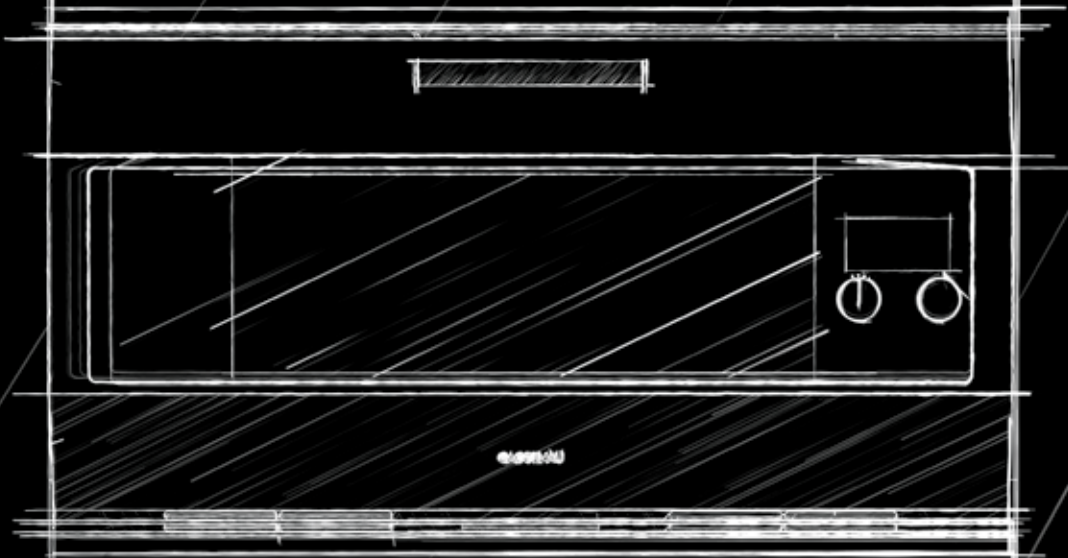


GAGGENAU

**CATALOGO
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

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105

Griglia cromata

BA 058 115

Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 058 135

Pietra refrattaria incluso supporto e paletta per pizza. Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile

BS 020 003

Paletta per pizza

GN 340 231

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

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.
Scongellamento.
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 Gaggeneau (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 (Gaggeneau Home Connect)

Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

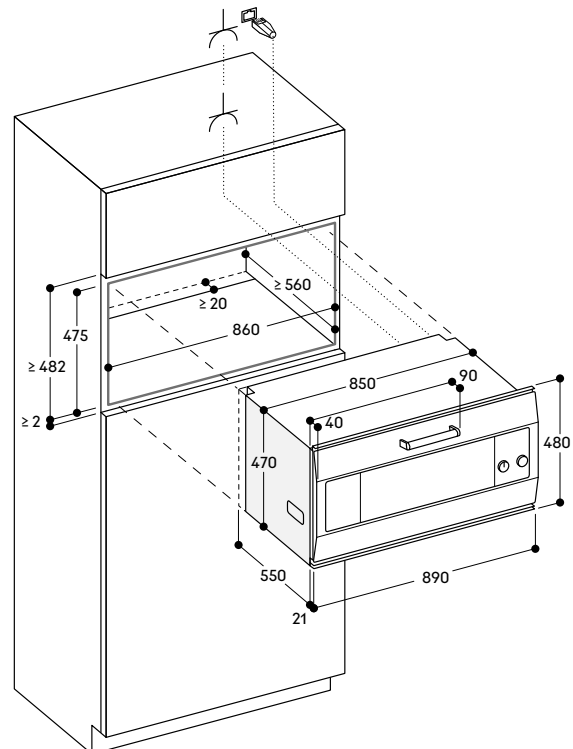
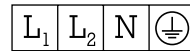
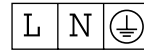
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gaggeneau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

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

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



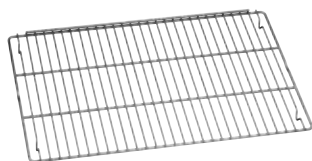
BA 028 115

Leccarda smaltata profonda 30 mm



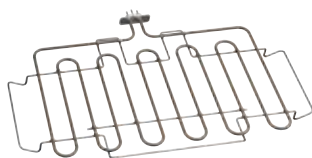
BA 038 105

Griglia cromata



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 il ripiano telescopico estraibile



BS 020 003

Paletta per pizza



GN 340 231

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

La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm. Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).



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	Ripiano 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 il ripiano telescopico estraibile	◦
Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso			
	GN 340 231	GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente, senza PFAS Per forni con il ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301	◦
Griglia cromata			
	BA 038 105	Griglia cromata	•/◦
	ET-Nr. 706321	Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	•/◦
Leccarda smaltata			
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, 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 il caffè automatiche, cassetti per sottovuoto e cassette scaldavivande.

In generale

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in acciaio inox con vetro frontale fumé.
- Si raccomanda incremento della profondità della nicchia incasso a ≥ 85 mm quando si combinano più apparecchi.

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. Per questa combinazione è necessario il ripiano in legno.
- 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.

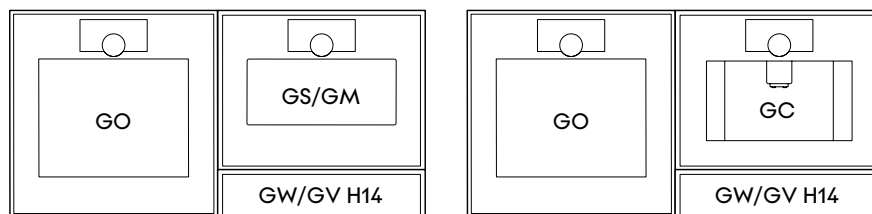
Combinazione orizzontale

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

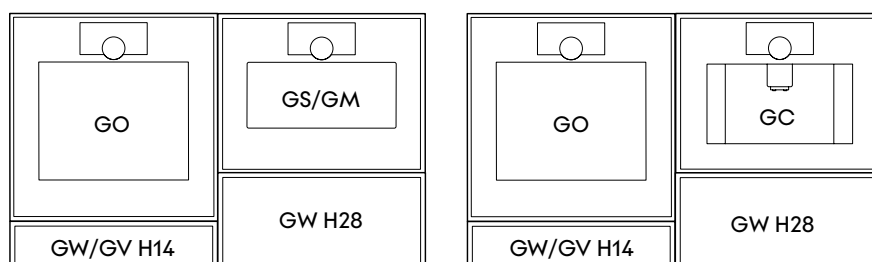
- Le cerniere della porta devono essere posizionate all'esterno.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile.
- Deve essere rispettata una distanza minima di 6 mm tra i due apparecchi.
- I forni combinati a vapore, i forni combinati a microonde e le macchine per il caffè automatiche 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")

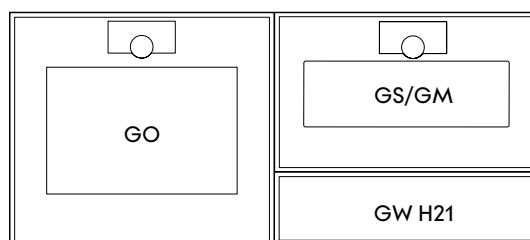


Combinazione EH66_14



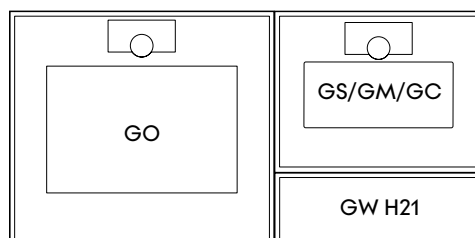
Combinazione EH66_1428

Orizzontale 76 cm (30")

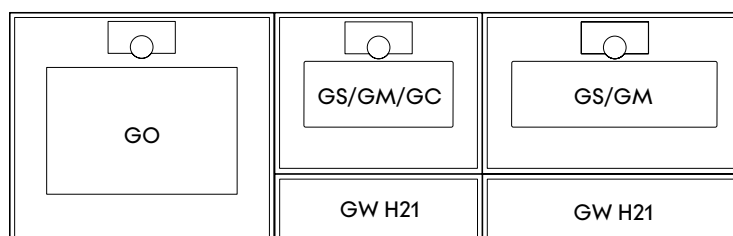


Combinazione EH33_21

Orizzontale 60 cm & 76 cm

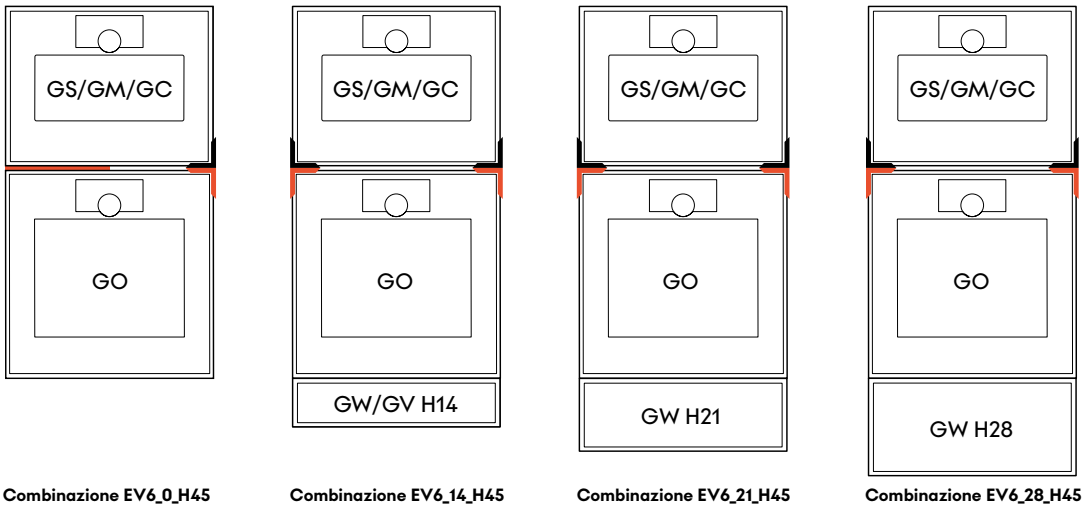


Combinazione EH36_21

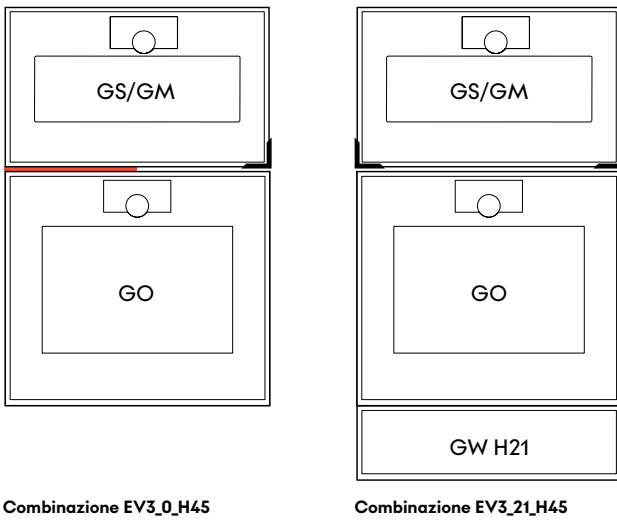


Combinazione EH363_21

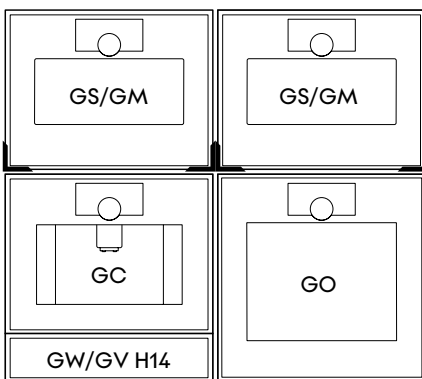
Verticale 60 cm (24")



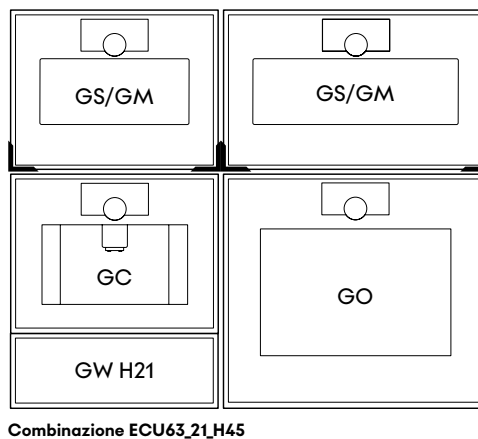
Verticale 76 cm (30")



Cubo 60 cm (24")



Cubo 60 cm & 76 cm



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.

