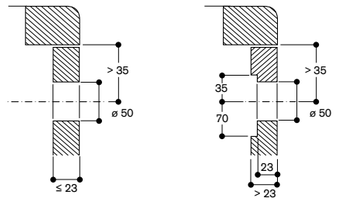
L N ⏚

Instalación sobre encimera

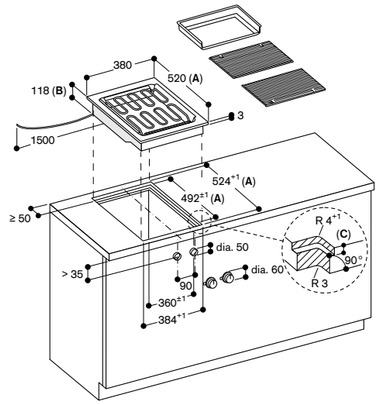


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)
B: 130 mm en la zona del sujetacables (izquierda, en la parte trasera)

Instalación de los mandos de control

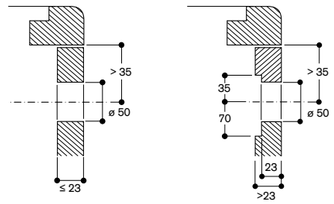


Instalación enrasada

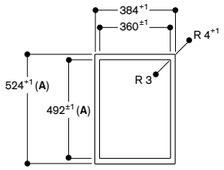


A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)
B: 133 mm en la zona del sujetacables (izquierda, en la parte trasera)
C: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco

Instalación de los mandos de control

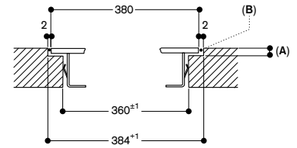


Vista desde arriba



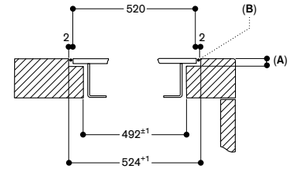
A: Para el montaje con cubierta de los aparatos, tener en cuenta el hueco más profundo (observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado)

Sección longitudinal



A: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ $^{-0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5 $^{-0.5}$
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones con placas inducción sin marco
B: producto de sellado
Para el montaje con cubierta del aparato, tomar en consideración el hueco más profundo y el ancho de las ranuras frontal y trasera.

Dimensiones en mm.



Extractor de superficie Vario Serie 400
VL 414

VL 414 115
Acero inoxidable.
Anchura 15.5 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
Es necesario solicitar los mandos por separado.



Accesorios necesarios para instalación

CKV 410 010
Mando de acero inoxidable Serie 400 para VL 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando

CKV 410 000
Mando negro Serie 400 para VL 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

Combina con motores

AR 400 142 Salida al exterior
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Recirculación
AR 410 110

Accesorios para instalación

AD 410 040
Pieza de conexión flexible para conducto plano ø 150 mm.

AD 851 041
Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas.

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

AA 414 010
Deflector de aire. Para combinación con placas de gas.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

— Alta eficiencia, bajo nivel de ruido en la extracción especialmente con el motor AR 410 110.
— Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensor en función de los vapores de cocción.
— Planificación mínima y fácil instalación.
— Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
— Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
— Para instalación sobre encimera o enrasada.
— Puede combinarse perfectamente con aparatos Vario Serie 400 con y sin marco.

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale.
Consultar las especificaciones técnicas para la instalación del motor con evacuación exterior o recirculación.

Prestaciones
Mando de control con anillo luminoso no incluido.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensor.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Filtro de grasa metálico de gran tamaño con gran absorción de grasa.
Filtro removible, lavable en lavavajillas.
Indicador de la saturación del filtro de grasa y del filtro de carbón activo.
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Rejilla de ventilación esmaltada lavable en lavavajillas.
Codo metálico de salida de aire incluido.
Capacidad de desbordamiento 250 ml.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con la placa de cocción compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 40.4 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel ruido mín. 57 dB / máx. 71 dB modo normal.

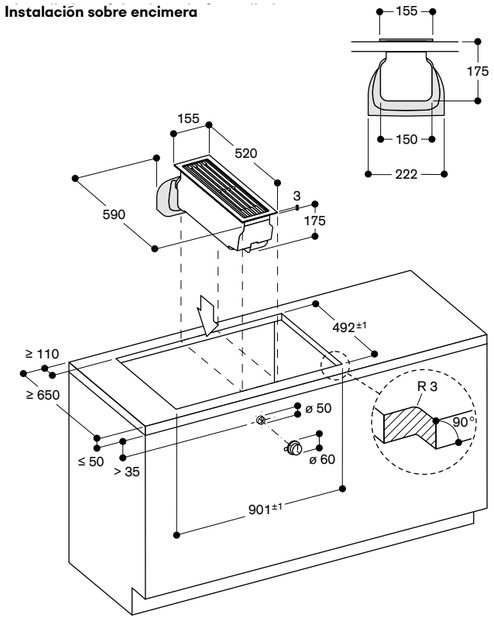
Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 26 m.
Consultar ejemplos de configuraciones para evacuación exterior o recirculación con las posibilidades de motores y conductos.
Se recomienda colocar un motor por cada VL.
Anchura máxima de placa entre dos VL: 80 cm excepto con CX 482.
Se recomienda instalar las placas Wok de gas y grill Vario entre dos VL.
No se recomienda la instalación en recirculación con grill eléctrico Vario.
Para conseguir un rendimiento óptimo instalado en recirculación, se recomienda un espacio de salida de aire hacia la cocina de al menos 400 cm².
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda instalar el deflector de aire AA 414 010, para garantizar el máximo rendimiento.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) el hueco de encastre y la posición del mando puede variar.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
El rebaje de la encimera debe ser continuo y plano, para garantizar la correcta colocación del aparato en la junta.
No se recomiendan encimeras discontinuas.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior
y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

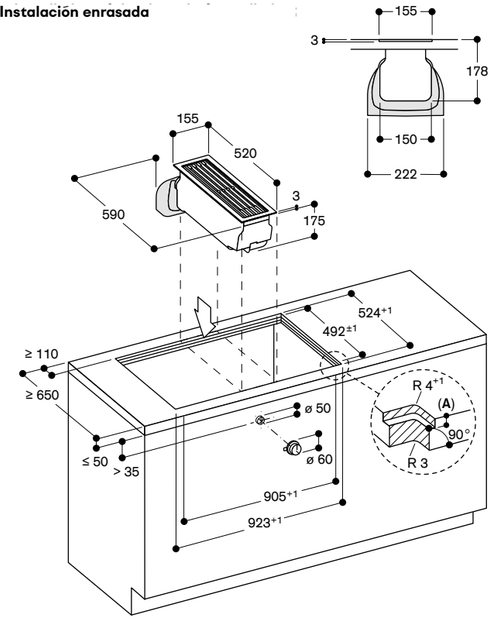
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 280-283.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.10 kW.
Incluye cable de conexión de 1.75 m con enchufe tipo Schuko.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Prever un cable de red.

Instalación sobre encimera

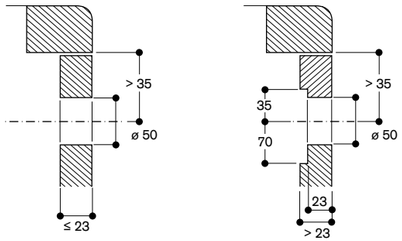


Instalación enrasada

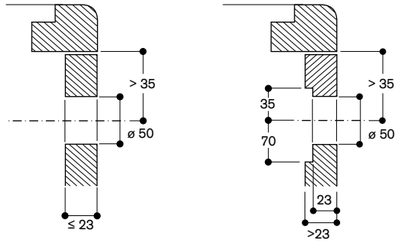


A: 3.5 $^{-0.5}$ en combinación con al menos un aparato con marco
6.5 $^{+0.5}$ en combinación con al menos una placa de inducción sin marco

Instalación de los mandos de control

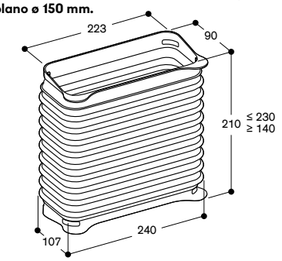


Instalación de los mandos de control

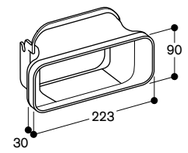


Accesorios para instalación

AD 410 040: Pieza de conexión flexible para conducto plano ø 150 mm.



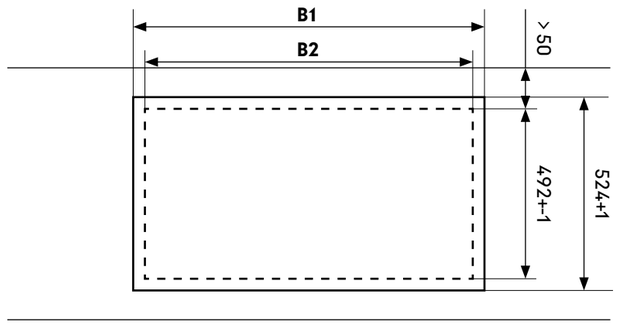
AD 851 041: Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

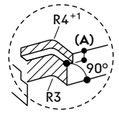


Dimensiones en mm.

Ejemplos de combinaciones sin extractores de superficie VL 414 en instalación enrasada

Dimensiones de encastre más habituales para combinaciones enrasadas con Serie 400.



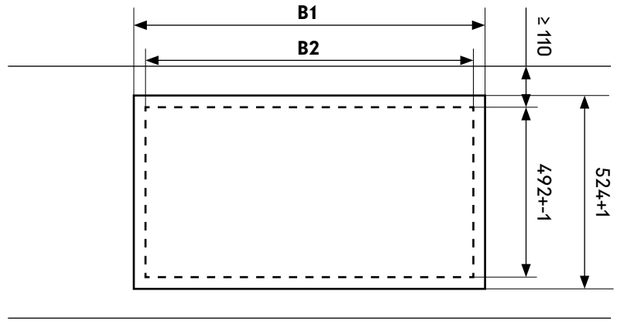


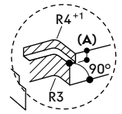
Para dimensión A:
3.5 $^{-0.5}$ en combinaciones de placas con marco solamente
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones de placas con al menos una inducción sin marco

Placas	Medidas de los aparatos [mm]	Dimensión B1 [mm]	Dimensión B2 [mm]	Junta de unión VA 420 004
	380 / 380	766 +1	748 +-1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +-1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

Ejemplos de combinaciones con extractores de superficie VL 414 en instalación enrasada

Dimensiones de encastre más habituales para combinaciones enrasadas con Serie 400.





Para dimensión A:
3.5 $^{-0.5}$ en combinaciones de placas con marco solamente
6.5 $^{+0.5}$ en combinaciones de placas con al menos una inducción sin marco

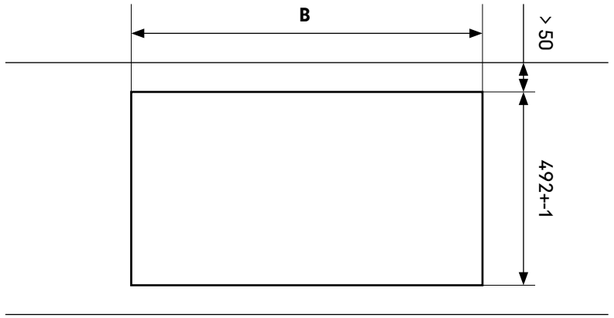
Placas	Medidas de los aparatos [mm]	Dimensión B1 [mm]	Dimensión B2 [mm]	Junta de unión VA 420 004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4
	380 / 155 / 805 / 155 / 380	1887 +1	1869 +-1	4

Ubicación recomendada para wok de gas y grill.

Dimensiones en mm.

Ejemplos de combinaciones sin extractores de superficie VL 414 en instalación sobre encimera

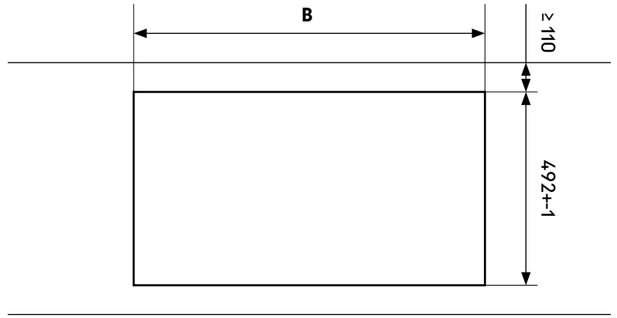
Dimensiones de encastre más habituales para combinaciones enrasadas con Serie 400.

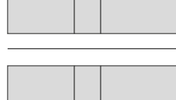


Placas	Medidas de los aparatos [mm]	Dimensión B [mm]	Junta de unión VA 420 010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Ejemplos de combinaciones con extractores de superficie VL 414 en instalación sobre encimera

Dimensiones de encastre más habituales para combinaciones enrasadas con Serie 400.



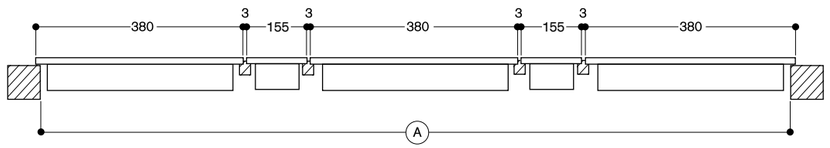
Placas	Medidas de los aparatos [mm]	Dimensión B [mm]	Junta de unión VA 420 010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804 / 155 / 380	1866	4

Ubicación recomendada para wok de gas y grill

Dimensiones en mm.

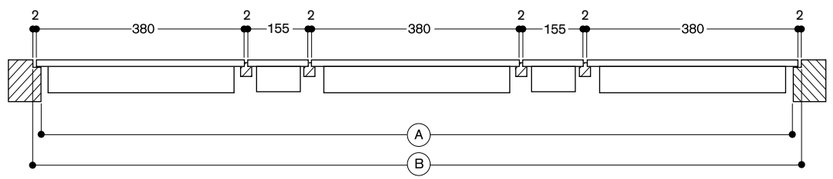
Medidas de encastre Vario Serie 400. Guía para el cálculo de la anchura del hueco de encastre

Cálculo de anchura de encastre para instalación sobre encimera
Ejemplo de combinación de VI 414, VI 422, VP 414 y 2 VL 414.



		Ejemplo		Combinación
Anchura total de los aparatos	en mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....
+ Número de juntas de unión	x 3 mm*	4 x 3	+ 12	.....
- Solape lateral del aparato	(10 mm / side)	20	- 20	- 20
(A) Ancho total del encastre	(en mm)		1.442 +/- 1	..... +/- 1

Cálculo de anchura de encastre para instalación enrasada
Ejemplo de combinación de VI 414, VI 422, VP 414 y 2 VL 414



		Ejemplo		Combinación
Anchura total de los aparatos	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....
+ Número de juntas de unión	x 2 mm	4 x 2	+ 8	.....
- Solape lateral del aparato	(7 mm / lado)	14	- 14	- 14
(A) Ancho total del encastre	(en mm)		1.444 +/- 1	..... +/- 1
+ Solape lateral del aparato	(7 mm / lado)	14	+ 14	+ 14
+ Junta de silicona (radio 2 mm)		2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Ancho total con junta	(in mm)		1.462 + 1	..... 0/+ 1





Placa Flex inducción Vario
Serie 200
VI 262

VI 262 120
Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.

Incluye
1 espátula de limpieza.

Accesorios para instalación
VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.
VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales
CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.
CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.
CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.
CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

— Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
— Panel de mandos integrado.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para todas las zonas.

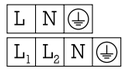
Seguridad
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 17 kg aprox.

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión de 1.1 m sin enchufe.





Placa Flex inducción Vario
Serie 200
VI 242

VI 242 120
Panel de mandos negro.
Anchura 38 cm.

Incluye
1 espátula de limpieza.

Accesorios para instalación
VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.
VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales
CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.
CA 052 300
Accesorio Grill
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.
CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.
CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

— Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
— Panel de mandos integrado.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 24 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 24 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para ambas zonas de cocción.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 9 kg.

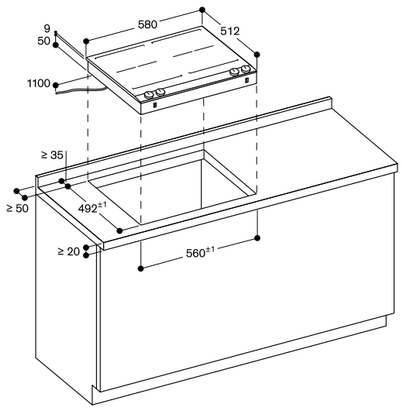
Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

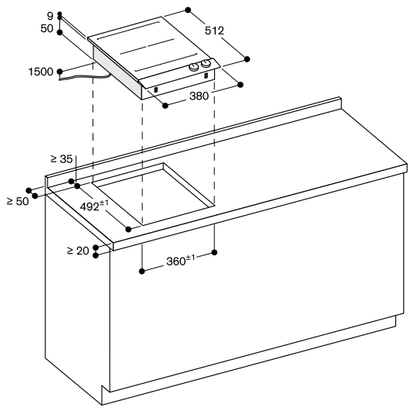
Características técnicas
Potencia absorbida: 3.7 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.



Instalación sobre encimera



Instalación sobre encimera





Placa Flex inducción Vario
Serie 200
VI 232

VI 232 121
Panel de mandos negro.
Anchura 28 cm.

Incluye
1 espátula de limpieza.

Accesorios para instalación
VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.
VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales
CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.
CA 052 300
Accesorio Grill
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.
CA 050 300
Set de 3 sartenes rectangulares.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.
CA 055 300
Sartén grande rectangular.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.
VD 200 020
Tapa negra para placas Vario Serie 200.

— Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
— Panel de mandos integrado.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 21 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 21 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para todas las zonas.

Seguridad
Indicación de calor residual.
Indicador de funcionamiento.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 9 kg aprox.

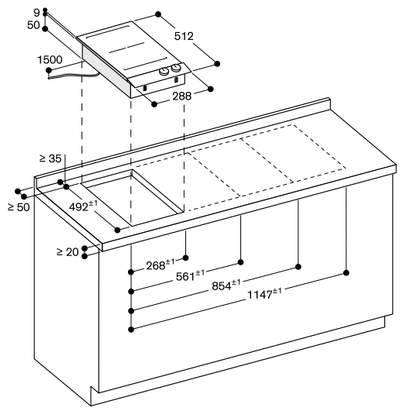
Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

Características técnicas
Potencia absorbida: 3.7 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.



Instalación sobre encimera



Dimensiones en mm.



Placa de gas Vario
Serie 200
VG 264

VG 264 120F
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 60 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 264 220
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 60 cm.
Gas natural 20 mbar.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

- Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
- Panel de mandos integrado.
- Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.
- Superficie lisa y sólida para colocar los recipientes de forma fácil y segura.
- Hasta 9.8 kW en los 4 quemadores.

Zonas de cocción
2 quemadores de alto rendimiento (560 W - 3.000 W), adecuados para recipientes de hasta ø 22 cm.
2 quemadores estándar (380 W - 1.900 W), adecuados para recipientes de hasta ø 20 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
2 parrillas de fundición, diseñadas para recipientes pequeños.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

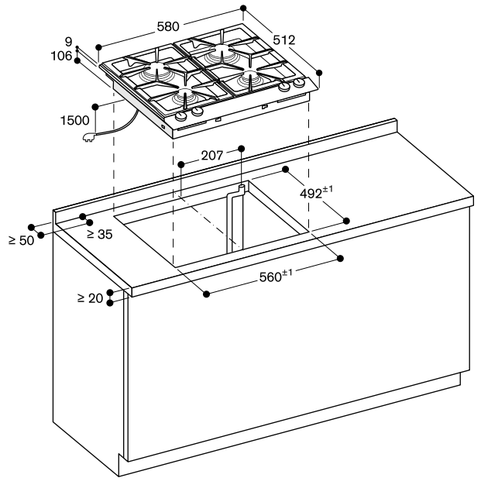
Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.
No es necesario colocar una balda intermedia.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 65 cm.
Peso del aparato: aprox. 15 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 168-169.

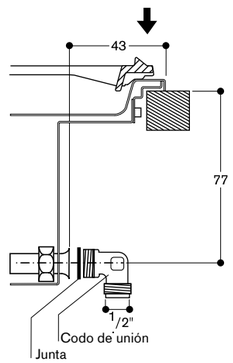
Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 9.8 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 0.01 kW.
Incluye cable de conexión de 1.5 m con enchufe tipo Schuko.

Instalación sobre encimera



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm

Toma de gas





Wok Vario
Serie 200
VG 231

VG 231 120F
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 28 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok de 5.8 kW.

VG 231 220
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 28 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok de 6 kW.

Incluye
1 anillo especial para sartén Wok.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

VD 200 020
Tapa negra para placas Vario Serie 200.

WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

- Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
- Panel de mandos integrado.
- Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.
- Quemador multianillo de latón sólido.
- Potencia de hasta 6 kW.

Zonas de cocción
VG 231 120F
1 quemador multianillo (300 W - 5.800 W), adecuado para recipientes de hasta ø 30 cm.

VG 231 220
1 quemador multianillo (300 W - 6.000 W), adecuado para recipientes de hasta ø 30 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.
Para poder cerrar la tapa debe darse vuelta a la parrilla.

Prestaciones
Parrilla de fundición.
Anillos de los quemadores de latón.

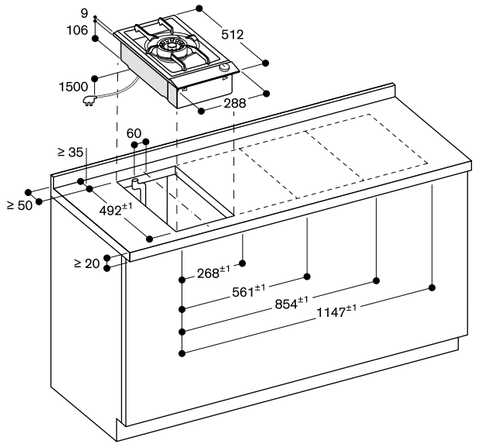
Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicación de calor residual.
Indicador de funcionamiento.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 11 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 168-169.

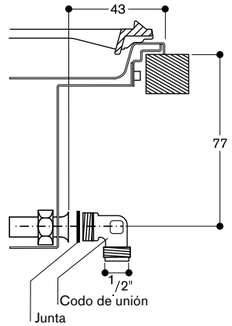
Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 5.8 / 6 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 0.01 kW.
Cable de conexión de 1.5 m y enchufe tipo Schuko.

Instalación sobre encimera



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm

Toma de gas



Dimensiones en mm.



Placa de gas Vario
Serie 200
VG 232

VG 232 120F
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 28 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 232 220
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 28 cm.
Gas natural 20 mbar.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

VD 200 020
Tapa negra para placas Vario Serie 200.

- Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
- Panel de mandos integrado.
- Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.
- Superficie lisa y sólida para colocar los recipientes de forma fácil y segura.

Zonas de cocción
1 quemador de alto rendimiento (560 W - 3.000 W), adecuado para recipientes de hasta ø 22 cm.
1 quemador estándar (380 W - 1.900 W), adecuado para recipientes de hasta ø 20 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
Parrilla de fundición.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

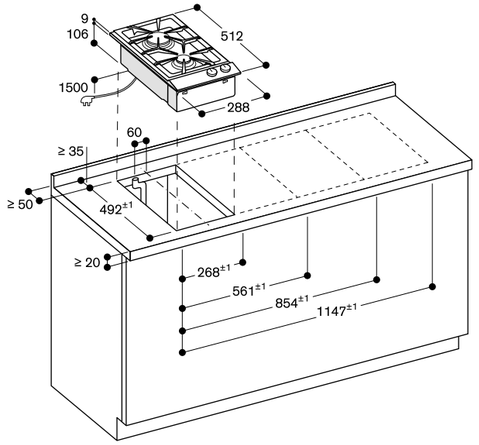
Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicación de calor residual.
Indicador de funcionamiento.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 65 cm.
Peso del aparato: aprox. 9 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 168-169.

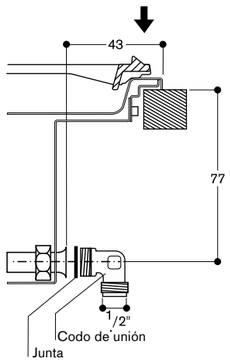
Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 4.9 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 0.01 kW.
Incluye cable de conexión de 1.5 m con enchufe tipo Schuko.

Instalación sobre encimera



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm

Toma de gas





Teppan Yaki Vario
Serie 200
VP 230

VP 230 120
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 28 cm.

Incluye
2 espátulas.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

VD 200 020
Tapa negra para placas Vario Serie 200.

- Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
- Panel de mandos integrado.
- Plancha de metal continua para cocinar directamente en su superficie.
- Regulación precisa de la temperatura hasta 240 °C.
- Función mantener caliente.

Zonas de cocción
Área de cocción 844 cm².

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
Control electrónico de la temperatura de 140 °C a 240 °C.

Prestaciones
Una zona de cocción de 1.800 W.
Función mantener caliente.
Función limpieza.
Marco de acero inoxidable soldado totalmente a la superficie de acero.

Seguridad
Indicación de precalentamiento y calor residual.
Indicador de funcionamiento.
Desconexión automática de seguridad.

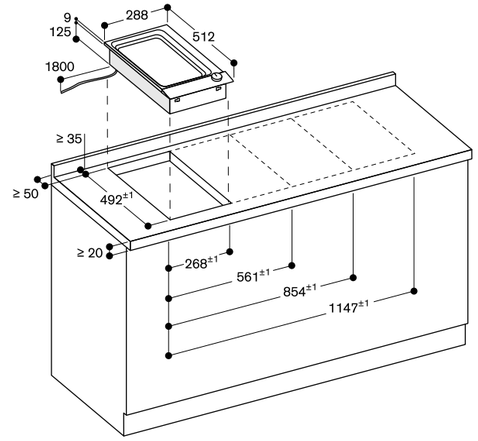
Precauciones de montaje
La distancia desde el borde superior de la encimera hasta el borde superior de la balda intermedia debe ser de al menos 150 mm.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Se debe mantener una distancia lateral mínima de al menos 30 mm con respecto a muebles o superficies de contacto sensibles al calor adyacentes, o bien instalar un aislamiento térmico.
Se requiere una balda intermedia; tras la instalación, esta balda solo debe retirarse con herramientas para garantizar la protección desde abajo.
Peso del aparato: aprox. 9 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 168-169.

Características técnicas
Características técnicas
Potencia absorbida: 1.8 kW.
Cable de conexión 1.8 m sin enchufe.

L | N | ⏚

Instalación sobre encimera



Dimensiones en mm.



Grill eléctrico Vario
Serie 200
VR 230

VR 230 120
Panel de mandos de aluminio negro.
Anchura 28 cm.

Incluye
1 parrilla de grill.
1 piedras volcánicas.
1 cepillo de limpieza.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

LV 030 000
Piedras volcánicas de recambio.

VD 200 020
Tapa negra para placas Vario Serie 200.

— Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
— Panel de mandos integrado.
— 2 zonas con control independiente de temperatura.
— Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso para un manejo cómodo y seguro.
9 niveles de potencia.

Prestaciones
2 resistencias basculantes con mandos independientes (1.500 W).
Función de unión.
Una parrilla de fundición.
Bandeja para piedras volcánicas y bandeja colectora de grasas de acero inoxidable apta para lavavajillas.

Seguridad
Indicación de precalentamiento y calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

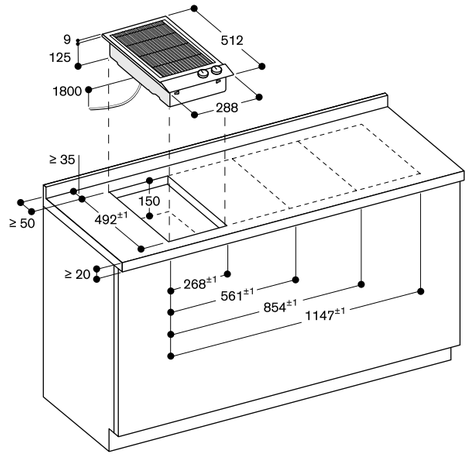
Precauciones de montaje
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Mantener una distancia mínima de 200 mm entre la carcasa del aparato y las paredes laterales del mueble.
Peso del aparato: 17 kg aprox.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 168-169.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3.0 kW.
Cable de conexión 1.8 m sin enchufe.

L N ⏚

Instalación sobre encimera





Extractor de superficie Vario
Serie 200
VL 200

VL 200 120
Panel de control de aluminio negro.
Ancho 15 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.



Combina con motores
AR 400 142 Salida al exterior
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Recirculación
AR 410 110

Accesorios para instalación

AD 410 040
Pieza de conexión flexible para conducto plano ø 150 mm.

AD 851 041
Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

LS 041 001
Deflector de aire. Para VL 200 en combinación con placas de gas.
Acero inoxidable.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

— Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
— Extracción de alta eficiencia integrada en la zona de cocción.
— Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.
— Planificación mínima y fácil instalación.
— Nivel de ruido muy bajo con motor AR 410 110.
— Evacuación exterior o recirculación.

Datos de rendimiento
Niveles máximos de extracción en combinación con motores exteriores. Consultar las especificaciones técnicas para la instalación del motor con evacuación exterior o recirculación.

Prestaciones
Mando de control con anillo luminoso.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensor.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Filtro de grasa metálico de gran tamaño con gran absorción de grasa.
Filtro removible, lavable en lavavajillas.
Indicador de la saturación del filtro de grasa y del filtro de carbón activo.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Rejilla de ventilación esmaltada lavable en lavavajillas.
Codo metálico de salida de aire incluido.
Capacidad de desbordamiento 250 ml.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 48.3 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 71 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 26 m.
Consultar tabla de configuraciones recomendadas para extractores de superficie, posibilidades de motores y conductos.
Se recomienda colocar un motor por cada VL.
Anchura máxima de encimera entre dos VL: 60 cm.
Se recomienda instalar las placas Wok de gas y grill Vario entre dos VL.
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda el deflector de aire LS 041 001 para garantizar el máximo rendimiento de la placa.
Cuando se instale el deflector de aire LS 041 000, la sartén Wok WP 400 001 no podrá utilizarse.

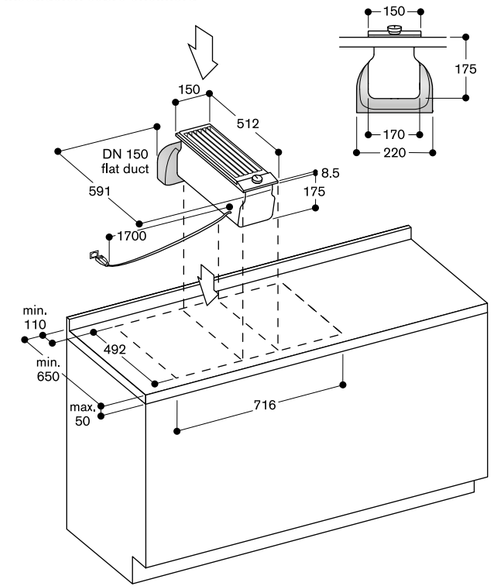
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como Teppan Yaki o grill, deben instalarse en el centro de la zona de extracción; en caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del grill eléctrico Vario.
Para conseguir un rendimiento óptimo instalado en recirculación, se recomienda un espacio de salida de aire hacia la cocina de al menos 400 cm².

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

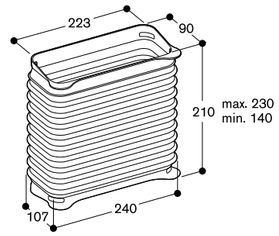
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 285-287.

Características técnicas
Cable de conexión de 1.7 m entre VL y motor.

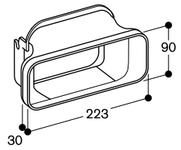
Instalación sobre encimera



AD 410 040: Pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200 ø 150 mm.



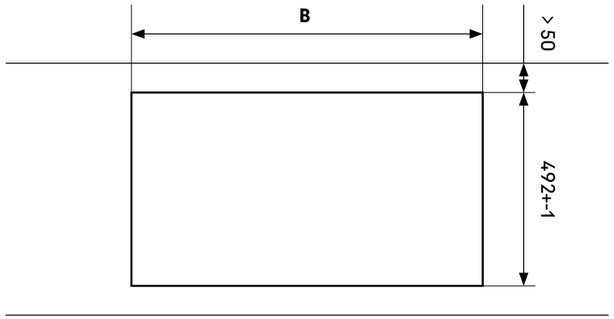
AD 851 041: Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).



Dimensiones en mm.

Ejemplos de combinaciones sin extractores de superficie VL 200

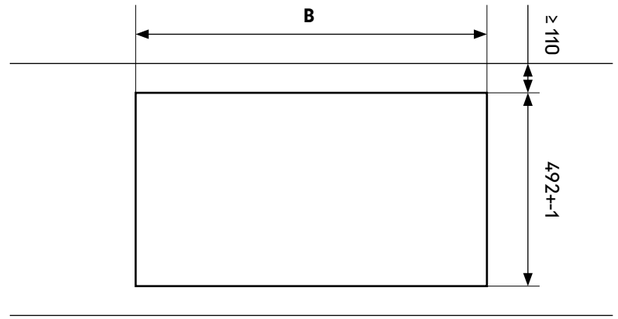
Dimensiones de encastre para combinaciones de electrodomésticos de la Serie 200. Se pueden encontrar las dimensiones de encastre adecuadas para las combinaciones más utilizadas consultando las páginas anteriores y los dibujos a continuación.

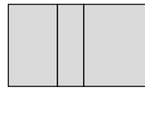
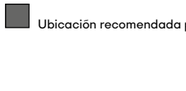


Placas	Medida de los aparatos [mm]	Dimensión B [mm]	Junta de unión VV 200 010 / VV 200 020
	288	561 +-1	1
	288	854 +-1	2
	288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Ejemplos de combinaciones con extractores de superficie VL 200

Dimensiones de encastre para combinaciones de electrodomésticos de la Serie 200. Se pueden encontrar las dimensiones de encastre adecuadas para las combinaciones más utilizadas consultando las páginas anteriores y los dibujos a continuación.



Placas	Medida de los aparatos [mm]	Dimensión B [mm]	Junta de unión VV 200 010 / VV 200 020
	288 / 150	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	2
	288 / 150 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 150	1164 +-1	4
	288 / 150 / 150	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	2
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

Ubicación recomendada para wok de gas y grill

Placas de inducción Vario Serie 400





Tipo de aparato		Inducción total	Inducción total
Sin marco para instalación enrasada		—	—
Marco de acero inoxidable 3 mm para instalación sobre encimera o enrasada		CX 492 111	CX 482 111
Dimensiones			
Anchura	(cm)	90	80
Profundidad	(cm)	52	52
Profundidad encastre	(cm)	6.5	6.5
Funcionamiento			
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		—/—	—/—
Pantalla táctil TFT / Control Twist-Pad / Control por sensor		•/—/—	•/—/—
Control con display en blanco y naranja		—	—
Mandos (acero / negro)[5]		—	—
Zonas de cocción			
Número de zonas de cocción		6	5
Superficie de inducción total		•	•
Zonas Flex inducción 23x19 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 23x38 cm (3.300, con booster 3.700 W)		—	—
Zonas Flex inducción 24x19 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 24x38 cm (3.300, con booster 3.700 W)		—	—
Ampliable automáticamente hasta 30 cm (3.300, con booster 3.700 W)		—	—
Zona de inducción ø 21 cm (2.200, con booster 3.700 W) / ø 26 cm (2.600, con booster 3.700 W) / ø 32 cm (3.300, con booster 3.700 W)		—	—
Prestaciones			
Niveles de potencia		17	17
Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares		—	—
Función sensor de cocción / Función control de temperatura del aceite		•/—	•/—
Número de zonas con Función de control de temperatura del aceite		—	—
Función de cocción profesional		•	•
Función booster para ollas / sartenes		•/•	•/•
Función mantener caliente		•	•
Temporizador de cocción		•	•
Cronómetro		•	•
Indicador del calor residual		•	•
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad / protección de pantalla para limpieza		•/•/•	•/•/•
Función Pausa		•	•
Menú de opciones		•	•
Control de ventilación desde la placa		•[2]	•[2]
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado[3]		•[3]	•[3]
Accesorios			
Teppan Yaki GN 1/1 (para superficie de inducción total)		GN 232 110[1]	GN 232 110[1]
Teppan Yaki de material multicapa (para Flex inducción)		—	—
Accesorio grill de fundición en aluminio (para Flex inducción)		—	—
Set de 3 sartenes para zona Flex		—	—
Sartén grande rectangular sin tapa para zona Flex		—	—
Sartén control de temperatura del aceite, ø 14 cm (pedir como accesorios)		—	—
Sartén control de temperatura del aceite, ø 18 cm (pedir como accesorios)		—	—
Sartén control de temperatura del aceite, ø 22 cm (pedir como accesorios)		—	—
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (pedir como accesorios)		—	—
Sensor de temperatura		CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Anillo Wok		—	—
Sartén Wok		—	—
Conexión			
Potencia	(kW)	7.4	7.4











Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción	Inducción Wok
VI 492 105 VI 492 115	VI 482 105 VI 482 115	VI 462 105 VI 462 115	VI 422 105 VI 422 115	VI 414 105 VI 414 115
90	80	60	38	38
52	52	52	52	52
5.7	5.7	5.7	5.7	5.7
•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
•	•	•	•	•
CKI 450 010 / CKI 450 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 420 010 / CKI 420 000	CKI 410 010 / CKI 410 000
5	4	4	2	1
—	—	—	—	—
4	4	4	—	—
—	—	—	2	—
—	2	1	—	—
1	—	—	—	1
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
5	4	4	2	1
—	—	—	—	—
•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
—	—	—	—	—
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—
—	—	—	—	—
•	•	•	•	•
•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
—	—	—	—	—
CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	—
CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	—
CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]
17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]
17006019[1]	17006019[1]	17006019[1]	—	17006019[1]
—	—	—	—	—
WZ 400 000[1]	—	—	—	WZ 400 000[1]
WP 400 001[1]	—	—	—	WP 400 001[1]
11.1	7.4	7.4	3.7	3.7

• De serie. — No disponible. [1] Accesorio especial. [2] En combinación con campana correspondiente. [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. [5] Los mandos deben solicitarse por separado.

Placas de inducción Vario Serie 200



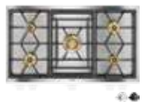


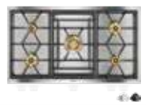
Tipo de aparato		Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción
		VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
Instalación sobre encimera / enrasada		•/—	•/—	•/—
Dimensiones				
Anchura	(cm)	60	38	28
Profundidad	(cm)	51.2	51.2	51.2
Profundidad encastre	(cm)	5	5	5
Funcionamiento				
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		—/•	—/•	—/•
Pantalla táctil TFT / Control Twist-Pad / Control por sensor		—/—/—	—/—/—	—/—/—
Control con display en blanco y naranja		—	—	—
Número de zonas de cocción		4	2	2
Superficie de cocción total		—	—	—
Zonas Flex inducción 21x19 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 21x38 cm (3.300, con booster 3.700 W)		—	—	2
Zonas Flex inducción 23x19 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 23x38 cm (3.300, con booster 3.700 W)		4	—	—
Zonas Flex inducción 24x19 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 24x38 cm (3.300, con booster 3.700 W)		—	2	—
Prestaciones				
Niveles de potencia		9	9	9
Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares		•	•	•
Función sensor de cocción / Función control de temperatura del aceite		—/•	—/•	—/•
Número de zonas con Función de control de temperatura del aceite		4	2	2
Función de cocción profesional		—	—	—
Función booster para ollas / sartenes		•/—	•/—	•/—
Función mantener caliente		—	—	—
Número de temporizadores		—	—	—
Temporizador		—	—	—
Cronómetro		—	—	—
Indicador del calor residual		•	•	•
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad / protección de pantalla para limpieza		—/•/—	—/•/—	—/•/—
Función Pausa				
Menú de opciones		—	—	—
Control de ventilación desde la placa		—	—	—
Gaggenau Home Connect módulo WiFi integrado		—	—	—
Accesorios				
Teppan Yaki de material multicapa (para Flex inducción)		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Accesorio grill de fundición en aluminio (para Flex inducción)		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set de 3 sartenes para zona Flex		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Sartén grande rectangular sin tapa para zona Flex		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Sartén para flex inducción, ø inferior 18 cm, ø superior 24 cm		CA 056 240[1]	CA 056 240[1]	CA 056 240[1]
Sartén para flex inducción, ø inferior 22 cm, ø superior 28 cm		CA 056 280[1]	CA 056 280[1]	—
Sartén control de temperatura del aceite, ø 14 cm (pedir como accesorios)		17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
Tapa de acero inoxidable		—/—	—/—	— / VD 200 020[1]
Conexión				
Potencia	(kW)	7.4	3.7	3.7

• De serie. — No disponible. [1] Accesorio especial.



Placas de gas Vario Serie 400





Tipo de Aparato		Placa de Gas	Placa de Gas
		VG 491 115F	VG 491 215
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		•/—/—	•/—/—
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/•/—	•/•/—
Gas butano 28-37 mbar / Gas natural 20 mbar		•/—	—/•
Dimensiones			
Anchura	(cm)	90	90
Profundidad	(cm)	52.0	52.0
Profundidad encastre	(cm)	14.1	14.1
Funcionamiento			
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		•/—	•/—
Mandos (acero / negro)[2]		CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000
Zonas de cocción			
Número de zonas de cocción		5	5
Quemador multianillo (300 - 5.800 W)		1	—
Quemador multianillo (300 - 6.000 W)		—	1
Quemador con doble anillo de llama (165 - 4.000 W)		2	2
Quemador con doble anillo de llama (165 - 2.000 W)		2	2
Prestaciones			
Niveles de potencia		12	12
Control electrónico		•	•
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		•/—	•/—
Seguridad electrónica con re-ignición automática		•	•
Cocción a fuego lento		•	•
Indicador de calor residual		•	•
Desconexión automática de seguridad		•	•
Parrilla de hierro fundido		3 piezas	3 piezas
Accesorios			
Anillo Wok		•	•
Sartén Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Tapa		—	—
Conexión			
Potencia de conexión a gas	(kW)	17.8	18.0
Potencia de conexión eléctrica	(W)	15.0	15.0

• De serie. — No disponible. [1] Accesorio especial. [2] Los mandos deben solicitarse por separado.



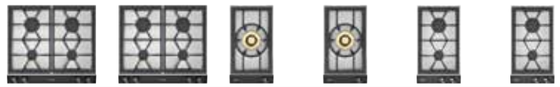






Gas wok	Gas wok	Placa de Gas	Placa de Gas
VG 415 115F	VG 415 215	VG 425 115F	VG 425 215
•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/•/—
•/—	—/•	•/—	—/•
38	38	38	38
52.0	52.0	52.0	52.0
13.4	13.4	13.4	13.4
•/—	•/—	•/—	•/—
CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000
1	1	2	2
1	—	—	—
—	1	—	—
—	—	1	1
—	—	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	•/—
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1 pieza	1 pieza	1 pieza	1 pieza
•	•	—	—
WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	—	—
VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]
5.8	6.0	6.0	6.0
15.0	15.0	15.0	15.0

Placas de gas Vario Serie 200



Tipo de aparato		Placa de Gas	Placa de Gas	Gas wok	Gas wok	Placa de Gas	Placa de Gas
		VG 264 120F	VG 264 220	VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
Gas butano 28-37 mbar / Gas natural 20 mbar		•[2]/—	—/•[3]	•[2]/—	—/•[3]	•[2]/—	—/•[3]
Dimensiones							
Anchura	(cm)	60	60	28	28	28	28
Profundidad	(cm)	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2
Profundidad encastre	(cm)	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6	10.6
Funcionamiento							
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		—/•	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Zonas de cocción							
Número de zonas de cocción o recipientes		4	4	1	1	2	2
Quemador multianillo (300 - 5.800 W)		—	—	1	—	—	—
Quemador multianillo (300 - 6.000 W)		—	—	—	1	—	—
Quemador con doble círculo de llama (165 - 4.000 W)		2	2	—	—	1	1
Quemador con doble círculo de llama (165 - 2.000 W)		2	2	—	—	1	1
Prestaciones							
Niveles de potencia		9	9	9	9	9	9
Control electrónico		—	—	—	—	—	—
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		—/•	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Seguridad electrónica con re-ignición automática		—	—	—	—	—	—
Cocción a fuego lento		—	—	—	—	—	—
Indicador de calor residual		•	•	•	•	•	•
Desconexión automática de seguridad		—	—	—	—	—	—
Parrilla de hierro fundido		2 piezas	2 piezas	1 pieza	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Accessorios							
Anillo Wok		—	—	•	•	—	—
Sartén Wok		—	—	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	—	—
Tapa		—	—	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Conexión							
Potencia de conexión a gas	(kW)	9.8	9.8	5.8	6.0	4.9	4.9
Potencia de conexión eléctrica	(W)	4.0	4.0	1.0	1.0	2.0	2.0

• De serie. — No disponible. [1] Accesorio especial. [2] Inyectores para gas natural 20 mbar se pueden pedir como repuesto. [3] Inyectores para gas butano 28-30/37 mbar se pueden pedir como repuesto. [4] Inyectores para gas butano 50 mbar se pueden pedir como repuesto.

Placas especiales Vario Serie 400 / 200



Tipo de Aparato		Teppan Yaki	Grill	Teppan Yaki	Grill
		VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		•/—/—	•/—/—	—/—/•	—/—/•
Instalación sobre encimera / enrasada		•/•	•/•	•/—	•/—
Dimensiones					
Anchura	(cm)	38	38	28	28
Profundidad encastre	(cm)	52	52	51.2	51.2
Profundidad encastre	(cm)	11.8	11.8	12.5	12.5
Funcionamiento					
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		•/—	•/—	—/•	—/•
Mandos (acero / negro)[2]		CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	—	—
Zonas de cocción					
Número de zonas de cocción		2	2	1	2
Resistencias y potencia	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5	1.8	2 x 1.5
Regulación de temperatura	(ºC)	120—240	—	140—240	—
Prestaciones					
Niveles de potencias		12	12	12	9
Regulación electrónica de temperatura		•	•	•	—
2 zonas que pueden funcionar juntas o separadas		•/•	•/•	—/•	—/•
Parrilla de fundición		—	2	—	1
Bandeja con piedras volcánicas		—	•	—	•
Bandeja recoge grasas		—	•	—	•
Plancha de acero cromado		•	—	—	—
Plancha de acero inoxidable		—	—	•	—
Función de mantenimiento del calor		•	—	•	—
Indicador de calor residual		•	•	•	•
Seguro para niños / Desconexión automática de seguridad		—/•	—/•	—/•	—/•
Función limpieza		•	—	•	—
Accesorios					
Media plancha de fundición		—	•	—	—
Tapa		VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Cepillo de limpieza		—	•	—	•
Espátula		2	—	2	—
Conexión					
Potencia	(kW)	3.0	3.0	1.8	3.0

• De serie. — No disponible. [1] Accesorio especial. [2] Los mandos deben solicitarse por separado.



THE ESSENTIAL INDUCTION

Menos para más

Hoy en día la cocina forma parte de un espacio de ocio más amplio y diáfano. Los electrodomésticos son un requisito funcional, pero para algunos se convierten en una cuestión estética. The Essential Induction resuelve este problema integrando un módulo de inducción de alto rendimiento debajo de la encimera Dekton personalizada. La amplia superficie sin juntas es todo lo que el ojo puede o quiere ver.



Punto iluminado de The Essencial Induction con control de acero inoxidable.

EL ARTE DE LA REDUCCIÓN

Nada más que un punto, una superficie, un mando

La encimera lisa sin barreras, marcos ni huecos se integra en perfecta armonía en cualquier ambiente, para disfrutar de una experiencia de alta calidad en la cocina con la máxima libertad para explorar y experimentar.

La luz central de la zona de cocción, «el punto» es apenas perceptible en la superficie, sólo se ilumina una vez encendida la placa de 21 cm o 28 cm para indicar dónde colocar los recipientes de cocina o, después, para indicar el calor residual.

La superficie de piedra Dekton de 12 mm de grosor resistente al calor, las manchas y los arañazos está disponible en más de 60 colores y acabados. Prepare, cree, sirva, coma, trabaje, entretenga y cocine directamente sobre ella. Los protectores de superficie magnéticos mejorados para sus recipientes reducen el ruido y mantienen la superficie impecable.





Extractor de techo y tres módulos de inducción integrados combinados con mandos de control negros.

Los clásicos mandos de control iluminados de Gaggenau, en negro o acero inoxidable, pueden situarse fuera de la vista en la superficie vertical, centrados, juntos o alineados con las zonas de cocción.

En combinación con la ventilación de Gaggenau en el techo, el diseñador consigue un minimalismo estético absoluto.

Explore the Essential Induction en gaggenau.com/es



SUPERFICIE DE INDUCCIÓN TOTAL

Para los que tienen una imaginación sin límites

La superficie de inducción total está compuesta por 56 microinductores en la placa de 90 cm y 48 microinductores en la de 80 cm de ancho.

Es por ello que permite cocinar con recipientes desde 9 cm de diámetro hasta de 34 cm y utilizar simultáneamente grandes recipientes como paelleras o planchas Teppan Yaki. Disponibles en dos acabados diferentes, enrasada sin marco o con marco de acero inoxidable de 3 mm de grosor y combinable con otros aparatos Vario Serie 400.

Cuenta con 17 niveles de potencia, incluyendo la función booster y 3 modos de funcionamiento a escoger: cocción clásica, cocción profesional y cocción dinámica.



Superficie de inducción total Serie 400.

Explore la superficie de inducción total en gaggenau.com/es

PLACA FLEX INDUCCIÓN

Con sistema de ventilación integrado

Las placas de inducción de 80 cm sin marco con sistema de ventilación integrado combinan una potente ventilación entre dos zonas de cocción flexibles.

Modelos con marco y Twist-Pad de acero para instalación sobre encimera y modelo sin marco y Twist-Pad en negro para instalación enrasada y una integración perfecta en la encimera.

Gracias al sensor de calidad del aire, detecta constantemente el olor y reacciona ante el vapor y el humo de la cocción. Así, regula la potencia del motor de forma automática para adaptarse perfectamente a las necesidades de extracción durante la cocción.



Sensor de temperatura

Este accesorio especial incluido en la superficie de inducción total, puede solicitarse como accesorio para la Flex inducción. Es muy apropiado para cocinar en ollas o cazos. Controla la temperatura en el interior de la olla manteniéndola constante. Una vez vinculado a la placa de cocción, debe fijarse en la pared exterior del recipiente y empezar a cocinar. La precisión y constancia de la temperatura evita derrames por exceso de ebullición o que se quemen los alimentos. Regulación en 5 °C desde 70 °C hasta 180 °C.



PLACAS DE INDUCCIÓN **SERIE 400**



Superficie de inducción total

CX 492■⋒

Anchura 90 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de 6 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie de inducción total

CX 492▲⋒

Anchura 90 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de 6 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie de inducción total

CX 482■⋒

Anchura 80 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de 5 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Superficie de inducción total

CX 482▲⋒

Anchura 80 cm
Una única superficie de cocción
Pantalla TFT con display táctil
Posibilidad de uso de 5 recipientes de cocción en cualquier ubicación



Placa Flex inducción con ventilación integrada

CV 492 105▲⋒

Brillo
Anchura 90 cm
4 zonas de cocción
Mandos de control frontales
Evacuación al exterior o en recirculación



Placa Flex inducción con ventilación integrada

CV 492 105M▲⋒

Mate
Anchura 90 cm
4 zonas de cocción
Mandos de control frontales
Evacuación al exterior o en recirculación



Placa Flex inducción con ventilación integrada

CV 482▲⋒

Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Mandos de control frontales
Evacuación al exterior o en recirculación



Módulo de inducción Serie 400 oculto bajo encimera

CU 428

1 zona de inducción de ø 28 cm
Uso de recipientes de cocina directamente sobre la encimera
Indicación luminosa central de la zona de cocción
Mandos de control frontales



Módulo de inducción Serie 400 oculto bajo encimera

CU 421

1 zona de inducción de ø 21 cm
Uso de recipientes de cocina directamente sobre la encimera
Indicación luminosa central de la zona de cocción
Mandos de control frontales

PLACAS DE INDUCCIÓN **SERIE 200**



Placa Flex inducción

CI 292▲■⋒

Anchura 90 cm
5 zonas de cocción
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 283▲■⋒

Anchura 80 cm
5 zonas de cocción
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 282▲■⋒

Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 272▲■⋒

Anchura 70 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción

CI 262▲■⋒

Anchura 60 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad



Placa Flex inducción con ventilación integrada

CV 282▲■⋒

Brillo
Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad
Evacuación al exterior o en recirculación



Placa Flex inducción con ventilación integrada

CV 282 101M▲■⋒

Mate
Anchura 80 cm
4 zonas de cocción
Control Twist-Pad
Evacuación al exterior o en recirculación

PLACAS DE GAS



Placa de gas

CG 492

Anchura 100 cm
5 quemadores
incluyendo quemador Wok
Control completamente electrónico
Mandos de control frontal
Instalación enrasada piano a filo



Placa de gas

VG 295

Anchura 90 cm
5 quemadores
incluyendo quemador Wok
Mandos en parte superior
Regulación mecánica



Placa de gas

CG 291

Anchura 90 cm
5 quemadores
incluyendo quemador Wok
Regulación mecánica
Mandos en parte superior

Opciones de diseño

▲ Sin marco
■ Marco de acero inoxidable
⋒ Gaggenau Home Connect

* Clase de eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.



Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado
Serie 400
CV 492

CV 492 105
Sin marco.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

CV 492 105M
Sin marco, acabado mate.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.
Es necesario solicitar los mandos por separado.



Accesorios necesarios para instalación

CKI 440 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico. Set de 4 mandos.

CKI 440 000
Mandos negros Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico. Set de 4 mandos.

CA 082 011
Kit para recirculación sin conducto.

CA 082 061
Kit recirculación para CV, encimeras 60 cm fondo.

CA 082 071
Kit recirculación para CV, encimeras 70 cm fondo.

CA 084 010
4 filtros acústicos para salida de aire al exterior.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 282 112
4 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia.

Ver más accesorios en páginas 300-308.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.
- Regulación automática del nivel de extracción.
- Amplio filtro metálico fácil de extraer, lavable en lavavajillas.
- Ahorro energético con el mínimo ruido.
- Evacuación exterior o recirculación.
- Filtro de carbón activo integrado, fácilmente extraíble desde arriba.
- Mando de control preciso de acero inoxidable macizo, también disponible en acabado negro, para personalizar el diseño.
- Posibilidad de acabado brillo o mate.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23x20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23x40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 32x30 cm (3.300 W, con Booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23x20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23x40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 32x30 cm (3.300 W, con Booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Evacuación exterior:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de filtros antigrasa y filtros de recirculación.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Rejilla de ventilación de fundición en color negro, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control remoto de la ventilación y las zonas de cocción.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 56.9 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 70 dB modo normal.

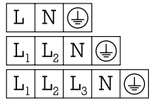
Seguridad
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 0.9 l (desmontable en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.

Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 60 cm.
Profundidad de mueble bajo: 60 cm mín.
El set de recirculación sin conductos CA 082 011 requiere un espacio de mín. 25 mm detrás del panel trasero del mueble. Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano ø 150.
Para instalación con salida al exterior, se recomienda la instalación de una válvula antirretorno con presión máxima de apertura de 65 Pa.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 440 cm².
No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C).
La longitud de conducto correspondiente para garantizar buen funcionamiento es de máx. 28 m.
El aparato debe ser accesible desde abajo.
El motor resistente a pérdidas de presión permite conductos de hasta 8 m con 3 codos de 90° ofreciendo un rendimiento suficiente.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 34 kg.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera. Respetar las distancias desde debajo de la encimera hasta el depósito de derrame: mín. 300 mm para extraer y vaciar el recipiente.
No instalar otros electrodomésticos debajo de la placa, por ejemplo hornos, frigoríficos o lavavajillas.

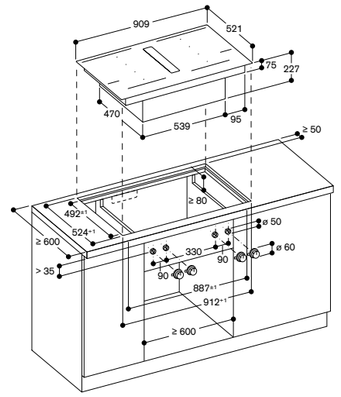
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 212-213.

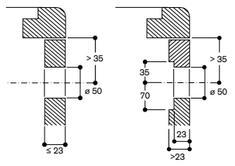
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



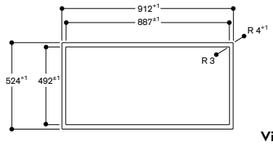
Instalación enrasada



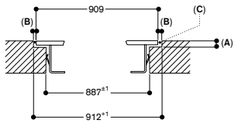
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

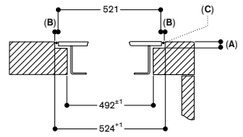


Sección longitudinal



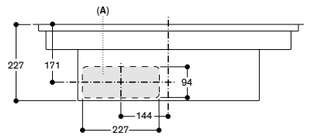
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal



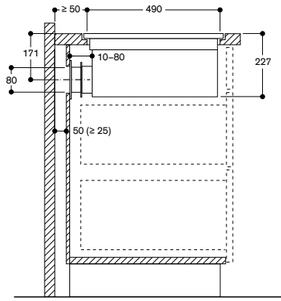
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Vista frontal



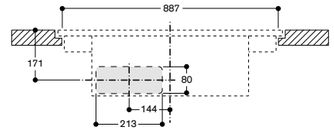
A: con conexión directa en la parte trasera

Vista lateral: recirculación, instalación enrasada sin conductos

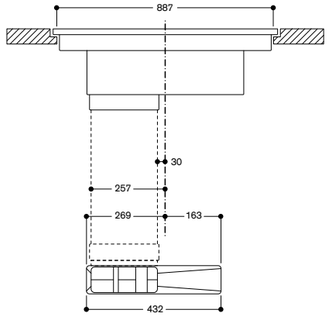


No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C)

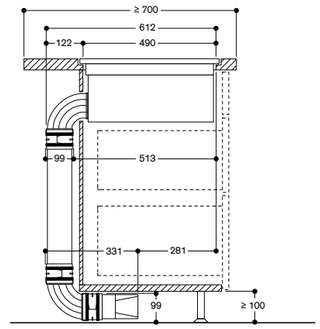
Vista frontal: hueco de encastre para instalación enrasada, recirculación sin conductos



Vista frontal en recirculación con conducto

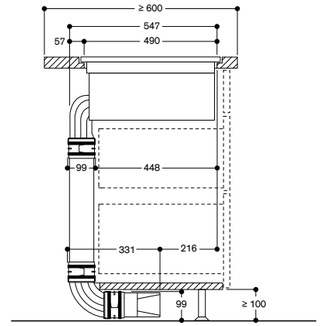


Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y encimera de 700 mm de profundidad



No recomendado para suelos para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5W/m² °C)

Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y encimera de 600 mm de profundidad



No recomendado para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5W/m² °C)

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado
Serie 400
CV 482

CV 482 105
Sin marco.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.
Es necesario solicitar los mandos por separado.



Accesorios necesarios para instalación

CKI 440 010
Mandos de acero inoxidable Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

CKI 440 000
Mandos negros Serie 400 para VI 462, VI 482, CV 482, CV 492.
Control electrónico.
Set de 4 mandos.

CA 082 011
Kit para recirculación sin conducto.

CA 082 061
Kit recirculación para CV, encimeras 60 cm fondo.

CA 082 071
Kit recirculación para CV, encimeras 70 cm fondo.

CA 084 010
4 filtros acústicos para salida de aire al exterior.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 282 112
4 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia.

Ver más accesorios en páginas 300-308.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.
- Regulación automática del nivel de extracción.
- Amplio filtro metálico fácil de extraer, lavable en lavavajillas.
- Ahorro energético con el mínimo ruido.
- Evacuación exterior o recirculación.
- Filtro de carbón activo integrado, fácilmente extraíble desde arriba.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 24 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 24 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 24 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 24 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Evacuación exterior:
532 / 636 m³/h. 70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recirculación: 487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso no incluidos, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función booster para ollas.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de filtros antigrasa y filtros de recirculación.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Rejilla de ventilación de fundición en color negro, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Diagnóstico remoto.
Control remoto de la ventilación y las zonas de cocción.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 56.9 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 70 dB modo normal.

Seguridad
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 0.9 l (desmontable en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.

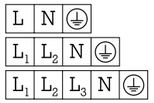
Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 60 cm.
Profundidad de mueble bajo: 60 cm mín.
El set de recirculación sin conductos CA 082 011 requiere un espacio de mín. 25 mm detrás del panel trasero del mueble. Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano ø 150.
Para instalación con salida al exterior, se recomienda la instalación de una válvula antirretorno con presión máxima de apertura de 65 Pa.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 440 cm².
No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C).
La longitud de conducto correspondiente para garantizar buen funcionamiento es de máx. 28 m.
El aparato debe ser accesible desde abajo.
El motor resistente a pérdidas de presión permite conductos de hasta 8 m con 3 codos de 90° ofreciendo un rendimiento suficiente.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 30 kg.

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Respetar las distancias desde debajo de la encimera hasta el depósito de derrame: mín. 300 mm para extraer y vaciar el recipiente.
No instalar otros electrodomésticos debajo de la placa, por ejemplo hornos, frigoríficos o lavavajillas.

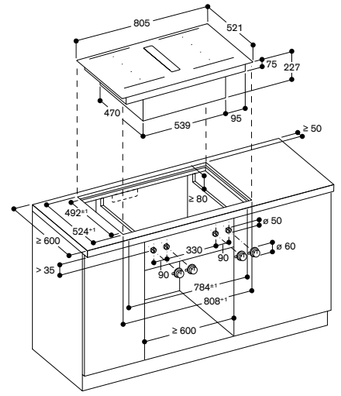
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 212-213.

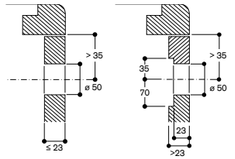
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



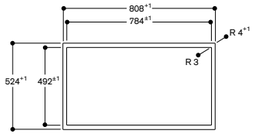
Instalación enrasada



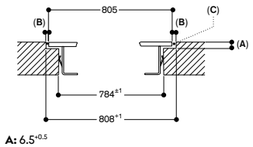
Instalación de los mandos de control



Vista desde arriba

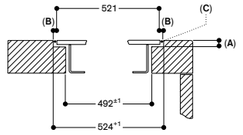


Sección longitudinal



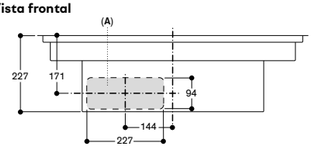
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Sección transversal



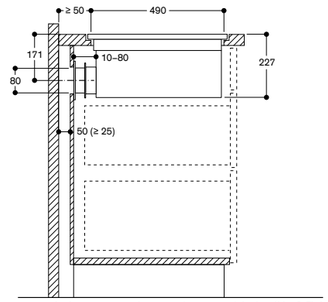
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: producto de sellado

Vista frontal



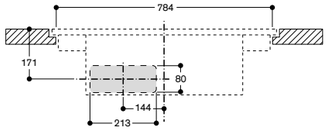
A: con conexión directa en la parte trasera

Vista lateral: recirculación, instalación enrasada sin conductos

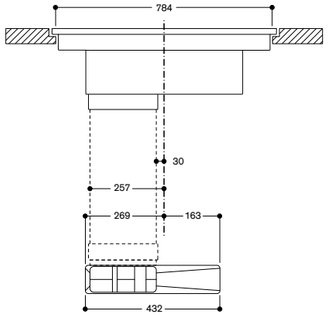


No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C)

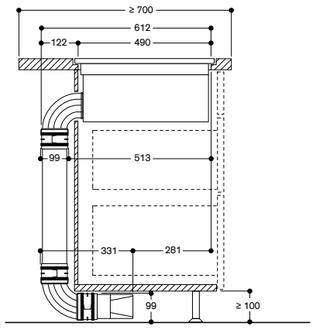
Vista frontal: hueco de encastre para instalación enrasada, recirculación sin conductos



Vista frontal en recirculación con conducto

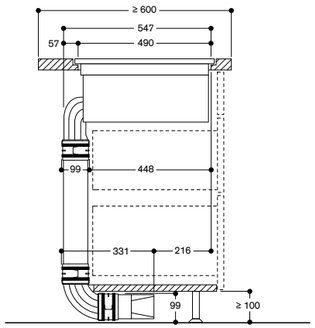


Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y encimera de 700 mm de profundidad



No recomendado para suelos para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5W/m² °C)

Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y encimera de 600 mm de profundidad



No recomendado para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5W/m² °C)

Dimensiones en mm.



Superficie de inducción total
Serie 400
CX 492

CX 492 101
Cristal negro.
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 90 cm.

Incluye

1 sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 superficie de inducción total.

- Una sola zona de cocción total.
- Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.
- Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.
- Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.
- Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.
- Función de cocción profesional.
- Función booster de hasta 5.5 kW.
- Sin marco, instalación enrasada.

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 3.200 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 6 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla intuitiva con textos.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

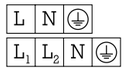
Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

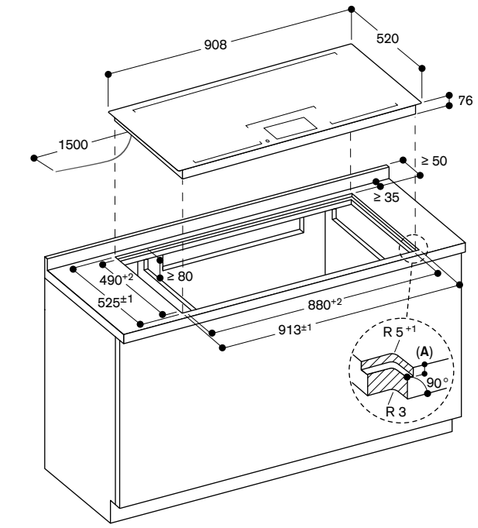
Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión de 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

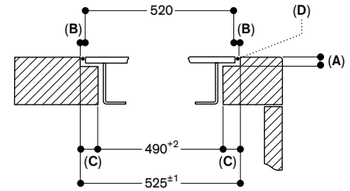


Instalación enrasada



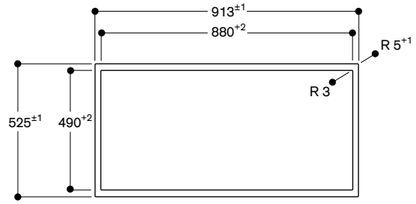
A: 6.5$^{+0.5}$

Sección transversal

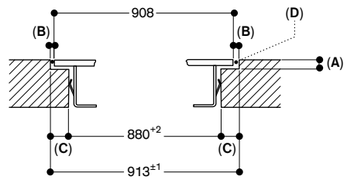


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: 17.5
D: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: 16.5
D: producto de sellado



Superficie de inducción total
Serie 400
CX 492

CX 492 111
Cristal negro.
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Incluye

1 sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 superficie de inducción total.

- Una sola zona de cocción total.
- Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.
- Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.
- Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.
- Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.
- Función de cocción profesional.
- Función booster de hasta 5.5 kW.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
Una única super ficie de cocción de 3.200 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 6 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla intuitiva con textos.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

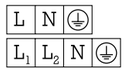
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.
Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada.
Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.

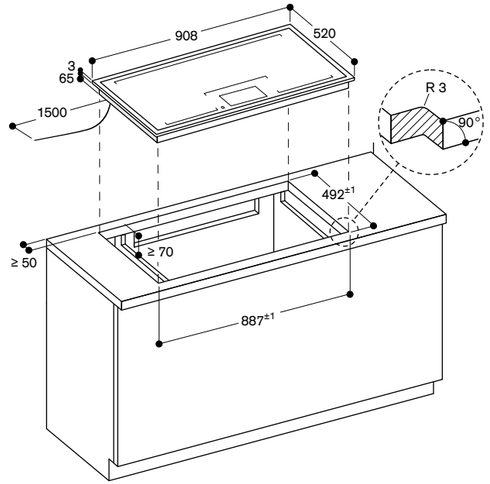
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

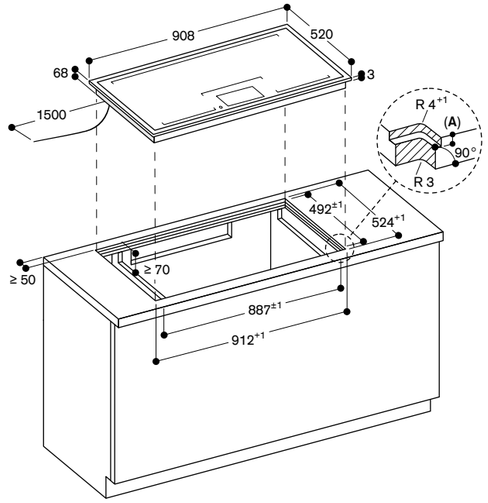
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



Instalación sobre encimera

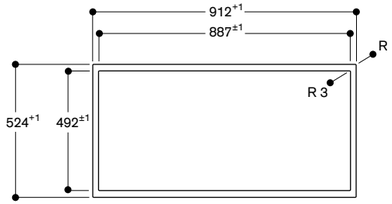


Instalación enrasada

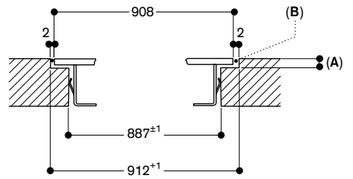


A: 3.5$^{-0.5}$

Vista desde arriba

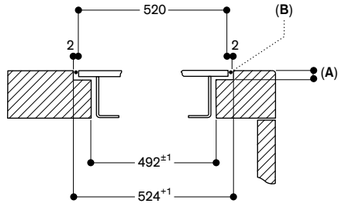


Sección longitudinal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5$^{-0.5}$
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Superficie de inducción total
Serie 400
CX 482

CX 482 101
Cristal negro.
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.

Incluye

1 sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 superficie de inducción total.

- Una sola zona de cocción total.
- Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.
- Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.
- Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.
- Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.
- Función de cocción profesional.
- Función booster de hasta 5.5 kW.
- Sin marco, instalación enrasada.

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 2.750 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 5 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla intuitiva con textos.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 26 kg.

