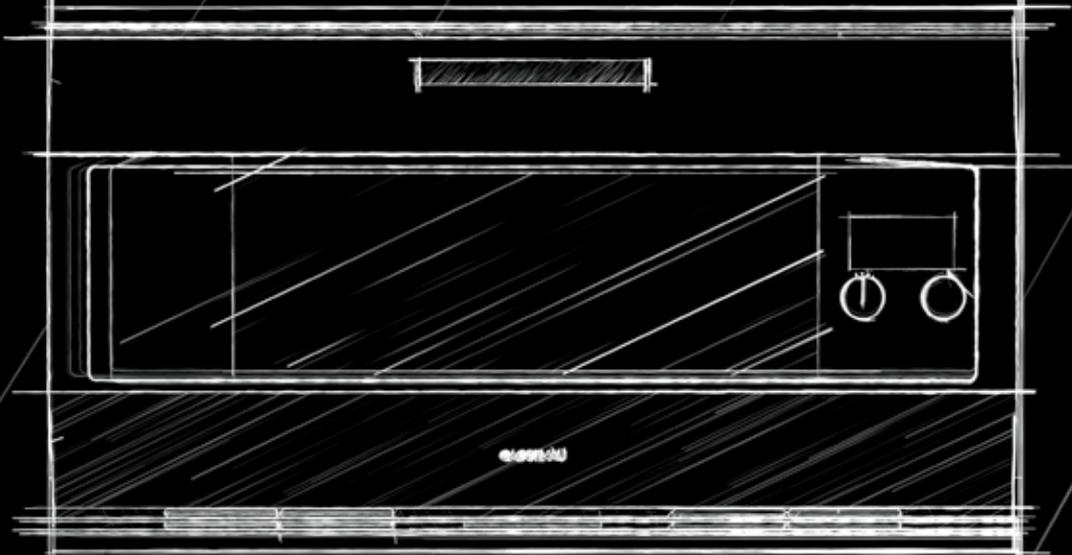


GAGGENAU

**LISTINO
GENERALE**



FORNO EB 333

EB 333	4
Accessori Accessori speciali EB 333	5
Tabelle tecniche EB 333	7



Forno

EB 333

EB 333 111

Acciaio inox
Larghezza 90 cm



In dotazione

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 girarrosto
- 1 griglia
- 1 teglia con griglia d'appoggio
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 090 100

Set di 2 manopole nere

BA 018 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata con piedini

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 058 135

Pietra refrattaria incluso supporto e paletta per pizza.

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BS 020 003

Paletta per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Highlights

- Porta realizzata con un solo pezzo di acciaio di 3 mm di spessore ed incernierata frontalmente.
- Chiusura e apertura porta ammortizzata.
- Luci interne angolate per un'illuminazione ottimale della cavità.
- **Pirolisi.**
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una distribuzione migliore del calore.
- Display TFT touch.
- Display integrato nel vetro frontale della porta.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 83 litri.

Metodi di cottura

- Aria calda.
- Aria calda Eco.
- Riscaldamento superiore + inferiore.
- Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.**
- Riscaldamento superiore.
- 1/3 riscaldamento superiore + inferiore.**
- Riscaldamento inferiore.
- Aria calda + riscaldamento inferiore.
- Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.**
- Grill completo + termoventola.
- Grill completo.
- Grill compatto.
- Funzione pietra refrattaria.
- Funzione pirofila.
- Lievitazione.
- Scongelamento.
- Tenere in caldo.

Funzionamento

- Display TFT touch con manopole.
- Intuitivo display con testi.
- Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
- Personalizzazione dei programmi automatici.
- Tasto informazioni.
- Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

Caratteristiche

- Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**
- Programmi automatici.
- Girarrosto.
- Presa elettrica interna per sistema pizza Gagganau (piano + resistenza).**
- Display con indicatore di temperatura.
- Riscaldamento rapido.
- Funzioni timer.
- Illuminazione alogena in alto (60 W).
- Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).
- Cavità con supporti laterali smaltati a 3 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Gagganau Home Connect)

- Programmi automatici.
- Controllo da remoto.
- Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

- Sicurezza bambini.
- Spegnimento di sicurezza.
- Ventola di raffreddamento.

Pulizia

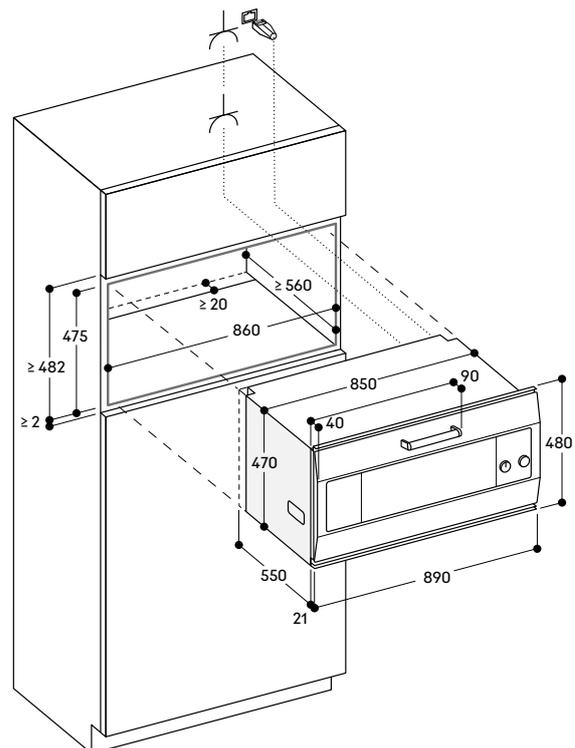
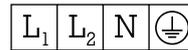
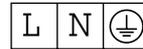
- Pirolisi.
- Rivestimento interno con smalto Gagganau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
- Purificatore termico degli odori.**

Precauzioni di montaggio

- La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.
- La maniglia sporge 90 mm dal mobile.
- Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.
- Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.
- La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
- La porta LAN si trova sul retro sul lato superiore sinistro.

Valori di collegamento

- Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
- Assorbimento totale 5,4 kW.
- Prevedere cavo di collegamento.
- Prevedere un cavo LAN.



⚡ Presa elettrica

Misure in mm

Accessori e accessori speciali per forno EB 333

BA 090 100

Manopole in acciaio con rivestimento nero



BA 018 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm



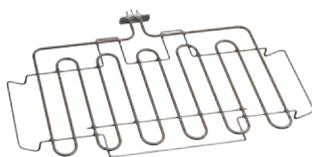
BA 038 105

Griglia cromata con piedini



BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm



BA 058 135

Pietra refrattaria. Incluso supporto e paletta per pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



BS 020 003

Paletta per pizza



GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamente (altezze: 100 e 65 mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore



Accessori e accessori speciali per forno EB 333



			Forno
			EB 333
Manopole nere			◦
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	◦
Leccarda smaltata			◦/◦
	BA 028 115	Profondità 30 mm	◦/◦
Guide telescopiche			◦
	BA 018 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	◦
Pietra pizza			◦
	BA 058 135	Incluso supporto e paletta per pizza. Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche	◦
Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso			◦
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301	◦
Griglia cromata			◦/◦
	BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini	◦/◦
	ET-Nr. 706321	Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	◦/◦
Leccarda smaltata			◦/◦
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosta, profondo 30 mm	◦/◦
Elemento riscaldante			◦
	BA 058 115	Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 135	◦
Paletta pizza			◦
	BS 020 003	Paletta per pizza	◦

◦ Di serie. ◦ Accessorio speciale.

Forno EB 333



Tipologia	Forno
Acciaio inox	EB 333
Dimensioni	
Larghezza	(cm) 90
Dimensioni apparecchio L x H x P ¹	(mm) 890 x 480 x 550
Sporgenza porta	(mm) 21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm) 860 x 475 x 560
Peso netto	(kg) 79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)	
Volume netto	(l) 83
Numero cavità	1
Dimensioni interne L x H x P	(mm) 624 x 315 x 403
Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco	
Indice di efficienza energetica (EEI)	95,6
Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.	(kWh) 1,32
Consumo energetico con Aria Calda Eco	(kWh) 0,86
Riscaldamento	elettrico
Metodi di cottura	
Temperature	(°C) 30–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.	•/•/•
Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.	•/•/•
Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.	•
1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.	•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.	•
Grill completo + termoventola	•
Grill completo	•
Grill compatto	•
Funzione pietra refrattaria	•
Funzione pirofila	•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo	•/•/•
Utilizzo	
Display TFT touch	•
Comandi in alto / centrali / in basso	•/–/–
Apertura automatica della porta	–
Display intuitivo con testi	(N. lingue) 44
Ricette personalizzate	50
Angolo di apertura porta	(°) 90
Caratteristiche	
Regolazione elettronica della temperatura	•
Termosonda a tre punti	•
Programmi automatici	•
Girarrosto	•
Presa per pietra refrattaria	•
Funzione per arrostitire	•
Visualizzazione della temperatura	•
Riscaldamento rapido	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro	•
Timer lungo	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W) 60
Illuminazione alogena laterale	(W) 2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.) 3
Gaggenau Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi ³	•
Accessori	
Leccarde smaltate	1
Dimensione max leccarda	(cm ²) 1.780
Griglie	1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill	1/1
Teglia in vetro	–
Sicurezza	
Porta isolata termicamente con vetro multiplo	5 vetri
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza	•/•/•
Raffreddamento tangenziale	•
Pulizia	
Pirolisi	•
Smalto Gaggenau	•
Purificatore termico degli odori	•
Valori di collegamento	
Assorbimento totale	(kW) 5,38

• Di serie. – Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali.

³ L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.



FORNI GAGGENAU EXPRESSIVE

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Expressive	10
Note di progettazione	12
Combinazioni serie Gaggenau Expressive	14
Forni serie Gaggenau Expressive	20
Forni combinati a vapore serie Gaggenau Expressive	24
Forni combinati a microonde serie Gaggenau Expressive	30
Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Expressive	32
Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Expressive	36
Cassetti scaldavivande serie Gaggenau Expressive	38
Accessori Accessori speciali serie Gaggenau Expressive	44
Tabelle tecniche serie Gaggenau Expressive	50

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Expressive

Questa lista di controllo fornisce i parametri più importanti per una perfetta combinazione di Forni, Forni combinati a vapore, Forni combinati a microonde, Macchine per caffè completamente automatiche, Cassetti per sottovuoto, Cassetti scaldavivande e Lavastoviglie.

In generale

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in acciaio inox con vetro frontale fumé.

Combinazione verticale

Al momento della pianificazione e dell'ordine, tenere presente che

- Le cerniere delle porte degli apparecchi devono essere sullo stesso lato.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile. Se a lato di un muro, la distanza dalla parete dell'apparecchio con l'apertura più ampia deve essere considerato (ad es. GC).
- La larghezza degli apparecchi è identica.
- Sopra GS non devono essere installati altri apparecchi.
- Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con l'accessorio GA 601 010.
- Gli elettrodomestici installati sopra una lavastoviglie necessitano di una nicchia specifica.
- Con più di un elettrodomestico nel mobile inferiore, si raccomanda l'uso del ripiano intermedio al posto del ripiano in legno da 19 mm.

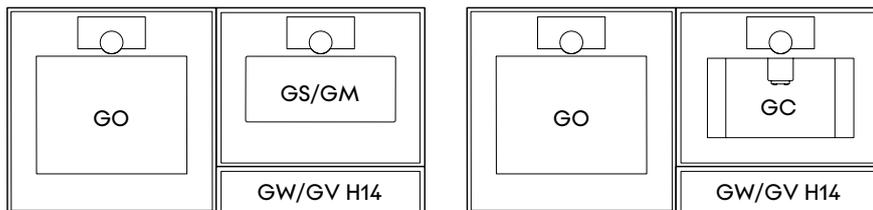
Combinazione orizzontale

Al momento della progettazione e dell'ordine, tenere presente che

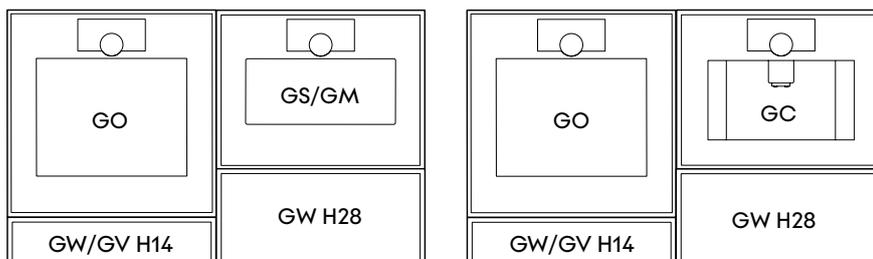
- Le cerniere della porta devono essere posizionate all'esterno.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile.
- Deve essere rispettata una distanza minima di 6 mm tra i due apparecchi.
- I forni combinati a vapore, i forni combinati a microonde e le macchine per caffè completamente automatiche in combinazione con un cassetto per sottovuoto o un cassetto scaldavivande (14 cm di altezza) hanno la stessa altezza frontale totale di un forno largo 60 cm.

GO Forno
GS Forno combinato a vapore
GM Forno combinato a microonde
GC Macchina per il caffè
GV Cassetto per sottovuoto
GW Cassetto scaldavivande

Orizzontale 60 cm (24")

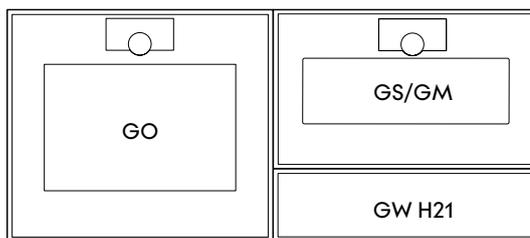


Combinazione EH66_14



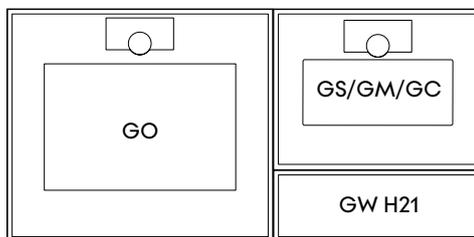
Combinazione EH66_1428

Orizzontale 76 cm (30")

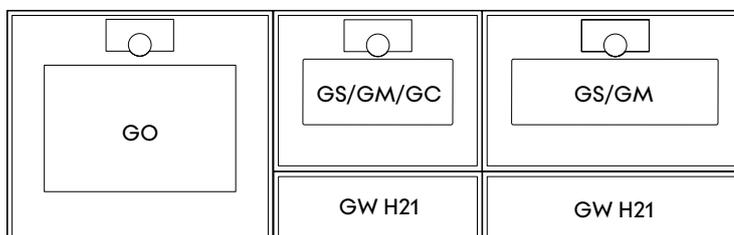


Combinazione EH33_21

Orizzontale 60 cm & 76 cm

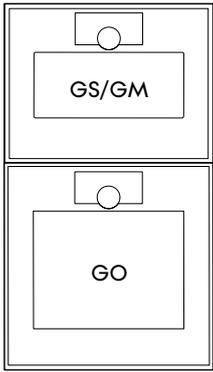


Combinazione EH36_21

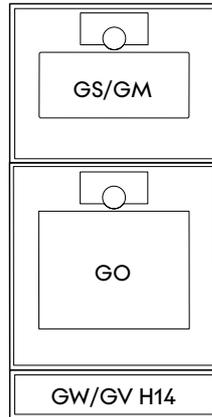


Combinazione EH363_21

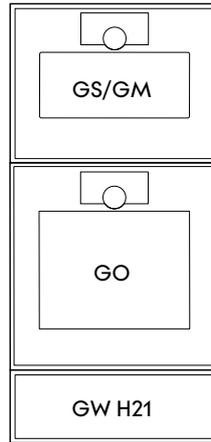
Verticale 60cm (24")



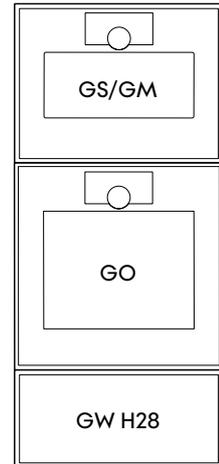
Combinazione EV6_0_H45



Combinazione EV6_14_H45

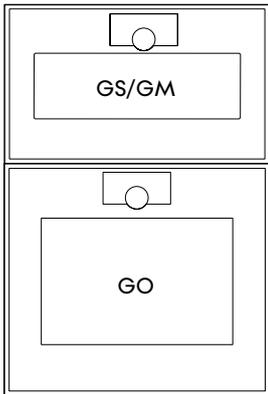


Combinazione EV6_21_H45

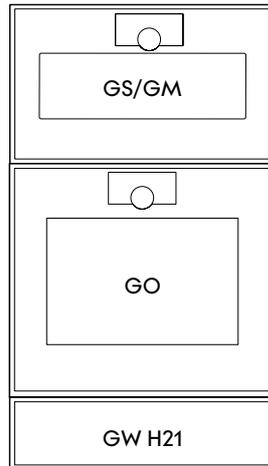


Combinazione EV6_28_H45

Verticale 76cm (30")

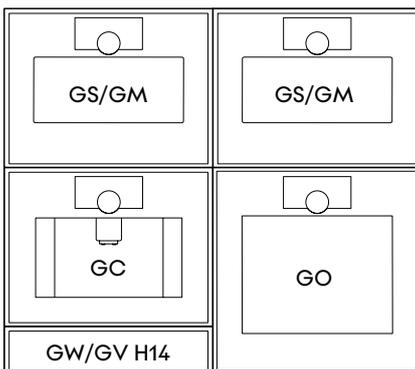


Combinazione EV3_0_H45



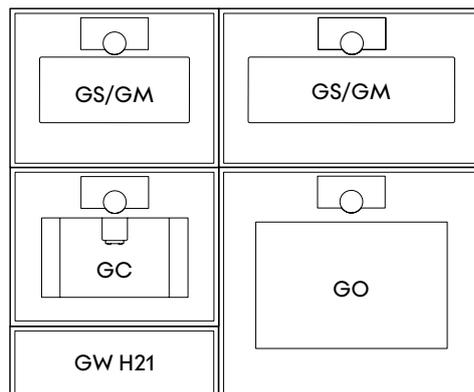
Combinazione EV3_21_H45

Cubo 60cm (24")



Combinazione ECU66_14_H45

Cubo 60cm & 76cm



Combinazione ECU63_21_H45

Note di progettazione per l'installazione di forni e combinazioni di forni della serie Gaggenau Expressive

Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili da cucina

L'apparecchio deve essere in funzione solo con le porte aperte. È necessario adottare misure adeguate per evitare che le ante si chiudano durante il riscaldamento o il raffreddamento dell'apparecchio (funzionamento della ventola).

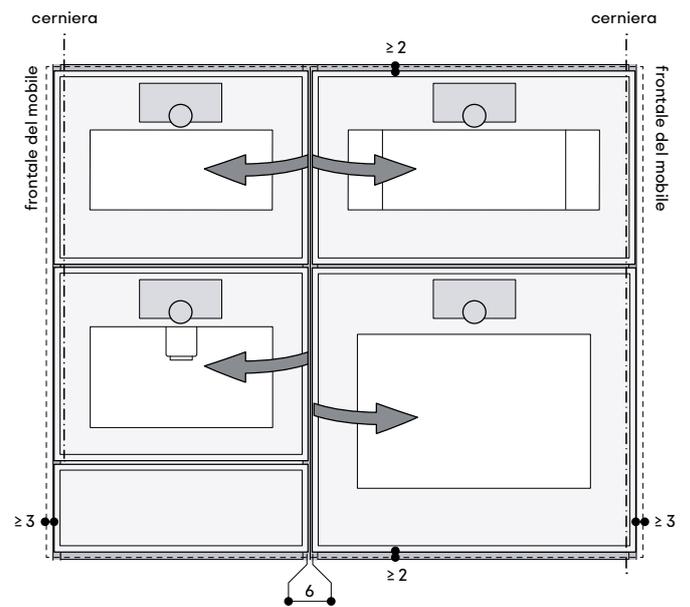
Installazione side by side

Quando gli apparecchi sono installati uno accanto all'altro, la distanza tra gli apparecchi deve essere di almeno 6 mm.

Per ottimizzare l'ergonomia, le cerniere devono essere posizionate all'esterno.

Combinazione di forni e centri di refrigerazione Vario della serie 400

Consultare le note di progettazione nelle informazioni relative ai centri di refrigerazione.



Riduzione degli spazi tra gli elettrodomestici e i frontali dei mobili

I forni Gaggenau prendono l'aria di raffreddamento dal bordo superiore della cornice mentre l'aria calda viene espulsa dal bordo inferiore.

I forni combinati a vapore e i forni combinati a microonde hanno l'ingresso dell'aria sui bordi laterali della cornice e le uscite dell'aria calda e del vapore sul bordo superiore della cornice.

Considerare e rispettare le distanze minime necessarie.

Le misure indicate nel disegno valgono per tutti gli apparecchi.

Devono essere rispettate anche le seguenti:

L'area sopra gli apparecchi

GS:

Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie. Il vapore potrebbe penetrare nel vano.

GC:

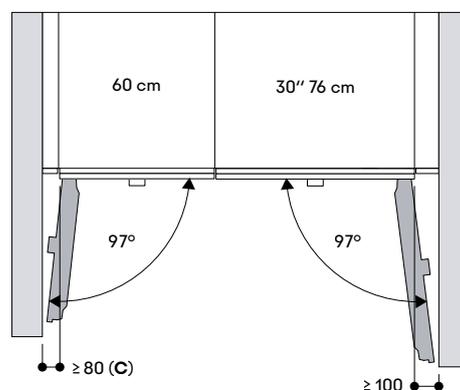
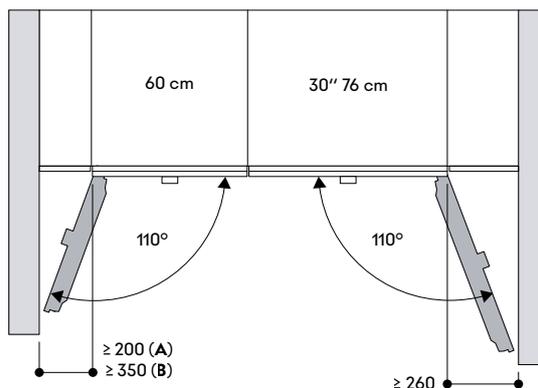
Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con il ripiano intermedio GA 601 010.