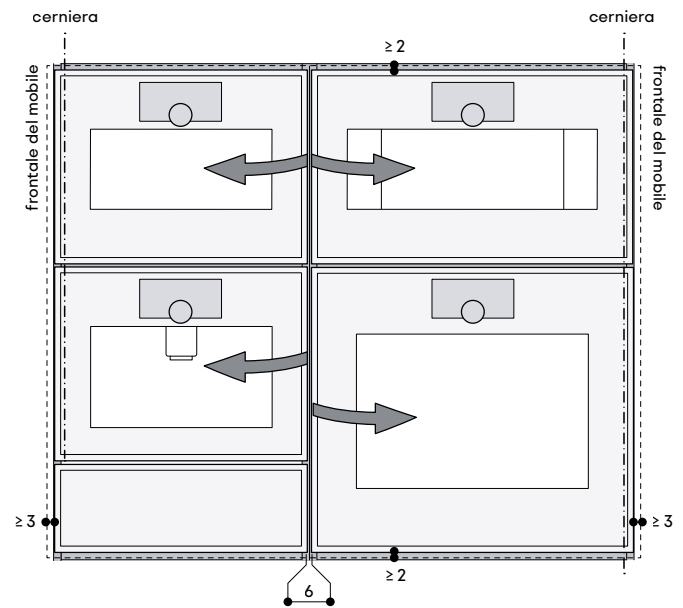
Combinazione di forni e centri di refrigerazione Vario della serie Expressive

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

Installazione sotto il piano di lavoro

Questa gamma di apparecchi è progettata per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se gli apparecchi devono essere installati sotto il piano di lavoro, è essenziale seguire le istruzioni generali di installazione e garantire una corretta ventilazione dietro gli apparecchi.

Per l'installazione sotto i piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm. Devono essere rispettate le note di progettazione per i piani cottura (in particolare riguardo alla ventilazione e al collegamento gas/elettrico).



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.

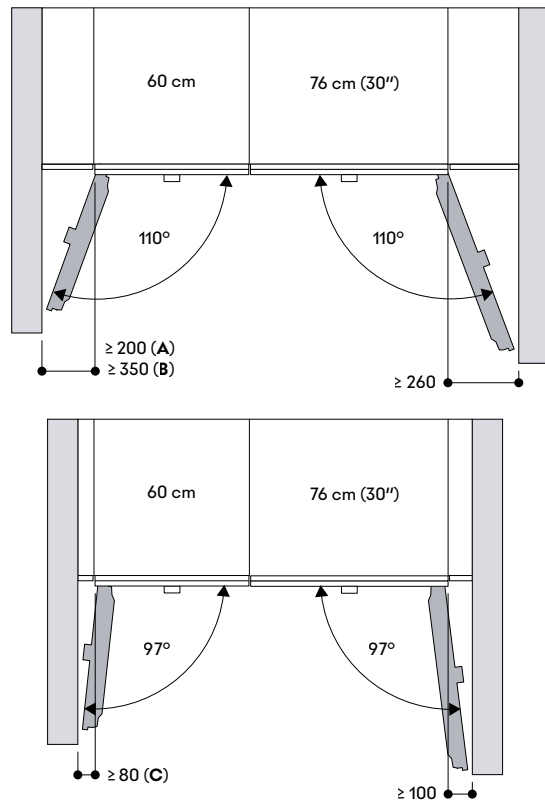
GC:

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.

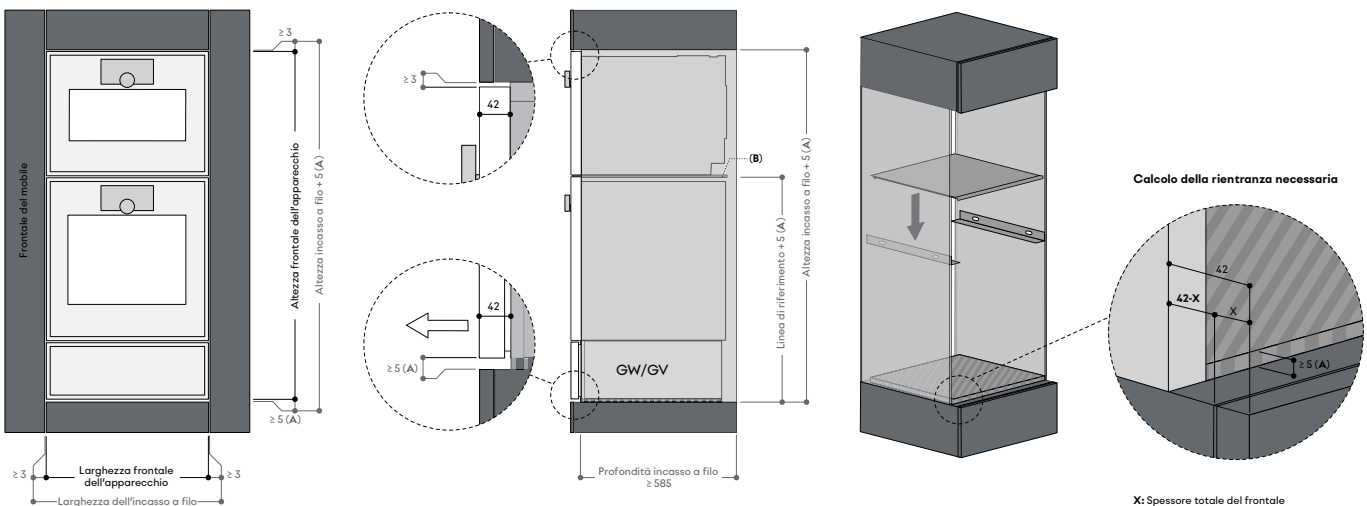
Angoli di apertura porta e distanze



- A:** Tutti gli apparecchi da 60 cm tranne GC. Per le note di installazione relative ai modelli GC, controllare le pagine prodotto dedicate.
- 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. 10020041
- C:** Tutti gli apparecchi da 60 cm tranne GC. Per le note di installazione relative ai modelli GC, controllare le pagine prodotto dedicate.

Linee guida per l'installazione a filo

Per ottenere un'integrazione a filo perfetta, sono necessari una pianificazione accurata, misurazioni precise e tecniche di installazione appropriate. Assicurarsi di considerare la profondità degli apparecchi, compresa la cornice. Verificare che la struttura del mobile sia livellata e sufficientemente solida per supportare il peso degli apparecchi. Se necessario, utilizzare il ripiano intermedio Gaggenau come consigliato, per sostenere in modo sicuro gli apparecchi compatti all'interno del mobile. Nel caso in cui la combinazione di apparecchi includa un GV o un GW, sarà necessario sollevare questi apparecchi di 5 mm per un corretto funzionamento. Questo rialzo di 5 mm deve essere considerato nell'altezza del mobile. Per ottenere un corretto allineamento in una combinazione orizzontale, è quindi necessario alzare tutti gli apparecchi interessati nelle nicchie adiacenti (ad esempio, il forno).



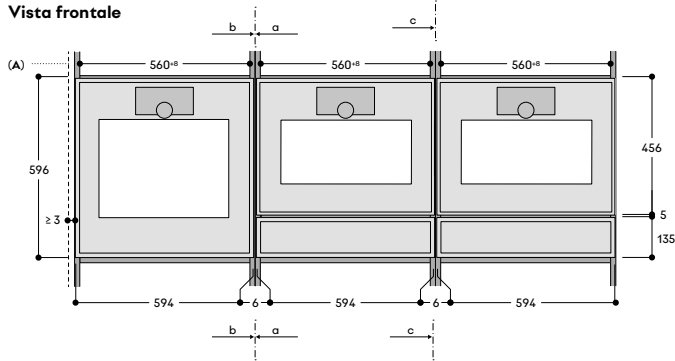
A: È necessario un rialzo di 5 mm per garantire l'apertura corretta di GW/GV. Se GW/GV non è presente, il rialzo non è necessario; tuttavia, assicurarsi che ci sia una distanza di circa 3 mm nella parte frontale inferiore.
B: Ripiano intermedio GA 301 010 / GA 601 010

- Dimensioni del mobile
 Dimensioni dell'apparecchio
- Pannello laterale accorciato
 - Pannello in legno per il rialzo

Combinazioni serie Gaggenau Expressive

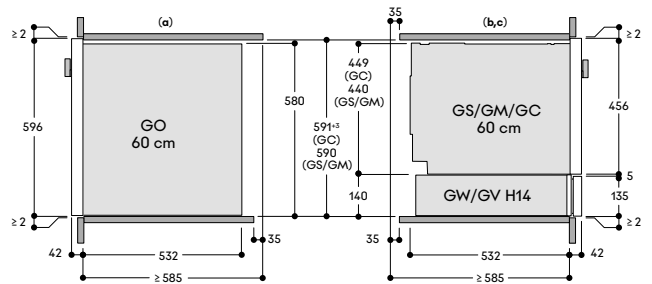
Combinazione – Orizzontale 60 cm – EH66_14

Vista frontale



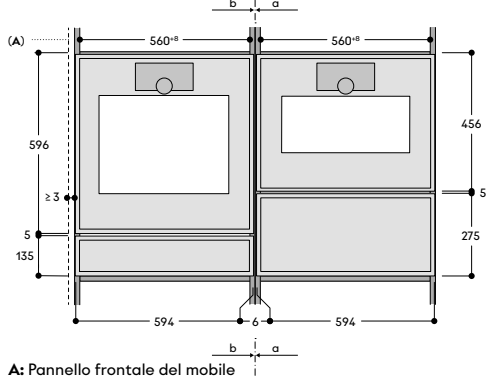
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale



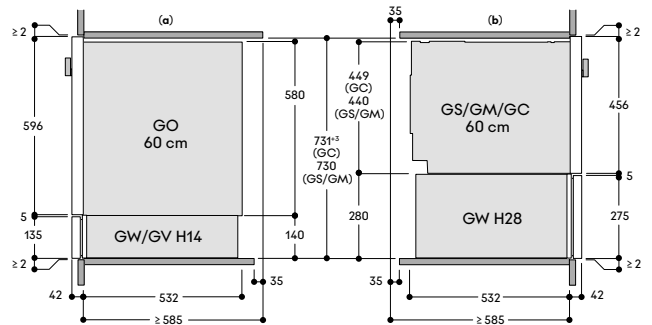
Combinazione – Orizzontale 60 cm – EH66_1428

Vista frontale



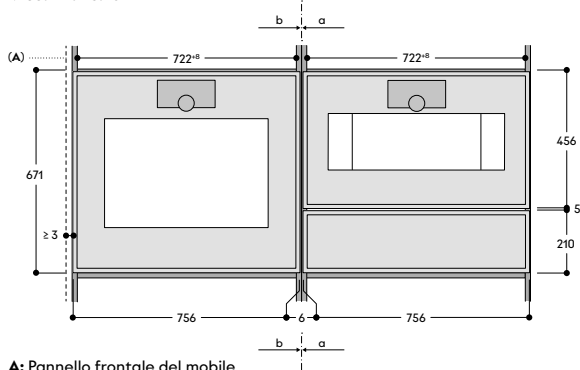
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale



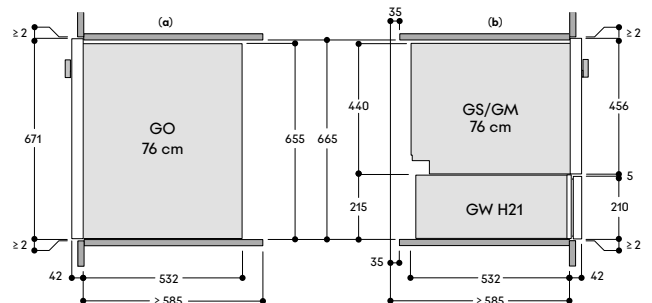
Combinazione – Orizzontale 76 cm – EH33_21

Vista frontale



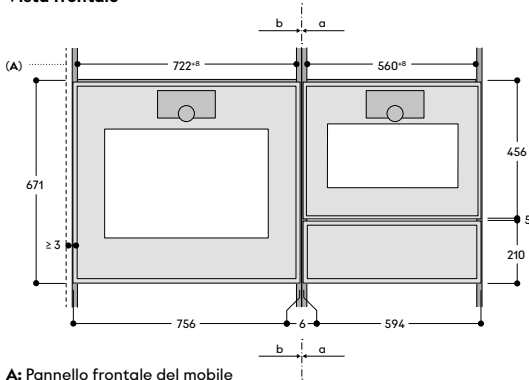
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale



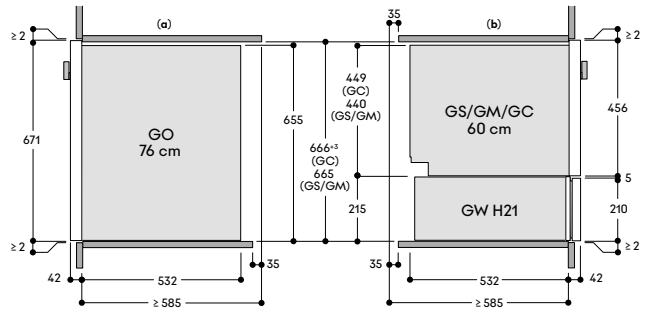
Combinazione – Orizzontale 60 cm & 76 cm – EH36_21

Vista frontale



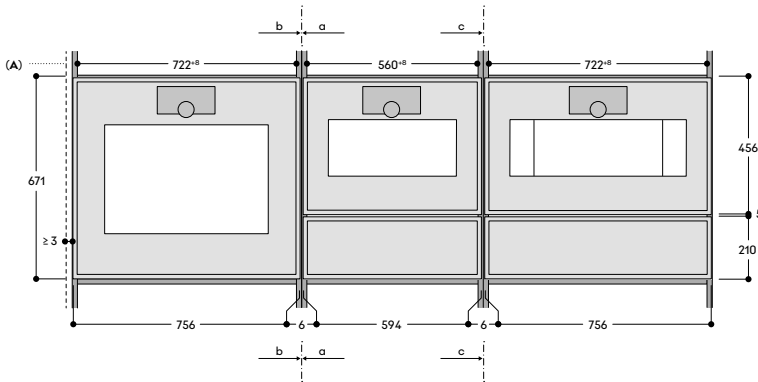
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale

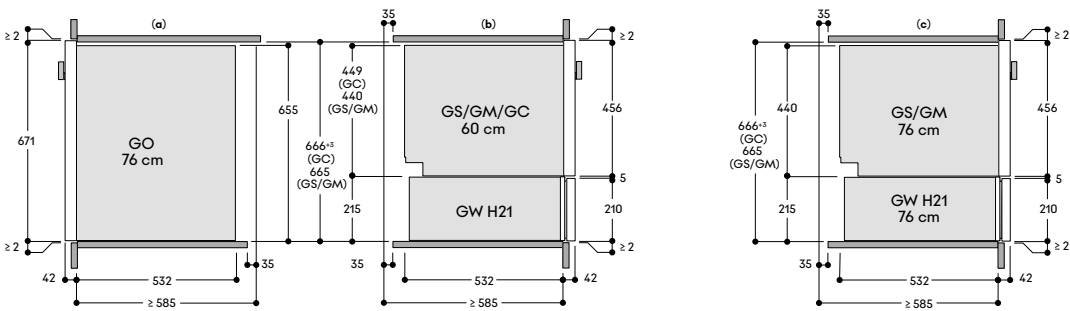


Combinazione – Orizzontale 60 cm & 76 cm – EH363_21

Vista frontale



Vista laterale

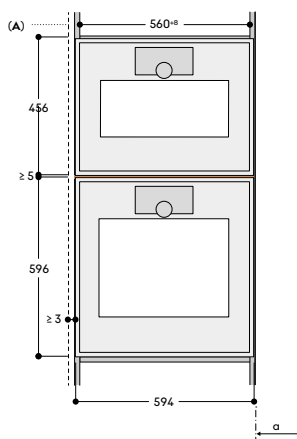


A: Pannello frontale del mobile

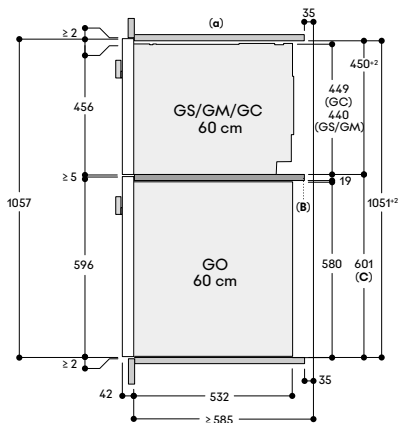
Combinazioni serie Gaggenau Expressive

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Ripiano in legno

Vista frontale



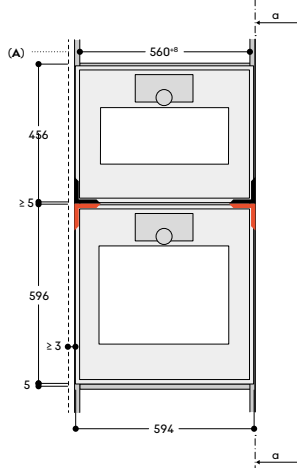
Vista laterale



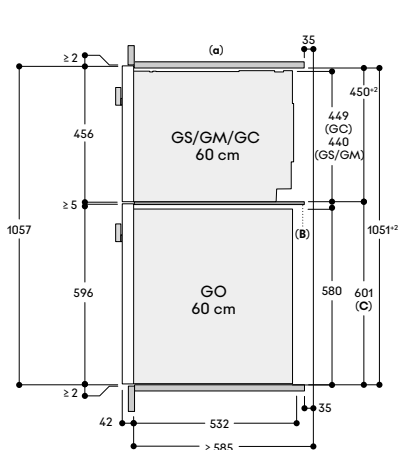
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Ripiano intermedio

Vista frontale



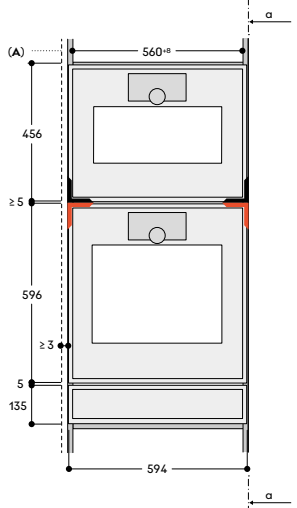
Vista laterale



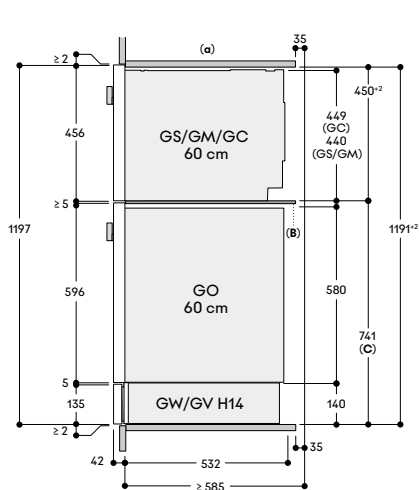
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_14_H45

Vista frontale



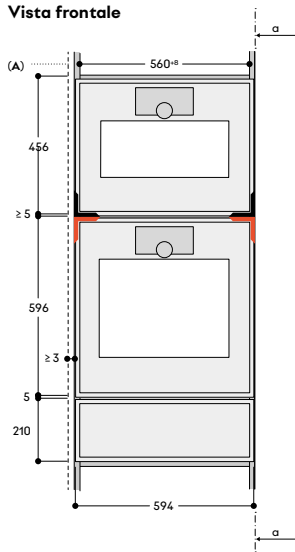
Vista laterale



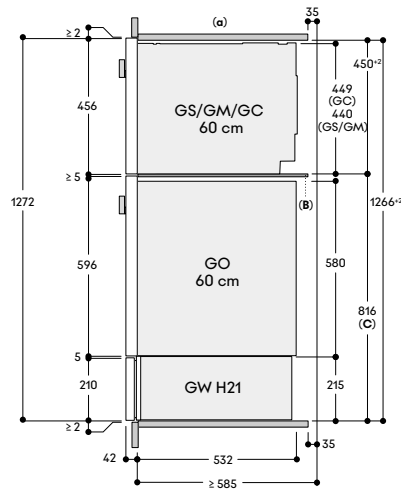
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_21_H45

Vista frontale



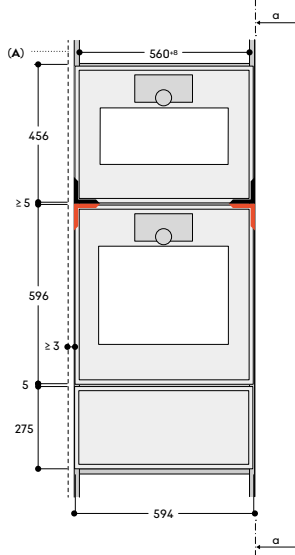
Vista laterale



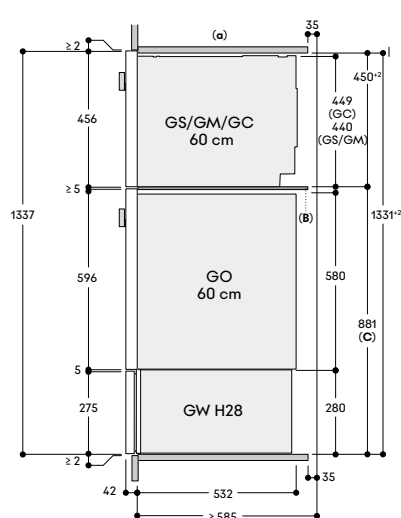
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – EV6_28_H45

Vista frontale



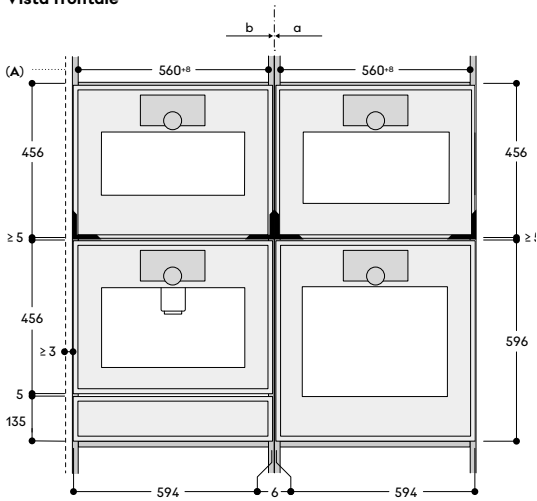
Vista laterale



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

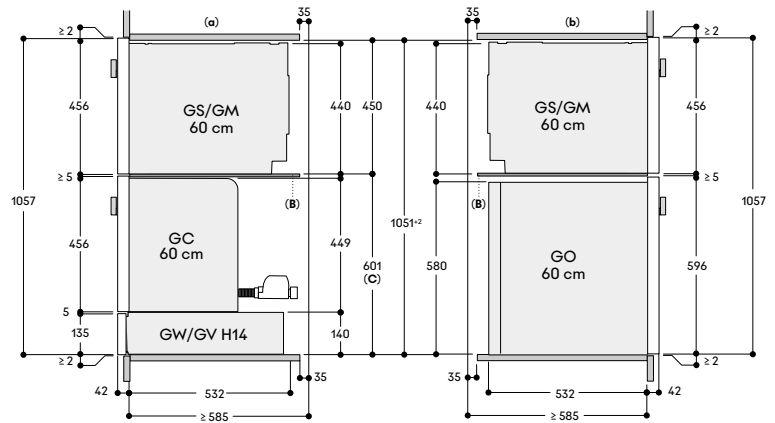
Combinazione – Cubo 60 cm – ECU66_14_H45

Vista frontale



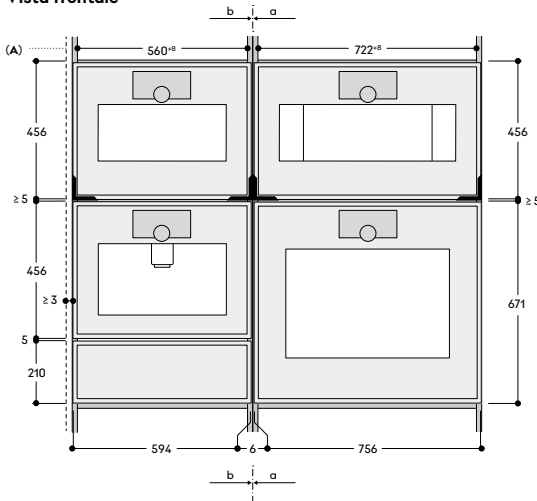
- A: Frontale del mobile
- B: Ripiano intermedio
- C: Linea di riferimento

Vista laterale



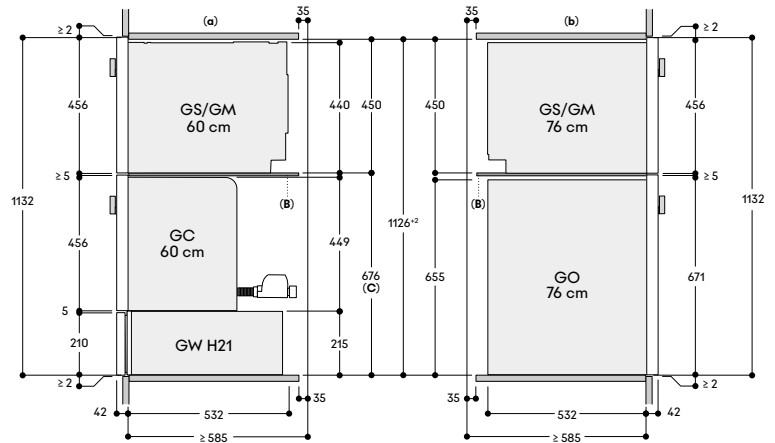
Combinazione – Cubo 60 cm & 76 cm – ECU63_21_H45

Vista frontale



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

Vista laterale





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 018 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 028 110

Teglia per Air fry.
Con adattatore per forno da 76 cm.