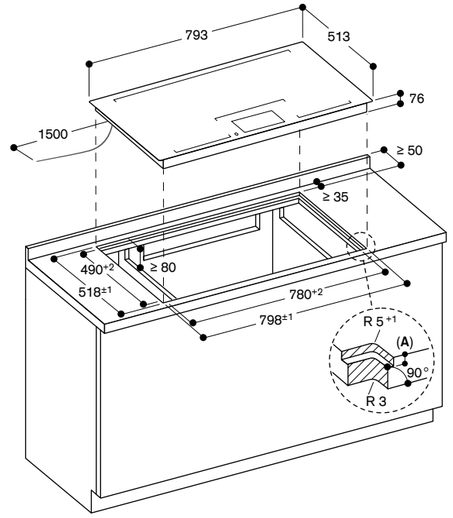
Precauciones de montaje adicionales en la páginas 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión de 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

L	N	⏚

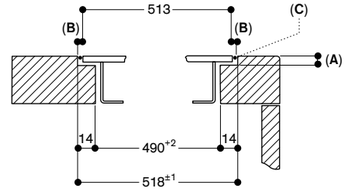
L_1	L_2	N	⏚

Instalación enrasada



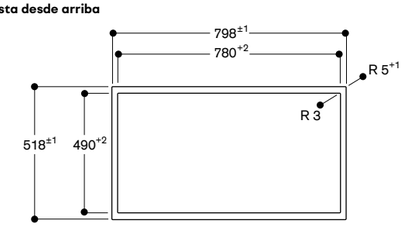
A: $6.5^{+0.5}$

Sección transversal

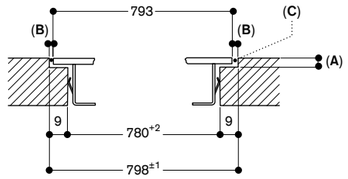


A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Superficie de inducción total
Serie 400
CX 482

CX 482 111
Cristal negro.
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Incluye

1 sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

Accesorios para instalación

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 superficie de inducción total.

- Una sola zona de cocción total.
- Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.
- Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.
- Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.
- Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.
- Función de cocción profesional.
- Función booster de hasta 5.5 kW.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 2.750 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 5 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla intuitiva con textos.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.
Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada.
Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.

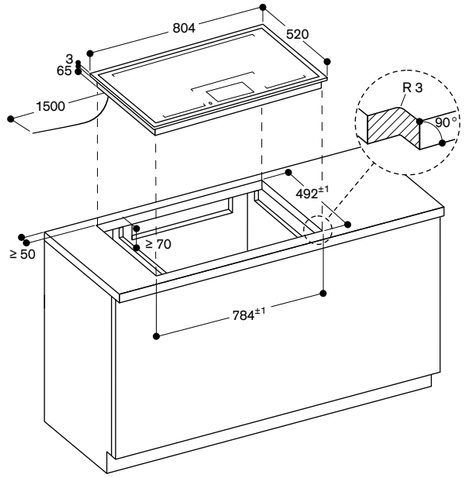
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

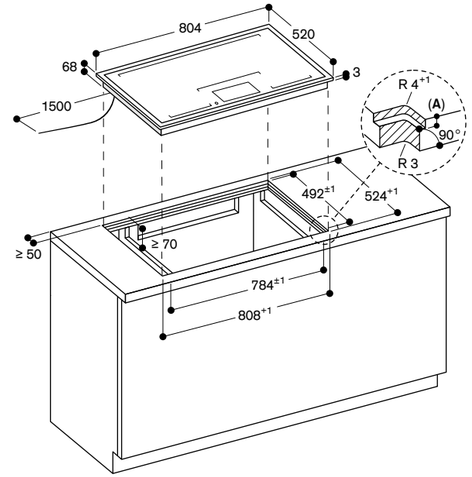
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



Instalación sobre encimera

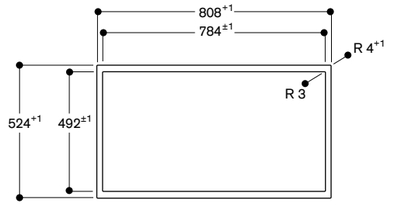


Instalación enrasada

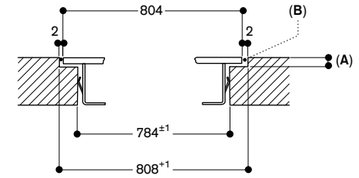


A: 3.5-0.5

Vista desde arriba

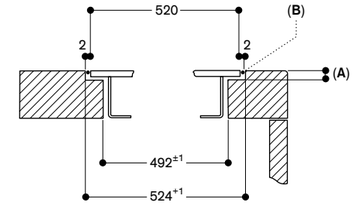


Sección longitudinal



A: 3.5-0.5
B: producto de sellado

Sección transversal



A: 3.5-0.5
B: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Módulo de inducción Serie 400 oculto bajo encimera
CU 428

CU 428 100
Módulo de inducción oculto bajo encimera ø 28 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKU 410 010
1 mando de acero, Serie 400 para CU 421, CU 428.
Control electrónico.

CKU 410 000
1 mando negro, Serie 400 para CU 421, CU 428.
Control electrónico.

CA 420 000 AU
Kit de instalación, necesario uno por cocina, sin productos químicos.

Accesorios necesarios para el funcionamiento

SP 415 001
Protector de encimera imantado, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 15 - 18 cm.
Para CU 421, CU 428.

SP 419 001
Protector de encimera imantado, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 19 - 23 cm.
Para CU 421, CU 428.

SP 424 001
Protector de encimera imantado, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 24 - 28 cm.
Para CU 428.

SP 400 001
Set de 4 protectores de encimera imantados, aptos para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 10–28 cm.
Para CU 421, CU 428.

- Uso de recipientes de cocina directamente sobre la encimera en combinación con encimera de Dekton de 12 mm.
- Módulo de inducción oculto de 28 cm con función booster.
- Punto de luz en el centro de la zona de cocción para indicar el funcionamiento y el calor residual directamente en la encimera.
- Combina perfectamente con otros módulos de inducción ocultos Serie 400.
- Mando de control de acero inoxidable macizo con anillo luminoso, también disponible con recubrimiento negro.

Zonas de cocción
1 zona de inducción de ø 28 cm (2.200 W, con booster 2.700 W).

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Indicación luminosa central de la zona de cocción.

Prestaciones
Función booster.
Función mantener caliente.
Menú de ajustes.

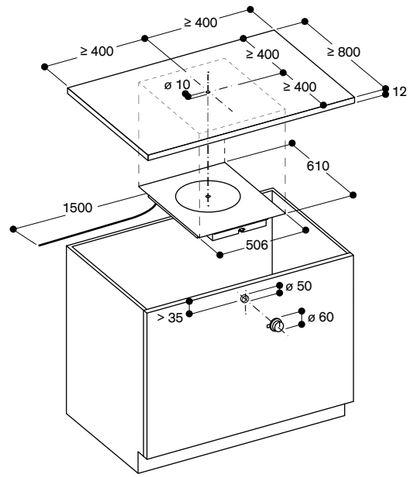
Seguridad
Sólo funciona con el accesorio protector de encimera imantado, que se adhiere al recipiente.
Indicador de funcionamiento.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicación de calor residual en 2 fases, directamente en la superficie y en el mando.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
El módulo de inducción debe instalarse bajo la encimera de Dekton de 12 mm de grosor.
Se puede elegir entre una amplia gama de acabados Dekton salvo 'Halo' y 'Dunna'. Consulte los acabados disponibles en su página web.
No instalar otros electrodomésticos debajo como hornos, frigoríficos o lavavajillas.
La capacidad portante y la estabilidad deben apoyarse en subestructuras adecuadas. Tenga en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Debe preverse un orificio de 10 mm en el centro de la zona de cocción.
Deben preverse marcas para indicar la zona de cocción.
Distancias mínimas:
Centro de la zona de cocción al borde lateral de la encimera 400 mm.
Centro de la zona de cocción hasta el borde delantero y trasero de la encimera 400 mm.
Centro de la zona de cocción al centro de la siguiente zona de cocción dejar 450 mm o 550 mm dependiendo de la combinación.
Consulte los planos técnicos para las distancias mínimas de la pared posterior de los muebles y aberturas.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Peso del aparato: aprox. 4.7 kg.

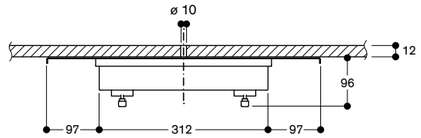
Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2.700 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cable de conexión 1 m para el mando de control.

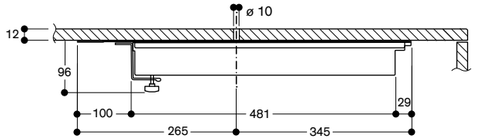
L | N | ⏚



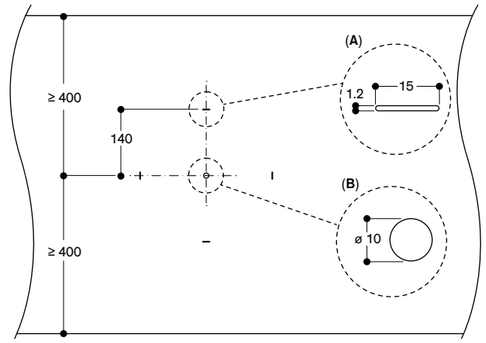
Sección longitudinal



Sección transversal

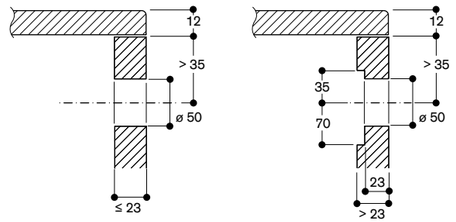


Vista desde arriba



A: Marcado de superficie
B: Taladrado

Instalación de mandos de control



Dimensiones en mm.



Módulo de inducción Serie 400 oculto bajo encimera
CU 421

CU 421 100
Módulo de inducción oculto bajo encimera ø 21 cm.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para instalación

CKU 410 010
1 mando de acero, Serie 400
para CU 421, CU 428.
Control electrónico.

CKU 410 000
1 mando negro, Serie 400
para CU 421, CU 428.
Control electrónico.

CA 420 000 AU
Kit de instalación, necesario uno por cocina, sin productos químicos.

Accesorios necesarios para el funcionamiento

SP 410 001
Protector de encimera imantado, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 10 - 14 cm.
Para CU 421.

SP 415 001
Protector de encimera imantado, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 15–18 cm.
Para CU 421, CU 428.

SP 419 001
Protector de encimera imantado, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 19–23 cm.
Para CU 421, CU 428.

SP 400 001
Set de 4 protectores de encimera imantados, aptos para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 10–28 cm.
Para CU 421, CU 428.

- Uso de recipientes de cocina directamente sobre la encimera en combinación con encimera de Dekton de 12 mm.
- Módulo de inducción oculto de 21 cm con función booster.
- Punto de luz en el centro de la zona de cocción para indicar el funcionamiento y el calor residual directamente en la encimera.
- Combina perfectamente con otros módulos de inducción ocultos Serie 400.
- Mando de control de acero inoxidable macizo con anillo luminoso, también disponible con recubrimiento negro.

Zonas de cocción
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.000 W, con booster 2.300 W).

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Indicación luminosa central de la zona de cocción.

Prestaciones
Función booster.
Función mantener caliente.
Menú de ajustes.

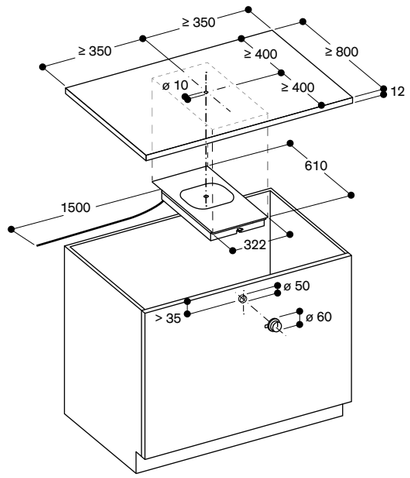
Seguridad
Sólo funciona con el accesorio protector de encimera imantado, que se adhiere al recipiente.
Indicador de funcionamiento.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicación de calor residual en 2 fases, directamente en la superficie y en el mando.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
El módulo de inducción debe instalarse bajo la encimera de Dekton de 12 mm de grosor.
Se puede elegir entre una amplia gama de acabados Dekton salvo 'Halo' y 'Dunna'. Consulte los acabados disponibles en su página web.
No instalar otros electrodomésticos debajo como hornos, frigoríficos o lavavajillas.
La capacidad portante y la estabilidad deben apoyarse en subestructuras adecuadas. Tenga en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Debe preverse un orificio de 10 mm en el centro de la zona de cocción.
Deben preverse marcas para indicar la zona de cocción.
Distancias mínimas:
Centro de la zona de cocción al borde lateral de la encimera 350 mm.
Centro de la zona de cocción hasta el borde delantero y trasero de la encimera 400 mm.
Centro de la zona de cocción al centro de la siguiente zona de cocción 350 mm o 450 mm dependiendo de la combinación.
Consulte los planos técnicos para las distancias mínimas de la pared posterior de los muebles y aberturas.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Peso del aparato: aprox. 4.5 kg.

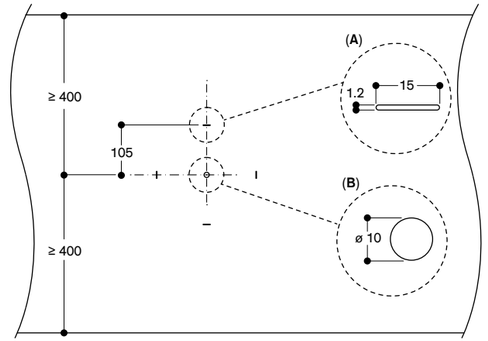
Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2.300 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Cable de conexión 1 m para el mando de control.

L N ⏚

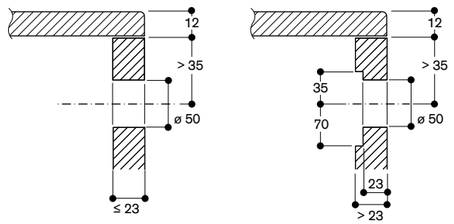


Vista desde arriba

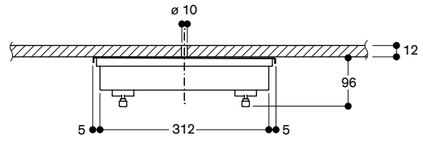


A: Marcado de superficie
B: Taladrado

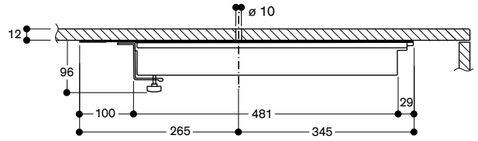
Instalación de mandos de control



Sección longitudinal



Sección transversal



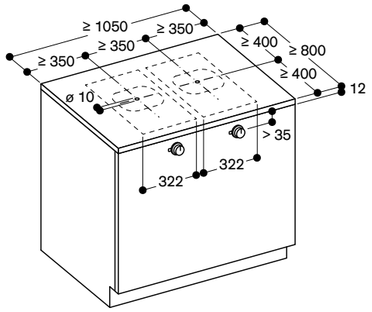
Dimensiones en mm.

Configuraciones recomendadas para Módulos de Inducción Serie 400

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas
— Sólo se puede combinar con encimera de Dekton de 12 mm.
— Las distancias mínimas son obligatorias.
— No se permiten otros recortes en la misma pieza de encimera. La encimera puede constar de varias piezas con juntas entre ellas para realizar otros recortes (p.ej. fregadero).
— Los agujeros y las marcas de las zonas de cocción deben ser realizados previamente en la encimera Dekton por los fabricantes recomendados.
— Para obtener una lista de los fabricantes recomendados, póngase en contacto con su representante comercial.
— Para fabricantes Dekton: Consulte la hoja de especificaciones "Protocolo de marcado y taladrado para Essential Induction Gaggenau" de Cosentino.

Ejemplo de planificación 1

Combinación de dos módulos medios - CU 421 100 y CU 421 100



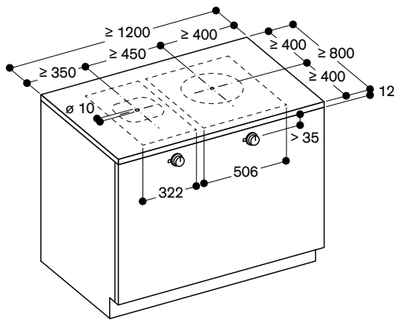
Lista de accesorios (mandos de acero inoxidable)
— 2 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 2 x CKU 410 010 (1 mando para Essential Induction, acero)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 410 001 (Protector de encimera ø 10 - 14 cm)
— 1 x SP 415 001 (Protector de encimera ø 15 - 18 cm)
— 1 x SP 419 001 (Protector de encimera ø 19 - 23 cm)

Lista de accesorios (mandos negros)
— 2 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 2 x CKU 410 000 (1 mando para Essential Induction, negro)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 410 001 (Protector de encimera ø 10 - 14 cm)
— 1 x SP 415 001 (Protector de encimera ø 15 - 18 cm)
— 1 x SP 419 001 (Protector de encimera ø 19 - 23 cm)

Soluciones de ventilación recomendadas
— AC 250

Ejemplo de planificación 2

Combinación de un módulo medio y uno grande - CU 421 100 y CU 428 100



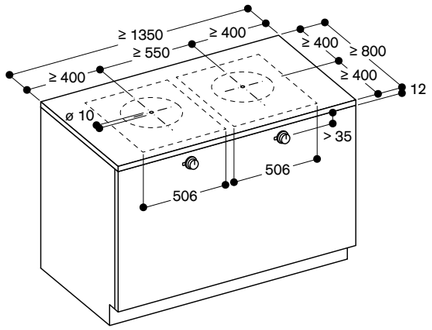
Lista de accesorios (mandos de acero inoxidable)
— 1 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 1 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CKU 410 010 (1 mando para Essential Induction, acero)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Lista de accesorios (mandos negros)
— 1 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 1 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CKU 410 000 (1 mando para Essential Induction, negro)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Soluciones de ventilación recomendadas
— AC 250

Ejemplo de planificación 3

Combinación de dos módulos grandes - CU 428 100 y CU 428 100



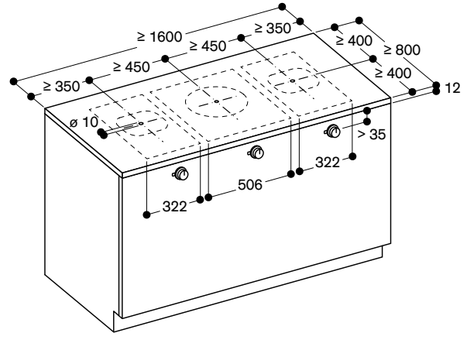
Lista de accesorios (mandos de acero inoxidable)
— 2 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CKU 410 010 (1 mando para Essential Induction, acero)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 415 001 (Protector de encimera ø 15 - 18 cm)
— 1 x SP 419 001 (Protector de encimera ø 19 - 23 cm)
— 1 x SP 424 001 (Protector de encimera ø 24 - 28 cm)

Lista de accesorios (mandos negros)
— 2 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CKU 410 000 (1 mando para Essential Induction, negro)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 415 001 (Protector de encimera ø 15 - 18 cm)
— 1 x SP 419 001 (Protector de encimera ø 19 - 23 cm)
— 1 x SP 424 001 (Protector de encimera ø 24 - 28 cm)

Soluciones de ventilación recomendadas
— AC 250

Ejemplo de planificación 4

Combinación de dos módulos medianos y un módulo grande - CU 421 100 y CU 428 100 y CU 421 100



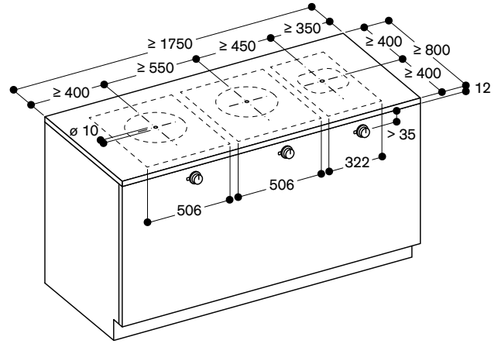
Lista de accesorios (mandos de acero inoxidable)
— 1 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 3 x CKU 410 010 (1 mando para Essential Induction, acero)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Lista de accesorios (mandos negros)
— 1 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 3 x CKU 410 000 (1 mando para Essential Induction, negro)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Soluciones de ventilación recomendadas
— AC 250

Ejemplo de planificación 5

Combinación de un módulo mediano y dos módulos grandes - CU 428 100 y CU 428 100 y CU 421 100



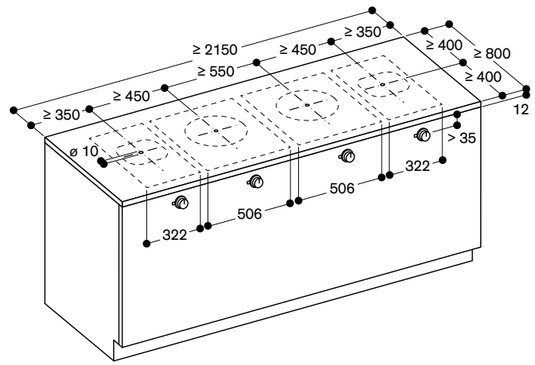
Lista de accesorios (mandos de acero inoxidable)
— 2 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 1 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 3 x CKU 410 010 (1 mando para Essential Induction, acero)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Lista de accesorios (mandos negros)
— 2 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 1 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 3 x CKU 410 000 (1 mando para Essential Induction, negro)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Soluciones de ventilación recomendadas
— AC 250 con colector de humo

Ejemplo de planificación 6

Combinación de 2 módulos medianos y dos módulos grandes - CU 421 100 y CU 428 100 y CU 428 100 y CU 421 100



Lista de accesorios (mandos de acero inoxidable)
— 2 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 4 x CKU 410 010 (1 mando para Essential Induction, acero)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Lista de accesorios (mandos negros)
— 2 x CU 428 100 (Módulo de inducción ø 28 cm)
— 2 x CU 421 100 (Módulo de inducción ø 21 cm)
— 4 x CKU 410 000 (1 mando para Essential Induction, negro)
— 1 x CA 420 000 AU (Kit de instalación)
— 1 x SP 400 001 (Set 4 Protectores de encimera ø 10 - 28 cm)

Soluciones de ventilación recomendadas
— AC 250 (2 Módulos de filtro con colector de humo)

Dimensiones en mm.



Placa de gas
Serie 400
CG 492

CG 492 211
Acero inoxidable enrasada piano a filo.
Anchura 100 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok 6 kW.

Incluye
1 anillo especial para sartén Wok.

Accesorios necesarios para instalación
CA 429 410
Marco de sujeción de la placa, para soldar con encimera.
Set que incluye el marco decorativo (para soldar de acero inoxidable) y marco de sujeción.

Accesorios especiales
WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

- 18 kW repartidos en 5 quemadores multianillo.
- Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.
- Tamaño de llama preciso y reproducible.
- Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.
- Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo.
- Robusta parrilla de fundición de superficie lisa, a ras de la superficie de trabajo.
- Mandos de control de acero inoxidable macizo.

Zonas de cocción
1 quemador multianillo
(300 - 6.000 W) para recipientes con un máximo de ø 32 cm o tipo Wok.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W - 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W - 2.000 W), para recipientes con un máximo de ø 24 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

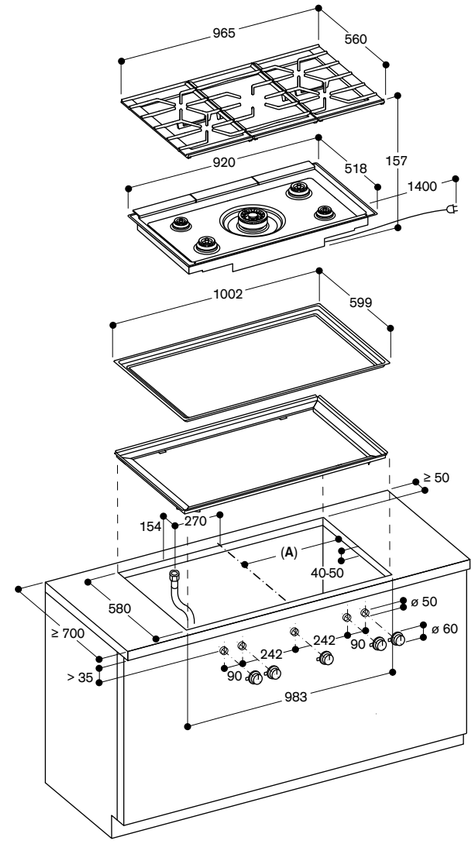
Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrilla de fundición lisa en tres partes con soporte continuo al mismo nivel que la encimera.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con re-ignición automática.
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
El marco (necesario para la instalación) puede enviarse por adelantado al fabricante de la encimera para su instalación.
No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
El posicionamiento horizontal de los mandos puede alinearse con los quemadores.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.
Profundidad mínima de la encimera: 70 cm.
Ventilación superior.
No es necesario colocar una balda intermedia.
Debido al marco soldado en la encimera, todas las partes permanecen completamente accesibles.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
El aparato se puede fijar desde arriba.
No instalar a menos de 300 mm. de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 35 kg.

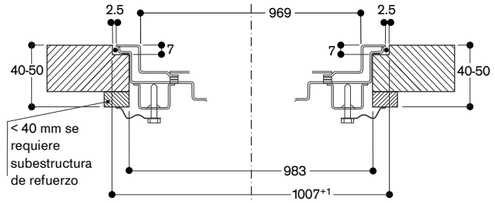
Características técnicas
Potencia de conexión de gas:
18 kW.
Potencia de conexión eléctrica:
0.015 kW.
Cable de conexión de 1.40 m con enchufe tipo Schuko.

Instalación enrasada

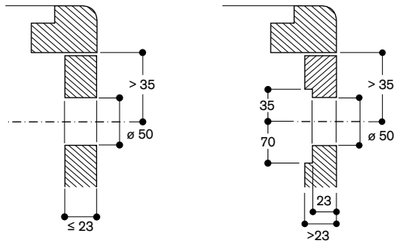


A: 491.5

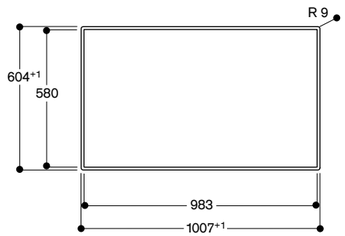
Sección transversal



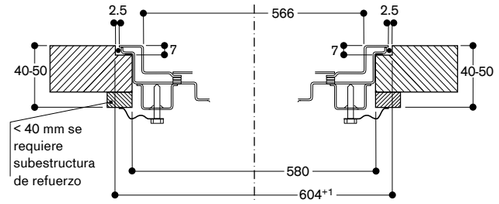
Instalación de mandos de control



Vista desde arriba



Sección longitudinal



Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado
Serie 200
CV 282

CV 282 101
Sin marco.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Los conductos deben pedirse por separado

CV 282 101M
Sin marco, acabado mate.
Anchura 80 cm.
Evacuacion exterior / recirculacion.
Los conductos deben pedirse por separado.



Accesorios necesarios para instalación

CA 082 011
Kit para recirculación sin conducto.

CA 082 061
Kit recirculación para CV, encimeras 60 cm fondo.

CA 082 071
Kit recirculación para CV, encimeras 70 cm fondo.

CA 084 010
4 filtros acústicos para salida de aire al exterior.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

CA 282 112
4 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia. Regenerables en el horno a 100 °C hasta 3 veces.

Ver más accesorios en páginas 300-308.

- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.
- Regulación automática del nivel de extracción.
- Amplio filtro metálico fácil de extraer, lavable en lavavajillas.
- Evacuación exterior o recirculación.
- Filtro de carbón activo integrado, fácilmente extraíble desde arriba.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible en color negro.
- Posibilidad de acabado brillo o mate.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 24 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 24 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 24 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 24 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Evacuación exterior:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Detección automática de recipientes cuando la placa está encendida.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Rejilla de ventilación de fundición en color negro, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control remoto de la ventilación y las zonas de cocción.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 56.9 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 70 dB modo normal.

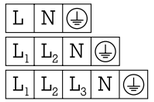
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 0.9 l (desmontable en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.

Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 60 cm.
Profundidad de mueble bajo: 60 cm mín.
El set de recirculación sin conductos CA 082 011 requiere un espacio de mín. 25 mm detrás del panel trasero del mueble.
Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano ø 150.
Para instalación con salida al exterior, se recomienda la instalación de una válvula antirretorno con presión máxima de apertura de 65 Pa.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 440 cm².
No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0,5W/m² °C).
La longitud de conducto correspondiente para garantizar buen funcionamiento es de máx. 28 m.
El aparato debe ser accesible desde abajo.
El motor resistente a pérdidas de presión permite conductos de hasta 8 m con 3 codos de 90° ofreciendo un rendimiento suficiente.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.
El aparato debe quedar accesible por debajo.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta.
No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Respetar las distancias desde debajo de la encimera hasta el depósito de derrame: mín. 300 mm para extraer y vaciar el recipiente.
No instalar otros electrodomésticos debajo de la placa, por ejemplo hornos, frigoríficos o lavavajillas.

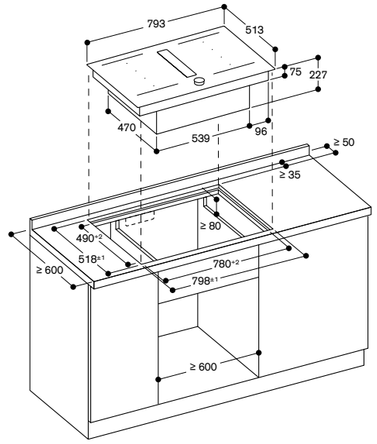
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 212-213.

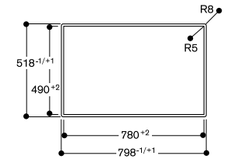
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchu
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



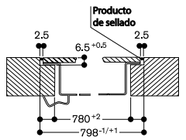
Instalación enrasada



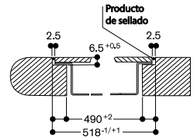
Vista desde arriba



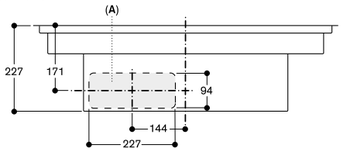
Sección longitudinal



Sección transversal

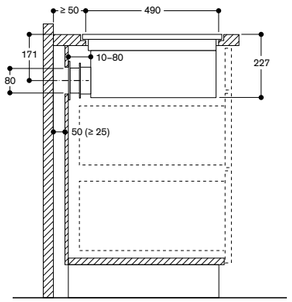


Vista frontal



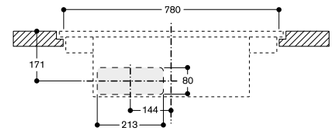
A: con conexión directa en la parte trasera

Vista lateral: recirculación, instalación enrasada sin conductos

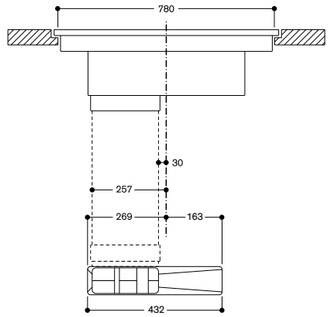


No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C)

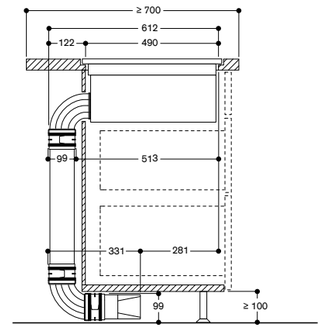
Vista frontal: hueco de encastre para instalación enrasada, recirculación sin conductos



Vista frontal en recirculación con conducto

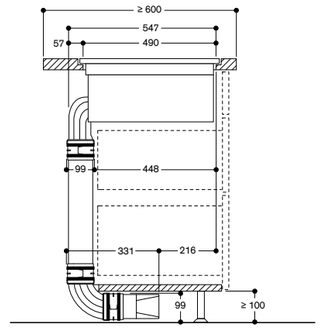


Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y encimera de 700 mm de profundidad



No recomendado para suelos para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5W/m² °C)

Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y encimera de 600 mm de profundidad



No recomendado para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5W/m² °C)

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado
Serie 200
CV 282

CV 282 111
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Los conductos deben pedirse por separado.



Accesorios necesarios para instalación

CA 082 011
Kit para recirculación sin conducto.

CA 082 061
Kit recirculación para CV, encimeras 60 cm fondo.

CA 082 071
Kit recirculación para CV, encimeras 70 cm fondo.

CA 084 010
4 filtros acústicos para salida de aire al exterior.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 282 112
4 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia. Regenerables en el horno a 100 °C hasta 3 veces.

Ver más accesorios en páginas 300-308.

- Marco de acero inoxidable.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.
- Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.
- Regulación automática del nivel de extracción.
- Amplio filtro metálico fácil de extraer, lavable en lavavajillas.
- Evacuación exterior o recirculación.
- Filtro de carbón activo integrado, fácilmente extraíble desde arriba.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible en acero inox.
- Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Evacuación exterior:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Detección automática de recipientes cuando la placa está encendida.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Ventilación a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.

Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Rejilla de ventilación de fundición en color negro, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control remoto de la ventilación y las zonas de cocción.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 56.9 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 70 dB modo normal.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 0.9 l (desmontable en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.

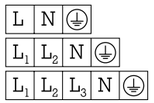
Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 60 cm.
Profundidad de mueble bajo: 60 cm mín.
El set de recirculación sin conductos CA 082 011 requiere un espacio de mín. 25 mm detrás del panel trasero del mueble. Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano ø 150.
Para instalación con salida al exterior, se recomienda la instalación de una válvula antirretorno con presión máxima de apertura de 65 Pa.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 440 cm².
No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C).
La longitud de conducto correspondiente para garantizar buen funcionamiento es de máx. 28 m.
El aparato debe ser accesible desde abajo.

El motor resistente a pérdidas de presión permite conductos de hasta 8 m con 3 codos de 90° ofreciendo un rendimiento suficiente.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 29 kg.
El aparato debe quedar accesible por debajo.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Respetar las distancias desde debajo de la encimera hasta el depósito de derrame: mín. 300 mm para extraer y vaciar el recipiente.
No instalar otros electrodomésticos debajo de la placa, por ejemplo hornos, frigoríficos o lavavajillas.

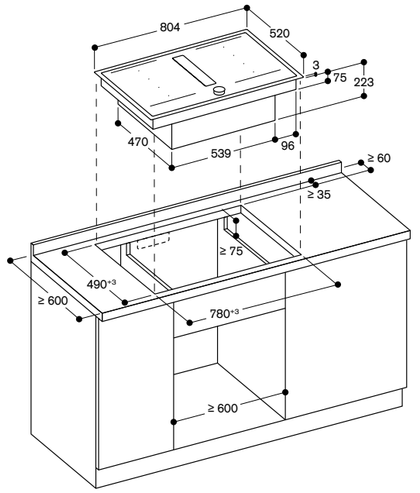
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 212-213.

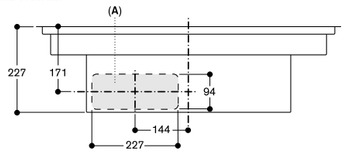
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.5 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.



Instalación sobre encimera

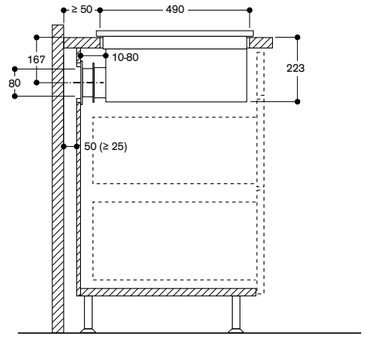


Vista frontal



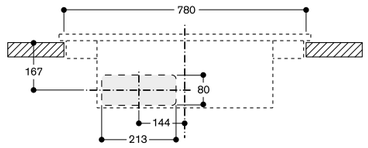
A: con conexión directa en la parte trasera

Vista lateral: CV 282, recirculación sin conductos

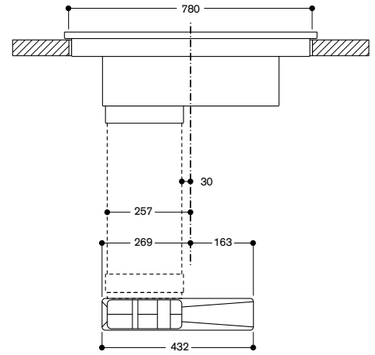


No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C)

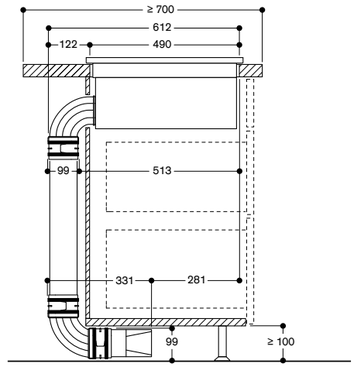
Vista frontal: hueco de encastre para instalación sobre encimera, recirculación sin conductos



Vista frontal en recirculación con conducto

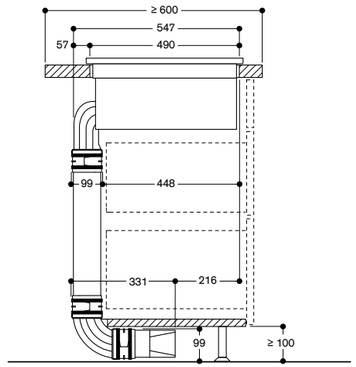


Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y 700 mm de profundidad de encimera



No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C)

Vista lateral con el kit de recirculación de aire con conductos y 600 mm de profundidad de encimera



No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C)

Dimensiones en mm.

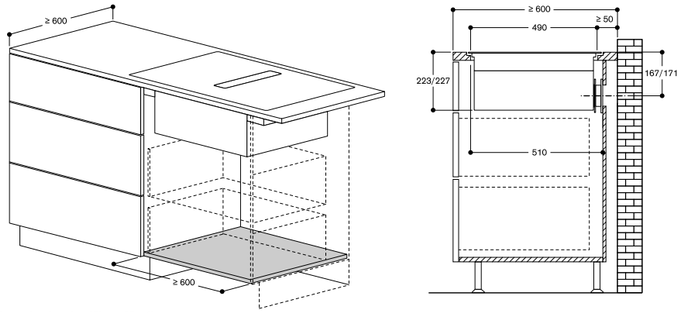
Configuraciones recomendadas para placas Flex Inducción con sistema de ventilación integrado

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas
— Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
— Es posible conectar los conductos por debajo o por la par te trasera. Están disponibles las piezas respectivas para cada opción.
— El aparato debe ser accesible desde la parte inferior.

Recirculación
— Instalación con kits de recirculación (CA 082 011 o CA 082 020).
— Los filtros pueden cambiarse desde la parte superior.
— Para un rendimiento óptimo, es necesario el espacio suficiente para que fluya el aire recirculado (superficie del área de salida de al menos 440 cm²).
— El set de recirculación sin conductos CA 082 011 requiere un espacio de mín. 25 mm detrás del panel trasero del mueble. Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm.

Ejemplo de planificación 1

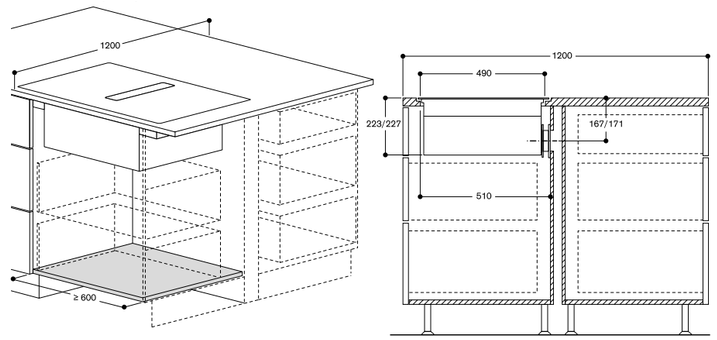
CV 282 / CV 482 / CV 492 con módulo de recirculación sin conductos
Instalación en pared, profundidad de la encimera 60 cm. Espacio de mínimo 25 mm en la parte posterior del mueble. Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm. No recomendado para paredes exteriores no aisladas (U ≥ 0.5W/m² °C).



Lista de accesorios:
— 1 x CA 082 011 Kit de recirculación.

Ejemplo de planificación 2

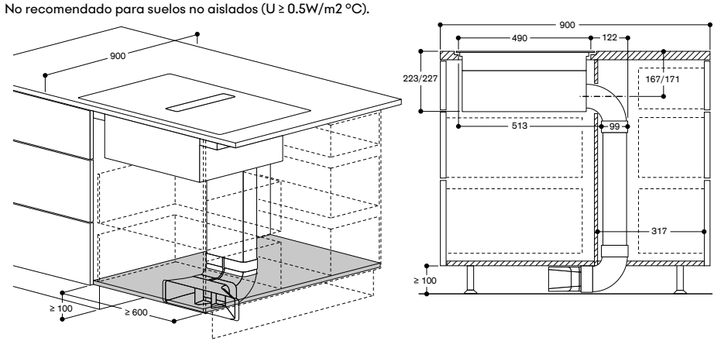
CV 282 / CV 482 / CV 492 con módulo de recirculación sin conductos
Instalación en isla, profundidad de la encimera 120 cm. Espacio de mínimo 25 mm en la parte posterior del mueble. Para un rendimiento óptimo se recomiendan 50 mm.
No recomendado para paredes exteriores o suelos no aislados (U ≥ 0.5W/m² °C).



Lista de accesorios:
— 1 x CA 082 011 Kit de recirculación.

Ejemplo de planificación 3

CV 282 / CV 482 / CV 492 con módulo de recirculación
Instalación en isla, profundidad de la encimera 90 cm.
No recomendado para suelos no aislados (U ≥ 0.5W/m2 °C).

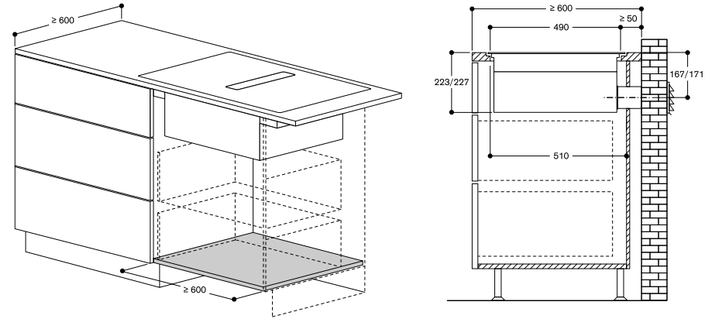


Lista de accesorios:
— 1 x CA 082 071 Kit recirculación con conductos para encimeras de 70 cm de fondo

Salida al exterior
— El aparato es directamente accesible con conducto plano (macho) ø 150.
— Para instalaciones con salida al exterior, prever filtros acústicos CA 084 010.
— Dependiendo de la distancia entre el aparato y la pared de extracción podría necesitar más conductos.
— Para una circulación de aire óptima se recomiendan conductos de ø 150. Las piezas de conexión y los conductos están disponibles como accesorios especiales.
— Para conectar dos conductos planos utilizar la pieza de conexión.
— Es importante que el conducto esté bien sellado para prevenir desbordamientos.

Ejemplo de planificación 4

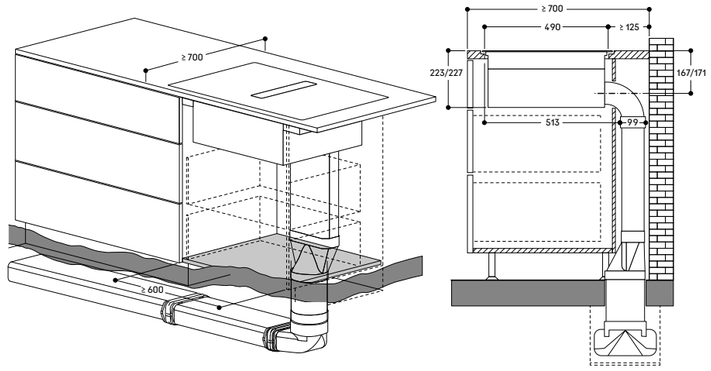
CV 282 / CV 482 / CV 492 con evacuación exterior
Instalación en pared, profundidad de la encimera 60 cm. Conexión con pasamuros para conducto plano directa a pared.



Lista de accesorios:
— 1 x CA 084 010 Kit de extracción
— AD 857 015 Conducto plano (0.5 metro)
— 1 x AD 850 050 Pasamuros conducto plano

Ejemplo de planificación 5

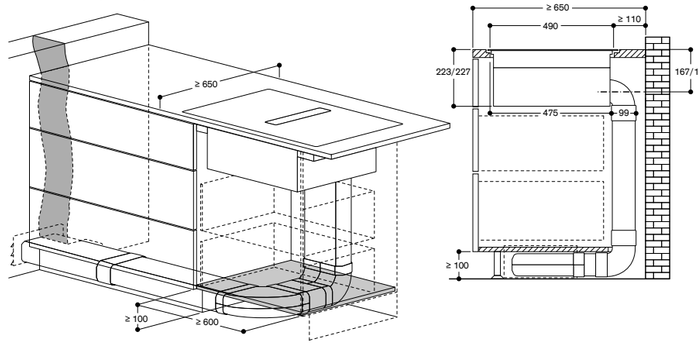
CV 282 / CV 482 / CV 492 con evacuación exterior
Instalación en pared o isla, profundidad de la encimera 70 cm. El sistema de conductos se dirige al exterior a través de la planta inferior.



Lista de accesorios:
— 1 x CA 084 010 Kit de extracción
— 1 x AD 857 010 Conducto plano (1 metro)
— 1 x AD 857 015 Conducto plano (0.5 metro)
— 1 x AD 857 042 Codo 90°
— 1 x AD 857 030 Codo 90° vertical para conducto plano
— 3 x AD 857 040 Conexión para conducto plano
— 1 x AD 857 041 Adaptador cilíndrico a conducto plano
— 3 x AD 752 010 Conducto cilíndrico
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)

Ejemplo de planificación 6

CV 282 / CV 482 / CV 492 con evacuación exterior
Instalación en pared, profundidad de la encimera 65 cm. Sistema de conductos por la parte posterior del mueble y por el zócalo.



Lista de accesorios:
— 1 x CA 084 010 Kit de extracción
— 4 x AD 857 010 Conducto plano (1 metro)
— 1 x AD 857 030 Codo 90° vertical para conducto plano
— 1 x AD 857 031 Codo 90° horizontal para conducto plano
— 4 x AD 857 040 Conexión para conducto plano
—1 x AD 857 015 Conducto plano (0.5 metro)
— 1 x AD 857 033 Codo 90° vertical plano corto

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 292

CI 292 102
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 90 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Sin marco, instalación enrasada.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Gran zona de cocción de ø 32 cm.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

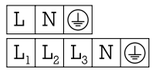
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.

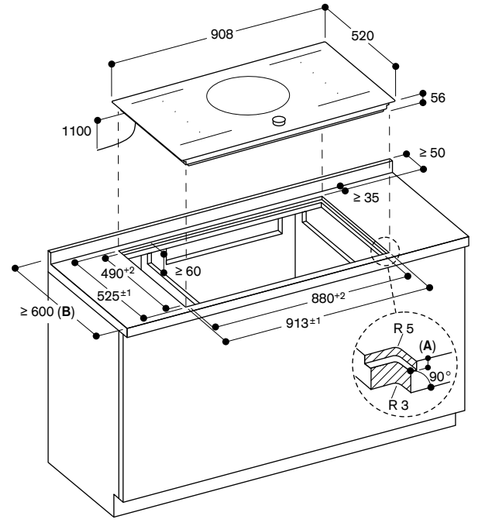
Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 11.1 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/red: 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo Wifi.

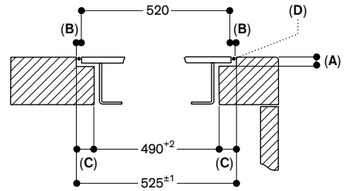


Instalación enrasada



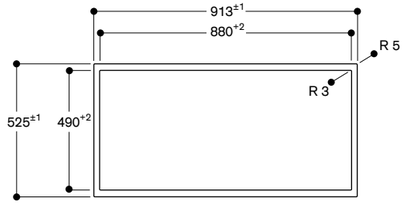
A: $6.5^{+0.5}$
B: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Sección transversal

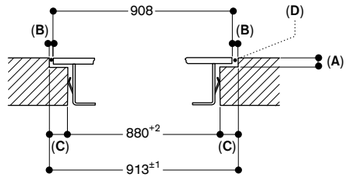


A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 17.5
D: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 16.5
D: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 292

CI 292 112
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Marco de acero inoxidable.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Gran zona de cocción de ø 32 cm.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W , con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

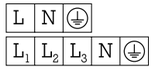
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 23 kg.

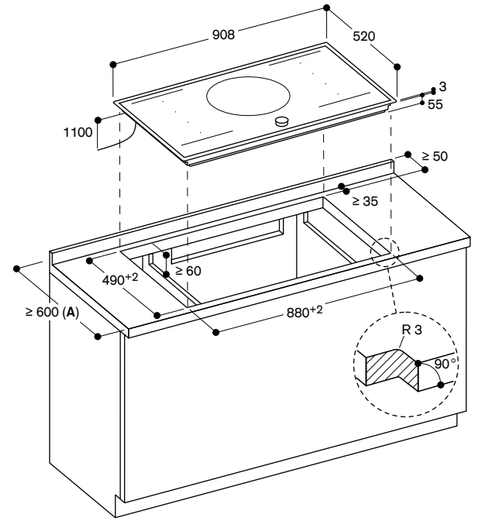
Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 11.1 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.



Instalación sobre encimera



A: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 283

CI 283 103
Sin marco. Instalación enrasada.
Anchura 80 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Sin marco, instalación enrasada.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 21 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 21 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 18 cm (1.800 W, con booster hasta 3.100 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

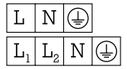
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

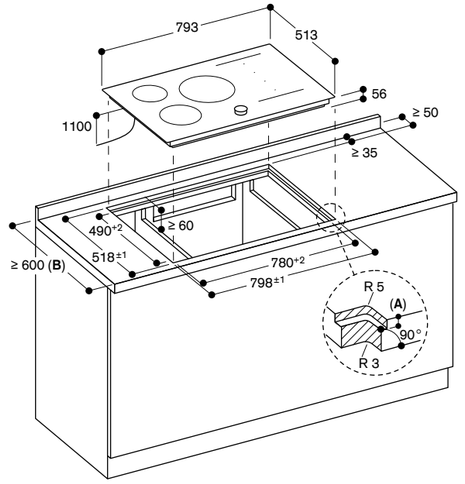
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.

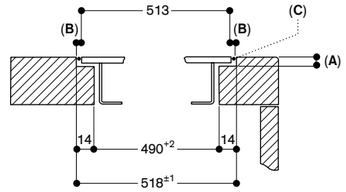


Instalación enrasada



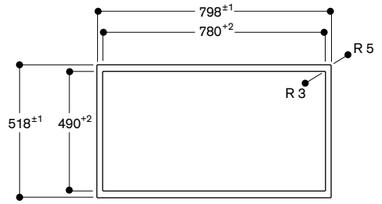
A: 6.5$^{+0.5}$
B: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Sección transversal

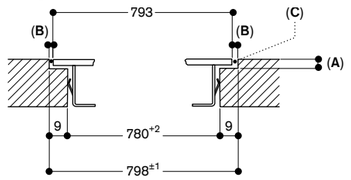


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 283

CI 283 113
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Marco de acero inoxidable.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 21 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 21 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 18 cm (1.800 W, con booster hasta 3.100 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

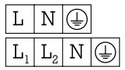
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 17 kg.

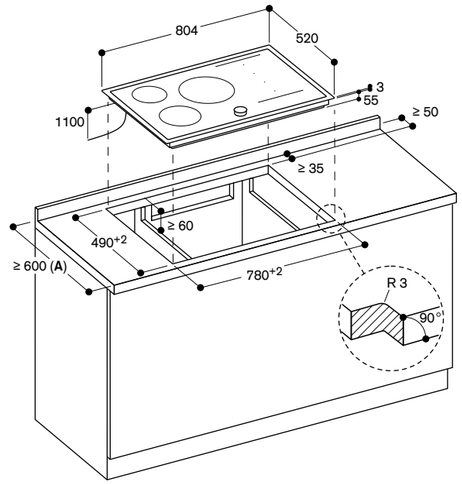
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

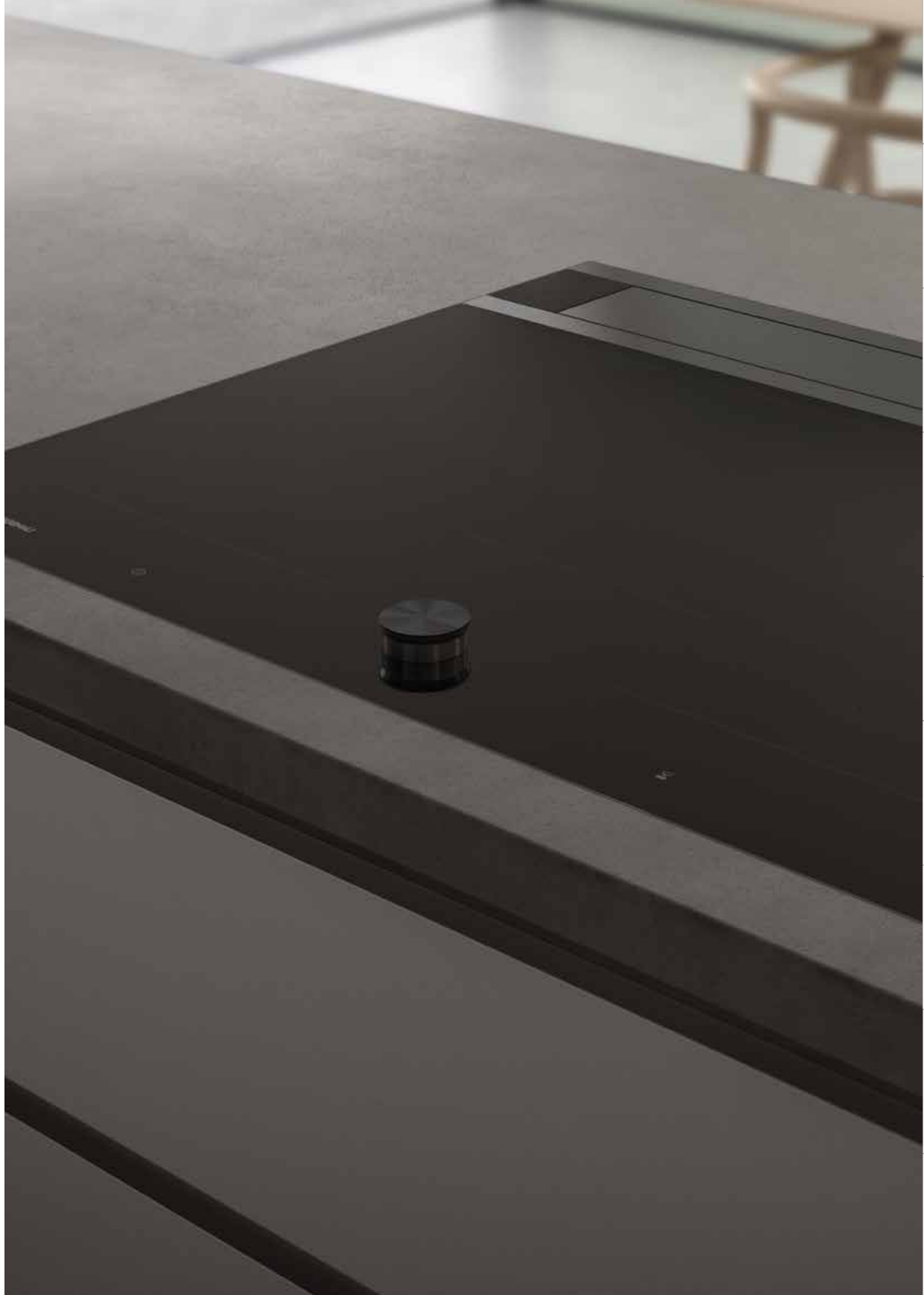
Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.



Instalación sobre encimera



A: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.





Placa Flex inducción
Serie 200
CI 282

CI 282 102
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Sin marco, instalación enrasada.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23x40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 20 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 40 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

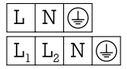
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 18 kg.

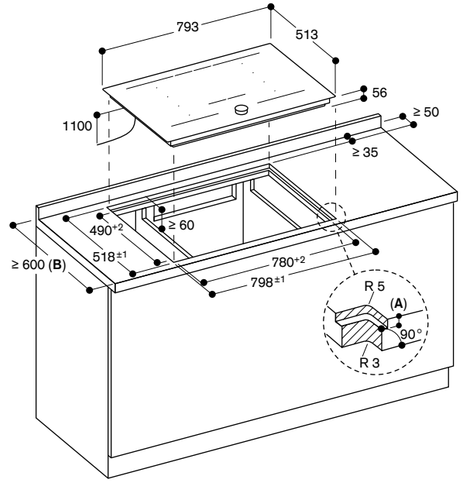
Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006184
Sartén control de temperatura del aceite, ø 24 cm (superior) / ø 18 cm (inferior).
17006185
Sartén control de temperatura del aceite, ø 28 cm (superior) / ø 22 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.

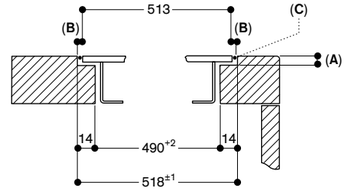


Instalación enrasada



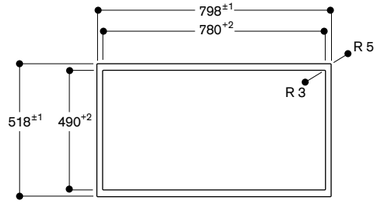
A: 6.5$^{+0.5}$
B: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Sección transversal

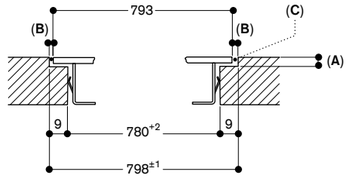


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 282

CI 282 112
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Marco de acero inoxidable.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 22.5 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 22.5 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 22.5 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 22.5 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

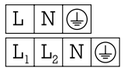
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 17 kg.

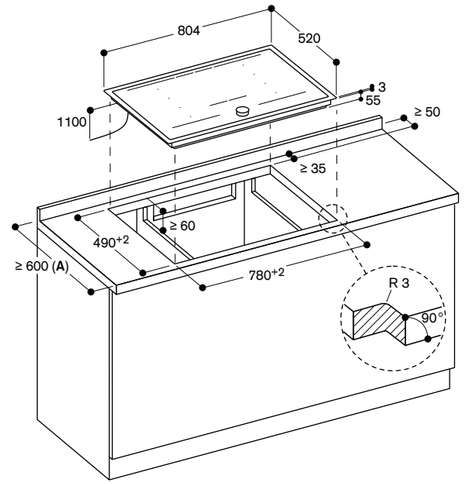
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.



Instalación sobre encimera



A: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Dimensiones en mm.





Placa Flex inducción
Serie 200
CI 272

CI 272 103
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 70 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Sin marco, instalación enrasada.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

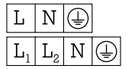
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

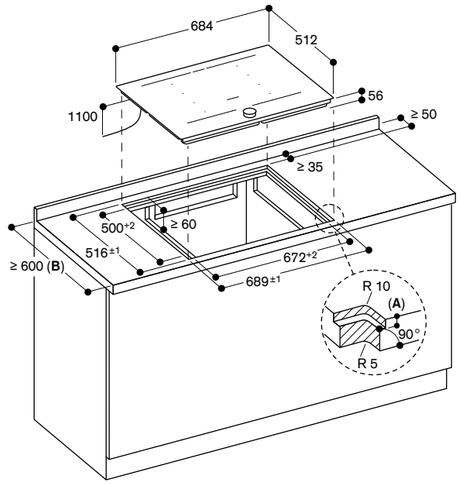
Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.

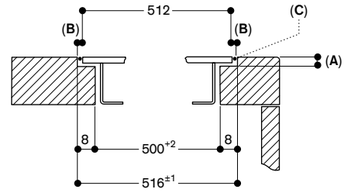


Instalación enrasada



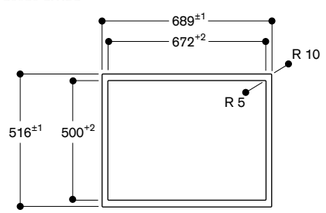
A: 6.5$^{+0.5}$
B: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Sección transversal

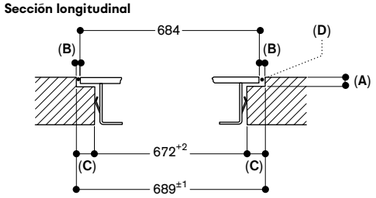


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: 8.5
D: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 272

CI 272 113
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 70 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Marco de acero inoxidable.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 22.5 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 22.5 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 22.5 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 22.5 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

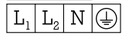
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 17 kg.

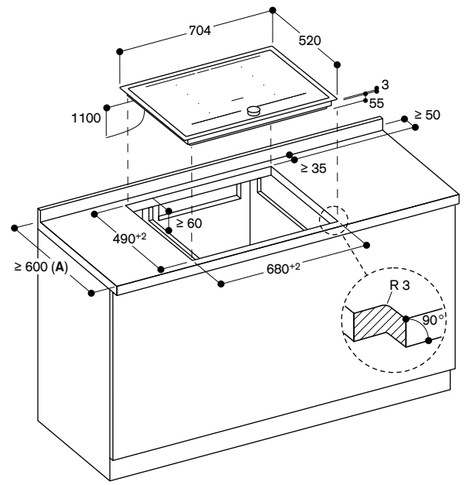
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.



Instalación sobre encimera



A: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 262

CI 262 105
Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 60 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Sin marco, instalación enrasada.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 23 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 23 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30 x 30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

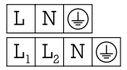
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

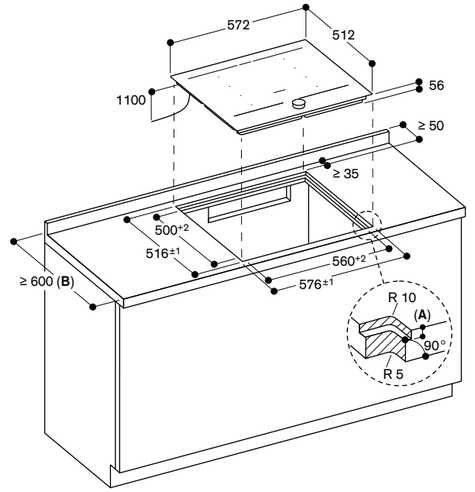
Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.

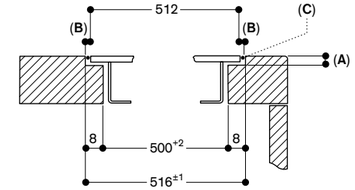


Instalación enrasada



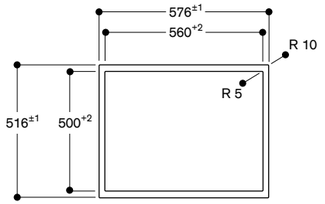
A: 6.5$^{+0.5}$
B: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Sección transversal

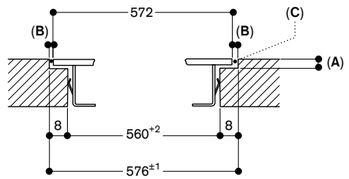


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Vista desde arriba



Sección longitudinal



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: producto de sellado

Dimensiones en mm.



Placa Flex inducción
Serie 200
CI 262

CI 262 115
Con marco de acero inoxidable.
Anchura 60 cm.

Accesorios especiales

CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.
Para placas Flex inducción.

CA 052 300
Accesorio Grill.
Antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 050 300
Set de 3 sartenes.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 055 300
Sartén grande.
Recubrimiento antiadherente.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-pad para placas de inducción Serie 200 acabado negro.

CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas.

- Marco de acero inoxidable.
- Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.
- Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.
- Función sensor de temperatura.
- Función de cocción profesional para dividir la placa de cocción en zonas de calor predefinidas.
- Función control de temperatura del aceite.
- Control Twist-Pad con mando magnético removible.
- Control intuitivo con display en dos colores.

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 22.5 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 22.5 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 22.5 x 19 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 22.5 x 38 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (con CA 060 300).
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con el extractor compatible.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

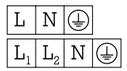
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
Funciona solo con recipientes de base ferromagnética.
Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén Wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

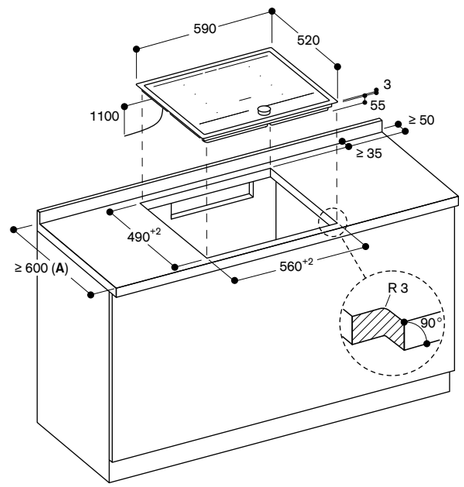
Accesorios especiales (pedir como repuesto):
17006018
Sartén control de temperatura del aceite, ø 20 cm (superior) / ø 14 cm (inferior).
17006019
Sartén control de temperatura del aceite, ø 32 cm (superior) / ø 28 cm (inferior).

Precauciones de montaje adicionales en la página 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7.4 kW.
Cable de conexión 1.1 m sin enchufe.
Consumo de energía en stand-by/ display apagado 0.5 W.
Consumo de energía en stand-by/ red 2.0 W.
Consultar el manual para desconectar el módulo WiFi.



Instalación sobre encimera



A: Compruebe las instrucciones de montaje si la profundidad de la encimera es inferior a 600 mm.

Notas de instalación para placas

Aplica a CU42., CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

Entrada de aire
Las placas de inducción tienen un ventilador para proteger la electrónica de sobrecalentamientos. Si la circulación de aire en el mueble es insuficiente, la potencia del aparato disminuye para evitar daños en la electrónica.

A Entrada de aire por detrás del mueble o del horno
Se requiere un espacio mínimo de 20 mm en toda la anchura y altura del mueble, también para muebles con zócalo.

B Entrada a través del panel trasero del mueble
Planificar en el panel trasero del mueble un hueco de al menos 45 mm de alto (91 mm para CU 421 / CU 428) desde la parte inferior de la encimera.

Anchura mínima:
- 300 mm para una inducción de 30 cm.
- 350 mm para una inducción de 40 cm (también CU 421 / CU 428).
- 550 mm para placas Vario o inducción de 60 a 80 cm.
- 820 mm para inducción de 90 cm.

Balda intermedia
Para evitar el calentamiento de los cajones inferiores se recomienda el uso de una balda intermedia.
Anchura del recorte de al menos
- 100 mm para inducción de 60 a 80 cm.

* No aplica para placas de 90 cm.
** Mínimo 65 mm para placas con marco y VI 462 / 482 / 492 en instalación sobre encimera. Mínimo 70 mm para placas sin marco, CX 482 / 492 con marco y VI 462 / 482 / 492 en instalación enrasada. Mínimo 80 mm para CX 482 / 492 sin marco. Mínimo 115 mm para CU 421 / 428.

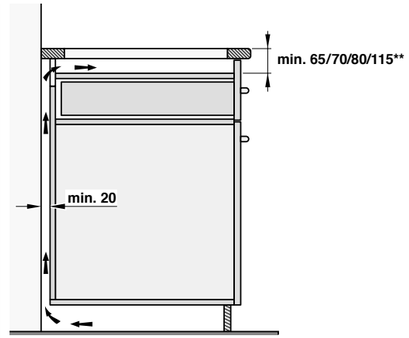
Combinación con otros aparatos
No es posible la instalación sobre lavavajillas o lavadora.

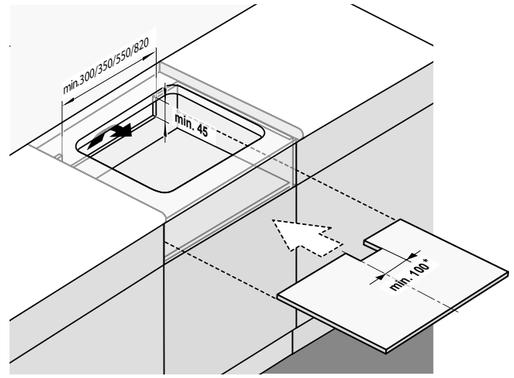
Combinación con AL 400
Además de las medidas mencionadas anteriormente, deben planificarse las siguientes secciones transversales entre el mueble y AL 400 para una correcta ventilación de la placa.

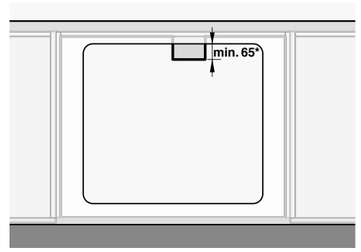
A Delante del conducto del aire
20 mm entre la trasera de los cajones, el horno o el panel trasero del mueble.

B Adyacente al conducto del aire
El hueco resultante entre el conducto del aire y los laterales del mueble debe quedar abierto.

C Panel trasero del mueble
El hueco resultante entre el mueble y la pared y entre el mueble y el suelo debe quedar abierto.







Dimensiones en mm.



Placa de gas
Serie 200
VG 295

VG 295 150F
Anchura 90 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok de 5.8 kW.

VG 295 250
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok de 6 kW.

Incluye
1 anillo especial para sartén Wok.

Accesorios especiales
WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

— Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.
— Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.
— Quemador Wok multianillo de latón sólido.
— Robusta parrilla de hierro fundido de superficie lisa.
— Hasta 18 kW de potencia repartidos en 5 quemadores.

Zonas de cocción
1 quemador multianillo Wok (300 W - 5.800 W / 300 W - 6.000 W) para recipientes con un máximo de ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W - 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W - 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 24 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
Parrilla de hierro fundido dividida tres partes, de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

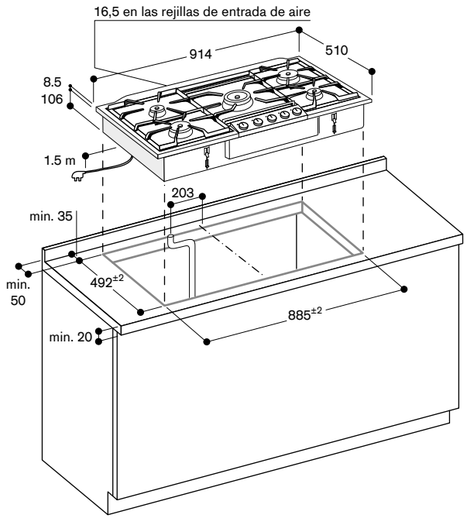
Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.

No es necesario colocar una balda intermedia.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
Instalación en módulos de mínimo 90 cm de ancho.
No instalar a menos de 300 mm de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 29 kg.

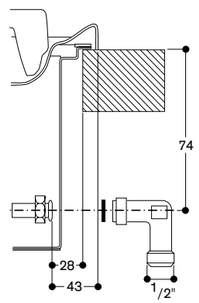
Características técnicas
Potencia de conexión de gas:
17.8 / 18 kW.
Potencia de conexión eléctrica:
0.01 kW.
Incluye cable de conexión de 1.5 m con enchufe tipo Schuko.

Instalación sobre encimera



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 300 mm.

Toma de gas





Placa de gas Serie 200
CG 291

CG 291 210
Acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.
Instalación sobre encimera.
Incluye inyectores para gas butano 28-30 / 37 mbar.

Incluye
1 soporte en cruz para espresso.
1 anillo especial para sartén Wok.

Accesorios especiales
WP 400 001
Sartén Wok multicapa, base redonda, 36 cm, 6 litros, 10 cm altura.

— Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.
— Quemador Wok multianillo hasta 5 kW.