Ai lati

Prestare attenzione agli angoli di apertura della porta e alle distanze necessarie, che possono variare a seconda degli apparecchi.

L'angolo di apertura della porta è di 110°.

Questo angolo può essere ridotto regolandolo sull'apparecchio.

Angoli di apertura porta e distanze

A: Tutti gli apparecchi da 60 cm tranne GC

B: Apparecchi GC (solo con cerniera a sinistra)

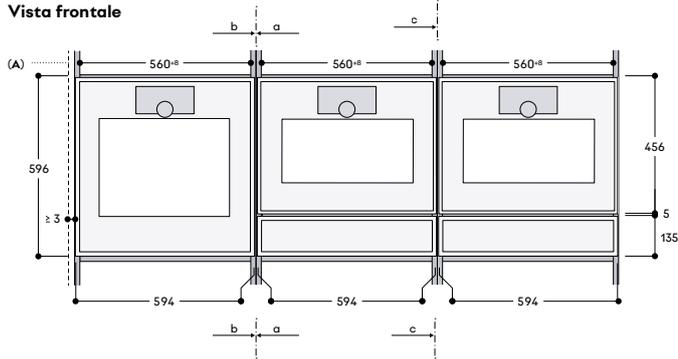
Per ridurre l'angolo da 110° a 92° con una distanza > 100,
è necessario il kit ordinabile tramite centro assistenza ET-Nr. 00636455

C: Tutti gli apparecchi da 60 cm tranne GC

Combinazioni serie Gaggenau Expressive

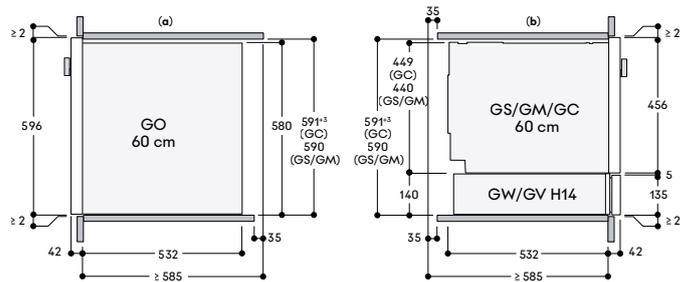
Combinazione – Orizzontale 60 cm – EH66_14

Vista frontale



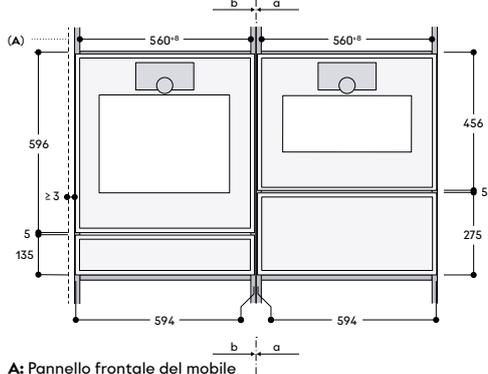
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale



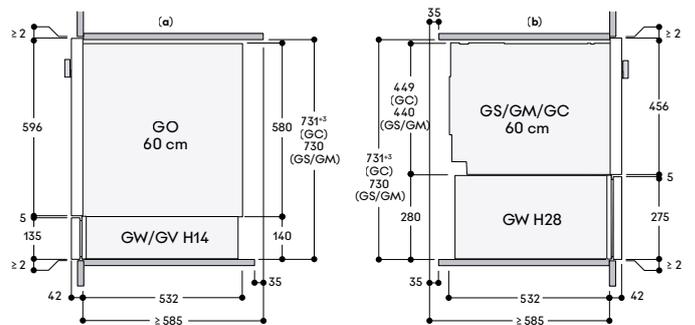
Combinazione – Orizzontale 60 cm – EH66_1428

Vista frontale



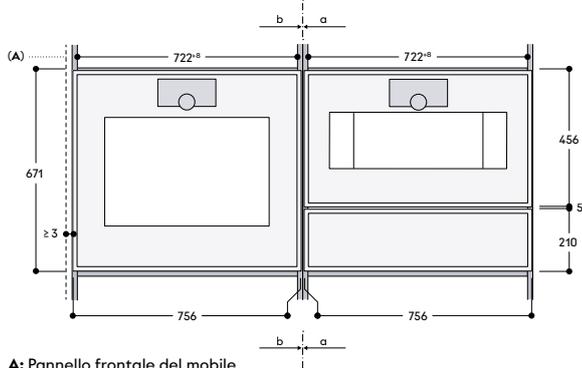
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale



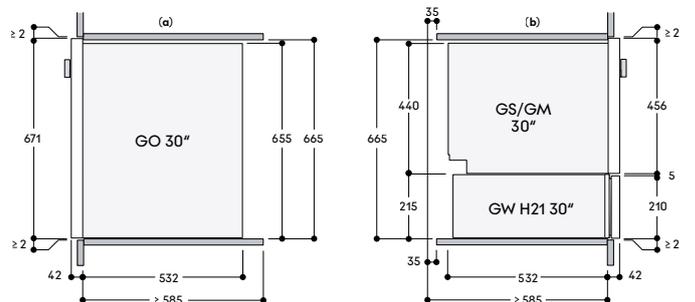
Combinazione – Orizzontale 76 cm – EH33_21

Vista frontale



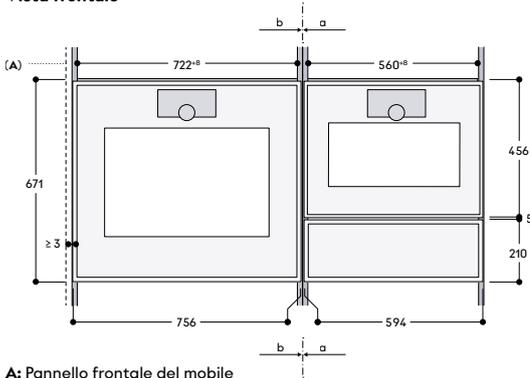
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale

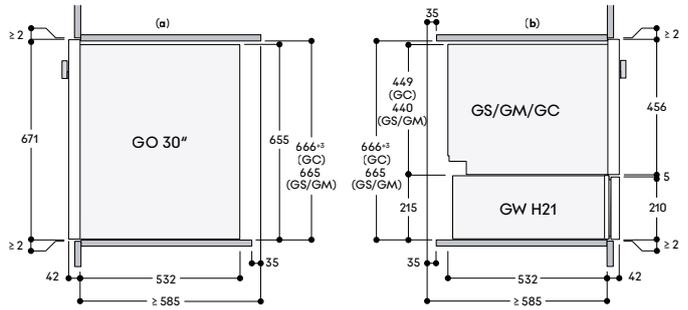


Combinazione – Orizzontale 60 cm & 76 cm – EH36_21

Vista frontale



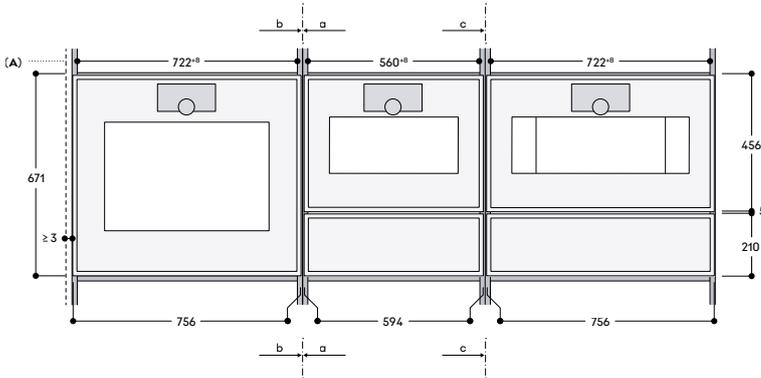
Vista laterale



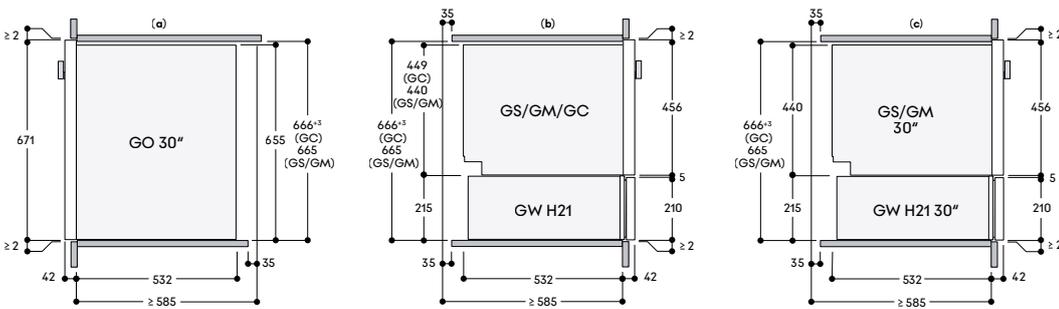
A: Pannello frontale del mobile

Combinazione – Orizzontale 60 cm & 76 cm – EH363_21

Vista frontale



Vista laterale

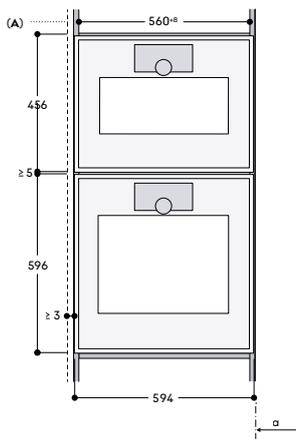


A: Pannello frontale del mobile

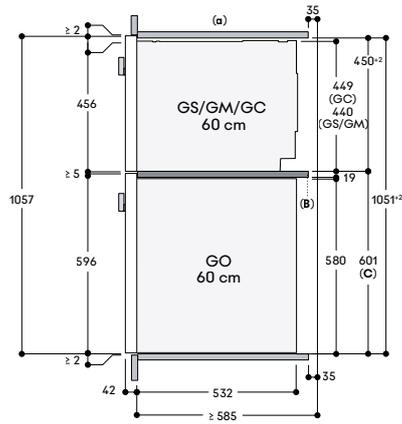
Combinazioni serie Gaggenau Expressive

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Ripiano in legno

Vista frontale



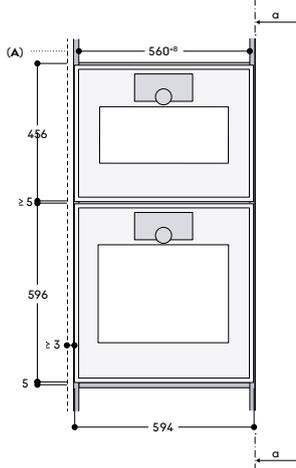
Vista laterale



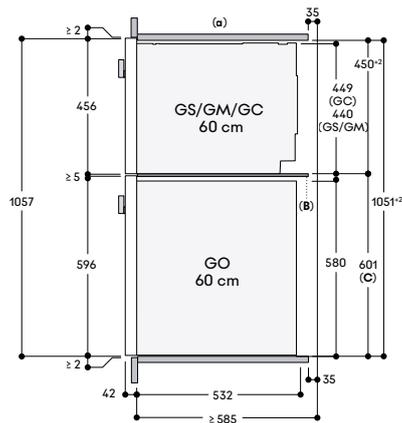
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Ripiano intermedio

Vista frontale



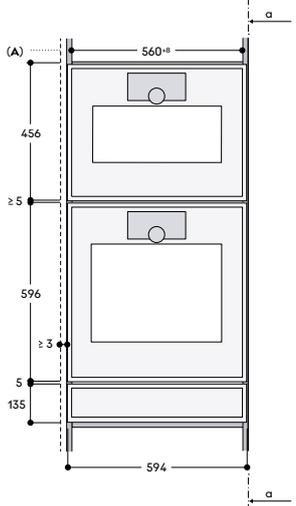
Vista laterale



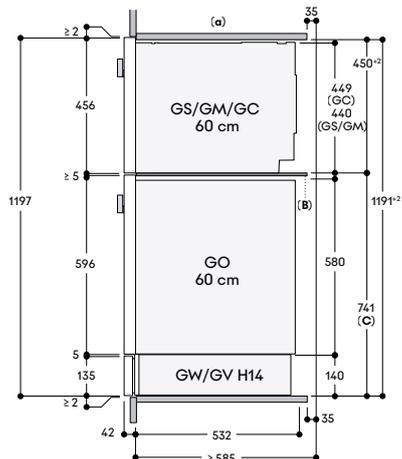
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_14_H45

Vista frontale



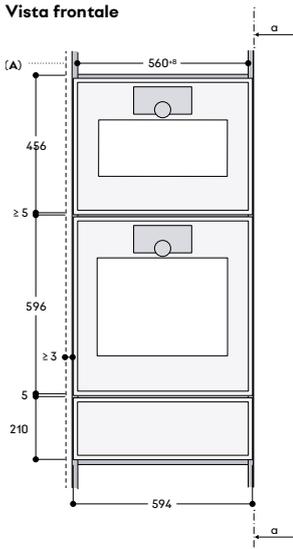
Vista laterale



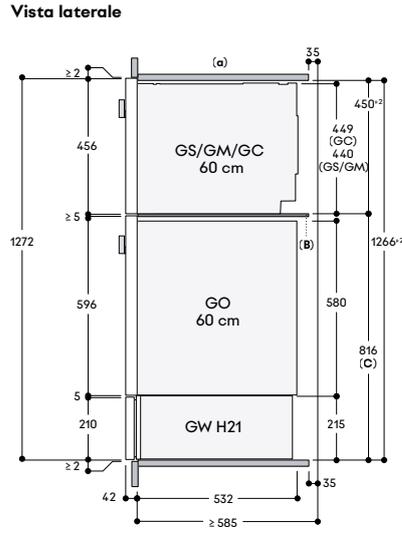
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_21_H45

Vista frontale



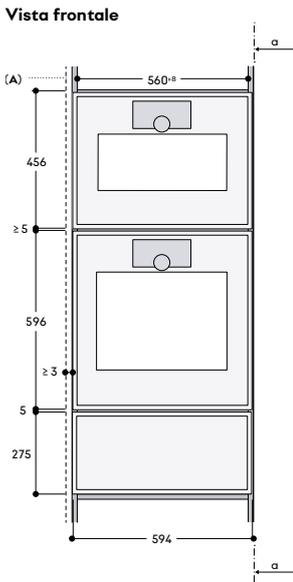
Vista laterale



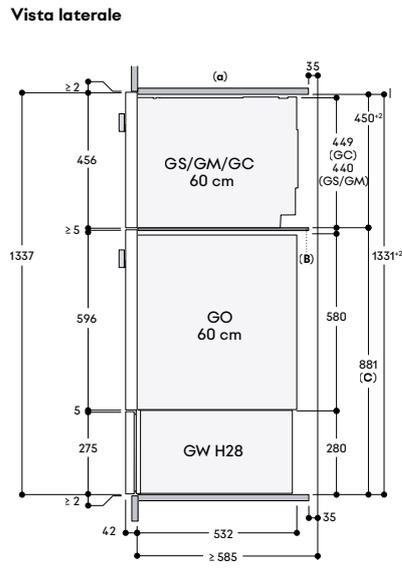
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_28_H45

Vista frontale



Vista laterale

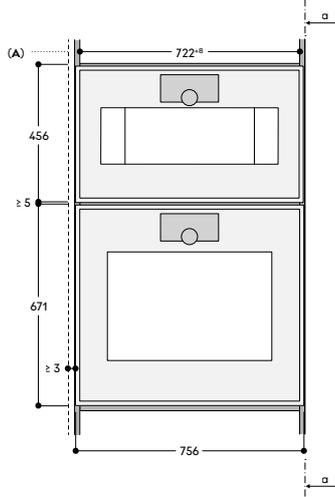


A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

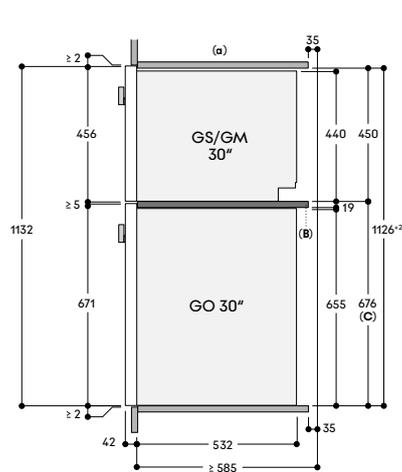
Combinazioni serie Gaggenau Expressive

Combinazione – Verticale 76 cm – EV3_0_H45 Ripiano in legno

Vista frontale



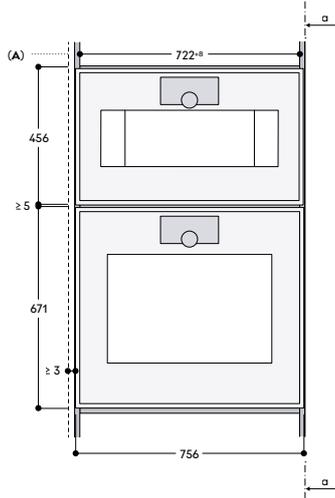
Vista laterale



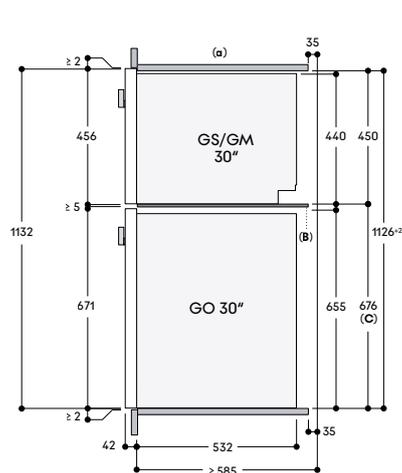
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 76 cm – EV3_0_H45 Ripiano intermedio

Vista frontale



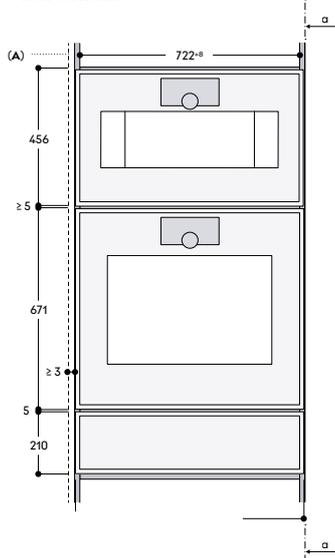
Vista laterale



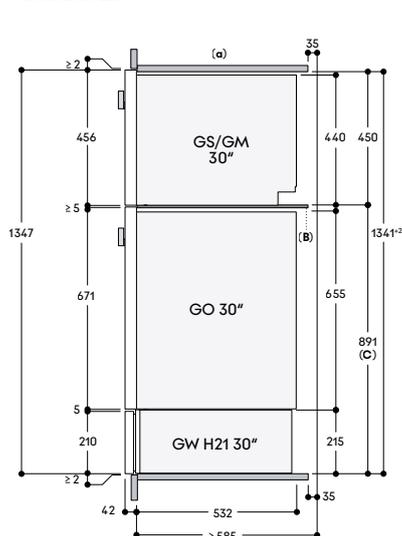
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 76 cm – EV3_21_H45

Vista frontale



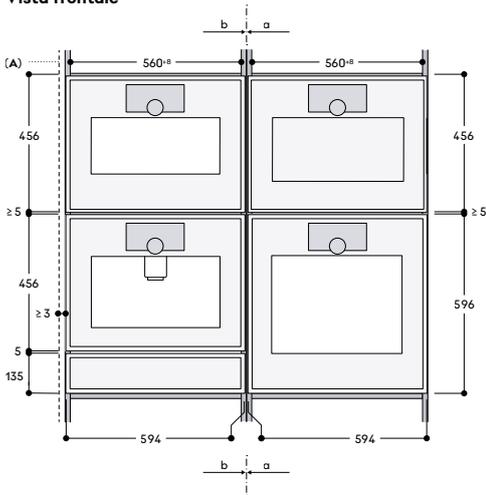
Vista laterale



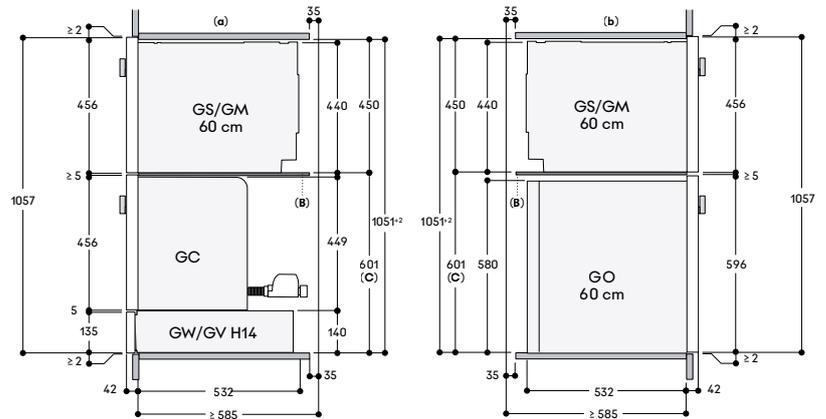
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Cubo 60 cm – ECU66_14_H45

Vista frontale



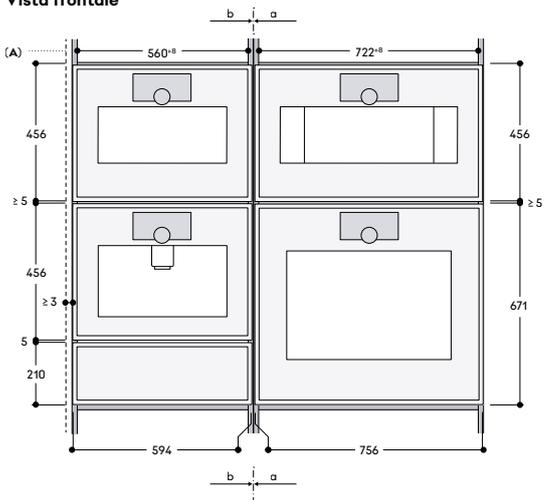
Vista laterale



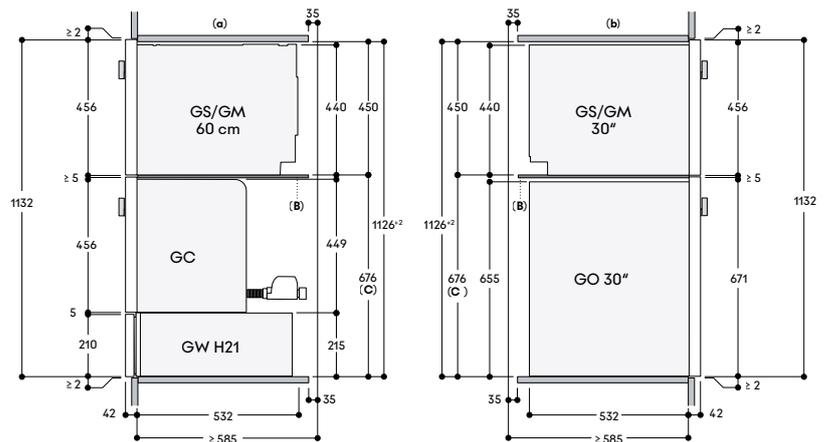
- A: Frontale del mobile
- B: Ripiano intermedio
- C: Linea di riferimento

Combinazione – Cubo 60 cm & 76 cm – ECU63_21_H45

Vista frontale



Vista laterale



- A: Frontale del mobile
- B: Ripiano intermedio
- C: Linea di riferimento



Forno serie Gaggenau Expressive GO 480/GO 481

Cerniere dx

GO 480 120 *

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.