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 ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003

Paletta per pizza.

GN 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 018 106.

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.
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 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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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.

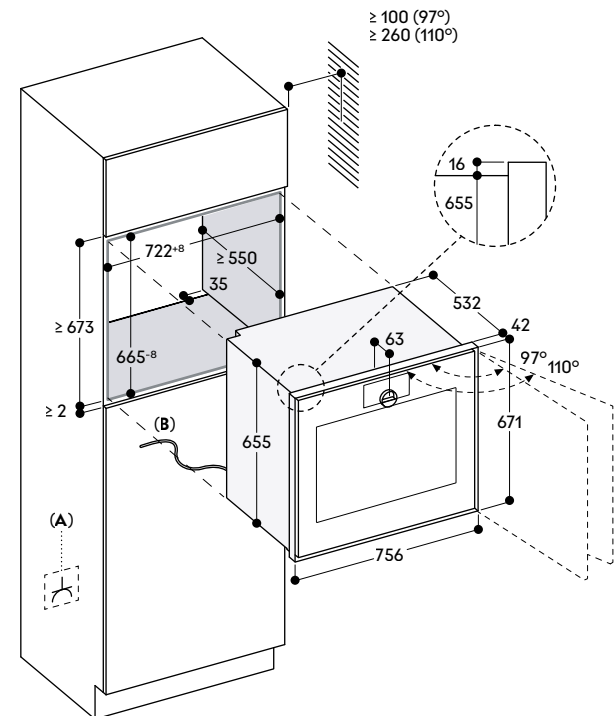
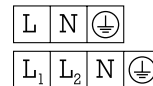
Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
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 dell'alloggiamento 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

Misure in mm

* Disponibile da Q2/2026



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 016 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

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.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134

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

BS 020 003

Paletta per pizza.

GN 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106.

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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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.

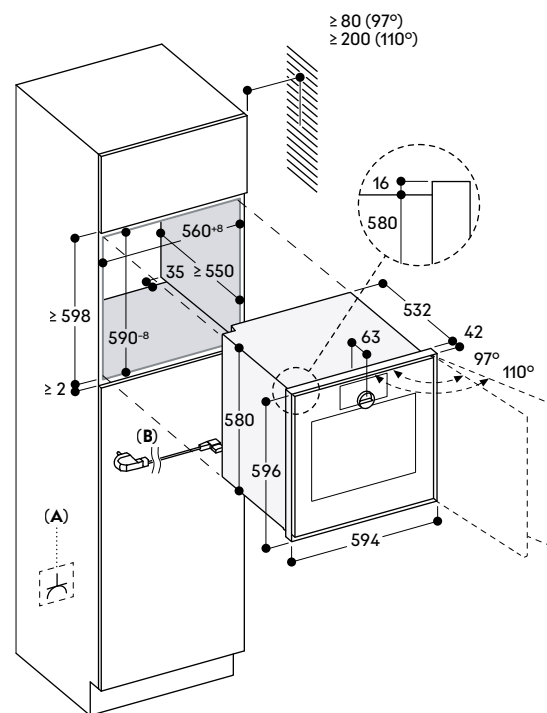
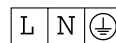
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

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.
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 dell'alloggiamento 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

* Disponibile da Q2/2026



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, resistente alla pirolisi
- 1 sonda di temperatura

Accessori speciali

BA 016 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

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.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134

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

BS 020 003

Paletta per pizza.

GN 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106.

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.
- 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.
Scongelo.
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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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

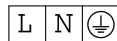
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

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.
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 dell'alloggiamento 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 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento
antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e le guide telescopiche
triple estraibili 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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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.
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.



**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 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso.

GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento
antiaderente senza PFAS.

In combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e le guide telescopiche
triple estraibili 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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di
cottura pre-programmabili.

**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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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.
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.

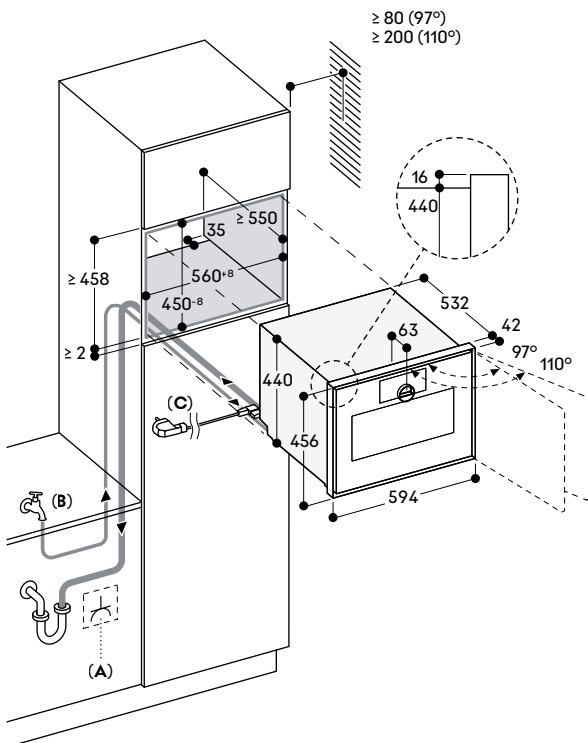
Collegamento solo all'acqua fredda.

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.

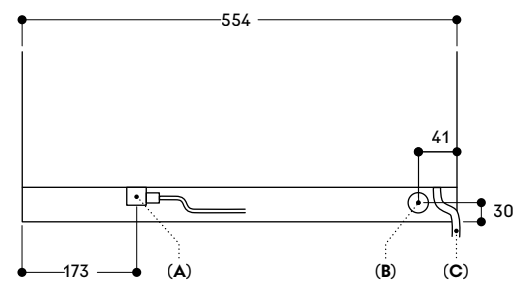
Tubo di uscita (Ø 25 mm) 3,0 m (HT-Hose), estensibile.

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 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso.

GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento
antiaderente senza PFAS.

In combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e le guide telescopiche
triple estraibili 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.

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.

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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di
cottura pre-programmabili.

**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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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

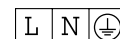
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del
generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al
termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili
possono essere lavati in lavastoviglie.

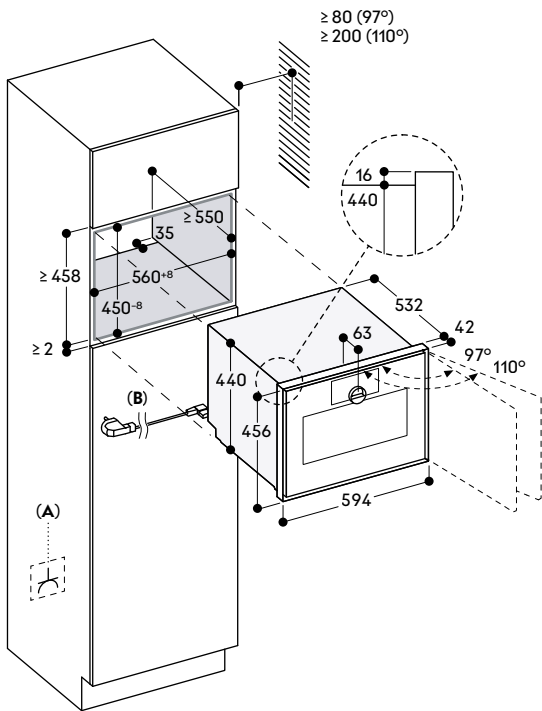
Note per la progettazione

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.
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. Includere staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050

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

BA 036 106

Griglia cromata.

BA 046 118

Teglia in vetro. Profondità 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, Scongelo 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, contaminuti. Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

La ventola dell'aria calda 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 da remoto.

Aggiornamenti software.

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. 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.

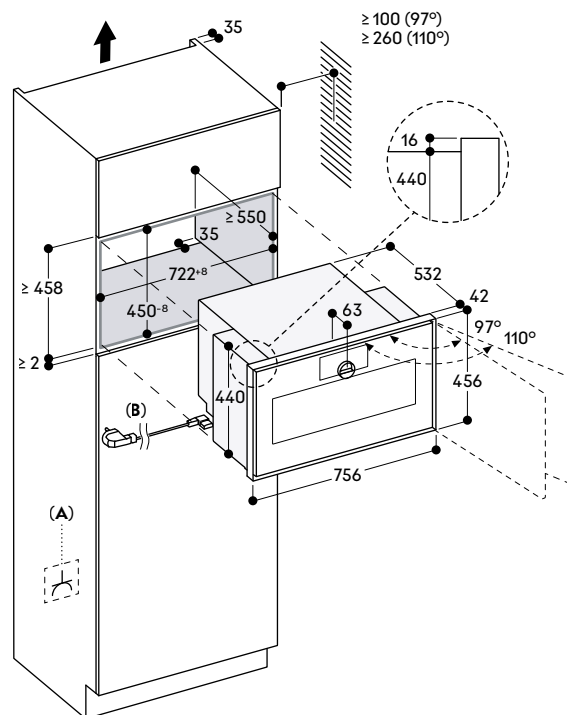
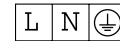
Questo apparecchio è progettato per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se l'apparecchio deve essere installato sotto un piano di lavoro, è essenziale garantire una corretta ventilazione dietro l'apparecchio.

Per l'installazione sotto piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm. Devono essere rispettate le note di pianificazione relative ai piani cottura (in particolare per quanto riguarda ventilazione e collegamenti gas/elettrici). 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.

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

Innwave (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, contaminuti. Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili. 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 da remoto.

Aggiornamenti software.

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. 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. Questo apparecchio è progettato per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se l'apparecchio deve essere installato sotto un piano di lavoro, è essenziale

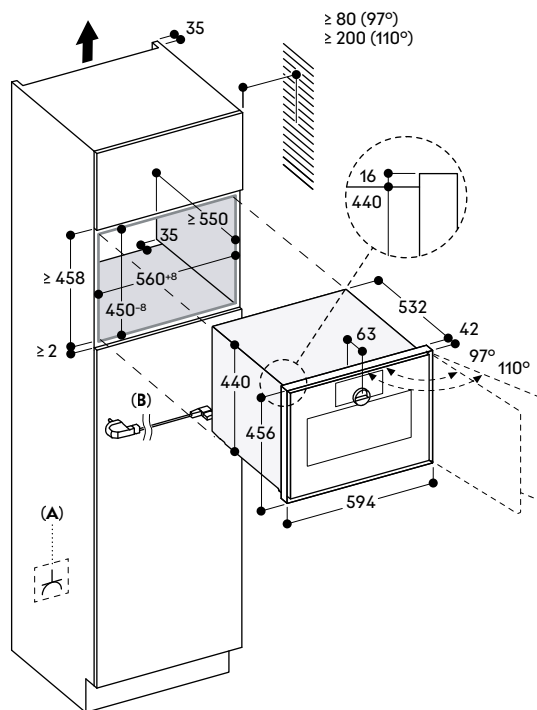
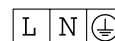
garantire una corretta ventilazione dietro l'apparecchio.

Per l'installazione sotto piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm.

Devono essere rispettate le note di pianificazione relative ai piani cottura (in particolare per quanto riguarda ventilazione e collegamenti gas/elettrici). 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



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Expressive GC 461

Cerniere sx

GC 461 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Collegamento diretto alla rete idrica.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 striscia reattiva per durezza acqua
- 1 contenitore del latte in vetro
- 1 tubo di collegamento per il montalatte
- 1 tubo per latte
- 1 cartuccia di pulizia
- 1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010

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

Accessori speciali

GA 022 120

Cartuccia di pulizia.