Zonas de cocción
1 quemador multianillo Wok (300 W - 5.000 W).
1 quemador de gran potencia (500 W - 3.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 26 cm.
2 quemadores estándar (350 W - 1.750 W), adecuado para ollas de hasta ø 20 cm.
1 quemador de bajo consumo (330 W - 1.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 14 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con indicador de zona de cocción.
Encendido electrónico.

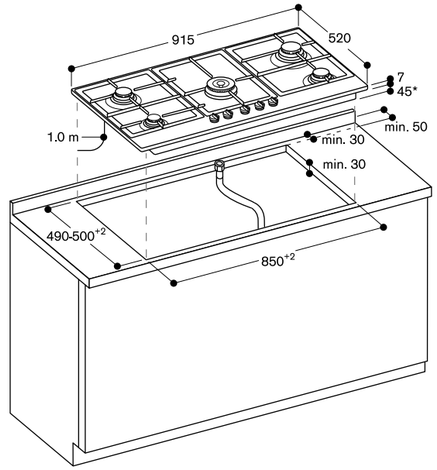
Prestaciones
Parrilla de función de tres piezas con superficie lisa.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.

Precauciones de montaje
Instalación en un hueco de encastre de 85 cm o 88 cm con las barras espaciadoras incluidas.
Ventilación superior.
Es necesaria una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 17 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas:
12.5 kW.
Cable de conexión 1.0 m sin enchufe.

Instalación sobre encimera



* 61 mm en la zona de conexión de gas, al fondo a la derecha.

Dimensiones en mm.

Accesorios y accesorios especiales para placas

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficie de inducción total.
Medida: 53 x 32.5 cm.



CA 051 301
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa para placas Flex inducción, apto también para Superficie de inducción total.



CA 052 300
Accesorio grill de fundición en aluminio.
Para placas Flex inducción.



CA 050 300
Set de 3 sartenes para zona Flex, 1 mediana + 2 pequeñas con tapa (las 2 tapas de las pequeñas encajan y sirven para la mediana).



CA 055 300
Sartén grande rectangular sin tapa para zona Flex (ancho 353 x alto 56 x fondo 220 mm).



NUEVO
SP 410 001
Protector de encimera imantado 100 mm, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 10 - 14 cm.
Para CU 421.



NUEVO
SP 415 001
Protector de encimera imantado 150 mm, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 15 - 18 cm.
Para CU 421, CU 428.



NUEVO
SP 419 001
Protector de encimera imantado 190 mm, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 19 - 23 cm.
Para CU 421, CU 428.



NUEVO
SP 424 001
Protector de encimera imantado 240 mm, apto para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 24 - 28 cm.
Para CU 428.



NUEVO
SP 400 001
Set de 4 protectores de encimera imantados, aptos para lavavajillas.
Para ollas y sartenes ø 10-28 cm.
Para CU 421, CU 428.



WP 400 001
Sartén Wok 36 cm de diámetro.



WZ 400 000
Anillo especial para Wok.



CA 060 300
Sensor inalámbrico de temperatura para ollas..



CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.



CA 414 110F
Enchufe acero inoxidable.
Ø 50 mm.
Distancia entre ejes mínimo 75 mm.



CA 414 100F
Enchufe negro.



CA 429 410
Marco para soldar con encimera.
Para CG 492.



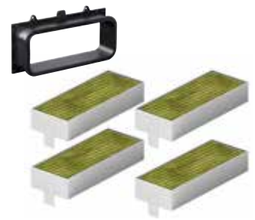
VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.



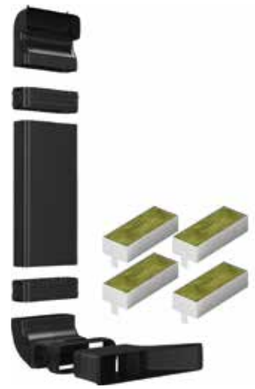
VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.



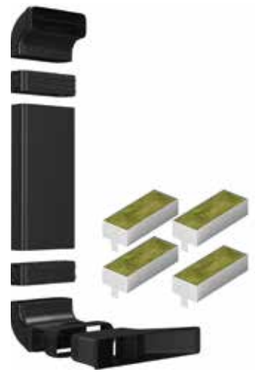
CA 082 011
Kit de recirculación sin conducto, para CV 282 / CV 482 / CV 492. Consta de 4 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y pieza de conexión telescópica.



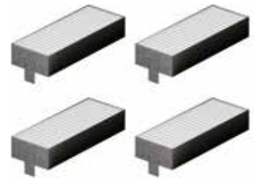
CA 082 061
Kit para CV 492 / CV 482 / CV 282 en recirculación con conducto, para instalación en encimeras de 60 cm de profundidad. Consta de 1 codo de 90°, 1 codo extra corto, 1 conducto plano de 50 cm, 3 piezas conectoras planas y difusor.



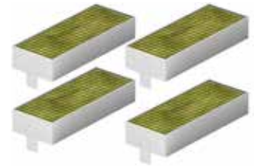
CA 082 071
Kit para CV 492 / CV 482 / CV 282 en recirculación con conductos, para instalación en encimeras de 70 cm de profundidad. Consta de 2 codos de 90°, 1 conducto plano de 50 cm, 3 piezas conectoras planas y difusor.



CA 084 010
Para CV 492 / CV 482 / CV 282. Consta de 4 filtros acústicos para salida de aire al exterior.



CA 282 112
Para CV 492 / CV 482 / CV 282. Consta de 4 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia.



AD 857 033
Codo corto plano vertical de 90° Ø 150 mm. Para instalar CV 492 / CV 482 / CV 282 en encimeras de 65 cm de profundidad.

AD 857 034
Codo extra corto plano 90° vertical, Ø 150 mm, plástico color negro para instalar CV 492 / CV 482 / CV 282 para encimeras de 60 cm, evacuación exterior o recirculación.



Placa de gas Serie 400



Tipo de aparato		Placa de gas
		CG 492 211
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		—/•/—
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		—/•/•
Gas butano 28-37 mbar / Gas natural 20 mbar		—/•
Dimensiones		
Anchura	(cm)	100
Profundidad	(cm)	59.9
Profundidad encastre	(cm)	15.7
Funcionamiento		
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		•/—
Zonas de cocción		
Número de zonas de cocción o recipientes		5
Quemador multianillo (300-5.800 W)		—
Quemador multianillo (300-6.000 W)		1
Quemador con doble círculo de llama (165 - 4.000 W)		2
Quemador con doble círculo de llama (165 - 2.000 W)		2
Prestaciones		
Niveles de potencia		12
Control electrónico		•
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		•/—
Seguridad electrónica con re-ignición automática		•
Cocción a fuego lento		•
Indicador de calor residual		•
Desconexión automática de seguridad		•
Parrilla de hierro fundido		3 piezas
Accesorios		
Anillo Wok		•
Sartén Wok		WP 400 001[1]
Tapa para la placa (acero / negro)		—/—
Conexión		
Potencia de conexión a gas	(kW)	18.0
Potencia de conexión eléctrica	(W)	15.0

• De serie. — No disponible. [1] Accesorios especiales.

Placas de gas Serie 200





Tipo de aparato		Placa de gas	Placa de gas	Placa de gas
		VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		—/—/•	—/—/•	—/•/—
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/—/—	•/—/—	•/—/—
Gas butano 28-37 mbar / Gas natural 20 mbar		•[2]/—	—/•[3]	—/•[5]
Dimensiones				
Anchura	(cm)	90	90	90
Profundidad	(cm)	51	51	52
Profundidad encastre	(cm)	10.6	10.6	4.5
Funcionamiento				
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		—/•	—/•	—/•
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción		5	5	5
Quemador multianillo (1.550-4.000 W)		—	—	—
Quemador multianillo (300-5.000 W)		—	—	1
Quemador multianillo (300-5.800 W)		1	—	—
Quemador multianillo (300-6.000 W)		—	1	—
Quemador con doble círculo de llama (170 - 4.000 W)		2	2	—
Quemador estándar (170 - 2.000 W)		2	2	—
Quemador de gran potencia (500 - 3.000 W)		—	—	1
Quemador estándar (290-1750 W)		—	—	—
Quemador estándar (350-1750 W)		—	—	2
Quemador sencillo (330 - 1.000 W)		—	—	1
Prestaciones				
Niveles de potencia		9	9	9
Control electrónico		—	—	—
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		—/•	—/•	—/•
Seguridad electrónica con re-ignición automática		—	—	—
Cocción a fuego lento		—	—	—
Indicador de calor residual		•	•	—
Desconexión automática de seguridad		—	—	—
Parrilla de hierro fundido		3 piezas	3 piezas	3 piezas
Accesorios				
Anillo Wok		•	•	•
Sartén Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Tapa para la placa (acero / negro)		—/—	—/—	—/—
Conexión				
Potencia de conexión a gas	(kW)	17.8	18.0	12.5
Potencia de conexión eléctrica	(W)	10.0	10.0	1.0

• De serie. — No disponible. [1] Accesorios especiales. [2] Inyectores para gas natural 20 mbar se pueden pedir como repuesto. [3] Inyectores para gas butano 28-30/37 mbar se pueden pedir como repuesto. [4] Inyectores para gas butano 50 mbar se pueden pedir como repuesto. [5] Inyectores para gas butano 28-30/37 mbar indluidos. [6] Inyectores para gas butano 50 mbar incluidos.

Placas de inducción Serie 400









Tipo de aparato		Módulo de inducción oculto bajo encimera	Módulo de inducción oculto bajo encimera	Inducción total	Inducción total
Módulo de inducción oculto bajo encimera		CU 428 100	CU 421 100		
Sin marco para instalación enrasada				CX 492 101	CX 482 101
Marco de acero inoxidable 3 mm para instalación sobre encimera / enrasada				CX 492 111	CX 482 111
Dimensiones					
Anchura	(cm)	50.6[5]	33.3[5]	90	80
Profundidad	(cm)	61[5]	61[5]	52	51.3 / 52
Profundidad encastre	(cm)	9.6	9.6	7.6 / 6.5	7.6 / 6.5
Funcionamiento					
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		•/–	•/–	–/–	–/–
Pantalla táctil TFT / Control Twist-Pad / Control por sensor		–/–/–	–/–/–	•/–/–	•/–/–
Control con display en blanco y naranja		–	–	–	–
Mandos de control (Acero inoxidable / Negro)[4]		CKU 410 010 / CKU 410 000	CKU 410 010 / CKU 410 000	–	–
Zonas de cocción / Combinaciones					
Número de zonas de cocción o recipientes		1	1	6	5
Superficie de inducción total		–	–	•	•
Módulo de inducción de ø 21 cm (2.000, con booster 2.300 W)		–	•	–	–
Módulo de inducción de ø 28 cm (2.200, con booster 2.700 W)		•	–	–	–
Prestaciones					
Niveles de potencia		12	12	17	17
Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares		–	–	–	–
Función sensor de cocción / Función control de temperatura del aceite		–/–	–/–	•/–	•/–
Número de zonas con Función de control de temperatura del aceite		–	–	–	–
Función de cocción profesional		–	–	•	•
Función booster para ollas / sartenes		•/–	•/–	•/•	•/•
Función mantener caliente		•	•	•	•
Número de temporizadores		–	–	6	5
Temporizador		–	–	•	•
Cronómetro		–	–	•	•
Indicador del calor residual		•	•	•	•
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad / protección de pantalla para limpieza		–/•/–	–/•/–	•/•/•	•/•/•
Función Pausa		–	–	•	•
Menú de opciones		•	•	•	•
Control de ventilación desde la placa		–	–	•[2]	•[2]
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		–	–	•[3]	•[3]
Accessorios					
Teppan Yaki GN 1/1 (para superficie de inducción total)		–	–	GN 232 110[1]	GN 232 110[1]
Teppan Yaki multicapa (Flex inducción)		–	–	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Grill de fundición de aluminio (Flex inducción)		–	–	–	–
Set de 3 sartenes para zona Flex		–	–	–	–
Sartén grande rectangular sin tapa para zona Flex		–	–	–	–
Sensor de temperatura		–	–	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Protector de encimera imantado para ollas y sartenes ø 10–14 cm		–	SP 410 001[1]	–	–
Protector de encimera imantado para ollas y sartenes ø 15–18 cm		SP 415 001[1]	SP 415 001[1]	–	–
Protector de encimera imantado para ollas y sartenes ø 19–23 cm		SP 419 001[1]	SP 419 001[1]	–	–
Protector de encimera imantado para ollas y sartenes ø 24–28 cm		SP 424 001[1]	–	–	–
Set de 4 protectores de encimera imantados para ollas y sartenes ø 10 – 28 cm		SP 400 001[1]	SP 400 001[1]	–	–
Conexión					
Potencia	(kW)	2.7	2.3	7.4	7.4

• De serie. — No disponible. [1] Accesorios especiales. [2] En combinación con campana correspondiente. [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. [4] Los mandos deben solicitarse por separado. [5] Plancha de aluminio.

Placas Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 400 y Serie 200









Tipo de aparato		Flex inducción con extractor integrado	Flex inducción con extractor integrado	Flex inducción con extractor integrado	Flex inducción con extractor integrado
Sin marco instalación enrasada		CV 492 105	CV 482 105	CV 282 101	—
Sin marco instalación enrasada, acabado mate		CV 492 105M	—	CV 282 101M	—
Marco de acero inoxidable para instalación sobre encimera / enrasada		—	—	—	CV 282 111
Dimensiones					
Anchura	(cm)	90	80	80	80
Profundidad	(cm)	52.1	52.1	51.2	52
Profundidad encastre	(cm)	22.7	22.7	22.7	22.3
Funcionamiento					
Mandos en frontal del mueble / mandos integrados		•/—	•/—	—/—	—/—
TFT / Twist-Pad / Control táctil		•/—/—	•/—/—	•/•/—	•/•/—
Display en blanco y naranja		•	•	•	•
Mandos (acero / negro)[2]		CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	—	—
Zonas de cocción / combinaciones					
Número de zonas de cocción o recipientes de cocción		4	4	4	4
Zonas Flex inducción 23x19 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 23x38 cm (3.300 / 3.700 W)		4	—	—	4
Zonas Flex inducción 24x19 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 24x38 cm (3.300 / 3.700 W)		—	4	4	—
Ampliable automáticamente hasta 30/32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W)		2	—	—	—
Capacidad de extracción según norma (EN 61591), potencia 1 / 2 / 3 / Intensivo					
Salida de aire	(m³/h)	359/470/532/636	359/470/532/636	359/470/532/636	359/470/532/636
Recirculación	(m³/h)	280/382/487/611	280/382/487/611	280/382/487/611	280/382/487/611
Datos de consumo según norma EU 65/2014					
Eficiencia energética		A A*** ↑ D	A A*** ↑ D	A A*** ↑ D	A A*** ↑ D
Consumo de energía	kWh/year	56.9	56.9	56.9	56.9
Eficiencia del motor		A**	A**	A**	A**
Eficiencia de iluminación		—	—	—	—
Eficiencia de filtros de grasa		B**	B**	B**	B**
Nivel de ruido mín. / máx. Modo normal	dB(A)	61/70	61/70	61/70	61/70
Prestaciones de cocción					
Niveles de potencia		12	12	17	17
Función Flex para zonas de cocción rectangulares		•	•	•	•
Función sensor de cocción / Función control de temperatura del aceite		•/•	•/•	•/•	•/•
Función control temperatura del aceite: número de zonas		4	4	4	4
Función de cocción profesional		—	—	•	•
Función Booster para ollas / sartenes		•/—	•/—	•/•	•/•
Función memoria		—	—	•	•
Función mantener caliente		—	—	•	•
Temporizador: número de zonas		—	—	4	4
Temporizador		•	•	•	•
Cronómetro		•	•	•	•
Indicador de calor residual		•	•	•	•
Seguro para niños / desconexión automática para niños / protección pantalla para limpieza		—/•/•	—/•/•	•/•/—	•/•/—
Función Pausa		—	—	•	•
Opciones de menú		•	•	•	•
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado. [3]		•	•	•	•
Prestaciones de ventilación					
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnología del motor		BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Motores		1	1	1	1
Potencia del motor	(W)	170	170	170	170
Función de extracción totalmente automática		•	•	•	•
Función automática		•	•	•	•
Desconexión retardada automática		•	•	•	•
Desconexión retardada	(min)	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
Ventilación a intervalos	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicador saturación filtro de grasa		•	•	•	•
Indicador saturación filtro carbón activo		•	•	•	•
Tipo de filtro de grasa		Metálico	Metálico	Metálico	Metálico
Unidades filtro de grasa		2	2	2	2
Contenedor para desbordamiento		•	•	•	•
Conexión salida de aire por debajo / lateral / trasera		—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
Accesorios					
Accesorio Teppan Yaki de material multicapa para placas Flex inducción		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Accesorio grill de fundición en aluminio (para Flex inducción)		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set de 3 sartenes para zona Flex		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Sartén rectangular sin tapa para zona Flex		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Sartén con sensor temperatura del aceite (disponible a través del Servicio de Atención al Cliente), ø 20 - 32 cm[4]		17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]
Sensor de temperatura		—	—	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Módulo recirculación		CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]
Filtro acústico para recirculación		CA 084 010[1]	CA 084 010[1]	CA 084 010[1]	CA 084 010[1]
Conexión eléctrica					
Potencia	(kW)	7.4	7.4	7.4	7.4

• Standard. — No disponible. [1] Accesorios especiales. [2] Los mandos deben solicitarse por separado. [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. [4] Consultar los accesorios disponibles para cada aparato en la ficha técnica. ** Ventilación, Iluminación, Eficiencia del filtro de grasas: en un rango de clases desde A hasta G.

Placas de inducción Serie 200





Tipo de aparato		Flex inducción	Flex inducción
Sin marco instalación enrasada		CI 292 102	CI 283 103
Marco de acero inoxidable para instalación sobre encimera / enrasada		CI 292 112	CI 283 113
Dimensiones			
Anchura	(cm)	90	80
Profundidad	(cm)	52	51.3 / 52
Profundidad encastre	(cm)	5.6 / 5.5	5.6 / 5.5
Funcionamiento			
Mandos en frontal del mueble / mandos integrados		–/–	–/–
TFT / Twist-Pad / Control táctil		–/•/–	–/•/–
Control con display en blanco y naranja		•	•
Zonas de cocción / combinaciones			
Número de zonas de cocción o recipientes de cocción		5	5
Superficie de inducción total		–	–
Zonas Flex inducción 21 x 19 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 21 x 38 cm (3.300 / 3.700 W)		–	2
Zonas Flex inducción 23 × 19 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 23 × 38 cm (3.300 / 3.700 W)		4	–
Zonas Flex inducción 24x19 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 24x38 cm (3300 / 3700 W)		–	–
Ampliable automáticamente hasta 30 cm/32 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	–
Zona de inducción ø 21 cm (2.200 / 3.700 W) / ø 26 cm (2.600 / 3.700 W) / ø 32 cm (3.300 / 3.700 W)		1	–
Zona de inducción ø 15 cm (1.400, con booster 2.200 W)		–	1
Zona de inducción ø 15 cm (1.600, con booster 2.200 W)		–	–
Zona de inducción ø 19 cm (1.800, con booster 3.100 W)		–	1
Zona de inducción ø 21 cm (2.200, con booster 3.700 W)		–	–
Zona de inducción ø 21 cm (2.500, con booster 3.700 W)		–	–
Zona de inducción ø 24 cm (2.200, con booster 3.700 W)		–	1
Zona de inducción ø 28 cm (2.400, con booster 3.700 W)		–	–
Prestaciones			
Niveles de potencia		17	17
Función Flex para zonas de cocción rectangulares		•	•
Función sensor de temperatura / control de temperatura del aceite		•/•	•/•
Número de zonas con control de temperatura de aceite		5	2
Función de cocción profesional		•	•
Función booster para ollas / sartenes		•/•	•/•
Función mantener caliente		•	•
Número de temporizadores		5	5
Temporizador de cocción		•	•
Cronómetro		•	•
Indicador de calor residual		•	•
Seguro para niños / desconexión automática para niños / protección pantalla para limpieza		•/•/•	•/•/•
Función Pausa		–	–
Menú de opciones		•	•
Control de ventilación desde la placa		•[2]	•[2]
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		•[3]	•[3]
Accesorios			
Plancha Teppan Yaki GN1/1		–	–
Teppan Yaki multicapa (Flex inducción)		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Grill de fundición de aluminio (Flex inducción)		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set de 3 sartenes rectangulares para zona Flex		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Sartén rectangular sin tapa para zona Flex		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Sartén con sensor temperatura del aceite (disponible a través del Servicio de Atención al Cliente), ø 20 - 32 cm[4]		17006...[1]	17006...[1]
Sensor de temperatura		CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Twist-Pad negro para placas Flex inducción Serie 200		CA 230 100[1]	CA 230 100[1]
Conexión			
Potencia	(kW)	11.1	7.4







Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción
CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105
CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115
80	70	60
51.3 / 52	51.2 / 52	51.2 / 52
5.6 / 5.5	5.6 / 5.5	5.6 / 5.5
–/–	–/–	–/–
–/•/–	–/•/–	–/•/–
•	•	•
4	4	4
–	–	–
–	–	–
4	4	4
–	–	–
2/–	1/–	1/–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
17	17	17
•	•	•
•/•	•/•	•/•
4	4	4
•	•	•
•/•	•/•	•/•
•	•	•
4	4	4
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
–	–	–
•	•	•
•[2]	•[2]	•[2]
•[3]	•[3]	•[3]
–	–	–
CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]
CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]
7.4	7.4	7.4

• Standard. – No disponible. [1] Accesorios especiales. [2] En combinación con campana correspondiente. [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. [4] Por favor, comprobar los accesorios compatibles en la ficha de producto.

APARATOS DE **EXTRACCIÓN**

Extractor de encimera, wok de gas Vario, encimera de gas y Teppan Yaki Serie 400.

EXTRACTORES DE ENCIMERA

Eficiencia y diseño

El extractor de encimera se eleva regiamente desde la isla, detrãs de la placa de cocción, capturando el vapor y los olores e iluminando directamente la encimera. Una vez cumplida su tarea, se oculta al nivel de la superficie.

Extrae el vapor y los vahos hacia abajo, antes de que impregnen la atmõsfera. Una extracción directa con una instalación versãtil, ya que puede instalarse con salida al exterior o en recirculación.

TODO LO QUE VE ES CLARIDAD

Oculto hasta que lo necesita

Integrado dentro de la encimera, el extractor de encimera Serie 200 se sitúa a lo largo del borde superior de su gran placa de inducción, fundiéndose ambos aparatos en uno solo. Invisible hasta que emerge, la discreción del extractor continúa con su cristal transparente. Despeja el aire, revela la vista de la placa de cocción e incluso ilumina con luz ambiental.

De 80 cm o 90 cm de ancho, armoniza con nuestras placas de inducción sin marco y de superficie completa. Gracias a la innovadora tecnología Guided-Air, ventila toda la encimera. Con la aplicación Gaggenau Home Connect habilitada y controlable a través de la placa, detecta y elimina el vapor, incluso después de cocinar, lo que le permite concentrarse simplemente en cocinar.

Explore los extractores de encimera Serie 200 en gaggenau.com/es



Placa de inducción de superficie completa Serie 400 y extractor de encimera Serie 200.



Configuración Vario: wok de gas, gas, Teppan Yaki, grill Serie 400.

EXTRACTORES DE SUPERFICIE

Elija algo especial

Desde su lanzamiento en 1976, nuestros extractores de superficie han estado funcionando silenciosa e invisiblemente, limpiando el aire durante más de cuatro décadas. Utilizando los mismos mandos de control negros o de acero inoxidable que las placas de cocción, el extractor de superficie se integra en la encimera y extrae el vapor y los olores antes de que molesten al cocinero.

En la Serie 400, los extractores de superficie se pueden instalar sobre encimera o enrasados, con los mandos en negro o acero inoxidable, para personalizar el diseño de la zona de cocción.

Con la función automática, se activa el motor y ajusta la potencia de extracción en cuanto detecta humos y olores de la cocción, lo que permite centrarse en la misma sin preocuparse de nada más.

En la Serie 200, el negro cobra todo el protagonismo. El panel de mandos en el propio extractor de superficie, combina a la perfección con las placas Vario, aunando diseño y potencia de extracción.

Explore la configuración Vario en gaggenau.com/es



Configuración Vario: wok de inducción, extractor de superficie, Flex inducción Serie 400.

APARATOS DE EXTRACCIÓN **SERIE 400**



Extractor de encimera

AL 400

AL 400 122
Anchura 120 cm

AL 400 192
Anchura 90 cm
Extractor telescópico de encimera
* en configuración de AL 400 192 con motor AR 400 142



Extractor de superficie Vario

VL 414

Anchura 15 cm
Acero inoxidable
Combina con los aparatos de cocción Vario Serie 400
* en configuración con motor AR 403 122



Campana de pared

AW 442

Anchura 120 cm
Acero inoxidable
* en configuración con motor AR 400 143

Leyenda

Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.

APARATOS DE EXTRACCIÓN **SERIE 200**



Extractor de techo

AC 250

Anchura 120 cm
Gaggenau Light Bronze



Extractor de encimera

AL 200

Anchura 90/80 cm
Gaggenau Black con panel de cristal telescópico



Extractor de superficie Vario

VL 200

Anchura 15 cm
Gaggenau Black
Combina con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
* en configuración con motor AR 403 122



Campana de pared

NUEVO

AW 290

Anchura 90 cm
Acero mate
Panel de cristal con marco de aluminio



Campana telescópica

AF 210

Anchura 90 cm
Acero inoxidable y cristal



Grupo filtrante

AC 200

Anchura 86/52 cm
Acero inoxidable y cristal
Integración invisible en mueble alto

Lista de verificación, aparatos extractores Serie 400 y Serie 200 sin motor

Extractor de techo

Serie 200



Integrado
AC 250 121

Extractor de encimera

Serie 400



AL 400 192
AL 400 122



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110 solo con
AL 400 122

Serie 200



AL 200 180
AL 200 190

Extractor de superficie

Serie 400 y Serie 200



VL 414 115



VL 200 120



CKV 410 010
CKV 410 000



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110

Campana de pared

Serie 400



AW 442 120



AR 400 142



AR 401 142



AR 400 143

Serie 200



AW 290 110

Campana telescópica

Serie 200



AF 210 192

Grupo filtrante

Serie 200



AC 200 161
AC 200 191

Notas de planificación generales

El objetivo de una buena planificación del sistema de extracción es eliminar los vapores generados de la zona de cocción lo más completa y rápidamente posible.

Para ayudarle a planificar e instalar el sistema de extracción correctamente, estos son unos importantes consejos de nuestros expertos en extracción.

Los aparatos de cocina
La elección de la placa de cocción es un factor decisivo. No todas las placas son compatibles con todos los aparatos de ventilación. Las combinaciones de ventilación recomendadas para las placas de cocción están disponibles en las primeras páginas de Modelos y Dimensiones en los capítulos Placas de cocción Vario y Placas de cocción.
Además, si se van a instalar aparatos de cocción Vario especiales, que puedan producir una mayor cantidad de vapores de cocción, como un Teppan Yaki, Wok o Grill, recomendamos instalarlos, si es posible, en el centro de la zona de cocción y no en el extremo.
Además, las placas de cocción no deben ser más anchas que la campana.

El tipo de sistema de extracción
Cada sistema de extracción tiene características particulares.
— Para todos los aparatos de extracción instalados encima de las placas de cocción, la distancia mínima entre la encimera y el borde inferior del respectivo aparato de extracción se especifica en las instrucciones de planificación en este catálogo y debe respetarse. La capacidad de extracción se reduce a medida que aumenta la distancia.
— Para el óptimo rendimiento de los aparatos de extracción del techo la distancia máxima entre la placa de cocción y el aparato de extracción debe ser 120 cm. En este caso, la anchura máxima de la combinación de placas de cocción es de 100 cm. Añadiendo un marco o retenedor de humos, la anchura máxima de la combinación de placas de cocción es de 130 cm.
— La extracción de techo debe tratarse como una renovación de aire cuando la distancia a la placa de cocción sea superior a 120 cm, ya que la captura directa de vapores será limitada. Por favor, consulte con un especialista en calefacción y aire acondicionado.
— La distancia máxima entre dos extractores de superficie no debe ser más de 80 cm (excepto para la CX 482 superficie de inducción total). Las placas de cocción con una anchura de 60 cm y 80 cm (excepto la CX 482), placas Vario como el Grill o el Wok de gas deben colocarse entre dos extractores de superficie.

El modo de funcionamiento:
Todos los sistemas de extracción de Gaggenau pueden funcionar tanto en modo salida al exterior como en recirculación.
— En recirculación, tenga en cuenta que el grill eléctrico Vario no es recomendable.
Las potencias de cocción muy calientes del grill generan humos y vapores cuando se colocan carnes o verduras. Debido a la alta temperatura del grill, las partículas de humos son más finas que las generadas por otros aparatos de cocción. Ninguno de nuestros filtros de olores actuales es capaz de captar y filtrar estas partículas de humos de la parrilla.
Por favor, tenga en cuenta que para los países de la UE, el extractor de encimera AL 400 122 sólo se recomienda en recirculación debido a la legislación UE 66/2014.
— En el modo de extracción de aire, el rendimiento de extracción depende de la potencia del ventilador, y también significativamente del sistema de conductos. Consulte el párrafo sobre conductos.

Los motores:
Los aparatos de extracción Gaggenau están equipados con motores especialmente potentes (Serie 200), o pueden combinarse con los correspondientes motores externos de la Serie 400 tanto en salida al exterior como en recirculación. Estos motores están diseñados para minimizar la pérdida de presión de la instalación.
Gracias a la variedad de motores externos de la Serie 400, el sistema modular permite la instalación en mueble, zócalo, sótano, techo y en zonas exteriores

Conductos y accesorios:
Para garantizar la captura más eficaz de los vapores y humos, la instalación entre el aparato de extracción y la salida de extracción debe ser lo más corta y recta posible. Esto garantizará un buen rendimiento de extracción y acústico.
Para facilitar la planificación, para todos los aparatos de extracción de Gaggenau se ha definido una longitud máxima recomendada para los conductos. Esta información bajo el nombre Lmáx.
Si la instalación tiene una longitud de conductos superior a Lmáx., por favor reconsidere cambiar el sistema de conductos por uno más recto y corto. Para la extracción de aparatos de la Serie 400, un motor adicional en serie podría ser también una solución.

Para definir la mejor solución de extracción, póngase en contacto con su representante de ventas para obtener asesoramiento del Servicio de Extracción Gaggenau.
Como cada codo o accesorio origina una pérdida de carga en el sistema de conductos, para estimar el rendimiento global de la instalación, hay que sumar cada componente basándose en la siguiente equivalencia.

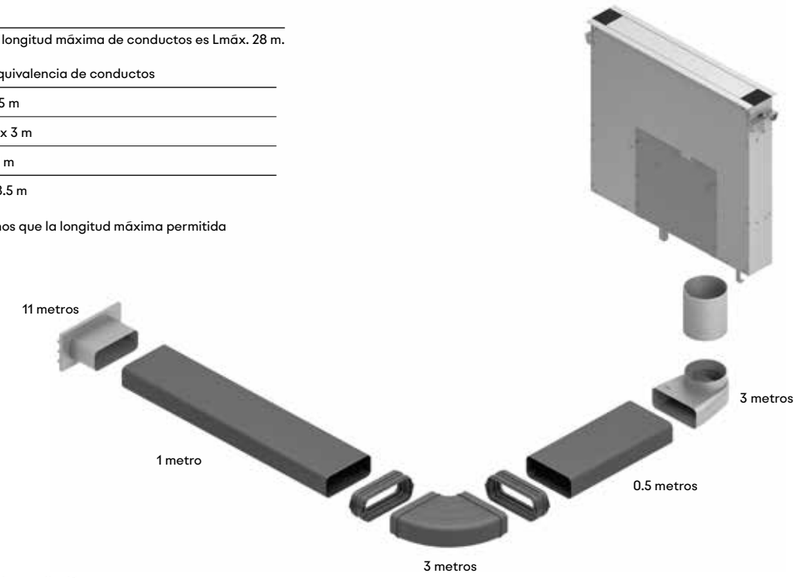
			Equivalencia de conductos
Conducto plano Gaggenau Longitud 0.5 m	AD 857 015		0.5 m
Conducto plano Gaggenau Longitud 1 m	AD 857 010	AD 854 010	1 m
	AD 752 010		
Codos Gaggenau	AD 857 030	 AD 854 030 	3 m
	AD 857 031	 AD 854 031 	
	AD 857 042	 AD 854 032 	
Pasamuros Gaggenau	AD 750 054	 AD 850 050 	11 m
Válvula antirretorno Gaggenau	00264765 (pedir como repuesto)		3 m
Motor Gaggenau	AR 401 142		7 m
Motor Gaggenau	AR 400 142	 AR 400 143 	0 m
	AR 403 122		

Para más información
A la hora de configurar las soluciones de ventilación, tenga en cuenta la normativa local vigente en materia de construcción.

Ejemplo AL 200 180
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 28 m.

Instalación de la extracción	Equivalencia de conductos
1.5 m Conducto recto	1.5 m
2 Codos	2 x 3 m
1 Pasamuros	11 m
TOTAL	18.5 m

Esta instalación equivale a 18.5 m menos que la longitud máxima permitida Lmáx. 28 m.
La instalación está validada.



Lmáx.: Herramienta de planificación de ventilación
El calculador Lmáx. es una herramienta fácil de usar que te permite evaluar si tu plan de extracción de ventilación es viable. Se basa en los valores Lmáx. introducidos en el catálogo Modelos y Dimensiones 2026.

El calculador Lmáx. está disponible para todos los aparatos de ventilación. Debe tenerse en cuenta que la recirculación no está contemplada en esta herramienta.

Es accesible para todos, no es necesario registrarse. Acceso a la guía de equivalencia de conductos/accesorios.

Disponible en: **www.virtual-gaggenau.com/lmax/**

Cada aparato tiene una clasificación Lmáx: la distancia máxima que puede impulsar el aire a lo largo de un tramo recto de conductos Gaggenau. Las obstrucciones al flujo de aire, como salidas y codos, reducen esa distancia.
Por ejemplo, un codo puede causar la misma resistencia equivalente a 3 metros de conducto recto. Mantenerse por debajo del valor Lmáx. garantiza una buena extracción o captación de los vapores de cocción de la forma más rápida y silenciosa posible.



Extractor de techo
Serie 200
AC 250

AC 250 121
Color Gaggenau Light Bronze.
Anchura 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Incluye
1 mando a distancia.

Accesorios necesarios para instalación

AA 010 811
Acero inoxidable.

AA 012 811
Blanco.

Módulo de recirculación con filtro de carbón activo para recirculación de aire con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.
Para recirculación de aire.

Accesorios especiales (pedir como repuesto)

11033934
Filtro de carbón activo para recirculación de aire con reducción de olor y partículas alérgenas de alta eficiencia.
Para módulo de recirculación AA 200 812/816 y AA 010 811/ AA 012 811.

17000977
Filtro de carbón activo de larga duración con reducción de olor de alta eficiencia.
Regenerable hasta 30 veces en el horno a 200 °C.
Para módulos de recirculación AA 200 812/816 y AA 010 811/ AA 012 811.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Discreta integración en el diseño de la cocina.
- Aspiración perimetral.
- Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.
- Sencilla y rápida instalación directamente sobre el techo.
- Mantenimiento fácil de los filtros.
- Evacuación exterior / recirculación.

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Salida de aire:
458 / 933 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
419 / 637 m³/h.
63 / 72 dB (A) re 1 pW.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Incluye mando a distancia.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Indicador de saturación del filtro de carbón activo.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Cubierta de aluminio anodizado, color Gaggenau Light Bronze.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
La posición del motor es giratoria, es posible la salida de aire hacia los cuatro lados.
Salida con conducto cilíndrico ø 150.

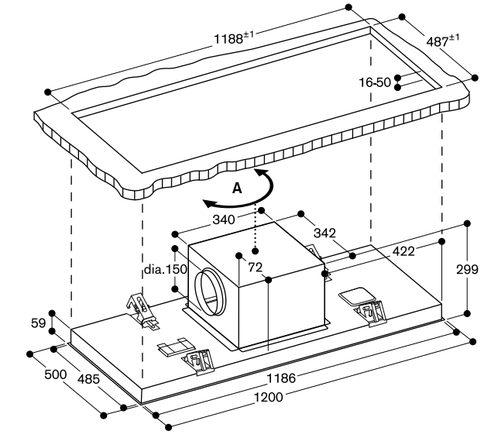
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Supervisión y control remotos.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 35.2 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase E.
Nivel de ruido mín. 41 dB / máx. 56 dB modo normal.

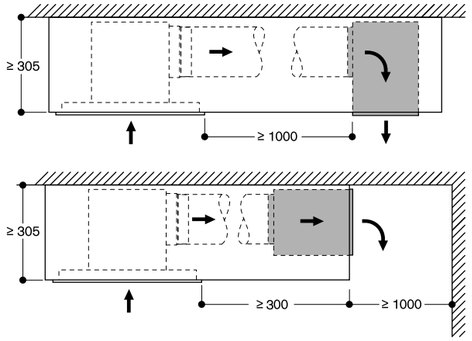
Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 23 m.
Para el óptimo rendimiento de los aparatos de extracción del techo, la distancia máxima entre la placa de cocción y el aparato de extracción debe ser 120 cm.
En este caso, la anchura máxima de la combinación de placas de cocción es de 100 cm.
Añadiendo un marco como retenedor de humos, la anchura máxima de la combinación de placas de cocción es de 130 cm.
La extracción de techo debe tratarse como una renovación de aire cuando la distancia a la placa de cocción sea superior a 120 cm, ya que la captura directa de vapores será limitada.
Por favor, consulte con un especialista en calefacción y aire acondicionado para la instalación en falso techo.
Se requiere una estructura portante adecuada para garantizar la correcta instalación de la campana.
No instalar el aparato directamente sobre pladur o materiales de construcción ligeros.
En el caso de instalar en recirculación, se recomienda dejar mínimo 100 cm entre aparato y módulo de recirculación.
Para instalar en recirculación es necesario pedir el módulo de recirculación.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 65 cm.
No se recomienda la instalación en recirculación si se combina con el grill eléctrico Vario.
Asegúrese que al instalar el conducto no se formen curvas pronunciadas y que este no quede obstruido.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
Peso del aparato: aprox. 37 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.25 kW.
Cable de conexión de 1.3 m y enchufe tipo Schuko.



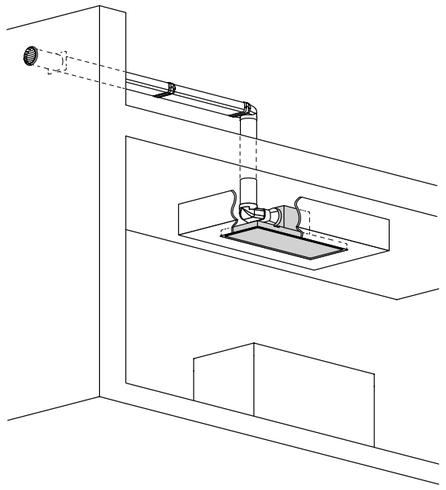
A: la salida del motor puede girarse en las cuatro direcciones

AC 250 con módulo de recirculación de aire

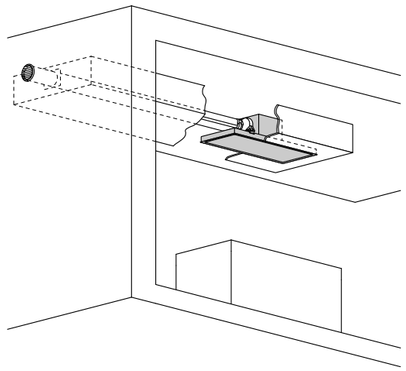


Ejemplos de planificación del extractor de techo como extracción con hasta un máx. de 120 cm de distancia hasta la placa de cocción.

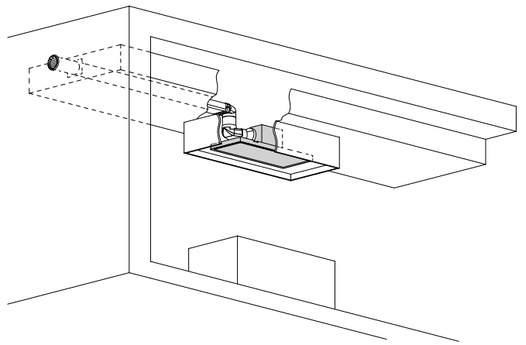
AC 250 en falso techo
Extracción hacia arriba hacia en hueco entre forjado y falso techo hasta el siguiente piso.



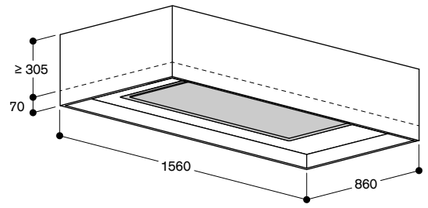
AC 250 en falso techo
Extracción con salida directa hacia una pared exterior.



AC 250 en falso techo con marco retenedor de humo
Extracción en falso techo adicional para el extractor



Detalle del marco retenedor de humos en el falso techo



Dimensiones en mm.



Extractor telescópico de encimera
Serie 400
AL 400

AL 400 122
Acero inoxidable.
120 cm.
Recirculación.
Sin motor.

AL 400 192
Acero inoxidable.
90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.



Combina con motores
AR 400 142 Salida al exterior
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Recirculación
AR 410 110 (solo con AL 400 122)

Accesorios necesarios para instalación Dependiendo del tipo de conexión (frontal / trasera / inferior)

AD 754 049
Pieza de conexión para
2 conductos cilíndricos ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte frontal o por la parte trasera.
Zinc esmaltado.

AD 854 050
Pieza de conexión para
2 conductos planos ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte inferior. Zinc esmaltado.

Accesorios para instalación

AA 409 401
Soporte para extractor de encimera AL 400 90 cm.

AA 409 431
Soporte para extractor de encimera AL 400 120 cm.

AD 704 050
Caja colectora para AL 400.
Zinc esmaltado.
ø 150.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando.
- Iluminación LED regulable blanca neutra, ideal para la zona de cocción.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.
- Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Ver "Combina con motores".

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Renovación del aire a intervalos, 6 min.
Desconexión retardada, 6 min.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Filtros metálicos, lavables en lavavajillas.
Iluminación blanca neutra mediante LED (3.600 K), regulable.
Potencia de la lámpara 2 x 10 W.
Iluminación 400 lx.
Opciones flexibles de colocación del motor: en la parte delantera, en la parte trasera o bajo el extractor. En todas las opciones, es posible mantener un espacio para los cajones en la parte delantera del extractor.
Pieza de conexión a conducto no incluida.

Datos de consumo
AL 400 192: Datos de consumo de la configuración con motor AR 400 142.
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 45.5 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia Iluminación clase C.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel ruido modo normal mín. 45 dB / máx. 61 dB.

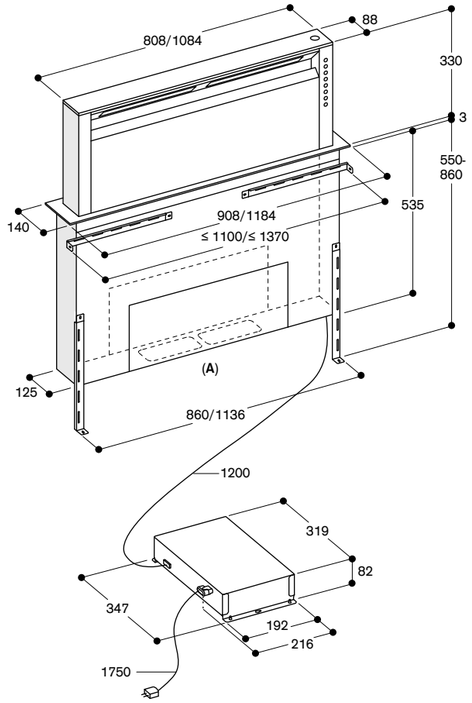
AL 400 122: Se recomienda solo el modo recirculación en Europa, en ese caso no son obligatorios los datos de consumo.

Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 19 m.
Consulte las "Notas de planificación generales" para calcular la longitud equivalente del conducto.

AL 400 192: Combina con todas las placas Vario Serie 400, Serie 400 y Serie 200. Anchura máxima de las placas: 90 cm.

AL 400 122: Combina con todas las placas Vario Serie 400 y Serie 400. Anchura máxima de placas: 120 cm.

Se recomiendan dos motores para garantizar una buena captación de vapores.
Según la normativa europea EU 66/2014, se recomienda la instalación solo en recirculación.
Dependiendo del tipo de instalación, hay que solicitar los accesorios correspondientes por separado.
En instalación en modo recirculación no se recomienda instalar un grill Vario.
Los aparatos de cocción no pueden tener tapa.
La potencia máxima de las placas ha de ser 18 kW.
El extractor debe tener su propio hueco de encastre individual en la encimera.
La capacidad de carga y la estabilidad, en particular en el caso de encimeras delgadas, deben garantizarse mediante subestructuras adecuadas. Tenga en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La superficie restante de la encimera entre los huecos del extractor y el de las placas ha de ser (mín 50 mm).
Ha de reforzarse con un soporte. Se recomienda usar el soporte para mueble AA 409 401/431.

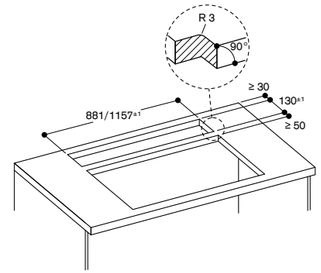


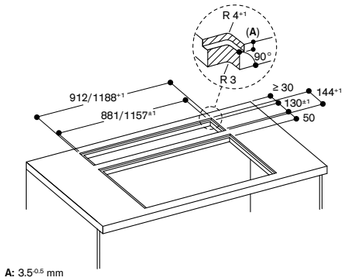
A: Conexión flexible del aparato de extracción en la parte frontal, en la parte posterior o en la parte inferior.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalacion es posible en encimeras de piedra, sinteticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
Puede combinarse con un horno, dependiendo del tipo de instalación.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior
y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.
La unidad de control debe ser accesible y estar fijada a un panel del armario que evite cualquier riesgo de inundación.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 262-265.

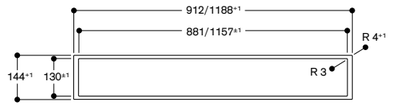
Características técnicas
Potencia absorbida: 0.065 kW.
Incluye cable de conexión de 1.7 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red de 1.2 m.



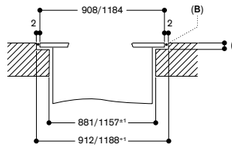


A: 3.5 $^{-0.5}$ mm

Vista desde arriba (instalación enrasada)

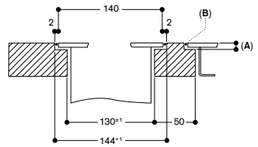


Sección longitudinal



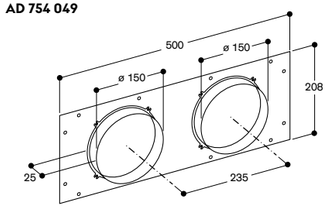
A: 3.5 $^{-0.5}$
B: producto de sellado

Sección transversal

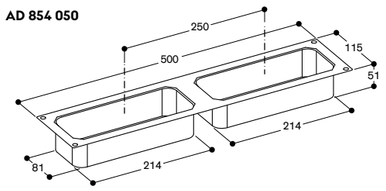


A: 3.5 $^{-0.5}$
B: producto de sellado

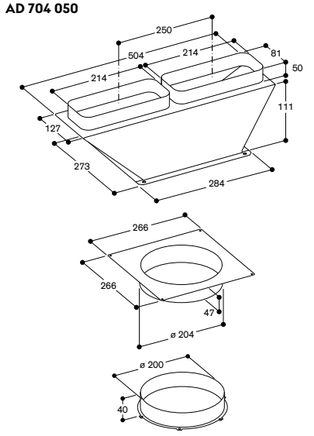
AD 754 049



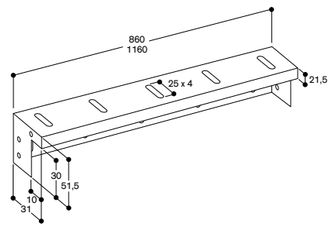
AD 854 050



AD 704 050



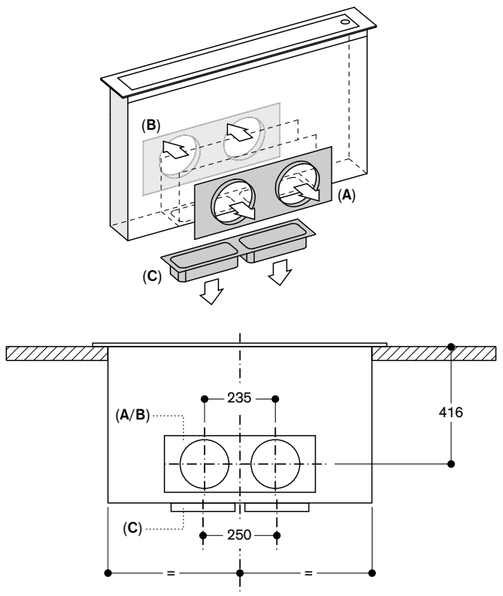
AD 409 401/431 Soporte para la encimera



Dimensiones en mm.

Configuraciones recomendadas para extractores de encimera Serie 400

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas.
— Para medir la profundidad, tenga en cuenta la profundidad de la cavidad del mueble y los voladizos de la encimera sobre el mueble.
— Los conductos se pueden colocar por la parte frontal, trasera o inferior. Las respectivas piezas de conexión se encuentran como accesorios.
— Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas. Para ello utilizar la cinta adhesiva adecuada.
— Cuando se instalan placas de gas es posible utilizar conductos de plástico. La potencia máxima permitida para las placas de gas es de 18 kW.
— Para asegurar una extracción adecuada se recomienda instalar el AL 400 122 con dos motores. Debido a las restricciones energéticas Europeas para modo evacuación al exterior, se recomienda instalar el AL 400 122 en modo recirculación según normativa EU 66/2014.
— Las placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como Teppan Yaki o grill, deben instalarse en el centro de la zona de extracción.
— En caso de instalar el grill eléctrico Vario, no se recomienda la extracción en recirculación.
— Fije el módulo de control al panel lateral del armario, no a la base del armario o al suelo de la cocina.
— Dependiendo del tipo de instalación, los accesorios correspondientes deben solicitarse por separado.



A: conexión en la parte frontal con AD 754 049.
B: conexión en la parte posterior con AD 754 049.
C: conexión en la parte inferior con AD 854 050.

Ejemplo de planificación 1

AL 400 90 cm con AR 413 122 (recirculación)

Conviene saber
— La caja colectora puede ser conectada directamente al motor, en este caso no hace falta adaptador.
— Para un rendimiento óptimo, es necesaria una salida suficiente de aire en recirculación (sección mínima de 440 cm²)

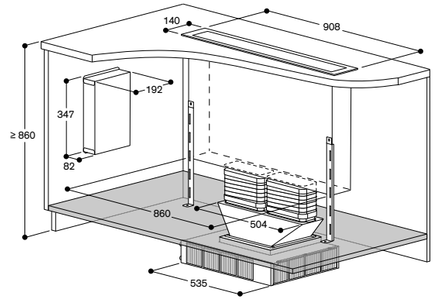
Lista de componentes
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 413 122 (motor recirculación instalación en zócalo)
— 1 x AD 854 050 (pieza de conexión por la parte inferior)
— 2 x AD 858 010 (conducto plano flexible)
— 1 x AD 704 050 (caja colectora para conducto plano)

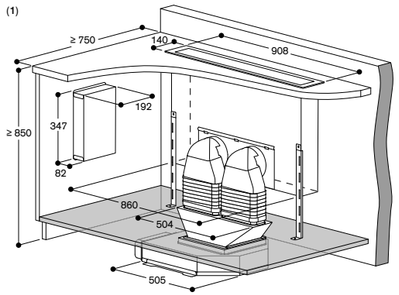
Ejemplo de planificación 2

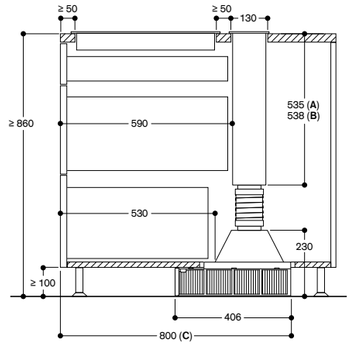
AL 400 90 cm con AR 413 122 (recirculación)
AR 403 122 (salida de aire al exterior)

Conviene saber
— El motor puede conectarse en la parte frontal o trasera.
— La caja colectora puede ser conectada directamente al motor, en este caso no hace falta adaptador.
— Para un rendimiento óptimo, es necesaria una salida suficiente de aire en recirculación (sección mínima de 440 cm2).
— Salida de aire al exterior: En el ejemplo la salida de humos es hacia la izquierda, también es posible dirigirla hacia la derecha. Tener en cuenta que las medidas serán diferentes.
— Esta instalación también es posible con conductos metálicos Gaggenau.

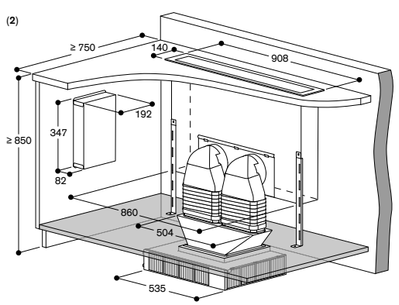
Lista de componentes
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 413 122 (recirculación) o 1 x AR 403 122 (salida de aire)
— 1 x AD 754 049 (pieza de conexión por la parte delantera/trasera)
— 2 x AD 857 042 (adaptador cilíndrico para conducto plano 90°)
— 1 x AD 858 010 (conducto plano flexible)
— 1 x AD 704 050 (caja colectora para conducto plano)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva de aluminio)

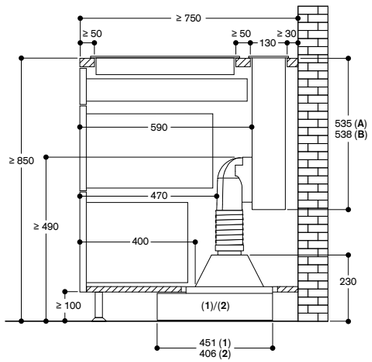






A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada
C: 750 mm con la encimera a una altura mínima de 920 mm
No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)





A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada
Motor según tipo de extracción:
1: AR 403 122 (evacuación exterior)
2: AR 413 122 (recirculación)
No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)

Dimensiones en mm.

Ejemplo de planificación 3

AL 400 90 cm con AR 400 142 (salida de aire al exterior)
Instalación bajo el forjado

Conviene saber
— Esta instalación es también posible con conductos metálicos Gaggenau.
— Dependiendo de la distancia entre el AL 400 y el motor, pueden ser necesarios más conductos planos o cilíndricos.

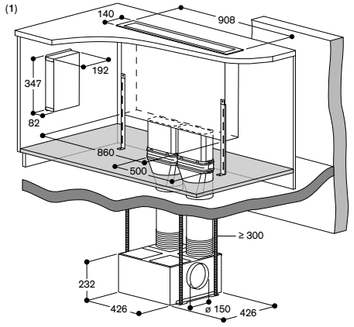
Lista de componentes
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 400 142 (motor)
— 1 x AD 854 050 (pieza de conexión por la parte inferior)
— 2 x AD 857 010 (conducto plano)
— 2 x AD 857 040 (pieza de conexión para conducto plano)
— 2 x AD 857 041 (adaptador plano a conducto cilíndrico ø 150)
— 1 x o más AD 752 010 (conducto cilíndrico)
— 1 x AD 751 010 (conducto cilíndrico flexible)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva)

Ejemplo de planificación 4

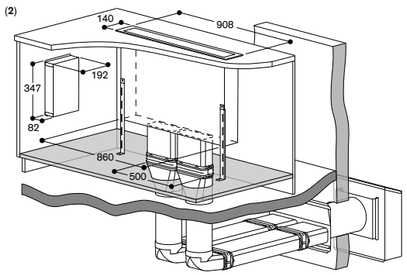
AL 400 90 cm con AR 400 142 (salida de aire al exterior)
Instalación bajo el forjado

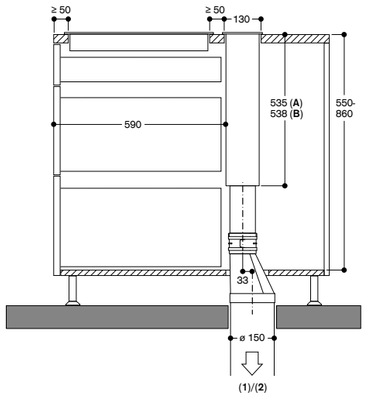
Lista de componentes
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 401 142 (motor exterior)
— 1 x AD 854 050 (pieza de conexión por la parte inferior)
— 2 x AD 857 010 (conducto plano)
— 2 x AD 857 040 (pieza de conexión para conducto plano)
— 1 x o más AD 752 010 (conducto cilíndrico)
— 2 x AD 857 042 (adaptador cilíndrico para conducto plano 90°)
— 2 x o más AD 857 040 (pieza de conexión para conducto plano)
— 1 x o más AD 857 010 (conducto plano)
— 1 x AD 754 050 (caja colectora para conducto plano)
— 1 x AD 702 752 (conducto cilíndrico telescópico)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva)

(1)



(2)





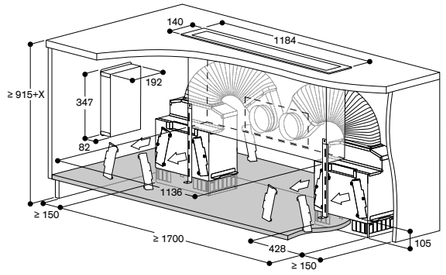
A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada
Motor según tipo de extracción:
1: AR 400 142
2: AR 401 142

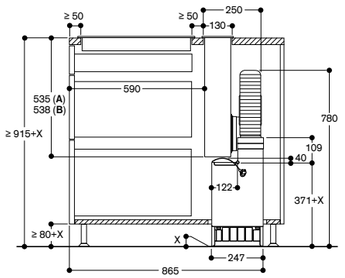
Ejemplo de planificación 5

AL 400 120 cm con AR 410 110
(recirculación)

Conviene saber
— El motor puede conectarse en la parte frontal o trasera.
— Para un rendimiento óptimo, es necesaria una salida suficiente de aire en recirculación (sección mínima de 880 cm^2 - 440 cm^2 por cada motor).
— Esta instalación es también posible con conductos metálicos Gaggenau.

Lista de componentes
— 1 x AL 400 122
— 2 x AR 410 110 (motor)
— 1 x AD 754 049 (pieza de conexión conducto cilíndrico para parte delantera/trasera)
— 2 x AD 857 042 (adaptador cilíndrico para conducto plano 90°)
— 2 x AD 858 010 (conducto plano flexible)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva)





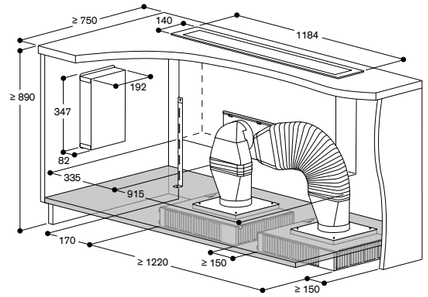
A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada

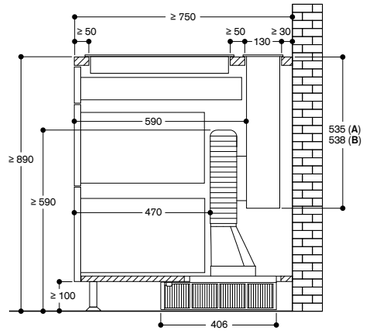
No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m^2 °C)

Ejemplo de planificación 6

AL 400 120 cm con AR 413 122
(recirculación)

Lista de componentes
— 1 x AL 400 122
— 2 x AR 413 122 (motor)
— 1 x AD 754 049 (pieza de conexión conducto cilíndrico para parte delantera/trasera)
— 2 x AD 857 042 (adaptador cilíndrico para conducto plano 90°)
— 1 x AD 858 010 (conducto plano flexible)
— 2 x AD 857 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva)





A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada

No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m^2 °C)

Dimensiones en mm.



Extractor de encimera Vario Serie 200
AL 200

AL 200 180
Gaggenau Black.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Accesorios necesarios para la instalación

AA 200 880
Módulo de recirculación de aire, filtros de carbón activo para recirculación de aire con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

AA 200 882
Módulo de recirculación de aire, filtros de carbón activo de larga duración para recirculación de aire con reducción de olor de alta eficiencia.
Regenerables en el horno a 200°C.
Regenerable hasta 30 veces.
Fácil extracción del módulo de recirculación desde la parte superior del extractor.

AA 200 900
Kit de instalación AL 200 sobre encimera.
Incluye 2 perfiles, cada uno de 5 mm de ancho.
Gaggenau Black.

AA 200 910
Kit de instalación para disociar el motor (separación máxima 3 m).

VA 200 080
Kit de instalación en un solo hueco de encastre.

Accesorios especiales (pedir como repuesto)

17005381
Filtro de carbón activo para con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando.
- Puede combinarse perfectamente con placas de inducción sin marco de 80 cm de ancho para instalación enrasada.
- Panel de cristal transparente para una integración discreta en el espacio de la cocina.
- Iluminación ambiental a través de los bordes del cristal.
- La tecnología Guided Air asegura una alta tasa de captura del vapor en toda la placa de cocción.

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Salida de aire:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB (A) re 1 pW.

Prestaciones
Iluminación ambiental en el perímetro del cristal.
El color puede cambiarse a través de la app Gaggenau Home Connect.
Control de extracción desde la placa de cocción.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Indicador de saturación de los filtros de carbón activo.
2 grandes filtros metálicos antigrasa, fáciles de extraer, lavables en lavavajillas.
Capacidad de desbordamiento 170 ml en el filtro de grasa. Capacidad adicional de 600 ml en la zona del motor remoto.
Filtro de carbón activo fácil de extraer desde la parte superior para la recirculación del aire.
Marco de aluminio anodizado Gaggenau Black.
Panel de mandos a ambos lados, para controlar los niveles de potencia y para controlar el Guided Air y la posición de servicio de filtros.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Instalación flexible del motor en la parte delantera (para una solución de pared compacta), en la parte trasera (sin pérdida de espacio en el cajón) o a distancia del aparato.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Supervisión y control remotos.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 36.9 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 39 dB / máx. 62 dB modo normal.

Precauciones de montajes
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 28 m.
Compatible con placas sin marco Serie 400 (CX 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283), en un único hueco de encastre, para instalación enrasada.Para la instalación en un solo hueco de encastre, el accesorio de instalación VA 200 080 debe colocarse entre los aparatos.
Este accesorio incluye una junta de unión y un soporte que aseguran la estabilidad del mueble.
Compatible con placas con marco Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283), en dos huecos de encastre separados en instalación sobre encimera.
Para la instalación sobre encimera es necesario el accesorio AA 200 900.
El extractor de encimera puede instalarse en un mueble o entre dos (por ejemplo, para una instalación en una isla de más de 100 cm de profundidad).
Anchura de mueble de 90 cm, 100 cm o 120 cm. No deben instalarse muebles altos sobre el extractor de encimera para asegurar un rendimiento óptimo. Deben observarse las siguientes distancias mínimas:
- 65 cm del extractor de encimera a estantes abiertos.
- 50 cm del extractor de encimera a la izquierda y a la derecha a la pared o a muebles laterales.
- 5 cm del marco del extractor de encimera a la pared posterior.
- 2 cm desde el área de succión del Guided Air a la pared del mueble.

La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
Espesor de encimera recomendado para instalación enrasada en un solo hueco: mínimo 16 mm, máximo 45 mm.
La capacidad de carga y la estabilidad, en el caso de encimeras más delgadas en particular, debe ser compatible con el uso adecuado subestructuras.
Considerar el peso del aparato y cargas adicionales.
Cualquiera que sea la instalación, el motor siempre debe estar accesible.

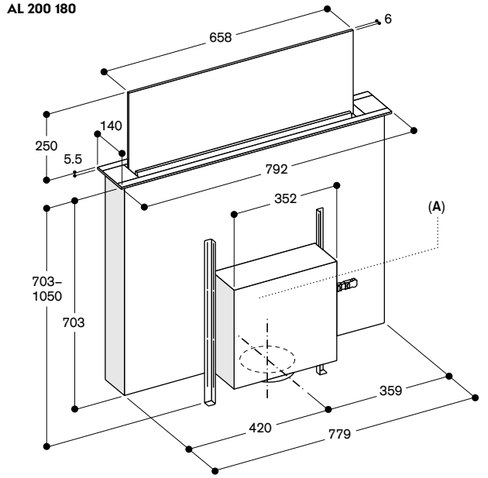
Para instalar el motor a distancia, se requiere el kit de instalación AA 200 910 (con cubiertas de repuesto para las salidas de aire).
Distancia máxima de 3 m.
En modo salida al exterior se debe instalar una válvula antirretorno con una presión máxima de apertura de 65 Pa.

Si se instala con salida al exterior, asegurar una entrada suficiente de aire fresco en la estancia si el aparato se utiliza al mismo tiempo que una chimenea.
Para un óptimo rendimiento en recirculación de aire, se recomienda una área de salida de al menos 440 cm².
Para instalación en recirculación, se requiere un módulo de recirculación.
Para instalación sobre encimera, son necesarios 2 huecos de encastre separados, uno para el extractor y otro para las placas de cocción.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 270-271.

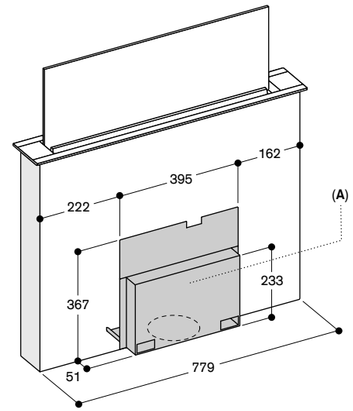
Características técnicas
Potencia absorbida: 3 kW.
Cable de conexión: 1.3 m con enchufe tipo Schuko.

AL 200 180



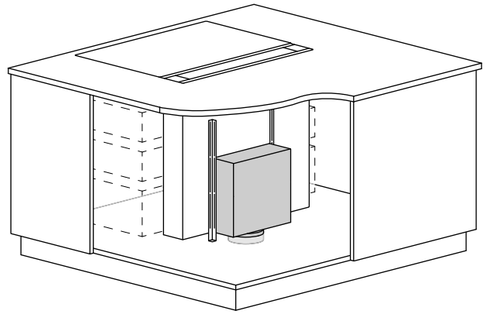
A: Montaje flexible del motor delante, detrás o lejos del aparato
(kit de montaje necesario - distancia máx. 3 m)
El motor debe ser accesible en todo momento
En recirculación: no se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico
(U ≤ 0.5 W/m²K)

AL 200 180 con AA 200 910

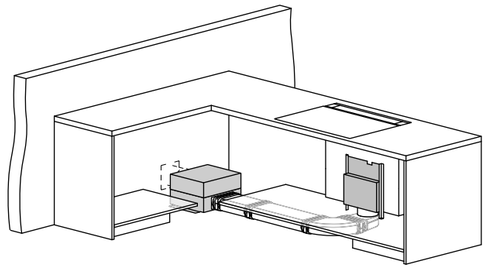


A: El acceso a la cubierta completa debe estar garantizado incluso después de la instalación.
La cubierta puede instalarse en la parte delantera o trasera del aparato

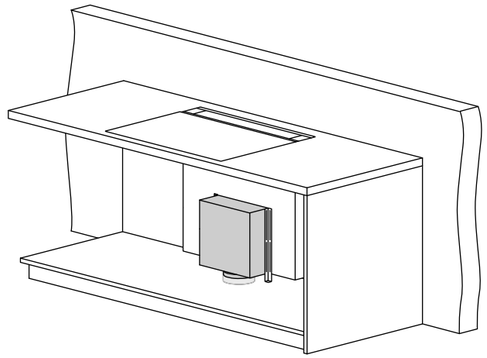
Ejemplo de planificación - Motor en la parte trasera



Ejemplo de planificación - Motor a distancia con AA 200 910



Ejemplo de planificación - Motor en la parte delantera

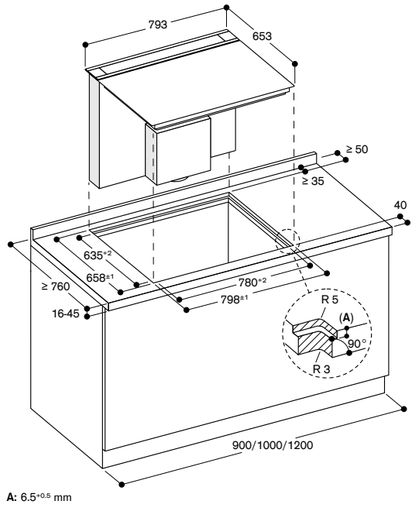


Dimensiones en mm.

Combinación con placa de inducción sin marco en un único hueco de encastre

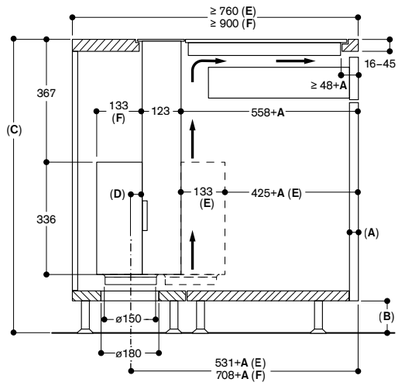
AL 200 180

Placas Serie 400
(CX 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

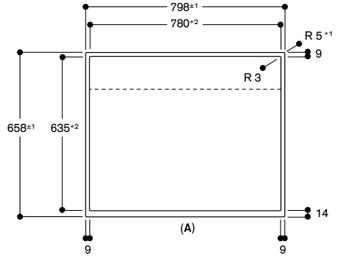


A: 6.5+0.5 mm

Vista lateral



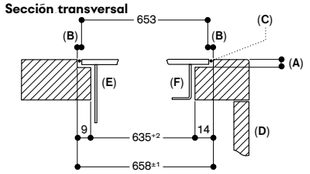
Vista frontal



A: Front

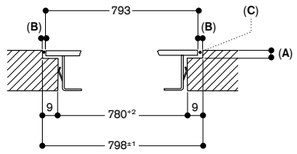
A: Grosor panel frontal
B: ≥ 60 mm para recirculación de aire
≥ 100 mm para evacuación exterior de aire con un conducto en la zona del zócalo
C: ≥ 850 mm para evacuación exterior de aire con un conducto en la zona del zócalo
D: Un mínimo de 2 cm entre el área de aspiración de Guided Air y la pared del armario
E: Motor en el frente
F: Motor trasero
→ Suministro de aire para la placa
Ver notas de instalación de la placa

Sección transversal



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Rellenar con silicona
D: Parte delantera
E: Extractor de superficie
F: Placa de inducción

Sección longitudinal

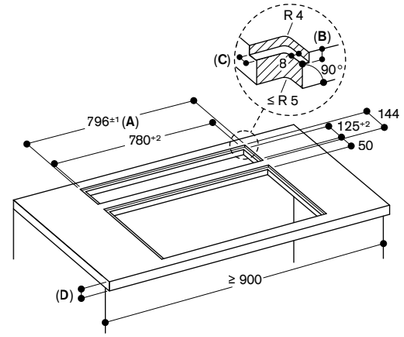


A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Rellenar con silicona

Combinación con placa de inducción sin marco en dos huecos de encastre separados. Instalación enrasada

AL 200 180

Placas Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

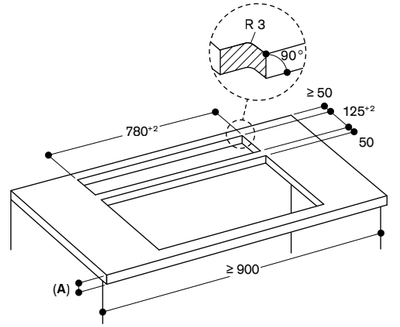


A: Incl. junta de silicona de 2 mm por completol
B: 5.5 mm
C: 9.5 mm
D: Grosor mínimo encimera - ver notas de instalación de la placa
Grosor máximo de encimera 45 mm

Combinación con placa de inducción en dos huecos de encastre separados. Instalación sobre encimera

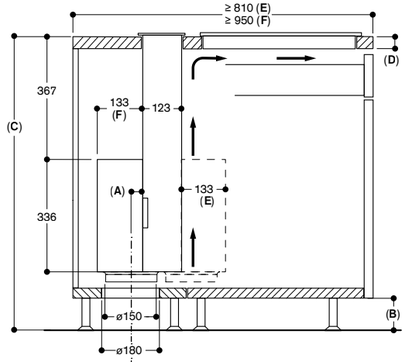
AL 200 180

Placas Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)



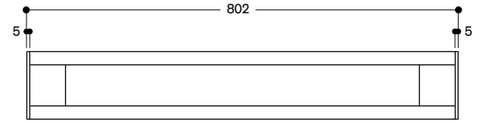
A: Grosor mínimo encimera - ver notas de instalación de la placa
Grosor máximo de encimera 45 mm

Vista lateral



A: ≥ 20 mm desde el área de succión del Guided Air a la pared del mueble
B: ≥ 60 mm para la recirculación de aire
≥ 100 mm para evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
C: ≥ 850 mm para evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
D: Grosor mínimo encimera - ver notas de instalación de la placa
Grosor máximo de encimera 45 mm
E: Motor en el frente
F: Motor trasero
→ Suministro de aire para la placa
Ver notas de instalación de la placa

Vista desde arriba



Dimensiones en mm.