Cerniere sx

GO 481 120 *

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.



In dotazione

- 1 griglia
- 1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
- 1 teglia smaltata profonda 38 mm con griglia, resistente alla pirolisi
- 1 sonda di temperatura
- 1 girarrosto

Accessori speciali

BA 020 110

Teglia per Air fry.
Da posizionare sulla griglia.

BA 028 115

Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 038 105

Griglia cromata.
Senza apertura, con piedini.

BA 058 134

Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il sistema estraibile.

BS 020 003

Paletta per pizza.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 19 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Funzione girarrosto.
- Volume netto 125 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore + 1/3 superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongellamento.
160 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 4,5 kW.

Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Girarrosto per grigliare da tutti i lati.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, conto alla rovescia.

Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.

Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 5 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

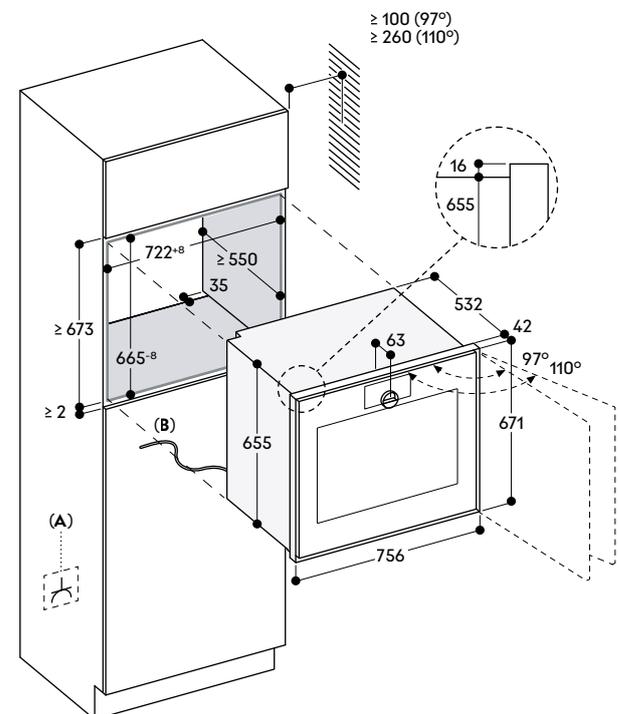
Pulizia

Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.

Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 6,6 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m senza spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo elettrico fisso



Forno serie Gaggenau Expressive GO 470/GO 471

Cerniere dx

GO 470 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 471 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

- 1 griglia
- 1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
- 1 teglia smaltata profonda 38 mm, resistente alla pirolisi
- 1 sonda di temperatura
- 1 girarrosto

Accessori speciali

BA 020 110

Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.

BA 026 116

Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117

Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106

Griglia cromata.
Senza apertura, con piedini.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134

Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il sistema estraibile.

BS 020 003

Paletta per pizza.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 19 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Funzione girarrosto.
- Volume netto 77 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore + 1/3 superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
160 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.

Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Girarrosto per grigliare da tutti i lati.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, conto alla rovescia.

Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.

Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 4 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.

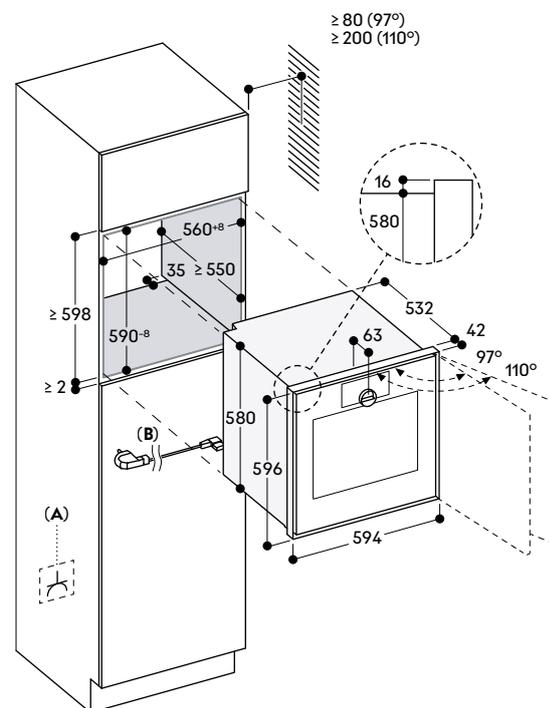
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,68 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Expressive GO 450/GO 451

Cerniere dx

GO 450 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 451 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

- 1 griglia
- 1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
- 1 teglia smaltata profonda 38 mm con griglia, resistente alla pirolisi
- 1 sonda di temperatura

Accessori speciali

BA 020 110

Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.

BA 026 116

Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117

Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106

Griglia cromata.
Senza apertura, con piedini.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134

Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il sistema estraibile.

BS 020 003

Paletta per pizza.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 15 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Funzione girarrosto.
- Volume netto 77 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Scongellamento.
160 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.

Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, conto alla rovescia.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 4 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.

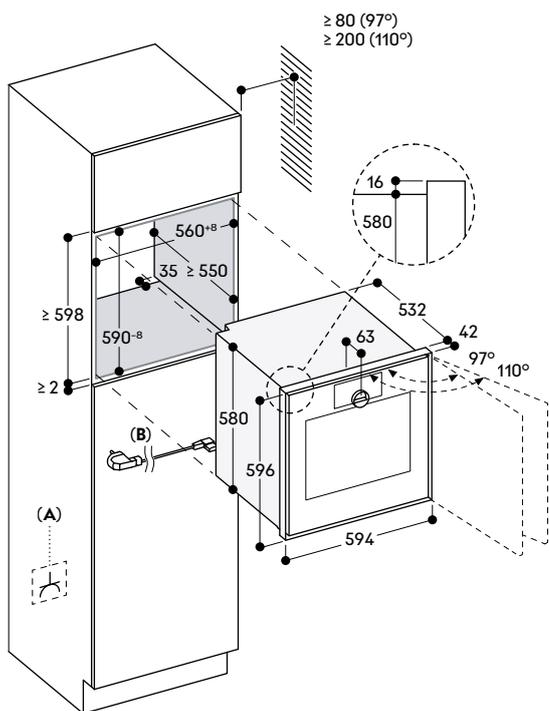
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,68 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





**Forno combinato a vapore
serie Gaggenau Expressive
GS 480/GS 481**

Cerniere dx

GS 480 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.

Cerniere sx

GS 481 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox, forata
- 1 teglia in acciaio inox, non forata
- 1 griglia
- 1 tubo di carico acqua (3 m)
- 1 tubo di scarico acqua (3 m)
- 4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 301 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GZ 010 011
Prolunga per carico e scarico acqua
(2 m)

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per
forni combinati a vapore.

BA 020 361
Teglia in acciaio inox, non forata,
profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Teglia in acciaio inox, forata, profonda
40 mm, 5 l.

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento
antiaderente senza PFAS, profonda
46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento
antiaderente senza PFAS, profonda
40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm
e pirofila.

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3.
Non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3.
Non forata, profonda 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3.
Forata, profonda 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3.
Forata, profonda 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm, alluminio
pressofuso, GN 2/3, alta 165 mm,
antiaderente.
La parte inferiore e quella superiore
possono essere utilizzate anche come
contenitori resistenti al forno, con
profondità di 100 e 65 mm.
Da usare nei forni combinati a vapore
in combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e il sistema estraibile
BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con
apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di
controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con
accensione della luce e del display.
- **Collegamento diretto alla rete
idrica con carico e scarico.**
- Generazione di vapore esterna al
vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati
perfetti, anche in caso di sporco
intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C,
combinabile con i livelli di umidità
0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione
precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro
vetroceramica, combinabile con
aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e
impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongellamento.
Rigenerazione.
200 programmi
(programmi automatici e impostazioni
raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30
programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale
ammortizzata con angolo di apertura
di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
**Rilevamento dell'utente, distanza
regolabile.**
Testi informativi per maggiori
informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il
funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro
vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in
entrambe le direzioni per una
distribuzione ideale del calore.
Connessione per sonda di
temperatura (sonda di temperatura
del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto
brevemente in modalità aria calda per
una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta
mirata di umidità.
**Rimozione del vapore per evitare che
l'umidità si depositi sui frontali dei mobili.**
Rilevamento automatico del punto di
ebollizione.
Controllo preciso della temperatura
con visualizzazione della temperatura
corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine
del tempo di cottura, conto alla
rovescia.

**Apertura automatica programmabile
della porta a fine cottura per evitare
una cottura eccessiva.**

Visibilità ottimale dei cibi grazie
all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si
utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite
assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare
l'accensione o il funzionamento
accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per
impedire l'apertura involontaria della
porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con
protezione termica.

Pulizia

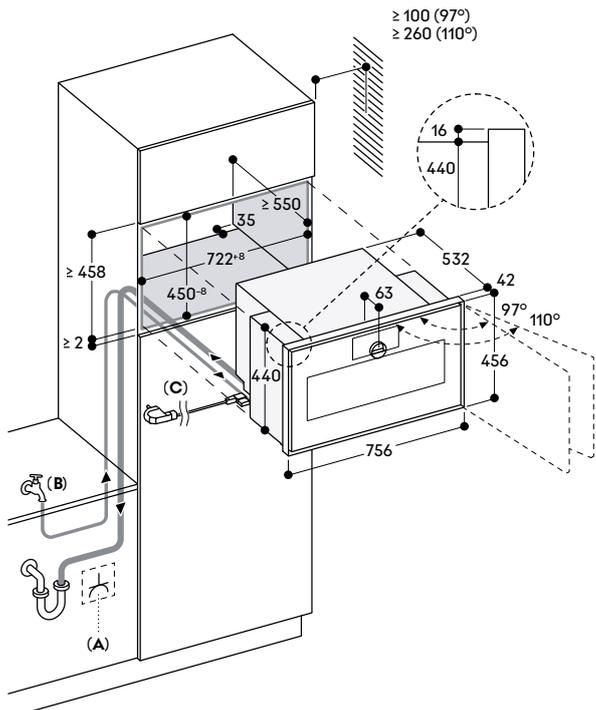
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del
generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al
termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili
possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete
posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere
installati altri apparecchi elettrici.
Il tubo di uscita non deve mai essere
posizionato più in alto del bordo
inferiore dell'apparecchio. Inoltre, il
tubo di uscita deve trovarsi almeno
100 mm più in basso rispetto all'uscita
dell'apparecchio.
I tubi di ingresso e di uscita possono
essere allungati una volta.
Il tubo di uscita non deve essere più
lungo di 5 m.
L'attacco dell'acqua per il tubo di
ingresso deve essere sempre
accessibile e non deve trovarsi
direttamente dietro l'apparecchio.
Il collegamento del tubo di uscita al
sifone non deve trovarsi direttamente
dietro l'apparecchio e deve essere
accessibile.
Sporgenza dal frontale
dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si
prevede di aprire i cassetti accanto
all'apparecchio.
Quando si progetta una soluzione
vicino ad una parete, prestare
attenzione alla porta ad apertura
laterale e alla distanza minima
richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di
circa 110° può essere ridotto a circa
97° se necessario.
La presa di corrente deve essere
accessibile e situata all'esterno della
nicchia da incasso.

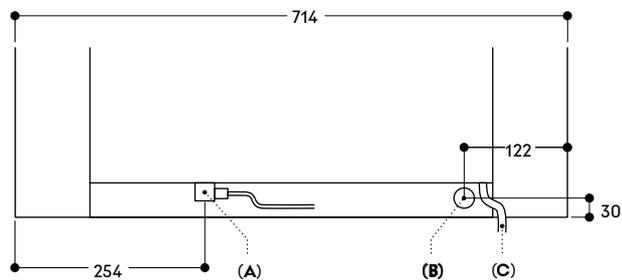
Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
 Assorbimento totale 3,1 kW.
 Collegamento solo all'acqua fredda.
 Per consentire il rilevamento dell'acqua, l'acqua addolcita deve avere una conducibilità > 200µS/cm.
 Tubo di ingresso 3,0 m con filettatura ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), estensibile.
 Tubo di uscita (Ø 25 mm) 3,0 m (HT-Hose), estensibile.
 Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



- A: Presa elettrica
- B: Connessione alla rete idrica
- C: Cavo con presa elettrica

Vista da dietro



- A: Morsettiere elettrica
- B: Scarico acqua
- C: Carico acqua fredda



**Forno combinato a vapore
serie Gaggenau Expressive
GS 470/GS 471**

Cerniere dx

GS 470 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 471 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox, forata
- 1 teglia in acciaio inox, non forata
- 1 griglia
- 1 tubo di carico acqua (3 m)
- 1 tubo di scarico acqua (3 m)
- 4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 601 010

Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GZ 010 011

Prolunga per carico e scarico acqua
(2 m)

Accessori speciali

BA 010 050

Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili per
forni combinati a vapore.

BA 020 361

Teglia in acciaio inox, non forata,
profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Teglia in acciaio inox, forata, profonda
40 mm, 5 l.

BA 020 382

Teglia, non forata, rivestimento
antiaderente senza PFAS, profonda
46 mm, 5,4 l.

BA 020 391

Teglia, forata, rivestimento
antiaderente senza PFAS, profonda
40 mm, 5 l.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CL S10 040

Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330

Adattatore per leccarde Gastronorm
e pirofila.

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3.
Non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3.

Non forata, profonda 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3.

Forata, profonda 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3.

Forata, profonda 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm, alluminio
pressofuso, GN 2/3, alta 165 mm,
antiaderente.

La parte inferiore e quella superiore
possono essere utilizzate anche come
contenitori resistenti al forno, con
profondità di 100 e 65 mm.

Da usare nei forni combinati a vapore
in combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e il sistema estraibile
BA 010 301.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con
apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di
controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con
accensione della luce e del display.
- **Collegamento diretto alla rete
idrica con carico e scarico.**
- Generazione di vapore esterna al
vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati
perfetti, anche in caso di sporco
intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C,
combinabile con i livelli di umidità
0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione
precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro
vetroceramica, combinabile con
aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e
impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda + 100 % di umidità.

Aria calda + 80 % di umidità.

Aria calda + 60 % di umidità.

Aria calda + 30 % di umidità.

Aria calda + 0 % di umidità.

Grill + termoventola.

Grill livello 1 + umidità.

Grill livello 2 + umidità.

Cottura sous-vide.

Cottura a bassa temperatura.

Lievitazione.

Mantenimento in caldo.

Scongellamento.

Rigenerazione.

200 programmi

(programmi automatici e impostazioni
raccomandate).

Possibilità di salvare fino a 30
programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale
ammortizzata con angolo di apertura
di 110°.

Apertura elettronica della porta.

Display full touch con anello di comando.

42 lingue disponibili per il display.

**Rilevamento dell'utente, distanza
regolabile.**

Testi informativi per maggiori
informazioni.

Guide rapide animate per facilitare il
funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro
vetroceramica da 2 kW.

La ventola dell'aria calda ruota in
entrambe le direzioni per una
distribuzione ideale del calore.

Connessione per sonda di
temperatura (sonda di temperatura
del forno compatibile).

Il grill può essere aggiunto
brevemente in modalità aria calda per
una maggiore doratura.

Nebulizzazione per un'aggiunta
mirata di umidità.

**Rimozione del vapore per evitare che
l'umidità si depositi sui frontali dei mobili.**

Rilevamento automatico del punto di
ebollizione.

Controllo preciso della temperatura
con visualizzazione della temperatura
corrente.

Funzioni timer: tempo di cottura, fine
del tempo di cottura, conto alla
rovescia.

**Apertura automatica programmabile
della porta a fine cottura per evitare
una cottura eccessiva.**

Visibilità ottimale dei cibi grazie
all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si
utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite
assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare
l'accensione o il funzionamento
accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per
impedire l'apertura involontaria della
porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con
protezione termica.

Pulizia

Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.

Decalcificazione automatica del
generatore di vapore.

Programma di asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità al
termine del processo di cottura.

Tutte le parti e gli accessori rimovibili
possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete
posteriore.

Cerniera della porta non reversibile.

Sopra il GS non devono essere
installati altri apparecchi elettrici.

Il tubo di uscita non deve mai essere
posizionato più in alto del bordo
inferiore dell'apparecchio. Inoltre, il
tubo di uscita deve trovarsi almeno
100 mm più in basso rispetto all'uscita
dell'apparecchio.

I tubi di ingresso e di uscita possono
essere allungati una volta.

Il tubo di uscita non deve essere più
lungo di 5 m.

L'attacco dell'acqua per il tubo di
ingresso deve essere sempre
accessibile e non deve trovarsi
direttamente dietro l'apparecchio.

Il collegamento del tubo di uscita al
sifone non deve trovarsi direttamente
dietro l'apparecchio e deve essere
accessibile.

Sporgenza dal frontale
dell'apparecchio al mobile di 42 mm.

Considerare la sporgenza quando si
prevede di aprire i cassetti accanto
all'apparecchio.

Quando si progetta una soluzione
vicino ad una parete, prestare
attenzione alla porta ad apertura
laterale e alla distanza minima
richiesta dalla parete.

L'angolo di apertura della porta di
circa 110° può essere ridotto a circa
97° se necessario.

La presa di corrente deve essere
accessibile e situata all'esterno della
nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,1 kW.

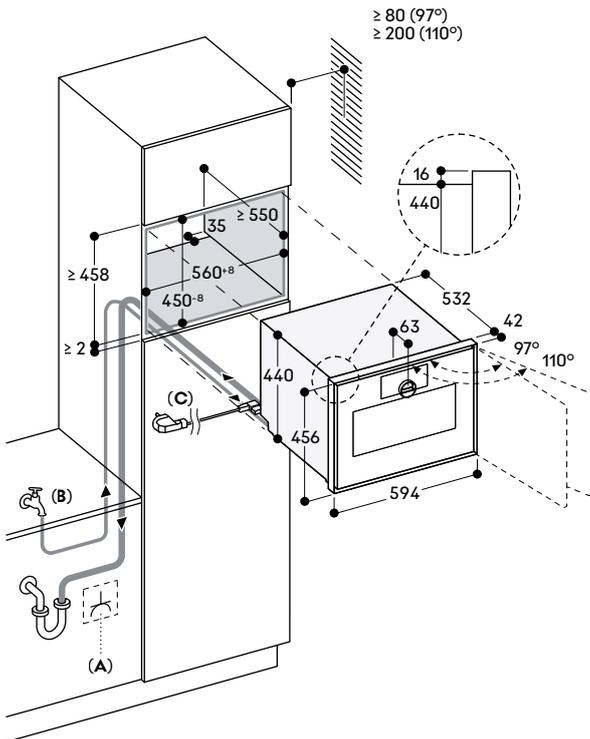
Collegamento solo all'acqua fredda.

Per consentire il rilevamento dell'acqua, l'acqua addolcita deve avere una conducibilità > 200µS/cm.

Tubo di ingresso 3,0 m con filettatura ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), estensibile.

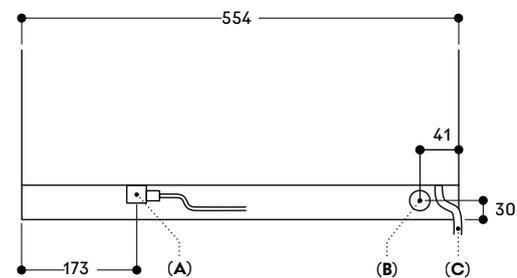
Tubo di uscita (Ø 25 mm) 3,0 m (HT-Hose), estensibile.

Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



- A: Presa elettrica
- B: Connessione alla rete idrica
- C: Cavo con presa elettrica

Vista da dietro



- A: Morsettiera elettrica
- B: Scarico acqua
- C: Carico acqua fredda



**Forno combinato a vapore
serie Gaggenau Expressive
GS 450/GS 451**

Cerniere dx

GS 450 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox, forata
- 1 teglia in acciaio inox, non forata
- 1 griglia
- 4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

BA 020 361
Teglia in acciaio inox, non forata,
profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Teglia in acciaio inox, forata, profonda
40 mm, 5 l.

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento
antiaderente senza PFAS, profonda
46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento
antiaderente senza PFAS, profonda
40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm
e pirofila.

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3.
Non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3.
Non forata, profonda 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3.
Forata, profonda 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3.
Forata, profonda 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm, alluminio
pressofuso, GN 2/3, alta 165 mm,
antiaderente.
La parte inferiore e quella superiore
possono essere utilizzate anche come
contenitori resistenti al forno, con
profondità di 100 e 65 mm.
Da usare nei forni combinati a vapore
in combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e il sistema estraibile
BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- **Serbatoio per acqua di carico e scarico per un'installazione flessibile.**
- Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale
ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Due serbatoi rimovibili da 1,7 litri, lavabili in lavastoviglie.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Avviso di livello dell'acqua.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.

Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, conto alla rovescia.

Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.

Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

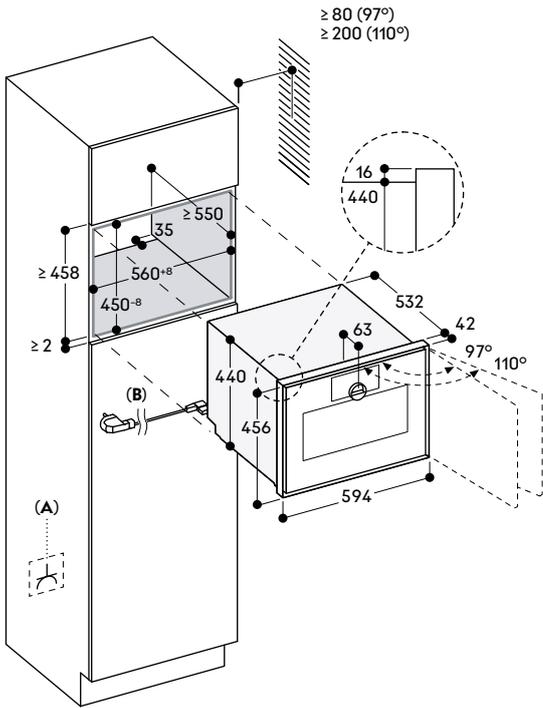
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica



Forno combinato a microonde serie Gaggenau Expressive GM 480/GM 481

Cerniere dx

GM 480 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé. Larghezza 76 cm.

Cerniere sx

GM 481 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé. Larghezza 76 cm.

In dotazione

- 1 griglia
- 1 teglia in vetro

Accessori per l'installazione

GA 301 010

Ripiano intermedio regolabile. Per combinazione verticale. Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050

Sonda di temperatura. Compatibile con GO, GS, GM.

BA 036 106

Griglia cromata. Senza apertura, con piedini.

BA 046 118

Teglia in vetro. Profonda 24 mm.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e forno.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 46 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.

Funzionamento del forno con 9 metodi di cottura:

Aria calda da 30 °C a 230 °C, Grill + termoventola da 30 °C a 230 °C, Riscaldamento bevande, con livello massimo di microonde, Rigenerazione pasti da 360 W a 600 W, Disidratazione da 30 °C a 80 °C, Cottura a bassa temperatura da 30 °C a 90 °C + microonde, Lievitazione da 30 °C a 50 °C, Mantenimento in caldo, con livello microonde speciale, Scongellamento da 90 W a 360 W. Aria calda e grill + termoventola combinabili con i livelli di potenza delle microonde 450, 360, 180 e 90 W. 70 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate). Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.

Apertura elettronica della porta. Display full touch con anello di comando. 42 lingue disponibili per il display. **Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.**

Testi informativi per maggiori informazioni.

Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Innowave (tecnologia inverter) per una distribuzione uniforme delle microonde.

Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura attuale.

Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.

Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).

Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.

Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, conto alla rovescia.

La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.

Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.

Supporti laterali a 2 livelli e possibilità di posizionare i cibi in accessori adatti direttamente sulla base della cavità.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio a distanza. Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura. Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio. Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio. Spegnimento di sicurezza. Porta isolata termicamente con 3 vetri. Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

Interno di cottura igienico in acciaio inox con base in vetro resistente al calore. Programma di aiuto alla pulizia.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.

Cerniera della porta non reversibile. Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm. Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.

Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

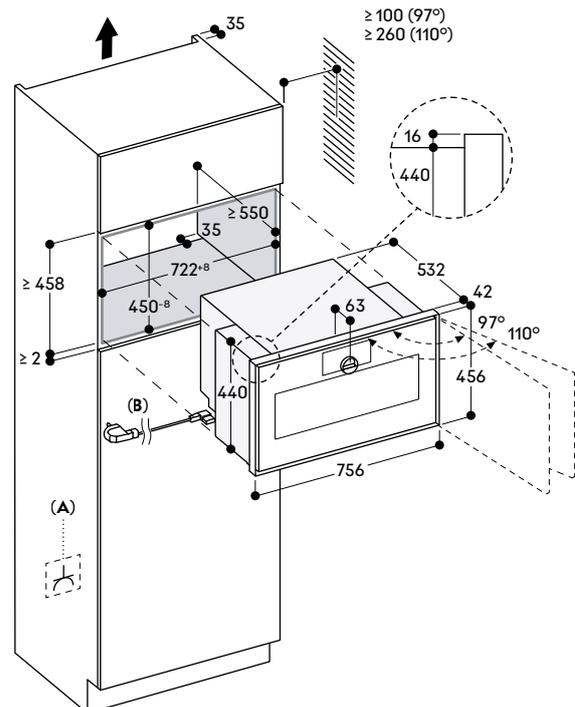
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.

La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,65 kW.

Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



**Forno combinato a microonde
serie Gaggenau Expressive
GM 450/GM 451**

Cerniere dx

GM 450 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GM 451 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

- 1 griglia
- 1 teglia in vetro

Accessori per l'installazione

GA 601 010

Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050

Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 036 106

Griglia cromata.
Senza apertura, con piedini.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e forno.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 46 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.

Funzionamento del forno con 9 metodi di cottura:

Aria calda da 30 °C a 230 °C,
Grill + termoventola da 30 °C a 230 °C,
Riscaldamento bevande, con livello massimo di microonde,
Rigenerazione pasti da 360 W a 600 W,
Disidratazione da 30 °C a 80 °C,
Cottura a bassa temperatura da 30 °C a 90 °C + microonde,
Lievitazione da 30 °C a 50 °C,
Mantenimento in caldo, con livello microonde speciale,
Scongelamento da 90 W a 360 W.
Aria calda e grill + termoventola combinabili con i livelli di potenza delle microonde 450, 360, 180 e 90 W.
70 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale
ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche

Innowave (tecnologia inverter) per una distribuzione uniforme delle microonde.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura attuale.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, conto alla rovescia.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 2 livelli e possibilità di posizionare i cibi in accessori adatti direttamente sulla base della cavità.

Servizi digitali selezionati

(Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio a distanza.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

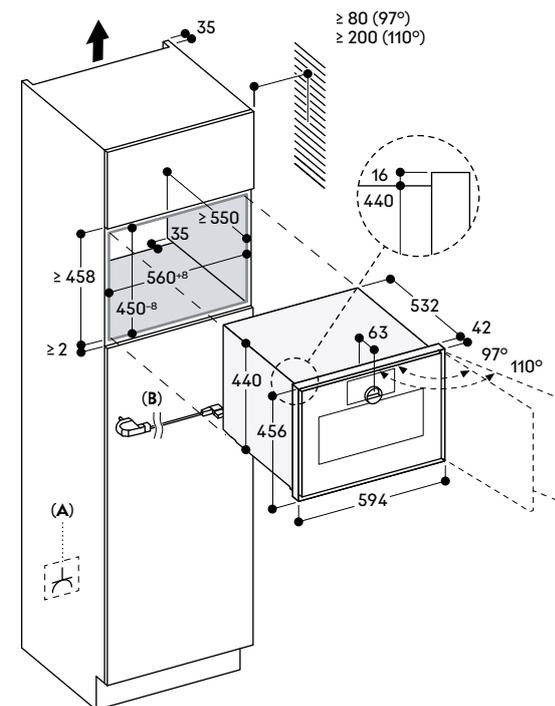
Interno di cottura igienico in acciaio inox con base in vetro resistente al calore.
Programma di aiuto alla pulizia.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,65 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



**Cassetto per il sottovuoto
serie Gaggenau Expressive
GV 451**

GV 451 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

In dotazione

- 50 sacchetti per sottovuoto, piccoli
- 50 sacchetti per sottovuoto, grandi
- 1 base rialzata per sottovuoto
- 1 adattatore per sottovuoto fuori dalla camera
- 1 tubo per sottovuoto
- 1 adattatore per bottiglie
- 3 tappi per sottovuoto in bottiglie

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

00 578 813

Sacchetti per sottovuoto, piccoli.

00 578 814

Sacchetti per sottovuoto, grandi.

Highlights

- Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
- Camera di estrazione igienica in acciaio inox, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno della camera: 80%, 95%, 99%.
- 3 livelli di sottovuoto all'esterno della camera: 50%, 75%, 90%.
- Riconoscimento automatico del collegamento per il sottovuoto all'esterno della camera.
- Cassetto senza maniglie.
- Funzione push-to-open.

Applicazione

Sottovuoto per la cottura sous-vide. Per marinare e insaporire velocemente. Conservazione prolungata degli alimenti. Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni. Sottovuoto di liquidi in bottiglia all'esterno della camera.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

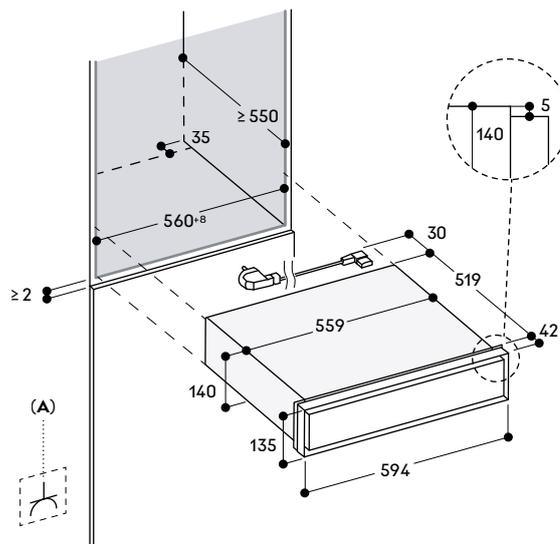
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm × P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm × P 275 mm.
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm. Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Installazione di GS/GM/GC possibile direttamente sopra GV senza ripiano intermedio.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di collegamento 1,50 m con spina.



A: Presa elettrica



**Cassetto per il sottovuoto
serie Gaggenau Expressive
GV 051**

GV 051 190

A scomparsa, senza frontale.
Pannellabile con frontale del mobile.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

In dotazione

50 sacchetti per sottovuoto, piccoli
50 sacchetti per sottovuoto, grandi
1 base rialzata per sottovuoto
1 adattatore per sottovuoto fuori
dalla camera
1 tubo per sottovuoto
1 adattatore per bottiglie
3 tappi per sottovuoto in bottiglie

**Accessori speciali (ordinabili tramite
centro assistenza)**

00 578 813

Sacchetti per sottovuoto, piccoli.

00 578 814

Sacchetti per sottovuoto, grandi.

Highlights

- Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
- Camera di estrazione igienica in acciaio inox, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno della camera: 80%, 95%, 99%.
- 3 livelli di sottovuoto all'esterno della camera: 50%, 75%, 90%.
- Riconoscimento automatico del collegamento per il sottovuoto all'esterno della camera.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

Sottovuoto per la cottura sous-vide.
Per marinare e insaporire velocemente.
Conservazione prolungata degli alimenti.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto di liquidi in bottiglia all'esterno della camera.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

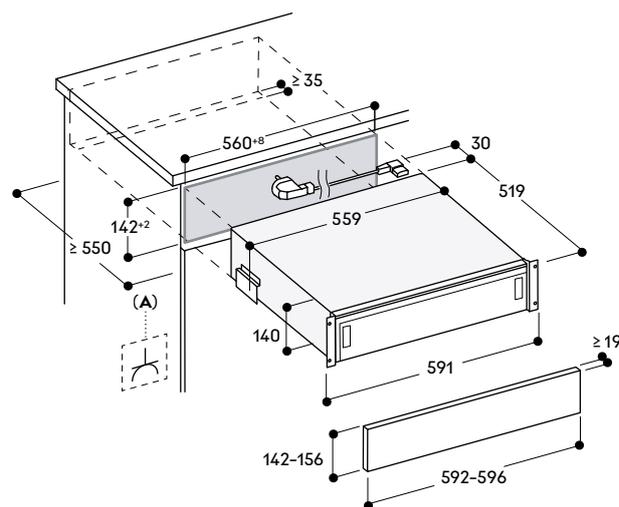
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm x P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm x P 275 mm.
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Installazione di GS/GM/GC possibile direttamente sopra GV senza ripiano intermedio.
Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessaria una maniglia o una gola.
Peso massimo del pannello 3 kg.
Necessario uno spazio laterale tra il frontale dell'apparecchio e il pannello del mobile vicino di almeno 5 mm.
Installabile sotto il piano di lavoro della cucina o in una nicchia singola.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di collegamento 1,50 m con spina.



A: Presa elettrica



**Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
serie Gaggenau Expressive
GW 483**

GW 483 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm, Altezza 21,5 cm.

Highlights

- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- **Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.**
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura

Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

Volume netto 47 litri.
Capacità: Servizio per 10 persone, compresi piatti e zuppere da \varnothing 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili L 701 mm x A 166 mm x P 405 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

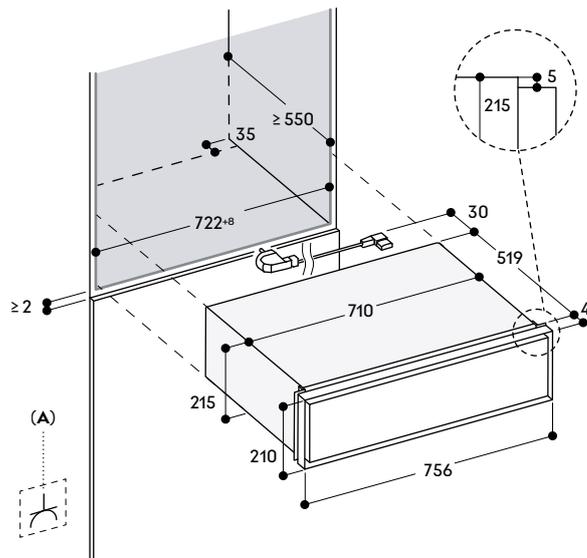
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm. Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Installazione possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica



**Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
serie Gaggenau Expressive
GW 452**

GW 452 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 28 cm.

In dotazione

1 griglia

Highlights

- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- **Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.**
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura

Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

Volume netto 52 litri.
La griglia aggiuntiva crea un secondo livello e aumenta la capacità di carico.
Capacità: Servizio per 12 persone, compresi piatti e zuppierie da \varnothing 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili L 548 mm \times A 232 mm \times P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

Servizi digitali selezionati

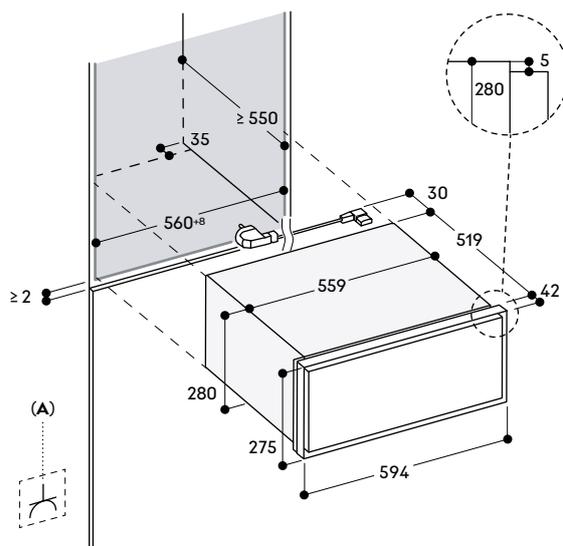
(Gaggenau Home Connect)
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm. Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Installazione possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
serie Gaggenau Expressive
GW 453

GW 453 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 21,5 cm.

Highlights

- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- **Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.**
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura

Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

Volume netto 37 litri.
Capacità: Servizio per 8 persone, compresi piatti e zuppiera da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili L 548 mm x A 166 mm x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

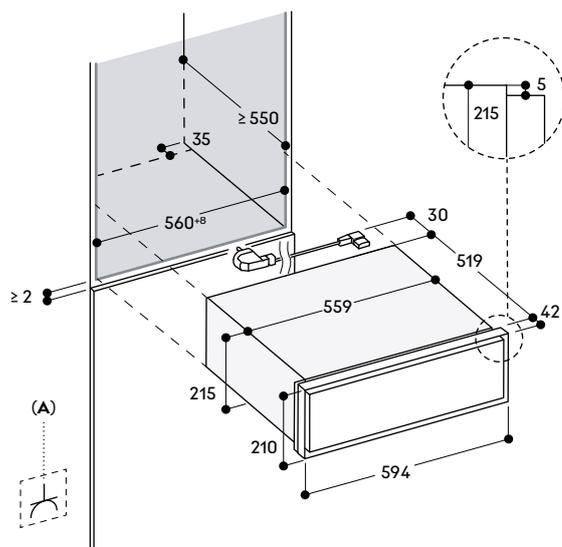
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm. Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Installazione possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica



**Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
serie Gaggenau Expressive
GW 451**

GW 451 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

Highlights

- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- **Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.**
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura

Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone, compresi piatti e zuppierie da \varnothing 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili L 548 mm \times A 92 mm \times P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

**Servizi digitali selezionati
(Gaggenau Home Connect)**

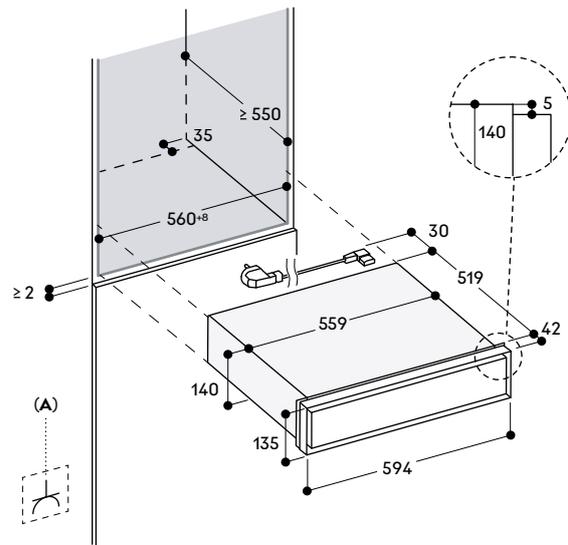
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Installazione possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica



**Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
serie Gaggenau Expressive
GW 051**

GW 051 190

A scomparsa, senza frontale.
Pannellabile con frontale del mobile.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

Highlights

- Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- **Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.**
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura

Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone, compresi piatti e zuppere da \varnothing 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili L 548 mm x A 92 mm x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Fondo in vetro di sicurezza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

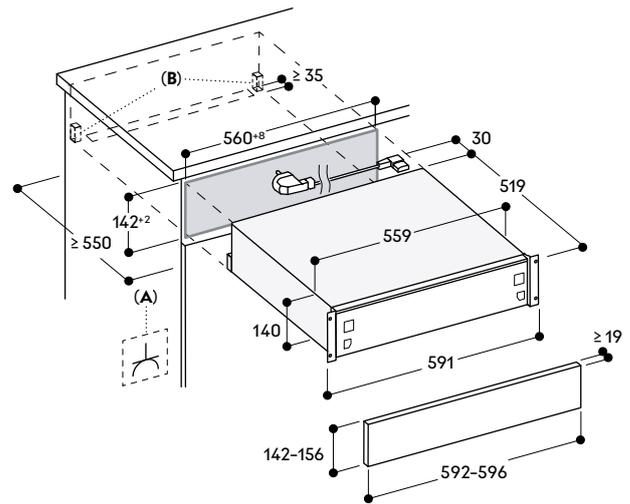
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Installazione possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessaria una maniglia o una gola.
Peso massimo del pannello 3 kg.
Necessario uno spazio laterale tra il frontale dell'apparecchio e il pannello del mobile vicino di almeno 5 mm.
Installabile sotto il piano di lavoro della cucina o in una nicchia singola.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Antiribaltamento

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.



BA 020 361

Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.



BA 020 370

Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.



BA 020 382

Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.



BA 020 391

Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.



BA 026 116

Teglia smaltata. Profonda 30 mm.



BA 026 117

Teglia smaltata. Profonda 38 mm.



BA 028 115

Teglia smaltata. Profonda 30 mm.



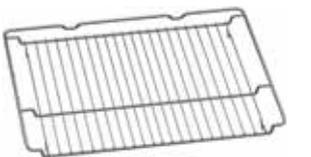
BA 020 110

Teglia per Air fry. Profonda 30 mm.



BA 036 106

Griglia cromata. Senza apertura, con piedini.



BA 038 105

Griglia cromata. Senza apertura, con piedini.



BA 056 134

Pietra refrattaria. Incluso supporto e paletta per pizza. Non combinabile con il sistema estraibile.



BA 058 134

Pietra refrattaria. Incluso supporto e paletta per pizza. Non combinabile con il sistema estraibile.