GA 022 140

Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750

Filtro acqua.

17 000 706

Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975

Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295

Pastiglie per la pulizia.

10 020 041

Limitatore della cerniera della porta
(angolo di apertura di 92°).

Highlights

- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- **Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.**
- Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
- Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
- Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
- Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
- Regolazione elettronica del livello di macinatura.
- Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e chicchi di caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda

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.

Funzionamento

Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte. La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata.
Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per ulteriori informazioni.

Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.
Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grandi dietro lo sportello.

Caratteristiche

Collegamento diretto alla rete idrica per riempire il serbatoio con acqua dolce.

Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.

Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.

Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.

Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.

Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.

Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.

Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.
Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.

Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.

Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.

Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Per proteggere l'apparecchio da eventuali danni causati dall'acqua, il collegamento all'acqua del rubinetto è dotato del sistema di sicurezza acqua stop.

Pulizia

Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.
Unità di erogazione rimovibile.

Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.

Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).

È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.

A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.

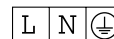
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.

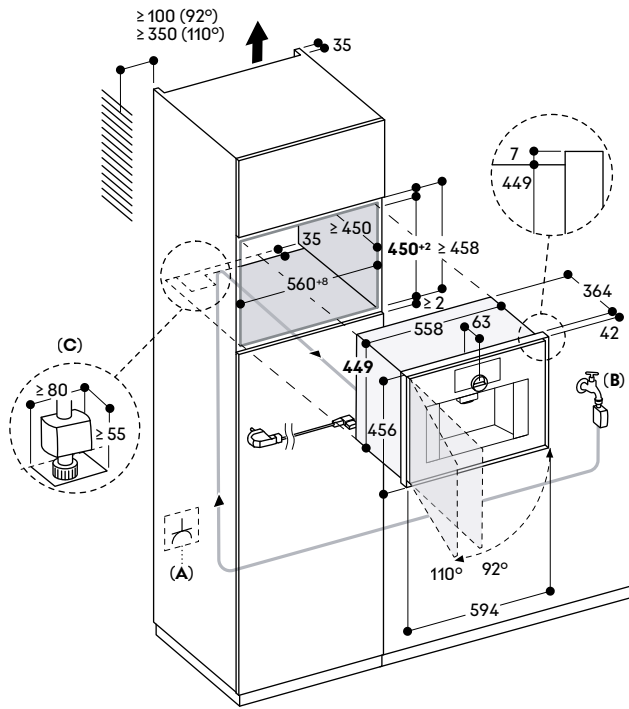
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.

Il collegamento alla rete idrica deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.
Tubo di ingresso 170 cm con attacco da 3/4" (26,4 mm), estensibile.





- A: Presa elettrica
- B: Connessione alla rete idrica
- C: Taglio aggiuntivo per il passaggio dell'Aquastop



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Expressive GC 451

Cerniere sx

GC 451 120

Acciaio inox con vetro frontale fumé. Larghezza 60 cm.

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 striscia reattiva per durezza acqua
- 1 contenitore del latte in vetro
- 1 tubo di collegamento per il montalatte
- 1 tubo per latte
- 1 cartuccia di pulizia
- 1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010

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

Accessori speciali

GA 022 120

Cartuccia di pulizia.

GA 022 140

Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750

Filtro acqua.

17 000 706

Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975

Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295

Pastiglie per la pulizia.

10 020 041

Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights

- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- **Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.**
- Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
- Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
- Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
- Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
- Regolazione elettronica del livello di macinatura.
- Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e chicchi di caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda

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.

Funzionamento

Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte. La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata.
Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per ulteriori informazioni.

Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio. Funzionamento one-touch. Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grandi dietro lo sportello.

Caratteristiche

Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.
Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.
Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.
Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.
Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.
Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.
Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.
Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.
Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.
Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo. Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.

Pulizia

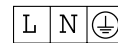
Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.
Unità di erogazione rimovibile.
Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

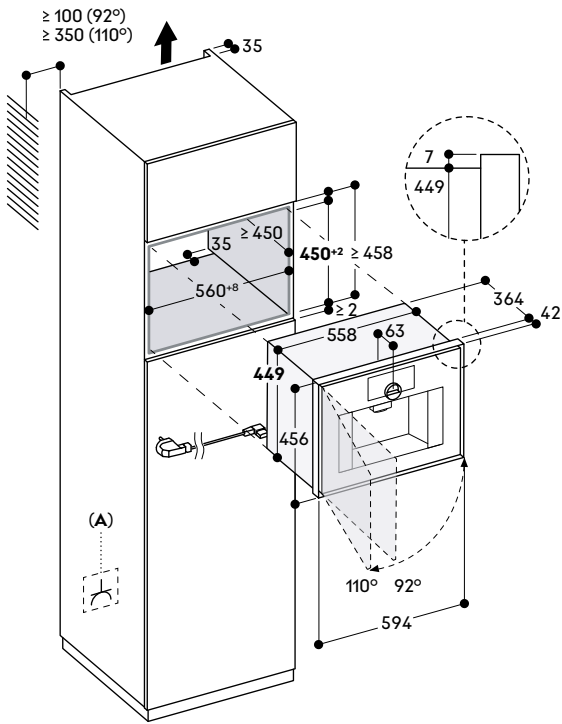
Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).
È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.
A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica



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

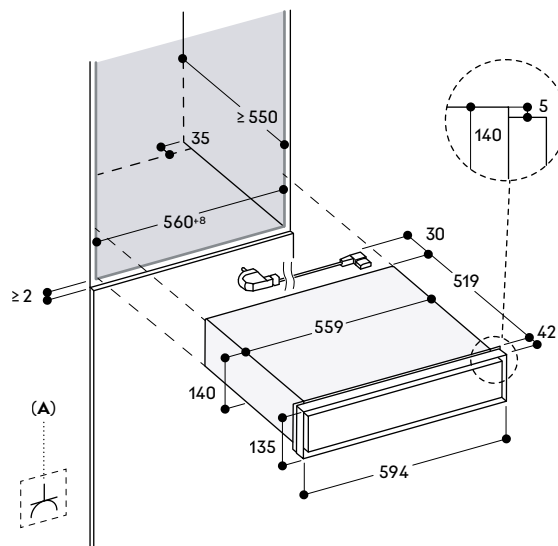
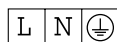
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm × P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm × P 285 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.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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

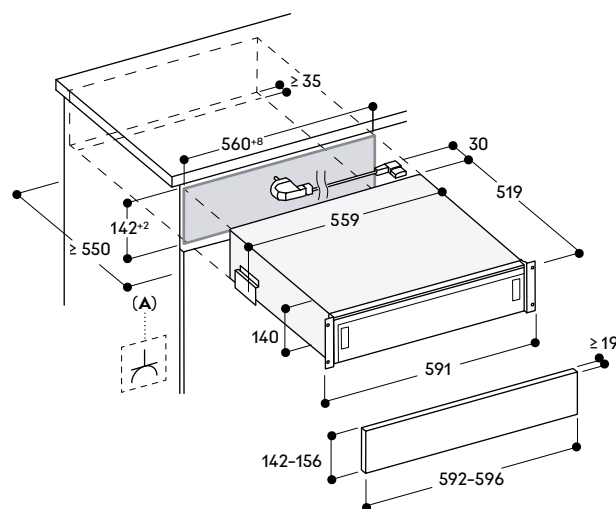
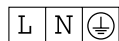
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm x P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm x P 285 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 GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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 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 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 zuppiera 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

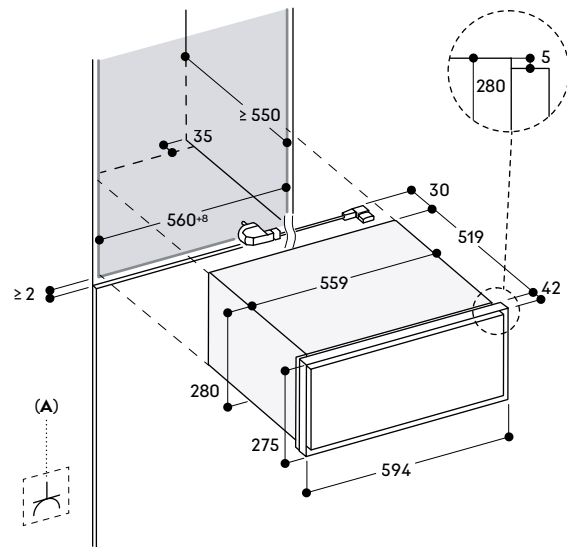
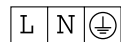
(Gaggenau Home Connect)
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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)

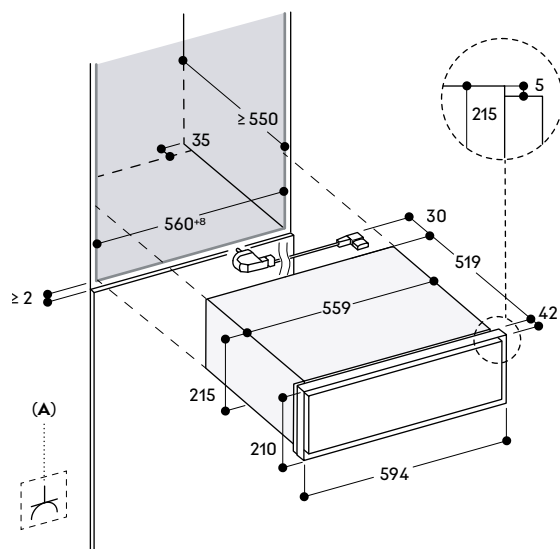
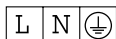
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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)

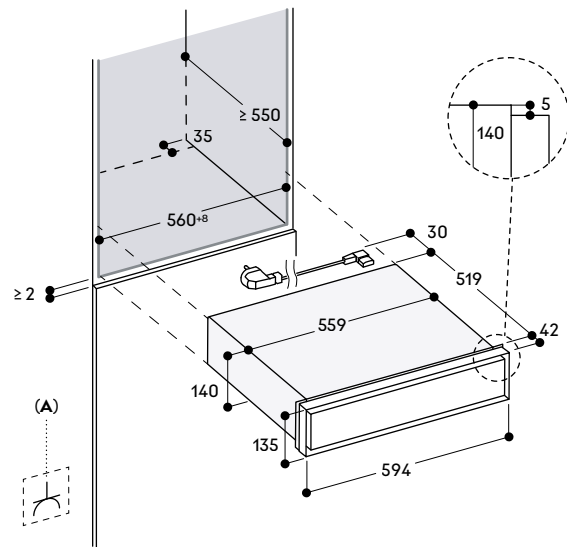
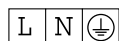
Programmi e ricette supplementari. Controllo e monitoraggio da remoto. Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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 zuppiera 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)

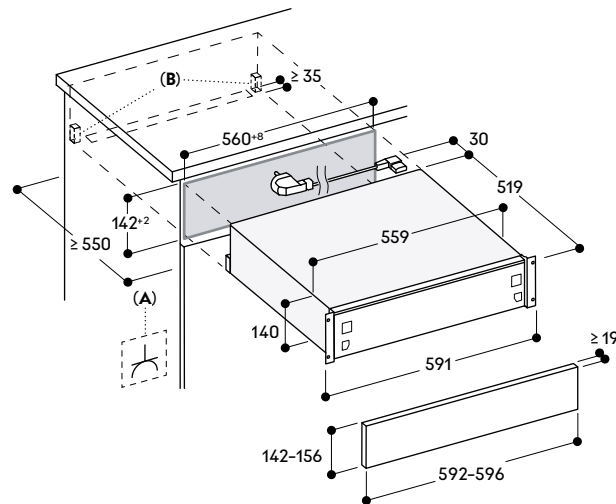
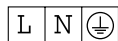
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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 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 016 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.



BA 018 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.



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.



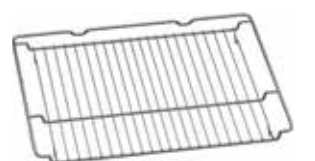
BA 028 110

Teglia per Air fry. Con adattatore per forno da 76 cm.



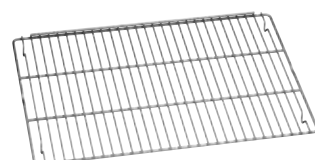
BA 036 106

Griglia cromata.



BA 038 105

Griglia cromata.



BA 056 134

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



BA 058 134

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



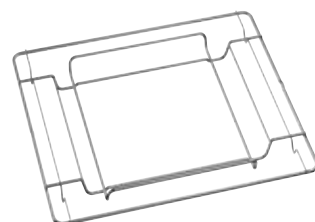
BS 020 003

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.

**BA 046 118**

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

**GN 340 231**

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso, GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS. La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).