Extractor de encimera Vario Serie 200
AL 200

AL 200 190
Gaggenau Black.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.



Accesorios necesarios para la instalación

AA 200 890
Módulo de recirculación de aire, filtros de carbón activo para recirculación de aire con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

AA 200 892
Módulo de recirculación de aire, filtros de carbón activo de larga duración para recirculación de aire con reducción de olor de alta eficiencia.
Regenerables en el horno a 200°C.
Regenerable hasta 30 veces.
Fácil extracción del módulo de recirculación desde la parte superior del extractor.

AA 200 900
Kit de instalación AL 200 sobre encimera.
Incluye 2 perfiles, cada uno de 5 mm de ancho.
Gaggenau Black.

AA 200 910
Kit de instalación para disociar el motor (separación máxima 3 m).

VA 200 090
Kit de instalación en un solo hueco de encastre.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):

17005381
Filtro de carbón activo para con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando.
- Puede combinarse perfectamente con placas de inducción sin marco de 90 cm de ancho para instalación enrasada.
- Panel de cristal transparente para una integración discreta en el espacio de la cocina.
- Iluminación ambiental a través de los bordes del cristal.
- La tecnología Guided Air asegura una alta tasa de captura del vapor en toda la placa de cocción.

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Salida de aire:
519 / 883 m³/h.
62 / 71 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
472 / 620 m³/h.
65 / 71 dB (A) re 1 pW.

Prestaciones
Iluminación ambiental en el perímetro del cristal.
El color puede cambiarse a través de la app Gaggenau Home Connect.
Control de extracción desde la placa de cocción.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Indicador de saturación de los filtros de carbón activo.
2 grandes filtros metálicos antigrasa, fáciles de extraer, lavables en lavavajillas.
Capacidad de desbordamiento 170 ml en el filtro de grasa. Capacidad adicional de 600 ml en la zona del motor remoto.
Filtro de carbón activo fácil de extraer desde la parte superior para la recirculación del aire.
Marco de aluminio anodizado Gaggenau Black.
Panel de mandos a ambos lados, para controlar los niveles de potencia y para controlar el Guided Air y la posición de servicio de filtros.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Instalación flexible del motor en la parte delantera (para una solución de pared compacta), en la parte trasera (sin pérdida de espacio en el cajón) o a distancia del aparato.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Supervisión y control remotos.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 37.8 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel de ruido mín. 41 dB / máx. 62 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 28 m.

Compatible con placas sin marco Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292), en un único hueco de encastre, para instalación enrasada.
Para la instalación en un solo hueco de encastre, el accesorio de instalación VA 200 090 debe colocarse entre los aparatos.
Este accesorio incluye una junta de unión y un soporte que aseguran la estabilidad del mueble.
Compatible con placas con marco Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292), en dos huecos de encastre separados en instalación sobre encimera.
Para la instalación sobre encimera es necesario el accesorio AA 200 900.
El extractor de encimera puede instalarse en un mueble o entre dos (por ejemplo, para una instalación en una isla de más de 100 cm de profundidad).
Anchura de mueble de 90 cm, 100 cm o 120 cm.
No deben instalarse muebles altos sobre el extractor de encimera para asegurar un rendimiento óptimo.
Deben observarse las siguientes distancias mínimas:
- 65 cm del extractor de encimera a estantes abiertos.
- 50 cm del extractor de encimera a la izquierda y a la derecha a la pared o a muebles laterales.
- 5 cm del marco del extractor de encimera a la pared posterior.
- 2 cm desde el área de succión del Guided Air a la pared del mueble.

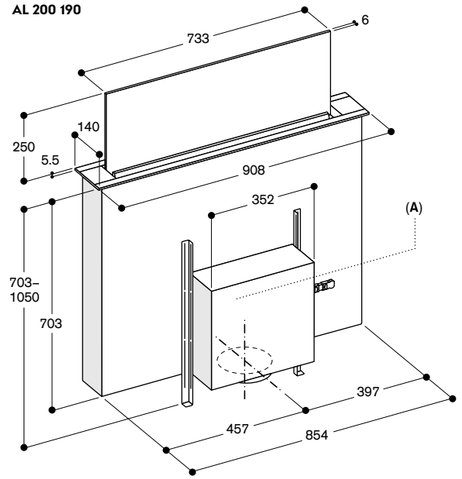
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
Espesor de encimera recomendado para instalación enrasada en un solo hueco: mínimo 16 mm (con CX 492), 30 mm (con VI 492) - máximo 45 mm.
La capacidad de carga y la estabilidad, en el caso de encimeras más delgadas en particular, debe ser compatible con el uso adecuado subestructuras.
Considerar el peso del aparato y cargas adicionales.
Cualquiera que sea la instalación, el motor siempre debe estar accesible.
Para instalar el motor a distancia, se requiere el kit de instalación AA 200 910 (con cubiertas de repuesto para las salidas de aire).
Distancia máxima de 3 m.
En modo salida al exterior se debe instalar una válvula antirretorno con una presión máxima de apertura de 65 Pa.

Si se instala con salida al exterior, asegurar una entrada suficiente de aire fresco en la estancia si el aparato se utiliza al mismo tiempo que una chimenea.
Para un óptimo rendimiento en recirculación de aire, se recomienda una área de salida de al menos 440 cm².
Para instalación en recirculación, se requiere un módulo de recirculación.
Para instalación sobre encimera, son necesarios 2 huecos de encastre separados, uno para el extractor y otro para las placas de cocción.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 274-277.

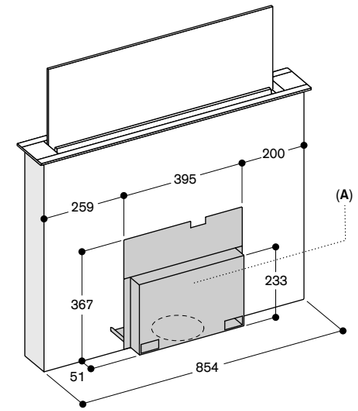
Características técnicas
Potencia absorbida: 3 kW.
Cable de conexión: 1.3 m con enchufe tipo Schuko.

AL 200 190

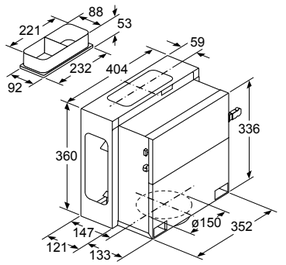


A: Montaje flexible del motor delante, detrás o lejos del aparato (kit de montaje necesario - distancia máx. 3 m)
El motor debe ser accesible en todo momento
En recirculación: no se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico ($U \geq 0.5$ W/m²K)

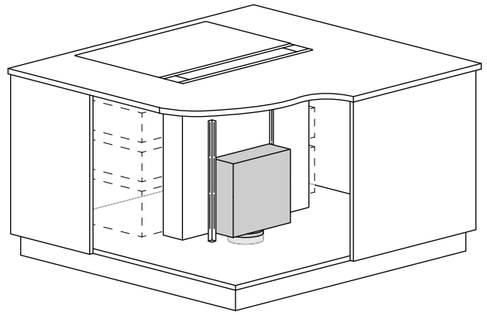
AL 200 190 con AA 200 910



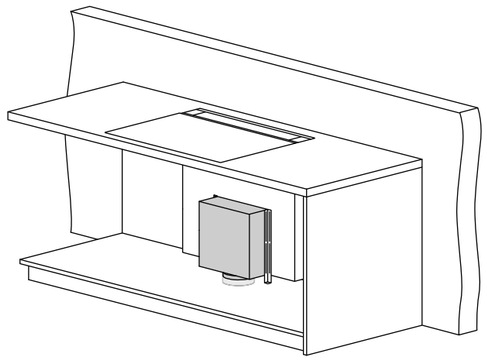
A: El acceso de la cubierta completa debe estar garantizado incluso después de la instalación
La cubierta puede instalarse en la parte delantera o trasera del aparato



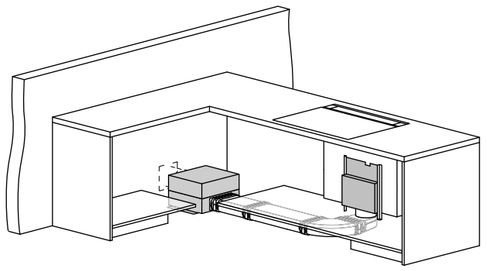
Ejemplo de planificación — Motor en la parte trasera



Ejemplo de planificación — Motor en la parte delantera



Ejemplo de planificación — Motor a distancia con AA 200 910

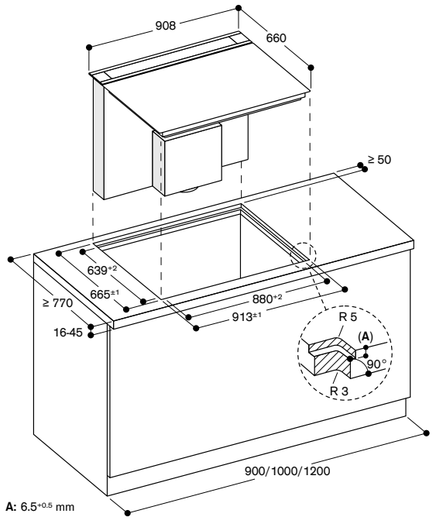


Dimensiones en mm.

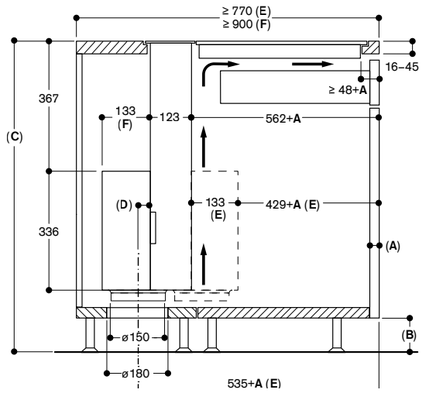
Combinación con placa de inducción sin marco en un único hueco de encastre
Instalación enrasada

AL 200 190

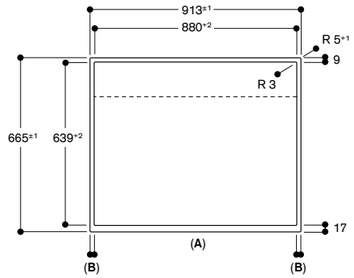
Placas Serie 400
(CX 492)
o Serie 200 (CI 292)



Vista lateral



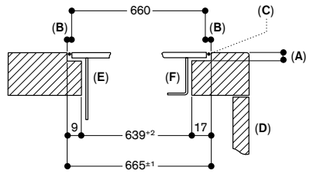
Vista desde arriba



A: Parte frontal
B: 13.5 mm

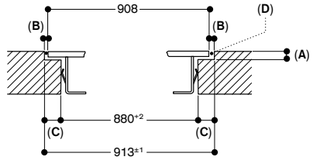
A: Grosor del frontal
B: ≥ 60 mm para la recirculación de aire
≥ 100 mm para la evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
C: ≥ 850 mm para la evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
D: ≥ 20 mm desde el área de succión de la Guided Air hasta una pared del armario
E: Motor en el frente
F: Motor trasero
→ Suministro de aire para la placa.
Ver notas de instalación de la placa.

Sección transversal



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Rellenar con silicona
D: Parte delantera
E: Extractor de superficie
F: Placa de inducción

Sección longitudinal

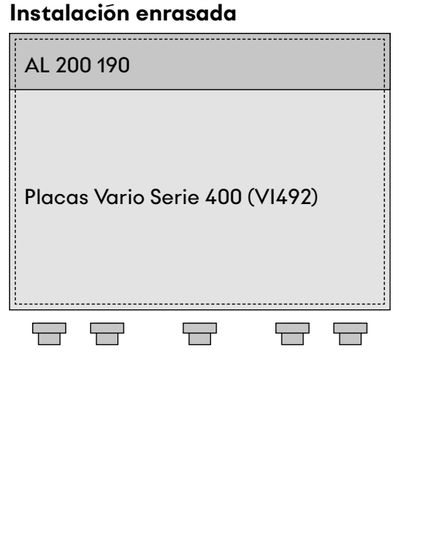


A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: 13.5 mm
D: Rellenar con silicona

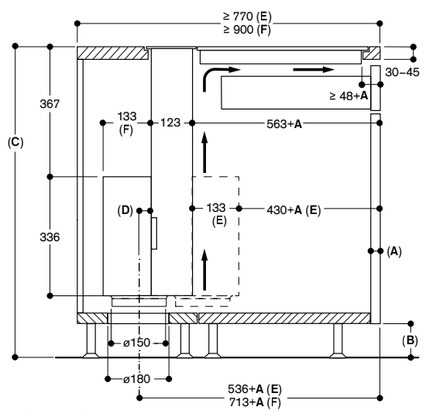
Combinación con placa de inducción sin marco en un único hueco de encastre
Instalación enrasada

AL 200 190

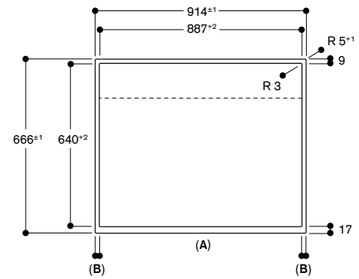
Placas Vario Serie 400 (VI492)



Vista lateral



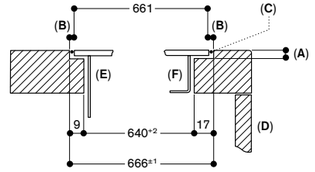
Vista desde arriba



A: Parte frontal
B: 13.5 mm

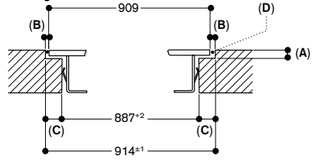
A: Grosor del frontal
B: ≥ 60 mm para la recirculación de aire
≥ 100 mm para la evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
C: ≥ 850 mm para la evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
D: ≥ 20 mm desde el área de succión de la Guided Air hasta una pared del armario
E: Motor en el frente
F: Motor trasero
→ Suministro de aire para la placa
Ver notas de instalación de la placa

Sección transversal



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Rellenar con silicona
D: Parte delantera
E: Extractor de superficie
F: Placa de inducción

Sección longitudinal



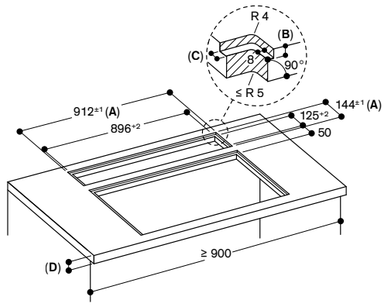
A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: 13.5 mm

Dimensiones en mm.

Combinación con placa de inducción en dos huecos de encastre
Instalación enrasada

AL 200 190

Placas Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

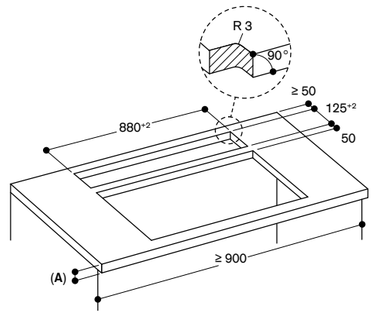


A: Incl. junta de silicona de 2 mm por completo
B: 5.5 mm
C: 9.5 mm
D: Grosor mínimo encimera - ver notas de instalación de la placa
Grosor máximo de encimera 45 mm

Combinación con placa de inducción en dos huecos de encastre
Instalación sobre encimera

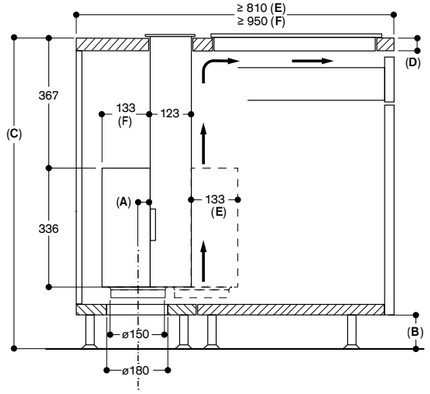
AL 200 190

Placas Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)



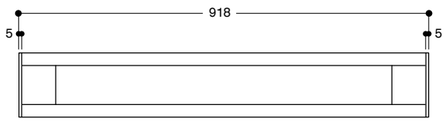
A: Grosor mínimo encimera - ver notas de instalación de la placa
Grosor máximo de encimera 45 mm

Vista lateral



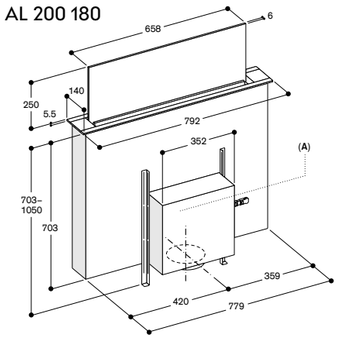
A: ≥ 20 mm desde el área de succión del Guided Air a la pared del mueble
B: ≥ 60 mm para la recirculación de aire
≥ 100 mm para evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
C: ≥ 850 mm para evacuación exterior de aire con conductos en el zócalo
D: Grosor mínimo encimera - ver notas de instalación de la placa
Grosor máximo de encimera 45 mm
E: Motor en el frente
F: Motor trasero
⊸ Suministro de aire para la placa
Ver notas de instalación de la placa

Vista desde arriba



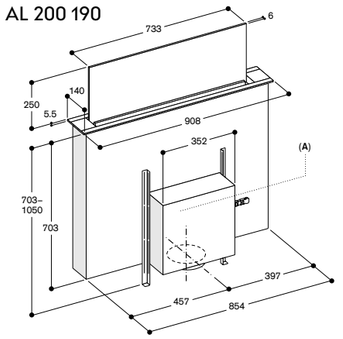
Combinación con extractor AL 200

AL 200 180



A: Montaje flexible del ventilador delante, detrás o lejos del aparato
(kit de montaje necesario - distancia máx. 3 m)
El motor debe ser accesible en todo momento
En recirculación: no se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico
(U ≥ 0.5 W/m² °C)

AL 200 190



A: Montaje flexible del ventilador delante, detrás o lejos del aparato
(kit de montaje necesario - distancia máx. 3 m)
El motor debe ser accesible en todo momento
En recirculación: no se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico
(U ≥ 0.5 W/m² °C)

Instalación enrasada

Combinación con placa de inducción sin marco en un único hueco de encastre

AL 200 180

Placas Serie 400
(CX 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

Para las medidas de encastre, ver pág 270.

Accesorio instalación
Kit de instalación VA 200 080

Instalación enrasada

Combinación con placa de inducción sin marco en un único hueco de encastre

AL 200 190

Placas Serie 400 (CX 492)
o Serie 200 (CI 292)

Para las medidas de encastre, ver pág 274.

Accesorio instalación
Kit de instalación VA 200 090

AL 200 190

Placa Vario Serie 400 (VI492)

Para las medidas de encastre, ver pág 275.

Accesorio instalación
Kit de instalación VA 200 090

Combinación con placa de inducción sin marco en dos huecos de encastre

AL 200 180

Placas Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

Para las medidas de encastre, ver pág 271.

Accesorio instalación
—

Combinación con placa de inducción en dos huecos de encastre

AL 200 190

Placas Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

Para las medidas de encastre, ver pág 276.

Accesorio instalación
—

Instalación sobre encimera

Combinación con placa de inducción en dos huecos de encastre

AL 200 180

Placas Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

Para las medidas de encastre, ver pág 271.

Accesorio instalación
Kit de instalación AA 200 900

Instalación sobre encimera

Combinación con placa de inducción en dos huecos de encastre

AL 200 190

Placas Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

Para las medidas de encastre, ver pág 276.

Accesorio instalación
Kit de instalación AA 200 900

Dimensiones en mm.



Extractor de superficie Vario Serie 400
VL 414

VL 414 115
Acero inoxidable.
Anchura 15.5 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
Es necesario solicitar los mandos por separado.

Accesorios necesarios para la instalación

CKV 410 010
Mando de acero inoxidable Serie 400 para VL 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

CKV 410 000
Mando negro Serie 400 para VL 414.
Control electrónico.
Set de 1 mando.

Combina con motores

AR 400 142 Salida al exterior
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Recirculación
AR 410 110

Accesorios para la instalación

AD 410 040
Pieza de conexión flexible para conducto plano ø 150 mm.

AD 851 041
Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

VA 420 004
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

Accesorios especiales

AA 414 010
Deflector de aire.
Para combinación con placas de gas.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Alta eficiencia, bajo nivel de ruido en la extracción especialmente con el motor AR 410 110.
- Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensor en función de los vapores de cocción.
- Planificación mínima y fácil instalación.
- Mandos de control disponibles en acero inoxidable macizo, y en acabado color negro para personalizar el diseño.
- Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.
- Para instalación sobre encimera o enrasada.
- Puede combinarse perfectamente con aparatos Vario Serie 400 con y sin marco.

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale.
Ver "Combina con motores".

Prestaciones
Mando de control con anillo luminoso no incluido.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensor.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Filtro de grasa metálico de gran tamaño con gran absorción de grasa.
Filtro removible, lavable en lavavajillas.
Indicador de la saturación del filtro de grasa y del filtro de carbón activo.
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Rejilla de ventilación esmaltada lavable en lavavajillas.
Codo metálico de salida de aire incluido.
Capacidad de desbordamiento 250 ml.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Sincronización con la placa de cocción compatible.
Diagnóstico remoto.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 40.4 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel ruido mín. 57 dB / máx. 71 dB modo normal.

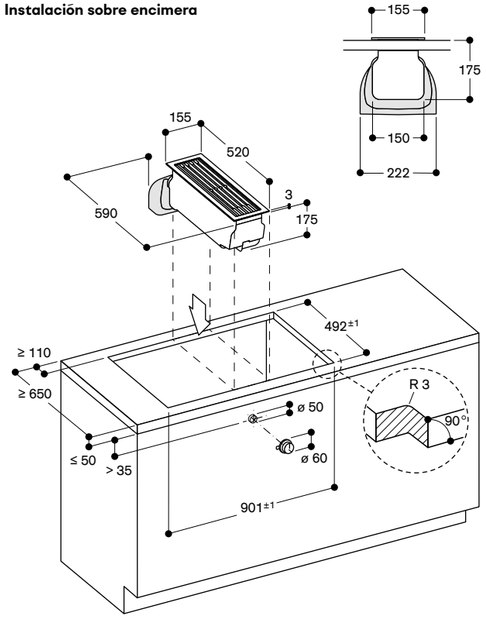
Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 26 m.
Consultar ejemplos de configuraciones para evacuación exterior o recirculación con las posibilidades de motores y conductos.
Se recomienda colocar un motor por cada VL.
Anchura máxima de placa entre dos VL: 80 cm excepto con CX 482.
Se recomienda instalar las placas Wok de gas y grill Vario entre dos VL.
No se recomienda la instalación en recirculación con grill eléctrico Vario.
Para conseguir un rendimiento óptimo instalado en recirculación, se recomienda un espacio de salida de aire hacia la cocina de al menos 400 cm².
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda instalar el deflector de aire AA 414 010, para garantizar el máximo rendimiento.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) el hueco de encastre y la posición del mando puede variar.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos. Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
El rebaje de la encimera debe ser continuo y plano, para garantizar la correcta colocación del aparato en la junta.
No se recomiendan encimeras discontinuas.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

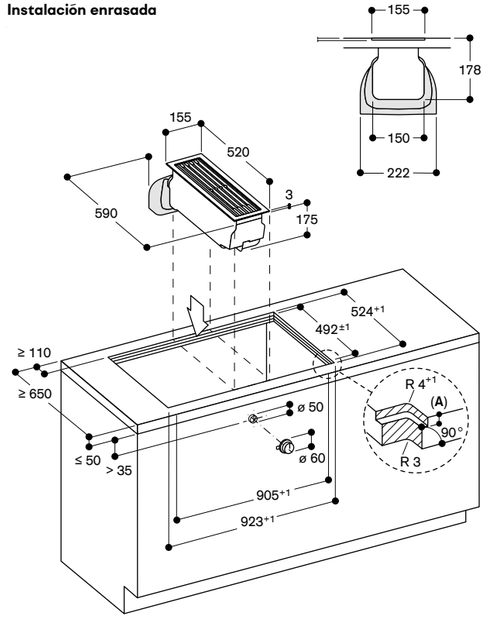
Revisar planificaciones de instalación y accesorios en páginas 280-283.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.10 kW.
Incluye cable de conexión de 1.75 m con enchufe tipo Schuko.
Cables de conexión de 0.3 m y 1 m para los mandos de control.
Prever un cable de red.

Instalación sobre encimera

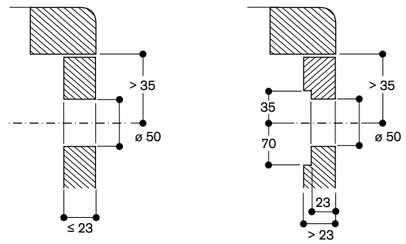


Instalación enrasada

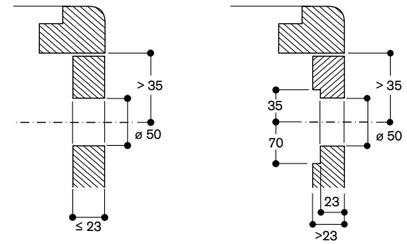


A: 3.5 $^{-0.5}$ en combinación con al menos un aparato con marco
6.5 $^{+0.5}$ en combinación con al menos una placa de inducción sin marco

Instalación de los mandos de control

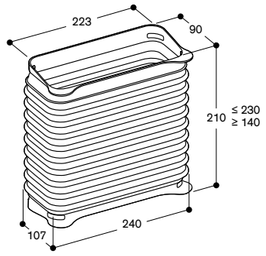


Instalación de los mandos de control

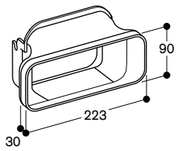


Accesorios para instalación

AD 410 040: Pieza de conexión flexible para conducto plano ø 150 mm.



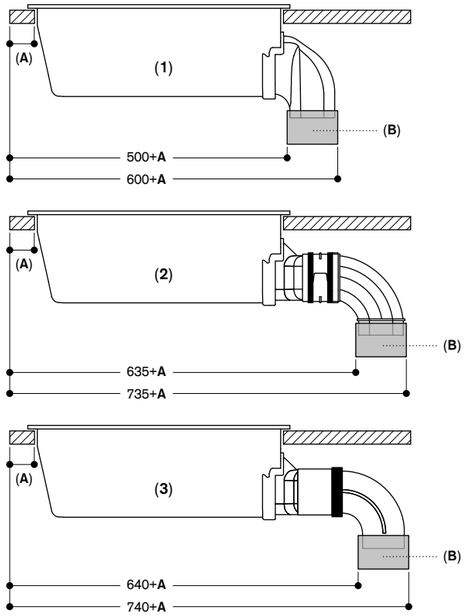
AD 851 041: Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).



Dimensiones en mm.

Configuraciones recomendadas para extractores de superficie Vario Serie 400

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas.
— Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
— Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas. Para ello, utilizar la cinta adhesiva o la pieza de unión adecuada.
— Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como gas o grill, deben instalarse entre 2 VL o en el centro de la zona de extracción.
— En caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del grill eléctrico Vario.
— Con el extractor de superficie Vario, los conductos se pueden conectar directamente hacia abajo (1) o hacia atrás mediante piezas de conexión adicionales (2) y (3). Están disponibles como accesorios adicionales, ver más abajo.
— Para las dimensiones totales del mobiliario, por favor, tenga en cuenta también las dimensiones individuales y la posición de los conductos y del motor.
— El motor puede girarse en todas las direcciones, dependiendo de la dirección deseada para la salida de aire o para extraer el filtro.



1: Instalación directa
2: Instalación con extensión para una encimera de profundidad extra y conductos de plástico:
- AD 851 041 (pieza de conexión para la extensión)
- AD 857 040 (pieza de conexión de conducto plano, plástico)
- AD 857 030 (codo plano, 90°, vertical, plástico)

3: Instalación con extensión para una encimera de profundidad extra y conductos metálicos:
- AD 851 041 (pieza de conexión para la extensión)
- AD 854 000 (pieza de conexión de conducto plano, metal)
- AD 854 030 (codo plano, 90°, vertical, metal)

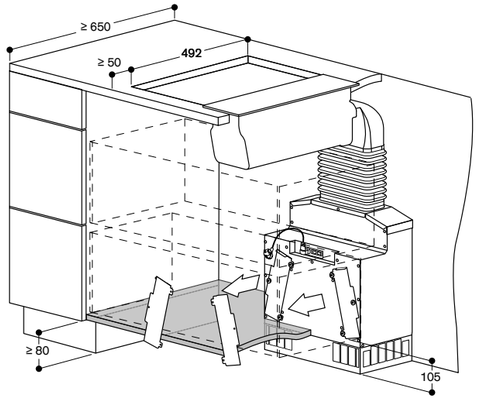
A: ≥ 50 mm
B: Pieza de conexión

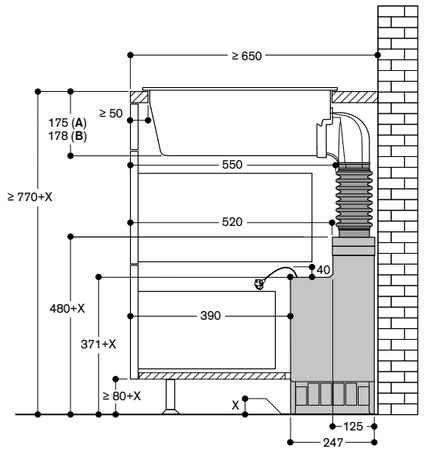
Ejemplo de planificación (recirculación) — Instalación directa
VL 414 con AR 410 110

Conviene saber
— Instalación en pared, encimera con profundidad de 65 cm, acceso desde la parte delantera para el reemplazo de los filtros.
— Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
— Además, si el zócalo es superior a 80 mm, el motor deberá elevarse para permitir el acceso a los filtros. Si el zócalo es de 80 mm, el motor se puede colocar directamente en el suelo.
— Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 400 cm²).

Lista de componentes
— 1 x VL 414 115 (Extractor de superficie Vario)
— 1 x CKV 410 010 (Mando de acero inoxidable) o 1 x CKV 410 000 (Mando negro)
— 1 x AR 410 110 (motor en recirculación)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)

Solicitar como SET, (accesorios y aparato):
SET1VL4711 con mando de acero inoxidable.
SET1VL4721 con mando negro.





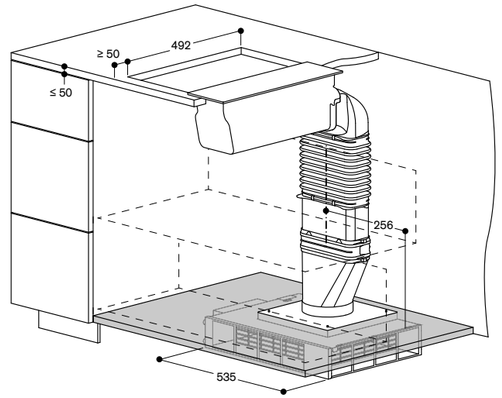
A: Instalación sobre encimera.
B: Instalación enrasada (solo VL 414).
No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C).

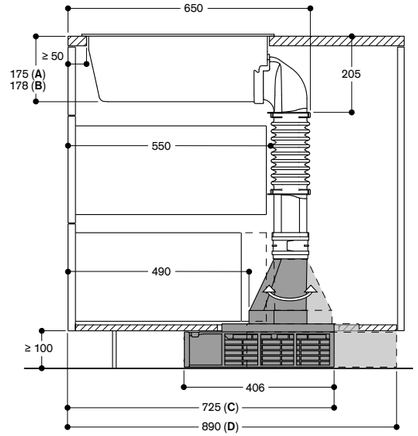
Ejemplo de planificación (recirculación) — Instalación directa
VL 414 con AR 413 122

Conviene saber
— Instalación en pared o isla.
— Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
— La distancia mínima recomendada entre las aberturas de los filtros y el armario es de 15 cm si no hay ninguna rejilla de ventilación justo delante.
— Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para la salida del aire (área para la salida de aire de al menos 400 cm²).

Lista de componentes
— 1 x VL 414 115 (Extractor de superficie Vario)
— 1 x CKV 410 010 (Mando de acero inoxidable) o 1 x CKV 410 000 (Mando negro)
— 1 x AR 413 122 (motor en recirculación para zócalo)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 857 015 (conducto plano 50 cm)
— 1 x AD 857 040 (pieza de conexión para conducto plano)
— 1 x AD 857 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva)

Solicitar como SET, (accesorios y aparato):
SET1VL4712 con mando de acero inoxidable
SET1VL4722 con mando negro





A: Encastrado sobre encimera
B: Encastrado enrasado (solo VL 414)
C: Acceso al filtro desde la parte frontal. Pieza de conexión de conducto plano / redondo hacia la parte frontal.
D: Acceso al filtro desde la parte trasera. Pieza de conexión de conducto plano / redondo hacia la parte trasera.
No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)

Dimensiones en mm.

Configuraciones recomendadas para extractores de superficie Vario Serie 400

Ejemplo de planificación (salida al exterior) — Instalación directa

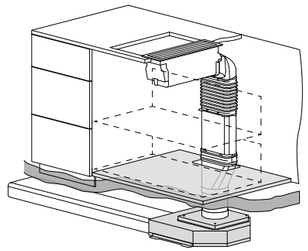
VL414 con motor, instalación en sótano

Combinación con AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

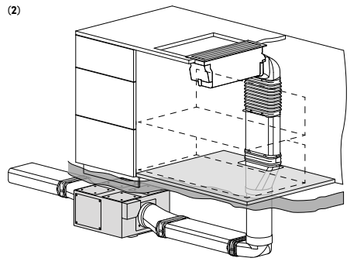
Lista de componentes

— 1 x VL 414 115 (Extractor de superficie Vario)
— 1 x CKV 410 010 (Mando de acero inoxidable) o 1 x CKV 410 000 (Mando negro)
— 1 x AR 403 122 o AR 400 142 o AR 401 142 (motor salida al exterior)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 857 015 (conducto plano)
— 1 x AD 857 040 (pieza conexión para conducto plano 50 cm)
— 1 x AD 857 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)

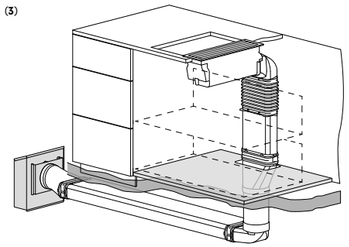
(1)

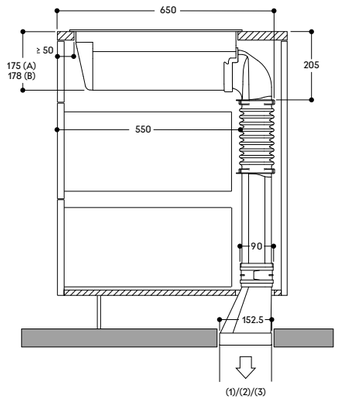


(2)



(3)





Extracción con salida al exterior con motor
1: AR 403
2: AR 400
3: AR 401

A: instalación sobre encimera
B: instalación enrasada

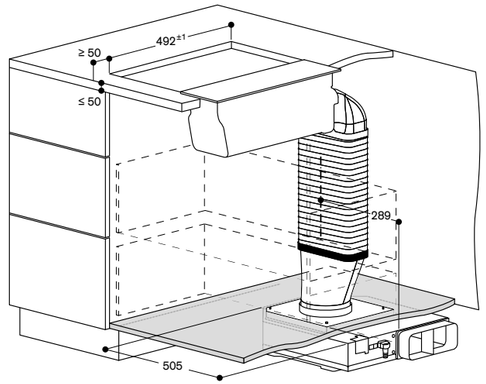
Ejemplo de planificación (salida al exterior) — Instalación directa - Metal

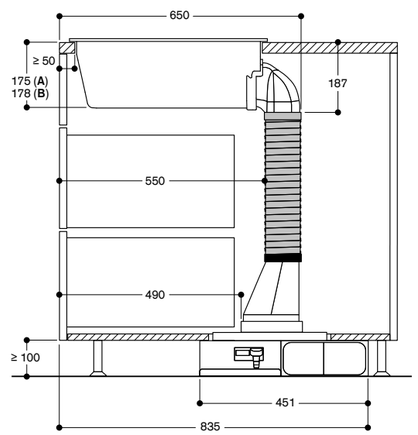
VL 414 con AR 403 122

Instalación en isla, conexión desde el lado derecho. También es posible la conexión hacia el lado izquierdo, tener en cuenta que las medidas serán diferentes.

Lista de componentes

— 1 x VL 414 115 (Extractor de superficie Vario)
— 1 x CKV 410 010 (Mando de acero inoxidable) o 1 x CKV 410 000 (Mando negro)
— 1 x AR 403 122 (motor salida exterior para zócalo)
— 1 x AD 858 010 (conducto plano, metal)
— 1 x AD 854 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano, metal)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva, aluminio)





A: instalación sobre encimera
B: instalación enrasada (solo VL 414)

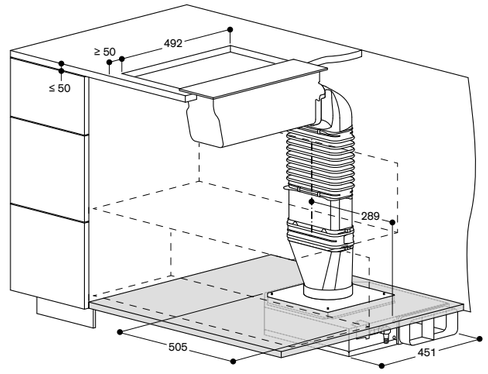
Ejemplo de planificación (salida al exterior) — Instalación directa

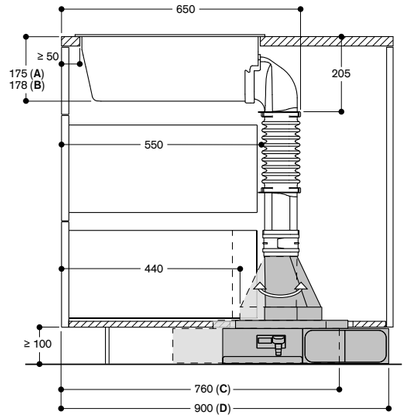
VL 414 con AR 403 122

Instalación en isla, conexión hacia el lado derecho o el izquierdo.

Lista de componentes

— 1 x VL 414 115 (Extractor de superficie Vario)
— 1 x CKV 410 010 (Mando de acero inoxidable) o 1 x CKV 410 000 (Mando negro)
— 1 x AR 403 122 (motor salida exterior para zócalo)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 857 015 (conducto plano)
— 1 x AD 857 040 (para conducto plano 50 cm)
— 1 x AD 857 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva)





A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada (solo VL 414)
C: Salida hacia la izquierda. Pieza de conexión de conducto plano / redondo hacia la parte frontal
D: Salida hacia la derecha. Pieza de conexión de conducto plano / redondo hacia la parte trasera

Ejemplo de planificación (recirculación) — Con extensión

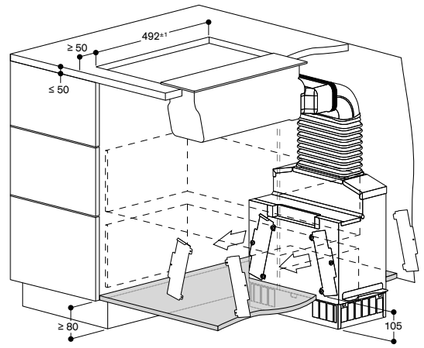
VL 414 con AR 410 110

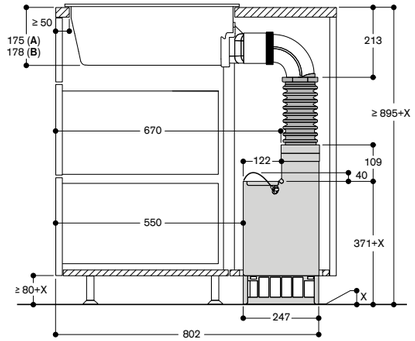
Conviene saber
— Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
— Además, si el zócalo es superior a 80 mm, el motor deberá elevarse para permitir el acceso a los filtros. Si el zócalo es de 80 mm, el motor se puede colocar directamente en el suelo.
— Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 400 cm²).
— Esta instalación también es posible con conductos de plástico Gaggenau.

Lista de componentes - Metal

— 1 x VL 414 115 (Extractor de superficie Vario)
— 1 x CKV 410 010 (Mando de acero inoxidable) o 1 x CKV 410 000 (Mando negro)
— 1 x AR 410 110 (motor salida exterior para zócalo)
— 1 x AD 851 041 (pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad)
— 1 x AD 854 000 (pieza de conexión para conducto plano, metal)
— 1 x AD 854 030 (codo para conducto plano 90° vertical, metal)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva, aluminio)

Solicitar como SET, (accesorios y aparato):
SET3VL4511 con mando de acero inoxidable
SET3VL4521 con mando negro





A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasada (solo VL414)
No se recomienda para suelos sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)

Lista de componentes — Plástico

— 1 x VL 414 115 Extractor de superficie Vario
— 1 x CKV 410 010 Mando de acero inoxidable o 1 x CKV 410 000 Mando negro
— 1 x AR 410 110 (motor salida exterior para zócalo)
— 1 x AD 851 041 (pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad)
— 1 x AD 857 040 (pieza de conexión para conducto plano)
— 1 x AD 857 030 (codo para conducto plano 90° vertical)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)

Dimensiones en mm.



Extractor de superficie Vario Serie 200
VL 200

VL 200 120
Panel de control de aluminio negro.
Ancho 15 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

A A*** D

Combina con motores
AR 400 142 Salida al exterior
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Recirculación
AR 410 110

Accesorios para instalación

AD 410 040
Pieza de conexión flexible para conducto plano ø 150 mm.

AD 851 041
Pieza de conexión para conducto plano ø 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

LS 041 001
Deflector de aire. Para VL 200 en combinación con placas de gas. Acero inoxidable.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.
- Extracción de alta eficiencia integrada en la zona de cocción.
- Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.
- Planificación mínima y fácil instalación.
- Nivel de ruido muy bajo con motor AR 410 110.
- Evacuación exterior o recirculación.

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Ver "Combina con motores".

Prestaciones
Mando de control con anillo luminoso.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensor.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Filtro de grasa metálico de gran tamaño con gran absorción de grasa.
Filtro removible, lavable en lavavajillas.
Indicador de la saturación del filtro de grasa y del filtro de carbón activo.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Rejilla de ventilación esmaltada lavable en lavavajillas.
Codo metálico de salida de aire incluido.
Capacidad de desbordamiento 250 ml.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A: en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 48.3 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 71 dB modo normal

Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 26 m.
Consultar tabla de configuraciones recomendadas para extractores de superficie, posibilidades de motores y conductos.
Se recomienda colocar un motor por cada VL.
Anchura máxima de encimera entre dos VL: 80 cm.
Se recomienda instalar las placas Wok de gas y grill Vario entre dos VL.
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda el deflector de aire LS 041 001 para garantizar el máximo rendimiento de la placa.
Cuando se instale el deflector de aire LS 041 000, la sartén Wok WP 400 001 no podrá utilizarse.

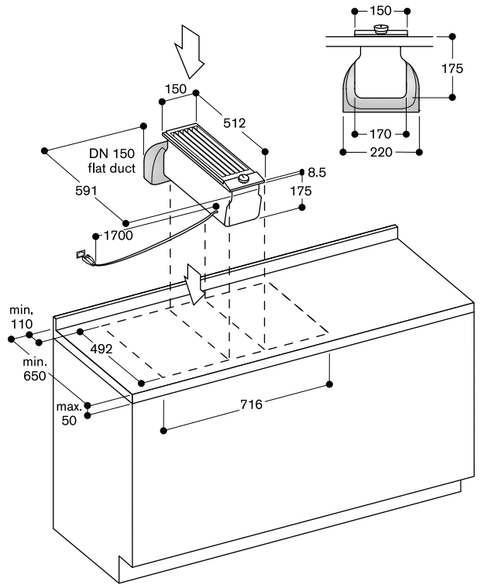
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como Teppan Yaki o grill, deben instalarse en el centro de la zona de extracción; en caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del grill eléctrico Vario.
Para conseguir un rendimiento óptimo instalado en recirculación, se recomienda un espacio de salida de aire hacia la cocina de al menos 400 cm².

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

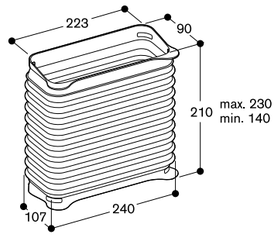
Revisar planificaciones de instalación en páginas 285-287.

Características técnicas
Cable de conexión de 1.7 m entre VL y motor.

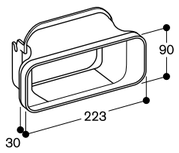
Instalación sobre encimera



AD 410 040: Pieza de conexión flexible para conducto plano VL, DN 150

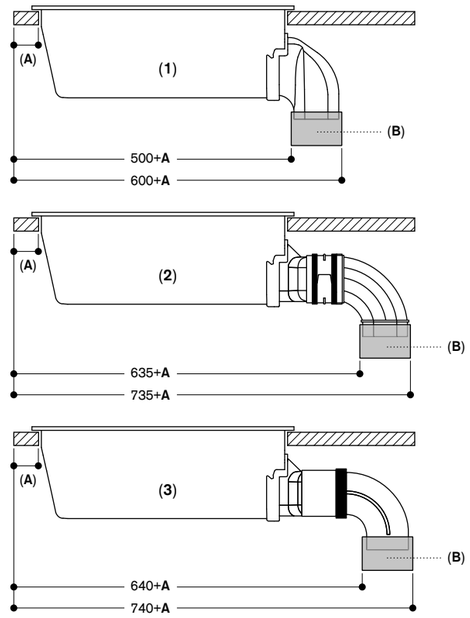


AD 851 041: Pieza de conexión flexible para conducto plano VL, DN 150



Configuraciones recomendadas para extractores de superficie Serie 200

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas
- Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
- Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas. Para ello, utilizar la cinta adhesiva o la pieza de unión adecuada.
- Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como gas o grill, deben instalarse entre 2 VL o en el centro de la zona de extracción.
- En caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del grill eléctrico Vario.
- Con el extractor de superficie Vario, los conductos se pueden conectar directamente hacia abajo (1) o hacia atrás mediante piezas de conexión adicionales (2) y (3). Están disponibles como accesorios adicionales, ver más abajo.
- Para las dimensiones totales del mobiliario, por favor, tenga en cuenta también las dimensiones individuales y la posición de los conductos y del motor.
- El motor puede girarse en todas las direcciones, dependiendo de la dirección deseada para la salida de aire o para extraer el filtro.



1: Instalación directa
2: Instalación con extensión para una encimera de profundidad extra y conductos de plástico:
- AD 851 041 (pieza de conexión para la extensión)
- AD 857 040 (pieza de conexión de conducto plano, plástico)
- AD 857 030 (codo plano, 90°, vertical, plástico)

3: Instalación con extensión para una encimera de profundidad extra y conductos metálicos:
- AD 851 041 (pieza de conexión para la extensión)
- AD 854 000 (pieza de conexión de conducto plano, metal)
- AD 854 030 (codo plano, 90°, vertical, metal)

A: ≥ 50 mm
B: Pieza de conexión

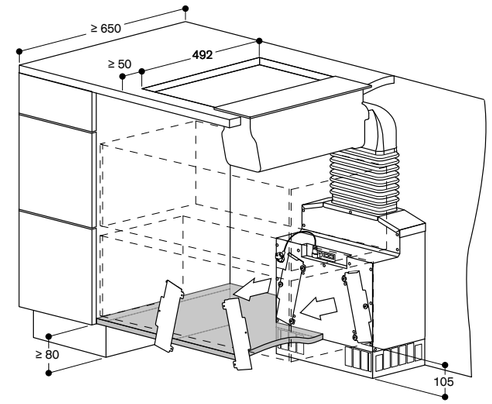
Ejemplo de planificación 1 (recirculación)
VL 200 con AR 410 110

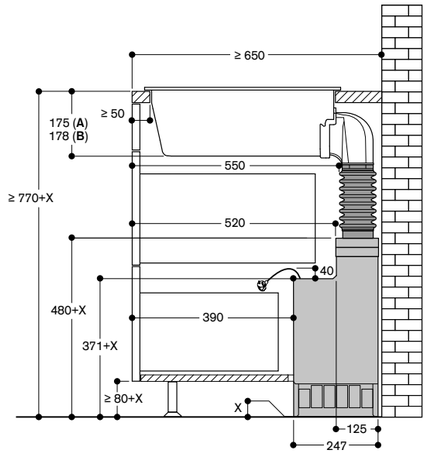
Instalación en pared, encimera con profundidad de 65 cm, acceso desde la parte delantera para el reemplazo de los filtros.

Conviene saber
- Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
- Además, si el zócalo es superior a 80 mm, el motor deberá elevarse para permitir el acceso a los filtros. Si el zócalo es de 80 mm, el motor se puede colocar directamente en el suelo.
- Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 400 cm²).

Lista de componentes
- 1 x AR 410 110 (motor en recirculación)
- 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)

Solicitar como SET, (accesorios y aparato): **SET1VL2301**





A: Instalación enrasado sobre encimera
B: Instalación enrasado (solo VL 414)

No se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)

Dimensiones en mm.

Ejemplo de planificación 2 (recirculación)

VL 200 con AR 413 122

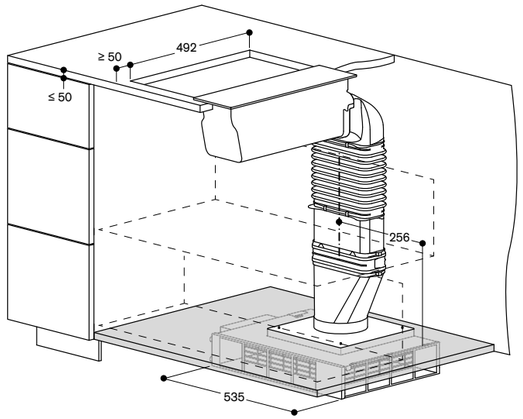
Conviene saber

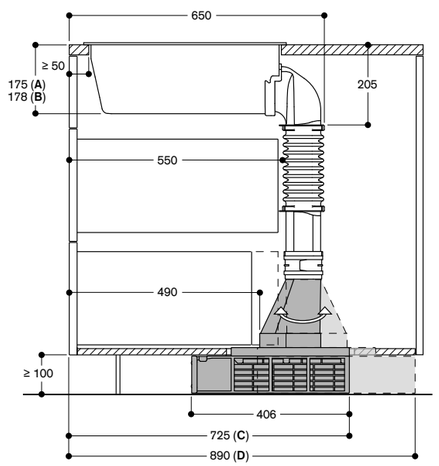
— Instalación en pared o isla.
— Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
— El motor puede girarse en todas las direcciones, dependiendo de la dirección deseada para la salida de aire o para extraer el filtro.
— La distancia mínima recomendada entre la aberturas del filtro y el armario es de 15 cm si no hay ninguna rejilla de ventilación directamente en frente.
— Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 400 cm²).

List of components

— 1 x AR 413 122 (motor en recirculación para zócalo)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 857 015 (conducto plano)
— 1 x AD 857 040 (para conducto plano 50 cm)
— 1 x AD 857 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)

Solicitar como SET, (accesorios y aparato): **SET1VL2101**





A: Instalación enrasado sobre encimera
B: Instalación enrasado (solo VL 414)
C: Acceso al filtro desde la parte frontal. Pieza de conexión de conducto plano/redondo hacia la parte frontal
D: Acceso al filtro desde la parte trasera. Pieza de conexión de conducto plano/redondo hacia la parte trasera

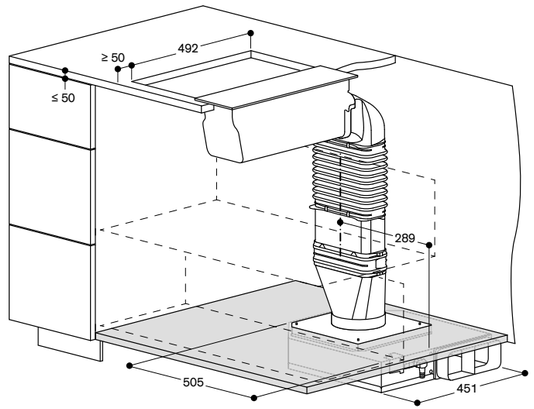
No se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)

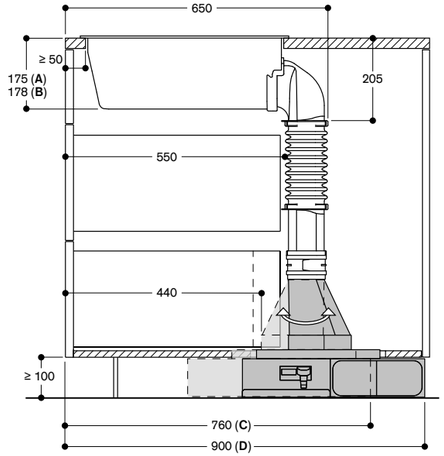
Ejemplo de planificación 3 (salida exterior)

VL 200 con AR 403 122

Lista de componentes

— 1 x AR 403 122 (motor salida exterior)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 857 015 (conducto plano)
— 1 x AD 857 040 (para conducto plano 50 cm)
— 1 x AD 857 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)





A: Instalación sobre encimera
B: Instalación enrasado (solo VL 414)
C: Salida hacia la izquierda. Pieza de conexión de conducto plano/redondo hacia la parte frontal
D: Salida hacia la derecha. Pieza de conexión de conducto plano/redondo hacia la parte trasera

Ejemplo de planificación 4 (recirculación) - Metal

VL 200 con AR 410 110

Instalación en isla, acceso desde la parte delantera o trasera para el reemplazo de los filtros.

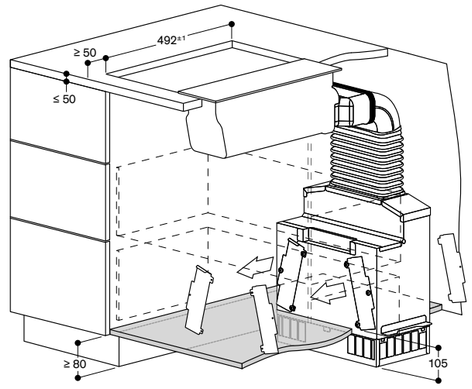
Conviene saber

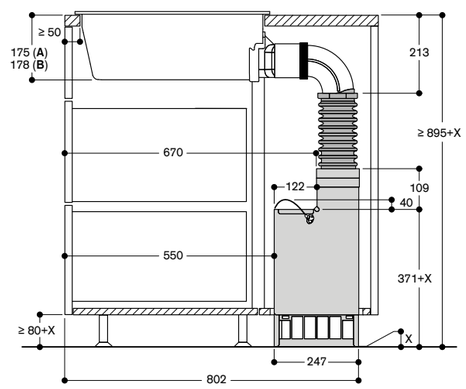
— Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
— Además, si el zócalo es superior a 80 mm, el motor deberá elevarse para permitir el acceso a los filtros. Si el zócalo es de 80 mm, el motor se puede colocar directamente en el suelo.
— Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 400 cm²).
— La instalación también es posible con conductos de plástico Gaggenau.

Lista de componentes

— 1 x AR 410 110 (motor en recirculación)
— 1 x AD 851 041 (pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad)
— 1 x AD 854 000 (pieza de conexión para conducto plano, metal ø 150)
— 1 x AD 854 030 (codo vertical 90° para conducto plano, metal ø 150)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos, aluminio)

Solicitar como SET, (accesorios y aparato): **SET1VL2303**





A: Instalación enrasado sobre encimera
B: Instalación enrasado (solo VL 414)

No se recomienda para paredes o suelos exteriores sin aislamiento térmico (U ≥ 0.5 W/m² °C)

Lista de componentes - Plástico

— 1 x AR 410 110 (motor en recirculación)
— 1 x AD 851 041 (pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad)
— 1 x AD 857 040 (para conducto plano 50 cm)
— AD 857 030 (codo plano, 90°, vertical, plástico)
— 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano, ø 150)

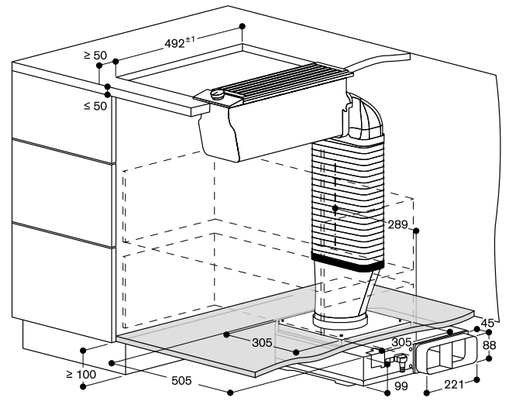
Ejemplo de planificación 5 (salida exterior) - Metal

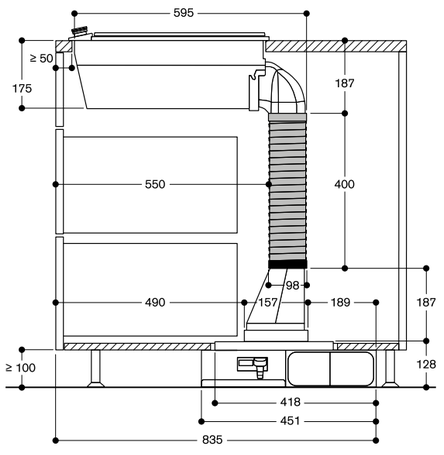
VL 200 con AR 403 122

Instalación en isla, acceso desde la parte delantera o trasera para el reemplazo de los filtros.

Lista de componentes

— 1 x AR 403 122 (motor salida exterior)
— 1 x AD 858 010 (conducto plano flexible, metal ø 150)
— 1 x AD 854 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano, metal ø 150)
— 1 x AD 990 091 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos, aluminio)





Dimensiones en mm.



Campana de pared
Serie 400
AW 442

AW 442 120
Acero inoxidable, 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.



Combina con motores

AR 400 143 Salida al exterior/ recirculación
AR 400 142 Salida al exterior
AR 401 142

Accesorios necesarios para la instalación

AD 442 012
Conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 620 mm.

AD 442 022
Conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 860 mm.

AD 442 112
Conducto para recirculación, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 620 mm.

AD 442 122
Conducto para recirculación, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 860 mm.

AA 442 810
Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo para recirculación de aire con reducción de olor de alta eficiencia.

Accesorios especiales (pedir como repuesto)

11049036
2 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia.
Para módulo de recirculación AA 442 810.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Tecnología profesional combinada con diseño clásico de Gaggenau.
- Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos.
- Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.
- Filtros inclinados con canal de recogida de grasa.
- Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores.
- Iluminación integrada mediante LED de intensidad graduable, para iluminar la encimera.
- Evacuación exterior o recirculación.
- Nuevo módulo de recirculación con filtro de carbón activo: solución silenciosa y de alta eficiencia.
- Reducción de olor comparable a la extracción con evacuación exterior.

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Consultar las especificaciones técnicas para la instalación del motor con evacuación exterior o recirculación.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Filtros inclinados, lavables en lavavajillas.
Iluminación integrada mediante LED de intensidad graduable (3.500 K).
Potencia de la lámpara 4x10/3x10/2x10 W.
Iluminación 1140/940/710 lx.
Fácil sistema de instalación.

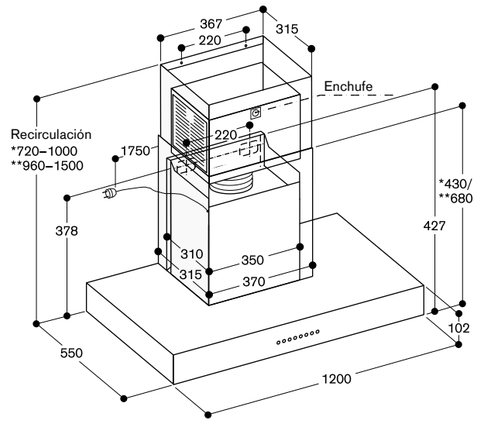
Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración de AW 442 120 con motor AR 400 143.
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 48.1 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia Iluminación clase B.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel ruido mín. / máx. 47/64 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 26 m.
Consultar tabla de configuraciones para elegir el motor con evacuación exterior o recirculación.

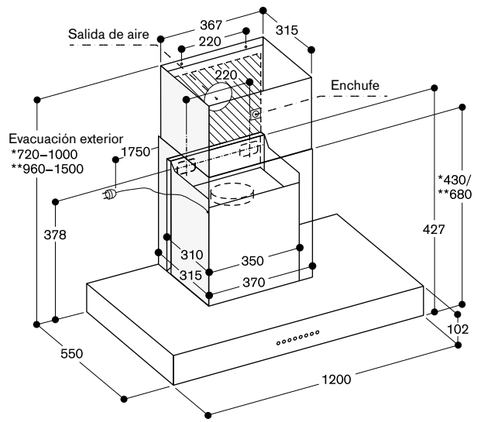
El conducto de dos piezas debe pedirse como accesorio de instalación.
Conexión a través de cable de red.
Distancia mínima entre la placa de gas y la campana 70 cm.
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 60 cm.

Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo instalados en el interior del conducto. Conductos especiales para recirculación disponibles.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.04.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.



* Con el conducto de recirculación AD 442 112, apto para techos de altura de 2.35 m a 2.60 m.
** Con el conducto de recirculación AD 442 122, apto para techos de altura de 2.60 m a 3.10 m; las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1.60 m desde el suelo hasta la base de la campana.



* Con el conducto de evacuación AD 442 012, apto para techos de altura de 2.35 m a 2.60 m.
** Con el conducto de evacuación AD 442 022, apto para techos de altura de 2.60 m a 3.10 m; las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1.60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

Dimensiones en mm.



NUEVO

Campana de pared Serie 200
AW 290

AW 290 110
Acero mate.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.



Accesorios necesarios para la instalación

AA 290 800
Módulo de recirculación con filtros de carbón activo de alta eficiencia para reducción de olores y protección contra alérgenos. Se puede regenerar en el horno a 100 °C hasta 3 veces.

Accesorios especiales (pedir como repuesto)

17005381
Filtro de carbón activo de alta eficiencia para reducción de olores y protección contra alérgenos. Regenerable en el horno a 100 °C hasta 3 veces.
Para módulo de recirculación de aire AA 290 800.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

— Panel de cristal con marco de aluminio.
— Iluminación LED blanca de intensidad graduable.

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 / intensivo:
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Salida aire:
396 / 946 m³/h.
57 / 76 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
406 / 888 m³/h.
64 / 78 dB (A) re 1 pW..

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Filtro metálico perforado lavable en lavavajillas.
Iluminación LED (3.500 K) intensidad graduable.
Distintos tonos de iluminación (2.700 - 5.000 K) pueden ajustarse a través de Home Connect.
Potencia de la lámpara 2 x 3 W.
Iluminación 461 lx intensidad graduable.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Ventilación a intervalos mediante Gaggenau Home Connect.
Indicador de saturación de filtro de grasa y filtro de olores mediante Gaggenau Home Connect.

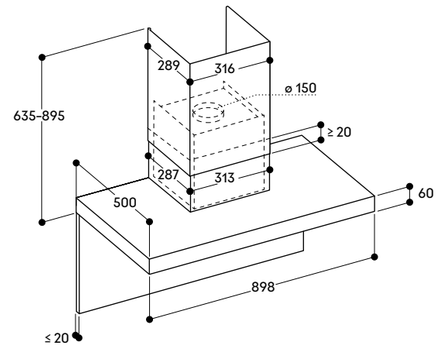
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Control de la ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Diagnóstico remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

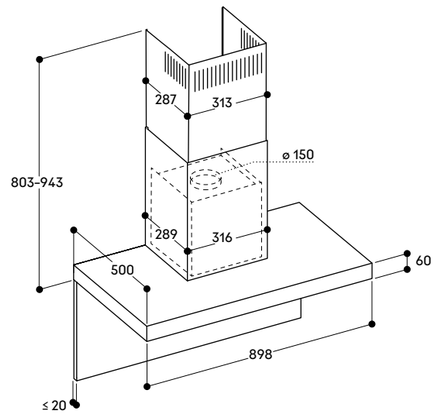
Datos de consumo
Eficiencia energética A+ en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía 34.5 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia iluminación clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel ruido mín./máx. 43/57 dB modo normal.

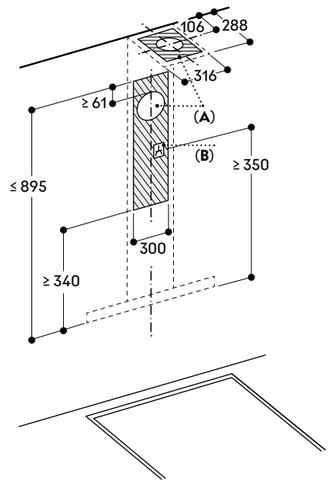
Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 26 m.
Se incluye conducto en dos piezas, para dimensiones de 635 mm a 895 mm.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 55 cm.
Para recirculación se requiere un módulo de recirculación. Altura total del aparato de 803 mm a 943 mm.
Fácil planificación e instalación del módulo de recirculación en la campana.
Fácil acceso a los filtros de olores desde abajo.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 240 W.
Cable de conexión de 1.3 m y enchufe tipo Schuko.

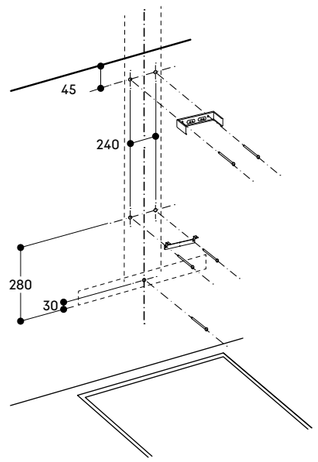


AW 290 con AA 290 800

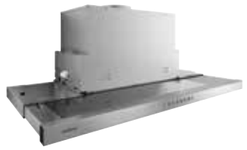




A: Salida de aire D160.
B: Conexión eléctrica accesible.



Dimensiones en mm.



Campana telescópica
Serie 200
AF 210

AF 210 192
Panel frontal acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.



Accesorios necesarios para instalación

AA 211 812
Módulo de recirculación con 1 filtro de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

Accesorios para instalación

AA 210 460
Marco de instalación para mueble alto de 60 cm.

AA 210 491
Set de instalación para mueble alto de 90 cm.
Para combinarse con campanas telescópicas Serie 200.
Instalar en el lado derecho e izquierdo del mueble alto.
Si el marco AA 210 492 está instalado, este set no es necesario.

Accesorios especiales (pedir como repuesto)

11034172
Filtro de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.
Para módulo de recirculación AA 211 812.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Campana extraplana de discreto diseño con cristal superior en el panel de extracción.
- Especialmente silenciosa gracias al aislamiento acústico integrado.
- El panel de extracción se extiende pulsando en el frontal.
- Válvula antirretorno.
- Ahorro de energía con un mínimo nivel de ruido.
- Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores.
- Iluminación LED con intensidad graduable.
- Con el accesorio de instalación patentado, se logra que la campana desaparezca por completo dentro del mueble alto.
- Evacuación exterior o recirculación.
- Nuevo módulo de recirculación con filtro de carbón activo: solución silenciosa y de alta eficiencia.
- Reducción de olor comparable a la extracción con evacuación exterior.

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.

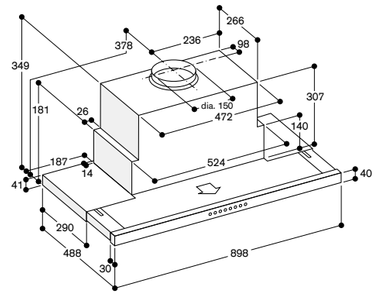
Ancho 90 cm
Salida de aire:
517 / 965 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
506 / 876 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

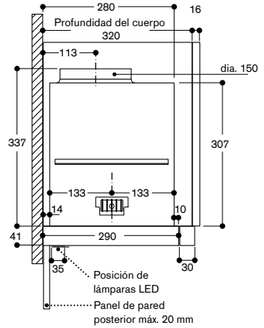
Prestaciones
Panel de control electrónico frontal.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Filtros de acero inoxidable, lavables en lavavajillas.
Iluminación LED (3.500 K), intensidad graduable.
Potencia luz 3 x 1.5W W.
Iluminación 355 lx.
La luz se ajusta independientemente.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Funcionamiento silencioso gracias al aislamiento acústico integrado.
El motor se enciende al extender el panel de extracción.
Tecnología patentada para la extensión del panel de extracción.
Panel de extracción extensible a 198 mm.
Optimización del interior para mejorar el flujo de aire y facilitar la limpieza.
Sistema de instalación patentado.
Incluye válvula antirretorno.

Datos de consumo
Eficiencia energética A: En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía
41.4 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia iluminación clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín./máx. modo normal 42/57 dB.