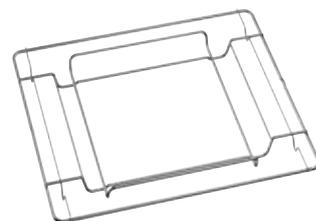
BS 020 003

Paletta per pizza.



GN 010 330

Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.



GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3. Non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.



GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3. Non forata, profonda 40 mm, 3 l.



GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3. Forata, profonda 40 mm, 1,5 l.



GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3. Forata, profonda 40 mm, 3 l.



CL S10 040

Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

**GZ 010 011**

Prolunga per carico e scarico acqua
(2 m).

**BA 010 050**

Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

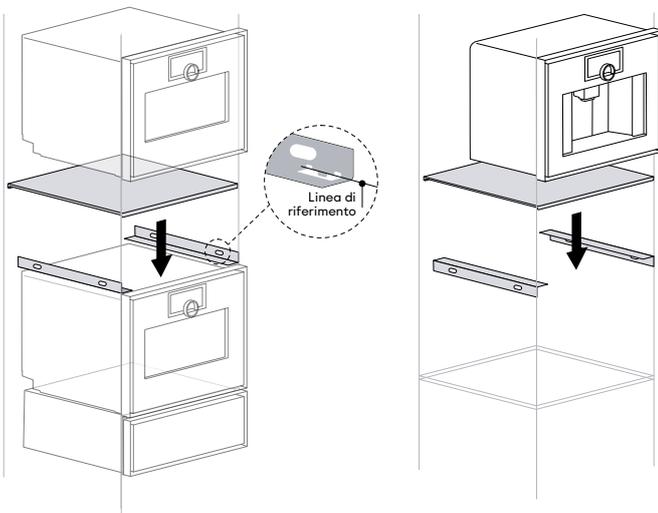
**GA 601 010**

Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio,
coperchio e viti.

GA 301 010

Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio,
coperchio e viti.

GA 601 010 / GA 301 010



Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive



Forno
GO 480/GO 481

Teglia smaltata		
BA 026 116	Profonda 30 mm.	
BA 026 117	Profonda 38 mm.	
BA 028 115	Profonda 30 mm.	•/o
Sistema estraibile		
BA 016 106*	Sistema estraibile telescopico completamente estensibile resistente alla pirolisi.	
BA 018 106*	Sistema estraibile telescopico completamente estensibile resistente alla pirolisi.	o
BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.	
Pietra refrattaria		
BA 056 134	Incluso supporto e paletta per pizza.	
BA 058 134	Incluso supporto e paletta per pizza.	o
Paletta per pizza		
BS 020 003	Tagliere e per il servizio.	o
Teglie per forni combinati a vapore		
BA 020 361	Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 370	Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.	
BA 020 382	Teglia antiaderente, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 391	Teglia antiaderente, forata, profonda 40 mm, 5 l.	
GN 114 130	GN 1/3, non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.	
GN 114 230	GN 2/3, non forata, profonda 40 mm, 3 l.	
GN 124 130	GN 1/3, forata, profonda 40 mm, 1,5 l.	
GN 124 230	GN 2/3, forata, profonda 40 mm, 3 l.	
Pirofila Gastronorm		
GN 340 230	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente.	
GN 340 231**	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente. Per forni e sistema estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301.	o
GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.	
Teglia in vetro		
BA 046 118	Profonda 24 mm.	
Griglia		
BA 036 106	Nessuna apertura, con piedini.	
BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini.	•/o
Teglia per Air fry		
BA 020 110	In combinazione con la modalità Air fry.	o
Sonda di temperatura		
BA 010 050	Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione.	•
Pulizia e cura		
CL S10 040	Cartucce di pulizia, set di 4.	
ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie decalcificanti, per forni combinati a vapore, set di 4 pezzi.	
GA 022 120	Cartuccia di pulizia.	
GA 022 140	Cartuccia di decalcificazione.	
ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia del filtro dell'acqua.	
ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia filtro acqua, set di 3 pezzi.	
ET-Nr. 00 311 975	Pastiglie per la decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.	
ET-Nr. 00 636 455	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.	
Sacchetti per sottovuoto		
ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm.	
ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm.	
Connessione alla rete idrica		
GZ 010 011	Prolunga per carico e scarico acqua.	
Ripiano intermedio regolabile		
GA 301 010	Per combinazione verticale 76 cm.	
GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.	

• Standard. o Accessorio speciale. * Disponibile da 03/2026. ** Disponibile da 10/2025.



Forno	Forno	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore
GO 470/GO 471	GO 450/GO 451	GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
•/o	•/o			
•/o	•/o			
o	o			
		o	o	o
o	o			
o	o			
		•/o	•/o	•/o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		o	o	o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		•/o	•/o	•/o
o	o	o	o	o
		o	o	o
•/o	•/o	o	o	o
•/o	•/o			
o	o			
•	•	o	o	o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		o	o	
		o		o
			o	

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive



Forno combinato
a vapore

GM 480/GM 481

Teglia smaltata		
BA 026 116	Profonda 30 mm.	
BA 026 117	Profonda 38 mm.	
BA 028 115	Profonda 30 mm.	
Sistema estraibile		
BA 016 106*	Sistema estraibile telescopico completamente estensibile resistente alla pirolisi.	
BA 018 106*	Sistema estraibile telescopico completamente estensibile resistente alla pirolisi.	
BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.	
Pietra refrattaria		
BA 056 134	Incluso supporto e paletta per pizza.	
BA 058 134	Incluso supporto e paletta per pizza.	
Paletta per pizza		
BS 020 003	Tagliere e per il servizio.	
Teglie per forni combinati a vapore		
BA 020 361	Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 370	Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.	
BA 020 382	Teglia antiaderente, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 391	Teglia antiaderente, forata, profonda 40 mm, 5 l.	
GN 114 130	GN 1/3, non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.	
GN 114 230	GN 2/3, non forata, profonda 40 mm, 3 l.	
GN 124 130	GN 1/3, forata, profonda 40 mm, 1,5 l.	
GN 124 230	GN 2/3, forata, profonda 40 mm, 3 l.	
Pirofila Gastronorm		
GN 340 230	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente.	
GN 340 231**	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente. Per forni e sistema estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema estraibile BA 010 301.	
GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.	
Teglia in vetro		
BA 046 118	Profonda 24 mm.	•/◦
Griglia		
BA 036 106	Nessuna apertura, con piedini.	•/◦
BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini.	
Teglia per Air fry		
BA 020 110	In combinazione con la modalità Air fry.	
Sonda di temperatura		
BA 010 050	Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione.	◦
Pulizia e cura		
CL S10 040	Cartucce di pulizia, set di 4.	
ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie decalcificanti, per forni combinati a vapore, set di 4 pezzi.	
GA 022 120	Cartuccia di pulizia.	
GA 022 140	Cartuccia di decalcificazione.	
ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia del filtro dell'acqua.	
ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia filtro acqua, set di 3 pezzi.	
ET-Nr. 00 311 975	Pastiglie per la decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.	
ET-Nr. 00 636 455	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.	
Sacchetti per sottovuoto		
ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm.	
ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm.	
Connessione alla rete idrica		
GZ 010 011	E Prolunga per carico e scarico acqua.	
Ripiano intermedio regolabile		
GA 301 010	Per combinazione verticale 76 cm.	◦
GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.	

• Standard. ◦ Accessorio speciale. * Disponibile da 03/2026. ** Disponibile da 10/2025.



**Forno combinato
a vapore**

**Macchina
per il caffè
automatica**

**Macchina
per il caffè
automatica**

**Cassetto
per sottovuoto**

**Cassetto
scaldavivande
Haute Cuisine**

**Cassetto
scaldavivande
Haute Cuisine**

**Cassetto
scaldavivande
Haute Cuisine**

**Cassetto
scaldavivande
Haute Cuisine**

GM 450/GM 451

GC 461

GC 451

GV 451/GV051

GW 483/GW 083

GW452

GW451/GW 051

GW453

•/o

•/o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

o

•/o

•/o

o

o

o

Forni serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx	GO 480/GO 481	GO 470/GO 471	GO 450/GO 451
Acciaio inox dietro vetro fumé	GO 480/481 120	GO 470/471 120	GO 450/451 120
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 76	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 756 x 671 x 532	594 x 596 x 532	594 x 596 x 532
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 42	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 722 x 657 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg) 73	56	54
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto	(l) 125	77	77
Numero di cavità	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 654 x 469 x 408	492 x 386 x 408	492 x 386 x 408
Classe energetica con aria calda eco			
Indice di efficienza energetica (EEI)	88	83,9	83,9
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh) 1,79	1,4	1,4
Consumo energetico con aria calda eco	(kWh) 0,95	0,73	0,73
Tipo di alimentazione	elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi			
Temperature	(°C) 30-300	30-300	30-300
Aria calda plus / aria calda Eco / riscaldamento sup + inf	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 inf	•	•	—
Riscaldamento inf + 1/3 sup	•	•	—
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf	•	•	—
Grill / grill + termoventola	•	•	•
Air fry	•	•	•
Funzione pietra refrattaria	•	•	•
Funzione pirofila	•	•	•
Cottura umida	•	•	•
Lievitazione / scongelamento / disidratazione	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Mantenimento in caldo	•	•	—
Opzione per salvataggio preferiti	•	•	•
Programmi automatici / impostazioni raccomandate	•/•	•/•	•/•
Utilizzo			
Apertura elettronica della porta	•	•	•
Angolo di apertura porta	110°	110°	110°
Display full touch / anello di controllo	•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.) 42	42	42
Testi informativi	•	•	•
Guide rapide animate	•	•	•
Rilevamento dell'utente	•	•	•
Caratteristiche			
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine ³	•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva	•	•	•
Riscaldamento rapido	•	•	•
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto	•	•	•
Illuminazione interna laterale	•	•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.) 5	4	4
Purificatore termico	•	•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi ²	•	•	•
Accessori			
Teglia smaltata p. 30 mm	1	1	1
Teglia smaltata p. 38 mm	1	1	1
Dimensione teglia più grande	(cm ²) 1.780	1.290	1.290
Griglia	1	1	1
Sonda di temperatura a tre punti	•	•	•
Girarrosto	•	•	—
Sicurezza			
Blocco bambini / blocco elettronico della porta	•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza	•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli	5	5	5
Alloggiamento raffreddato con protezione termica	•	•	•
Pulizia			
Pirolisi	•	•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW) 6,6	3,68	3,68

• Standard. — Non disponibile. ¹ Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

² L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi. ³ Disponibile da 12/2025.

Forni combinati a vapore serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Forni combinati a vapore	Forni combinati a vapore	Forni combinati a vapore
Cerniera dx / Cerniera sx	GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
Acciaio inox dietro vetro fumé	GS 480/481 120	GS 470/471 120	GS 450/451 120
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 76	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 756 x 456 x 532	594 x 456 x 532	594 x 456 x 532
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 42	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 722 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 49	44	44
 Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto	(l) 50	50	50
Numero di cavità	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 504 x 246 x 406	504 x 246 x 406	504 x 246 x 406
Classe energetica con aria calda			
Indice di efficienza energetica (EEI)	94,7	94,7	94,7
Consumo energetico con aria calda	(kWh) 0,72	0,72	0,72
Tipo di alimentazione	elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi			
Temperature	(°C) 30-230	30-230	30-230
Aria calda + 100% di umidità	•	•	•
Aria calda + 80% di umidità	•	•	•
Aria calda + 60% di umidità	•	•	•
Aria calda + 30% di umidità	•	•	•
Aria calda + 0% di umidità	•	•	•
Cottura a bassa temperatura	•	•	•
Cottura sous-vide	•	•	•
Grill livello 1+ umidità	•	•	•
Grill livello 2+ umidità	•	•	•
Grill + termoventola	•	•	•
Lievitazione	•	•	•
Scongelamento	•	•	•
Rigenerazione	•	•	•
Mantenimento in caldo	•	•	•
Opzione per salvataggio preferiti	•	•	•
Programmi automatici / impostazioni raccomandate	•/•	•/•	•/•
Utilizzo			
Apertura elettronica della porta	•	•	•
Angolo di apertura porta	110°	110°	110°
Display full touch / anello di controllo	•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.) 42	42	42
Testi informativi	•	•	•
Guide rapide animate	•	•	•
Rilevamento dell'utente	•	•	•
Caratteristiche			
Collegamento diretto alla rete idrica	•	•	—
Serbatoio per acqua di carico e scarico	—	—	•
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine ³	•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva	•	•	•
Rimozione del vapore / nebulizzazione	•/•	•/•	—/•
Rilevamento automatico del punto di ebollizione	•	•	•
Connessione per sonda di temperatura	•	•	•
Griglia a tutta superficie dietro vetroceramica	•	•	•
Illuminazione interna laterale	•	•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.) 3	3	3
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi ²	•	•	•
Accessori			
Dimensione teglia più grande	(cm ²) 1.300	1.300	1.300
Teglia acciaio inox, 40 mm, forata	1	1	1
Teglia acciaio inox, 46 mm, non forata	1	1	1
Griglia	1	1	1
Cartuccia di pulizia	(N.) 4	4	4
Pastiglie per la decalcificazione	ET-Nr. 17 002 490	ET-Nr. 17 002 490	ET-Nr. 17 002 490
Sicurezza			
Blocco bambini / blocco elettronico della porta	•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza	•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli	3	3	3
Alloggiamento raffreddato con protezione termica	•	•	•
Pulizia			
Pulizia automatica / Aiuto alla pulizia	•/•	•/•	•/•
Programma di decalcificazione / Asciugatura automatica	•/•	•/•	•/•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW) 3,15	3,15	3,15

• Standard. — Non disponibile. ¹ Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

² L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi. ³ Disponibile da 12/2025.

Forni combinati a microonde serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Forni combinati a microonde GM 480 / GM 481	Forni combinati a microonde GM 450 / GM 451
Cerniera dx / Cerniera sx	•	•
Acciaio inox dietro vetro fumé	•	•
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 76	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 756 x 456 x 532	594 x 456 x 532
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 722 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 45	40
Volume		
Capacità	(l) 46	46
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 493 x 231 x 402	493 x 231 x 402
Metodi di cottura / programmi		
Potenza massima delle microonde	(W) 1.000	1.000
Livelli di potenza delle microonde	(N.) 6	6
Aria calda	(°C) 30-230	30-230
Grill + termoventola	(°C) 30-230	30-230
Riscaldamento bevande	(W) Max. (1000)	Max. (1000)
Rigenerazione pasti	(W) 360-600	360-600
Disidratazione	(°C) 30-80	30-80
Cottura a bassa temperatura	(°C) 30-90	30-90
Lievitazione	(°C) 30-50	30-50
Mantenimento in caldo	(W) 50	50
Scongelamento	(W) 90-360	90-360
Livello massimo di potenza combinabile con il forno	(W) 450	450
Opzione per salvataggio preferiti	(N.) 30	30
Programmi automatici / impostazioni raccomandate	(N.) 19 / 51	19 / 51
Utilizzo		
Apertura elettronica della porta	•	•
Angolo di apertura porta	110°	110°
Display full touch / anello di controllo	•/•	•/•
Lingue display	(N.) 42	42
Testi informativi	•	•
Guide rapide animate	•	•
Rilevamento dell'utente	•	•
Caratteristiche		
Innowave	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine ³	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva	•	•
Connessione per sonda di temperatura	•	•
Illuminazione interna laterale	•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.) 2	2
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi ²	•	•
Accessori		
Teglia in vetro	•	•
Griglia	•	•
Sicurezza		
Blocco bambini	•	•
Blocco elettronico della porta	•	•
Chiusura di sicurezza	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli	3	3
Alloggiamento raffreddato con protezione termica	•	•
Pulizia		
Aiuto alla pulizia	•	•
Interno in acciaio inox con base in vetro resistente al calore	•	•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 2,65	2,65

• Standard. — Non disponibile. ¹ Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

² L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi. ³ Disponibile da 12/2025.

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Macchine per il caffè automatiche	
	GC 461	GC 451
Tipologia	Macchine per il caffè automatiche	
Acciaio inox dietro vetro fumé		
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 594 x 456 x 364	594 x 456 x 364
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 450 x 450	560 x 450 x 450
Peso netto	(kg) 22	22
Tipo di bevande		
Ristretto / 2 x Ristretto	•	•
Espresso / 2 x Espresso	•	•
Doppio	•	•
Caffè / 2 x Caffè	•	•
Caffè grande / 2 x Caffè grande	•	•
Caffè molto grande	•	•
Americano / 2 x Americano	•	•
Cold Brew	•	•
Slow Brew	•	•
Caffettiera	•	•
Acqua calda / 2 x Acqua calda	•	•
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	•	•
Flat White / 2 x Flat White	•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino	•	•
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte	•	•
Cold Brew Macchiato	•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	•	•
Latte caldo / 2 x Latte caldo	•	•
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte	•	•
Utilizzo		
Apertura elettronica della porta	—	—
Angolo di apertura porta	110°	110°
Display full touch / anello di controllo	•/•	•/•
Lingue display	(N.) 42	42
Testi informativi	•	•
Guide rapide animate	•	•
Rilevamento dell'utente	•	•
Funzione di personalizzazione con profili e preferiti	(N. Profili / N. Preferiti) 10 / 10 per ogni profilo	10 / 10 per ogni profilo
Modalità di funzionamento	Classico / Barista	Classico / Barista
Distributore di bevande regolabile in altezza fino a	(cm) 15	15
Impostazioni base programmabili		
— Schermata iniziale	Modalità Classico, Preferiti o Barista	Modalità Classico, Preferiti o Barista
— Scenari di illuminazione	•	•
— Unità di misura della capacità	(ml/fl.oz.) •	•
— Riempimento del serbatoio dell'acqua	Automatico o manuale	—
— Pulizia e decalcificazione	Automatico o manuale	Automatico o manuale
— Tempo di avvio della decalcificazione	•	•
— Standby dopo	(min, h) da 5 min a 180 min	da 5 min a 180 min
— Durezza dell'acqua	(N. di livelli) 4	4
Caratteristiche		
Collegamento alla rete idrica	•	—
Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità	•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica	•	•
Riscaldamento a flusso continuo	•	•
Pressione della pompa	(bar) 19	19
Sistema del latte integrato	•	•
Contenitore del latte in vetro	(l) 0,7	0,7
Bilancia per il latte	•	•
Contenitore per chicchi	(g) 400	400
Controllo del livello di macinatura	Elettronico	Elettronico
Volume della camera di macinazione regolabile	(g) da 5 a 14	da 5 a 14
Doppio ciclo di macinatura e infusione per un'intensità maggiore per una bevanda	•	•
Doppio ciclo di macinatura e di infusione per due bevande	•	•
Serbatoio dell'acqua estraibile	(l) 2,4	2,4
Indicatore elettronico di sostituzione della cartuccia di pulizia e decalcificazione	•/•	•/•
Indicatore elettronico di sostituzione del filtro dell'acqua	•	•
Controllo elettronico del livello di riempimento per il latte, l'acqua e il caffè in chicchi	•	•
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e del contenitore dei residui di caffè	•	•
Illuminazione a LED integrata	•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi. ²	•	•
Sicurezza		
Blocco bambini	•	•
Acqua stop	•	—
Pulizia		
Pulizia completamente automatica con cartuccia	•	•
Decalcificazione completamente automatica con cartuccia	•	•
Pulizia e decalcificazione con pastiglie	•	•
Programma di risciacquo completamente automatico all'accensione e allo spegnimento	•/•	•/•
Risciacquo rapido automatico del sistema del latte	•	•
Programma di svuotamento per preparare l'apparecchio per le vacanze o per il trasporto	•	•
Funzione di svuotamento della macinatura, in caso di utilizzo di un nuovo tipo di chicchi	•	•
Unità di erogazione rimovibile	•	•
Contenitore dei residui di caffè e vaschetta di raccolta estraibili e lavabili in lavastoviglie	•	•
Erogatore di bevande rimovibile e lavabile in lavastoviglie	•	•
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie	•	•
Possibilità di installare un filtro per l'acqua nel serbatoio dell'acqua	•	•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 1,5	1,5

• Standard. — Non disponibile. ¹ Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