**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 022 120**

Cartuccia di pulizia.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con pulizia automatica.
Prolunga la durata dell'apparecchio grazie alla rimozione efficace degli oli del caffè dall'unità di erogazione.

**GA 022 140**

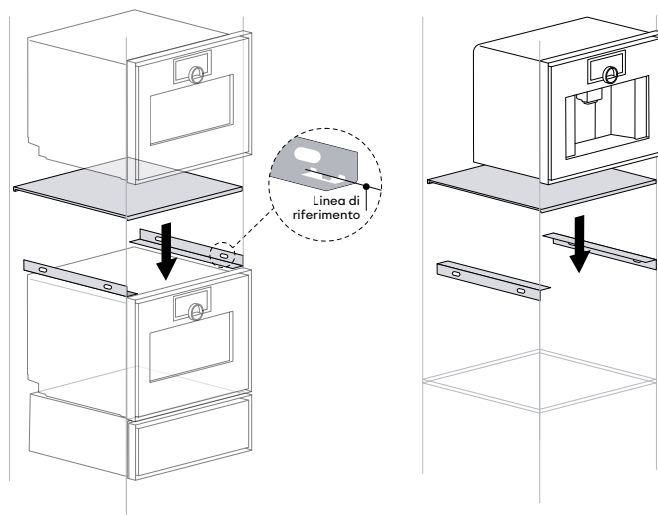
Cartuccia di decalcificazione.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con decalcificazione automatica.
Rimozione completa del calcare senza sforzo.

**GA 601 010**

Ripiano intermedio regolabile.
Larghezza per 60 cm.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GA 301 010

Ripiano intermedio regolabile.
Larghezza per 76 cm.
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
Ripiano telescopico estraibile		
BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.	
BA 018 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.	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, senza PFAS, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 391	Teglia antiaderente, senza PFAS, 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 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili 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 028 110	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. 00 312 295	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 Q2/2026.

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive

Forno combinato
a microonde

GM 480/GM 481

Teglia smaltata		
BA 026 116	Profonda 30 mm.	
BA 026 117	Profonda 38 mm.	
BA 028 115	Profonda 30 mm.	
Ripiano telescopico estraibile		
BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.	
BA 018 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.	
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, senza PFAS, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.	
BA 020 391	Teglia antiaderente, senza PFAS, 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 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili 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 028 110	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	EProlunga 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 Q2/2026.



**Forno combinato
a microonde**

**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) 81	59	57
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	•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva	•	•	•
Riscaldamento rapido	•	•	•
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto	•	•	•
Illuminazione interna	laterale	laterale	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.

Forni combinati a vapore serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato 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) 52	46	46
Volimi / 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	•	•	•
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.

Forni combinati a microonde serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Forno combinato a microonde	Forno combinato a microonde
Cerniera dx / Cerniera sx	GM 480 / GM 481	GM 450 / GM 451
Acciaio inox dietro vetro fumé	GM 480/481 120	GM 450/451 120
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) 48	42
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	•	•
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	•	•
Interruttore di controllo 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.

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Expressive



Tipologia	Macchina per il caffè automatica GC 461	Macchina per il caffè automatica GC 451
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) 26	25
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		Cassetto 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)	32 / 30
Volume		
Capacità	(l)	7
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm)	350 x 95 x 285
Dimensione massima dei sacchetti per il sottovuoto L x A	(mm)	350 x 240
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 285
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	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine GW 483 120	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine GW 452 120	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine GW 453 120	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine GW 451 120
Acciaio inox dietro vetro fumé				
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) 28	26	23	20 / 18
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 GAGGENAU MINIMALISTIC

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Minimalistic	58
Note di progettazione	60
Combinazioni serie Gaggenau Minimalistic	62
Forni serie Gaggenau Minimalistic	66
Forni combinati a vapore serie Gaggenau Minimalistic	70
Forni combinati a microonde serie Gaggenau Minimalistic	77
Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Minimalistic	80
Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Minimalistic	84
Cassetti scaldavivande serie Gaggenau Minimalistic	86
Accessori Accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic	88
Tabelle tecniche serie Gaggenau Minimalistic	94

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Minimalistic

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 il caffè automatiche, cassette per sottovuoto e cassette scaldavivande.

In generale

- Tutti gli apparecchi mostrati sono disponibili in colore Onyx o Sterling.
- Si raccomanda incremento della profondità della nicchia incasso a ≥ 585 mm quando si combinano più apparecchi.

Combinazione verticale

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

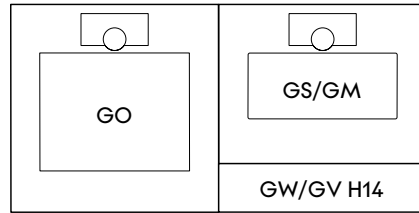
- Le cerniere delle porte degli apparecchi devono essere sullo stesso lato.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile. Se a lato di un muro, la distanza dalla parete dell'apparecchio con l'apertura più ampia deve essere considerato (ad es. GC).
- La larghezza degli apparecchi è identica.
- Sopra GS non devono essere installati altri apparecchi.
- Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con l'accessorio GA 601 010. Per questa combinazione è necessario un ripiano in legno.
- 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

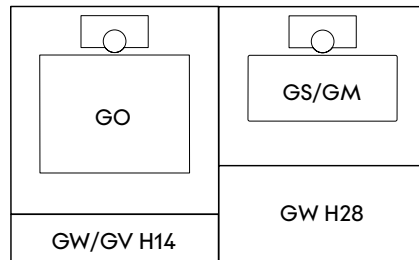
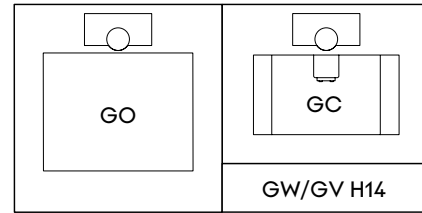
Al momento della progettazione e dell'ordine, tenere presente che

- 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 il caffè 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.

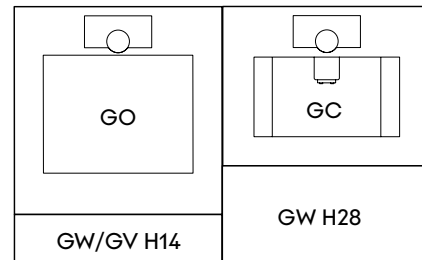
Orizzontale 60 cm (24")



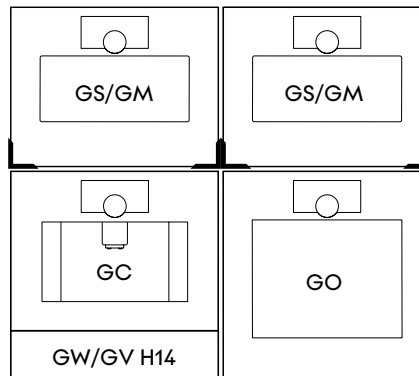
Combinazione MH66_14



Combinazione MH66_1428



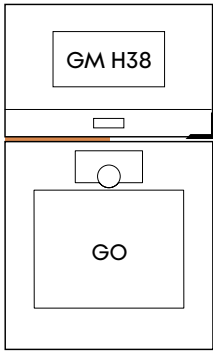
Cubo 60 cm (24")



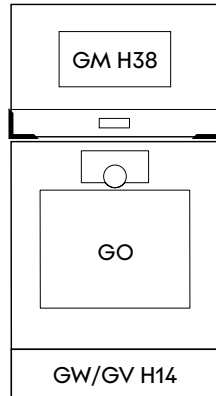
Combinazione MCU66_14_H45

GO	Forno
GS	Forno combinato a vapore
GM	Forno combinato a microonde
GM H38	Forno a microonde
GC	Macchina per il caffè
GV	Cassetto per sottovuoto
GW	Cassetto scaldavivande

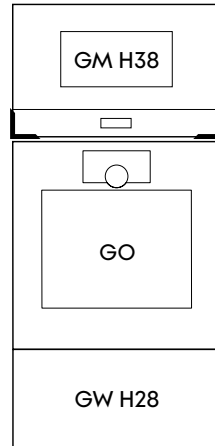
Verticale 60cm (24")



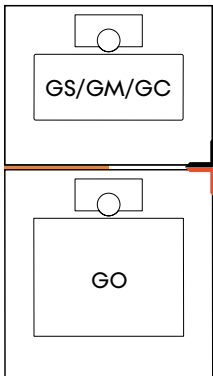
Combinazione MV6_0_H38



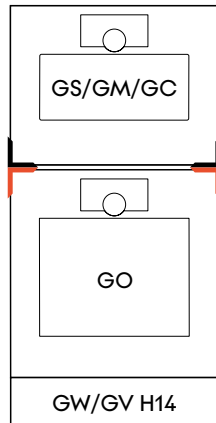
Combinazione MV6_14_H38



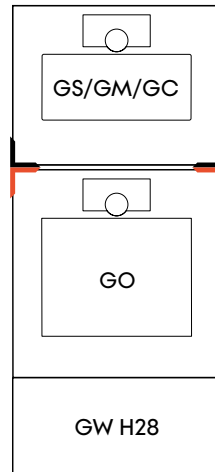
Combinazione MV6_28_H38



Combinazione MV6_0_H45



Combinazione MV6_14_H45



Combinazione MV6_28_H45

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

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 5 mm (corrisponde alla misura standard del lato esterno della cavità del mobile).

Per ottimizzare l'ergonomia, le cerniere devono essere posizionate all'esterno. Non posizionare mai due elettrodomestici con le cerniere una accanto all'altra, perché le porte potrebbero scontrarsi.

Installazione sotto il piano di lavoro

Questa gamma di apparecchi è progettata per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se gli apparecchi devono essere installati sotto il piano di lavoro, è essenziale seguire le istruzioni generali di installazione e garantire una corretta ventilazione dietro gli apparecchi.

Per l'installazione sotto i piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm. Devono essere rispettate le note di progettazione per i piani cottura (in particolare riguardo alla ventilazione e al collegamento gas/elettrico).

Riduzione degli spazi tra gli elettrodomestici e i frontali dei mobili

I forni Gaggenau prendono l'aria di raffreddamento dal bordo superiore della porta 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 porta e le uscite dell'aria calda e del vapore sul bordo superiore della porta.

Per evitare il surriscaldamento degli apparecchi e per garantire che si raffreddino come richiesto dopo il funzionamento, è necessario mantenere sezioni minime adeguate di spazio libero dai bordi dei mobili della cucina.

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:

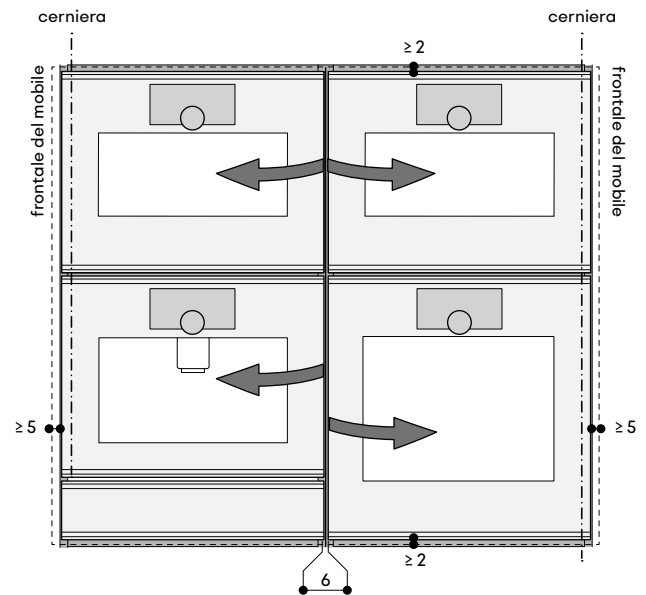
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.

Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro simile, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.

Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.

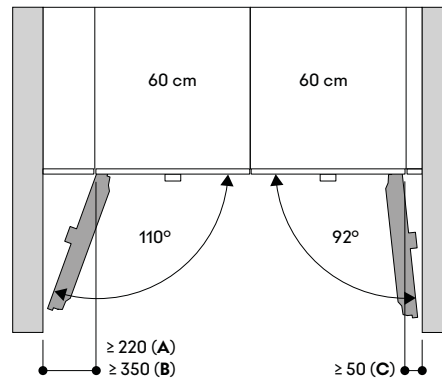
GC:

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.