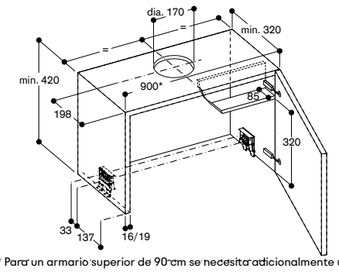
Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 23 m.
Módulo de recirculación patentado con filtro de carbón activo. Puede instalarse en mueble alto, el filtro se puede cambiar simplemente extrayendo el cajón del módulo.
La puerta del mueble alto tiene que estar completamente abierta para poder cambiar los filtros de carbón activo.
Instalar en un armario superior sin base.
Profundidad mínima requerida en mueble alto 335 mm.
Altura mínima requerida en el mueble alto 600 mm (incluyendo el marco).
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 43 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.266 kW.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.



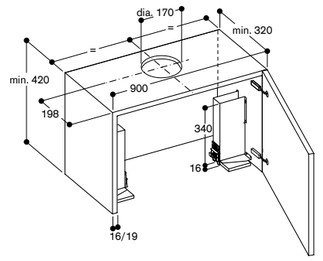


Mueble alto para AF 210

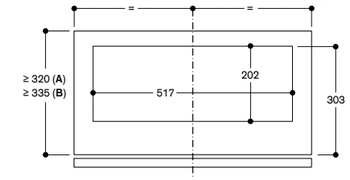


* Para un armario superior de 90 cm se necesita adicionalmente un juego de montaje AA 210 491

Mueble alto para AF 210 con AA 210 460

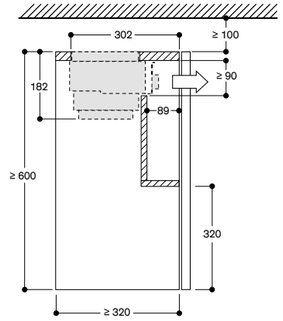


Vista del mueble alto desde arriba con AA 211 812

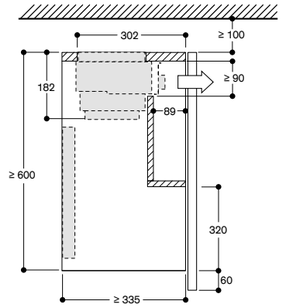


A: Solo aparato
B: Aparato con marco de encastre

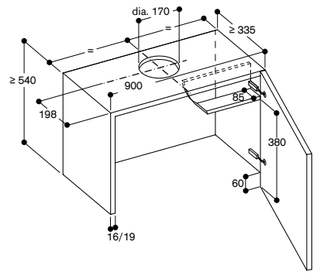
Sección transversal del mueble alto con AA 211 812



Sección transversal del mueble alto con AA 211 812 y AA 210 460



Mueble alto para AF 210 con marco de encastre



Dimensiones en mm.



Grupo filtrante integrable
Serie 200
AC 200

AC 200 191
Acero inoxidable y cristal.
Anchura 86 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

AC 200 161
Acero inoxidable y cristal.
Anchura 52 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Accesorios necesarios para la instalación

AA 211 812
Accesorio de recirculación patentado, con 1 filtro de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

Accesorios especiales

11034172
Filtro de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.
Para módulo de recirculación AA 211 812.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

- Integración invisible en mueble alto.
- Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.
- Extracción perimetral con cubierta de cristal de fácil limpieza.
- Iluminación LED de intensidad graduable.
- Evacuación exterior o recirculación.

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.

Ancho 86 cm
Salida de aire:
610 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
540 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

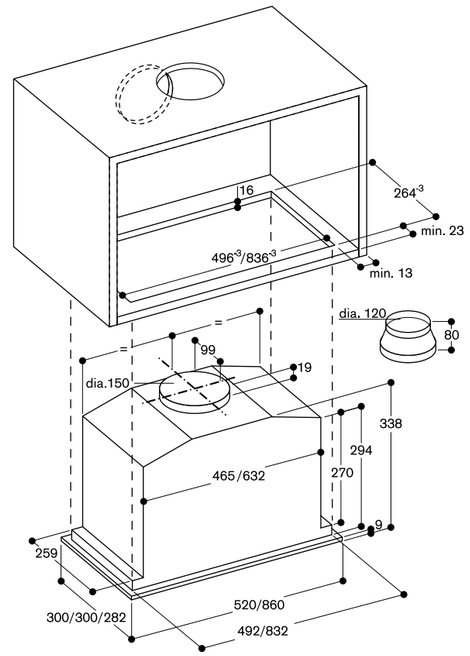
Ancho 52 cm
Salida de aire:
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Recirculación:
530 / 690 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Renovación del aire a intervalos, 6 min.
Desconexión retardada, 6 min.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Cubierta de filtro en cristal.
Iluminación LED (4.000 K) intensidad graduable.
Potencia lámpara 2 x 1 W.
Iluminación 266 lx.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.

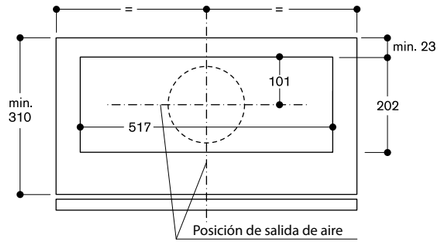
Datos de consumo
Eficiencia energética A++/A++:
En rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D.
Consumo de energía
31.4 / 29.6 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A/A.
Eficiencia iluminación clase A/A.
Eficiencia filtro de grasa clase D/D.
Nivel de ruido mín./máx modo normal
41/64 dB / 44/64 dB.

Precauciones de montaje
Para asegurar un buen rendimiento la longitud máxima de conductos es Lmáx. 19 m.
Módulo de recirculación patentado con filtro de carbón activo. Puede instalarse en mueble alto, el filtro se puede cambiar simplemente extrayendo el cajón del módulo.
La puerta del mueble alto tiene que estar completamente abierta para poder cambiar los filtros de carbón activo.
Puede integrarse perfectamente en muebles altos.
Las placas de cocción Vario que producen más vapores (VR/VP) deben colocarse centradas bajo la campana.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 50 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

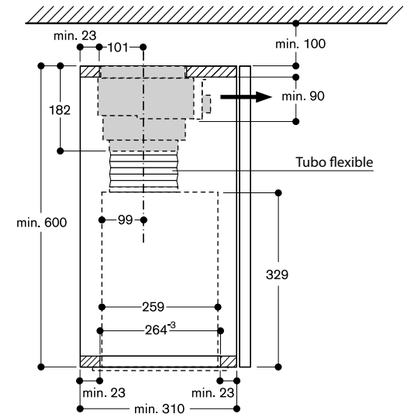
Características técnicas
Potencia absorbida: 0.172 kW.
Cable de conexión de 1.25 m con enchufe tipo Schuko.



Vista del mueble alto desde arriba con AC 200 y AA 211 812



Sección transversal del mueble alto con AC 200 y AA 211 812



Dimensiones en mm.



Motor instalación interior
AR 400

AR 400 142
Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx.
880 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en el interior.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

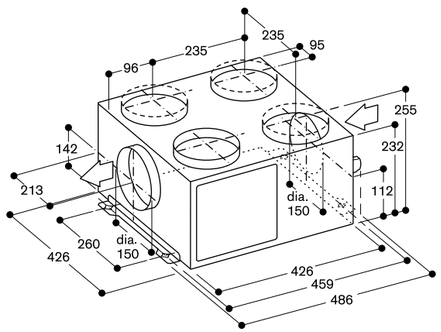
— Para combinar con campanas sin motor Serie 400.
— Tecnología eficiente BLDC.

Datos de rendimiento
Salida de aire según norma
DIN EN 61591.
Capacidad de extracción
máx. 880 m³/h.
Potencia sonora y presión sonora
dependiendo de la instalación.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC)
Carcasa de metal, chapa de zinc.
Conexiones para entrada de aire:
1 cilíndrica de ø 150.
4 cilíndricas de ø 150.
Conexión de salida de aire: 1x ø 150.
Tapa para las entradas de aire que no se utilicen.
Incluye soporte para instalación en techo o lateral del mueble.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor.
Conexión a través de cable de red.
Instalación en mueble bajo: posible en zona con doble altura o en el suelo con escotadura en la base del mueble.
Si se instala en otra habitación, se reduce la potencia sonora en la cocina.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.24 kW.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 5 m.





Motor instalación en campana
AR 400

AR 400 143
Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx.
1.065 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en conducto de
AW 442.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

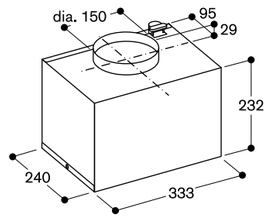
— Para combinar con campanas sin motor.
— Tecnología eficiente BLDC.
— Compacto, para instalación en conducto de AW 442.

Datos de rendimiento
Salida de aire según norma
DIN EN 61591.
Capacidad de extracción
máx. 1.065 m³/h.
Potencia sonora y presión sonora
dependiendo de la instalación.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Incluye aislamiento para minimizar el nivel de ruido.
Carcasa de acero, chapa de zinc.
Conexión de salida de aire:
1 cilíndrica de ø 150.

Precauciones de montaje
Para combinar con la campana sin motor AW 442.
Conexión a través de cable de red.
Instalación en conducto de AW 442.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.23 kW.
Incluye cable de conexión y de red, conexión directa a AW 442.





Motor instalación exterior
AR 401

AR 401 142
Acero inoxidable.
Capacidad de extracción máx.
1.200 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en pared exterior.

Accesorios para instalación
AD 702 052
Conducto cilíndrico telescópico
ø 200.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

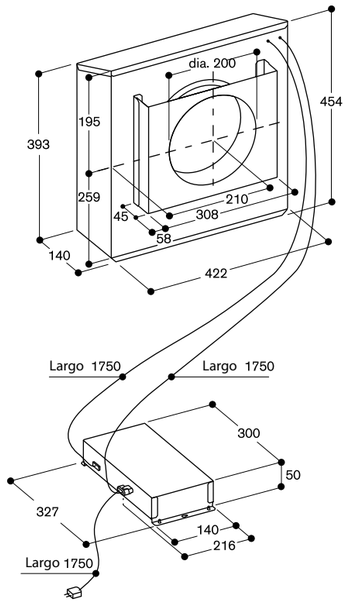
— Para combinar con campanas sin motor Serie 400.
— Tecnología eficiente BLDC.

Datos de rendimiento
Salida de aire según norma
DIN EN 61591.
Capacidad de extracción máx.
1.200 m³/h.
Potencia sonora y presión sonora
dependiendo de la instalación.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Incluye aislamiento para minimizar el nivel de ruido.
Carcasa de acero inoxidable.
Conexión de entrada de aire:
1 cilíndrica ø 200.
Soporte de sujeción para instalación en pared exterior incluido.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor.
Conexión a través de cable de red.
Si se instala en exterior, se reduce la potencia sonora en la cocina.
El motor debe instalarse en el exterior.
La caja electrónica debe instalarse en el interior y en lugar accesible.
Rango de temperatura interior para la instalación de la caja electrónica: -25 °C a 60 °C.
Distancia de espacio libre desde el suelo (u otro objeto) al centro del conducto: mín 60 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.18 kW.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 5 m.





Motor instalación en zócalo
AR 403

AR 403 122
Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx.
965 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en el zócalo.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

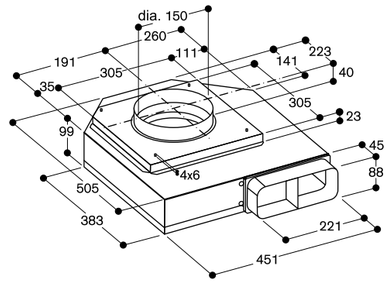
— Para combinar con campanas sin motor.
— Tecnología eficiente BLDC.
— Compacto, para instalación en zócalos de 10 cm de altura.

Datos de rendimiento
Salida de aire según norma
DIN EN 61591.
Capacidad de extracción
máx. 965 m³/h.
Potencia sonora y presión sonora
dependiendo de la instalación.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Carcasa de acero, chapa de zinc.
Conexión para entrada de aire:
1 cilíndrica de ø 150.
Conexión para salida de aire:
1 conducto plano de ø 150.
Incluye soporte para instalación en techo o lateral del mueble.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor.
Conexión a través de cable de red.
Prever un corte en la base del mueble para poder instalar el conducto.
Es posible instalar AL 400 con una caja colectora AD 754 048 / 049.
Para la instalación en el sótano o una habitación contigua, consulte la tabla.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.18 kW.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 2 m.



Dimensiones en mm.



Motor instalación en zócalo
AR 413

AR 413 122
Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx. 900 m³/h.
Modo recirculación.
Instalación en el zócalo.

Accesorios para instalación

AA 010 410
Rejilla para evacuación del aire.
Color acero inoxidable, 90 cm.
Incluye accesorios para instalación.
Altura ajustable.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):

11058748
2 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

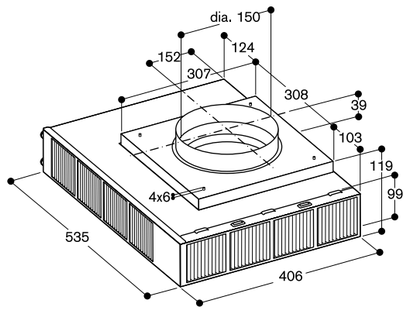
— Para combinar con campanas sin motor.
— Tecnología eficiente BLDC.
— Compacto, para instalación en zócalos de 10 cm de altura

Datos de rendimiento
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Potencia máx. 900 m³/h.
Potencia sonora dependiendo de la instalación

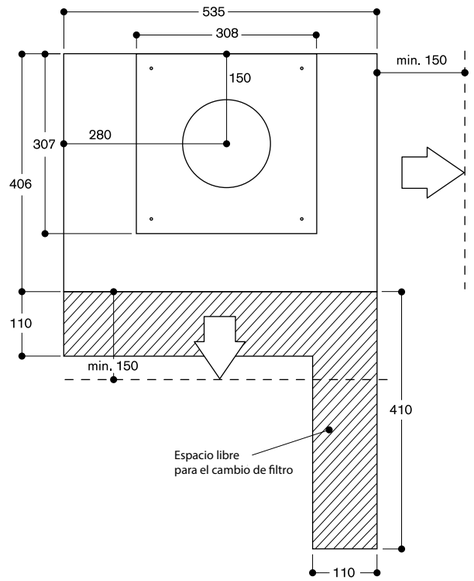
Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Carcasa de acero, chapa de zinc.
Conexión para entrada de aire: 1 cilíndrica de ø 150.
Incluye soporte para instalación en techo o lateral del mueble.
Incluye 2 filtros de carbón activo.
Filtros con reducción de olor de alta eficiencia adecuado para cocinar pescados y mariscos gracias a un tratamiento especial.
El filtro retiene una cantidad extremadamente alta de polen en el aire y desactiva los alérgenos, que quedan retenidos en el filtro.
Intervalo de cambio una vez al año dependiendo de la frecuencia con la que se cocine.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor.
Conexión a través de cable de red.
Prever un corte en la base del mueble para poder instalar el conducto.
Se recomienda cambiar el filtro 1 vez al año, dependiendo de la frecuencia con la que se cocine.
Para cambiar los filtros es necesario poder extraer el zócalo.
Si el motor se encuentra cerca del lateral del mueble, prever un hueco de mínimo 15 cm para poder cambiar los filtros.
Para un rendimiento óptimo en recirculación, recomendamos una salida de aire con una superficie de al menos 400 cm².

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.18 kW.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 2 m.



Visa desde arriba





Motor de zócalo vertical
AR 410

AR 410 110
Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx. 675 m³/h.
Modo recirculación.
Instalación en armario.

Accesorios especiales

AA 010 410
Rejilla para evacuación del aire.
Color acero inoxidable, 90 cm.
Incluye accesorios para instalación.
Altura ajustable.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):

11058753
2 filtros de carbón activo con reducción de olor de alta eficiencia y protección contra partículas alérgenas.

11028160
2 filtros de carbón activo de larga duración con reducción de olor de alta eficiencia.
Regenerable hasta 30 veces en el horno a 200 °C.

Accesorios de instalación de conductos en páginas 300-308.

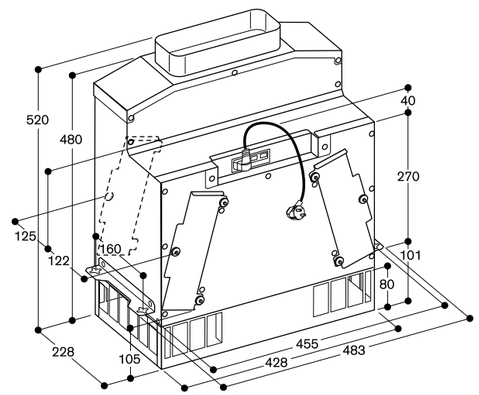
— Para combinar con extractor de superficie y extractor de encimera AL 400 122.
— Tecnología eficiente BLDC. Especialmente silencioso debido al aislamiento de ruido patentado.
— Compacto, para ahorrar espacio en la instalación con extractor de superficie.

Datos de rendimiento
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Recirculación máx. 675 m³/h.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.
Los niveles de potencia dependerán de la campana.

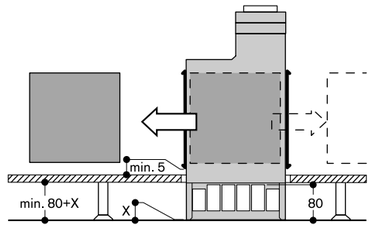
Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor sin escobillas (BLDC).
Incluye aislamiento para minimizar el nivel de ruido.
Carcasa de metal, chapa de zinc.
Conexión para entrada de aire: 1 conducto plano ø 150 mm.
Incluye soporte para la instalación en mueble bajo.
2 filtros de carbón activo incluidos.
Filtros con reducción de olor de alta eficiencia adecuado para cocinar pescados y mariscos gracias a un tratamiento especial.
El filtro retiene una cantidad extremadamente alta de polen en el aire y desactiva los alérgenos, que quedan retenidos en el filtro.
El cambio de filtro se recomienda aproximadamente una vez al año dependiendo de la frecuencia con la que se cocine.
2 filtros de carbón activo de larga duración como accesorio opcional.

Precauciones de montaje
Para combinar con extractores de superficie y extractor de encimera AL 400 122.
Conexión a los respectivos extractores con cable de red.
Es posible instalar el motor en un mueble bajo, realizando un corte a la base o a la trasera del mueble.
Para más información consulte los esquemas.
Para cambiar los filtros es necesario poder acceder al motor.
El cambio de filtros es posible desde los dos lados del motor.
Para un rendimiento óptimo en recirculación, recomendamos una salida de aire con una superficie de al menos 400 cm².

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.17 kW.
Cable de conexión de 1.8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 2 m.



Cambio de filtros



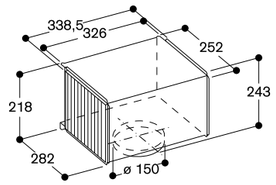
Dimensiones en mm.

Accesorios especiales para aparatos de extracción

AA 442 810
Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo con reducción de olores altamente eficiente.
Para recirculación de aire.
Combinable con la campana de pared AW 442.

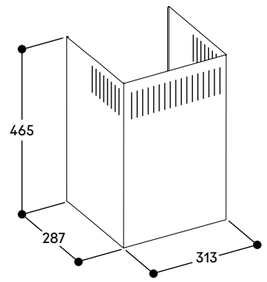
Reducción de olores altamente eficiente para cocinar con moléculas de olor complejas (p. ej., pescado y marisco).
Intervalo de cambio ampliado para el filtro de carbón activado (aprox. 1–1,5 años, dependiendo de la frecuencia de cocción).
Para instalación en la chimenea interior.
Incluye soporte para filtro, 2 filtros de carbón activado, manguera flexible y 2 abrazaderas.





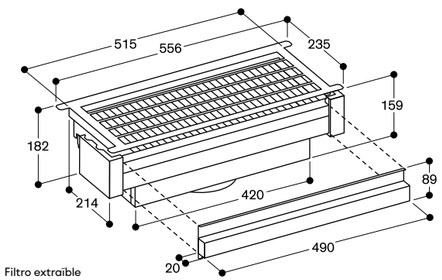
AA 290 800
Módulo de recirculación de aire que incluye un filtro de olores con reducción de olores y desactivación de alérgenos de alta eficiencia.
Combinable con la campana de pared AW 290 110.
Compuesto por un filtro de olores, difusor, manguera flexible, dos abrazaderas, una chimenea especial y material de montaje.
Reducción de olores de alta eficiencia para cocinar con moléculas de olor complejas (p. ej., pescado y marisco).
El filtro retiene una cantidad extremadamente alta de polen en el aire y desactiva los alérgenos que retiene.
Su vida útil se puede prolongar hasta 4 veces regenerando el filtro en el horno (durante 3 horas a 100 °C).
Fácil acceso al filtro desde la parte inferior.





AA 211 812
Módulo de recirculación patentado que incluye un filtro de carbón activo con reducción de olores altamente eficiente y desactivación de alérgenos.
Para recirculación de aire.
Se puede combinar con la campana telescópica de la serie 200/grupo filtrante de la serie 200.
Reducción de olores altamente eficiente para cocinar con moléculas de olor complejas (p. ej., pescado y marisco).
El filtro retiene una cantidad extremadamente alta de polen en el aire y desactiva los alérgenos que retiene.
Intervalo de cambio ampliado para el filtro de carbón activado.
Para montaje en el armario superior.
Tubo de conexión redondo DN 150.
Consta de carcasa de filtro con panel de diseño, filtro de carbón activo, manguera flexible y 2 abrazaderas.



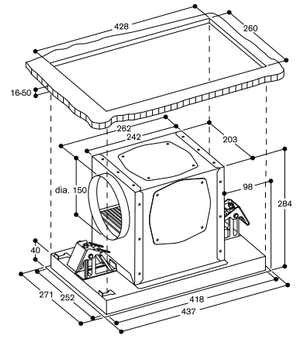


Filtro extraíble

AA 010 811
Acero.
AA 012 811
Blanco.

Para recirculación de aire.
Combinable con la ventilación de techo AC 250.
Reducción de olores altamente eficiente para cocinar con moléculas de olor complejas (p. ej., pescado y marisco).
El filtro retiene una cantidad extremadamente alta de polen en suspensión y desactiva los alérgenos.
Conexión redonda DN 150.
Conexión frontal, lateral o superior.
Distancia mínima recomendada entre las aperturas del filtro y la pared: 100 cm.





AA 200 880
Módulo de recirculación de alta eficiencia para AL 200 180.
AA 200 890
Módulo de recirculación de alta eficiencia para AL 200 190.

Módulo de recirculación con filtros de carbón activo que reducen los olores y desactivan los alérgenos de forma muy eficiente.
Fácil extracción desde la parte superior del extractor.
Reducción de olores altamente eficiente para aplicaciones de cocina con moléculas de olor complejas (p. ej., pescado y marisco).
El filtro retiene una cantidad extremadamente alta de polen en el aire y desactiva los alérgenos que retiene.



AA 200 882
Módulo de recirculación de larga duración para AL 200 180.
AA 200 892
Módulo de recirculación de larga duración para AL 200 190.

Módulo de recirculación regenerable con filtros de carbón activo.
Fácil extracción desde la parte superior del extractor para su regeneración.
Regenerable en el horno a 200 °C.
Intervalo de cambio ampliado del filtro de carbón activado: regenerable hasta 30 veces.



AA 414 010
Deflector de aire para combinar placas de gas con VL 414.
LS 041 001
Deflector de aire para combinar placas de gas con VL 200.



Dimensiones en mm.

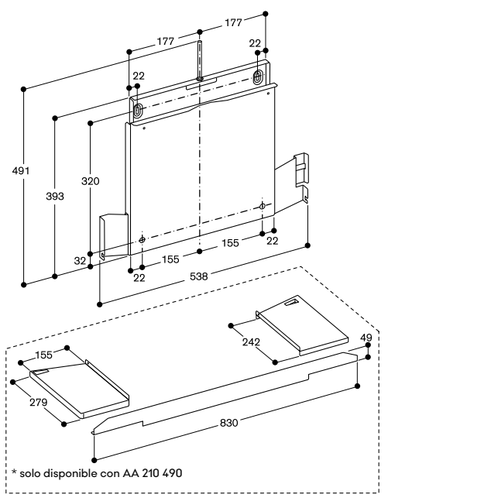
Accesorios especiales para aparatos de extracción

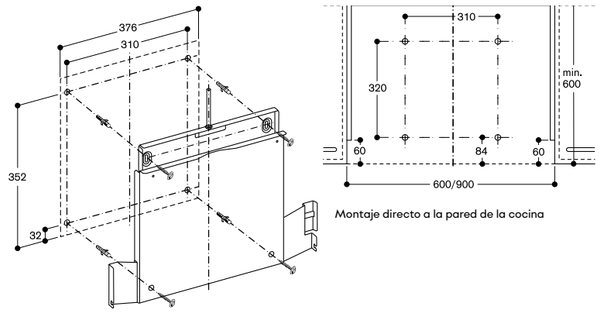
AA 210 492
Marco de instalación para mueble alto de 90 cm.

AA 210 460
Marco de instalación para mueble alto de 60 cm.

Para combinar con campanas telescópicas Serie 200.
Con el accesorio de instalación patentado, se logra que la campana desaparezca por completo dentro del mueble alto.
Instalar directamente en la pared de la cocina o en el mueble alto reforzado.
Se requieren 335 mm de profundidad del mueble alto más el marco de instalación. En combinación con un panel de pared posterior >5 mm, el marco necesita ser revestido y la profundidad del hueco debe adaptarse en consecuencia.







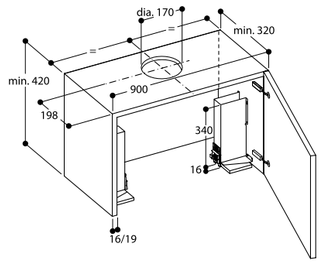
Montaje directo a la pared de la cocina

AA 210 491
Set de instalación para mueble alto de 90 cm.

Para combinarse con campanas telescópicas Serie 200.
Instalar en el lado derecho e izquierdo del mueble alto. Si el marco AA 210 492 está instalado, este set no es necesario.





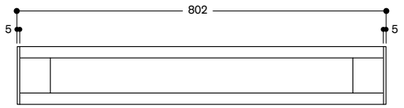


AA 200 900
Kit para instalación sobre encimera AL 200.

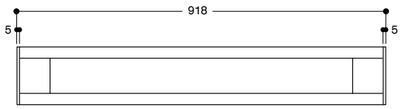
Incluye 2 embellecedores de 5 mm de ancho cada uno.
Para las versiones de 80 cm y 90 cm.
Gaggenau Black.



AL 200 en combinación con placa de inducción en 2 huecos de encastre.
Vista desde arriba

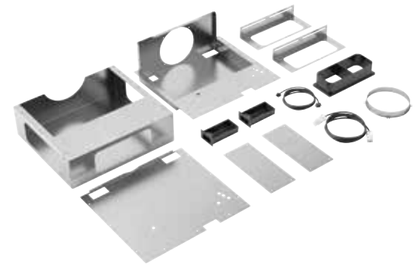


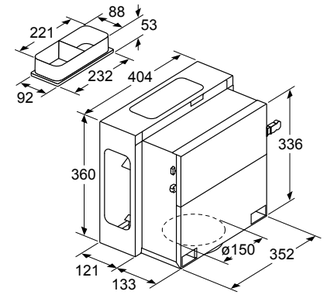
AL 200 en combinación con placa de inducción en 2 huecos de encastre.
Vista desde arriba



AA 200 910
Kit de instalación para disociar el motor.

Separación máxima de 3 m.
Compatible con el extractor de encimera AL 200.

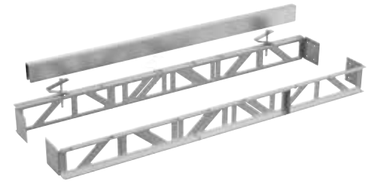


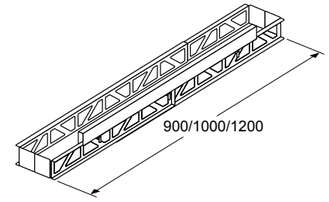


VA 200 080
Combinable con extractor de encimera AL 200 180.

VA 200 090
Combinable con extractor de encimera AL 200 190.

Kit de instalación para el extractor de encimera y la placa en un solo hueco de encastre.
Consiste en un perfil de conexión y soportes de mueble que aseguran la estabilidad del módulo del mueble.
Ajustable para muebles de anchos de 90 cm, 100 cm, 120 cm.

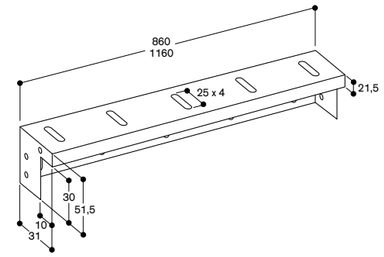




AA 409 401
Soporte para extractor de encimera AL 400 90 cm.
Puede combinarse con el extractor de encimera AL 400.
Recomendado como soporte para la encimera, en lugar de un bastidor del mueble.

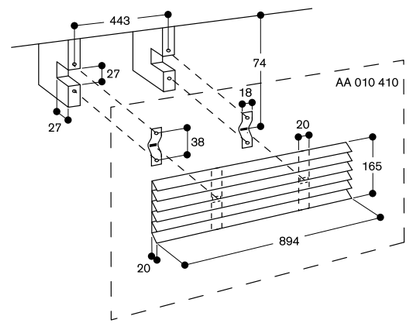
AA 409 431
Soporte para extractor de encimera AL 400 120 cm.
Puede combinarse con el extractor de encimera AL 400.
Recomendado como soporte para la encimera, en lugar de un bastidor del mueble.





AA 010 410
Rejilla de ventilación para zócalo de 90 cm.
Incluye herrajes de instalación, altura ajustable.





Dimensiones en mm.

Accesorios especiales para aparatos de extracción

Rendimiento excelente gracias a una óptima instalación de conductos.
Seleccionar e instalar el sistema de conductos inteligentemente no sólo tiene un efecto muy positivo sobre la extracción, sino que también minimiza el ruido. Por lo tanto, es decisivo para la eficiencia de todo el sistema de extracción.

Tipos de conducto.
En el apartado de accesorios del catálogo puede seleccionarse el tipo de conducto apropiado según se necesite, ya sean conductos flexibles de aluminio, cilíndricos rígidos o planos. Dependiendo el tipo de conducto, pueden elegirse entre los diámetros de 150 o 200. Para un mejor rendimiento, el diámetro debería ser lo más amplio posible. Para tramos de conducto recto, se recomienda el uso de conductos de plástico o metálicos con el interior plano y liso. Así permiten un flujo de aire laminar durante la extracción, sin turbulencias. Para tramos en que no sea posible una instalación en línea recta y haya codos, es preferible utilizar conductos flexibles de aluminio porque hacen posible una curva más suave en los codos.

Donde la limitación de espacio es un problema, la primera opción es el sistema de conductos planos Gaggenau. El diseño con aletas especiales en la pieza de codo y las piezas de unión, permiten una instalación en una altura muy baja con un conducto de gran diámetro, garantizando así una circulación del aire muy eficiente. Esto también se aplica en situaciones en las que hay muchos codos. Desaconsejamos totalmente el uso de otros conductos planos debido a la elevada producción pérdidas en los codos y esquinas de los conductos y piezas de unión.

Se desaconseja el uso de conductos flexibles de espiral y de aluminio corrugado. Además de poder provocar pérdidas de extracción, generan más ruido provocado por las vibraciones.

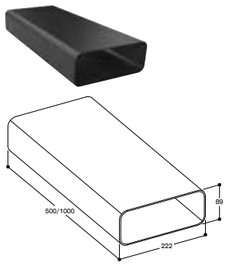
El diámetro del conducto.
Consejo a seguir: El diámetro del conducto debería ser lo más amplio y constante posible, mientras que el tramo de conductos debería ser lo más recto y corto posible. El orificio del muro debe corresponder al diámetro del conducto.

Instalación en el suelo.
No recomendamos instalar conductos de ventilación en el suelo. Si se considera dicha instalación, debe contar con la aprobación tanto del arquitecto como del ingeniero estructural.
La accesibilidad a los conductos es crucial para el mantenimiento, la vida útil de los componentes y para posibles inspecciones de toda la instalación.

Normativa de construcción.
Tenga en cuenta la normativa de construcción local al configurar las soluciones de extracción. El conducto plano de plástico cumple con el test de la llama (según IEC 60695-11-5), la clase de inflamabilidad V2 (según UL94) y el material de construcción clase B1 y B2 (DIN 4102-1) según las piezas.
Los conductos metálicos son incombustibles y aptos para todas las combinaciones en países con mayores requisitos de protección contra incendios.

AD 857 015
Conducto plano.
Plástico.
500 mm / Ø 150.

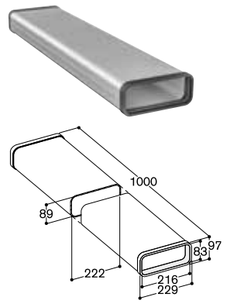
AD 857 010
Conducto plano.
Plástico.
1.000 mm / Ø 150.



AD 854 010
Conducto plano.
Metálico.
Ø 150 / 1.000 mm.

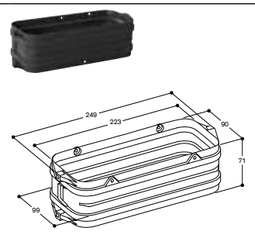
Prestaciones
El sellado está pre-ensamblado en cada lado.

Precauciones de montaje
Para conectar 2 conductos planos, es necesaria una pieza de conexión de conducto plano. Si fuese necesario retirar el sellado, la conexión debe sujetarse y sellarse con cinta adhesiva de aluminio.



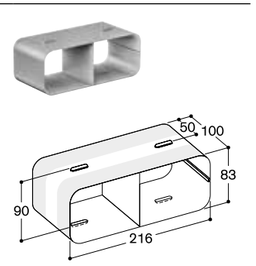
AD 857 040
Pieza de conexión para conducto plano.
Plástico resistente al calor
Ø 150.
Para conectar otros conductos de plástico planos.

Precauciones de montaje
Para conectar dos conductosplanos.
Para sellados integrados con una estanqueidad total sin necesidad de ninguna cinta adhesiva.
Fácil de conectar y ahorro de tiempo con mecanismo de click.

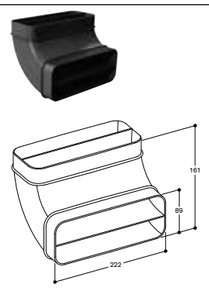


AD 854 040
Pieza de conexión para conducto plano.
Metálico.
Ø 150.
Para unir dos conductos planos.
Para conectar dos conductos planos.

Precauciones de montaje
Adecuado para conducto plano y conducto plano flex.

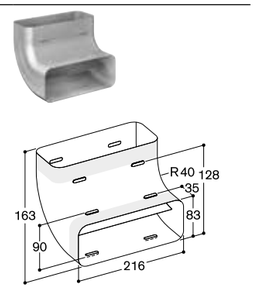


AD 857 030
Codo 90° vertical para conducto plano.
Plástico resistente al calor.
Ø 150.

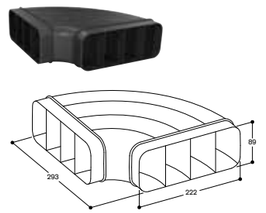


AD 854 030
Codo 90° vertical para conducto plano.
Metálico.
Ø 150.

Precauciones de montaje
Adecuado para conducto plano y conducto plano flex.

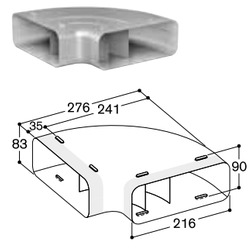


AD 857 031
Codo 90° horizontal para conducto plano.
Plástico resistente al calor.
Ø 150.



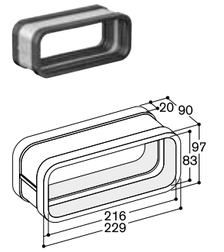
AD 854 031
Codo 90° horizontal para conducto plano.
Metálico.
Ø 150.

Precauciones de monta
Adecuado para conducto plano y conducto plano flex.



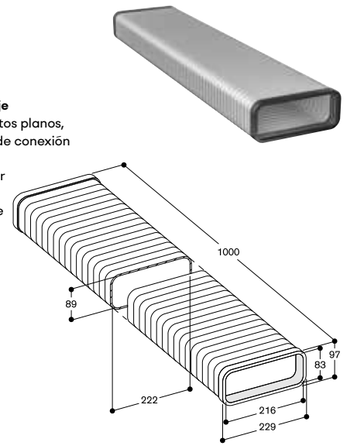
AD 854 000
Pieza de conexión para conducto plano.
Metálico.
Ø 150.
Para unir dos conductos planos.

Precauciones de montaje
Si fuese necesario retirar el sellado, la conexión debe sujetarse y sellarse
con cinta adhesiva de aluminio.



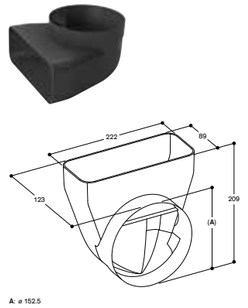
AD 858 010
Conducto plano.
Metálico.
Ø 150.
1.000 mm.

Precauciones de montaje
Para conectar 2 conductos planos, es necesaria una pieza de conexión de conducto plano.
Si fuese necesario retirar el sellado, la conexión debe sujetarse y sellarse con cinta adhesiva de aluminio.



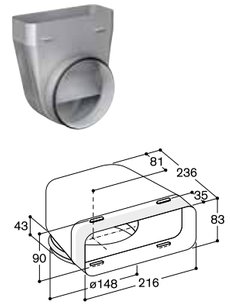
AD 857 042
Adaptador cilíndrico 90° para conducto plano.
Plástico.
Transición directa a conducto plano Ø 150.

Precauciones de montaje
Apto para conductos planos y flexibles.
Apto para conductos redondos (con conector) y tuberías Aluflex.



AD 854 032
Adaptador cilíndrico 90° para conducto plano.
Metálico.
Ø 150 plano / cilíndrico.
Cambio de conducto plano a cilíndrico.

Precauciones de montaje
Apto para conductos planos y flexibles.
Apto para conductos redondos y tuberías Aluflex.



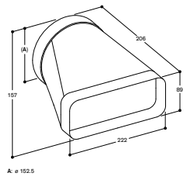
Dimensiones en mm.

Accesorios para aparatos de extracción

AD 857 041
Adaptador cilíndrico para conducto plano.
Plástico resistente al calor.
Transición directa a conducto plano Ø 150.

Precauciones de montaje
Adecuado para conducto plano y conducto plano flexible.
Adecuado para conducto cilíndrico (con pieza de conexión) y conducto cilíndrico flexible.

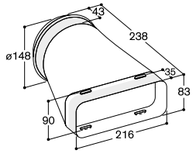




AD 854 041
Adaptador cilíndrico para conducto plano.
Metálico / Ø 150 plano / cilíndrico.
Cambio de conducto plano a cilíndrico.

Precauciones de montaje
Conexión directa a conducto flexible.





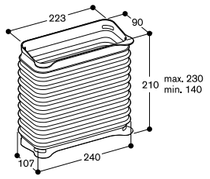
AD 990 091
Cinta adhesiva para conductos.
Aluminio.
10 m/rollo.
Anchura 50 mm.

Precauciones de montaje
Válida para conexiones de conductos de plástico y metal.



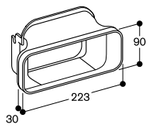
AD 410 040
Pieza de conexión flexible para VL 200 y VL 414.
Ø 150.





AD 851 041
Pieza de conexión para extensión VL 200 y VL 414.
Para conectar con conducto plano Ø 150 para una mayor profundidad de encimera.

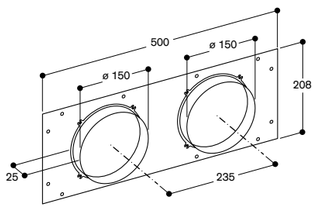




AD 754 049
Pieza de conexión para AL 400.
Zinc esmaltado.
Ø 150.

Precauciones de montaje
Conexión a AL 400 por la parte frontal o por la parte trasera.
2 conductos cilíndricos Ø 150.

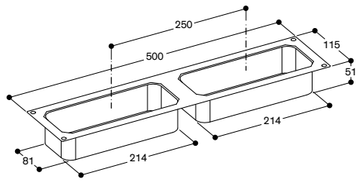




AD 854 050
Pieza de conexión para AL 400.
Zinc esmaltado.
Ø 150.

Precauciones de montaje
Conexión a AL 400 por la parte inferior.
2 conductos cilíndricos planos Ø 150.

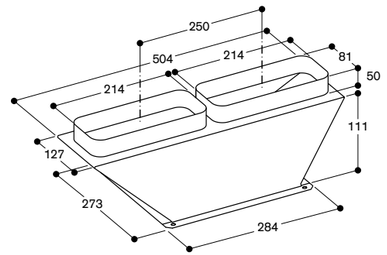


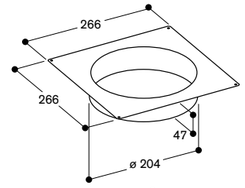


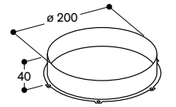
AD 704 050
Caja colectora para conducto plano para AL 400.
Chapa de zinc con plástico.

Precauciones de montaje
1 caja colectora.
2 entradas de conducto plano DN 150.
Para conectar AL 400 con AR 403 / AR 413 en la parte inferior.
1 salida de aire de conducto redondo DN 200.
Para conectar AL 400 con AR 401 (en combinación con la caja colectora).
1 entrada de conducto redondo DN 200.
Para conectar AL 400 con AR 403 en el sótano (en combinación con la caja colectora y la salida de aire DN 200).





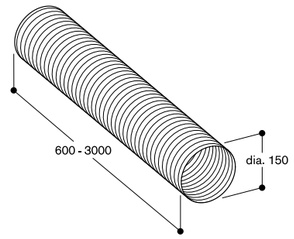




AD 751 010
Conducto cilíndrico flexible.
Aluminio.
1.000 - 3.000.
Ø 150.

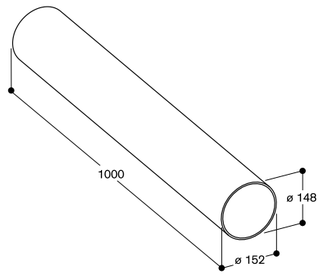
Precauciones de montaje
Recomendado únicamente para el tendido de conductos que no están en línea recta o para aberturas circulares en paredes y suelos. Se incluyen 2 abrazaderas. Para combinar con todos los adaptadores, presione la pared del tubo hasta aplanar los extremos. Se deben conectar 2 tubos Aluflex con una pieza de conexión para tubos Aluflex.





AD 752 010
Conducto cilíndrico.
Plástico.
1.000.
Ø 150.

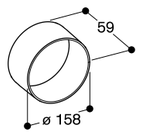




AD 754 090
Pieza de conexión para conductos cilíndricos.
Plástico.
Ø 150.

Precauciones de montaje
Conexión de conductos de plástico a motor exterior a través del suelo.





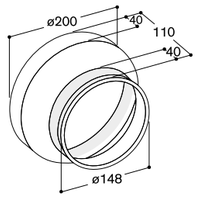
Dimensiones en mm.

Accesorios para aparatos de extracción

AD 704 040
Adaptador cilíndrico Ø 200/150.
Chapa de zinc.
Ronda Ø 200.
Reducir la conexión de Ø 200 a 150.

Precauciones de montaje
Puede combinarse con el conducto de pared telescópico Ø 200 y la pieza de conexión Ø 150.





00264765
(pedir como repuesto)
Válvula antirretorno.
Para campanas con motor incorporado Serie 200.
Colocar en la salida del motor de la campana.



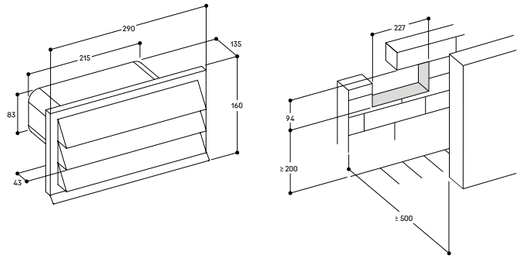
AD 850 050
Pasamuros para salida al exterior.
Acero inoxidable.
Conducto plano 150 mm.

Minimiza las pérdidas de flujo de aire gracias a las rejillas de acero inoxidable de gran tamaño.
Dimensiones compactas con estructura plana.

Prestaciones
Dispone de rejilla para evitar la entrada de aire y lluvia.
Válvula antirretorno integrada.

Precauciones de montaje
Conexión directa con tubo rectangular Ø 150 mm sin piezas adicionales.



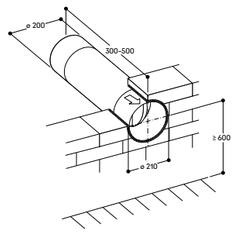


AD 702 052
Conducto cilíndrico telescópico.
Acero inoxidable. Ø 200 mm.

Prestaciones
Pieza de conexión cilíndrica de Ø 200 mm.

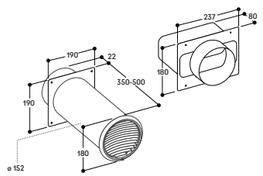
Precauciones de montaje
Para instalación con motor externo AR 401.

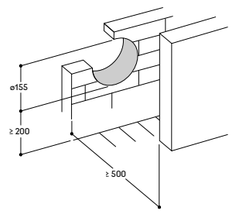




AD 750 054
Pasamuros telescópico para salida al exterior (350-500 mm).
Acero inoxidable/plástico.
DN 150 redondo.
Aislamiento térmico óptimo.
Sellado hermético mediante un sistema integrado optimizado de retención de calor. Cubierta plana de acero inoxidable con mínima influencia en la estética de la fachada exterior del edificio.
Características:
Rejillas de acero inoxidable resistentes a la intemperie.
Sistema antirretorno con triple aislamiento.
Apertura y cierre magnéticos.
Presión de apertura definida (65 Pa) que evita vibraciones.
Apertura total incluso con caudales bajos.
Notas de planificación:
Para conexión de conducto redondo DN 150 o conducto plano DN 150.
Agujero de ø 155 mm.







Dimensiones en mm.

Extractores de techo Serie 200



Tipo de aparato		Extracción de techo
Gaggenau Light Bronze		AC 250 121
Evacuación exterior / recirculación		•/Módulo de recirculación como accesorio
Dimensiones		
Anchura del marco completo	(cm)	120
Profundidad del marco completo	(cm)	50
Altura	(cm)	30
Peso neto	(kg)	37
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014		
Eficiencia energética		A* (A*** ↑ D)
Consumo de energía	kWh/año	35.2
Eficiencia del motor		A*
Eficiencia de la iluminación		—
Eficiencia de filtros de grasa		E*
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB(A)	41/56
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel de potencia 1 / 2 / 3 / Int.		
Salida de aire	(m^3/h) a 5 Pa	265/331/458/933
Recirculación	(m^3/h) a 0 Pa	197/313/419/637
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	416
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx / int		
Salida de aire	(dB(A) re 1 pW)	56/70
Recirculación	(dB(A) re 1 pW)	63/72
Recomendación de conductos de extracción		
Longitud máxima de conducto[3]	(m)	23
Prestaciones		
Control remoto		•
Niveles de potencia		3 + intensivo
Desconexión retardada		•
Ventilación a intervalos		•/ 6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro antigrasa		•
Indicador de saturación de filtro de carbón activo		•
Tipo de filtro		filtro extraíble
Filtros antigrasa		2
Tipo de iluminación		—
Potencia iluminación	(W)	—
Iluminación	(lx)	—
Color de la iluminación	(Kelvin)	—
Color de la iluminación (regulable con Gaggenau Home Connect)	(Kelvin)	—
Conexión de conducto	(ø mm)	150
Conexión del conducto de extracción superior/lateral/trasera/frontal		— / • / • / •
Cable de conexión	(m)	1.3
Control de la ventilación desde la placa		•[1]
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado [2]		•
Accesorios		
Módulo de recirculación blanco		AA 010 811
Módulo de recirculación acero inoxidable		AA 012 811
Filtro de carbón activo de larga duración (pedir como repuesto)		17000977
Filtro de carbón activo (pedir como repuesto)		11033934
Distancia mínima de la placa de cocción		
Para placas de gas con potencia menor / mayor de 12 kW	(cm)	65/70
Para placas eléctricas	(cm)	65
Conexión		
Potencia	(W)	250
Protegido contra interferencias		•

• De serie. — No disponible. [1] Via Home Connect; en combinación con una placa de cocción adecuada. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. [3] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente. * Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Extractores de encimera Serie 400





Tipo de aparato		Extractor de encimera	Extractor de encimera
Acero inoxidable		AL 400 122	AL 400 192
Evacuación exterior / recirculación		•/•	•/•
Compatible con (evacuación exterior): Tenga en cuenta que para los países de la UE, el extractor de encimera AL 400 122 sólo se recomienda en recirculación debido a la legislación UE 66/2014.		2x AR 400 142 / 2x AR 401 142 / 2x AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible con (recirculación)		2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensiones			
Espesor del marco	(cm)	0.3	0.3
Instalación sobre encimera / enrasada		•/•	•/•
Altura (aparato abierto)	(cm)	33	33
Anchura en encimera	(cm)	118.4	90.8
Anchura en parte inferior	(cm)	113.6	86
Profundidad en encimera	(cm)	14	14
Altura en mueble bajo sobre encimera / enrasada	(cm)	55-86	55-86
Peso neto	(kg)	46	38
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética			A A*** ↑ D
Consumo de energía	kWh/año		45.5[2]
Eficiencia del motor			A*[2]
Eficiencia de la iluminación			C*[2]
Eficiencia de los filtros de grasa			B*[2]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)		45/61[2]
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.		**con 2 motores**	**con 1 motor**
Salida de aire con AR 400 142 instalación interior	(m³/h) a 5 Pa	540/820/1020/1140	310/485/600/765
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m³/h) a 5 Pa	550/800/1000/1200	295/450/560/660
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo	(m³/h) a 5 Pa	560/750/980/1240	340/460/600/750
Recirculación con AR 413 122 instalación en zócalo	(m³/h) a 0 Pa	610/845/1080/1375	310/425/555/715
Recirculación con AR 410 110 instalación en mueble	(m³/h) a 0 Pa	740/890/1015/1210	
Recomendación de conductos de extracción			
Longitud máxima de conducto [3]	(m)	19	19
Prestaciones			
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		—	—
Desconexión retardada		•	•.
Ventilación a intervalos	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•
Tipo de filtro		filtro extraíble	filtro extraíble
Número de filtros antigrasa		3	2
Bandejas recoge grasas		•	•
Tipo de iluminación		LED	LED
Potencia iluminación	(W)	2 x 10	2 x 10
Iluminación	(lx)	400	400
Color de la iluminación	(Kelvin)	3600	3600
Conexión de conducto inferior / trasera / frontal		• / • / •	• / • / •
Pieza conexión con conducto cilíndrico diámetro 150 (parte trasera / frontal)		AD 754 049[1]	AD 754 049[1]
Pieza conexión con conducto plano diámetro 150 (inferior)		AD 854 050[1]	AD 854 050[1]
Cable de conexión	(m)	1.75	1.75
Control de ventilación desde la placa		—	—
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		—	—
Conexión			
Potencia	(W)	depende del motor	depende del motor
Protegido contra interferencias		•	•

• De serie. — No disponible. [1] Accesorio de instalación necesario.. [2] Datos según la configuración de AL 400 con el motor AR 400 142.2. [3] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente. * Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Extractores de encimera Serie 200





Tipo de aparato		Extractor de encimera	Extractor de encimera
Gaggenau Black		AL 200 180	AL 200 190
Evacuación exterior / recirculación		•/Módulo de recirculación como accesorio	•/Módulo de recirculación como accesorio
Dimensiones			
Anchura	(cm)	80	90
Instalación sobre encimera / enrasada		con AA 200 900 /•	con AA 200 900 /•
Altura (aparato abierto)	(cm)	25	25
Anchura in encimera	(cm)	79.2	85.4
Profundidad en encimera	(cm)	14	14
Anchura en parte inferior	(cm)	77.9	85.4
Altura en mueble bajo sobre encimera / enrasada	(cm)	70.3	70.3
Peso neto	(kg)	37	43
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética		A A*** ↑ D	A A*** ↑ D
Consumo de energía	kWh/año	36.9	37.8
Eficiencia del motor		A*	A*
Eficiencia de la iluminación		—	—
Eficiencia de los filtros de grasa		B*	C*
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)	39/62	41/62
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con mo tor nivel 1 / 2 / 3 / Int.			
Salida de aire	(m³/h) a 5 Pa	223/378/501/775	229/389/519/833
Recirculación	(m³/h) a 0 Pa	170/362/447/562	172/367/472/620
Presión máxima a 0 m³/h	(Pa)		
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx / int			
Salida de aire	(dB(A) re 1 pW)	62/70	62/71
Recirculación	(dB(A) re 1 pW)	65/70	65/71
Recomendación de conductos de extracción			
Longitud máxima de conducto [3]	(m)	28	28
Prestaciones			
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		•	•
Desconexión retardada	(min)	•/ integrado	•/ integrado
Ventilación a intervalos	(min)	—	—
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•
Indicador de saturación de filtro de carbón activo		•	•
Tipo de filtro		filtro extraíble	filtro extraíble
Número de filtros antigrasa		2	2
Bandejas recoge grasas		•	•
Iluminación ambiental		•	•
Pieza de conexión de conducto	(ø mm)	150	150
Conexión de conducto, inferior / lateral / trasera / frontal		• / — / — / —	• / — / — / —
Potencia del motor	(W)	300	300
Cable de conexión	(m)	1.3	1.3
Control de ventilación desde la placa		•[1]	•[1]
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado [2]		•	•
Accesorios			
Kit para instalación sobre encimera		AA 200 900	AA 200 900
Kit de instalación para disociar el motor		AA 200 910	AA 200 910
Kit de instalación para extractor de encimera y placa en un solo hueco de encastre		VA 200 080	VA 200 090
Módulo de recirculación		AA 200 880	AA 200 890
Filtro de carbón activo (ordenar aparte)		17005381	17005381
Módulo de recirculación de larga duración		AA 200 882	AA 200 892
Conexión			
Potencia	(W)	300	300
Protegido contra interferencias		•	•

• De serie. — No disponible. [1] Via Home Connect; en combinación con una placa de cocción adecuada.. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. [3] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente. * Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Extractor de superficie Serie 400 y Serie 200

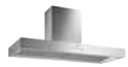




Tipo de aparato		Extractor de superficie	Extractor de superficie
Acero inoxidable		VL 414 115	
Mandos respectivos (acero inoxidable / Negro)[5]		CKV 410 010 / CKV 410 000	—
Panel mandos aluminio negro Gaggenau			VL 200 120
Evacuación exterior / recirculación		•/•	•/•
Compatible con (Salida de aire)		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatible con (recirculación)		AR 413 122 / AR 410 110	AR 413 122 / AR 410 110
Dimensiones			
Espesor del marco	(cm)	0.3	—
Instalación sobre encimera / enrasada		•/•	•/—
Anchura en encimera	(cm)	15.5	15
Profundidad en encimera	(cm)	52	51.2
Altura en mueble bajo sobre encimera / enrasada Instalación sobre encimera / enrasada	(cm)	17.5/17.8	17.5/—
Peso neto	(kg)	7	7
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética		A* A*** ↑ D	A A*** ↑ D
Consumo de energía	kWh/año	40.4[1]	48.3[2]
Eficiencia del motor		A*	A*
Eficiencia de la iluminación		—	—
Eficiencia de los filtros de grasa		B*	B*
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)	57/71[1]	56/71[1]
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.		**1 x VL 414**	
Salida de aire con AR 400 142 instalación interior	(m³/h) a 5 Pa	280/430/540/640	280/440/545/645
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m³/h) a 5 Pa	300/455/570/660	305/460/575/660
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo	(m³/h) a 5 Pa	320/420/550/690	320/430/555/690
Recirculación con AR 413 122 instalación en zócalo	(m³/h) a 0 Pa	290/390/520/660	305/410/530/665
Recirculación con AR 410 110 instalación en mueble	(m³/h) a 0 Pa	350/415/490/590	360/435/500/595
Recomendación de conductos de extracción			
Longitud máxima de conducto [6]	(m)	26	26
Prestaciones			
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		•	•
Desconexión retardada		•	•
Ventilación a intervalos	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•
Indicador de saturación de filtro de carbón activo		•	•
Tipo de filtro		Metálico	Metálico
Número de filtros antigrasa		1	1
Bandejas recoge grasas		•	•
Conexión de conducto, inferior / lateral / trasera		—/—/•	—/—/•
Pieza conexión flexible conducto plano Ø 150		AD 410 040[2]	AD 410 040[2]
Pieza conexión con conducto plano encimeras profundas Ø 150		AD 851 041[2]	AD 851 041[2]
Cable de conexión	(m)	1.75	1.7
Control de ventilación desde la placa		•[3]	—
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		•[4]	—
Conexión			
Potencia	(W)	depende del motor	depende del motor
Protegido contra interferencias		•	•

• De serie — No disponible [1] Datos según la configuración de VL 414 y VL 200 con el motor AR 403 122. [2] Accesorio de instalación. [3] Vía Gaggenau Home Connect; en combinación con una placa de cocción adecuada. [4] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.
[5] Los mandos deben solicitarse por separado.. [6] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente.
* Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Campana de pared Serie 400



Tipo de aparato		Pared
Acero inoxidable		AW 442 120
Evacuación exterior / recirculación		•/Módulo de recirculación como accesorio
Compatible con (Salida de aire)		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatible con (recirculación)		AR 400 143 y AA 442 810
Dimensiones		
Anchura	(cm)	120
Profundidad	(cm)	55
Alturas, extracción / recirculación, mín. - máx.	(cm)	72-150/72-150
Peso neto	(kg)	32
Peso del conducto, mín. - máx.	(kg)	7-11
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014		
Eficiencia energética		A A*** ↑ D
Consumo de energía	kWh/año	48.1[1]
Eficiencia del motor		A*[1]
Eficiencia de la iluminación		B*
Eficiencia de los filtros de grasa		B*[1]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)	47/64[1]
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.		
Salida de aire con AR 400 142 instalación interior	(m³/h) a 5 Pa	315/490/615/755
Salida de aire con AR 400 143 instalación en conducto AW 442	(m³/h) a 5 Pa	325/505/615/885
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m³/h) a 5 Pa	320/485/615/720
Recirculación con AR 400 143 instalación en conducto AW 442	(m³/h) a 0 Pa	290/455/565/775
Recomendación de conductos de extracción		
Longitud máxima de conducto [2]	(m)	26
Prestaciones		
Niveles de potencia		3 + intensivo
Función automática		•
Desconexión retardada		•
Ventilación a intervalos	(min)	—
Indicador óptico de saturación de filtro		•
Tipo de filtro		filtro inclinado
Número de filtros antigrasa		4
Bandejas recoge grasas		•
Tipo de iluminación		LED
Potencia iluminación	(W)	3 x 10
Iluminación	(lx)	940
Color de la iluminación	(Kelvin)	3500
Pieza de conexión de conducto	(ø mm)	150
Conexión de conducto, superior / lateral / trasera / frontal S= producción especial		•/S/S/S
Cable de conexión	(m)	1.75
Control de ventilación desde la placa		—
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		—
Distancia mínima de la placa de cocción		
Para placas de gas con potencia menor / mayor de 12 kW	(cm)	70/70
Para placas eléctricas	(cm)	60
Accesorios		
Módulo de recirculación		AA 442 810
Conducto para evacuación exterior, largo 620 mm		AD 442 012
Conducto para evacuación exterior, largo 860 mm		AD 442 022
Conducto para recirculación, largo 620 mm		AD 442 112
Conducto para recirculación, largo 860 mm		AD 442 122
Filtro de carbón activo (pedir como repuesto)		11049036
Conexión		
Potencia	(W)	depende del motor
Protegido contra interferencias		•

• De serie. — No disponible. [1] Datos según la configuración de AW 442 con el motor AR 400 143. [2]Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente. * Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Campana de pared Serie 200

NUEVO



Tipo de aparato		Pared
Acero inoxidable		AW 290 110
Cristal Gaggenau Anthracite		
Evacuación exterior / recirculación		•/Módulo de recirculación como accesorio
Dimensiones		
Anchura	(cm)	90
Profundidad	(cm)	50
Alturas, extracción / recirculación, mín. - máx.	(cm)	63-89/80-94
Peso neto	(kg)	20
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014		
Eficiencia energética		A (A+++ ↑ D)
Consumo de energía	kWh/año	34.5
Eficiencia del motor		A*
Eficiencia de la iluminación		A*
Eficiencia de los filtros de grasa		B*
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)	43/57
Capacidad de extracción según norma EN 61591, nivel de potencia 1 / 2 / 3 / Int.		
Salida de aire	(m³/h) a 5 Pa	252/342/396/946
Recirculación	(m³/h) a 0 Pa	236/329/406/888
Recomendación de conductos de extracción		
Longitud máxima de conducto [1]	(m)	26
Prestaciones		
Niveles de potencia		3 + intensivo
Función automática		—
Desconexión retardada		•
Ventilación a intervalos	(min)	• (via Home Connect) [3]
Indicador de saturación del filtro de grasa		• (via Home Connect) [3]
Indicador de saturación del filtro de olores		• (via Home Connect) [3]
Tipo de filtro		acero extraíble
Número de filtros antigrasa		3
Bandejas recoge grasas		—
Tipo de iluminación		LED
Potencia iluminación	(W)	2 x 3
Iluminación	(lx)	461
Color de la iluminación	(Kelvin)	3500
Gama de colores	(Kelvin)	2700—5000 (via Home Connect) [3]
Pieza de conexión de conducto	(ø mm)	150
Cable de conexión	(m)	1.3
Control de la ventilación desde la placa		•[2]
Integración de red doméstica para servicios digitales (Gaggenau Home Connect) de forma inalámbrica a través de WiFi.		•[3]
Distancia mínima de la placa de cocción		
Con placas de gas con potencia menor/mayor 12 kW	(cm)	65/70
Con placas eléctricas	(cm)	45
Accesorios		
Módulo de recirculación		AA 290 800
Filtro de carbón activo (pedir como repuesto)		17008976
Conexión		
Potencia	(W)	236
Protegido contra interferencias		•

• De serie. — No disponible. [1] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente. [2] Via Home Connect, en combinación con una placa de cocción adecuada. [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país. * Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Campana telescópica Serie 200



Tipo de aparato		Telescópica
Acero inoxidable		AF 210 192
Evacuación exterior / recirculación		•/Módulo de recirculación como accesorio
Dimensiones		
Anchura	(cm)	90
Profundidad	(cm)	32
Profundidad con deflector extraído	(cm)	48.8
Altura	(cm)	37.8
Peso neto	(kg)	17
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014		
Eficiencia energética		A (A+++ ↑ D)
Consumo de energía	kWh/año	41.4
Eficiencia del motor		A*
Eficiencia de la iluminación		A*
Eficiencia de los filtros de grasa		B*
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)	42/57
Capacidad de extracción según norma EN 61591, nivel de potencia 1 / 2 / 3 / Int.		
Salida de aire	(m³/h) a 5 Pa	272/384/517/965
Recirculación	(m³/h) a 0 Pa	267/372/506/876
Presión máxima a 0 m³/h	(Pa)	434
Potencia sonora según norma EN 60704 máx / int		
Salida de aire	(dB(A) re 1 pW)	57/71
Recirculación	(dB(A) re 1 pW)	62/69
Recomendación de conductos de extracción		
Longitud máxima de conducto [1]	(m)	23
Prestaciones		
Cubierta de cristal		•
Elementos de control		en el frontal
Niveles de potencia		3 + intensivo
Función automática		•
Desconexión retardada	(min)	• / integrado
Ventilación a intervalos	(min)	—
Indicador óptico de saturación de filtro		•
Tipo de filtro		Acero inoxidable
Número de filtros antigrasa		1
Bandejas recoge grasas		—
Tipo de iluminación		LED
Potencia iluminación	(W)	3 x 3
Iluminación	(lx)	355
Color de la iluminación	(Kelvin)	3500
Pieza de conexión de conducto	(ø mm)	150
Conexión de conducto, superior / lateral / trasera / frontal S= producción especial		•/—/—/—
Motores	(No.)	1
Potencia del motor	(W)	260
Cable de conexión	(m)	1.75
Control de ventilación desde la placa		—
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		—
Distancia mínima de la placa de cocción		
Con placas de gas con potencia menor/mayor 12 kW	(cm)	65/70
Con placas eléctricas	(cm)	43
Accessorios		
Marco de instalación para mueble alto		AA 210 492
Set de instalación para mueble alto de 90 cm		AA 210 491
Módulo de recirculación		AA 211 812
Filtro de carbón activo (pedir como repuesto)		11034172
Conexión		
Potencia	(W)	266
Protegido contra interferencias		•

• De serie. — No disponible. [1] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente.
* Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Grupos Filtrantes Serie 200





Tipo de aparato		Grupo filtrante	Grupo filtrante
Acero inoxidable		AC 200 191	AC 200 161
Evacuación exterior / recirculación		•/Módulo de recirculación como accesorio	•/Módulo de recirculación como accesorio
Dimensiones			
Anchura	(cm)	86	52
Profundidad	(cm)	28.2	30
Altura	(cm)	36 (encastre)	36 (encastre)
Peso neto	(kg)	9.8	8.3
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética		A* A+++ ↑ D	A* A+++ ↑ D
Consumo de energía	kWh/año	31.4 kWh	29.6 kWh
Eficiencia del motor		A*	A*
Eficiencia de la iluminación		A*	A*
Eficiencia de los filtros de grasa		D*	D*
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio (modo normal)	dB(A)	41/64	44/64
Capacidad de extracción según norma EN 61591, nivel de potencia 1 / 2 / 3 / Int.			
Salida de aire	(m^3/h) a 5 Pa	210/380/610/800	210/365/540/730
Recirculación	(m^3/h) a 0 Pa	200/360/540/790	200/360/530/690
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	560	560
Recomendación de conductos de extracción			
Longitud máxima de conducto [1]		19	19
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx / int			
Salida de aire	(dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70
Recirculación	(dB(A) re 1 pW)	72/77	72/77
Prestaciones			
Control remoto		AA 200 510	AA 200 510
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		—	—
Desconexión retardada		•/6 min.	•/6 min.
Ventilación a intervalos		•/6 min.	•/6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•
Tipo de filtro		filtro extraíble	filtro extraíble
Número de filtros antigrasa		2	1
Bandejas recoge grasas		—	—
Tipo de iluminación		LED	LED
Potencia iluminación	(W)	2 x 1	2 x 1
Iluminación	(lx)	266	244
Color de la iluminación	(Kelvin)	4000	4000
Pieza de conexión de conducto	(ø mm)	150/120	150/120
Conexión del conducto de extracción superior / lateral / trasera / frente		•/—/—/—	•/—/—/—
Motor	(nº)	1	1
Potencia del motor	(W)	170	170
Cable de conexión	(m)	1	1
Control de ventilación desde la placa		—	—
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado		—	—
Distancia mínima de la placa de cocción			
Con placas de gas con potencia menor/mayor 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Con placas eléctricas	(cm)	65	65
Accesorios			
Módulo de recirculación		AA 211 812	AA 211 812
Filtro de carbón activo (ordenar aparte)		11034172	11034172
Conexión			
Potencia	(W)	172	172
Protegido contra interferencias		•	•

• De serie. — No disponible. [1] Ver Notas generales de planificación para el cálculo de la longitud de conducto equivalente. * Extracción, Iluminación, Eficiencia filtro de grasa: en un rango de clases de A a G.

Motores Serie 400













Tipo de aparato		inst. interior	inst. en campana	inst. exterior	inst. en zócalo	inst. en zócalo	inst. interior
Acero inoxidable				AR 401 142			
Chapa de zinc		AR 400 142	AR 400 143		AR 403 122	AR 413 122	AR 410 110
Evacuación exterior / recirculación		•/—	•/—	•/—	•/—	—/•	—/•
Dimensiones							
Anchura	(cm)	42.6	33.3	42.2	45.1	40.6	42.8
Profundidad	(cm)	42.6	24	45.3	50.5	53.5	22.8
Altura	(cm)	23.2	23.2	14	9.5	9.9	52
Peso neto	(kg)	14	5	14	9	9	12
Posibilidad de instalación							
Tejado inclinado				•			
Muro exterior				•			
Interior		•			•	•	•
En mueble		•			•	•	•
En conducto AI / AW 442			•				
Ático		•			•		
Bodega		•			•		
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.							
Salida de aire (hasta)	(m^3/h) a 0 Pa	880	1065	1200	965		
Recirculación (hasta)	(m^3/h) a 0 Pa					900	675
Presión máxima a 0 m3/h	(Pa)	500	480	640	770	610	380
Prestaciones							
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnología de motor sin escobillas		BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Motores	(nº)	1	1	1	1	1	1
Potencia del motor	(W)	240	230	180	180	180	170
Aislamiento acústico		•	•	•	—	—	•
Soporte de sujeción		•	—	•	•	•	•
Conexiones para entrada de aire	(ø mm)	5 x 150		1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150
Conexiones para salida de aire	(ø mm)	1 x 150	1 x 150		1 x 150		
Tapa para las salidas que no se utilicen		•	—	—	—	—	—
Filtro de carbón activo (pedir como repuesto)		—	—	—	—	11058748	11058753
Filtro de carbón activo de larga duración (pedir como repuesto)		—	—	—	—	—	11028160
Cable de conexión	(m)	1.75	—	1.75	1.75	1.75	1.75
Cable de red	(m)	5	—	5	2	2	2
Conexión							
Protegido contra interferencias		•	•	•	•	•	•

• De serie. — No disponible.



APARATOS DE **REFRIGERACIÓN**

PREPÁRESE PARA ALGO EXTRAORDINARIO

Lo extraordinario nunca es casual. Es el resultado de la determinación, la precisión y unos productos que transmiten, tanto por su estética como por su rendimiento. Para quienes entienden que la verdadera perfección reside en los detalles, y que la modularidad permite una integración perfecta, donde incluso los elementos más funcionales destacan.



Frigorífico, congelador y conservadores de vino Expressive Series.



Frigorífico y congelador Expressive Series.

Abierto a la perfección

Vario cooling Expressive Series no es solo una gama de electrodomésticos. Son creaciones diseñadas para quienes comprenden que preservar la esencia de sus tesoros culinarios puede también ir acompañado de un compromiso inquebrantable con la estética.

La mejor manera de destacar es encajar

Con sus múltiples opciones de integración, Vario cooling Expressive Series aporta sofisticación a su cocina. Concebida para asemejarse a un mueble, permite innumerables posibilidades de configuración, permitiéndole crear un conjunto de refrigeración que refleje su visión personal y su gusto refinado. Cada estante y compartimento de la puerta se alinean con precisión para crear una continuidad visual entre el frigorífico y el congelador, garantizando una composición perfecta al instalarse uno al lado del otro. Porque el verdadero diseño no compite, complementa.



Revestimiento interior de acero inoxidable cepillado oscuro y compartimentos en la puerta de aluminio macizo antracita.



Pantalla TFT táctil con posición ergonómica.

El dominio de los materiales

En el interior, el acero inoxidable cepillado oscuro se combina con el aluminio macizo color antracita. Cada superficie, cada estante de vidrio, cada cajón, es testimonio de una materialidad con un propósito definido. Un diálogo sutil entre la artesanía y el conocimiento. Nada es casual. Todo está estudiado.