² L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Expressive



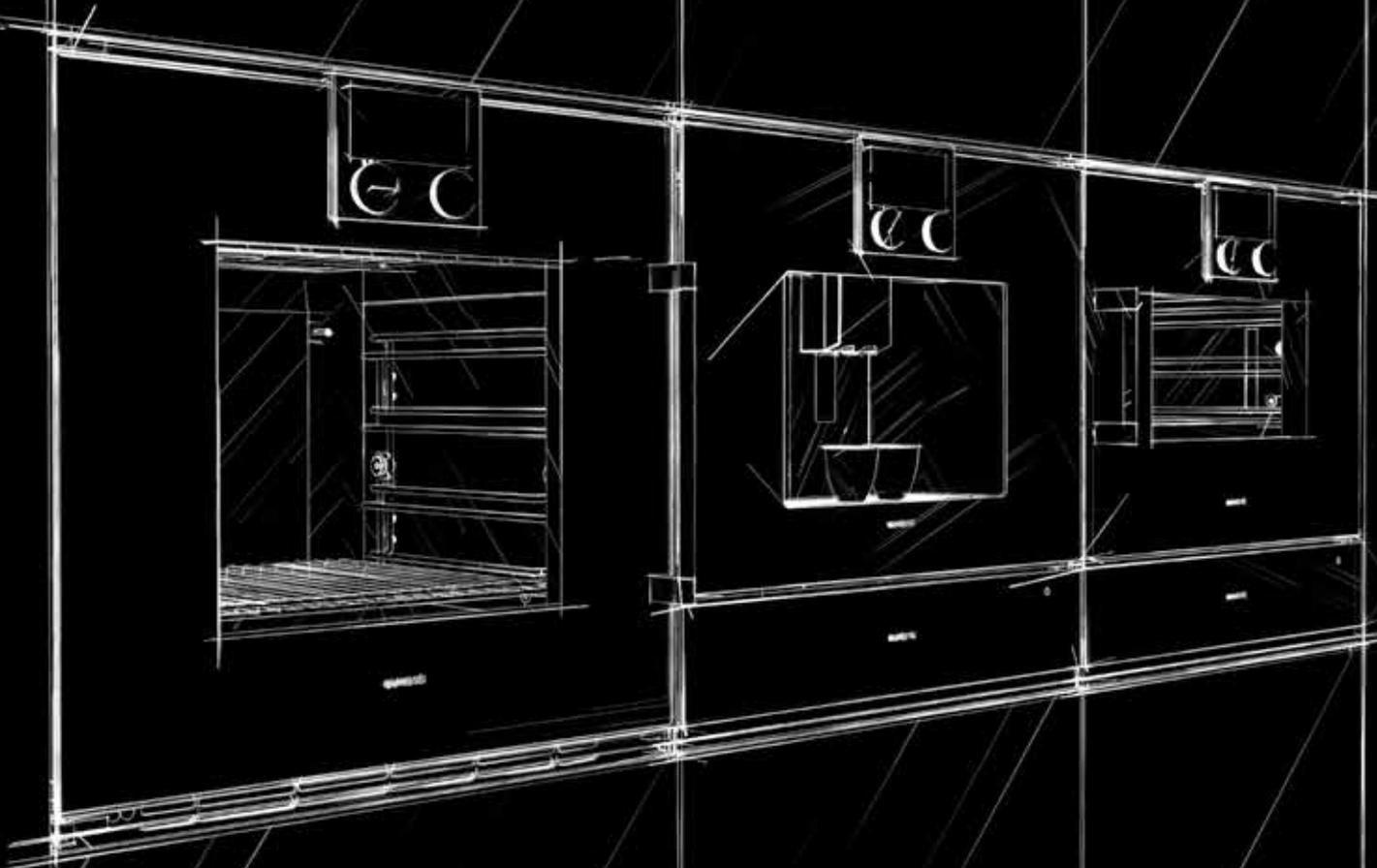
Tipologia		Cassetti per sottovuoto
Acciaio inox dietro vetro fumé		GV 451 120
A scomparsa, senza frontale		GV 051 190
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Altezza	(cm)	14
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm)	559 x 140 x 519
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	31
Volume		
Capacità	(l)	7
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti per il sottovuoto L x A	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli di sottovuoto		3, max. 99%
Livelli di termosaldatura		3
Sottovuoto di sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto di contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma di asciugatura per pompa per sottovuoto		•
Funzionamento		
Regolazione con comandi touch		•
Cassetto senza maniglie		• ²
Funzione push-to-open		• ³
Caratteristiche		
Camera di aspirazione in acciaio inox		•
Carico massimo	(kg)	10
Altezza utile nella camera di aspirazione	(mm)	80
Coperchio in vetro di sicurezza		•
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile		•
Base rialzata estraibile		•
Collegamento con tubo per l'aspirazione all'esterno della camera		•
Spazio utile nella camera di aspirazione L x P	(mm)	210 x 275
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera		•
Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pz.)	50
Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pz.)	50
Tappo per bottiglie sottovuoto	(pz.)	3
Adattatore per tappi per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

• Standard. — Non disponibile. ¹ Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Attenzione: Per aprire la variante completamente integrata, senza frontale, è necessaria una maniglia o una gola. ³ Cassetto completamente integrato, senza frontale, solo con sistema di chiusura ammortizzato.

Cassetti scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive

				
Tipologia	Cassetti scaldavivande Haute Cuisine	Cassetti scaldavivande Haute Cuisine	Cassetti scaldavivande Haute Cuisine	Cassetti scaldavivande Haute Cuisine
Acciaio inox dietro vetro fumé	GW 483 120	GW 452 120	GW 453 120	GW 451 120
A scomparsa, senza frontale				GW 051 190
Dimensioni				
Larghezza	(cm) 76	60	60	60
Altezza	(cm) 21,5	28	21,5	14
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 710 x 215 x 519	559 x 280 x 519	559 x 215 x 519	559 x 140 x 519
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 42	42	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 722 x 215 x 550	560 x 280 x 550	560 x 215 x 550	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg) 31	23	18	16
Volume				
Capacità	(l) 47	52	37	20
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm) 701 x 166 x 405	548 x 232 x 410	548 x 166 x 410	548 x 92 x 410
Numero di coperti	(N.) 10	12	8	6
Metodi di riscaldamento				
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze per bevande	•	•	•	•
Riscaldare pentole/piatti	•	•	•	•
Mantenimento dei pasti in caldo	•	•	•	•
Cottura a bassa temperatura	•	•	•	•
Controllo diretto della temperatura	•	•	•	•
Intervallo di temperatura da 30 °C a 80 °C (livelli di temperatura)	6	6	6	6
Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App	•	•	•	•
Funzionamento				
Regolazione con comandi touch	•	•	•	•
Indicatore di stato, visibile sul pannello frontale	•	•	•	•
Impostazione del tempo di funzionamento tramite App	•	•	•	•
Cassetto senza maniglie	•	•	•	• ²
Funzione push-to-open	•	•	•	• ³
Gaggenau Home Connect	•	•	•	•
Caratteristiche				
Luce interna	•	•	•	•
Carico massimo	(kg) 25	25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro	•	•	•	•
Ventola per una distribuzione uniforme del calore	•	•	•	•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW) 0,82	0,82	0,82	0,82

• Standard. — Non disponibile. ¹ Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Attenzione: Per aprire la variante completamente integrata, senza frontale, è necessaria una maniglia o una gola. ³ Cassetto completamente integrato, senza frontale, solo con sistema di chiusura ammortizzato.



FORNI SERIE 200

Possibili combinazioni della serie 200	58
Forni serie 200	60
Forni CombiVapore serie 200	66
Forni a vapore serie 200	72
Forni combinati a microonde serie 200	74
Forni a microonde serie 200	76
Macchine per caffè automatiche serie 200	78
Cassetti Sous-Vide serie 200	80
Cassetti Scaldavivande serie 200	81
Accessori Accessori speciali	84
Tabelle tecniche	88

Possibili combinazioni della serie 200

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni combinati a vapore, forni combinati a vapore, forni a vapore, forni combinati a microonde, microonde, macchine da caffè, scaldavivande e lavastoviglie secondo i parametri principali.

Quando sono listati diversi apparecchi (BSP/BMP), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale

Nota bene

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BSP.
- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

Nota bene

- Le cerniere delle porte possono essere collocate a piacere.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffè automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



BSP 2.0/BMP 250
BOP 2.0
WSP 222



BMP 224
BOP 2.0
WSP 222



BSP 2.0/BMP 250
BMP 250
WSP 221



BMP 250/BSP 2.0
CMP 250
WSP 221



BMP 224
CMP 250
WSP 221



- BOP Forni
- BSP Forno combi-vapore/forno a vapore
- BMP Forno combinato a microonde/forno a microonde
- CMP Macchina del caffè
- WSP Scaldavivande
- DVP Cassetti sottovuoto
- DF Lavastoviglie



BOP 2.0
DF



BSP 2.0/BMP 250
DF



CMP 250
DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



BOP 2.1 BOP 2.0



BOP 2.1 BSP 2.0/BMP 250
WSP 221/DVP 221



BOP 251 CMP 250
WSP 221/DVP 221



BMP 251/BSP 2.1 BMP 250/BSP 2.0
WSP 221/DVP 221 WSP 221/DVP 221



BMP 251/BSP 2.1 CMP 250
WSP 221/DVP 221 WSP 221/DVP 221



BOP 251 CMP 250 BMP 250/BSP 2.0
WSP 221/DVP 221 WSP 221/DVP 221



BMP 251/BSP 2.1 CMP 250 BMP 250/BSP 2.0
WSP 221/DVP 221 WSP 221/DVP 221 WSP 221/DVP 221



BOP 2.1 BMP 250/BSP 2.0 BMP 250/BSP 2.0
WSP 221/DVP 221 WSP 221/DVP 221

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



BMP 251/BSP 2.1 BMP 250/BSP 2.0
BOP 2.1 CMP 250
WSP 221/DVP 221



Forno serie 200

BOP 250/BOP 251

Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133

Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BS 020 003

Paletta per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Highlights

- Installazione a filo.
- **Pirolisi.**
- 13 sistemi di riscaldamento, con termosonda e pietra refrattaria.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione pirofila.

Lievitazione.

Scongelamento.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. Per l'installazione sotto i piani cottura:

Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

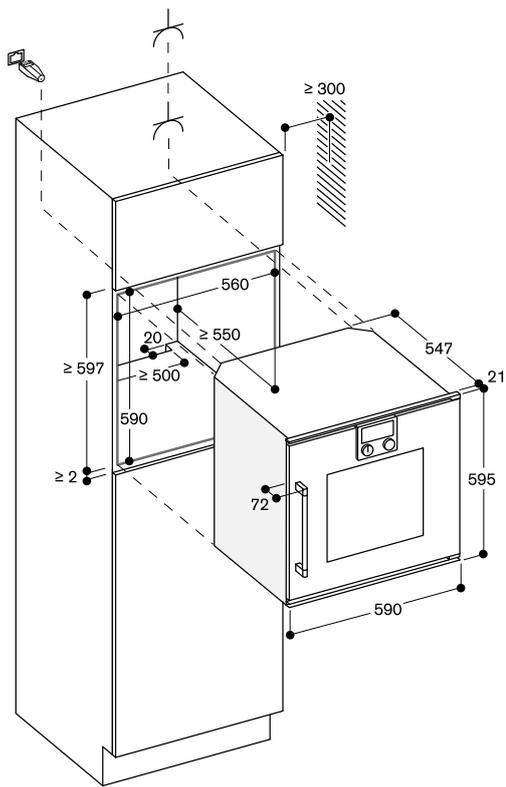
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.







Forno serie 200

BOP 220/BOP 221

Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 220 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 220 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 220 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 221 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 221 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 221 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia

Accessori speciali

BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105

Griglia cromata con piedini

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133

Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).

Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BS 020 003

Paletta per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Highlights

- Installazione a filo.
- **Pirolisi.**
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore e inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + Riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni Timer.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

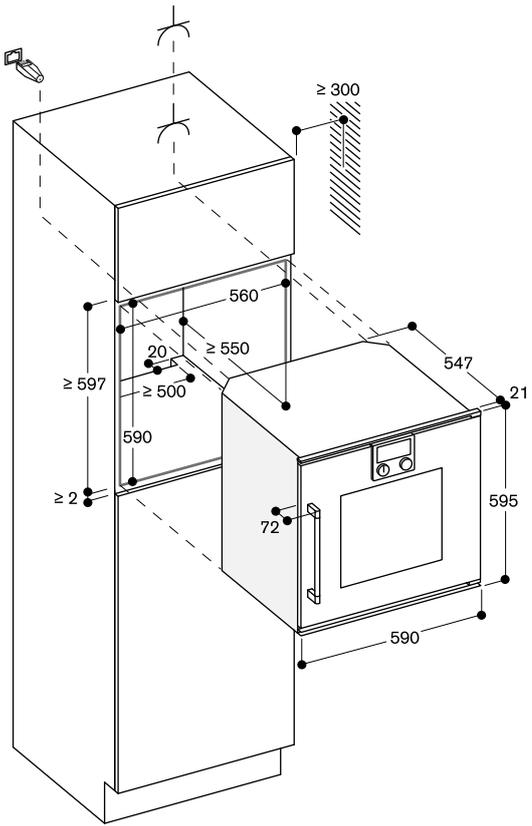
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere un cavo di collegamento.

Prevedere un cavo LAN.







Forno serie 200 BOP 210/BOP 211

Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 leccarda smaltata
- 1 griglia
- 1 teglia smaltata

Accessori speciali

BA 036 102

Griglia cromata con piedini

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 130

Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 216 102

Guide telescopiche quaduple estraibili

BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BS 020 003

Paletta per pizza

Highlights

- Installazione a filo.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore e inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Griglie cromate, 4 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

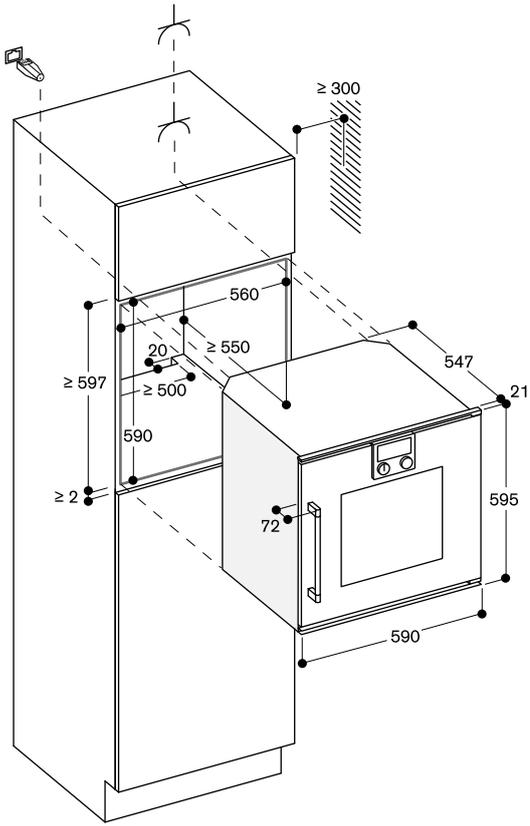
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete. Per l'installazione sotto i piani cottura:
Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Per apparecchi con Gaggenau Home Connect:
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.







Forno CombiVapore serie 200 BSP 270/BSP 271

Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 270 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 270 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 270 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 271 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 271 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 271 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non forata
- 1 teglia in acciaio inox forata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 382

Leccarda non forata antiaderente profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391

Leccarda antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040

Cartucce pulizia, set di 4.

Per forni combi-vapore.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Highlights

- Installazione a filo.
- **Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.**
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità.

Grill livello 2 + umidità.

Grill completo + termoventola.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio.

È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).

Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Absorbimento totale 3,15 kW.

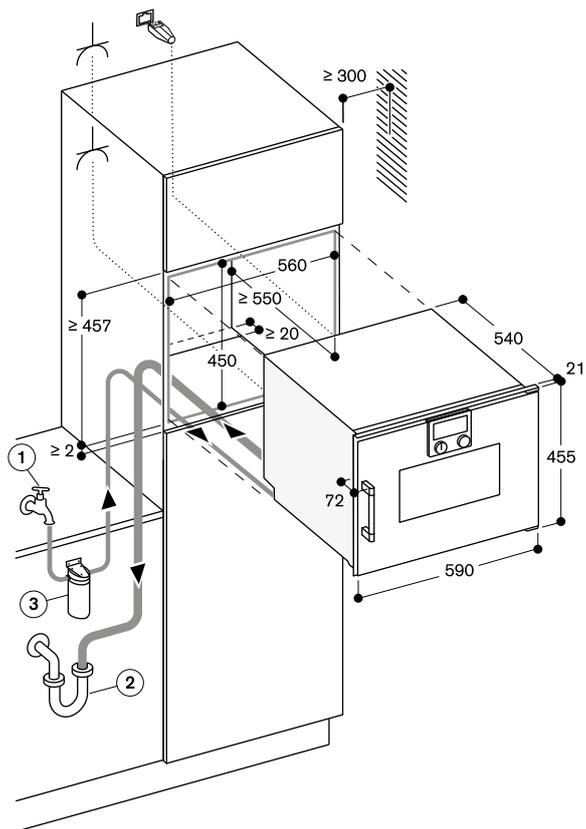
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN.

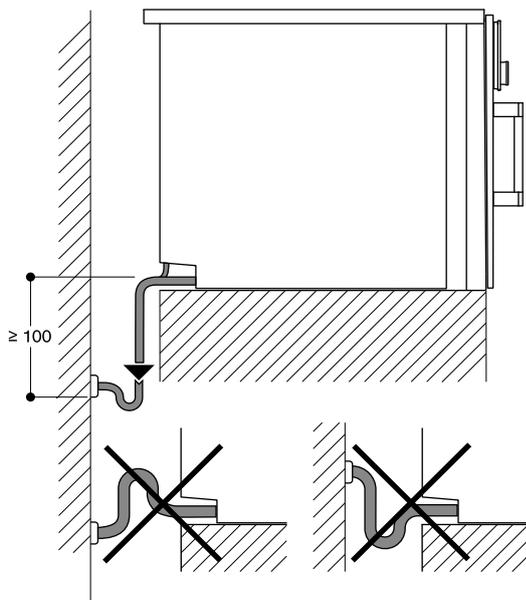
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

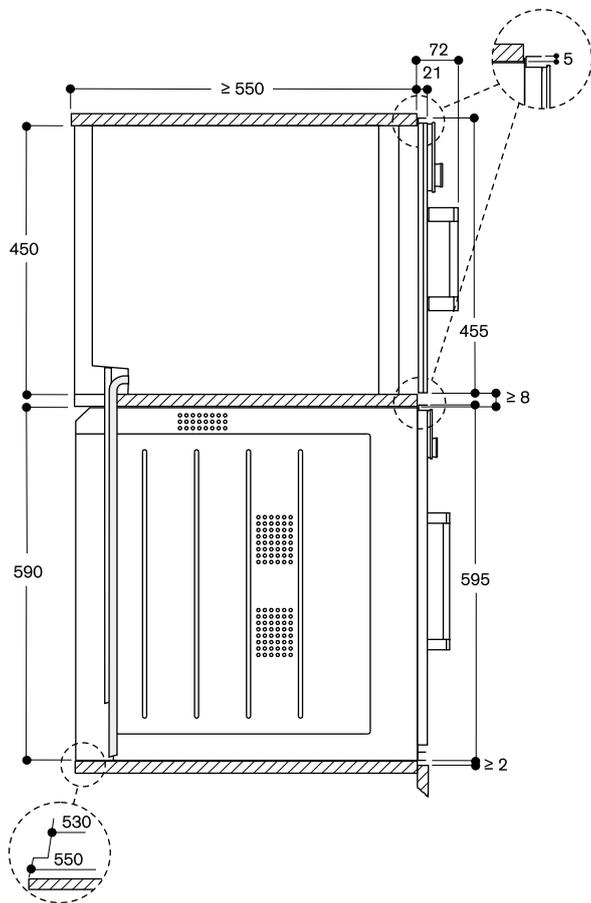




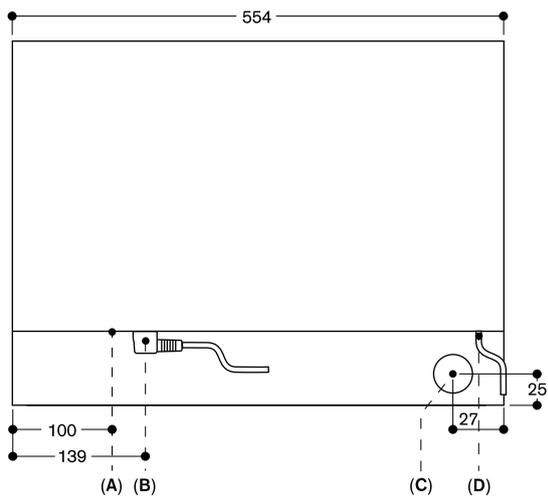
⚡ Presa elettrica



Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda



Forno CombiVapore serie 200 BSP 260/BSP 261

Comandi in alto Cerniere dx

BSP 260 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 260 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 260 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 261 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 261 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 261 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non forata
- 1 teglia in acciaio inox forata
- 1 griglia
- 1 termosonda
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m

Accessori per l'installazione

GF 111 100

Filtro decalcificante

GF 121 110

Cartuccia filtro

GZ 010 011

Prolunga per carico/scarico acqua lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 382

Leccarda non forata antiaderente profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391

Leccarda antiaderente profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3

forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3

forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Highlights

- Installazione a filo.
- **Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.**
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Cottura a bassa temperatura.

Cottura Sous-vide.

Grill livello 1 + umidità.

Grill livello 2 + umidità.

Grill completo + termoventola.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Personalizzazione dei programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.

Funzione condensazione vapore.

Nebulizzazione dell'umidità.

Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.

Programmi automatici.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni Timer.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Luce LED laterale.

Vano di cottura in acciaio inox.

3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Programmi automatici.

Controllo da remoto.

Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.

Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Funzione asciugatura.

Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.

Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.

Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).

Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

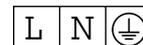
Assorbimento totale 3,15 kW.

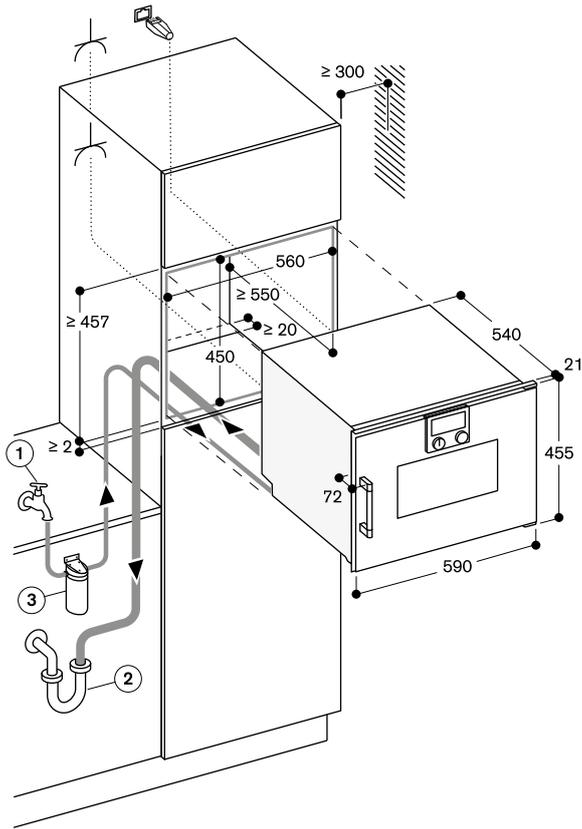
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.