Control sin esfuerzo

Los programas específicos optimizan las condiciones de conservación para los diferentes tipos de alimentos, mientras que las guías de uso en el display simplifican cada operación. Con Gaggenau Home Connect, controle sus productos a distancia desde cualquier dispositivo móvil.

Explore Vario cooling Expressive Series en gaggenau.com/es



Frigorífico-congelador y conservador de vino Expressive Series.



Conservador de vino, congelador y frigorífico Expressive Series.



Cajones climáticos y cajón chilled del frigorífico Expressive Series.

Conservación sin concesiones

Vario cooling Expressive Series incorpora un sistema de conservación profesional de vanguardia que incluye un cajón chilled y hasta dos cajones climáticos. Programas específicos con control de humedad y temperatura a medida garantizan que sus ingredientes conserven su esencia durante más tiempo. La guinda del pastel es la tecnología de congelación que protege sus tesoros culinarios de las quemaduras por congelación y oxidación.

Toda una ceremonia de iluminación

Tras cada puerta, luces LED de color blanco cálido y antideslumbrantes se encienden y se atenúan en todos los compartimentos, adaptándose al entorno y a sus acciones, revelando cada botella, cada ingrediente, cada creación culinaria con una claridad cautivadora. Esto es más que iluminación.

Explore Vario cooling Expressive Series en gaggenau.com/es

CONSERVADORES DE VINO

EXPRESSIVE SERIES



Conservadores de vino Expressive Series.

ELEVAR CADA GOTA DE VINO

Momentos que se convierten en recuerdos imborrables

En viñedos centenarios, las piedras anclan las vides y la artesanía se encuentra en cada tono de tinto, blanco, rosado, amarillo y verde. Tanta riqueza merece una experiencia igualmente refinada. Merece la tecnología de vanguardia y la estética elegante de nuestros conservadores de vino Expressive Series. Una combinación que crea una conexión más profunda con los rituales de la vida cotidiana, convirtiendo momentos sencillos en experiencias únicas.

Puesta en escena a medida

Exhiba su colección con una iluminación diseñada para realzar cada botella. Elija entre tres configuraciones predefinidas cuidadosamente y seleccionadas para que su vinoteca armonice a la perfección con su entorno.

Incluso las botellas magnum pueden exhibirse perfectamente para lograr el máximo impacto. Con espacio para hasta 110 botellas, cada detalle está pensado para transformar su colección en una declaración de elegancia y distinción.



Conservador de vino Expressive Series con bandeja de madera de roble y soporte para copas.

Maestría en conservación

Únicos en el mercado, nuestros conservadores de vino aúnan conservación y preparación.

Experimente la excelencia en el cuidado del vino con zonas climáticas independientes que ofrecen una estabilidad de temperatura precisa, mientras que los programas automáticos de atemperado garantizan que cada botella alcance su temperatura ideal de servicio, calibrada según la cantidad de botellas, el tamaño y el tipo de vino.

La protección UV protege la integridad de cada añada, los estantes de cierre suave ofrecen un acceso sencillo y los filtros de carbón activo mantienen una calidad del aire óptima en todas las zonas.

Cada elemento está diseñado con un propósito: proteger, presentar y honrar su colección, transformándola en una expresión discreta del gusto más refinado.

Interacción guiada

La intuitiva pantalla táctil ofrece una interfaz fluida que resalta la zona climática en la que se encuentra y le guía a través de cada función con claridad y facilidad. Las guías rápidas animadas facilitan el mantenimiento, garantizando que cada interacción sea intuitiva y precisa.

Explore Vario cooling Expressive Series en gaggenau.com/es



Conservador de vino bajo encimera Serie 200

CONSERVADOR DE VINO **SERIE 200**

Su colección totalmente integrada

Para su colección de vinos, existen dos opciones totalmente integradas de 178 cm y 123 cm, que protegen 80 y 48 botellas respectivamente. Ambas ofrecen dos zonas climáticas y luces de presentación, enmarcadas en el material de los muebles de su cocina para integrarse perfectamente en su diseño.

La bodega bajo encimera

Bajo su encimera puede almacenar hasta 38 botellas, en dos zonas climáticas. Sin concesiones excepto en el tamaño, este conservador de vino ofrece bandejas extraíbles de roble y aluminio, iluminación LED, control de humedad y cierre amortiguado de la puerta para no alterar ningún sedimento.

Explore los conservadores de vino Serie 200 en gaggenau.com/es

Conservador de vino Serie 200.

VARIO COOLING **EXPRESSIVE SERIES**



Frigorífico-congelador
Vario Expressive Series

RVY 497 ⌂

D A↑G *

Anchura 90 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Cajón chilled próximo a 0 °C
Fabricador de hielo integrado en congelador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 576 litros



NUEVO
Frigorífico-congelador
Vario Expressive Series

RVB 497 ⌂

D A↑G *

Anchura 90 cm.
Altura 213.4 cm.
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Cajón chilled próximo a 0 °C
Fabricador de hielo integrado en congelador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 579 litros



NUEVO
Frigorífico-congelador
Vario Expressive Series

RVB 477 ⌂

D A↑G *

Anchura 76.2 cm.
Altura 213.4 cm.
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Cajón chilled próximo a 0 °C
Fabricador de hielo integrado en congelador
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 476 litros



NUEVO
Frigorífico
Vario Expressive Series

RVC 497 ⌂

D A↑G *

Anchura 90 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Cajón chilled próximo a 0 °C
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 622 litros



NUEVO
Frigorífico
Vario Expressive Series

RVC 477 ⌂

D A↑G *

Anchura 76.2 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Cajón chilled próximo a 0 °C
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 512 litros



NUEVO
Frigorífico
Vario Expressive Series

RVC 467 ⌂

D A↑G *

Anchura 61 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Cajón chilled próximo a 0 °C
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 390 litros

VARIO COOLING **EXPRESSIVE SERIES**



NUEVO
Congelador
Vario Expressive Series

RVF 497 ⌂

D A↑G *

Anchura 90 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Fabricador de hielo integrado
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 631 litros



NUEVO
Congelador
Vario Expressive Series

RVF 477 ⌂

D A↑G *

Anchura 76.2 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Fabricador de hielo integrado
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 516 litros



NUEVO
Congelador
Vario Expressive Series

RVF 467 ⌂

E A↑G *

Anchura 61 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Fabricador de hielo integrado
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 404 litros



NUEVO
Congelador
Vario Expressive Series

RVF 417 ⌂

E A↑G *

Anchura 45.7 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Sistema de cierre amortiguado
Fabricador de hielo integrado
Iluminación LED, blanco cálido
Volumen total 280 litros



NUEVO
Conservador de vino
Vario Expressive Series

RVW 467 ⌂

F A↑G *

Anchura 61 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Opción con cerradura
Sistema de cierre amortiguado
Iluminación LED, blanco cálido
Capacidad para 110 botellas (0.75 l)
Volumen total 401 litros



NUEVO
Conservador de vino
Vario Expressive Series

RVW 417 ⌂

F A↑G *

Anchura 45.7 cm
Altura 213.4 cm
Opción sin tirador
Opción con cerradura
Sistema de cierre amortiguado
Iluminación LED, blanco cálido
Capacidad para 68 botellas (0.75 l)
Volumen total 280 litros

Leyenda

⌂ Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.

VARIO COOLING **SERIE 200**



Frigorífico-congelador Vario

RB 289 ⌂

D A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Cuatro zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C
Volumen total 223 litros



Frigorífico con congelador Vario

RT 289 ⌂

E A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C
Volumen total 269 litros



Frigorífico Vario

RC 289 ⌂

D A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C
Volumen total 289 litros



Congelador Vario

RF 287 ⌂

E A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Volumen total 212 litros

APARATOS DE REFRIGERACIÓN **SERIE 200**



Frigorífico-congelador

RB 282 ⌂

D A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Cuatro zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C con humedad regulable
Volumen total 223 litros



Frigorífico

RC 282 ⌂

D A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Tres zonas climáticas incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C con humedad regulable
Volumen total 289 litros



Congelador

RF 282 ⌂

E A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.5 cm
Volumen total 212 litros



Frigorífico

RC 202 ⌂

E A↑G *

Anchura 60 cm
Altura 82 cm
Volumen total 134 litros



Congelador

RF 202 ⌂

E A↑G *

Anchura 60 cm
Altura 82 cm
Volumen total 85 litros

Leyenda

⌂ Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.

CONSERVADORES DE VINO **SERIE 200**



Conservador de vino

RW 282

G A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 177.2 cm
Capacidad para 80 botellas (0.75 l)
Volumen total 254 litros



Conservador de vino

RW 222

G A↑G *

Anchura 56 cm
Altura 123 cm
Capacidad para 48 botellas (0.75 l)
Volumen total 159 litros



NUEVO
Conservador de vino

RW 204

F A↑G *

Anchura 60 cm
Altura 86 cm
Capacidad para 38 botellas (0.75 l)
Volumen total 101 litros



Frigorífico-congelador Vario Expressive Series
RVY 497

RVY 497 190
Totalmente integrable.
Anchura nicho 90 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Frigorífico de dos puertas y cajón congelador completamente extraíble.



Incluye
1 recipiente con tapa para huevos.
1 pala para hielos.
1 contenedor para hielos.
2 soportes para botellas de madera de roble.
1 absorbente de etileno.

Accesorios para instalación

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 425 910
Tirador corto de acero inoxidable.
Para RVY 497, RVB 497 y RW 222, 2 puntos de fijación, longitud 810 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 787 mm.

RA 460 030
Elemento decorativo para el lateral de la puerta.
Para frigorífico-congelador.

RVA 423 141
Set de 2 perfiles decorativos laterales, 3 mm.

RVA 421 922
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para el RVY 497.
Grosor 19 mm.

RVA 428 922
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para el RVY 497. Grosor 19 mm.

RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side, compatible con versiones anteriores.
Necesario si se instala un aparato Vario cooling Expressive Series side-by-side con un aparato Vario cooling Serie 400.

RVA 460 900
Accesorio para sustitución de una instalación side-by-side, en un hueco sin modificar. Necesario si se instala un RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) en un hueco que anteriormente albergaba una combinación que incluía un RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

RVA 460 910
Accesorio para sustitución en un único hueco.
Necesario si RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) sustituye a RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 450 012
Filtro de carbón activo para el agua.
Para RVY, RVB y RVF.

RVA 438 040
Soporte para botellas de roble macizo con conector magnético.

RVA 450 220
Filtro de aire de carbón activo.

17006999
Absorbente de etileno. Kit de inicio.
Para colocación en cajón climático.

17007000
Absorbente de etileno. Kit de recarga.
Para colocación en cajón climático.

- Interior de acero inoxidable cepillado oscuro con elementos de aluminio macizo color antracita.
- Iluminación interior LED blanca y cálida para una presentación óptima de los alimentos en todos los compartimentos.
- Asistencia de apertura de puerta para integración en frentes de muebles sin tirador.
- Panel interior de la puerta liso en acero inoxidable oscuro.
- Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.
- Estantes de las puertas de aluminio macizo color antracita.
- Sistema de conservación profesional con 2 cajones climáticos y 1 cajón chilled.
- Fabricador de hielo integrado con toma de agua.
- Congelador espacioso totalmente extensible con 2 cajones interiores adicionales.
- Pantalla TFT táctil.
- Volumen total: 576 litros.

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta y cajón.
Sistema de cierre amortiguado.
La pantalla y la iluminación de los cajones reaccionan con la apertura y cierre de los mismos.
Ajuste automático del brillo en función de la iluminación ambiental.
Pantalla TFT táctil de fácil acceso.
Guías rápidas animadas para facilitar el mantenimiento del aparato.

Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Purificación de aire constante mediante 2 filtros de aire de carbón activo.
Función reposo certificado por Star-K. Cuando la función reposo está activa, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Gestión de almacenamiento con cámaras.
Selección de programa automático de cajones climáticos (mediante reconocimiento de objetos).
Función personalizada para guardar programas personalizados.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de conservación profesional.
Tecnología No-Frost con función de enfriamiento rápido.
Regulación de temperatura de +2 °C a +8 °C.
3 estantes de vidrio de seguridad con perfil de aluminio, ajustables en altura.
1 estante integrado de cristal de seguridad.
Iluminación LED (3.000 K) de color blanco cálido antideslumbrante.
Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.
6 estantes en la puerta, 4 de ellos ajustables en altura.
Volumen total de todos los compartimentos de refrigeración: 379 litros.

Cajón climático
2 cajones climáticos con control de humedad.
Regulación de temperatura de -1 °C a +2 °C.
Ideal para conservar los alimentos a través de programas específicos (p.e. verduras, fruta, carne).
Regulación individual de la humedad y la temperatura.
Conservación prolongada de los alimentos con absorción de etileno.
Iluminación indirecta, frontal transparente.
Totalmente extensible, con sistema de cierre amortiguado.

Cajón chilled
La temperatura depende del compartimento de refrigeración (siempre entre 2° C y 3° C más baja).
Iluminación indirecta, frontal transparente.
Totalmente extensible, con sistema de cierre amortiguado.

Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Regulación de temperatura de -24 °C a -16 °C.
Protección contra quemaduras por congelación.
Protección contra oxidación.
Capacidad de congelación 14 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 19 horas.
Compartimento congelador espacioso con sistema estable de guías extensibles.
2 cajones completamente extraíbles.
Iluminación interior LED blanca y cálida (3.000 K) sin reflejos.
Volumen total: 197 litros.

Fabricador de hielo
Integrado en el congelador con toma de agua.
Se puede desconectar de forma independiente.
Producción de hielo: 3 kg/24 h.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 3 kg.
Pala para hielos integrada, de fácil acceso.
Filtro de agua para partículas integrado en la zona de la rejilla de ventilación.
Indicador de saturación para el filtro en la pantalla TFT.

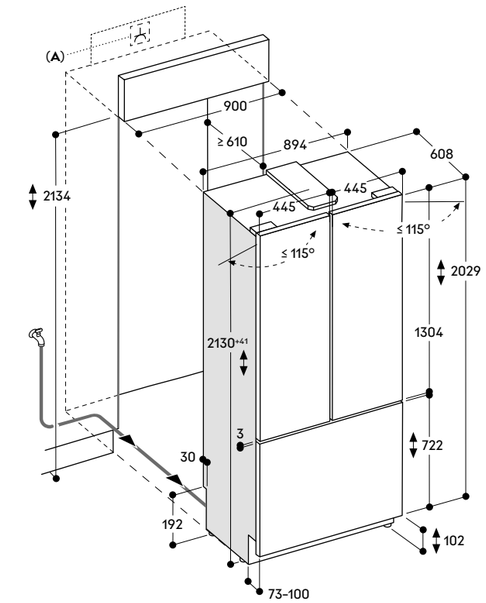
Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 285 kWh/año.
Potencia sonora 39 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Cada puerta 64 kg.
Cajón 14 kg.
La llave de paso de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0.8 MPa (8 bar), conecte una válvula de disminución de presión entre la toma de agua y el tubo de entrada.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 350-357.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.300 kW.
Incluye cable de conexión de 3.0 m, con enchufe.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 1.8 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios especiales
(pedir como repuesto):
11057720
Extensión para toma de agua de 2 m con rosca de 3/4".



A: Enchufe
Las dimensiones máximas del frontal de la puerta se basan en un espacio libre de 3 mm.
La altura del zócalo se puede reducir a 50 mm.

Dimensiones en mm.



NUEVO
Frigorífico-congelador Vario Expressive Series
RVB 497/RVB 477

RVB 497 190
Totalmente integrable.
Anchura nicho 90 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Frigorífico con una puerta y cajón congelador completamente extraíble.
Puerta reversible.

RVB 477 190
Totalmente integrable.
Anchura nicho 76.2 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Frigorífico con una puerta y cajón congelador completamente extraíble.
Puerta reversible.



Incluye
1 recipiente con tapa para huevos.
1 pala para hielos.
1 contenedor para hielos.
2 soportes para botellas de madera de roble.
1 absorbente de etileno.

Accesorios para instalación

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 425 710
Tirador corto de acero inoxidable.
Para RVB 477, 2 puntos de fijación, longitud 658 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 637 mm.

RA 425 910
Tirador corto de acero inoxidable.
Para RVY 497, RVB 497 y RW 222, 2 puntos de fijación, longitud 810 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 787 mm.

RA 460 030
Elemento decorativo para el lateral de la puerta.
Para frigorífico-congelador.

RVA 421 720
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para el RVB 477.
Grosor 19 mm.

RVA 421 920
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para el RVB 497. Grosor 19 mm.

RVA 423 141 35 €
Set de 2 perfiles decorativos laterales, 3 mm.

RVA 428 720
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores. Para el RVB 477.
Grosor 19 mm.

RVA 428 920
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores. Para el RVB 497.
Grosor 19 mm.

RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side de Expressive Series con Serie 400.

RVA 460 900
Accesorio para sustitución de una instalación side-by-side, en un hueco sin modificar.
Necesario si se instala un RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) en un hueco que anteriormente albergaba una combinación que incluía un RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

RVA 460 910
Accesorio para sustitución en un único hueco, sin modificar.
Necesario si RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) sustituye a RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 450 012
Filtro de carbón activo para el agua.
Para RVY, RVB y RVF.

RVA 438 040
Soporte para botellas de roble macizo con conector magnético.

RVA 450 220
Filtro de aire de carbón activo (2 uds).

17006999
Absorbente de etileno. Kit de inicio.
Para colocación en cajón climático.

17007000
Absorbente de etileno. Kit de recarga.
Para colocación en cajón climático.

- Interior de acero inoxidable cepillado oscuro con elementos de aluminio macizo color antracita.
- Iluminación interior LED blanca y cálida para una presentación óptima de los alimentos en todos los compartimentos.
- Asistencia de apertura de puerta para integración en frentes de muebles sin tirador.
- Panel interior de la puerta liso en acero inoxidable oscuro.
- Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.
- Estantes de las puertas de aluminio macizo color antracita.
- Sistema de conservación profesional con 2 cajones climáticos y 1 cajón chilled.
- Fabricador de hielo integrado con toma de agua.
- Congelador espacioso totalmente extensible con 2 cajones interiores adicionales.
- Pantalla TFT táctil.
- Volumen total: 579/476 litros.

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta y cajón.
Sistema de cierre amortiguado.
La pantalla y la iluminación de los cajones reaccionan con la apertura y cierre de los mismos.
Ajuste automático del brillo en función de la iluminación ambiental.
Pantalla TFT táctil de fácil acceso.
Guías rápidas animadas para facilitar el uso del aparato.

Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Purificación de aire constante mediante 2 filtros de aire de carbón activo.
Función reposo certificado por Star-K.
Cuando la función reposo está activa, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Gestión de almacenamiento con cámaras.
Selección de programa automático de cajones climáticos (mediante reconocimiento de objetos).
Función personalizada para guardar programas personalizados.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de conservación profesional.
Tecnología No-Frost con función de enfriamiento rápido.
Regulación de temperatura de +2 °C a +8 °C.
3/2 estantes de vidrio de seguridad con perfil de aluminio, ajustables en altura.
1 estante integrado de cristal de seguridad.
Iluminación LED (3.000 K) de color blanco cálido antideslumbrante.
Regulación de la posición de los estantes de la puerta mediante un sistema de raíles integrado.
3 estantes en la puerta, 2 de ellos ajustables en altura.
Volumen total de todos los compartimentos de refrigeración: 382/316 litros.

Cajón climático
2 cajones climáticos / 1 cajón climático con control de humedad.
Regulación de temperatura de -1 °C a +2 °C.
Ideal para conservar los alimentos a través de programas específicos (p. ej. verduras, fruta, carne).
Regulación individual de la humedad y la temperatura.
Conservación prolongada de los alimentos con absorción de etileno.
Iluminación indirecta, frontal transparente.
Totalmente extensibles, con sistema de cierre amortiguado.

Cajón chilled
La temperatura depende del compartimento de refrigeración (siempre entre 2° C y 3° C más baja).
Iluminación indirecta, frontal transparente.
Totalmente extensible, con sistema de cierre amortiguado.

Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Regulación de temperatura de -24 °C a -16 °C.
Protección contra quemaduras por congelación.
Protección contra oxidación.
Capacidad de congelación 14 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 19 horas.
Compartimento congelador espacioso con sistema estable de guías extensibles.
2 cajones interiores extraíbles.
Iluminación interior LED blanca y cálida (3.000 K) antideslumbrante.
Volumen total del congelador: 197/160 litros.

Fabricador de hielo
Integrado en el congelador, con toma de agua.
Se puede desconectar de forma independiente.
Producción de hielo: 3 kg/24 h.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 3 kg.
Pala para hielos integrada, de fácil acceso.
Filtro de agua para partículas integrado en la zona de la rejilla de ventilación.
Indicador de saturación para el filtro en la pantalla TFT.

Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 280/254 kWh/año.
Potencia sonora 39 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Puerta: 50/60 kg.
Cajón: 14/17 kg.
La llave de paso de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0.8 MPa (8 bar), conecte una válvula de disminución de presión entre la toma de agua y el tubo de entrada.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 350-357.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.300 kW.
Incluye cable de conexión de 3.0 m, con enchufe.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 1.8 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
11057720
Extensión para toma de agua de 2 m con rosca de 3/4".

A: Enchufe
Las dimensiones máximas del frontal de la puerta se basan en un espacio libre de 3 mm.
La altura del zócalo se puede reducir a 50 mm.

Dimensiones en mm.



NUEVO
Frigorífico Vario Expressive Series
RVC 497/RVC 477/RVC 467

RVC 497 190
Totalmente integrable.
Anchura nicho 90 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Con cajones climáticos.
Puerta reversible, con accesorio adicional.

RVC 477 190
Totalmente integrable.
Anchura nicho 76.2 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Con cajones climáticos.
Puerta reversible, con accesorio adicional.

RVC 467 190
Totalmente integrable.
Anchura nicho 61 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Con cajones climáticos.
Puerta reversible, con accesorio adicional.

D A↑G

Incluye
1 recipiente con tapa para huevos.
2 soportes para botellas de madera de roble.
1 absorbente de etileno.

Accesorios para instalación

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 460 020
Elemento decorativo para el lateral de la puerta.

RVA 421 620
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 61 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 421 722
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 76.2 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 421 924
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 90 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 423 141
Set de 2 perfiles decorativos laterales, 3 mm.

RVA 428 620
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 61 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 428 722
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 76.2 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 428 924
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 90 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side de Expressive Series con Serie 400.

RVA 460 900
Accesorio para sustitución de una instalación side-by-side, en un hueco sin modificar.
Necesario si se instala un RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) en un hueco que anteriormente albergaba una combinación que incluía un RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

RVA 460 910
Accesorio para sustitución en un único hueco, sin modificar.
Necesario si RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) sustituye a RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

RVA 466 600
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 61 cm.

RVA 466 700
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 76.2 cm.

RVA 466 900
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 90 cm.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RVA 438 040
Soporte para botellas de roble macizo con conector magnético.

RVA 450 220
Filtro de aire de carbón activo (2 uds).

17006999
Absorbente de etileno. Kit de inicio.
Para colocación en cajón climático.

17007000
Absorbente de etileno. Kit de recarga.
Para colocación en cajón climático.

- Interior de acero inoxidable cepillado oscuro con elementos de aluminio macizo color antracita.
- Iluminación interior LED blanca y cálida para una presentación óptima de los alimentos en todos los compartimentos.
- Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- Los cajones en el RVC y RVF están situados a la misma altura. Con la instalación side-by-side, las bandejas de cristal de seguridad y los estantes de las puertas se pueden alinear al mismo nivel.
- Regulación de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.
- Panel interior de la puerta liso en acero inoxidable oscuro.
- Sistema de conservación profesional con 2 cajones climáticos y 1 cajón chilled.
- Pantalla TFT táctil.
- Volumen total: 622/512/390 litros.

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta.
Sistema de cierre amortiguado.
La pantalla y la iluminación de los cajones reaccionan con la apertura y cierre de los mismos.
Ajuste automático del brillo en función de la iluminación ambiental.
Pantalla TFT táctil de fácil acceso.
Guías rápidas animadas para facilitar el mantenimiento del aparato.

Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Purificación de aire constante mediante 2 filtros de aire de carbón activo.
Función reposo certificado por Star-K. Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función personalizada para guardar programas personalizados.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de conservación profesional.
Tecnología No-Frost con función de enfriamiento rápido.
Regulación de temperatura de +2 °C a +8 °C.
3 estantes de vidrio de seguridad con perfil de aluminio, ajustables en altura.
1 estante integrado de cristal de seguridad.
Iluminación LED (3.000 K) de color blanco cálido antideslumbrante.
Regulación de la posición de los estantes de la puerta mediante un sistema de raíles integrado.
3/4/4 estantes en la puerta ajustables en altura, 1 extra profundo.

Cajón climático
1 cajón climático con temperatura ajustable entre -1 °C y +2 °C.
1 cajón climático con temperatura ajustable entre -1 °C y +8 °C
Ideal para conservar los alimentos a través de programas específicos (p. ej. verduras, fruta, carne y comida delicada).
Regulación individual de la humedad y la temperatura.
Conservación prolongada de los alimentos con absorción de etileno.
Iluminación indirecta, frontal transparente.
Totalmente extensibles, con sistema de cierre amortiguado.

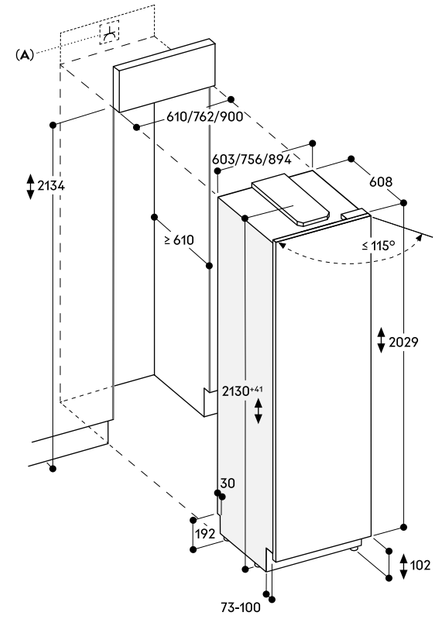
Cajón chilled
La temperatura depende del compartimento de refrigeración (siempre entre 2 °C y 3 °C más baja).
Iluminación indirecta, frontal transparente.
Totalmente extensible, con sistema de cierre amortiguado.

Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 159/146/131 kWh/año.
Potencia sonora 38 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas: 40/41/41 kg.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 350-357.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.300 kW.
Incluye cable de conexión de 3.0 m, con enchufe.



A: Enchufe
Las dimensiones máximas del frontal de la puerta se basan en un espacio libre de 3 mm.
La altura del zócalo se puede reducir a 50 mm.

Dimensiones en mm.



NUEVO

Congelador Vario Expressive Series
RVF 497/RVF 477/RVF 467/RVF 417

RVF 497 190
Totalmente integrable,
con fabricador de hielo.
Anchura nicho 90 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Puerta reversible, con accesorio adicional.

RVF 477 190
Totalmente integrable,
con fabricador de hielo.
Anchura nicho 76.2 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Puerta reversible, con accesorio adicional.



RVF 467 190
Totalmente integrable,
con fabricador de hielo.
Anchura nicho 61 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Puerta reversible, con accesorio adicional.

RVF 417 190
Totalmente integrable,
con fabricador de hielo.
Anchura nicho 45.7 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Puerta reversible, con accesorio adicional.



Incluye
1 pala para hielos.
1 contenedor para hielos.

Accesorios para instalación

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 460 020
Elemento decorativo para el lateral de la puerta.

RVA 421 120
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVF de 45.7 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 421 620
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 61 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 421 722
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 76.2 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 421 924
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 90 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 423 141
Set de 2 perfiles decorativos laterales, 3 mm.

RVA 428 120
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVF de 45.7 cm de ancho.Grosor 19 mm.

RVA 428 620
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 61 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 428 722
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 76.2 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 428 924
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 90 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side de Expressive Series con Serie 400.

RVA 460 900
Accesorio para sustitución de una instalación side-by-side, en un hueco sin modificar.
Necesario si se instala un RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) en un hueco que anteriormente albergaba una combinación que incluía un RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

RVA 460 910
Accesorio para sustitución en un único hueco, sin modificar.
Necesario si RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) sustituye a RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).

RVA 466 100
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVF 45.7 cm.

RVA 466 600
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 61 cm.

RVA 466 700
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 76.2 cm.

RVA 466 900
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 90 cm.

Accesorios especiales

RA 450 012
Filtro de carbón activo para el agua.
Para RVY, RVB y RVF.

— Interior de acero inoxidable cepillado oscuro con elementos de aluminio macizo color antracita.
— Iluminación interior LED blanca y cálida para una presentación óptima de los alimentos en todos los compartimentos.
— Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
— Los cajones en el RVC y RVF están situados a la misma altura. Con la instalación side-by-side, las bandejas de cristal de seguridad y los estantes de las puertas se pueden alinear al mismo nivel.
— Regulación de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.
— Panel interior de la puerta liso en acero inoxidable oscuro.
— Volumen total: 631/516/404/280 litros.

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta.
Sistema de cierre amortiguado.
La pantalla y la iluminación de los cajones reaccionan con la apertura y cierre de los mismos.
Ajuste automático del brillo en función de la iluminación ambiental.
Pantalla táctil de fácil acceso.

Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Función reposo certificado por Star-K. Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Regulación de temperatura de -24 °C a -16 °C.
Protección contra quemaduras por congelación.
Protección contra oxidación.
Capacidad de congelación 29/25/25/16 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 21/19/17/10 horas.
Iluminación LED (3.000 K) de color blanco cálido antideslumbrante.
3 estantes de vidrio de seguridad con perfil de aluminio, ajustables en altura.
Regulación de la posición de los estantes de la puerta mediante un sistema de raíles integrado.
3/4/4/4 estantes en la puerta ajustables en altura.
3 cajones totalmente extraíbles, con cierre amortiguado.

Fabricador de hielo
Integrado en un cajón, con toma de agua.
Se puede desconectar de forma independiente.
Pala para hielos integrada, de fácil acceso.
Producción de hielo: 2.4 kg/24 h.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 3/3/3/2 kg.
Filtro de agua para partículas integrado en la zona de la rejilla de ventilación.
Indicador de saturación para el filtro en el display.

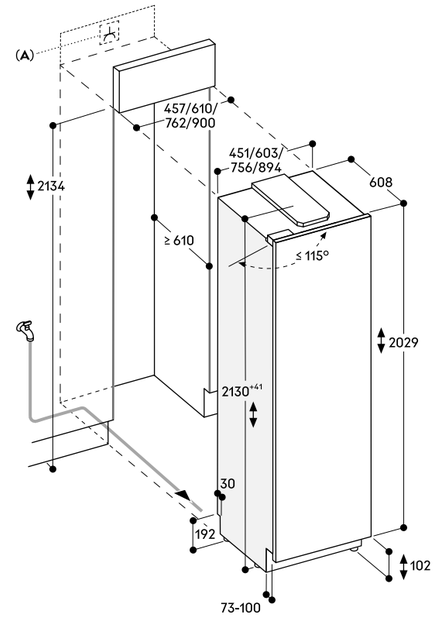
Datos de consumo
Eficiencia energética D/E (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 311/277/306/261 kWh/año.
Potencia sonora 38 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la izquierda, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas: 38/39/39/55 kg.
La llave de paso de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0.8 MPa (8 bar), conecte una válvula de disminución de presión entre la toma de agua y el tubo de entrada.

Precauciones de montaje adicionales en las páginas 350-357.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.300 kW.
Incluye cable de conexión de 3.0 m, con enchufe.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 1.8 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios especiales (pedir como repuesto):
11057720
Extensión para toma de agua de 2 m con rosca de 3/4".



A: Enchufe
Las dimensiones máximas del frontal de la puerta se basan en un espacio libre de 3 mm.
La altura del zócalo se puede reducir a 50 mm.

Dimensiones en mm.



NUEVO
Conservador de vino Vario Expressive Series
RVW 467

RVW 467 170
Totalmente integrable,
con puerta de cristal.
Anchura nicho 61 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Puerta reversible, con accesorio adicional.



Incluye
2 soportes para botellas, para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.
1 presentador (para 1 botella).
1 bandeja de madera de roble.

Accesorios para instalación

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 460 020
Elemento decorativo para el lateral de la puerta.

RVA 420 010
Cerradura con llave, para RVW 467 y RVW 417.
Para instalar en la parte inferior del aparato.

RVA 421 622L
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 61 cm de ancho con bisagra a la izquierda.
Grosor 19 mm.

RVA 421 622R
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 61 cm de ancho con bisagra a la derecha.
Grosor 19 mm.

RVA 423 141
Embellecedores laterales, 3 mm.
2 unidades.

RVA 428 622
Marco de acero inoxidable oscuro sin tirador.
Para RVW de 61 cm de ancho.Grosor 19 mm.

RVA 430 000
Set cubre orificio, 8 unidades.

RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side de Expressive Series con Serie 400.

RVA 466 610
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVW 61 cm.

Accesorios especiales

RVA 450 220
Filtro de aire de carbón activo.

RVA 491 660
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos.
Madera de roble y aluminio color antracita.
Cierre amortiguado.
Para RVW de anchura 61 cm.

RVA 493 060
Presentador de 1 botella en madera de roble y aluminio color antracita.
1 pieza.

RVA 494 060
Bandeja de madera de roble, para presentar decantadores y botellas abiertas.
Para RVW 467 y RVW 417.

RVA 495 000
Soporte para copas.
Para RVW 467 y RVW 417.

RVA 498 660
Soporte de madera de roble para botellas, para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.
Para RVW de anchura 61 cm.

- Programas automáticos de atemperado (por sensores), para una temperatura precisa de servicio.
- 3 zonas climáticas independientes, 2 de ellas con programas automáticos de atemperado.
- Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C (modo manual) y entre +3 °C y +20 °C (programas automáticos de atemperado).
- Control de humedad.
- Sistema antivibraciones, para unas condiciones de almacenaje óptimas.
- Interior de acero inoxidable cepillado oscuro.
- Bandejas completamente extraíbles con raíles telescópicos ocultos y cierre amortiguado.
- Bandejas en madera de roble y aluminio macizo color antracita.
- Iluminación LED blanca cálida sin reflejos en todas las zonas.
- 3 escenarios de iluminación predefinidos y ajustes individuales para una integración perfecta.
- Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- Pantalla TFT táctil.
- Capacidad para 110 botellas (0.75 l).

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta.
Sistema de cierre de puerta amortiguado.
La pantalla y la iluminación reaccionan con la interacción del usuario.
Ajuste automático del brillo al abrir la puerta, en función de la iluminación ambiental.
Pantalla TFT táctil de fácil acceso.
Guías rápidas animadas para facilitar el uso y mantenimiento del aparato.
Puerta con cierre (con cerradura RVA 420 010).

Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sensores de infrarrojos para los programas automáticos de atemperado.
Purificación de aire constante mediante los filtros de aire de carbón activo en cada zona.
Protección UV (transmisión UV: 19 %).
Función reposo certificado por Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función para guardar programas personalizados de atemperado.
Escenarios de iluminación predefinidos y personalizados (favoritos).

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

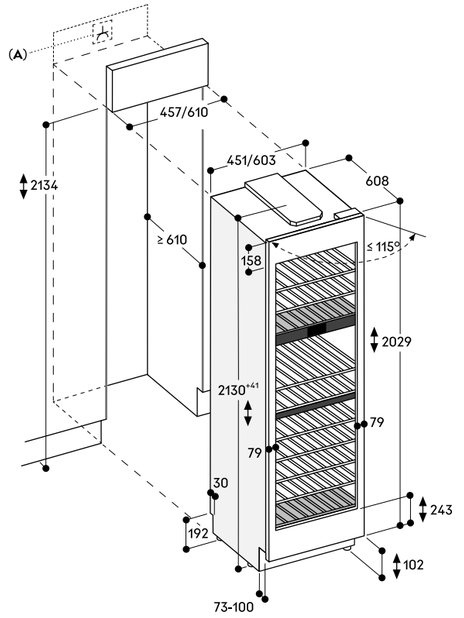
Prestaciones
10 bandejas para botellas, 8 de ellas completamente extraíbles.
Espacio máximo para 11 bandejas.
Configuración interior flexible, con gran variedad de accesorios.
Almacenamiento de botellas Magnum posible en todas las bandejas (hasta 4 botellas).
Iluminación LED con luz blanca cálida (3.000 K), sin reflejo, en cada zona.
Bandeja de madera de roble, para presentar decantadores y botellas abiertas.
Presentador de botellas.
Volumen total: 401 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética F (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 132 kWh/año.
Potencia sonora 38 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del marco de la puerta 71 kg.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 2.000 m sobre el nivel del mar.

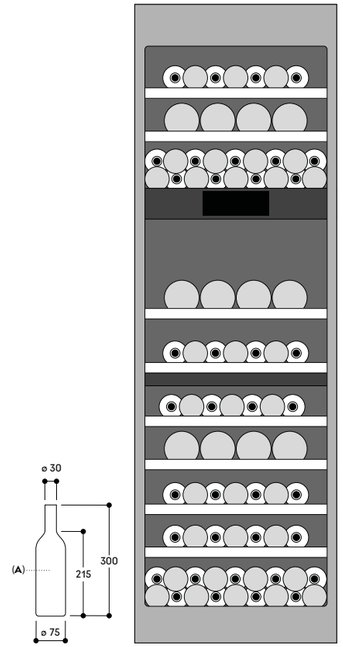
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 350-357.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.300 kW.
Incluye cable de conexión de 3.0 m, con enchufe.

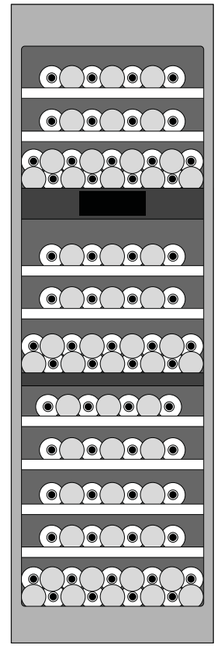


A: Enchufe
Las dimensiones máximas del frontal de la puerta se basan en un espacio libre de 3 mm.
La altura del zócalo se puede reducir a 50 mm.

Almacenamiento por defecto



Almacenamiento (capacidad máxima)



Se puede almacenar botellas Magnum en todas las bandejas (1.5 litros)
A: 0.75 litros

Dimensiones en mm.



NUEVO
Conservador de vino Vario Expressive Series
RVW 417

RVW 417 170
Totalmente integrable,
con puerta de cristal.
Anchura nicho 45.7 cm.
Altura nicho 213.4 cm.
Puerta reversible, con accesorio adicional.



Incluye
2 soportes para botellas, para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.
1 presentador (para 1 botella).

Accesorios para instalación

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 460 020
Elemento decorativo para el lateral de la puerta.

RVA 420 010
Cerradura con llave, para RVW 467 y RVW 417.
Para instalar en la parte inferior del aparato.

RVA 421 122L
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 45.7 cm de ancho con bisagra a la izquierda.
Grosor 19 mm.

RVA 421 122R
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 45.7 cm de ancho con bisagra a la derecha.
Grosor 19 mm.

RVA 423 141
Embellecedores laterales, 3 mm.
2 unidades.

RVA 428 122
Marco de acero inoxidable oscuro sin tirador.
Para RVW de 45.7 cm de ancho.
Grosor 19 mm.

RVA 430 000
Set cubre orificio, 8 unidades.

RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side de Expressive Series con Serie 400.

RVA 466 110
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVW 45.7 cm.

Accesorios especiales

RVA 450 220
Filtro de aire de carbón activo.

RVA 491 160
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos.
Madera de roble y aluminio color antracita.
Cierre amortiguado.
Para RVW de anchura 45.7 cm.

RVA 493 060
Presentador de 1 botella en madera de roble y aluminio color antracita.
1 pieza.

RVA 494 060
Bandeja de madera de roble, para presentar decantadores y botellas abiertas.
Para RVW 467 y RVW 417.

RVA 495 000
Soporte para copas.
Para RVW 467 y RVW 417.

RVA 498 160
Soporte de madera de roble para botellas, para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.
Para RVW de anchura 45.7 cm.

- Programas automáticos de atemperado (por sensores), para una temperatura precisa de servicio.
- 3 zonas climáticas independientes, 2 de ellas con programas automáticos de atemperado.
- Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C (modo manual) y entre +3 °C y +20 °C (programas automáticos de atemperado).
- Control de humedad.
- Sistema antivibraciones, para unas condiciones de almacenaje óptimas.
- Interior de acero inoxidable cepillado oscuro.
- Bandejas completamente extraíbles con raíles telescópicos ocultos y cierre amortiguado.
- Bandejas en madera de roble y aluminio macizo color antracita.
- Iluminación LED blanca cálida sin reflejos en todas las zonas.
- 3 escenarios de iluminación predefinidos y ajustes individuales para una integración perfecta.
- Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- Pantalla TFT táctil.
- Capacidad para 68 botellas (0.75 l).

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta.
Sistema de cierre de puerta amortiguado.
La pantalla y la iluminación reaccionan con la interacción del usuario.
Ajuste automático del brillo al abrir la puerta, en función de la iluminación ambiental.
Pantalla TFT táctil de fácil acceso.
Guías rápidas animadas para facilitar el uso y mantenimiento del aparato.
Puerta con cierre (con cerradura RVA 420 010).

Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sensores de infrarrojos para los programas automáticos de atemperado.
Purificación de aire constante mediante los filtros de aire de carbón activo en cada zona.
Protección UV (transmisión UV: 19 %).
Función reposo certificado por Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Actualizaciones de software.
Función para guardar programas personalizados de atemperado.
Escenarios de iluminación predefinidos y personalizados (favoritos).

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

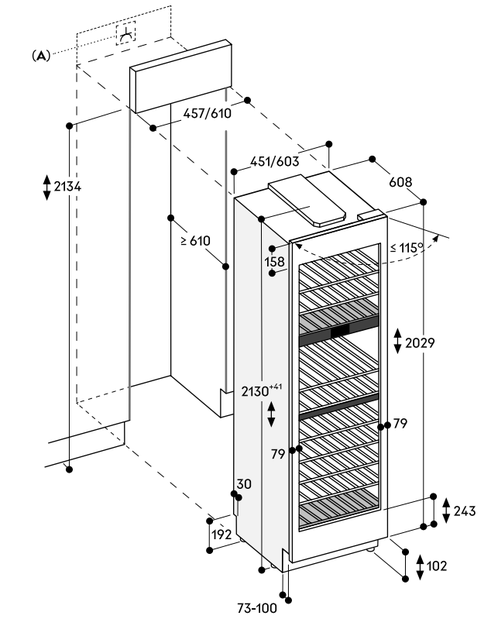
Prestaciones
10 bandejas para botellas, 8 de ellas completamente extraíbles.
Espacio máximo para 11 bandejas.
Configuración interior flexible, con gran variedad de accesorios.
Almacenamiento de botellas Magnum posible en todas las bandejas (hasta 2 botellas).
Iluminación LED con luz blanca cálida (3.000 K), sin reflejo, en cada zona.
Bandeja de madera de roble, para presentar decantadores y botellas abiertas.
Presentador de botellas.
Volumen total: 280 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética F (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 121 kWh/año.
Potencia sonora 38 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del marco de la puerta 74 kg.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 2.000 m sobre el nivel del mar.

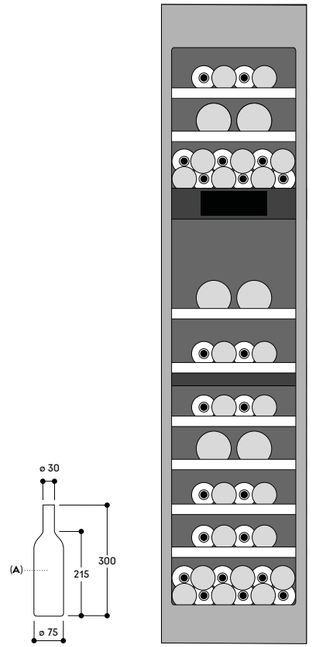
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 350-357.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.300 kW.
Incluye cable de conexión de 3.0 m, con enchufe.

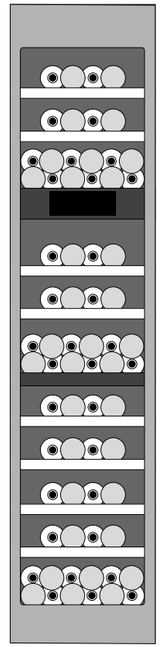


A: Enchufe
Las dimensiones máximas del frontal de la puerta se basan en un espacio libre de 3 mm.
La altura del zócalo se puede reducir a 50 mm.

Almacenamiento por defecto



Almacenamiento (capacidad máxima)



Se puede almacenar botellas Magnum en todas las bandejas (1.5 litros)
A: 0.75 litros

Dimensiones en mm.

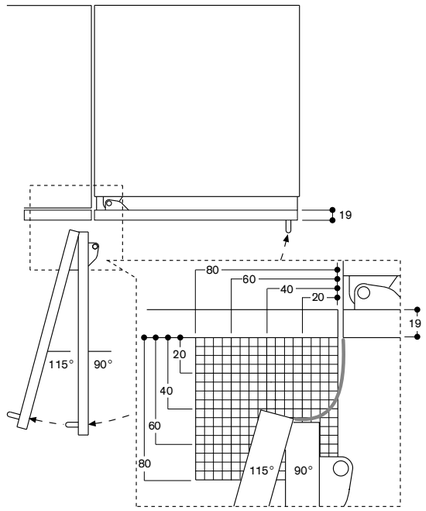
Notas de planificación Vario cooling Expressive Series

Las paredes laterales de los armarios contiguos deben estar alineadas y estables, ya que los aparatos de refrigeración se fijan en el hueco con sólo un soporte antivuelco en la parte superior trasera y en la parte inferior lateral.

Si se combinan 2 aparatos tipo side-by-side, y cada uno abre hacia un lado (tirador con tirador) hay que instalar entre ellos el accesorio side-by-side RVA 460 000. Si los frigoríficos están unidos bisagra con bisagra, debe preverse una pared lateral estable adicional. Si se aceptan restricciones de uso (no es posible la apertura simultánea de las puertas) los aparatos pueden unirse directamente, utilizando el kit de instalación side-by-side RVA 460 000.

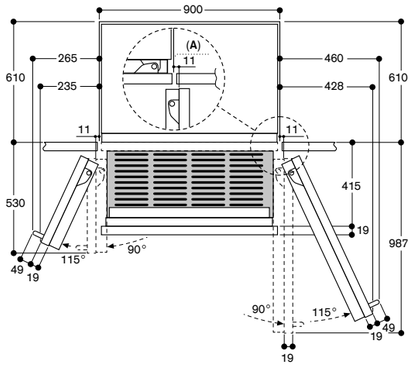
Al instalar un aparato Vario cooling Expressive Series al lado de un horno Expressive Series o Minimalistic Series, se requiere una distancia lateral de 30 mm. Más información en el apartado "Ubicación".

Ángulo de apertura de la puerta
Para asegurar la planificación correcta de la cocina es esencial tener en cuenta el ángulo de apertura de la puerta del aparato (además de la puerta del mueble y el tirador). Los tiradores no deberían chocar con otros muebles de cocina (encimera, tiradores de otros armarios, etc.) o paredes, marcos de puertas etc. El espacio necesario para la bisagra y la consiguiente distancia al armario adyacente y a su tirador pueden verse en el siguiente esquema (grosor de la puerta 19 mm). Si se produce una colisión, están disponibles las siguientes opciones para remediar la situación:
— Restringir el ángulo de apertura de la puerta a 90° (115° estándar). Con el aparato viene incluido un accesorio para restringir el ángulo.
— Coloque una regleta entre el aparato y el mueble con el que colisionaría.
— Reorganice la distribución de los muebles o del aparato.



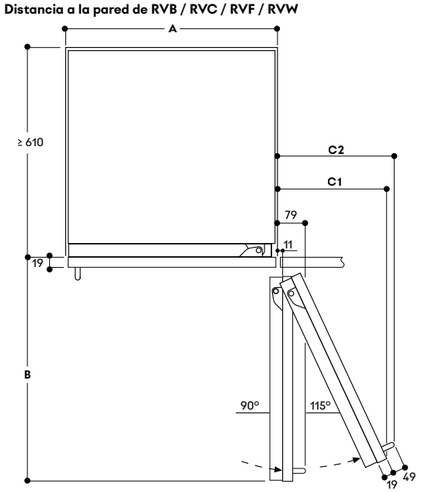
El recorrido de bisagra y las distancias resultantes hasta los muebles vecinos y los tiradores de los mismos se pueden deducir del plano en función del grosor frontal. En el plano se ha supuesto un grosor frontal del mueble de 19 mm.

Distancia a la pared de frigorífico-congelador



A: Hueco
En el esquema está representado puerta de 19 mm de grosor y tirador de Gaggenau de 49 mm.

Distancia a la pared de RVB / RVC / RVF / RVW



Anchura del hueco

A	B	C1	C2
457	525	235	265
610	677	299	330
762	830	364	395
900	970	420	442

En el esquema está representado puerta de 19 mm de grosor y tirador de Gaggenau de 49 mm.

Apertura de la puerta
Al modificar el sentido de apertura de la puerta, puede ser necesario solicitar accesorios de instalación adicionales.

	De fábrica	RVC 497	RVC 477	RVC 467	RVF 497	RVF 477	RVF 467	RVF 417	RVW 467	RVW 417
	Bisagra a la derecha	•	•	•					•	•
	Bisagra a la izquierda				•	•	•	•		
Accesorio necesario para modificar el sentido de apertura de la puerta										
RVA 466 900	Para RVC y RVF 90 cm.	•			•					
RVA 466 700	Para RVC y RVF 76.2 cm.		•			•				
RVA 466 600	Para RVC y RVF 61 cm.			•			•			
RVA 466 100	Para RVF 45.7 cm.							•		
RVA 466 610	Para RVW 61 cm.								•	
RVA 466 110	Para RVW 45.7 cm.									•

RVB 497 y RVB 477 llevan incluidos los accesorios necesarios para el cambio de apertura de la puerta.

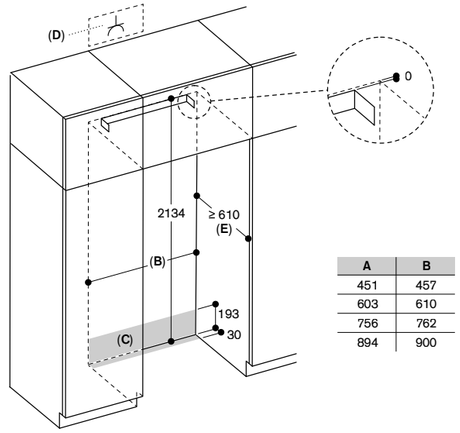
Hueco de instalación

A diferencia de los aparatos integrados convencionales, los aparatos Vario cooling Expressive Series se apoyan en el suelo. Esto significa que el hueco de instalación es un espacio entre los muebles de cocina.

Hueco de instalación
Para garantizar la correcta instalación del aparato y el diseño del frente del armario, deben observarse las dimensiones especificadas del hueco de instalación. Es muy importante que el hueco de instalación sea recto. Las paredes laterales deben ser lisas y continuas en toda la superficie, no tener ninguna protrusión o desigualdad. Utilice las herramientas apropiadas, p. ej. nivel de burbuja, mediciones diagonales, etc., para determinar si la instalación del hueco quedará bien recta.

Las paredes laterales y el techo del hueco de instalación deben tener al menos 16 mm de espesor.
El soporte antivuelco debe instalarse a la altura de instalación de 2.134 mm.
Si el hueco supera esta altura, el soporte antivuelco debe instalarse en el punto más alto del hueco y elevar el aparato a la altura del hueco.

Hueco de instalación para un solo aparato



A	B
451	457
603	610
756	762
894	900

A: Anchura del aparato
B: Ancho del hueco de montaje
C: Área para guiar el tubo de suministro de agua
D: Enchufe
E: Profundidad del hueco de instalación, en función del diseño de la cocina

Hueco de encastre para una instalación side-by-side
Los aparatos Vario cooling Expressive Series ofrecen múltiples combinaciones side-by-side para adaptarse al diseño de su cocina. La anchura del hueco de instalación es la suma de las anchuras de los nichos de cada uno de los aparatos. La altura y la profundidad del hueco de instalación corresponden a las especificaciones de cada aparato.
Es importante ajustarse a las dimensiones indicadas para la instalación del agua. Para las dimensiones exactas, consulte los detalles en la ficha de cada aparato.

Ubicación
El aparato debe instalarse en un espacio seco y bien ventilado. El aparato no debe estar expuesto a la luz solar directa ni cerca de una fuente de calor como una placa de cocción, un radiador, etc. Si la instalación junto a una placa de cocción es inevitable, utilice una placa de aislamiento o tenga en cuenta las siguientes distancias mínimas de la placa de cocción:
— 3 cm para placas eléctricas o de gas.
— 3 cm para hornos eléctricos o de gas.
— 30 cm para cocina que utilice gasóleo o combustible sólido.

Superficie
Para asegurarse de que el aparato está bien instalado y funciona correctamente el pavimento debe ser consistente y con un material rígido y resistente.
Debe estar al mismo nivel que el del resto del espacio.
Además, debe consistir en un material duro y rígido y no ceder, debido al gran peso de un aparato completamente cargado. La tabla siguiente muestra el peso resultante de un aparato cuando se instala con un panel de puerta que tiene el peso máximo permitido y a plena carga.

Peso de carga máximo

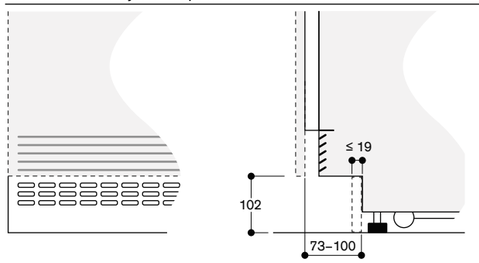
Modelo	Descripción	Peso máximo
RVY 497	Frigorífico-congelador 90 cm, 2 puertas	584 kg
RVB 497	Frigorífico-congelador 90 cm, 1 puerta	504 kg
RVB 477	Frigorífico-congelador 76.2 cm, 1 puerta	482kg
RVC 497	Frigorífico 90 cm	521 kg
RVC 477	Frigorífico 76.2 cm	443 kg
RVC 467	Frigorífico 61 cm	346 kg
RVF 497	Congelador 90 cm	510 kg
RVF 477	Congelador 76.2 cm	437 kg
RVF 467	Congelador 61 cm	348 kg
RVF 417	Congelador 45.7 cm	277 kg
RVW 467	Conservador de vino 61 cm	377 kg
RVW 417	Conservador de vino 45.7 cm	334 kg

En caso de duda, consulte a un arquitecto, arquitecto técnico o experto en construcción. Si es necesario, refuerce el suelo.
Para asegurar que el fabricador de hielo funcione correctamente, el aparato debe estar en posición vertical.

Muebles cercanos
El aparato se atornilla firmemente en su espacio con unas piezas al mueble adyacente. Se debe tener cuidado para asegurar que todos los muebles a los que fija están firmemente fijados al suelo o a la pared. El grosor del zócalo puede ser de 19 mm como máximo.

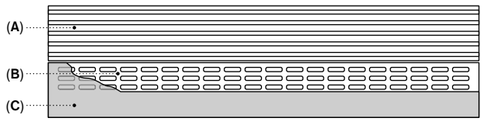
Área del zócalo

Importante
¡Una mala ventilación puede dañar el aparato!
En ningún caso se permite cubrir las rejillas de entrada y salida del aire del aparato en la zona del zócalo.
Según la altura de instalación estándar, la altura del zócalo es de 102 mm (distancia entre el suelo y el borde inferior del panel de la puerta del electrodoméstico) para garantizar su correcto funcionamiento. Tenga esto en cuenta también al ajustar las patas del electrodoméstico.



Basado en la altura de instalación estándar, la altura del zócalo es de 102 mm y se puede reducir a 50 mm. Grosor máximo del zócalo: 19 mm.

Por razones de diseño, puede ser necesario reducir la altura del zócalo.
Puede reducirse a 50 mm. Posteriormente, también debe reducirse la altura de la tabla de madera (C) para que coincida con la nueva altura del zócalo, de modo que las aberturas de ventilación adicionales (B) no queden completamente cubiertas. Solo así se puede garantizar el correcto funcionamiento del aparato.
Ejemplo: La altura del zócalo es de 70 mm. En este caso particular, la tabla de madera no debe superar los 70 mm.
Los conectores adhesivos del aparato garantizan una fijación segura de la tabla de madera.



A: Aberturas de entrada de aire y salidas de aire al exterior
B: Aberturas de ventilación en la zona del zócalo
C: Tabla de madera

Basado en la altura de la instalación estándar, la altura del espacio libre se puede reducir a 50 mm.
La altura del zócalo debe reducirse para adaptarse a la altura del espacio libre y permitir la circulación del aire adicional.

Accesorios especiales | Sustitución

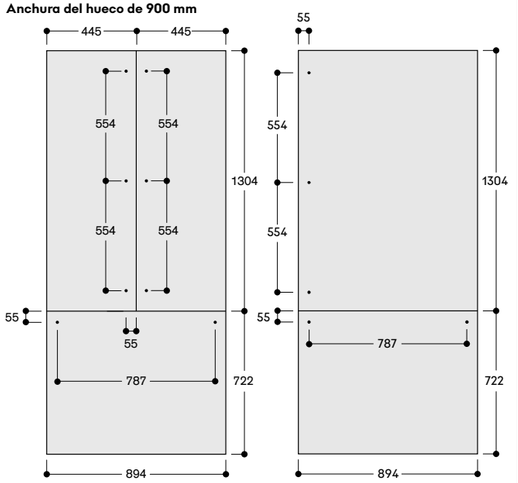
Importante
La parte superior del hueco de instalación debe tener siempre una profundidad mínima de 100 mm (medidos desde el borde frontal del aparato) y tener un grosor mínimo de 16 mm. Solo así se puede garantizar una instalación segura del aparato.

La altura del panel de la puerta del aparato depende de:
— La altura total del aparato
— La distancia desde el borde inferior del panel de la puerta hasta el suelo
— El tipo de aparato (aparatos de una o varias puertas)
Esta altura puede variar en función de las condiciones de instalación. Por razones de diseño puede ser necesario alargar la puerta del armario hacia arriba prolongándola más allá de la parte superior del aparato.

Dimensiones de los accesorios especiales - paneles de la puerta
Los muebles, la altura del zócalo, la altura total de la cocina y otras dimensiones determinantes de la cocina deben tenerse en cuenta para planificar la posición exacta del panel de la puerta, de modo que el aparato se integre perfectamente en el diseño general de la cocina.
Los siguientes dibujos muestran las dimensiones básicas de los paneles de puerta como accesorios especiales.
Estos están diseñados para ajustarse a las siguientes especificaciones básicas:
— Altura del zócalo 102 mm
— Altura total del hueco de instalación: 2.134 mm
— Separación: 3 mm
— Grosor del panel de la puerta: 19 mm

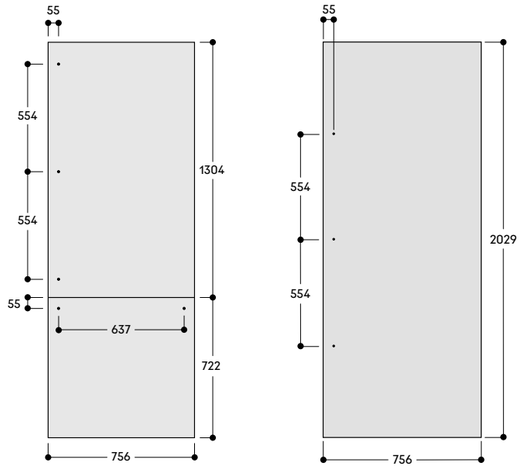
Importante
Los siguientes croquis no sustituyen a los diseños técnicos detallados. El cumplimiento de los requisitos específicos relativos a la cocina es esencial.

Anchura del hueco de 900 mm

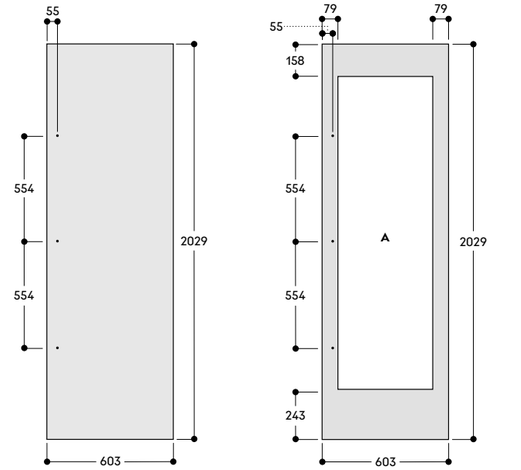


El espesor del frontal de la puerta es de 19 mm.
Las dimensiones máximas del panel de la puerta se basan en un espacio de 3 mm, basado en un nicho único.
A: El ancho de las piezas laterales del marco puede estar entre 74 mm y 82 mm.

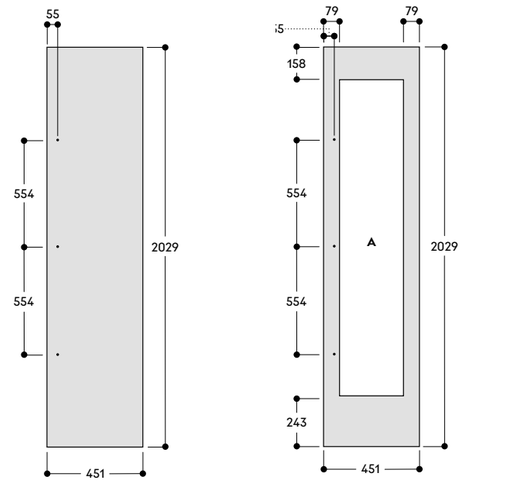
Anchura del hueco de 762 mm



Anchura del hueco de 610 mm



Anchura del hueco de 457 mm



Sustitución

El panel de la puerta puede superar las dimensiones de los accesorios especiales de panel de puerta, siempre que se tengan en cuenta las restricciones aquí recogidas. Asegurarse de que no se superan los pesos máximos de panel indicados en la siguiente tabla.

Peso máximo autorizado del panel de la puerta

Modelo	Descripción	Peso máx. panel
RVY 497	Frigorífico-congelador 90 cm, 2 puertas	Cada puerta 64 kg / Cajón 14 kg
RVB 497	Frigorífico-congelador 90 cm, 1 puerta	Puerta 50 kg / Cajón 14 kg
RVB 477	Frigorífico-congelador 76.2 cm, 1 puerta	Puerta 60 kg / Cajón 17 kg
RVC 497	Frigorífico 90 cm	40 kg
RVC 477	Frigorífico 76.2 cm	41 kg
RVC 467	Frigorífico 61 cm	41 kg
RVF 497	Congelador 90 cm	38 kg
RVF 477	Congelador 76.2 cm	39 kg
RVF 467	Congelador 61 cm	39 kg
RVF 417	Congelador 45.7 cm	55 kg
RVW 467	Conservador de vino 61 cm	71 kg
RVW 417	Conservador de vino 45.7 cm	74 kg

El grosor del panel de puerta puede oscilar entre 16 mm y un máximo de 38 mm.

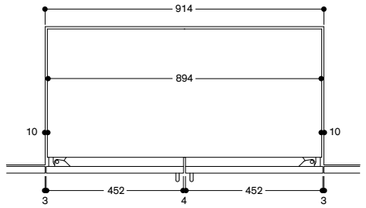
Sustitución de RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497 en un hueco de 914 mm
Si se instala un RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497 en un hueco existente de 914 mm de ancho sin modificar (p. ej. sustitución de un aparato de Vario cooling Serie 400 - RY 492, RB 492 o RC 492) tener en cuenta los siguientes cambios en las dimensiones:
— Anchura del aparato 894 mm (en comparación con 908 mm de Vario cooling Serie 400)
— Rango de regulación de la altura de las patas en función de la altura de la instalación +48 mm (en comparación con +35 mm / -13 mm en Vario cooling Serie 400)

Para garantizar la estética de la instalación deben instalarse embellecedores laterales de 10 mm de ancho (RVA 460 910) a ambos lados del aparato para cubrir el hueco entre las paredes laterales del aparato y el mueble adyacente.

Si en el hueco se ha instalado anteriormente un aparato Vario cooling Serie 400, los orificios de atornillado en la parte superior y en las paredes laterales (si se utilizaron embellecedores laterales) quedarán visibles, al retirar e instalar un Vario cooling Expressive Series. Esos orificios deben ser tapados por el instalador/carpintero. Tenga en cuenta que los embellecedores (RVA 460 910) no los cubren.

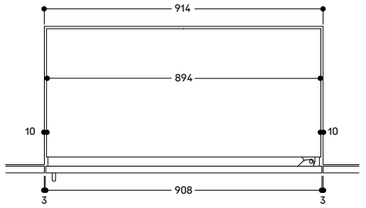
Los paneles de puerta personalizados existentes pueden reutilizarse, así como los accesorios de paneles de puerta Vario cooling Serie 400. Los paneles de puerta nuevos deben tener la anchura que se indica en el siguiente dibujo.
Hay que tener en cuenta que cualquier panel de puerta que cubra completamente el hueco sobresaldrá de las puertas del nuevo aparato Vario cooling Expressive Series, debido a la diferencia de anchura.
Esto influye en el movimiento de las bisagras y en las distancias resultantes a los armarios y tiradores adyacentes.

Sustitución del RVY 497 en hueco de 914 mm



Los huecos laterales resultantes de 10 mm se pueden cubrir con regletas laterales incluidas en el accesorio de instalación RVA 460 910

Sustitución de RVB 497 / RVC 497 / RVF 497 en hueco de 914 mm

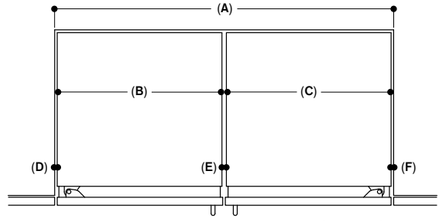


Los huecos laterales resultantes de 10 mm se pueden cubrir con regletas laterales incluidas en el accesorio de instalación RVA 460 910

Sustitución de la instalación side-by-side incl. RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497
En caso de una instalación side-by-side en un hueco existente, no modificado previamente para dos aparatos de 908 mm de ancho o para un aparato de 908 mm de ancho y uno más estrecho, se requiere el accesorio de instalación RVA 460 900. Los diferentes embellecedores laterales y centrales para cubrir los huecos entre ambos aparatos y entre las paredes laterales de los aparatos y los armarios adyacentes están incluidos.
Para los embellecedores laterales estrechos de 3 mm es necesario pedir el accesorio de instalación RVA 423 141.
Para una correcta instalación, puede ser necesario cambiar los espaciadores de las paredes laterales de los electrodomésticos antes de conectarlos uno al lado del otro y colocarlos en el nicho. El conjunto debe quedar centrado dentro del nicho.

En función de la anchura del hueco (A) y de las anchuras de los aparatos (B) + (C), los huecos (D) + (E) + (F) tienen medidas diferentes. Consulte el dibujo:

Sustitución de la instalación side-by-side incl. RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497



A: Anchura del hueco	1828	≤ 1676
B: Anchura del aparato 1	894	894
C: Anchura del aparato 2	894	≤ 756
D: Hueco izquierdo	10	10
E: Hueco central	20	13
F: Hueco derecho	10	3

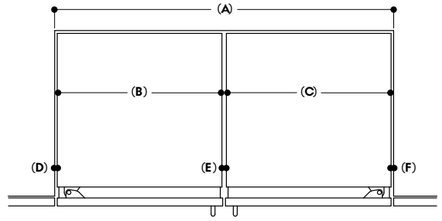
Sustitución de la instalación side-by-side con Vario cooling Serie 400
Si debe instalarse un Vario cooling Expresive Series junto a un aparato Vario cooling Serie 400, se requiere el accesorio de instalación RVA 460 020.
Tener en cuenta que ni el diseño en general ni las prestaciones de los aparatos coinciden y no está previsto que lo hagan.

Todas las piezas de montaje utilizadas en la primera instalación Vario cooling Serie 400 side-by-side deben retirarse, incluido el kit anticondensación. Estos ya no son necesarios. Dependiendo de la situación de montaje, pueden ser necesarios otros accesorios de montaje.

Los perfiles embellecedores laterales y centrales de la instalación inicial pueden reutilizarse. Tenga en cuenta que los colores no coinciden, ni la longitud de los embellecedores encaja perfectamente, dependiendo del aparato en el que se utilicen. Los embellecedores laterales y centrales a juego con el diseño del nuevo aparato para cubrir los huecos entre ambos electrodomésticos y entre las paredes laterales de los electrodomésticos y los armarios adyacentes se incluyen en el accesorio de instalación RVA 460 020.

Importante
Para unir los aparatos fuera del hueco y ajustarlos a la altura del hueco, las patas del aparato Vario cooling 400 deben elevarse.
Esto conduce a:
— Una diferencia de altura visible en la zona del zócalo entre ambos aparatos (cuando las puertas están abiertas).
— El aparato Vario cooling 400 no se apoya sobre las ruedas, sino sobre sus patas delanteras en el suelo. Para introducirlo en el hueco es necesario levantarlo ligeramente con una carretilla.

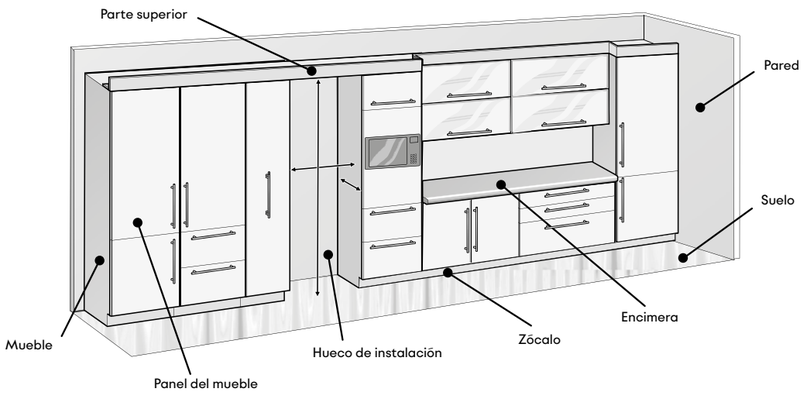
Sustitución de la instalación side-by-side por Vario cooling serie 400



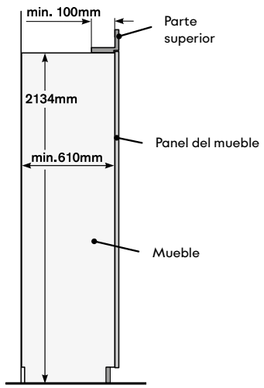
A: Anchura del hueco	1828	≤ 1676
B: Anchura del Vario cooling Expressive	894	≤ 756
C: Anchura de los aparatos Vario cooling Serie 400	≤ 908	≤ 908
D: Hueco izquierdo	10	3
E: Hueco central	13	6
F: Hueco derecho	3	3

Dimensiones en mm.

Principio de planificación para un solo aparato



Sección lateral del hueco de instalación



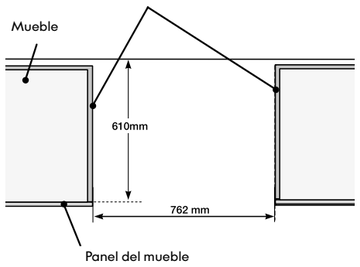
Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente uniformes y planas a lo largo de toda su profundidad.

Hueco de instalación para un único aparato de refrigeración (ejemplo: 762 mm de ancho)
En este ejemplo, el hueco de instalación está formado por dos muebles columna (izquierdo y derecho). Con una parte superior apropiada.

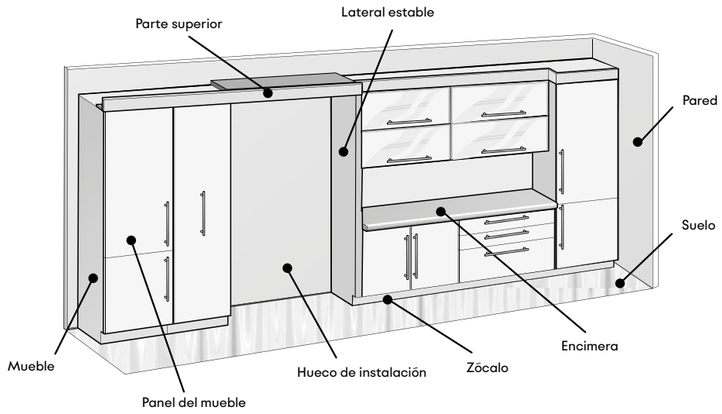
El panel decorativo del aparato tiene el mismo diseño que el resto de muebles de cocina.

Requisitos para el hueco de instalación:
— Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente planas y cubrir toda la superficie.
— La parte superior debe tener una profundidad mínima de 100 mm y estar hecha de un material sólido (de un grosor mínimo de 16 mm).
— Anchura del hueco de instalación: 762 mm.
— Profundidad del hueco de instalación: 610 mm, + el panel de la puerta.

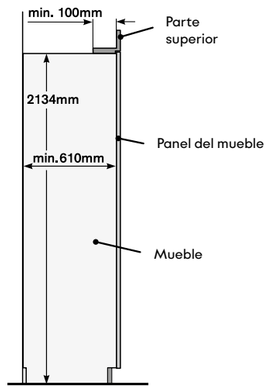
Sección en planta del hueco de instalación



Principio de planificación para una instalación side-by-side



Sección lateral del hueco de instalación



Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente uniformes y planas a lo largo de toda su profundidad.

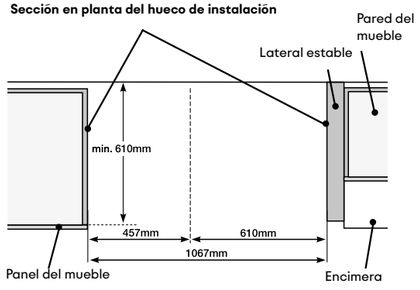
Hueco de instalación para una instalación side-by-side
— Frigorífico de 610 mm (derecha).
— Congelador de 457 mm (izquierda).

En este ejemplo, el hueco de instalación está formado por un mueble columna (a la izquierda) y un lateral (derecha) con un cierre superior apropiado para el hueco.

El panel del mueble para ambos aparatos tiene el mismo diseño que el resto de muebles en la cocina.

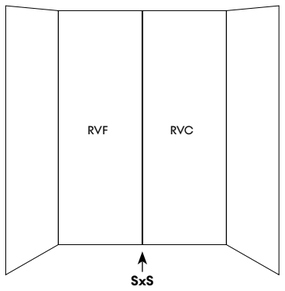
Requisitos para el hueco de instalación:
— Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente planas y uniformes a lo largo de toda su profundidad.
— La parte superior debe tener una profundidad mínima de 100 mm y estar hecha de un material sólido (de un grosor mínimo de 16 mm).
— Ancho del hueco de instalación: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm.
— Profundidad del hueco de instalación: 610 mm, + el panel de la puerta.

Sección en planta del hueco de instalación



Dimensiones en mm.

Ejemplos de planificación para Vario cooling Expressive Series



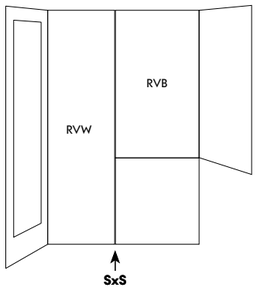
Instalación side-by-side Ejemplo 1

RVF 477 / RVC 477

Limitaciones en el uso:
Ninguna.

Accesorios para la instalación:
1x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Bisagras en la parte exterior de las puertas.



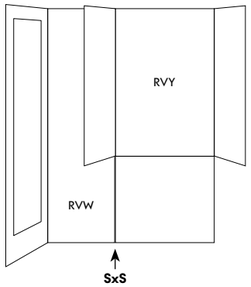
Instalación side-by-side Ejemplo 2

RVW 467 / RVB 477

Limitaciones en el uso:
Ninguna.

Accesorios para la instalación:
1x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Bisagras de la puerta en la parte exterior. Cambie la bisagra de la puerta de RVW con el accesorio correspondiente.
Si utiliza los paneles de puerta de acero oscuro con tirador (accesorio), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para RVW.



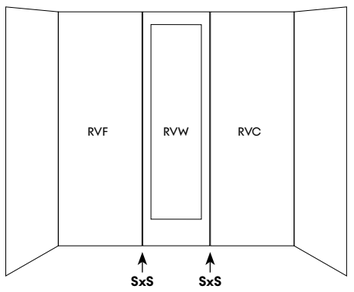
Instalación side-by-side Ejemplo 3

RVW 464 / RVY 497

Limitaciones en el uso:
No todas las puertas se pueden abrir simultáneamente. La puerta izquierda del RVY podría colisionar con el tirador, si se utiliza, del RVW.

Accesorios para la instalación:
1x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Se recomienda limitar la apertura de la puerta izquierda del RVY a 90°.
Cambie la bisagra de la puerta del RVW con el accesorio correspondiente. Si utiliza los paneles de puerta de acero oscuro con tirador (accesorio), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para RVW.



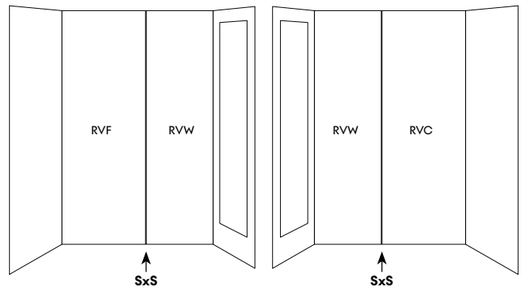
Combinación de 3 aparatos

RVF 477 / RVW 467 / RVC 477

Limitaciones en el uso:
No es posible abrir las puertas de RVW y RVC al mismo tiempo, sino una tras otra.

Accesorios para la instalación:
2x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Los tres electrodomésticos deben estar conectados entre sí antes de la instalación y encajados después en el nicho.



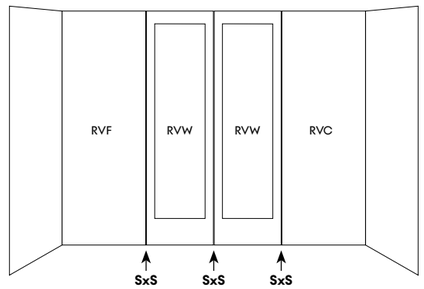
Distancia máxima

RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Limitaciones en el uso:
Ninguna. Todos los aparatos pueden abrirse completamente.

Accesorios para la instalación:
2x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Dos huecos de montaje separados. La distancia es suficientemente grande para abrir todas las puertas al mismo tiempo.
Cambie la bisagra de la puerta de RVW con el accesorio correspondiente.
Si utiliza los paneles de puerta de acero oscuro con tirador (accesorio), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para RVW.



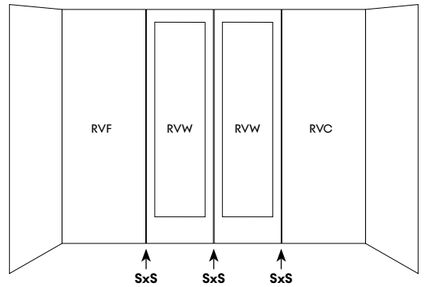
Combinación de 4 aparatos

RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Limitaciones en el uso:
Si las puertas centrales están abiertas, ninguna de las puertas exteriores podrá abrirse.

Accesorios para la instalación:
3x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Los electrodomésticos centrales están conectados side-by-side. Los cuatro electrodomésticos deben estar conectados entre sí antes de la instalación y encajados después en el nicho. Si utiliza los paneles de puerta de acero oscuro con tirador (accesorio), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para RVW.



Combinación de 4 aparatos - alternativa

RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Limitaciones en el uso:
Las puertas centrales no se pueden abrir al mismo tiempo.

Accesorios para la instalación:
3x RVA 460 000 (SxS)*.

Observaciones:
Los electrodomésticos centrales están unidos bisagra con bisagra. Los cuatro electrodomésticos deben estar conectados entre sí antes de la instalación y encajados después en el nicho. Si utiliza los paneles de puerta de acero oscuro con tirador (accesorio), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para RVW.

*SxS Accesorio para instalación side-by-side.



Frigorífico-congelador Vario Serie 200
RB 289

RB 289 300
Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.



Incluye
2 soportes para botellas en madera de arce.
2 compartimentos para huevos.
1 bandeja para cubitos.
2 acumuladores de frío.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 238 030
Soporte para botellas de arce macizo con conector magnético.

RA 260 000
Soporte de bisagras para pesos de puerta de hasta 24 kg.

- Interior con elementos de aluminio macizo de precisión en Gaggenau Light Bronze.
- Estantes y cajones totalmente extraíbles.
- Concepto inteligente de iluminación.
- 4 zonas climáticas, incluidos 2 cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
- Estantes de vidrio de seguridad ajustables en altura y extensibles, integrados en perfiles de aluminio macizo.
- Cierre de puerta con amortiguador integrado.
- Guías telescópicas y cajones completamente extensibles con sistema de cierre amortiguado.
- Soportes para botellas de arce macizo con conector magnético.
- Volumen total 223 litros.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Modo vacaciones.

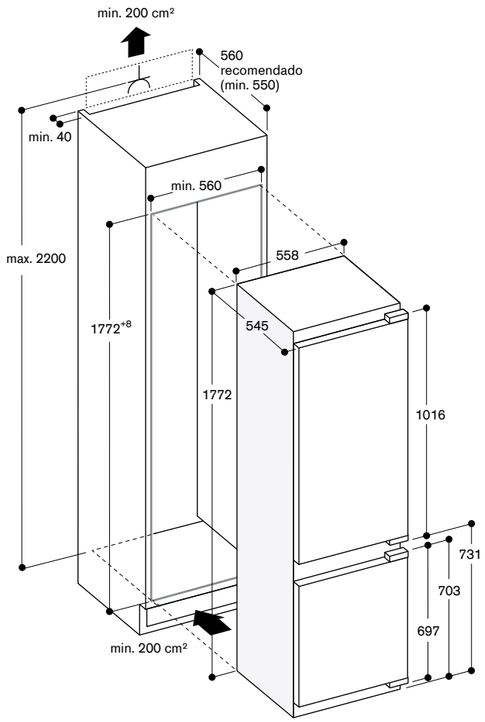
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Regulación de temperatura de +3 °C a +8 °C.
2 estantes de vidrio de seguridad ajustable en altura, parcialmente extensibles.
1 estante de vidrio blanco esmerilado.
2 soportes de botella de arce macizo con conector magnético, pueden aumentarse a 5 soportes por estante.
Pueden almacenarse un total de 9 botellas (0.75 l) en un nivel usando 5 soportes para botellas.
Los botelleros también son adecuados para almacenar botellas de champán y magnums.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
4 estantes en la puerta de aluminio.
Iluminación interior LED blanca y cálida lateral integrada (3.500 K) sin reflejos.
Volumen: 101 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
Cajones con tirador de aluminio macizo y frentes del cajón con una superficie translúcida gradual.
3 estantes de vidrio de seguridad regulables en altura, de los cuales 2 son parcialmente extraíbles.
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C, totalmente extraíble con iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C, totalmente extraíble, iluminado.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen: 55 litros.

Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -24 °C a -14 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Cajones con tirador de aluminio macizo y frentes del cajón con una superficie traslúcida gradual.
3 cajones de congelación, 1 de ellos de gran tamaño.
2 estantes de vidrio de seguridad.
Capacidad de congelación 7 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 8 horas.
Volumen: 67 litros.



Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 201 kWh/año.
Potencia sonora 37 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Superior: 19 kg.
Inferior: 19 kg.
Para una instalación side-by-side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre o mueble columna.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.09 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.



Frigorífico con congelador Vario Serie 200
RT 289

RT 289 370
Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.



Incluye
2 soportes para botellas en madera de arce.
2 compartimentos para huevos.
1 bandeja para cubitos.
1 soporte de bisagras para puertas pesadas.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 238 030
Soporte para botellas de arce macizo con conector magnético.

- Interior con elementos de aluminio macizo de precisión en Gaggenau Light Bronze.
- Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura a través de asistente de voz.
- Estantes y cajones totalmente extraíbles.
- Concepto inteligente de iluminación.
- 4 zonas climáticas, incluidos 3 cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
- Estantes de vidrio de seguridad ajustables en altura y extensibles, integrados en perfiles de aluminio macizo.
- Guías telescópicas y cajones completamente extensibles con sistema de cierre amortiguado.
- Soportes para botellas de arce macizo con conector magnético.
- Volumen total 269 litros.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

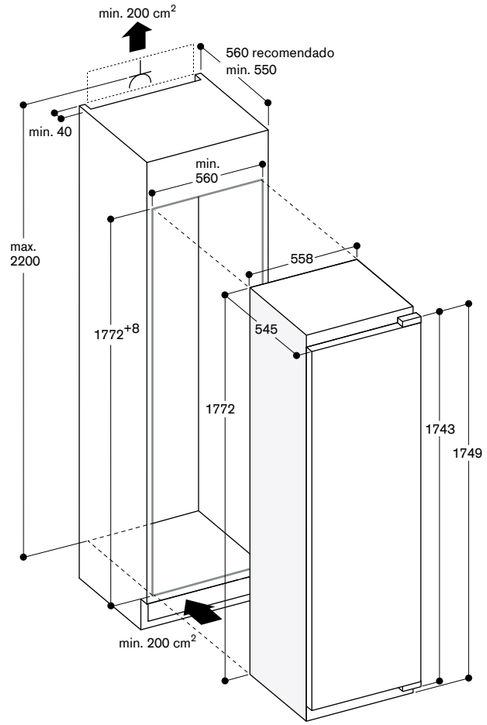
Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Apertura de la puerta a través de asistente de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Regulación de temperatura de +3 °C a +8 °C.
5 estantes de vidrio de seguridad ajustable en altura, parcialmente extensibles.
1 estante de vidrio blanco esmerilado.
2 soportes de botella de arce macizo con conector magnético, pueden aumentarse a 5 soportes por estante.
Pueden almacenarse un total de 9 botellas (0.75 l) en un nivel usando 5 soportes para botellas.
Los botelleros también son adecuados para almacenar botellas de champán y magnums.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
3 estantes en la puerta de aluminio.
Iluminación interior LED blanca y cálida lateral integrada (3.500 K) sin reflejos.
Volumen: 171 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
Cajones con tirador de aluminio macizo y frentes del cajón con una superficie translúcida gradual.
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C, totalmente extraíble, iluminado.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C, totalmente extraíble, iluminado.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen: 83 litros.

Congelador
Temperatura del compartimento -18 °C e inferior.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 2.8 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 9.5 horas.
Volumen: 15 litros.



Datos de consumo
Eficiencia energética E (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 184 kWh/año.
Potencia sonora 36 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas: 27 kg.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.09 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.

Dimensiones en mm.



Frigorífico Vario
Serie 200
RC 289

RC 289 370
Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.

D A↑G

Incluye:
2 soportes para botellas en madera de arce.
2 compartimentos para huevos.
1 soporte de bisagras para puertas pesadas.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 238 030
Soporte para botellas de arce macizo con conector magnético.

- Interior con elementos de aluminio macizo de precisión en Gaggenau Light Bronze.
- Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura a través de asistente de voz.
- Estantes y cajones totalmente extraíbles.
- Concepto inteligente de iluminación.
- 3 zonas climáticas, incluidos 3 cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
- Estantes de vidrio de seguridad ajustables en altura y extensibles, integrados en perfiles de aluminio macizo.
- Iluminación interior blanca y cálida lateral integrada (3.500 K) sin reflejos.
- Combinación side-by-side con el congelador RF 287.
- Cierre de puerta con amortiguador integrado.
- Guías telescópicas y cajones completamente extensibles con sistema de cierre amortiguado.
- Soportes para botellas de arce macizo con conector magnético.
- Volumen total 289 litros.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Apertura de la puerta a través de asistente de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Regulación de temperatura de +3 °C a +8 °C.
6 estantes de vidrio de seguridad ajustable en altura, parcialmente extensibles.
1 estante de vidrio blanco esmerilado.
2 soportes de botella de arce macizo con conector magnético, pueden aumentarse a 5 soportes por estante.
Pueden almacenarse un total de 9 botellas (0.75 l) en un nivel usando 5 soportes para botellas. Los botelleros también son adecuados para almacenar botellas de champán y magnums.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
3 estantes en la puerta de aluminio.
Iluminación interior LED blanca y cálida lateral integrada (3.500 K) sin reflejos.
Volumen: 206 litros.

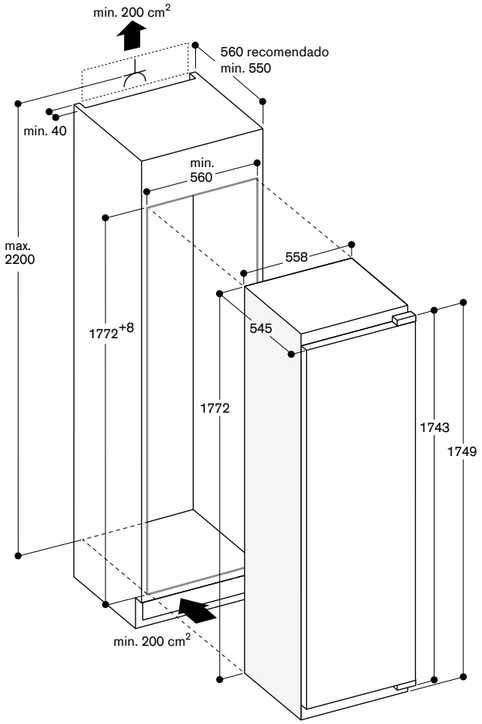
Fresh cooling próximo a 0 °C
Cajones con tirador de aluminio macizo y frentes del cajón con una superficie translúcida gradual.
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C, totalmente extraíble con iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.
2 cajones fresh cooling próximo a 0 °C, totalmente extraíbles, iluminados.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen: 83 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 120 kWh/año.
Potencia sonora 36 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 27 kg.
Para una instalación side-by-side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre.

Precauciones de montaje adicionales en las página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.09 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.





Congelador Vario
Serie 200
RF 287

RF 287 370
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.

E A↑G

Incluye
1 bandeja para cubitos.
1 soporte de bisagras para puertas pesadas.

- Interior con elementos de aluminio macizo de precisión en Gaggenau Light Bronze.
- Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura a través de asistente de voz.
- Estantes de vidrio de seguridad ajustables en altura y extensibles, integrados en perfiles de aluminio macizo.
- Cajones con tirador de aluminio macizo y frentes del cajón con una superficie translúcida gradual.
- Acceso directo a través de áreas abiertas con partición para el almacenamiento.
- Combinación side-by-side con el frigorífico RC 289.
- Combinación side-by-side con el conservador de vinos RW 282.
- Cierre de puerta con amortiguador integrado.
- Volumen total 212 litros.

Funcionamiento
Regulación electrónica de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.
Apertura de la puerta a través de asistente de voz.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

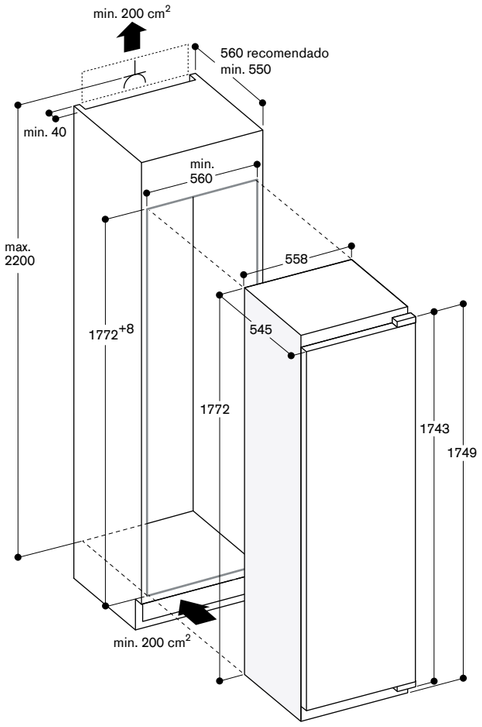
Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida.
Regulación de temperatura de -24 °C a -14 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 14 kg/24 h.
Conservación de la congelación sin corriente durante 9 h.
3 cajones de congelación, 1 de ellos de gran tamaño.
6 estantes de vidrio de seguridad, 3 de ellos con perfil de aluminio, extraíbles.

Datos de consumo
Eficiencia energética E (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético: 235 kWh/año.
Potencia sonora 35 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la izquierda, reversible.
Ángulo de apertura de 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 27 kg.
Para una instalación side-by-side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.12 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.



Dimensiones en mm.



Frigorífico-congelador
Serie 200
RB 282

RB 282 306
Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.



Incluye
2 acumuladores de frío.
3 compartimentos para huevos.
1 botellero.
1 bandeja para cubitos.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 260 000
Soporte de bisagras para pesos de puerta de hasta 24 kg.

— 4 zonas climáticas, incluyendo cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
— Estantes de vidrio regulables en altura.
— Estantes con perfiles de aluminio en la puerta.
— Cierre de puerta con amortiguador integrado.
— Volumen: 223 litros.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Temperatura ajustable de +3 °C a +8 °C.
2 estantes de cristal de seguridad regulables en altura, uno de ellos extraíble.
1 estante integrado.
Botellero plegable con capacidad para 4 botellas.
1 gran estante botellero de aluminio en la puerta.
1 estante de aluminio en la puerta.
Iluminación lateral LED (5.800 K) en todo el interior sin reflejos.
Volumen: 101 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
2 cajones fresh cooling próximos a 0 °C totalmente extraíbles con iluminación integrada: uno ideal para carne, pescado y aves, y uno con humedad regulable manualmente, ideal para frutas y verduras.
Volumen: 55 litros.

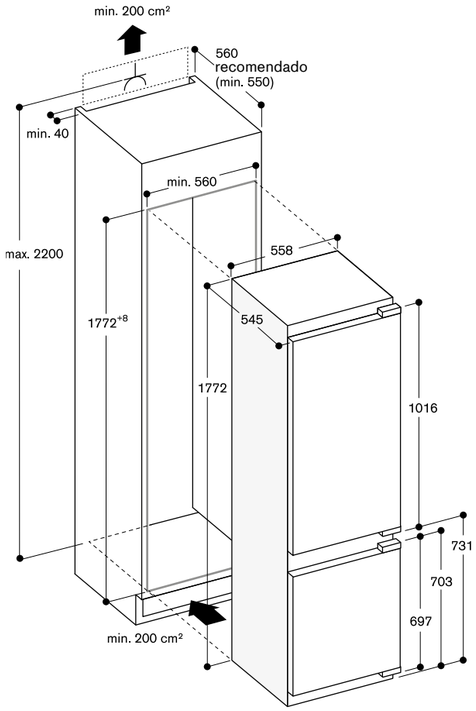
Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -24 °C a -16 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Desagüe integrado para el desescarche.
Capacidad de congelación 7 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 8 horas.
3 cajones de congelación, 1 de ellos de gran tamaño.
2 bandejas de vidrio.
Volumen: 67 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 201 kWh/año.
Potencia sonora 37 dB

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Superior: 19 kg.
Inferior: 19 kg.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.09 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.





Frigorífico
Serie 200
RC 282

RC 282 306
Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.



Incluye
3 compartimentos para huevos.
1 botellero para vino y champán.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 260 000
Soporte de bisagras para pesos de puerta de hasta 27 kg.

— 3 zonas climáticas, incluyendo cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
— Estantes de vidrio regulables en altura.
— Estantes con perfiles de aluminio en la puerta.
— Combinación side-by-side con RF 282.
— Cierre de puerta con amortiguador integrado.
— Volumen: 289 litros.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Características
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Temperatura ajustable de +3 °C a +8 °C.
6 estantes de cristal de seguridad regulables en altura, uno de ellos extraíble.
1 estante integrado.
Botellero plegable con capacidad para 4 botellas de vino y champán.
1 gran estante botellero de aluminio en la puerta.
4 estantes de aluminio en la puerta.
Iluminación lateral LED (5.800 K) en todo el interior sin reflejos.
Volumen: 206 litros.

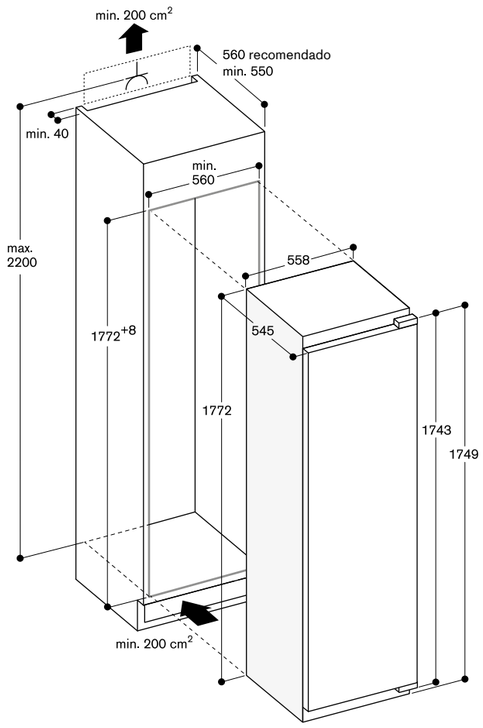
Fresh cooling próximo a 0 °C
3 cajones fresh cooling próximos a 0 °C totalmente extraíbles con iluminación integrada: dos ideales para carne, pescado y aves, y uno con humedad regulable manualmente, ideal para frutas y verduras.
Volumen: 83 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética D (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 120 kWh/año.
Potencia sonora 36 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas: 22 kg.
Para una instalación side-by-side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.09 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.



Dimensiones en mm.



Congelador
Serie 200
RF 282

RF 282 306
Totalmente integrable.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.5 cm.

Incluye
1 bandeja para cubitos.

Accesorios especiales

RA 260 000
Soporte de bisagras para pesos de puerta de hasta 27 kg.

- Configuración interior flexible: Cajones y bandejas de vidrio extraíbles.
- Combinación side-by-side con RC 282.
- Combinación side-by-side con RW 282.
- Cierre de puerta con amortiguador integrado.
- Volumen: 212 litros.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Distribución dinámica del aire frío.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

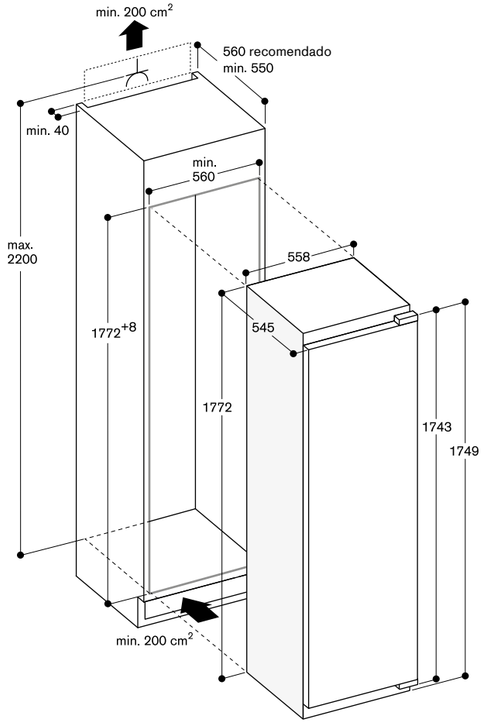
Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -24 °C a -14 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 20 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 22 horas.
5 cajones de congelación, 2 de ellos de gran tamaño.
4 estantes de cristal de seguridad situados entre los cajones de congelación.
2 estantes de cristal de seguridad con frontal transparente.
Todos los cajones de congelación y bandejas de vidrio son extraíbles.
Volumen: 212 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética E (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 235 kWh/año.
Potencia sonora 35 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la izquierda, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel de la puerta 22 kg.
Para una instalación side-by-side cada aparato debe ir en su propio mueble columna.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.12 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.





Frigorífico
Serie 200
RC 202

RC 202 180
Totalmente integrable, bajo encimera.
Anchura nicho 60 cm.
Altura nicho 82 cm.

Incluye
1 compartimento para huevos.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

- Interior con elementos de aluminio macizo satinado.
- Estantes de cristal de seguridad regulables en altura con perfil de aluminio.
- Luz LED blanca cálida sin reflejos.
- Cajón próximo a 0 °C, con perfil de aluminio macizo.
- Cierre de puerta con sistema de cierre amortiguado.
- Volumen total 134 litros.

Funcionamiento
LED electrónico con control táctil.

Características
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Alarma de puerta abierta.
Modo vacaciones.
Modo reposo.

Servicios digitales (Gaggenau Home Connect)
Supervisión y control remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

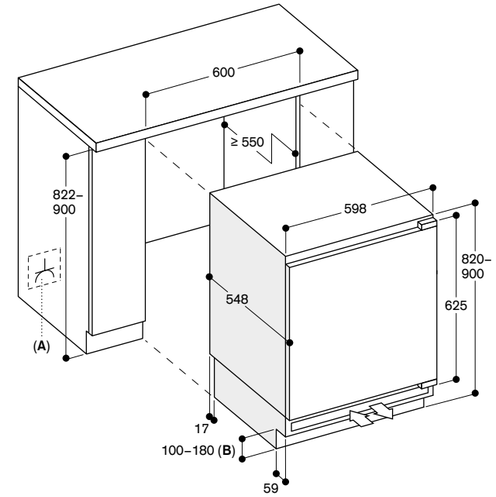
Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Temperatura regulable de +2 °C a +6 °C.
2 estantes de cristal de seguridad regulables en altura con perfil de aluminio.
1 cajón con asa de aluminio macizo, cerca de 0 °C, ideal para carne, pescado y aves.
1 compartimento inferior con tapa corredera de cristal.
1 puerta grande de aluminio para botellas, extra profunda.
1 estante de aluminio en la puerta regulable en altura.
1 estante pequeño en la puerta, regulable.
Iluminación interior LED blanca y cálida lateral integrada (3.500 K) sin reflejos.

Datos de consumo
Eficiencia energética E (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 93 kWh/año.
Potencia sonora 35 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Máximo peso del panel de puerta: 12 kg.
Altura regulable.
Debe colocarse la rejilla de ventilación incluida con el aparato.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas.
Potencia absorbida: 0.090 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.



A: enchufe
B: altura de la base
- 100 mm si la altura del hueco es de 822 mm.
- 180 mm si la altura del hueco es de 900 mm.

Dimensiones en mm.



Congelador
Serie 200
RF 202

RF 202 180
Totalmente integrable, bajo encimera.
Anchura nicho 60 cm.
Altura nicho 82 cm.



Incluye
1 pala para hielos.

— Interior con elementos de aluminio macizo satinado.
— Cajones con perfiles de aluminio macizo satinado.
— Cierre de puerta con sistema de cierre amortiguado.
— Volumen total 85 litros.

Funcionamiento
LED electrónico con control táctil.

Características
Descongelación automática.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Modo vacaciones.
Modo reposo.

Servicios digitales (Gaggenau Home Connect)
Control y supervisión remotos.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

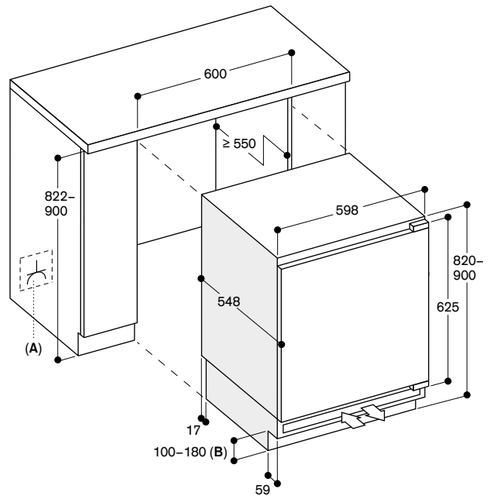
Congelador
Tecnología No-Frost con función de congelación rápida.
Temperatura regulable de -24 °C a -18 °C.
Compartimento 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 8 kg / 24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 9 h.

Datos de consumo
Eficiencia energética E (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 189 kWh/año.
Potencia sonora 35 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Máximo peso del panel de puerta: 19 kg.
Altura regulable.
Debe colocarse la rejilla de ventilación incluida con el aparato.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Precauciones de montaje adicionales en la página 367.

Características técnicas.
Potencia absorbida: 0.090 kW.
Incluye cable de conexión de 2.3 m con enchufe tipo Schuko.



A: enchufe
B: altura de la base
- 100 mm si la altura del hueco es de 822 mm.
- 180 mm si la altura del hueco es de 900 mm.

Notas de planificación adicionales para Vario cooling y aparatos de refrigeración Serie 200

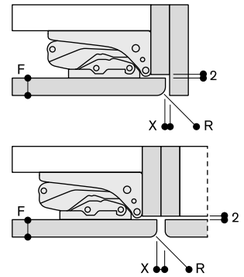
Ubicación
El aparato debe instalarse en un espacio seco y bien ventilado. El aparato no debe estar expuesto a la luz solar directa ni cerca de una fuente de calor como una placa de cocción, un radiador, etc...

Si la instalación junto a una fuente de calor es inevitable, utilice una placa de aislamiento o tenga en cuenta las siguientes distancias mínimas de la fuente de calor:
— 3 cm de las placas eléctricas o de gas.
— 3 cm de los hornos eléctricos o de gas.
— 30 cm de una chimenea o una estufa de leña.

Instalación Side-by-side
Los aparatos de refrigeración Vario 200 y de la Serie 200 pueden instalarse uno junto al otro en las siguientes combinaciones, excepto RT/RC/RF202, en sus propios muebles de cocina:
RW + RW
RC + RF (ningún otro aparato junto al modelo RC)
RW + RF (ningún otro aparato junto al modelo RW, excepto RW)
Para todas las demás combinaciones, debe respetarse un espacio mínimo de 160 mm entre aparatos.

La distancia a los muebles adyacentes depende del grosor del panel de los muebles y los radios de los bordes
El grosor del panel de las puertas puede oscilar entre 19 mm y 22 mm.

Medidas recomendadas del hueco para las bisagras planas



F	R	X
16-19	0-3	2.5
20	0-1	3
	2-3	2.5
21	0-1	3
	2-3	2.5
22	0	4
	1	3.5
	2-3	3

F = Grosor del panel del mueble
R = Radio
X = Medida del hueco

Las medidas del hueco recomendado en la tabla se deben respetar para asegurar que la puerta del aparato no colisione con nada cuando se abra, y para evitar causar daños a los paneles de los muebles.
Para RW 204 se debe respetar una distancia mínima de 3 mm.

Paneles de puerta
Peso máximo permitido del panel de la puerta.

Altura del hueco	Número de puertas	Peso máx. permitido del panel de la puerta
178 cm, Vario 200, Serie 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Serie 200	2	19 kg cada uno
178 cm, Vario 200, Serie 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, Serie 200 + RA 260 000	2	24 kg cada uno
86 cm, Serie 200	1	10 kg
178 cm, 123 cm, Serie 200 vino	1	20 kg
82 cm, 200 series RC/RT/RF	1	12/12/19 kg

Si se excede el peso máximo permitido, esto puede dañar o perjudicar la función de la bisagra.

Área de la base

Importante
¡Una mala ventilación puede dañar el aparato!
En ningún caso se permite cubrir las rejillas de entrada y salida del aire del aparato en la zona inferior.
Se debe prever una sección transversal de al menos 200 cm² para la apertura de entrada de aire.

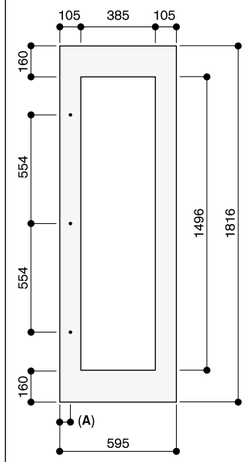
Dimensiones de los accesorios especiales - paneles de puertas.
Los siguientes diagramas muestran las medidas básicas de los marcos de puerta como accesorios especiales para el RW 282 y el RW 222.

Las dimensiones de las puertas mostradas están diseñadas para las siguientes especificaciones básicas:
— Grosor del panel: 19 mm.
— Separación: 3 mm.

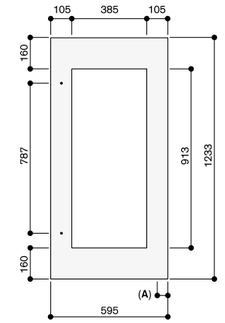
Estas especificaciones le proporcionan un buen punto de partida para una variedad de diseños de cocina.

Importante
Los siguientes diagramas no sustituyen diseños específicos. Es necesario cumplir con las especificaciones de cada diseño de cocina.

Altura del hueco 178 cm



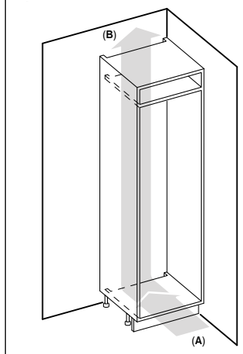
Altura del hueco 123 cm

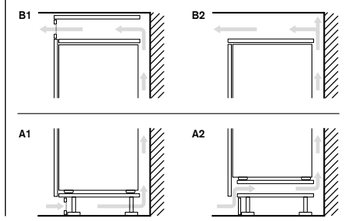


A: 52.5

Grosor de la puerta 19 mm.
La dimensiones de las puertas están planificadas para dejar un espacio de 3 mm entre puerta y armario adyacente.

Opciones de ventilación





A: Entrada de aire ≥ 200 cm²; opciones de ventilación A1 o A2
B: Salida de aire ≥ 200 cm²; opciones de ventilación B1 o B2

Dimensiones en mm.



Conservador de vino Serie 200
RW 282

RW 282 263
Conservador de vino.
Totalmente integrable, con puerta de cristal.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 177.2 cm.

Accesorios para instalación

RA 221 311
Marco de acero inoxidable, con tirador, para RW 282, grosor del panel 19 mm.

RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

Accesorios especiales

RA 050 220
Filtro de carbón activo.

- 2 zonas climáticas independientes.
- Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.
- Control de humedad.
- Bandejas extraíbles de aluminio y haya.
- Iluminación de interior opcional.
- Sistema antivibraciones.
- Combinación side-by-side con RF 287 y RF 282.
- Capacidad para 80 botellas.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.
Iluminación interior opcional para cada zona climática.
Iluminación interior LED (3.000 K) regulable con apertura y cierre de la puerta.

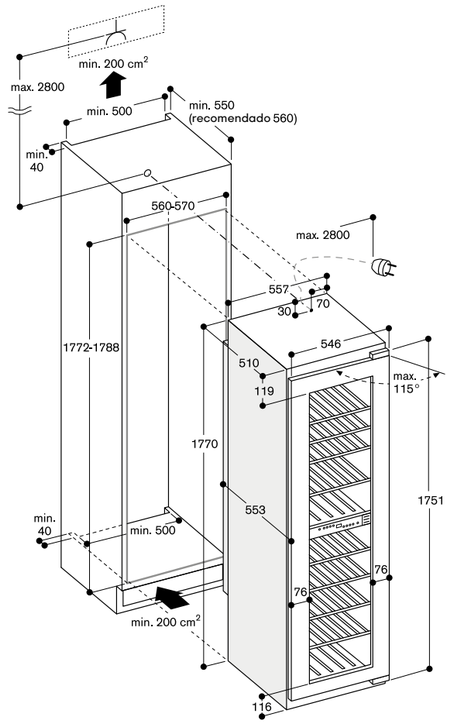
Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Seguro para niños.

Prestaciones
Capacidad 80 botellas (botellas estándar de 0.75 l).
10 estantes para botellas, de los cuales 8 son extraíbles.
Posibilidad de almacenar botellas magnum.
Iluminación LED.
Volumen total: 254 litros.

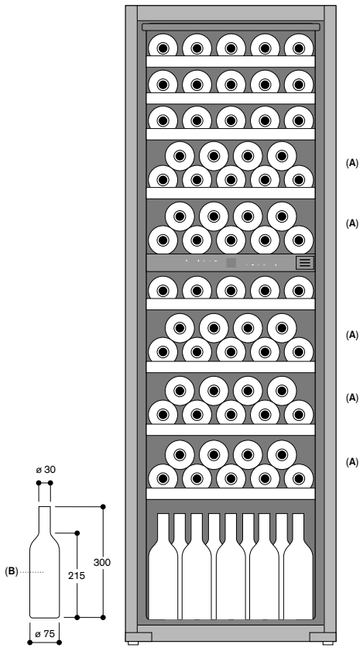
Datos de consumo
Eficiencia energética G (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 162 kWh/año.
Potencia sonora 32 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 20 kg.
Grosor de la puerta mín. 16 mm / máx. 22 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
Para una instalación side-by-side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre o mueble columna.
El conservador de vino puede combinarse con otro conservador de vino o con un congelador (RF 287 o RF 282). Si se combina con otro aparato de refrigeración, es indispensable que este otro tenga un elemento de calor para evitar la condensación (anticondensación). Sin anticondensación, es necesario tener una distancia mínima de 150 mm entre los dos aparatos.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.130 kW.
Incluye cable de conexión de 2.8 m con enchufe tipo Schuko.



Almacenamiento de botellas



A: Área adecuada para el almacenamiento de botellas magnum
B: 0.75 litros



Conservador de vino Serie 200
RW 222

RW 222 263
Totalmente integrable, con puerta de cristal.
Anchura nicho 56 cm.
Altura nicho 123 cm.

Accesorios para instalación

RA 221 211
Marco de acero inoxidable, con tirador. Para RW 222, grosor 19 mm.

RA 425 910
Tirador corto de acero inoxidable.
Para RVY 497, RB 492 y RW 222, 2 puntos de fijación, longitud 810 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 787 mm.

Accesorios especiales

RA 050 220
Filtro de carbón activo.

- 2 zonas climáticas independientes.
- Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.
- Control de humedad.
- Bandejas extraíbles de aluminio y haya.
- Iluminación de interior opcional.
- Sistema antivibraciones.
- Capacidad para 48 botellas.

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.
Iluminación interior opcional para cada zona climática.
Iluminación interior LED (3.000 K) regulable con apertura y cierre de la puerta.

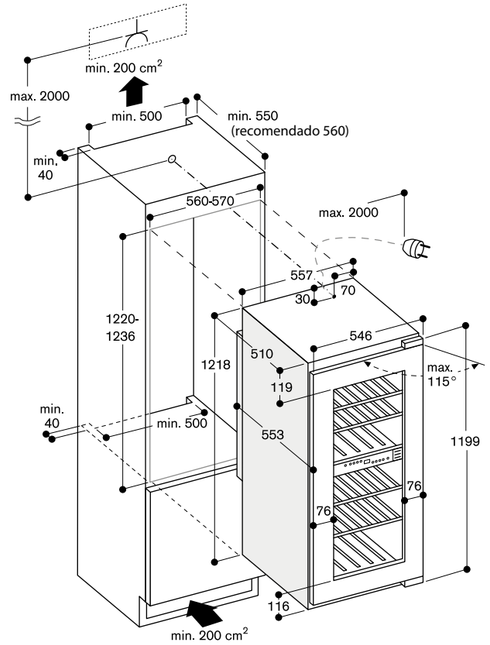
Características
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Seguro para niños.

Prestaciones
Capacidad 48 botellas (botellas estándar de 0.75 l).
6 estantes para botellas, de los cuales 4 son extraíbles.
Posibilidad de almacenar botellas magnum.
Iluminación LED.
Volumen total: 159 litros.

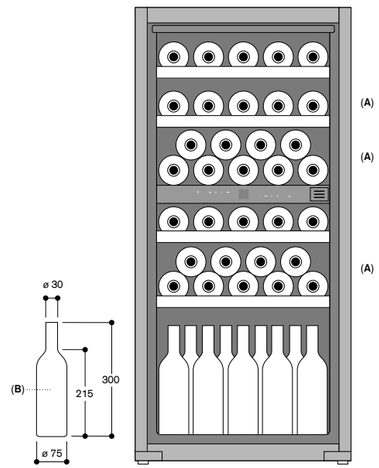
Datos de consumo
Eficiencia energética G (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 151 kWh/año.
Potencia sonora 32 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 20 kg.
Grosor de la puerta mín. 16 mm / máx. 22 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
Para una instalación side-by-side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre o mueble columna.
Cuando se instala un conservador de vino con otro aparato de refrigeración, es indispensable que este otro tenga un elemento de calor para evitar la condensación (anticondensación). Sin anticondensación, es necesario tener una distancia mínima de 150 mm entre los dos aparatos.
No se recomienda la instalación en una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.130 kW.
Incluye cable de conexión de 2,0 m con enchufe tipo Schuko.



Almacenamiento de botellas



A: Área adecuada para el almacenamiento de botellas magnum
B: 0.75 litros

Dimensiones en mm.



NUEVO
Conservador de vino Serie 200
RW 204

RW 204 070
Integrable bajo encimera con puerta de cristal.
Anchura nicho 60 cm.
Altura nicho 86 cm.



Accesorios especiales

GH 050 010
Tirador de acero inoxidable.
2 puntos de fijación, longitud 500 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 477 mm.

RA 250 220
Filtro de aire de carbón activo de repuesto.

RA 297 600
Accesorio para la instalación en paralelo de dos conservadores bajo encimera.

RA 220 010
Cerradura con llave para RW 204.

00624562
Pasador para la fijación del ángulo de apertura de la puerta a 90°.

- Asistencia de apertura de puerta para integración en frentes de mueble sin tirador.
- 2 zonas climáticas independientes.
- Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.
- Control de humedad.
- Bandejas extraíbles de aluminio y roble.
- Iluminación LED ajustable.
- Sistema de cierre de puerta amortiguado que permite un cierre suave y controlado.
- Capacidad para 38 botellas (0.75 l).
- Posibilidad de instalación side-by-side, con accesorio especial.

Funcionamiento
Asistencia de apertura de puerta.
Control electrónico de temperatura con pantalla digital.
Control táctil.
Opción de luz de presentación regulable.
Iluminación interior LED (3000 K) con atenuación automática al abrir y cerrar la puerta.
Puerta con cerradura (con cerradura RA 220 010).

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Purificación constante del aire mediante filtro de carbón activo en cada zona climática.
Protección UV (transmisión UV: 19 %).
Modo de reposo certificado por Star-K.
Alarma de puerta abierta y avería.

Características
5 bandejas, 4 de ellas extensibles.
Capacidad para almacenar hasta 4 botellas Magnum.
Iluminación LED.
Volumen total: 101 litros.

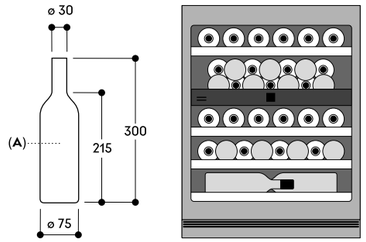
Datos de consumo
Eficiencia energética F (en rango de eficiencia energética desde A hasta G).
Consumo energético 106 kWh/año.
Potencia sonora 34 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
El ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 10 kg.
Para integración junto a una pared lateral, se requiere una distancia de 7 mm / 238 mm en el lado de la bisagra para un grosor de panel de puerta de 19 mm a 90° / 115° sin tirador.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.13 kW.
Incluye cable de conexión de 2.2 m con enchufe tipo Schuko.

A: Enchufe
B: Min. 150 mm²

Almacenamiento de botellas



A: 0.75 litros

Dimensiones en mm.

Accessorios y accessorios especiales para Vario cooling Expressive Series

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.



RVA 438 040
Soporte para botellas de roble macizo con conector magnético.



17006999
Absorbente de etileno.
Kit de inicio.
Para colocación en cajón climático.



17007000
Absorbente de etileno.
Kit de recarga.
Para colocación en cajón climático.



RA 450 012
Filtro de carbón activo para el agua.
Para RVY, RVB y RVF.



RVA 450 220
Set de 2 filtros de carbón activo.



RA 425 110
Tirador largo de acero inoxidable.
3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.



RA 425 910
Tirador corto de acero inoxidable.
Para RVY 497, RVB 497 y RW 222, 2 puntos de fijación, longitud 810 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 787 mm.



RA 425 710
Tirador corto de acero inoxidable.
Para RVB 477, 2 puntos de fijación, longitud 658 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 637 mm.



RVA 423 141
Set de 2 perfiles decorativos laterales, 3 mm.



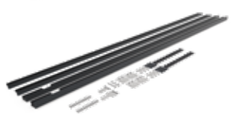
RVA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.



RVA 460 020
Accesorio para la instalación side-by-side de Expressive Series con Serie 400.



RVA 460 900
Accesorio para sustitución de una instalación side-by-side, en un hueco sin modificar.
Necesario si se instala un RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) en un hueco que anteriormente albergaba una combinación que incluía un RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).



RVA 460 910
Accesorio para sustitución en un único hueco, sin modificar.
Necesario si RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (89.4 cm) sustituye a RY 492, RB 492 o RC 492 (90.8 cm).



RA 460 030
Elemento de conexión para frentes divididos verticalmente (combinación frigorífico-congelador).



RA 460 020
Elemento de conexión para frentes divididos verticalmente (frente enrasado).



RVA 466 100
Accesorio para cambio de dirección de la puerta. Para RVF 45.7 cm.



RVA 466 110
Accesorio para cambio de dirección de la puerta. Para RVW 45.7 cm.



RVA 466 600
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 61 cm.



RVA 466 610
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVW 61 cm.



RVA 466 700
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 76.2 cm.



RVA 466 900
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.
Para RVC y RVF 90 cm.



RVA 491 160
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos.
Madera de roble y aluminio color antracita.
Cierre amortiguado.
Para RVW de anchura 45.7 cm.



RVA 491 660
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos.
Madera de roble y aluminio color antracita.
Cierre amortiguado.
Para RVW de anchura 61 cm.



RVA 498 160
Soporte de madera de roble para botellas, para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.
Para RVW de anchura 45.7 cm.



RVA 498 660
Soporte de madera de roble para botellas, para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.
Para RVW de anchura 61 cm.



RVA 430 000
Set cubre orificio, 8 unidades.



RVA 493 060
Presentador de 1 botella en madera de roble y aluminio color antracita.
1 pieza.



RVA 494 060
Bandeja de madera de roble, para presentar decantadores y botellas abiertas.
Para RVW 467 y RVW 417.



RVA 495 000
Soporte para copas.
Para RVW 467 y RVW 417.



RVA 420 010
Cerradura con llave, para RVW 467 y RVW 417.
Para instalar en la parte inferior del aparato.



RVA 421 120
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para RVF de 45.7 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



RVA 428 120
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVF de 45.7 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



RVA 421 122L
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 45.7 cm de ancho con bisagra a la izquierda.
Grosor 19 mm.



RVA 421 122R
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 45.7 cm de ancho con bisagra a la derecha.
Grosor 19 mm.



Accessorios y accessorios especiales para Vario cooling Expressive Series

RVA 428 122
Marco de acero inoxidable oscuro sin tirador.
Para RVW de 45.7 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



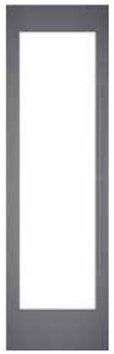
RVA 421 620
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 61 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



RVA 428 620
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 61 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



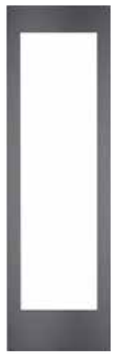
RVA 421 622L
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 61 cm de ancho con bisagra a la izquierda.
Grosor 19 mm.



RVA 421 622R
Marco de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVW de 61 cm de ancho con bisagra a la derecha.
Grosor 19 mm.



RVA 428 622
Marco de acero inoxidable oscuro sin tirador.
Para RVW de 61 cm de ancho.Grosor 19 mm.



RVA 421 720
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para el RVB 477.
Grosor 19 mm.



RVA 428 720
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores. Para el RVB 477.
Grosor 19 mm.



RVA 421 722
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 76.2 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



RVA 428 722
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 76.2 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



RVA 421 924
Puertas de acero inoxidable oscuro con tirador de acero inoxidable.
Para RVC y RVF de 90 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



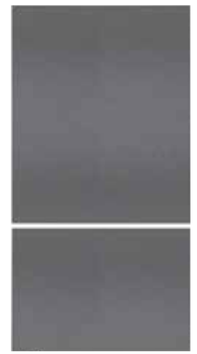
RVA 428 924
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para RVC y RVF de 90 cm de ancho.
Grosor 19 mm.



RVA 421 920
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para el RVB 497.
Grosor 19 mm.



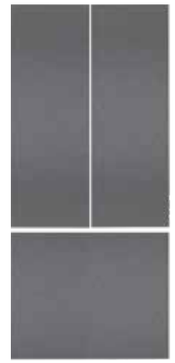
RVA 428 920
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores. Para el RVB 497.
Grosor 19 mm.



RVA 421 922
Puertas de acero inoxidable oscuro con tiradores de acero inoxidable.
Para el RVY 497.
Grosor 19 mm.



RVA 428 922
Puertas de acero inoxidable oscuro sin tiradores.
Para el RVY 497. Grosor 19 mm.



Accesorios y accesorios especiales para Vario cooling Serie 200 y aparatos de refrigeración Serie 200

RA 050 220
Filtro de carbón activo.
Para RW 282 y RW 222.



RA 250 220
Filtro de carbón activo.
Para RW 204.



RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.



RA 238 030
De arce macizo con conector magnético.



RA 221 311
Marco de acero inoxidable, con tirador, para RW 282, grosor del panel 19 mm.



RA 221 211
Marco de acero inoxidable, con tirador. Para RW 222, grosor 19 mm.



RA 297 600
Accesorio para la instalación en paralelo de dos conservadores bajo encimera.



RA 260 000
Soporte de bisagras para puertas pesadas.
Para RC/RF/RT 28* peso máximo de puerta 27 kg.
Para RB 28* peso máximo de puerta 24 kg.
RB 28 necesita 2 xRA 260 000.



GH 050 010
Tirador de acero inoxidable.
2 puntos de fijación, longitud 500 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 477 mm.



RA 220 010
Cerradura con llave para RW 204.





Accesorios especiales para Vario cooling Expressive Series

			NUEVO	NUEVO
				
Tipo de aparato		**Frigorífico-congelador**	**Frigorífico-congelador**	**Frigorífico-congelador**
		RVY 497 190	RVB 497 190	RVB 477 190
Puertas / marcos				
Puerta de acero inoxidable cepillado oscuro, con tiradores. Grosor 19 mm.		RVA 421 922	RVA 421 920	RVA 421 720
Puerta de acero inoxidable cepillado oscuro, sin tiradores. Grosor 19 mm.		RVA 428 922	RVA 428 920	RVA 428 720
Marco de acero inoxidable cepillado oscuro, con tirador. Bisagra a la izquierda. Grosor 19 mm.				
Marco de acero inoxidable cepillado oscuro, con tirador. Bisagra a la derecha. Grosor 19 mm.				
Marco de acero inoxidable cepillado oscuro, sin tirador. Grosor 19 mm.				
Accesorio para cambio de dirección de la puerta.			incluído	incluído
RVA 420 010	Cerradura con llave, para RVW 467 / RVW 417			
Interior para conservadores de vino				
Botellero completamente extraíble en madera de roble y aluminio color antracita.				
Soporte de botellas para colocar en las divisiones de las zonas climáticas.				
RVA 494 060	Bandeja de madera de roble.			
RVA 493 060	Presentador de 1 botella.			
RVA 495 000	Soporte para copas.			
RVA 430 000	Set cubre orificio, 8 unidades.			
Tiradores				
RA 425 110	Tirador largo de acero inoxidable. 3 puntos de fijación, longitud 1.131 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.	•	•	•
RA 425 910	Tirador corto de acero inoxidable. 2 puntos de fijación, longitud 810 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 787 mm.	•	•	
RA 425 710	Tirador corto de acero inoxidable. 2 puntos de fijación, longitud 658 mm, altura 49 mm, distancia entre puntos de perforación 637 mm.			•
Varios				
RA 430 100	Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.	•	•	•
RVA 438 040	Soporte para botellas de roble macizo.	•	•	•
RA 450 012	Filtro de carbón activo para el agua.	•	•	•
RVA 450 220	Filtro de aire de carbón activo, 2 unidades.	•	•	•
17006999	Absorbente de etileno. Kit de inicio.	•	•	•
17007000	Absorbente de etileno. Kit de recarga.	•	•	•

NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO
								
Frigorífico	**Frigorífico**	**Frigorífico**	**Congelador**	**Congelador**	**Congelador**	**Congelador**	**Conservador de vino**	**Conservador de vino**
RVC 497 190	RVC 477 190	RVC 467 190	RVF 497 190	RVF 477 190	RVF 467 190	RVF 417 190	RVW 467 170	RVW 417 170
RVA 421 924	RVA 421 722	RVA 421 620	RVA 421 924	RVA 421 722	RVA 421 620	RVA 421 120		
RVA 428 924	RVA 428 722	RVA 428 620	RVA 428 924	RVA 428 722	RVA 428 620	RVA 428 120		
							RVA 421 622L	RVA 421 122L
							RVA 421 622R	RVA 421 122R
							RVA 428 622	RVA 428 122
RVA 466 900	RVA 466 700	RVA 466 600	RVA 466 900	RVA 466 700	RVA 466 600	RVA 466 100	RVA 466 610	RVA 466 110
							•	•
							RVA 491 660	RVA 491 160
							RVA 498 660	RVA 498 160
							•	•
							•	•
							•	•
							•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•						
•	•	•						
			•	•	•	•		
•	•	•					•	•
•	•	•						
•	•	•						

Vario cooling Expressive Series

			NUEVO	NUEVO
				
Tipo de aparato		**Frigorífico-congelador**	**Frigorífico-congelador**	**Frigorífico-congelador**
Totalmente integrable.		RVY 497 190	RVB 497 190	RVB 477 190
Dimensiones				
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	89.4 × 212.3 × 60.8	89.4 × 212.3 × 60.8	75.6 × 212.3 × 60.8
Dimensiones hueco (ancho x alto x fondo)	(cm)	90.0 × 213.4 × 61	90.0 × 213.4 × 61	76.2 × 213.4 × 61
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	61	61	61
Peso del aparato vacío	(kg)	217.7	216.8	203
Peso del aparato más embalaje	(kg)	238	236.9	219
Peso del aparato totalmente cargado	(kg)	584	504	482
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	104 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78
Tipo y configuración				
Frigorífico / congelador / vino		•/•/—	•/•/—	•/•/—
Cajón climático / Cajón chilled		•/•	•/•	•/•
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/•/—	•/—/•	•/—/•
Puerta de cristal		—	—	—
Puertas de acero inoxidable cepillado oscuro		○	○	○
Volumen / datos de consumo				
Volumen total	(l)	576	579	476
— Volumen frigorífico.	(l)	379	382	316
— Volumen congelador	(l)	197	197	160
Número de botellas estándar (0.75 l)		—	—	—
Eficiencia energética.		D	D	D
Consumo energético diario[1]	(kWh/24h)	0.75	0.69	0.67
Consumo energético anual[1]	(kWh)	285	280	254
Potencia sonora	(dB (A) re 1 pW)	39	39	39
Eficiencia energética del ruido		C	C	C
Clase climática[2]		SN - T	SN - T	SN - T
Funcionamiento				
Pantalla TFT táctil		•	•	•
Asistencia de apertura para puerta y cajón congelador		•	•	•
Pantalla intuitiva con textos	(Nº de idiomas)	42	42	42
Prestaciones				
Cubitos de hielo / dispensador de hielo y agua / agua		•/—/—	•/—/—	•/—/—
Cajones con control de humedad y temperatura	(nº)	2	2	1
Temperatura / zonas climáticas	(nº)	5	5	4
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•
Tecnología No-Frost		•	•	•
Descongelación automática frigorífico /congelador		•/•	•/•	•/•
Filtro de aire carbón activo	(nº)	2	2	2
Interior de acero inoxidable cepillado oscuro		•	•	•
Modo vacaciones		•	•	•
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	•/•	•/•
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		•/•	•/•	•/•
Gaggenau Home Connect via WiFi[3]		•	•	•
Frigorífico				
Función de enfriamiento rápido		•	•	•
Distribución dinámica de aire frío		•	•	•
Niveles interiores	(nº)	3	3	3
Compartimentos / cajones interiores	(nº)	3	3	2
Estantes en la puerta	(nº)	6	3	3
Recipiente para huevos	(Nº de huevos)	18	18	18
Congelador				
Función de congelación rápida		•	•	•
Capacidad de congelación	(kg/24h)	14	14	14
Tiempo de conservación en caso de fallo energético	(hrs.)	19	19	19
Compartimentos interiores	(nº)	—	—	—
Cestas, compartimentos, cajones en el interior	(nº)	3	3	3
Estantes en la puerta	(nº)	—	—	—
Contenedor para hielos	(nº)	1	1	1
Filtro de carbón activo para el agua		○	○	○
Vino				
Máximo nº de niveles en el interior		—	—	—
Bandejas totalmente extraíbles, con sistema de cierre amortiguado		—	—	—
Posibilidad de almacenar botellas Magnum		—	—	—
Para decantadores y botellas abiertas		—	—	—
Iluminación de presentación		—	—	—
Cerradura con llave		—	—	—
Tecnología antivibraciones		—	—	—
Protección UV		—	—	—
Conexiones				
Potencia	(kW)	0.3	0.3	0.3
Conexión a toma de agua		•	•	•

NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO	NUEVO
								
Frigorífico	**Frigorífico**	**Frigorífico**	**Congelador**	**Congelador**	**Congelador**	**Congelador**	**Conservador de vino**	**Conservador de vino**
RVC 497 190	RVC 477 190	RVC 467 190	RVF 497 190	RVF 477 190	RVF 467 190	RVF 417 190	RVW 467 170	RVW 417 170
89.4 × 212.3 × 60.8	75.6 × 212.3 × 60.8	60.3 × 212.3 × 60.8	89.4 × 212.3 × 60.8	75.6 × 212.3 × 60.8	60.3 × 212.3 × 60.8	45.1 × 212.3 × 60.8	60.3 × 212.3 × 60.8	45.1 × 212.3 × 60.8
90.0 × 213.4 × 61	76.2 × 213.4 × 61	61 × 213.4 × 61	90.0 × 213.4 × 61	76.2 × 213.4 × 61	61 × 213.4 × 61	45.7 × 213.4 × 61	61 × 213.4 × 61	45.7 × 213.4 × 61
61	61	61	61	61	61	61	61	61
201.4	181.1	154.7	197.6	181.7	159.4	139.1	172	143
221.6	199.1	171.5	217.4	199.3	175.8	153.6	187.6	157.1
521	443	346	510	437	348	277	377	334
104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	70 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	70 × 227 × 78	55 × 227 × 78	70 × 227 × 78	55 × 227 × 78
•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/•	—/—/•
•/•	•/•	•/•	—/—	—/—	—/—	—/—	—/—	—/—
•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	•/—/•	•/—/•
—	—	—	—	—	—	—	•	•
○	○	○	○	○	○	○	○	○
622	512	390	631	516	404	280	401	280
622	512	390	—	—	—	—	401	280
—	—	—	631	516	404	280	—	—
—	—	—	—	—	—	—	110	68
D	D	D	D	D	E	E	F	F
0.44	0.4	0.36	0.85	0.76	0.84	0.72	0.36	0.33
159	146	131	311	277	306	261	131	121
38	38	38	38	38	38	38	38	38
C	C	C	C	C	C	C	C	C
SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
•	•	•	—	—	—	—	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
42	42	42	—	—	—	—	42	42
—/—/—	—/—/—	—/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/—/—	—/—/—
2	2	2	—	—	—	—	—	—
4	4	4	1	1	1	1	3	3
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	—/•	—/•	—/•	—/•	•/—	•/—
2	2	2	—	—	—	—	3	3
•	•	•	•	•	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	—	—	—	—	—	—
•	•	•	—	—	—	—	—	—
3	3	3	—	—	—	—	—	—
3	3	3	—	—	—	—	—	—
3	4	4	—	—	—	—	—	—
18	18	18	—	—	—	—	—	—
—	—	—	•	•	•	•	—	—
—	—	—	29	25	25	16	—	—
—	—	—	21	19	17	10	—	—
—	—	—	3	3	3	3	—	—
—	—	—	3	3	3	3	—	—
—	—	—	3	4	4	4	—	—
—	—	—	1	1	1	1	—	—
—	—	—	○	○	○	○	—	—
—	—	—	—	—	—	—	11	11
—	—	—	—	—	—	—	8	8
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	○	○
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	○	○
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	•	•
0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
—	—	—	•	•	•	•	—	—

• De serie. — No disponible. ○ Accesorio especial. [1] Consumo efectivo dependiendo del tipo de uso y localización del aparato. [2] El aparato es completamente funcional dentro de los límites de temperatura definidos en las siguientes clases climáticas: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Conservadores de vino Serie 200

NUEVO





Tipo de aparato		Conservador de vino	Conservador de vino	Conservador de vino
Totalmente integrable / integrable		RW 282 263	RW 222 263	RW 204 070
Dimensiones				
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	55.7 × 177 × 55.3	55.7 × 121.8 × 55.3	59.7 × 85.9-92 × 56.4
Dimensiones hueco (ancho x alto x fondo)	(cm)	56 × 177.2 × 55	56 × 122 × 55	60 × 86-92 × 56.5
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	55	55	56.5
Peso del aparato vacío	(kg)	89	64	48
Peso del aparato más embalaje	(kg)	101	74	51
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	64 × 190 × 64	64 × 139 × 64	64 × 93 × 71
Tipo y configuración				
Frigorífico / congelador / vino		—/—/•	—/—/•	—/—/•
Fresh cooling 0°C / fresh cooling ◇ 0°C / fresh cooling		—/—/—	—/—/—	—/—/—
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/—/—/—	•/—/—/—	—/—/•/—
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/—/•	•/—/•	•/—/•
Completamente panelada / puerta panelada		—/—	—/—	—/—
Volumen / datos consumo				
Volumen total	(l)	254	159	101
Número de botellas estándar (0.75 l)	(nº)	80	48	38
Eficiencia energética		G	G	F
Consumo energético diario[1]	(kWh/24h)	0.444	0.414	0.288
Consumo energético anual[1]	(kWh)	162	151	105
Potencia sonora	(dB (A) re 1 pW)	32	32	34
Eficiencia energética del ruido		B	B	B
Clase climática[2]		SN-ST	SN-ST	SN - ST
Funcionamiento				
Temperatura / zonas climáticas	(Nº)	2	2	2
Display de temperatura interno / externo		•/—	•/—	•/—
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•
Descongelación automática: frigorífico / fresh cooling / congelador		•/—/—	•/—/—	•/—/—
Iluminación de presentación		•	•	•
Cerradura con llave		—	—	—
Control de humedad		•	•	•
Filtro carbón activo		•	•	•
Tecnología antivibraciones		•	•	•
Protección UV		•	•	•
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/—	•/—	•/—
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		•/•	•/•	•/•
Gaggenau Home Connect via WiFi[3]		—	—	—
Frigorífico / Fresh cooling				
Distribución de aire frío dinámico		•	•	•
Vino				
Máximo nº de niveles en el interior		10	6	5
Bandejas totalmente extraíbles / extraíbles		—/•	—/•	—/•
Estantes totalmente extraíbles / extraíbles / removibles		—/—	—/—	—/—
Posibilidad de almacenar botellas Magnum		•	•	•
Posibilidad de almacenar decantadores y botellas abiertas		—	—	—
Conexiones				
Potencia	(kW)	0.13	0.13	0.13
Conexión a toma de agua		—	—	—

• De serie. — No disponible. ° Accesorio especial. [1] Consumo efectivo dependiendo del tipo de uso y localización del aparato. [2] El aparato es completamente funcional dentro de los límites de temperatura definidos en las siguientes clases climáticas: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Vario cooling Serie 200






Tipo de aparato		Frigorífico-congelador Combinado	Frigorífico con congelador	Frigorífico	Congelador
Totalmente integrable / integrable		RB 289 300	RT 289 370	RC 289 370	RF 287 370
Dimensiones					
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	55.8 × 177.2 × 54.5	55.8 × 177.2 × 54.5	55.8 × 177.2 × 54.5	55.8 × 177.2 × 54.5
Dimensiones hueco (ancho x alto x fondo)	(cm)	56 × 177.5 × 55	56 × 177.5 × 55	56 × 177.5 × 55	56 × 177.5 × 55
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	55	55	55	55
Peso del aparato vacío	(kg)	76	71	72	64
Peso del aparato más embalaje	(kg)	81	76	77	70
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64
Tipo y configuración					
Frigorífico / congelador / vino		•/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—
Fresh cooling 0°C / fresh cooling ◇ 0°C / fresh cooling		—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/—
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•
Completamente panelada / puerta panelada		—/—	—/—	—/—	—/—
Volumen / datos de consumo					
Volumen total	(l)	223	269	289	212
— Volumen frigorífico	(l)	101	171	206	—
— Volumen fresh cooling 0°C / Fresh cooling ◇ 0°C	(l)	55	83	83	—
— Volumen congelador	(l)	67	15	—	212
Eficiencia energética		D	E	D	E
Consumo energético diario[1]	(kWh/24h)	0.550	0.504	0.328	0.580
Consumo energético anual[1]	(kWh)	201	184	120	235
Potencia sonora	(dB (A) re 1 pW)	37	36	36	35
Eficiencia energética del ruido		C	C	C	B
Clase climática[2]		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Prestaciones					
Cubitos de hielo / dispensador agua y hielo / hielo picado / agua		—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Zonas Fresh cooling con control de humedad	(nº)	•	•	•	—
Temperatura / zonas climáticas	(nº)	4	4	3	1
Display de temperatura interno / externo		•/—	•/—	•/—	•/—
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•	•
Tecnología No-Frost		•	—	—	•
Descongelación automática frigorífico / fresh cooling / congelador		•/•/•	•/•/—	•/•/—	—/—/•
Filtro carbón activo		—	—	—	—
Modo vacaciones		•	—	—	—
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	•/•	•/•	•/•
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		•/•	•/•	•/•	•/•
Gaggenau Home Connect via WiFi[3]		•	•	•	•
Frigorífico / Fresh cooling					
Función de refrigeración rápida		•	•	•	—
Distribución de aire frío dinámico		—	—	—	—
Niveles interiores	(nº)	3	6	7	—
Compartimentos / cajones interiores	(nº)	2	3	3	—
Estantes en la puerta	(nº)	2	4	4	—
Estante para botellas, madera de arce		2	2	2	—
Recipiente para huevos	(Nº de huevos)	12	12	12	—
Congelador					
Función de congelación rápida		•	—	—	•
Capacidad de congelación	(kg/24h)	7	2.8	—	14
Tiempo de conservación en caso de fallo energético	(hrs.)	8	9.5	—	9
Compartimentos interiores	(nº)	—	—	—	4
Cestas, contenedores, cajones en el interior	(nº)	3	—	—	3
Estantes en la puerta	(nº)	—	—	—	—
Bandejas para cubitos	(nº)	1	1	—	1
Acumuladores de frío	(nº)	2	—	—	—
Conexiones					
Potencia	(kW)	0.09	0.09	0.09	0.12
Conexión a toma de agua		—	—	—	—

• De serie. — No disponible. ° Accesorio especial. [1] Consumo efectivo dependiendo del tipo de uso y localización del aparato. [2] El aparato es completamente funcional dentro de los límites de temperatura definidos en las siguientes clases climáticas: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.