Prevedere un cavo LAN.

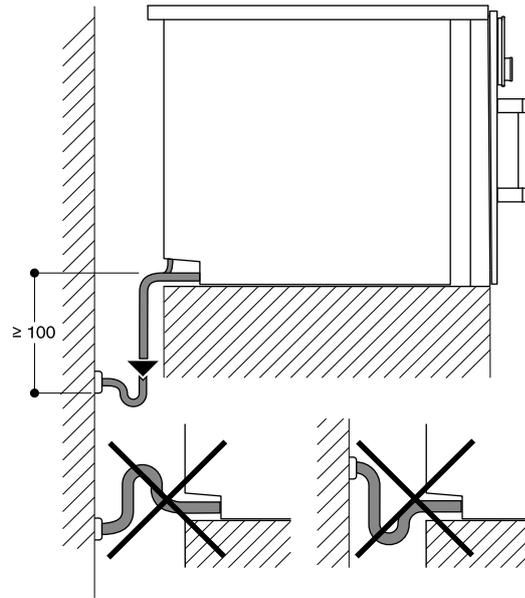
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).

Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

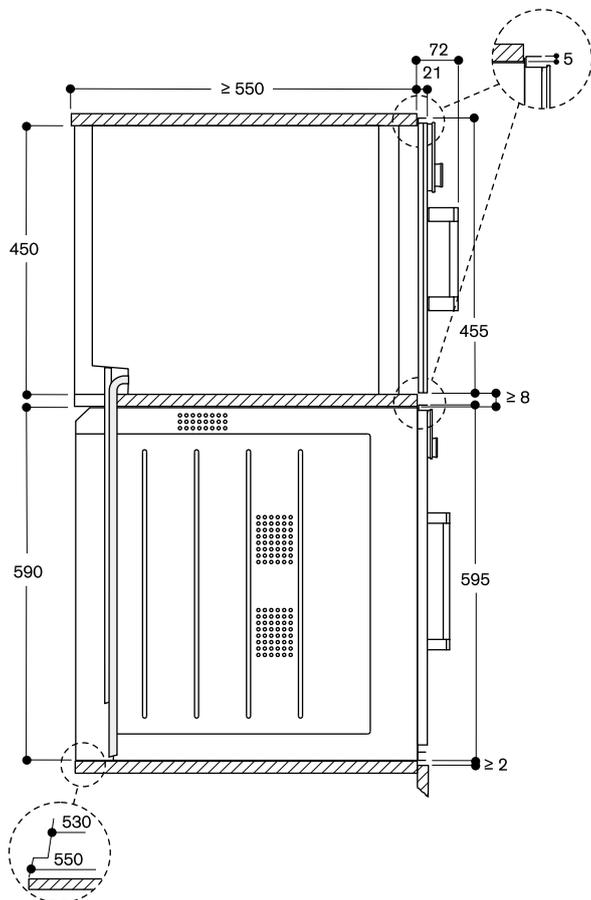




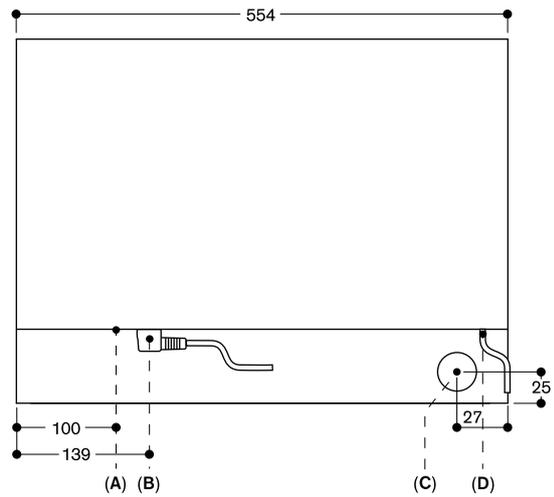
⚡ Presa elettrica



Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Vista da dietro



- A: Connessione LAN
- B: Scatola di connessione elettrica
- C: Scarico acqua
- D: Carico acqua fredda



Forno CombiVapore serie 200 BSP 250/BSP 251

Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 250 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 250 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 250 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 251 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 251 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 251 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non forata
- 1 teglia in acciaio inox forata
- 1 griglia
- 1 termosonda

Accessori speciali

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 382

Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391

Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili come parti di ricambio
tramite centro assistenza.

GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm
e pirofila

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox,
GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm,
antiaderente

Highlights

- Installazione a filo.
- **Serbatoio per acqua di carico e di scarico.**
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

- Aria calda + 100 % umidità.
- Aria calda + 80 % umidità.
- Aria calda + 60 % umidità.
- Aria calda + 30 % umidità.
- Aria calda + 0 % umidità.
- Cottura a bassa temperatura.
- Cottura Sous-vide.
- Grill livello 1 + umidità.
- Grill livello 2 + umidità.
- Grill completo + termoventola.
- Lievitazione.
- Scongellamento.
- Rigenerazione.

Funzionamento

- Display TFT touch con manopole.
- Intuitivo display con testi.
- Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
- Personalizzazione dei programmi automatici.
- Tasto informazioni.
- Apertura laterale della porta fino a 110°.**

Caratteristiche

- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.**
- Nebulizzazione dell'umidità.
- 2 serbatoi per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibili.
- Segnalazione del livello dell'acqua.
- Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.**
- Programmi automatici.
- Display con indicatore di temperatura.
- Funzioni Timer.
- Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
- Luce LED laterale.
- Vano di cottura in acciaio inox.
- 3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Serbatoi lavabili in lavastoviglie.
Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.
Filtro removibile.

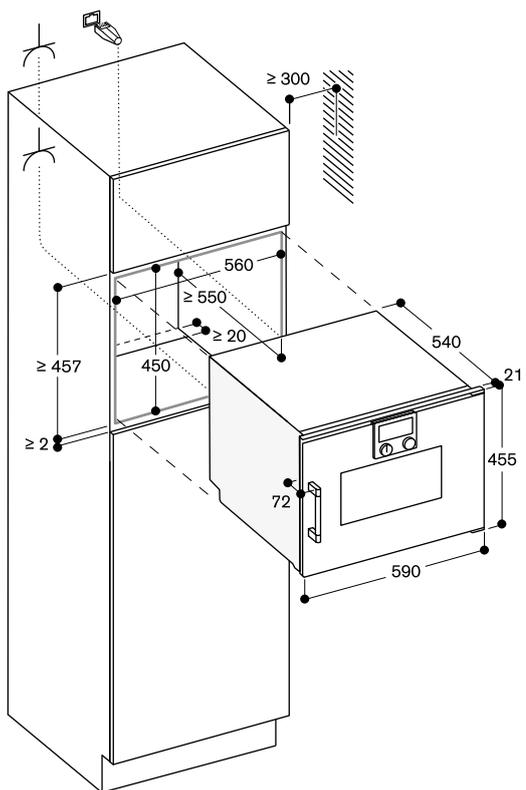
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassette accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

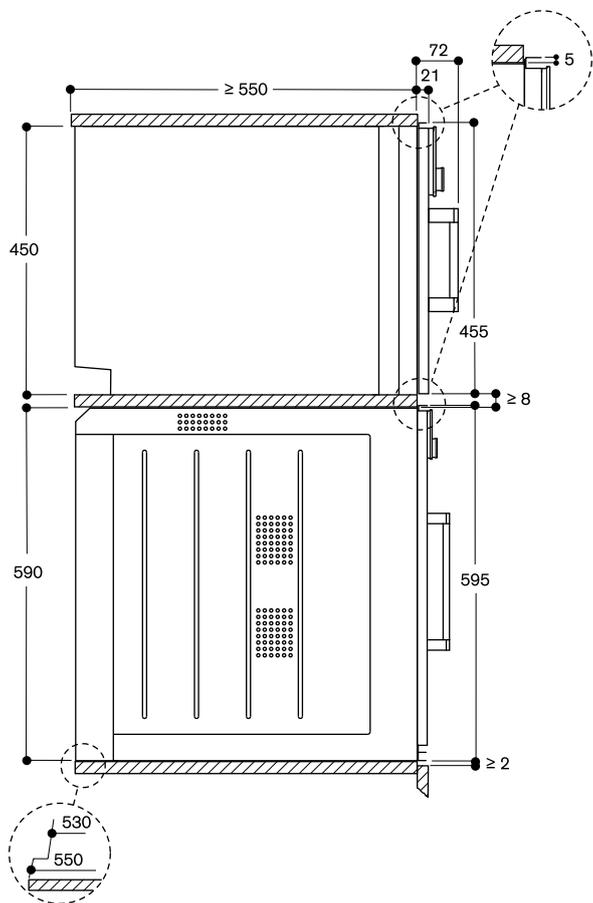
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Forno a Vapore serie 200
BSP 220/BSP 221

Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 220 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 220 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 220 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 221 101

Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 221 111

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 221 131

Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm



In dotazione

- 1 teglia in acciaio inox non forata
- 1 teglia in acciaio inox forata
- 1 griglia

Accessori speciali

BA 220 360

Leccarda non forata acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

BA 220 370

Leccarda forata acciaio inox profondità 35 mm, 5 l.

BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.

GN 114 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3 non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3 non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3 forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3 forata, profondità 40 mm, 3 l.

Highlights

- Installazione a filo.
- **Serbatoio per acqua.**
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 100 °C.
- Volume netto 59 litri.

Sistemi di riscaldamento

100% umidità.

Cottura Sous-vide.

Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.
Vapore a bassa temperatura.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Serbatoio per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibile.
Segnalazione del livello dell'acqua.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Luce LED laterale.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Gagganau Home Connect)

Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La porta LAN è situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

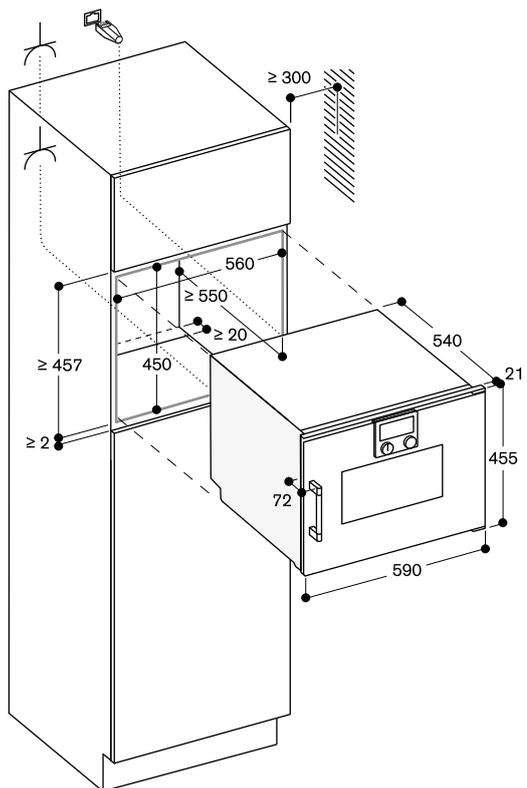
Assorbimento totale 2,75 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza

1,8 m con spina Schuko.

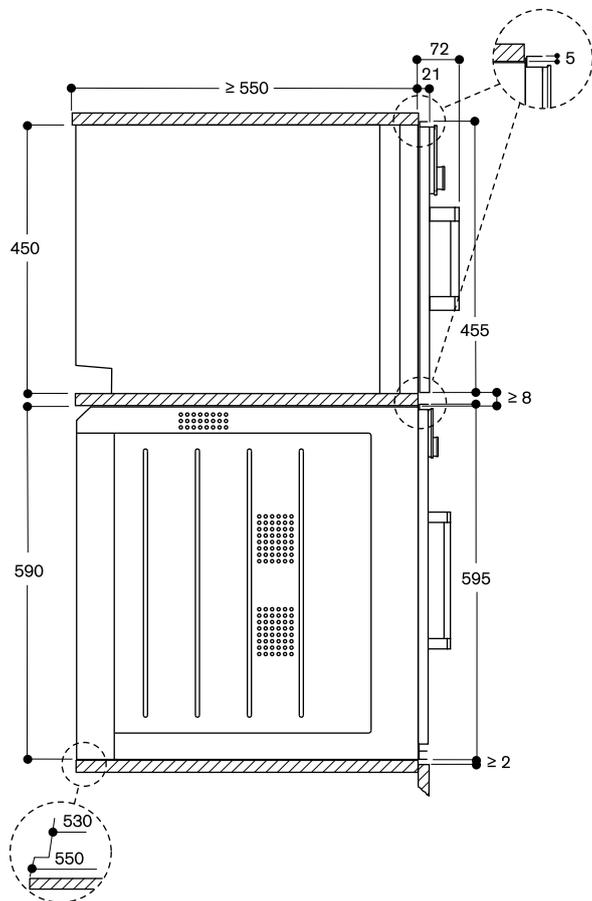
Prevedere un cavo LAN.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Forno combinato a microonde serie 200

BMP 250/BMP 251

Comandi in alto

Cerniere dx

BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia

1 teglia in vetro

Highlights

- Installazione a filo.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto 36 litri.

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C, Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C, Grill ventilato da 100 °C a 250 °C, Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.

15 programmi automatici in base al peso personalizzabili:

4 programmi di scongelamento,
4 programmi di cottura,
7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (60 W).

Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

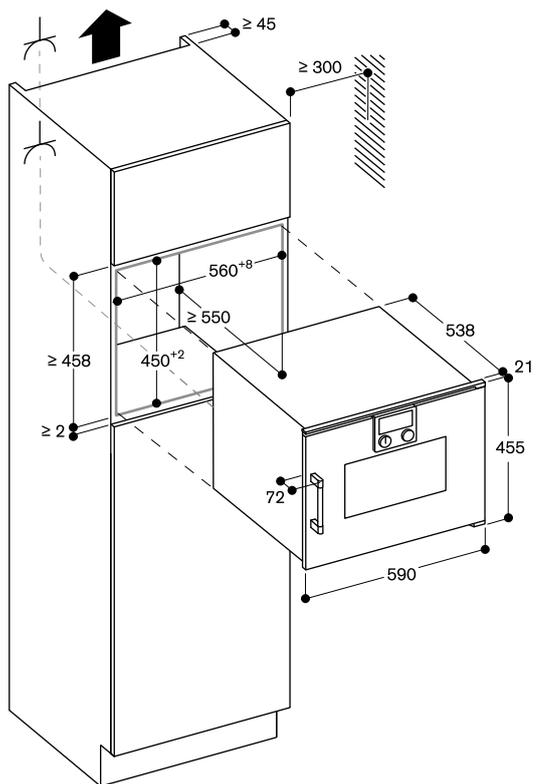
Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza

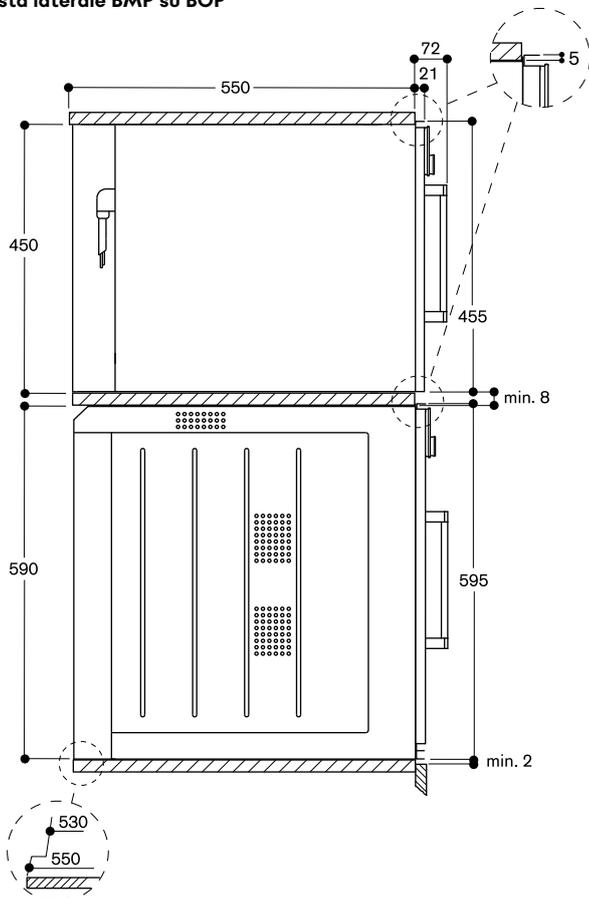
1,5 m senza spina.





⚡ Presa elettrica

Vista laterale BMP su BOP





Forno microonde serie 200

BMP 224/BMP 225

Comandi in basso

Cerniere dx

BMP 224 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 224 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 225 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 225 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in vetro

1 griglia

Highlights

- Installazione a filo.
- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde e grill.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto 21 litri.

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Grill completo con 3 livelli di potenza fino a un max. di 1300 W.

Grill completo combinato con 3 livelli di potenza: 360, 180, 90 W.

10 programmi automatici in base al peso:

3 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

3 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole.

Intuitivo display con testi.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innwave.

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (25 W).

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Sicurezza

Porta termoisolata con doppio vetro.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Altezza minima per l'installazione 85 cm.

Piedini regolabili in altezza.

Si consiglia di prevedere un ripiano intermedio in caso di installazione di un BMP al di sopra di un BOP.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

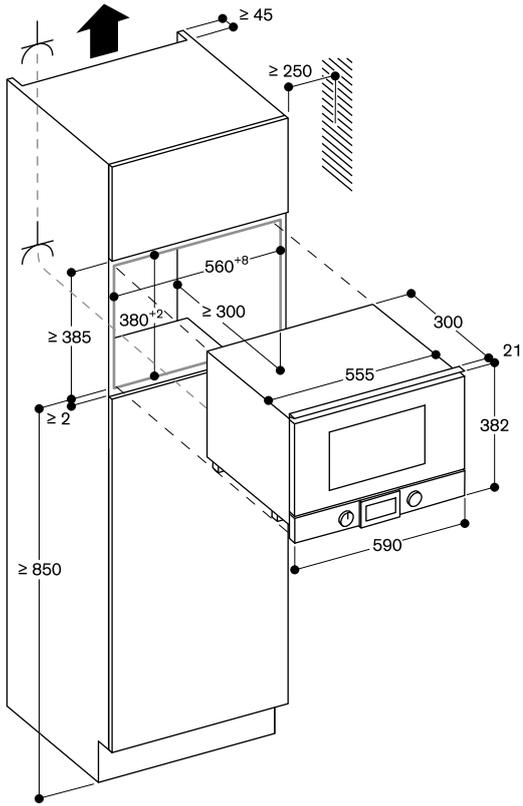
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,0 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m, con spina Schuko.

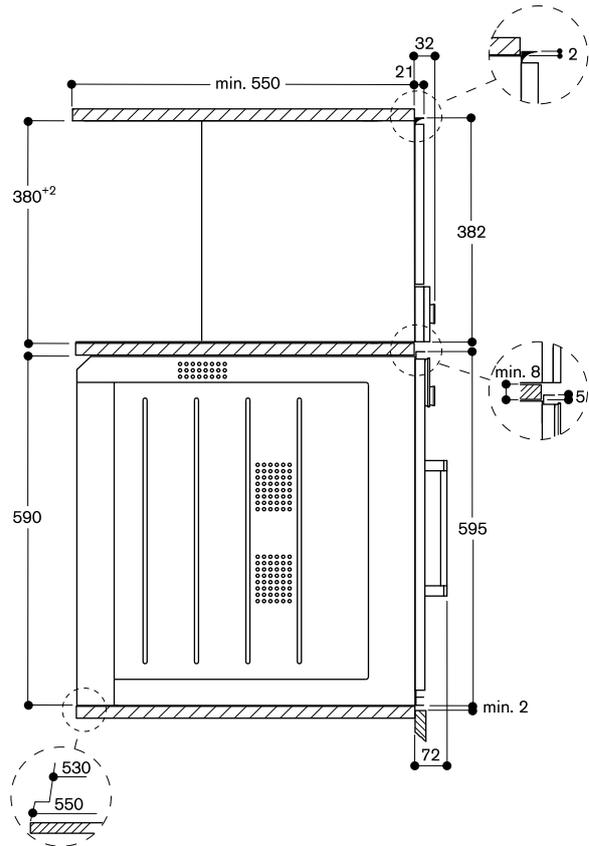


Installazione a colonna

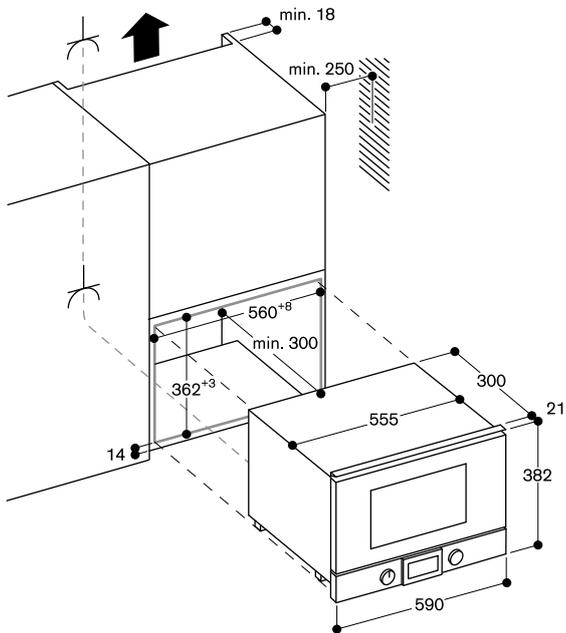


⚡ Presa elettrica

Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP



Installazione a pensile





Cassetto Sous-Vide serie 200 DVP 221

DVP 221 100

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 110

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 130

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi

- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
- 1 Supporto di rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

00 578 813

Sacchetti sottovuoto, piccoli

00 578 814

Sacchetti sottovuoto, grandi

Highlights

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento con forno compatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide. Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata. Migliore conservazione dei cibi. Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni. Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.