Aparatos de refrigeración Serie 200











Tipo de aparato		Frigorífico - congelador Combinado	Frigorífico	Congelador	Frigorífico	Congelador
Totalmente integrable / integrable		RB 282 306	RC 282 306	RF 282 306	RC 202 180	RF 202 180
Libre instalación						
Dimensiones						
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	55.8 × 177.2 × 54.5	55.8 × 177.2 × 54.5	55.8 × 177.2 × 54.5	59.8 × 82 × 54.8	59.8 × 82 × 54.8
Dimensiones hueco (ancho x alto x fondo)	(cm)	56 × 177.5 × 55	56 × 177.5 × 55	56 × 177.5 × 55	60 × 82.2 × 55	60 × 82.2 × 55
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	55	55	55	55	55
Peso del aparato vacío	(kg)	75	68	66	32	32
Peso del aparato más embalaje	(kg)	80	74	70	35	35
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	67 × 89 × 62	67 × 89 × 62
Tipo y configuración						
Frigorífico / congelador / vino		•/•/–	•/–/–	–/•/–	•/–/–	–/•/–
Fresh cooling 0 °C / fresh cooling ◇ 0 °C / fresh cooling		–/•/–	–/•/–	–/–/–	–/•/–	–/–/–
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/•/–	–/–/•/–
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/–/•	•/–/•	–/•/•	•/–/•	•/–/•
Completamente panelada / puerta panelada		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Volumen / datos de consumo						
Volumen total	(l)	223	289	212	134	85
— Volumen total frigorífico	(l)	–	–	–		
— Volumen frigorífico	(l)	101	206	–	134	–
— Volumen neto de fresh cooling 0°C / Fresh cooling ◇ 0°C	(l)	55	83	–	14	–
— Volumen neto congelador	(l)	67	–	212	–	85
Eficiencia energética		D	D	E	E	E
Consumo energético diario[1]	(kWh/24h)	0.550	0.328	0.580	0.254	0.467
Consumo energético anual[1]	(kWh)	201	120	235	93	189
Potencia sonora	(dB (A) re 1 pW)	37	36	35	35	35
Eficiencia energética del ruido		C	C	B	B	B
Clase climática[2]		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Prestaciones						
Dispensador de hielo y agua / hielo picado / agua		–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zonas Fresh cooling con control de temperatura		•	•	–	–	–
Zonas Fresh cooling con control de humedad		•	•	–	–	–
Temperatura / zonas climáticas	(nº)	4	3	1	1	1
Display de temperatura interno / externo		•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•	–	–
Tecnología No-Frost		•	–	•	–	•
Descongelación automática frigorífico / fresh cooling / congelador		•/•/•	•/•/–	–/–/•	–/–/–	–/–/•
Ajustes de brillo iluminación	(nº)	–	–	–	–	–
Asistente de descongelación		•	–	–	–	–
Filtro carbón activo		–	–	–	–	–
Modo vacaciones		•	–	–	•	–
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	–/–	•/•	–/–	•/–
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		•/•	•/•	–/•	•/•	•/•
Gaggenau Home Connect via WiFi[3]		•	•	•	•	•
Frigorífico / Fresh cooling						
Función de refrigeración rápida		•	•	–	•	–
Distribución de aire frío dinámico		–	–	–	–	–
Niveles interiores	(nº)	3	7	–	3	–
Compartimentos / cajones interiores	(nº)	2	3	–	1	–
Estantes en la puerta	(nº)	2	5	–	3	–
Estante para vino y champagne		•	•	–	–	–
Recipiente para huevos	(Nº de huevos)	12	12	–	6	–
Congelador						
Función de congelación rápida		•	–	•	–	•
Capacidad de congelación	(kg/24h)	7	–	13.8	–	8
Tiempo de conservación en caso de fallo energético	(h)	8	–	8	–	9
Compartimentos interiores	(nº)	3	–	7	–	–
Cestas, contenedores, cajones en el interior	(nº)	3	–	5	–	3
Estantes en la puerta	(nº)	–	–	–	–	–
Bandejas para cubitos	(nº)	1	–	1	–	1
Acumuladores de frío	(nº)	2	–	–	–	–
Conexiones						
Potencia	(kW)	0.09	0.09	0.12	0.09	0.09
Conexión a toma de agua		–	–	–	–	–

• De serie. – No disponible. ° Accesorio especial. [1] Consumo efectivo dependiendo del tipo de uso y localización del aparato. [2] El aparato es completamente funcional dentro de los límites de temperatura definidos en las siguientes clases climáticas: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.



LAVAVAJILLAS
SERIE 400

Proteja lo valioso

Los lavavajillas Gaggenau incorporan todos los pequeños, y no tan pequeños, detalles que usted espera de nosotros. Limpian su preciada vajilla con cuidado y de forma silenciosa. La tecnología de Zeolitas mejora el secado de forma eficiente, los raíles deslizantes y las cestas flexibles con soportes con punta de silicona protegen su vajilla, mientras que la tercera cesta, disponible como accesorio especial, permite guardar con seguridad pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina en los lavavajillas de 86.5 cm.

Opte por el sistema de puerta deslizante que permite colocar el lavavajillas prácticamente en cualquier lugar.

Respeta sus necesidades

Personalice los ocho programas disponibles, acortando el tiempo de ciclo y reduciendo temporalmente el ruido, por ejemplo, durante una cena. Todo ello fácilmente y a distancia desde su dispositivo portátil gracias a la aplicación Gaggenau Home Connect, disponible en todos los modelos.

La aplicación puede presentarle la gran variedad de funciones y ajustes del programa, así como sugerir el programa ideal en función de factores como el tipo de vajilla y el nivel de suciedad. Aprendiendo de sus comentarios, también es capaz de perfeccionar un ciclo de lavado a su medida.

LAVADORA Y SECADORA

Resultados excepcionales, sin esfuerzo

La lavadora y la secadora con bomba de calor de Gaggenau son la primera opción para una colada coordinada a la perfección. La lavadora ofrece un sistema de dosificación inteligente y una opción de lavado para cargas pequeñas o individuales, mientras que la secadora alberga un condensador autolimpiable y una eficaz bomba de calor que minimiza la energía, el tiempo y el ruido.

Ambos electrodomésticos incorporan Steam Assist para reducir el tiempo de planchado. Gaggenau Home Connect ofrece notificaciones personalizadas y programas descargables para artículos como almohadas o calzado deportivo. Los tambores espaciosos, bien iluminados, las grandes puertas y su panel inclinado en cristal negro facilitan la carga y ofrecen una estética cuidada y contemporánea.

Explore más en gaggenau.com/es

Lavadora y secadora de libre instalación Serie 400.

LAVAVAJILLAS **SERIE 400**



Lavavajillas

DF 480/481

Anchura 60 cm
Sistema de apertura Push-to-Open
8 programas, 4 funciones, Zeolitas
Proyección de tiempo restante
Muy silencioso: 43 dB.



Lavavajillas

DF 480/481 F

Anchura 60 cm y puerta deslizante
Sistema de apertura Push-to-Open
8 programas, 4 funciones, Zeolitas
Info-Light lateral
Muy silencioso: 43 dB.

LAVAVAJILLAS **SERIE 200**



Lavavajillas

DF 270/271

Anchura 60 cm
Sistema de apertura Push-to-Open
6 programas, 3 funciones, Zeolitas
Proyección del tiempo restante
Muy silencioso: 43 dB.



Lavavajillas

DF 270/271 F

Anchura 60 cm y puerta deslizante
Sistema de apertura Push-to-Open
6 programas, 3 funciones, Zeolitas
Info-Light lateral
Muy silencioso: 43 dB.



Lavavajillas

DF 260/261

Anchura 60 cm
6 programas, 3 funciones, Zeolitas
Proyección del tiempo restante
Muy silencioso: 43 dB.



Lavavajillas

DF 210

Anchura 60 cm
6 programas, 3 funciones
Info-Light
Muy silencioso: 44 dB.

LAVADORA Y SECADORA



Lavadora

WM 260

Libre instalación, bajo encimera o en columna
Anchura 60 cm, altura 84.5 cm
Sistema de dosificación inteligente iDos 2.0 de detergente y suavizante
Tambor de 10 kg con iluminación interior
Sistema de Lavado Dinámico.



Secadora

WT 260

Libre instalación, bajo encimera o en columna
Anchura 60 cm, altura 84.2 cm
Tecnología de secado por bomba de calor
Condensador autolimpiable con eliminación automática de pelusas
Muy silenciosa: 59 dB
Smart Dry.

Gaggenau Home Connect
* Eficiencia energética: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.

Los lavavajillas de 60 cm están disponibles en alturas de 86.5 cm y 81.5 cm.





Lavavajillas
Serie 400
DF 481/DF 480

DF 481 101
Totalmente integrable.
Altura 86.5 cm.

DF 480 101
Totalmente integrable.
Altura 81.5 cm.

B A t G

Incluye
1 difusor para bandejas de horno.
1 soporte para copas.
2 soportes para bandejas Gastronorm.
1 perfil de acero inoxidable.

Accesorios para instalación

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160
Tercera bandeja con cierre amortiguado.
Para cubiertos grandes, utensilios de cocina y tazas de café.
Capacidad para 13 cubiertos con los 3 niveles.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000
Soporte para colocar de forma segura 4 copas, asegurando resultados óptimos de limpieza. Colocar en la cesta inferior.

DA 045 061
Tercera cesta.
Con extracción suave.
Para lavavajillas de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.

— Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura, un elaborado diseño de cestas y el ablandamiento inteligente del agua.
— 8 programas con Aqua sensor y 4 funciones como Turbo, para lavar y secar platos desde 57 minutos e Intensivo Plus para ajustar las zonas de limpieza en la cesta inferior.
— Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.
— Iluminación mediante 6 paneles LED traseros.
— Apertura Push-to-Open para una integración perfecta con puertas sin tirador.
— Proyección de tiempo restante.
— Muy silencioso: 43 dB.

Funcionamiento
Pantalla TFT con indicación de tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Reducción del tiempo de lavado, incluso durante el ciclo activo.
Función de memoria para guardar combinaciones individuales de programas y opciones personalizadas.
Asistente de secado con apertura automática de la puerta opcional.
Función de información con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Proyección de tiempo restante.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante Zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Programa inteligente para adaptar el ciclo en función de la opinión del usuario.
Inicio fácil.
Reducción temporal del ruido
Actualizaciones de software.
Descarga de programas adicionales.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Programas
8 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programa nocturno.
Rápido 45 °C (35 min.).
Función de personalización (ajuste predeterminado: Prelavado).

4 funciones especiales:
Intensivo Plus.
Turbo.
Media carga.
Higiene.

Cuidado de la máquina.

Interior
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Área de limpieza extra opcional mediante activación de boquillas de pulverización adicionales.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables para la protección del cristal.

Cesta inferior:
Brazo aspersor motorizado.
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables para la protección del cristal.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86.5 cm
(cesta superior/inferior):
29/28, 26.5/30.5 o 24/33 cm.

Lavavajillas 81.5 cm
(cesta superior/inferior):
27/25, 24.5/27.5 o 22/30 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

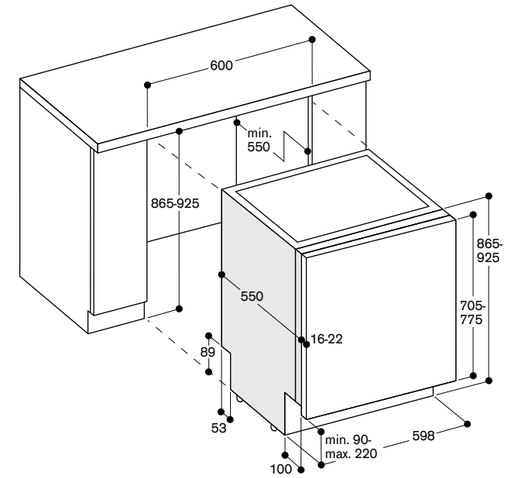
Datos de consumo
Eficiencia energética B: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo agua 9.5 litros.
Consumo energético 0.626 kWh.
Potencia sonora 43 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Para la proyección del tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mín. 40 mm + grosor del panel frontal.
Para una óptima proyección del tiempo restante, la altura máxima del zócalo tendrá que reducirse como mínimo 30 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 10/8.5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.
También es posible la instalación de puerta con tirador. El sistema de apertura Push-to-Open permanece activo.

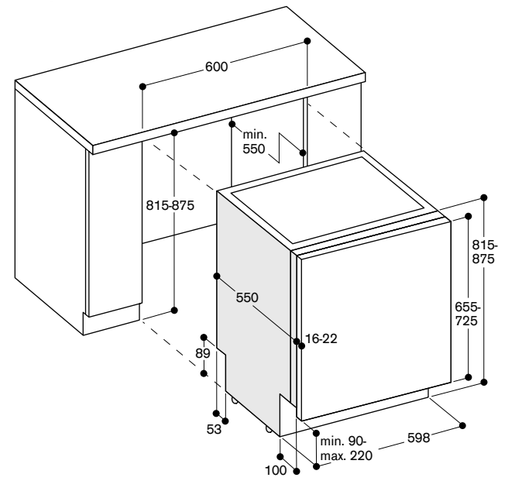
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 404-411.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2 - 2.4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

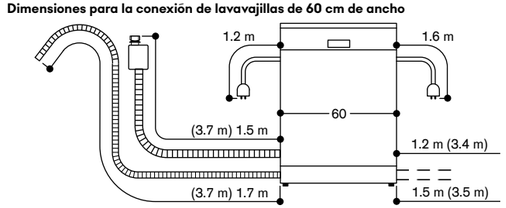
Lavavajillas de 86.5 cm de altura



Lavavajillas de 81.5 cm de altura



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho



( ) extensión del tubo de Aqua stop

Dimensiones en mm.



Lavavajillas
Serie 400
DF 481/DF 480 F

DF 481 101F
Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 86.5 cm.

DF 480 101F
Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 81.5 cm.



Incluye
1 difusor para bandejas de horno.
1 soporte para copas.
2 soportes para bandejas Gastronorm.
1 perfil de acero inoxidable.

Accesorios para instalación

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160
Tercera bandeja con cierre amortiguado.
Para cubiertos grandes, utensilios de cocina y tazas de café.
Capacidad para 13 cubiertos con los 3 niveles.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000
Soporte para colocar de forma segura 4 copas, asegurando resultados óptimos de limpieza. Colocar en la cesta inferior.

DA 045 061
Tercera cesta.
Con extracción suave.
Para lavavajillas de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.

— Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura, un elaborado diseño de cestas y el ablandamiento inteligente del agua.
— 8 programas con Aqua sensor y 4 funciones, como Turbo, para lavar y secar platos desde 57 minutos e Intensivo Plus para ajustar las zonas de limpieza en la cesta inferior.
— Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.
— Iluminación mediante 6 paneles LED traseros.
— Apertura Push-to-Open para una integración perfecta con puertas sin tirador.
— Puerta deslizante para zócalos de altura reducida, hasta 5 cm o instalación en columna.
— Info-Light lateral.
— Muy silencioso: 43 dB.

Funcionamiento
Pantalla TFT con indicación de tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Reducción del tiempo de lavado, incluso durante el ciclo activo.
Función de memoria para guardar combinaciones individuales de programas y opciones personalizadas.
Asistente de secado con apertura automática de la puerta opcional al final del programa
Función de información con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Info-Light lateral.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante Zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Programa inteligente para adaptar el ciclo en función de la opinión del usuario.
Inicio fácil.
Reducción temporal del ruido.
Actualizaciones de software.
Descarga de programas adicionales.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Programas
8 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programa nocturno.
Rápido 45 °C (35 min.).
Función de personalización (ajuste predeterminado: Prelavado).

4 funciones especiales:
Intensivo Plus.
Turbo.
Media carga.
Higiene.

Cuidado de la máquina.

Interior
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Área de limpieza extra opcional mediante activación de boquillas de pulverización adicionales.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables para la protección del cristal.

Cesta inferior:
Brazo aspersor motorizado.
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables para la protección del cristal.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86.5 cm
(cesta superior/inferior):
29/28, 26.5/30.5 o 24/33 cm.

Lavavajillas 81.5 cm
(cesta superior/inferior):
27/25, 24.5/27.5 o 22/30 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

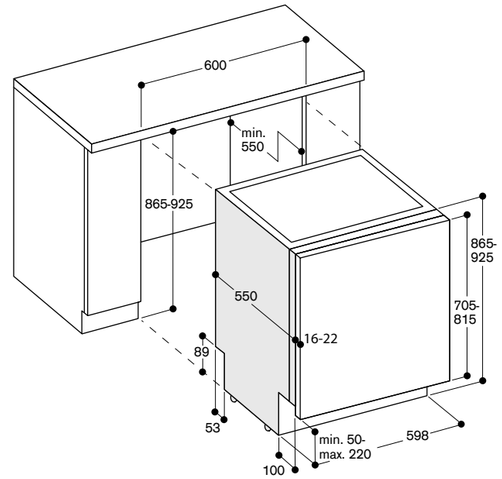
Datos de consumo
Eficiencia energética B: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo agua 9.5 litros.
Consumo energético 0.626 kWh.
Potencia sonora 43 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Altura regulable.
No es necesario el retranqueo del zócalo.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 11 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.
Zócalo entre 50 y 220 mm.
También es posible la instalación de puerta con tirador. El sistema de apertura Push-to-Open permanece activo.

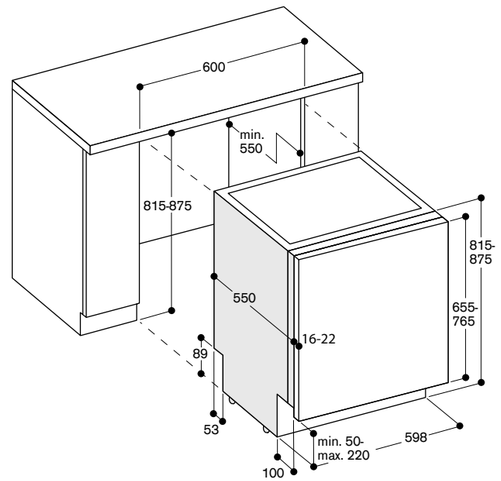
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 404-411.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2 - 2.4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

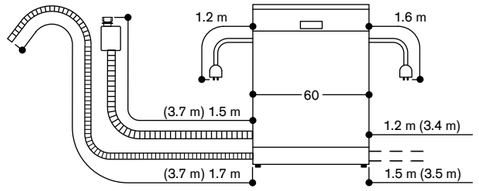
Lavavajillas de 86.5 cm de altura



Lavavajillas de 81.5 cm de altura



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho



( ) extensión del tubo de Aqua stop

Dimensiones en mm.



Lavavajillas
Serie 200
DF 271/DF 270

DF 271 101
Totalmente integrable.
Altura 86.5 cm.

DF 270 101
Totalmente integrable.
Altura 81.5 cm.



Incluye

1 difusor para bandejas de horno.
1 perfil de acero inoxidable.

Accesorios para instalación

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160
Tercera bandeja con cierre amortiguado.
Para cubiertos grandes, utensilios de cocina y tazas de café.
Capacidad para 13 cubiertos con los 3 niveles.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000
Soporte para colocar de forma segura 4 copas, asegurando resultados óptimos de limpieza. Colocar en la cesta inferior.

DA 045 061
Tercera cesta.
Con extracción suave.
Para lavavajillas de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.

— Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura, un elaborado diseño de cestas y el ablandamiento inteligente del agua.
— 6 programas con Aqua sensor y 3 funciones, como Turbo e intensivo: Lava y seca la vajilla a partir de 57 minutos.
— Lavado intensivo en la cesta inferior y suave en la superior.
— Iluminación interior brillante.
— Apertura Push-to-Open para una integración perfecta con puertas sin tirador.
— Proyección de tiempo restante.
— Muy silencioso: 43 dB.

Funcionamiento
Pantalla TFT con indicación de tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Reducción del tiempo de lavado, incluso durante el ciclo activo.
Función de memoria para guardar combinaciones individuales de programas y opciones personalizadas.
Asistente de secado con apertura automática de la puerta opcional al final del programa.
Función de información con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Proyección de tiempo restante.
Apertura automática de la puerta opcional vía Home Connect.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante Zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Descarga de programas adicionales.
Inicio fácil.
Reducción temporal del ruido.
Actualizaciones de software.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (35 min.).
Función de personalización (ajuste predeterminado: Prelavado).

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Media carga.

Cuidado de la máquina.

Interior
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Área de limpieza extra opcional mediante activación de boquillas de pulverización adicionales.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables para la protección del cristal.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables para la protección cristal.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.
Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86.5 cm
(cesta superior/inferior): 29/28, 26.5/30.5 o 24/33 cm.
Lavavajillas 81.5 cm
(cesta superior/inferior): 27/25, 24.5/27.5 o 22/30 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

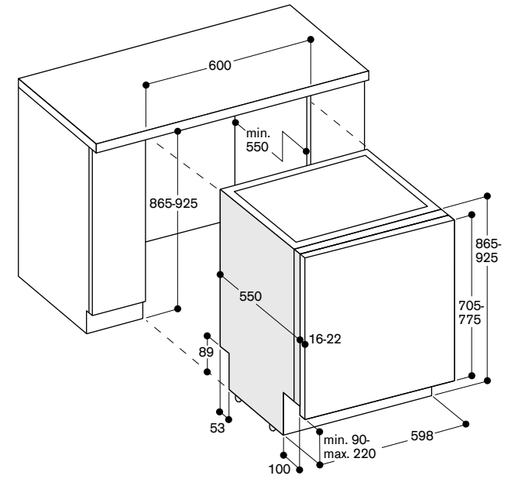
Datos de consumo
Eficiencia energética B: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo agua: 9.5 litros.
Consumo energético 0.725 kWh.
Potencia sonora 43 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Para la proyección del tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mín.
40 mm + grosor del panel frontal.
Para una óptima proyección del tiempo restante, la altura máxima del zócalo tendrá que reducirse como mínimo 30 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 10/8.5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.
Posible instalación también en puerta con tirador. El sistema de apertura Push-to-Open permanece activo.

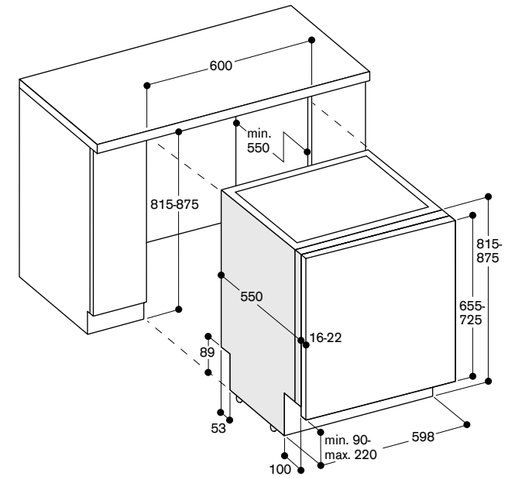
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 404-411.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2 - 2.4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a toma de agua 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

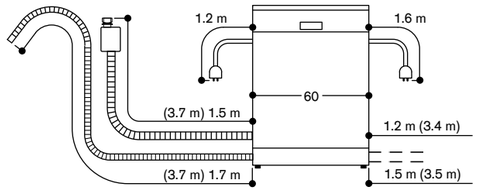
Lavavajillas de 86.5 cm de altura



Lavavajillas de 81.5 cm de altura



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho



( ) extensión del tubo de Aqua stop

Dimensiones en mm.



Lavavajillas
Serie 200
DF 271/DF 270 F

DF 271 101F
Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 86.5 cm.

DF 270 101F
Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 81.5 cm.



Incluye
1 difusor para bandejas de horno.
1 perfil de acero inoxidable.

Accesorios para instalación

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160
Tercera bandeja con cierre amortiguado.
Para cubiertos grandes, utensilios de cocina y tazas de café.
Capacidad para 13 cubiertos con los 3 niveles.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000
Soporte para colocar de forma segura 4 copas, asegurando resultados óptimos de limpieza. Colocar en la cesta inferior.

DA 045 061
Tercera cesta.
Con extracción suave.
Para lavavajillas de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.

— Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura, un elaborado diseño de cestas y el ablandamiento inteligente del agua.
— 6 programas con Aqua sensor y 3 funciones, como Turbo e intensivo: Lava y seca la vajilla a partir de 57 minutos.
— Lavado intensivo en la cesta inferior y suave en la superior.
— Iluminación interior brillante.
— Apertura Push-to-Open para una integración perfecta con puertas sin tirador.
— Puerta deslizante para zócalos de altura reducida, hasta 5 cm o instalación en columna.
— Info-Light lateral.
— Muy silencioso: 43 dB.

Funcionamiento
Pantalla TFT con indicación de tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Reducción del tiempo de lavado, incluso durante el ciclo activo.
Función de memoria para guardar combinaciones individuales de programas y opciones personalizadas.
Asistente de secado con apertura automática de la puerta opcional al final del programa.
Función de información con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Info-Light lateral.
Apertura automática de la puerta opcional vía Home Connect.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante Zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop.

Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Descarga de programas adicionales.
Inicio fácil
Reducción temporal del ruido.
Actualizaciones de software.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Programas
6 programas: Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (35 min.).
Función de personalización (ajuste predeterminado: Prelavado).

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Media carga.

Cuidado de la máquina.

Interior
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Área de limpieza extra opcional mediante activación de boquillas de pulverización adicionales.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables para la protección del cristal.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables para la protección del cristal.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.
Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86.5 cm
(cesta superior/inferior): 29/28, 26.5/30.5 o 24/33 cm.

Lavavajillas 81.5 cm
(cesta superior/inferior): 27/25, 24.5/27.5 o 22/30cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

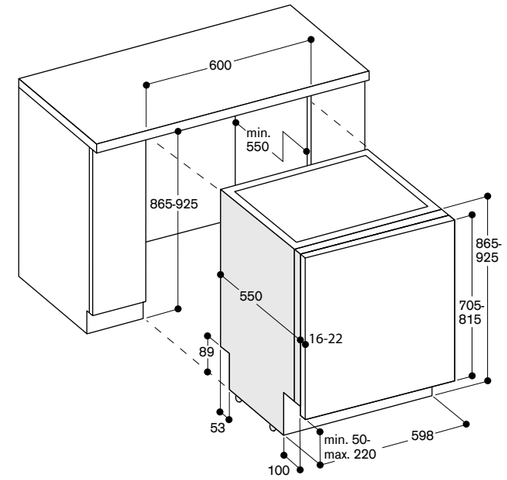
Datos de consumo
Eficiencia energética B: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo agua: 9.5 litros.
Consumo energético 0.725 kWh.
Potencia sonora 43 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Altura regulable.
No es necesario el retranqueo del zócalo.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 11 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.
Posible instalación también en puerta con tirador. El sistema de apertura Push-to-Open permanece activo.

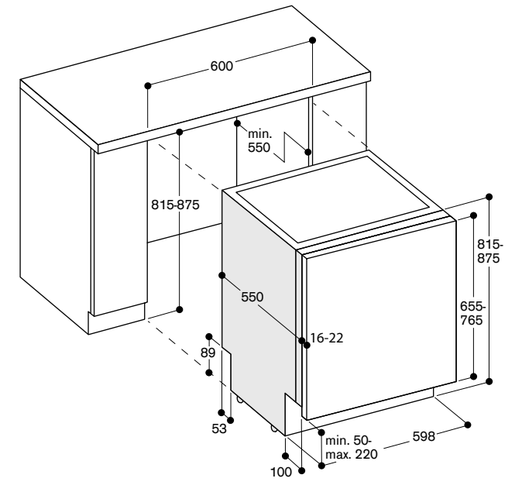
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 404-411.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2 - 2.4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a toma de agua 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

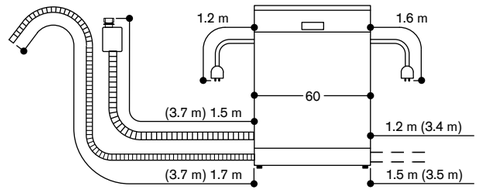
Lavavajillas de 86.5 cm de altura



Lavavajillas de 81.5 cm de altura



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho



( ) extensión del tubo de Aqua stop

Dimensiones en mm.



Lavavajillas
Serie 200
DF 261/DF 260

DF 261 101
Totalmente integrable.
Altura 86.5 cm.

DF 260 101
Totalmente integrable.
Altura 81.5 cm.

B A↑G

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.
1 perfil de acero inoxidable.

Accesorios para instalación

GH 045 010
Tirador de acero inoxidable 45 cm, fondo 49 mm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 061
Tercera bandeja para cubiertos.
Para cubiertos grandes, utensilios de cocina y tazas de café.
Capacidad para 14 cubiertos con los 3 niveles.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000
Soporte para colocar de forma segura 4 copas, asegurando resultados óptimos de limpieza. Colocar en la cesta inferior.

DA 045 060
Tercera cesta.
Con extracción suave.
Para lavavajillas de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.

- Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura.
- 6 programas con Aqua sensor y 3 funciones, como Turbo e intensivo: Lava y seca la vajilla a partir de 57 minutos. Lavado intensivo en la cesta inferior y suave en la superior.
- Sistema de cestas flexibles.
- Iluminación interior brillante.
- Proyección del tiempo restante.
- Muy silencioso: 43 dB.

Funcionamiento
Pantalla TFT con indicación de tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Reducción del tiempo de lavado, incluso durante el ciclo activo.
Función de memoria para guardar combinaciones individuales de programas y opciones personalizadas.
Asistente de secado con apertura automática de la puerta opcional al final del programa.
Función de información con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Proyección del tiempo restante.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante Zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop.

Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Descarga de programas adicionales.
Inicio fácil.
Reducción temporal del ruido.
Actualizaciones de software.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (35 min.).
Función de personalización (ajuste predeterminado:
Pre-aclarado).

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Media carga.

Cuidado de la máquina.

Interior
Sistema de cestas flexibles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Área de limpieza extra opcional mediante activación de boquillas de pulverización adicionales.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables para la protección del cristal.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables para la protección del cristal.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.
Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86.5 cm
(cesta superior/inferior): 29/28, 26.5/30.5 o 24/33 cm.
Lavavajillas 81.5 cm
(cesta superior/inferior): 27/25, 24.5/27.5 o 22/30 cm.

Capacidad 13 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

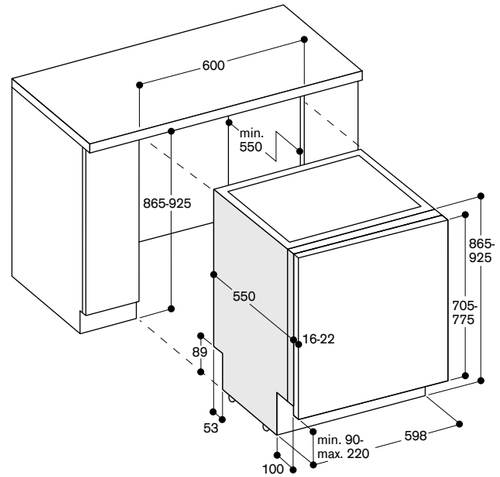
Datos de consumo
Eficiencia energética B: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo agua: 9.5 litros.
Consumo energético 0.635 kWh.
Potencia sonora 43 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Para la proyección del tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mín. 40 mm + grosor del panel frontal.
Para una óptima proyección del tiempo restante, la altura máxima del zócalo tendrá que reducirse como mínimo 30 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 10/8.5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

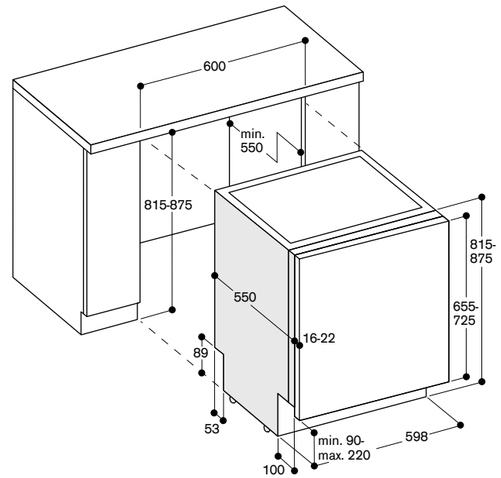
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 404-411.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2 - 2.4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a toma de agua 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

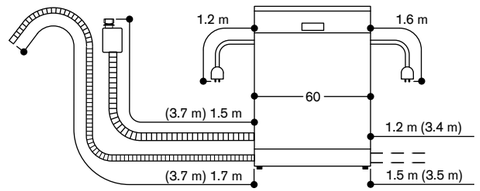
Lavavajillas de 86.5 cm de altura



Lavavajillas de 81.5 cm de altura



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho.



( ) extensión del tubo de Aqua stop

Dimensiones en mm.



Lavavajillas
Serie 200
DF 210

DF 210 100
Totalmente integrable.
Altura 81.5 cm.

D A↑G

Incluye
1 difusor para bandejas de horno.

Accesorios para instalación

DA 020 011
Perfil de acero inoxidable para lavavajillas de altura 81.5 cm.

GH 045 010
Tirador de acero inoxidable 45 cm, fondo 49 mm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 061
Tercera bandeja para cubiertos.
Para cubiertos grandes, utensilios de cocina y tazas de café.
Capacidad para 14 cubiertos con los 3 niveles.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000
Soporte para colocar de forma segura 4 copas, asegurando resultados óptimos de limpieza. Colocar en la cesta inferior.

- 6 programas con Aqua sensor y 3 funciones, como Turbo e intensivo: Lava y seca la vajilla a partir de 57 minutos. Lavado intensivo en la cesta inferior y suave en la superior.
- Sistema de cestas flexibles.
- Iluminación interior brillante.
- Muy silencioso: 44 dB.

Funcionamiento
Pantalla TFT con indicación de tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Reducción del tiempo de lavado, incluso durante el ciclo activo.
Función de memoria para guardar combinaciones individuales de programas y opciones personalizadas.
Función de información con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Info-Light.

Características
Iluminación interior brillante.
Protección de cristalería.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop.

Funciones digitales (Gaggenau Home Connect)
Descarga de programas adicionales.
Reducción temporal del ruido.
Actualizaciones de software.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Extra secado.

Interior
Sistema de cestas flexibles.
Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables para la protección del cristal.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables para la protección del cristal.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 81.5 cm
(cesta superior/inferior): 27/25, 24.5/27.5 o 22/30 cm.

Capacidad 13 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

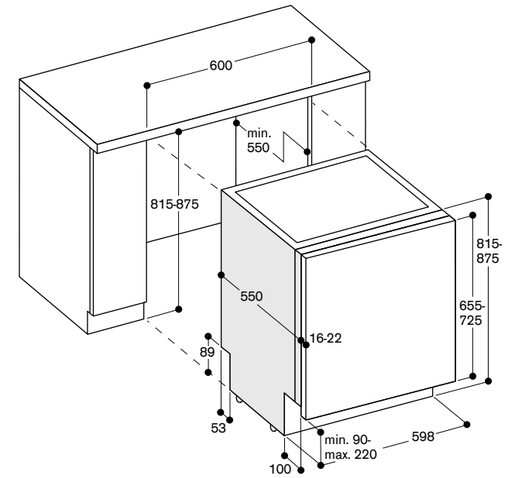
Datos de consumo
Eficiencia energética D: en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo agua: 9.5 litros.
Consumo energético 0.836 kWh.
Potencia sonora 44 dB (A) re 1 pW.

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 8.5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

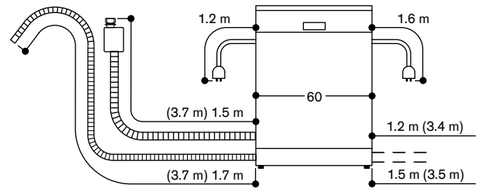
Precauciones de montaje adicionales en las páginas 404-411.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2 - 2.4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Lavavajillas de 81.5 cm de altura



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho.



( ) extensión del tubo de Aqua stop

Dimensiones en mm.

Notas de planificación adicionales para instalación estándar de lavavajillas sin puerta deslizante.

Para alturas de hueco de 815 a 855 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 81.5 cm independientemente de la altura del zócalo.

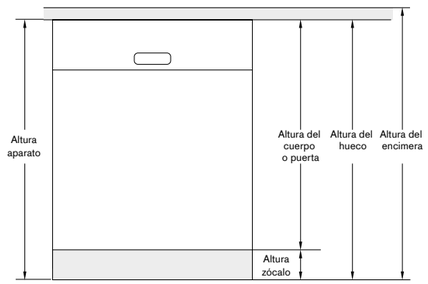
Para alturas de hueco de 885 a 925 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 86.5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 865 a 875 mm, puede instalarse tanto el modelo de 81.5 cm como el de 86.5 cm. La elección dependerá de la altura del zócalo elegida. (Ver matriz inferior).

Para lavavajillas con proyección de tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mínima de 30 mm para una proyección óptima.

↓ Altura del zócalo mm	Altura del cuerpo 655-765 mm					Altura del cuerpo 705–815 mm						
Altura del hueco en mm →	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
90	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❷	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
100	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S) ❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
110	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S) ❷	❶ (S) ❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)	❷ (S)	❷ (S)
120	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S) ❷	❶ (S) ❷	❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)	❷ (S)
130	❶	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D) ❷	❶ (S) ❷	❷	❷	❷	❷ (S/D)	❷ (S)
140	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❶ (S/D) ❷	❷	❷	❷	❷	❷ (S/D)
150	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❶ ❷	❷	❷	❷	❷	❷
160	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❶ ❷	❷	❷	❷	❷	❷
170		❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❷	❷	❷	❷	❷	❷
180			❶	❶	❶	❶	❶	❷	❷	❷	❷	❷
190				❶	❶	❶	❶		❷	❷	❷	❷
200					❶	❶	❶			❷	❷	❷
210						❶	❶				❷	❷
220							❶					❷

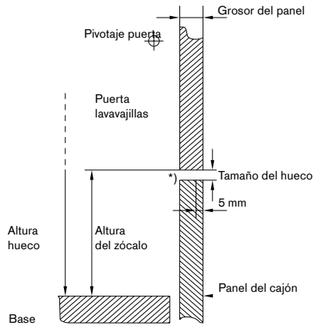
❶ =Lavavajillas de 81.5 cm de alto con puerta deslizante DF 480/DF 270/DF 260/DF 210
❷ = Lavavajillas de 86.5 cm de alto con puerta deslizante DF 481/DF 271/DF 261
(S) = solución especial con bisagra abatible (648174).
(D) = solución especial con hueco de 10 mm desde la encimera (seguro de niños no posible).



Notas de planificación adicionales para instalación en alto de lavavajillas sin puerta deslizante

Instalación en alto con panel inferior sin achaflanar

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo, en relación a la altura del hueco, altura del zócalo y grosor del panel de la puerta. Los grosores de las puertas son los estándares usados para la integración del lavavajillas.

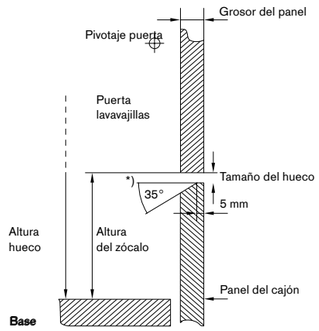


* Este área debería ser al menos de 4 mm.

Altura hueco (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
825	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
835	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
845	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
855	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
875	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
885	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
895	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
905	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
915	16						10.5	11	12	13
	19						12	12.5	13.5	15
	22						13.5	14.5	15.5	16.5
925	16							10.5	11	12
	19							12	12.5	13.5
	22							13.5	14.5	15.5

Instalación en alto con panel inferior achaflanado

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo, en relación a la altura del hueco, altura del zócalo y grosor del panel de la puerta. Los grosores de las puertas son los estándares usados para la integración del lavavajillas.



* Este área debería ser al menos de 4 mm.

Altura hueco (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
825	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
835	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
845	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
855	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
865	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
875	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
885	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
895	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
905	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
915	16						6.5	6.5	7	7.5
	19						7	7.5	8	8.5
	22						7.5	7.5	8	9
925	16							6.5	6.5	7
	19							7	7.5	8
	22							7.5	7.5	8

Instalación de lavavajillas Gaggenau con puerta deslizante

Para alturas de hueco de 815 a 860 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 81.5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 880 a 925 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 86.5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 865 a 875 mm, puede instalarse tanto el modelo de 81.5 cm como el de 86.5 cm. La elección dependerá de la altura del zócalo elegida.

La instalación de un lavavajillas con puerta deslizante dependerá de varios factores.

Los paneles de puerta no se pueden usar con lavavajillas de puerta deslizante.

	Altura del cuerpo 655-765 mm										Altura del cuerpo 705-815 mm													
Altura del hueco en mm →	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860	865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
↓ Altura del zócalo en mm																							
50	1										6												
55	1	1									6	6											
60	1	1	1								6	6	6										
65	1	1	1	1							6	6	6	6									
70	1	1	1	1	1						6	6	6	6	6								
75	1	1	1	1	1	1					6	6	6	6	6	6							
80	1	1	1	1	1	1	1				6	6	6	6	6	6	6						
85	1	1	1	1	1	1	1	1			6	6	6	6	6	6	6	6					
90	1*	1	1	1	1	1	1	1	1		6*	6	6	6	6	6	6	6	6				
95	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6			
100	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6		
105	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6	
110	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6
115	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6
120	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6
125	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6
130	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6
135	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6
140	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6
145	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6
150	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
155	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
160	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
165		1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
170			1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
175				1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
180					1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*		6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
185						1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*			6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
190							1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*				6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
195								1*	1*	1*	1*	1*	1*					6*	6*	6*	6*	6*	6*
200									1*	1*	1*	1*	1*						6*	6*	6*	6*	6*
205										1*	1*	1*	1*							6*	6*	6*	6*
210											1*	1*	1*								6*	6*	6*
215												1*	1*									6*	6*
220													1*										6*

1 = Lavavajillas de 81.5 cm de alto con puerta deslizante DF 480 101F / DF 270 101F.
6 = Lavavajillas de 86.5 cm de alto con puerta deslizante DF 480 101F / DF 270 101F.
* También es posible con lavavajillas sin puerta deslizante.

Instalación en alto de lavavajillas Gaggenau con puerta deslizante

Instalación de lavavajillas con puerta deslizante en alto.
Interior del panel inferior sin achaflanar.

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo, en relación a la altura del hueco, altura del zócalo y grosor del panel de la puerta. Los grosores de las puertas son los estándares usados para la integración del lavavajillas.

Altura hueco (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)																										
		50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	22		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
825	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
830	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	19				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
	22				3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
835	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
	19					3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
	22					3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
840	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	6		
	19						3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
	22						3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
845	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	19							3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
	22							3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
850	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	19								3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
	22								3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5			
855	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
	19									3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
	22									3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	
860	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
	19										3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
	22										3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6							
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	22		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
875	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
880	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	19				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	22				3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
885	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	19					3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
	22					3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
890	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	19						3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
	22						3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
895	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	19							3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
	22							3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
900	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	19								3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
	22								3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	
905	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
	19									3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
	22									3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	
910	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
	19										3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
	22										3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	
915	16											3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	19											3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5
	22											3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	
920	16												3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5
	19												3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5
	22												3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5
925	16													3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	
	19													3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
	22													3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5

Instalación en alto de lavavajillas Gaggenau con puerta deslizante

Instalación de lavavajillas con puerta deslizante en alto.
Interior del panel inferior achaflanado.

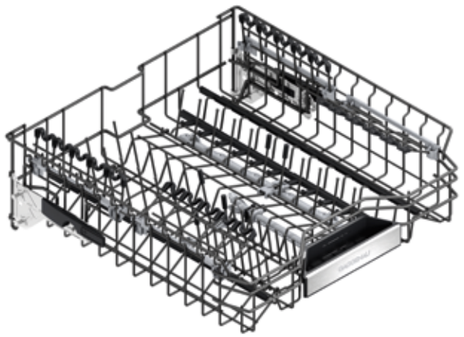
La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo, en relación a la altura del hueco, altura del zócalo y grosor del panel de la puerta. Los grosores de las puertas son los estándares usados para la integración del lavavajillas.

Altura hueco (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)																										
		50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
820	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
825	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
830	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
835	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
840	16						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
	19						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
	22						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
845	16							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
	19							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
	22							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
850	16								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	
	19								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	
	22								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5		
855	16									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3		
	19									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3.5		
	22									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5		
860	16										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3			
	19										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3			
	22										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5		
865	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
870	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
875	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
880	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
885	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
890	16						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
	22						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
895	16							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
	19							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
	22							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
900	16								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5		
	19								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4		
	22								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	
905	16									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3		
	19									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5		
	22									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5		
910	16										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3		
	19										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3		
	22										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3.5		
915	16											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3		
	19											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3		
	22											2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3		
920	16												2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	
	19												2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	22												2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	
925	16													2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	
	19													2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	
	22													2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	

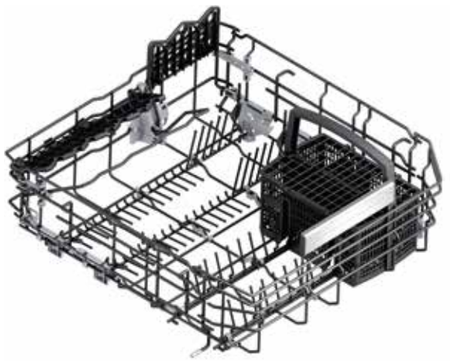
Accessorios and accesorios especiasles para lavavajillas

Sistema de cestas flexibles
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado de la cesta superior e inferior (según modelos).
Para una mayor flexibilidad y un fácil manejo al cargar y descargar el lavavajillas.

Cesta superior
6 varillas plegables.
4 rejillas para máxima protección del cristal.
Totalmente extraíble, con área de extra limpieza opcional, extracción suave y cierre amortiguado.
Asa para facilitar la extracción de la cesta superior.



Cesta inferior
8 varillas plegables.
2 rejillas para máxima protección del cristal.
Soporte para cristal divisible.
Cesta para cubiertos.
Raíles de extracción suave y cierre amortiguado.
Asa para facilitar la extracción de la cesta inferior.

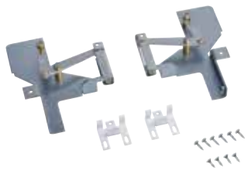


Configuración de la cesta dependerá del modelo.

DA 020 011
Set de 2 perfiles decorativos laterales, para derecha e izquierda.
Para cubrir el espacio entre el aparato y el mueble adyacente o mejorar la fijación al hueco.
El marco blanco se reemplaza por estos perfiles de acero inoxidable.
A x P: 2.3 x 2.3 cm.
Acero inoxidable. Para lavavajillas de 81.5 cm de alto. Altura 62.2 cm.



648174
(Pedir como repuesto)
Bisagra abatible para lavavajillas totalmente integrables con altura de hueco de hasta 92 cm y panel de mueble dividido. Altura parte superior del panel: 64.5-68 cm para lavavajillas de 81.5 cm.
69.5-73 cm para lavavajillas de 86.5 cm.



DA 041 160
Tercera bandeja con cierre amortiguado.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior.
Perfecta para cubiertos, utensilios de cocina y tazas de café.
Aumenta la capacidad a 13 servicios.



DA 041 061
Tercera bandeja.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior.
Perfecta para cubiertos, utensilios de cocina y tazas de café.
Aumenta la capacidad a 14 servicios.
3 niveles.



DA 045 060
Tercera cesta.
Para DF 26 / DF 21 de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior.
Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.



DA 045 061
Tercera cesta.
Con extracción suave.
Para DF 48 / DF 27 de 86.5 cm de alto.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior.
Perfecta para pequeños cuencos, tazas y utensilios de cocina.
Estante móvil para cuchillos.



DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.
Fabricado en aluminio para proteger la plata de la corrosión.
Cartucho fácilmente insertable en el cestillo de cubiertos.
A x H x P: 5.5 x 20.2 x 4.1 cm.
Para todos los lavavajillas.



DA 043 000
Soporte para 4 copas.
Asegura una óptima posición de las copas durante el proceso de lavado, ofreciendo máxima limpieza.
Para colocar en la cesta inferior.



GH 045 010
Tirador de acero inoxidable 45 cm, fondo 49 mm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).



GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).



Lavavajillas








Tipo de aparato		**Lavavajillas**	**Lavavajillas**	**Lavavajillas**	**Lavavajillas**	**Lavavajillas**	**Lavavajillas**
Modelo		Totalmente integrado	Totalmente integrado	Totalmente integrado	Totalmente integrado	Totalmente integrado	Totalmente integrado
Altura 81.5 cm		DF 480 101		DF 270 101		DF 260 101	DF 210 100
Altura 86.5 cm		DF 481 101		DF 271 101		DF 261 101	
Altura 81.5 cm con puerta deslizante			DF 480 101F		DF 270 101F		
Altura 86.5 cm con puerta deslizante			DF 481 101F		DF 271 101F		
Anchura / Capacidad							
Anchura	(cm)	60	60	60	60	60	60
Capacidad servicio estándar		12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]	13/14[4]	13/14[4]
Diámetro máx. del plato	(cm)	30¹/33[2]	30¹/33[2]	30¹/33[2]	30¹/33[2]	30¹/33[2]	30¹
Datos de consumo/nivel de ruido[5]							
Eficiencia energética		B	B	B	B	B	D
Eficiencia de secado		A	A	A	A	A	A
Programa Norma[5]		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Duración programa[6]	(h:min)	4:55	4:55	4:55	4:55	3:55	4:55
Agua[7]	(l)	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5
Energía[8]	(kWh)	63	63	63	63	64	84
Potencia sonora	(dB (A) re 1 pW))	43	43	43	43	43	44
Consumo energía modo apagado / sin apagar	(W)	0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0	0.5/2.0
Programas							
Número de programas + funciones especiales		8 + 4	8 + 4	6 + 3	6 + 3	6 + 3	6 + 3
Programas		Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C
		Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C
		Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C
		Intensivo 70 °C	Intensivo 70 °C				
		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
		Programa nocturno	Programa nocturno				
		Rápido 45°C	Rápido 45°C	Rápido 45°C	Rápido 45°C	Rápido 45°C	Rápido 45°C
		Prelavado	Prelavado	Prelavado	Prelavado	Prelavado Personalizado	Prelavado Personalizado
		Personalizado	Personalizado	Personalizado	Personalizado		
Funciones especiales		Intensivo Plus	Intensivo Plus	Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo
		Turbo	Turbo	Turbo	Turbo	Turbo	Turbo
		Media carga	Media carga	Media carga	Media carga	Media carga	
		Higiene	Higiene				
							Extra Secado
Cuidado de la máquina		•	•	•	•	•	—
Prestaciones							
Tecnología de cuidado del cristal con Zeolitas / Tecnología de cuidado del cristal		•/—	•/—	•/—	•/—	•/—	—/•
Aqua sensor / Sensor de carga		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Dosificador especial para detergentes en pastillas		•	•	•	•	•	•
Detección automática de detergentes		•	•	•	•	•	•
Regeneración electrónica		•	•	•	•	•	•
Intercambiador de calor		•	•	•	•	•	•
Secado por Zeolitas a baja temperatura		•	•	•	•	•	—
Asistente de secado		•	•	•	•	•	—
Calentador continuo		•	•	•	•	•	•
Indicador electrónico de falta de sal		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Indicador entrada de agua		•	•	•	•	•	•
Indicador tiempo restante		•	•	•	•	•	•
Proyección tiempo restante		•	—	•	—	•	—
Info-Light lateral / Info-Light		—/—	•/—	—/—	•/—	—/—	—/•
Reducción del tiempo de lavado		•	•	•	•	•	•
Iluminación brillante panel posterior / LEDs		•/—	•/—	—/•	—/•	—/•	—/•
Programación diferida		24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h
Gaggenau Home Connect via WiFi[10]		•	•	•	•	•	•
Cierre suave		•	•	•	•	•	•
Filtro triple		•	•	•	•	•	•
3ª bandeja		DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 061[9]	DA 041 061[9]
3ª cesta		DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 060[2/9]	—
Extracción suave / cierre amortiguado		•/•	•/•	•/—	•/—	—/—	—/—
Varillas plegables en cesta superior / cesta inferior		6/8	6/8	6/8	6/8	6/8	6/8
Rejillas plegables en cesta superior / cesta inferior		4/2	4/2	4/2	4/2	4/2	4/2
Cesta Rackmatic 3 niveles		•	•	•	•	•	•
Aqua stop		•	•	•	•	•	•
Difusor bandeja de hornos / soporte bandejas Gastronorm / soporte para copas		•/•/•	•/•/•	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
Conexión							
Posibilidad de conexión a toma de agua fría / caliente		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Consumo energético	(kW)	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4

• De serie. — No disponible. [1] Aparatos 81.5 cm. [2] Aparatos 86.5 cm. [3] Con accesorio DA 041 160. [4] Con accesorio DA 041 061. [5] Valores según la regulación EU 2019/2017. [6] Duración del programa Eco. [7] Consumo de agua en litros/ciclo (usando el programa Eco). [8] Consumo de energía en kWh/100 ciclos (usando el programa Eco). [9] Accesorios especiales. [10] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.



Lavadora
WM 260

WM 260 166
Libre instalación, bajo encimera o en columna.
Anchura 60 cm.
Altura 84.5 cm.

A (A ↑ G)

Accesorios especiales

WMZ2381
Prolongación para tubo de entrada de agua fría (2m.). Diámetro interior 10 mm / exterior 15 mm.
Prolongación tubo entrada de agua.
Prolongación Aqua-Stop.

- Sistema inteligente iDos 2.0 para un control automático de dosificación de detergente líquido y suavizante.
- Tambor de 10 kg con iluminación interior.
- Función de pausa + carga.
- Sistema de Lavado Dinámico para aumentar el rendimiento de la limpieza.
- Combinación perfecta con WT 260 166 y WT 260 165.

Funcionamiento
Programas automáticos: Resultados de lavado perfectos tocando un botón.
Mando giratorio iluminado con sistema de encendido y apagado.
Panel de control táctil con textos y símbolos.
Reconocimiento de carga y recomendación de dosificación de detergente.
Indicador de estado del programa y de tiempo restante.
Programación diferida 24 horas.
Múltiples tonos de aviso.

Características
Aqua sensor.
Garantía Aqua-Stop.
Sensor de caudal de agua.
Antimanchas automático.
Sensor de carga continuo.
Detector de exceso de detergente.
Velocidad de centrifugado de 400 a 1.600 r.p.m.
Función de pausa + carga.
Sistema de lavado dinámico, para mejor rendimiento.
Sensor automático de estabilidad de carga.
Sistema antiarrugas.
Bloqueo para niños.

Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Asistente inteligente de energía.
Smart Dry (la secadora selecciona el programa más adecuado en función del programa de lavado previo).
Supervisión y control remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

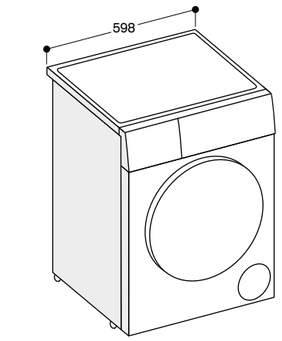
Programas
Eco 40-60.
Algodón.
Algodón color.
Sintéticos.
Rápido / Mix.
Delicados / Seda.
Asistente de vapor.
Automático.
Súper 15/30.
Higiene.
Lana.
Centrifugado/Desaguar.
Enjuagado.
Programas vía App: Automático suave, Camisa/Blusa, Ropa oscura, Nórdicos, Deporte, Limpieza de tambor con recordatorio.
Opciones: Inicio remoto, Mini carga, Favoritos, Speed Perfect, Asistente de vapor, Aqua Plus, Prelavado, Selección de manchas.

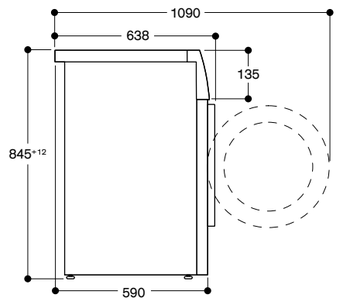
Prestaciones
Dosificador iDos para detergente líquido y suavizante.
Capacidad de carga de 1 a 10 kg.
Iluminación interior del tambor.
Compartimento de detergente en polvo autolimpiable después de cada lavado.
Tambor de acero inoxidable con estructura ondulada.
Innovadora tecnología de motor BLDC con mayor durabilidad, óptimo rendimiento, menor consumo y ruido.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (EU19 EEC superdeclaración -30%): en rango de eficiencia energética desde A hasta G.
Consumo de agua 48 litros.
Consumo de energía 35 kWh cada 100 ciclos.

Precauciones de montaje
Apertura izquierda.
Ojo de buey de gran tamaño con apertura 188°.
Altura regulable.
Altura del mueble para instalación bajo encimera: 85 cm.
Para instalación en columna bajo la secadora WT 260 166 y WT 260 165 se requiere un accesorio especial con estante extraíble WA 027 500.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2.3 kW.
Cable de conexión de 1.6 m con enchufe.
Conexión a toma de agua 3/4".







Secadora con bomba de calor
WT 260

WT 260 166
Secadora con bomba de calor.
Libre instalación, bajo encimera o en columna.
Anchura 60 cm.
Altura 84.2 cm.

B (A ↑ G)

Accesorios especiales

WMZ20600
Cesta para prendas de lana, zapatillas de deporte y peluches. Uso con programa de calentamiento cronometrado o Lana en cesta.
Dimensiones: 360 x 310 x 310 mm.

WA 027 500
Accesorio para instalación en columna con estante extraíble.
Permite apilar la secadora encima de una lavadora grande (profundidad > 55 cm).
Incluye estante extraíble para carga y descarga.
Dimensiones: 42 x 595 x 574 mm.

- Tecnología de secado por bomba de calor.
- Compresor rotativo doble para reducción del consumo de energía.
- Condensador autolimpiable para la eliminación automática de pelusas.
- Secado muy silencioso con solo 58 dB.
- Smart Dry selecciona automáticamente el programa de secado correcto basado en el último programa de lavado.

Funcionamiento
Mando giratorio iluminado con sistema de encendido y apagado.
Panel de control táctil con textos y símbolos.
Indicador de estado del programa y de tiempo restante.
Programación diferida 24 horas.
Múltiples tonos de aviso.

Características
Programas con control de humedad y de tiempo.
Tecnología de bomba de calor.
Condensador autolimpiable.
Steam Refresh sin ciclo de lavado previo.
Ciclo antiarrugas al finalizar el programa.
Función de pausa + carga.
Bloqueo para niños.

Funciones digitales
(Gaggenau Home Connect)
Asistente inteligente de energía.
Smart Dry (la secadora selecciona el programa más adecuado en función del programa de lavado previo).
Supervisión y control remoto.

Información adicional sobre Gaggenau Home Connect en la página 420.

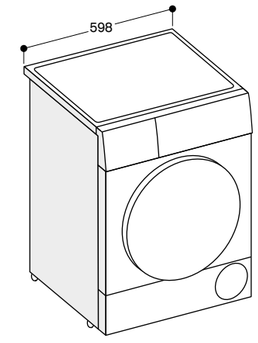
Programas
Algodón.
Eco algodón.
Sintéticos.
Mix.
Express 40.
Prendas de exterior.
Asistencia de vapor.
Delicados / Seda.
Lana en cesta.
Higiene.
Toallas.
Nórdicos.
Programa de calentamiento cronometrado.
Programas vía App: Smart Dry, Deporte, Lencería, Sintéticos, Plumíferos, Programación secado en frío.
Opciones: Smart Dry, Aplicación de vapor, Media carga, Inicio remoto, Antiarrugas, Planchado Fácil, Objetivo de secado, Velocidad de tambor, Secado suave, Favoritos.

Prestaciones
Tambor de acero inoxidable con estructura de panal.
Secado de lana sin que se deteriore o encoja gracias al cesto para lana incluido.
Capacidad de carga de 1 a 9 kg.
Iluminación interior del tambor.

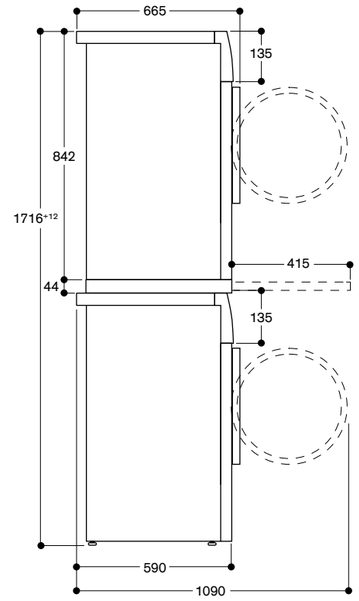
Datos de consumo
Eficiencia energética B en rango de eficiencia energética desde A hasta G.

Precauciones de montaje
Combinación perfecta con la lavadora WM 260 166.
Apertura a derecha, reversible.
Ojo de buey de gran tamaño con apertura de 180°.
Altura regulable.
Altura del mueble para instalación bajo encimera: 84.2 cm.
Para la instalación en columna sobre la lavadora WM 260 166 se requiere un accesorio especial con estante extraíble WA 027 500.

Características Técnicas
Potencia absorbida: 0.6 kW.
Cable de conexión de 1.45 m con enchufe.



Vista lateral de WT 260 sobre WM 260 con accesorio de kit de conexión



Dimensiones en mm.

Lavadora



Tipo de aparato		Lavadora
		WM 260 166
Color del aparato		Blanco
Color del panel		Negro
Dimensiones / capacidad		
Anchura	(cm)	60
Dimensiõn aparato ancho x alto x fondo	(mm)	598 x 845 x 638
Altura aparato bajo encimera	(mm)	850
Bisagra / ángulo de apertura		Izquierda / 188 °
Capacidad	(kg)	10
Datos de consumo / nivel de ruido		
Clase eficiencia energética[1]		A (A↑G)
Eficiencia en centrifugado		A
Consumo anual de energía (100 ciclos)[2]	(kWh)	35
Consumo de agua en programa Norma[3]	(l)	48
Consumo de energía: modo apagado / sin apagar	(W)	0.5
Programa Norma		Eco 40-60
Velocidad máxima de centrifugado[4]	(rpm)	1600
Duración del programa Norma carga completa[5]	(min)	03:57
Potencia sonora lavado / centrifugado	(dB)	45/72
Programas		
Programas de lavado		Eco 40-60
		Algodõn
		Algodõn color
		Sintéticos
		Rápido / Mix
		Delicados / Seda
		Asistente de vapor
		Automático
		Super 15/30
		Higiene
		Lana
		Centrifugado/Desaguar
		Enjuagado
Programas adicionales		Automático suave, Camisa/Blusa, Ropa oscura, Nórdicos, Deporte, Limpieza de tambor con recordatorio
Opciones especiales		iDos 1 / iDos 2
		Favoritos
		Speed Perfect
		Inicio remoto
		Mini carga
		Selección de manchas
		Asistente de vapor, Aqua Plus, Lavado silencioso, Prelavado
Temperaturas de lavado	(°C)	Frío/30/40/60/90
Prestaciones		
Control electrõnico		•
Panel de control táctil con textos y símbolos		•
Indicador de carga		•
Recomendación de dosificación de detergente		•
Indicador de estado del programa		•
Indicador de tiempo restante		•
Programación diferida	(h)	24
Función de recarga		•
Indicador de fin de programa		Display, audible
Aqua sensor / Sensor de caudal de agua		• / •
Sensor automático de estabilidad de carga		• / •
Aquastop con garantía		•
Sistema antiarrugas		•
Bloqueo para niños		•
Dosificador iDos para detergente líquido y suavizante		2
Compartimento de detergente en polvo autolimpiable		•
Tambor de acero inoxidable con estructura de panal		•
Iluminación interior		•
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado[6]		•
Características técnicas		
Potencia absorbida	(kW)	2.3
Longitud cable derecha / izquierda	(cm)	160
Longitud entrada de agua derecha / izquierda	(cm)	150
Longitud desagüe derecha / izquierda	(cm)	150
Altura máxima de drenaje	(cm)	100

• De serie. [1] Rango de eficiencia energética desde A hasta G. [2] Consumo de energía en kWh/100 ciclos (utilizando el programa Eco 40-60). [3] Consumo de agua en litros / ciclo (utilizando el programa Eco 40-60) [4] Valores redondeados. [5] Duración del programa Eco 40-60. [6] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.
Valores según regulación EU 2019.

Secadora con bomba de calor



Tipo de aparato		Secadora
		WT 260 166
Color del aparato		Blanco
Color del panel		Negro
Dimensiones / capacidad		
Anchura	(cm)	60
Dimensiõn aparato ancho x alto x fondo	(mm)	598 x 842 x 651
Altura aparato bajo encimera	(mm)	850
Bisagra		Derecha, reversible
Ángulo de apertura	(°)	180
Capacidad	(kg)	9
Datos de consumo / nivel de ruido		
Clase eficiencia energética		B (A↑G)
Consumo anual de energía (160 ciclos)[1]	(kWh)	193
Programa norma		Algodõn
Potencia sonora	(dB)	58
Programas		
Programas de secado		Algodõn
		Eco algodõn
		Sintéticos
		Mix
		Express 40
		Prendas de exterior
		Asistencia de vapor
		Delicados / Seda
		Lana en cesta
		Higiene
		Toallas
		Nórdicos
		Programa de calentamiento cronometrado
Programas adicionales		Deporte
		Lencería
		Sintéticos
		Plumíferos
		Programación secado en frío
Opciones especiales		Favoritos
		Aplicación de vapor
		Smart Dry
		Media carga
		Inicio remoto
		Antiarrugas
		Planchado Fácil, Objetivo de secado, Velocidad de tambor, Secado suave
Prestaciones		
Control electrõnico		•
Panel de control táctil con textos y símbolos		•
Indicador de secuencia de programa		•
Indicador de tiempo restante		•
Programación diferida	(h)	24
Indicador de fin de programa		Display, audible
Función de recarga		•
Tecnología de secado por bomba de calor		•
Compresor rotativo doble		•
Función refresh		•
Condensador autolimpiable		•
Ciclo antiarrugas al finalizar el programa		•
Bloqueo para niños		•
Tambor de acero inoxidable con estructura de panal.		•
Ojo de buey de cristal		•
Iluminación interior		•
Gaggenau Home Connect con módulo WiFi integrado[2]		•
Características técnicas		
Potencia absorbida	(kW)	0.6
Longitud cable	(cm)	145
Altura máxima de drenaje	(cm)	100

• De serie. [1] Consumo efectivo dependiendo del tipo de uso del aparato. [2] El uso de Gaggenau Home Connect depende del servicio de Home Connect disponible en cada país.



NUEVAS CONEXIONES

Gaggenau Home Connect

Este es el principio del futuro de la cocina. Con la ayuda de un dispositivo digital, es posible precalentar el horno, encender el extractor o el lavavajillas o descargar manuales de instrucciones, todo ello de forma remota.

Puede, incluso, pedirle a Alexa (asistente de voz de Amazon) que prepare una taza de café mientras consulta cuánto tiempo le falta al horno para terminar.

GAGGENAU HOME CONNECT: EL CONTROL DE SU HOGAR EN SUS MANOS

1. **Frigoríficos:** Controle su consumo energético cambiando sus electrodomésticos a modo Eco o modo Vacaciones a través de la App.
2. **Conservadores de vino:** Utilice la App para llevar el vino seleccionado a la temperatura adecuada para servirlo mientras se dirige a casa.
3. **Lavadora:** Comunicándose a través de Home Connect, la secadora elige el programa más adecuado para la ropa que la lavadora acaba de lavar.
4. **Horno:** Disfrute de una velada en el jardín y haga que su teléfono móvil le avise cuando los aperitivos estén listos.
5. **Cafetera totalmente automática:** Prepare su café de la mañana encendiendo la cafetera con su móvil.
6. **Horno combinando de vapor:** Envíe los ajustes de la receta Sous-vide (temperatura, tiempo y humedad) a su horno sin moverse del sofá.
7. **Placa de cocción:** En lugar de ajustar la extracción por separado, conéctela a través de Home Connect y contrólela desde la placa.
8. **Lavavajillas:** Pregunte a la App qué ajuste sería el más adecuado para sus delicadas copas o sus ollas y sartenes más sucias.

Este es solo el principio.
Descarge la app aquí:

CONNECTED BY Home Connect

* Integración de red doméstica para servicios digitales (Gaggenau Home Connect) inalámbrica vía WiFi. El uso de la funcionalidad Gaggenau Home Connect depende de los servicios Home Connect, que no están disponibles en todos los países. Para obtener más información, consulte: **www.gaggenau.com/es/aparatos/home-connect**

Gaggenau Home Connect es un servicio de Home Connect GmbH.



TOTAL CARE PROTECT & MAINTAIN

Este servicio de suscripción mensual le permitirá tener una protección completa en sus electrodomésticos además de una puesta a punto con una visita de mantenimiento de forma anual. Gracias a él, alargaremos la vida útil de sus aparatos y tendrá la tranquilidad de mantenerlos siempre en perfecto estado.

EN QUÉ CONSISTE

Protección completa ante averías por mal funcionamiento y daños accidentales del electrodoméstico.

Visita de mantenimiento anual del Servicio Técnico Oficial de Gaggenau que consiste en:

- Comprobación general de la instalación y funcionamiento de los aparatos.
- Revisión de los elementos más expuestos (puertas, bisagras, enchufes, desagües, etc).
- Limpieza de los elementos que puedan generar averías.
- El coste de desplazamiento y la mano de obra del técnico oficial, además de los repuestos y accesorios reemplazados están incluidos.
- Los productos de limpieza y cuidado empleados durante la visita de mantenimiento están incluidos.



5 AÑOS
DE GARANTÍA*

Para todos los aparatos comprados desde 01.01.2025

GAGGENAU

* Para ejercer los derechos derivados de la presente garantía, debe contactarse con nuestro Servicio de Atención al Cliente. Esta garantía viene de serie con el aparato y no son necesarias acciones adicionales.

Nuestra obsesión por la perfección nos lleva a fabricar manualmente nuestros productos y a someterlos a los más estrictos controles de calidad. Así es como se alcanza la excelencia.

Nuestro servicio es igualmente exquisito. Las altas expectativas que usted deposita en la marca son las mismas que acompañan a cada experto Gaggenau que está en contacto con su aparato.

La diferencia es Gaggenau

Oficinas centrales:

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Parque Empresarial PLA-ZA
Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza

Consultas:

Servicio al distribuidor:
976 305 701
Servicio al usuario:
976 305 718

www.gaggenau.es

© 2026, BSH Electrodomésticos España, S.A.

Parque Empresarial PLA-ZA Ronda del Canal Imperial, 18-20, 50197 Zaragoza

Edición Septiembre 2026.

Gaggenau se reserva el derecho de modificar sus aparatos, características, accesorios y precios de referencia sin previo aviso. Características técnicas y precios de referencia válidos salvo error tipográfico u omisión.

Precios de referencia no vinculantes válidos desde el 1 de Junio de 2026.

Q8AGTEC626