Caratteristiche

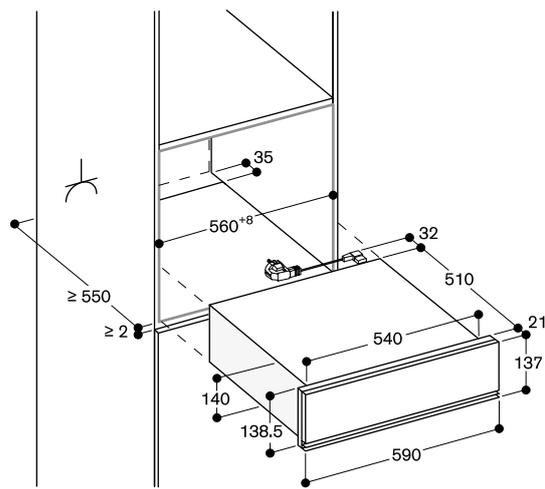
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti: (L x P) 240 x 350 mm.
3 livelli di saldatura sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine. La superficie del cassetto si estende di 21 mm dal mobile.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al di sotto del worktop o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

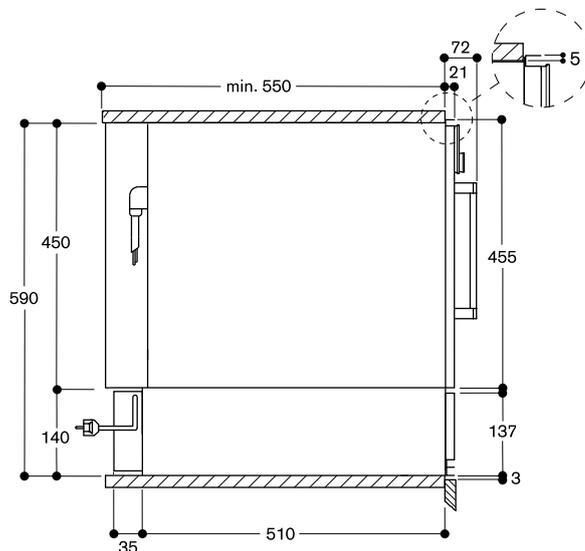
Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Presenza elettrica

Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP





Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine serie 200

WSP 221

WSP 221 102

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 112

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 132

Pannello color silver con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Highlights

- Installazione a filo.
- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80°C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche

Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

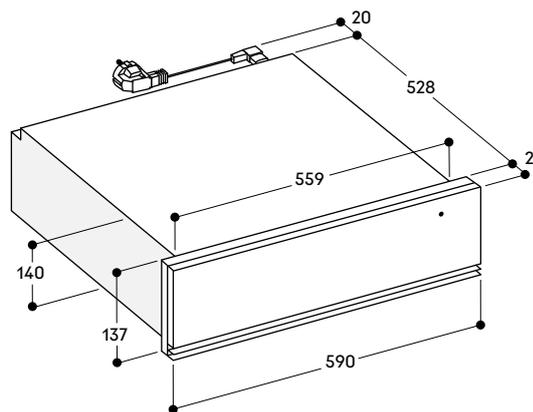
Programmi e ricette additionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

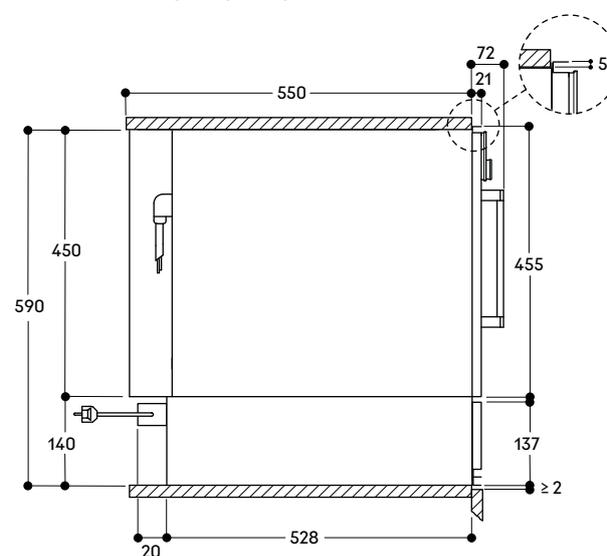
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.



WSP 221 sotto BSP, BMP, CMP, vista laterale





Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine serie 200
WSP 222

WSP 222 102

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 112

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 132

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Highlights

- Installazione a filo.
- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80°C.
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essiccazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento

Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche

Volume netto 54 litri.
Capacità: Servizio per 12 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne L 547 x A 241 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati

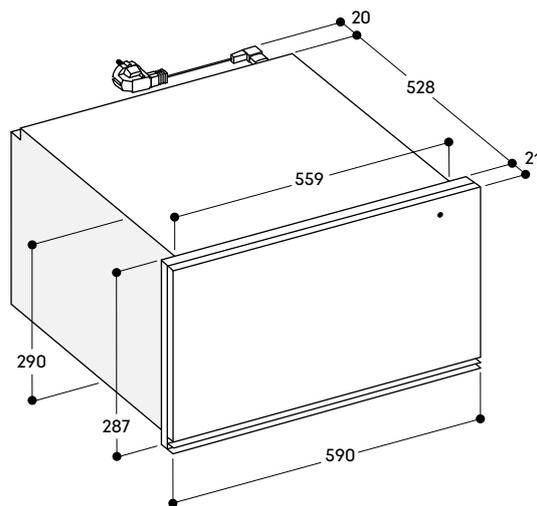
(Gaggenau Home Connect)
Programmi e ricette aggiuntivi.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio

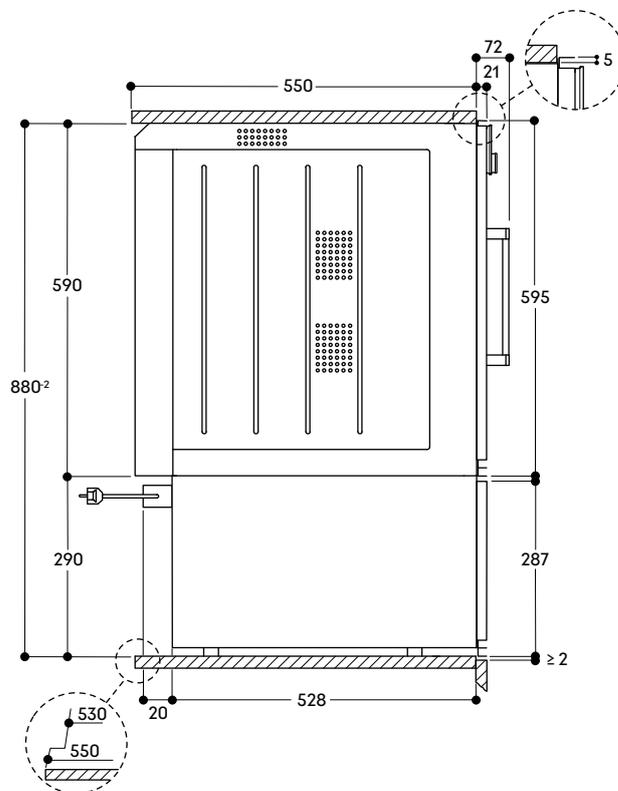
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.



WSP 222 sotto BOP, vista laterale



Accessori e accessori speciali della serie 200

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105

Sistema ad estrazione con guide
telescopiche completamente estraibili
e telaio in ghisa smaltata



BA 020 361

Leccarda non forata in acciaio inox,
profonda 46 mm, 5,4 l



BA 020 370

Leccarda forata in acciaio inox,
profonda 40 mm, 5 l



BA 020 382

Leccarda non forata antiaderente,
profonda 46 mm, 5,4 l



BA 020 391

Leccarda forata antiaderente,
profonda 40 mm, 5 l



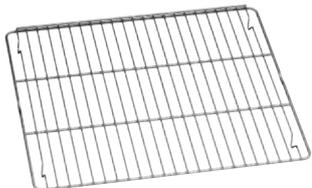
BA 026 115

Leccarda smaltata profonda 15 mm



BA 036 105

Griglia cromata con piedini



BA 046 118

Teglia in vetro profonda 24 mm



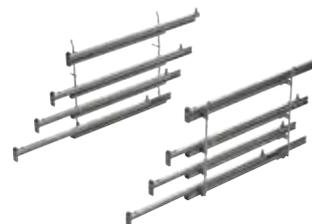
BA 226 105

Leccarda smaltata profonda 30 mm



BA 216 102

Guide telescopiche quaduple
estraibili
Per forni BOP 210/BOP 211



BA 056 115

Resistenza per piano pizza e pirofila
Gastronorm



BA 056 130

Piano pizza/pietra refrattaria per
forno inclusa griglia e paletta pizza
(resistenza da ordinare
separatamente).

Non combinabile con sistema ad
estrazione con guide telescopiche

BA 056 133

Piano pizza/pietra refrattaria per
forno inclusa griglia e paletta pizza
(resistenza da ordinare
separatamente).

Non combinabile con sistema ad
estrazione con guide telescopiche



La paletta per pizza inserita nei kit non è
quella rappresentata in foto ma il modello
BS 020 003.

BS 020 003

Paletta per pizza



BA 220 360

Leccarda non forata in acciaio inox,
profondità 35 mm, 5 l



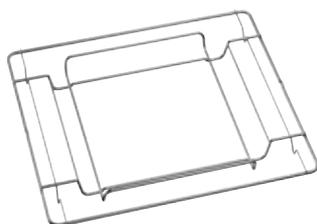
BA 220 370

Leccarda forata in acciaio inox,
profondità 35 mm, 5 l



GN 010 330

Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

**GN 114 130**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

**GN 114 230**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Non forata, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 124 130**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

**GN 124 230**

Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Forata, profondità 40 mm, 3 l.

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente.

Per arrostire in forno con la funzione pirofila.

La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamente (altezze: 100 e 65 mm).

Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e il sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 (ordinabili separatamente)

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set di 4.
Per forni combi-vapore

**GF 111 100**

Filtro decalcificante per prima installazione.

Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH.

Filtro provvisto di valvola di non ritorno.

Larghezza 130 mm, Altezza 265 mm, Profondità 121 mm.

Tubo di carico 1,5 m con connessione 3/4"

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)



Accessori e accessori speciali della serie 200



		Forno	Forno
		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Leccarda smaltata			
BA 026 115	Profondità 15 mm.	•/◦	•/◦
Griglia estraibile			
BA 016 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	◦	◦
BA 216 102	Guide telescopiche quaduple estraibili. Per forni BOP 210/BOP 211		
BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combi-vapore		
Parete catalitica			
ET-Nr. 00 664 048	Parete superiore		
ET-Nr. 00 664 248	Parete posteriore		
Pietra refrattaria			
BA 056 130	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)		
BA 056 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	◦	◦
Leccarde / Vassoi / Contenitori Gastronorm			
BA 020 361	Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 46 mm, 5,4 l		
BA 020 370	Leccarda forata in acciaio inox, profonda 40 mm, 5 l		
BA 020 382	Leccarda non forata antiaderente, profonda 46 mm, 5,4 l		
BA 020 391	Leccarda forata antiaderente, profonda 40 mm, 5 l		
BA 220 360	Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 35 mm, 5 l		
BA 220 370	Leccarda forata in acciaio inox, profonda 35 mm, 5 l		
GN 114 130	GN 1/3 non forata, profonda 40 mm, 1,5 l		
GN 114 230	GN 2/3 non forata, profonda 40 mm, 3 l		
GN 124 130	GN 1/3 forata, profonda 40 mm, 1,5 l		
GN 124 230	GN 2/3 forata, profonda 40 mm, 3 l		
Pirofila Gastronorm in ghisa			
GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm. Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301	◦	◦ (senza funzione pirofila)
Adattatore GN			
GN 010 330	Adattatore per leccarda Gastronorm		
Teglia in vetro			
BA 046 118	Profondità 24 mm	•/◦	•/◦
Griglia			
BA 036 105	Senza apertura, con piedini	•/◦	•/◦
ET-Nr. 00 435 794	Per leccarda BA 226 102, senza apertura		
ET-Nr. 00 672 921	Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	◦	◦
Leccarda smaltata			
BA 226 105	Profondità 30 mm	◦	◦
Elemento riscaldante			
BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	◦	◦
Paletta per pizza			
BS 020 003	Paletta per pizza. Tagliere e per il servizio.	◦	◦
Serbatoio chicchi caffè			
ET-Nr. 11 015 223	Serbatoio chicchi caffè con coperchio		
Pulizia			
CL S10 040	Cartucce per pulizia automatica set di 4		
ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set di 4		
ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia per filtro acqua		
ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia per filtro acqua, set di 3		
ET-Nr. 00 311 975	Pastiglia per la decalcificazione		
ET-Nr. 00 312 295	Pastiglia per la pulizia		
Allacciamento idrico			
GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione		
GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100		
GZ 010 011	Prolunga per carico/scarico acqua		
Sacchetti sottovuoto			
ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti sottovuoto, piccoli		
ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti sottovuoto, grandi		

• Standard. ◦ Accessorio speciale.

Forni serie 200



Tipologia	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx	BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	BOP 250/251 102	BOP 220/221 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	BOP 250/251 112	BOP 220/221 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro	BOP 250/251 132	BOP 220/221 132
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg) 57	57
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto vano cottura	(l) 76	76
Numero di cavità	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe energetica con aria calda		
Indice di efficienza energetica (EEI)	96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh) 1,25	1,25
Consumo energetico con aria calda	(kWh) 0,83	0,83
Tipo di alimentazione	elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento		
Temperature	(°C) 30-300	50-300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf	•/•/•	•/•/•
Grill completo + termoventola	•	•
Grill completo	•	•
Grill compatto	•	—
Funzione pietra refrattaria	•	•
Funzione pirofila	•	—
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo	•/•/—	—/—/—
Utilizzo		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto / in basso	•/—	•/—
Intuitivo display con testi	(N. lingue) 44	44
Ricette personalizzate	50	50
Angolo di apertura porta	110°	110°
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Termosonda a tre punti	•	—
Programmi automatici	•	—
Presa per pietra refrattaria	•	•
Funzione pirofila	•	—
Visualizzazione della temperatura	•	•
Riscaldamento rapido	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro	•	•
Timer lungo	•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W) 60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.) 4	4
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con LAN o WiFi	• ³	• ³
Accessori		
Leccarde smaltate	1	1
Dimensione max leccarda	(cm ²) 1.200	1.200
Griglie	1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill	BA 226 105 ² /00 672 921 ²	BA 226 105 ² /00 672 921 ²
Teglia in vetro	1	1
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo	5-strati	5-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza	•/•	•/•
Ventola di raffreddamento	•	•
Pulizia		
Pirolisi	•	•
Parete catalitica posteriore / superiore	—	—
Smalto Gaggenau	•	•
Purificatore termico degli odori	•	•
Filtro grassi	—	—
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 3,7	3,7

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali.

³ L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.



Forno
 BOP 210/BOP 211
 BOP 210/211 102
 BOP 210/211 112
 BOP 210/211 132

60
 590 x 595 x 547
 21
 560 x 590 x 550
 53

76
 1
 487 x 383 x 405



96
 1,25
 0,83
 elettrico

50-300
 •/•/•
 •/•/•
 •
 —
 •
 —
 — / — / —

•
 •/—
 44
 50
 110°

•
 —
 —
 •
 —
 •
 •
 •
 •
 •
 60
 4
 •³

1
 1.350
 1
 1/—
 BA 046 115²

3-strati
 •/•
 •

—
 00 664 248² / 00 664 048²
 •
 •
 —

3,7

Forni CombiVapore e a Vapore serie 200



Tipologia	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx	BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111
Pannello color silver con porta tutta in vetro	BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 36	34
Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto vano cottura	(l) 50	50
Numero di compartimenti cottura	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		
Indice di efficienza energetica (EEI)	94,7	94,7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh) 0,72	0,72
Sorgente di calore	elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento		
Temperature	(°C) 30-230	30-230
Aria calda + 100% umidità	•	•
Aria calda + 80% umidità	•	•
Aria calda + 60% umidità	•	•
Aria calda + 30% umidità	•	•
Aria calda + 0% umidità	•	•
100% umidità	—	—
Cottura a bassa temperatura	•	•
Cottura a vapore a bassa temperatura	—	—
Cottura sous-vide	•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità	•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità	•	•
Grill a tutta superficie + ventola	•	•
Lievitazione	•	•
Scongelamento	•	•
Rigenerazione	•	•
Utilizzo		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto / in basso	•/—	•/—
Intuitivo display con testi	(N. lingue) 44	44
Ricette personalizzate	50	50
Angolo di apertura porta	110°	110°
Caratteristiche		
Vapore senza pressione	•	•
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica	2000	2000
Termosonda a tre punti	•	•
Programmi automatici	•	•
Visualizzazione della temperatura	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro	•	•
Timer lungo	•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione	•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l) 1,7/•	1,7/•
Illuminazione LED laterale	(W) 10	10
Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox	(N.) 3/•	3/•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con LAN o WiFi	• ³	• ³
Accessori		
Dimensione max leccarda	(cm ²) 810	810
Griglie	1	1
Leccarda in acciaio inox forata / non forata	1/1	1/1
Cartuccia pulizia	4	—
Pastiglie decalcificazione (set di 4)	ET-Nr. 17 002 490	ET-Nr. 17 002 490
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo	3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza	•/•	•/•
Ventola di raffreddamento	•	•
Pulizia		
Programma pulizia automatica / funzione pulizia	•/•	•/•
Programma decalcificazione / funzione asciugatura	—/•	—/•
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura	•	•
Filtro grassi	—	•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 3,15	3,15

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. ² Accessori speciali.

³ L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

Forni Combinati a Microonde e Microonde serie 200



Tipologia	Forno combinato microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx	BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro	BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 590 x 455 x 538	590 x 382 x 300
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
Peso netto	(kg) 41	20
Volumi		
Volume vano cottura	(l) 36	21
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Sistemi di riscaldamento		
Potenza max microonde	(W) 1.000	900
Livelli microonde	(N.) 5	5
Temperature aria calda	(°C) 40, 100-250	—
Temperature grill + aria calda	(°C) 100-250	—
Temperature grill + ventola	(°C) 100-250	—
Livelli di intensità del grill	(N.) 3	3
Potenza massima del grill	(W) 2.000	1.300
Potenza aria calda	(W) 1.950	—
Potenza massima grill combinato	(W) 600	360
Cottura programmabile fino a 5 modalità	•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.) 15	10
Utilizzo		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto / in basso	•/—	—/•
Apertura automatica della porta	•	•
Intuitivo display con testi	(N. lingue) 25	25
Ricette personalizzate	50	50
Angolo di apertura porta	110°	110°
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Visualizzazione della temperatura	•	—
Riscaldamento rapido	•	—
Tecnologia Innovave	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti	•/•/•/•	•/—/—/—
Timer lungo	•	—
Illuminazione laterale	(W) 60	25
Livelli di posizionamento teglia	(N.) 4	—
Accessori		
Teglia in vetro	•	•
Griglie	•	•
Piatto rotante in vetro	•	•
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo	•	•
Sicurezza bambini / spegnimento di sicurezza	•/•	•/•
Ventola di raffreddamento	•	•
Pulizia		
Parete catalitica posteriore	•	—
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica	•	•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 3,1	1,99

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

Cassetti Sous-Vide serie 200



Tipologia		Cassetto Sous-Vide
Frontale colore antracite		DVP 221 100
Frontale colore acciaio		DVP 221 110
Frontale colore silver		DVP 221 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm)	590 x 140 x 542
Sporgenza dal mobile	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	30
Volume		
Volume netto	(l)	7
Dimensioni interne L x A x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x P	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli aspirazione		3, max. 99 %
Livelli saldatura		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Segnalazione errore di funzionamento		•
Interfaccia		
Sensore di controllo		•
Cassetto senza maniglia		•
Maniglia cava		—
Sistema push-to-open		•
Chiusura ammortizzata		—
Caratteristiche		
Camera sottovuoto in acciaio		•
Carico max.	(kg)	10
Altezza applicabile	(mm)	80
Coperchio in vetro		•
Barra di sigillatura removibile		•
Supporto di rialzo		•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

Cassetti Scaldavivande serie 200



Tipologia	Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	WSP 221 102	WSP 222 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	WSP 221 112	WSP 222 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro	WSP 221 132	WSP 222 132
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 590 x 140 x 528	590 x 290 x 528
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 140 x 550	560 x 290 x 550
Peso netto	(kg) 17	21
Volumi		
Volume netto vano cottura	(l) 20	54
Dimensioni interne L x A x P	(mm) 547 x 91 x 410	547 x 241 x 410
Numero di coperti	(N) 6	12
Sistemi di riscaldamento		
Scongelamento / Lievitazione	•	•
Preriscaldamento bevande	•	•
Mantenimento in caldo / cottura lenta	•	•
Riscaldamento stoviglie	•	•
Cottura a bassa temperatura	•	•
Temperature da 30°C a 80°C	(livelli di temperatura) 6	6
Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App	•	•
Utilizzo		
Manopola rotante	•	•
Indicatore di stato, visibile nella parte frontale in vetro	•	•
Cassetto senza maniglie	•	•
Sistema Push-to-Open	•	•
Sistema di chiusura ammortizzata	—	—
Caratteristiche		
Illuminazione interna	—	—
Capacità di carico massima	(kg) 25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro	•	•
Ventola	•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi	• ²	• ²
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW) 0,82	0,82

• Di serie. — Non predisposto. ¹ Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

² L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

© Copyright
BSH Elettrodomestici S.p.a.
Via Marcantonio Colonna, 35
20149 Milano
www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com

Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.

Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.

I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell'elettricista.

Edizione Aprile 2025

La differenza ha nome Gaggenau