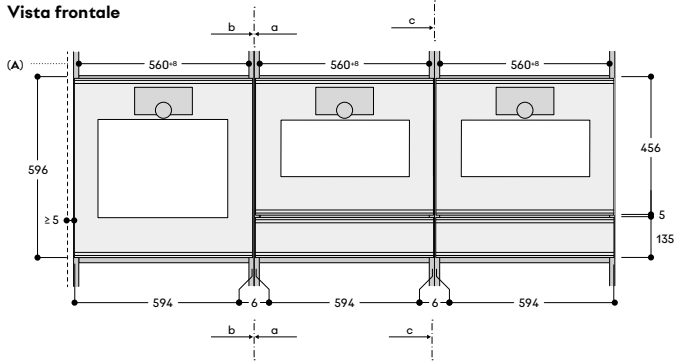
Angoli di apertura porta e distanze

- A:** Tutti gli apparecchi da 60 cm eccetto GC e GM 22x. Per le note di installazione relative a questi modelli, controllare le pagine prodotto dedicate.
- 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. 10020041
- C:** Tutti gli apparecchi da 60 cm eccetto GC e GM 22x. Per le note di installazione relative a questi modelli, controllare le pagine prodotto dedicate.

Combinazioni serie Gaggenau Minimalistic

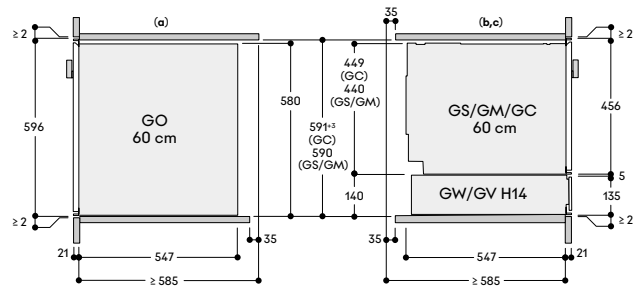
Combinazione – Orizzontale 60 cm – MH66_14

Vista frontale



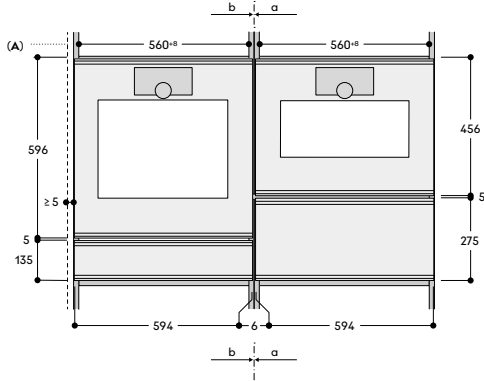
A: Frontale del mobile

Vista laterale



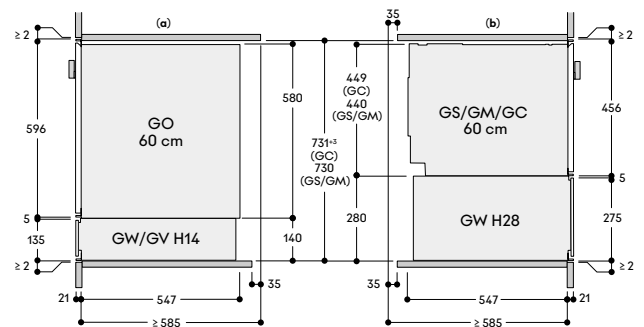
Combinazione – Orizzontale 60 cm – MH66_1428

Vista frontale



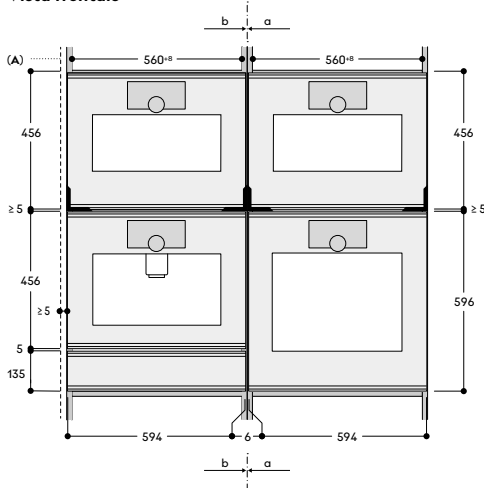
A: Frontale del mobile

Vista laterale



Combinazione – Cubo 60 cm – MCU66_14_H45

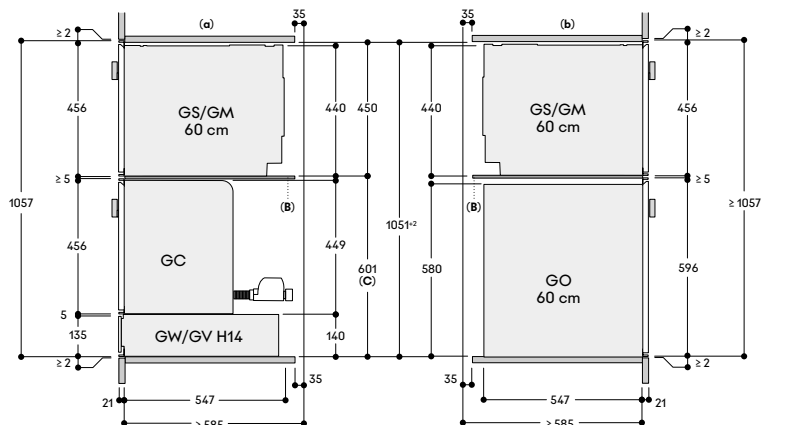
Vista frontale



A: Frontale del mobile

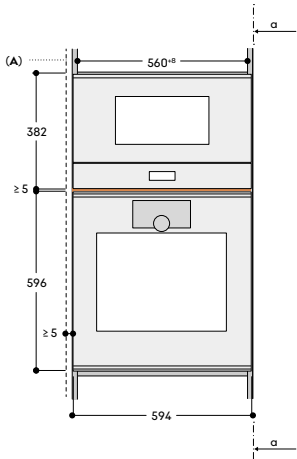
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Vista laterale

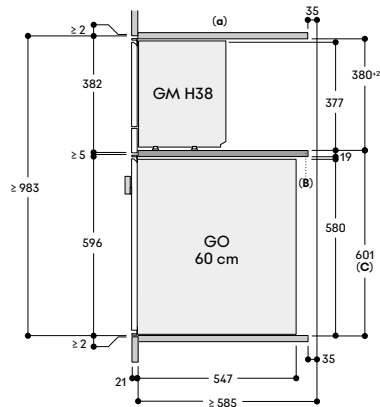


Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_0_H38 Ripiano in legno

Vista frontale



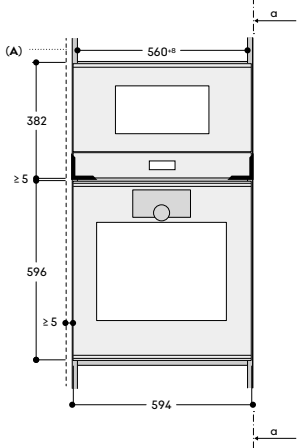
Vista laterale



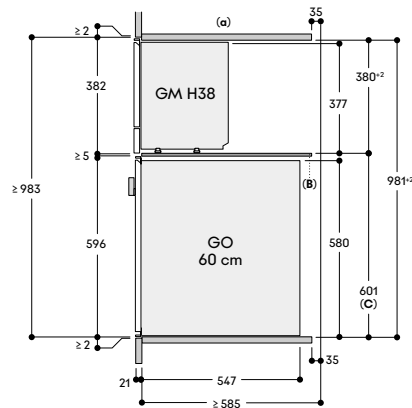
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_0_H38 Ripiano intermedio

Vista frontale



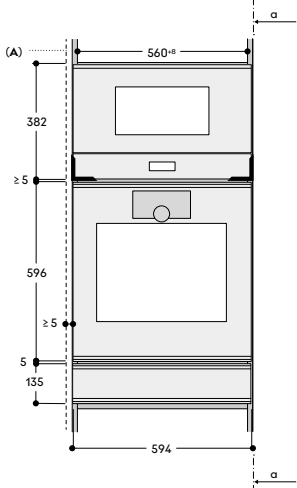
Vista laterale



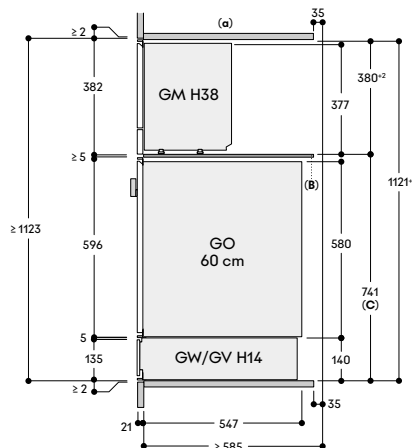
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_14_H38

Vista frontale



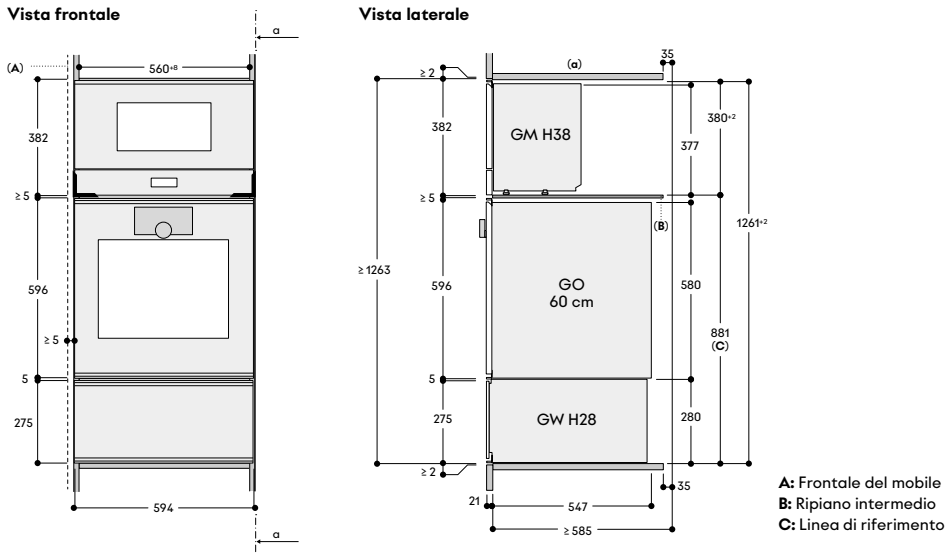
Vista laterale



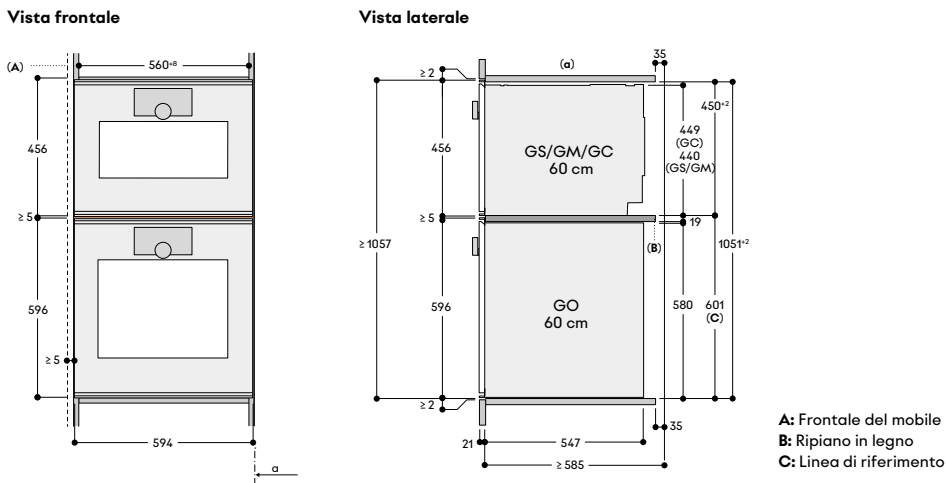
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazioni serie Gaggenau Minimalistic

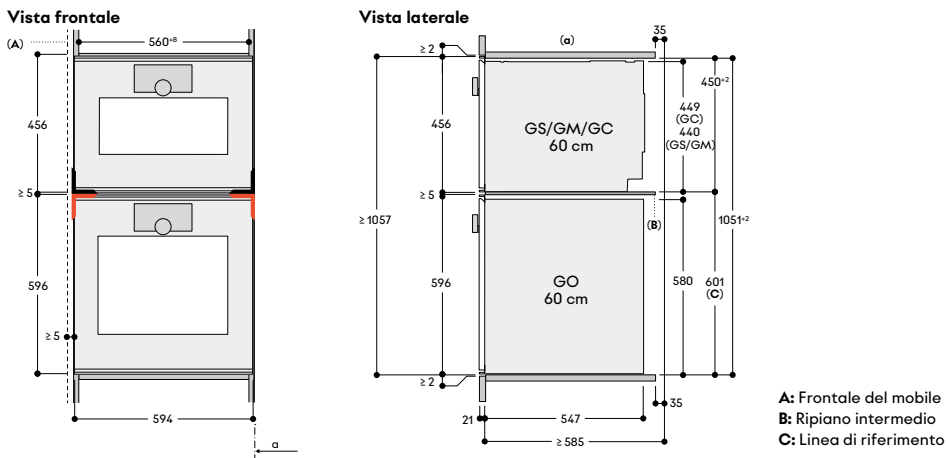
Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_28_H38



Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_0_H45 Ripiano in legno

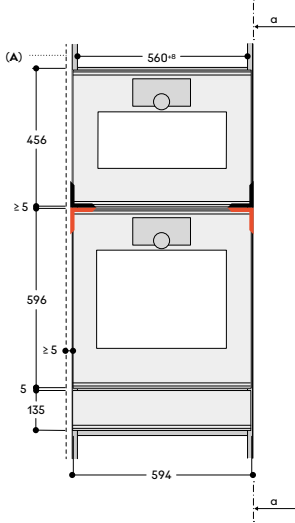


Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_0_H45 Ripiano intermedio

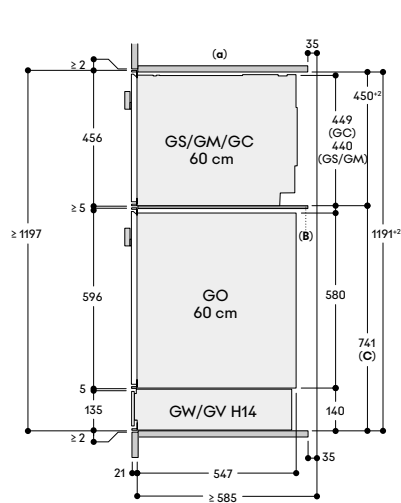


Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_14_H45

Vista frontale



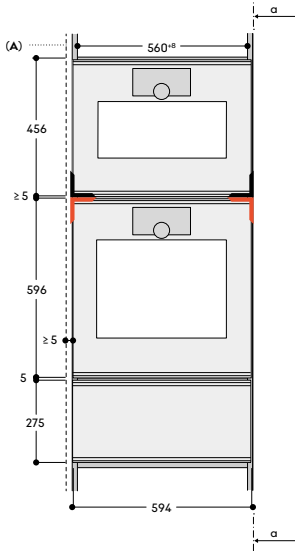
Vista laterale



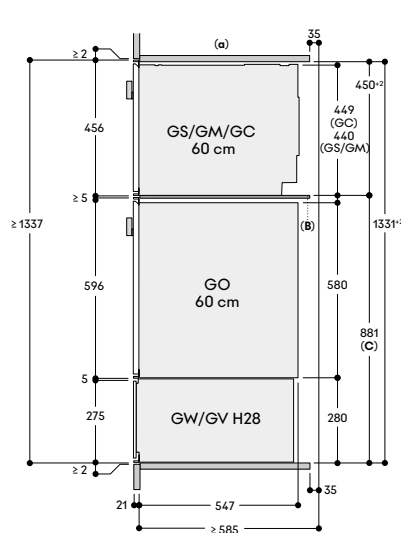
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione – Verticale 60 cm – MV6_28_H45

Vista frontale



Vista laterale



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



Forno serie Gaggenau Minimalistic GO 250/GO 251

Cerniere dx

GO 250 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 250 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 251 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 251 130

Gaggenau Sterling.
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

Accessori speciali

BA 016 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

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.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134

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

BS 020 003

Paletta per pizza.

GN 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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.
- 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.
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.
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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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

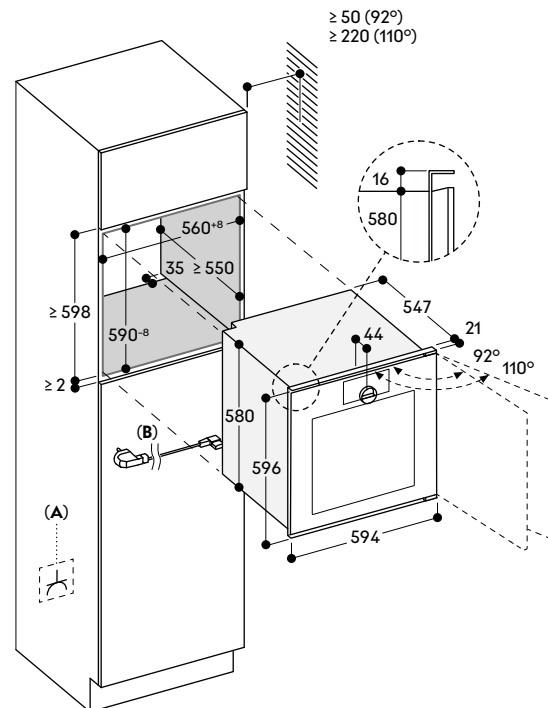
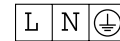
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
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 92° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento 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 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



- A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm

* Disponibile da Q2/2026



Forno serie Gaggenau Minimalistic GO 240/GO 241

Cerniere dx

GO 240 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 240 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 241 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 241 130
Gaggenau Sterling.
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

Accessori speciali

BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003
Paletta per pizza.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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.
- 10 metodi di cottura da 50 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- 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.
120 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.

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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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.

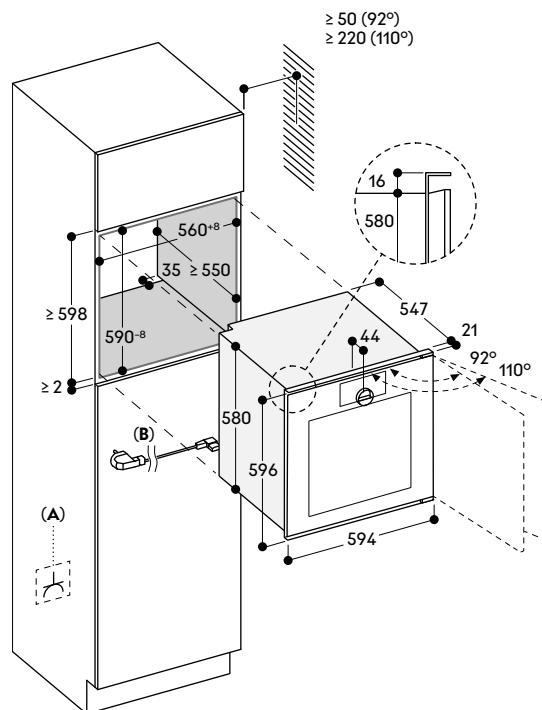
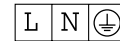
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.

Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento 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 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica



Forno serie Gaggenau Minimalistic GO 220/GO 221

Cerniere dx

GO 220 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 220 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 221 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 221 130

Gaggenau Sterling.
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.

Accessori speciali

BA 026 116

Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117

Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106

Griglia cromata.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 132

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

BA 216 103

Guida telescopica estraibile.
Per GO 220/GO 221.

BS 020 003

Paletta per pizza.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 10 metodi di cottura da 50 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 74 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 + termoventata.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
120 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.
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, contaminati.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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 4 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia

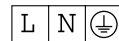
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

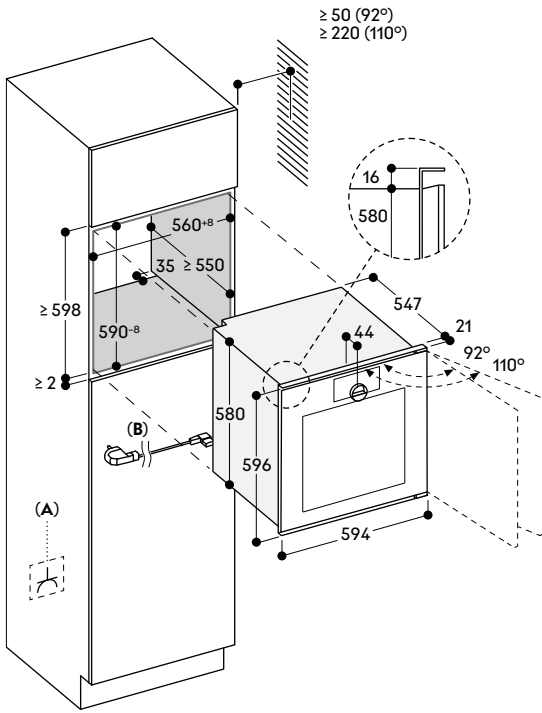
Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
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 92° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento 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 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica



**Forno combinato a vapore
serie Gaggenau Minimalistic
GS 270/GS 271**

Cerniere dx

GS 270 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 270 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 271 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 271 130

Gaggenau Sterling.
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.

CLS 100 40

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 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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, contaminuti. Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
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 da remoto. **Aggiornamenti software.**
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

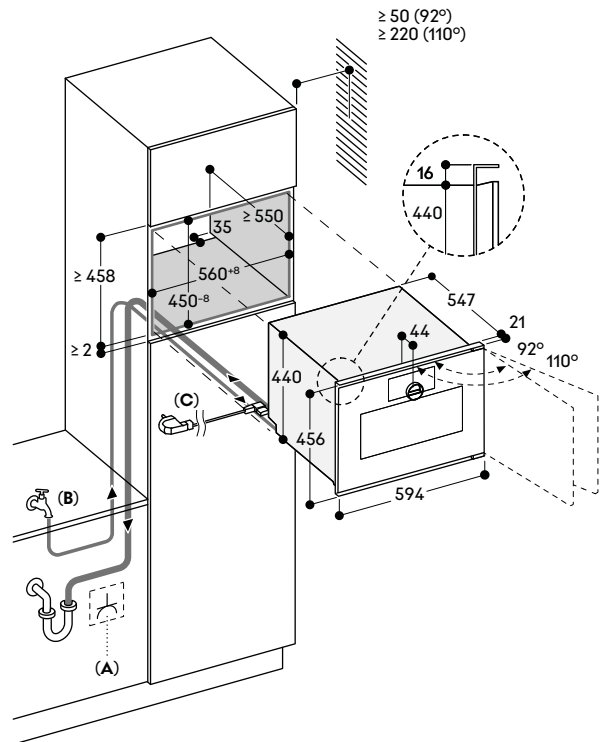
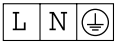
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione

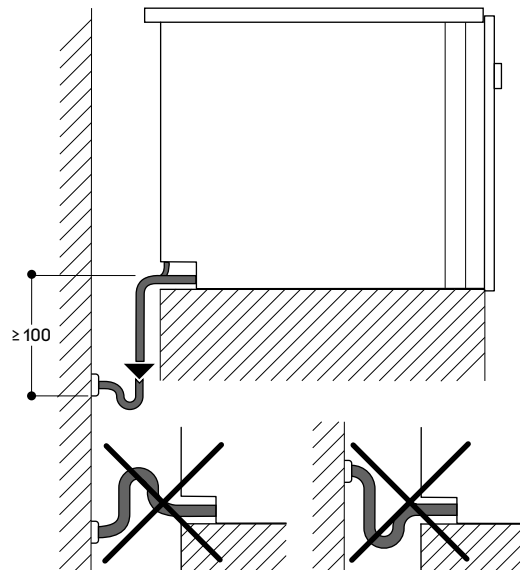
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro simile, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
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.
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 92° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

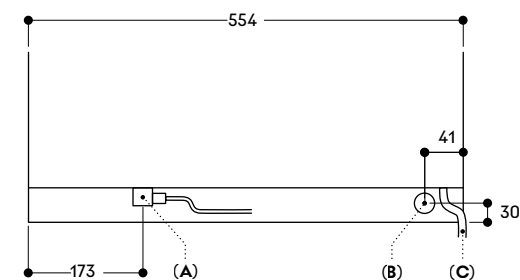
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
 Assorbimento totale 3,1 kW.
 Collegamento solo all'acqua fredda.
 Per consentire il rilevamento dell'acqua, l'acqua addolcita deve avere una conducibilità > 200µS/cm.
 Tubo di ingresso 3,0 m con filettatura 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: Scarico acqua
C: Carico acqua fredda



Vista da dietro



A: Morsetteria elettrica
B: Scarico acqua
C: Carico acqua fredda

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Minimalistic GS 250/GS 251

Cerniere dx

GS 250 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 250 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 251 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 251 130

Gaggenau Sterling.
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.

CLS 100 40

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 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso.

GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento
antiaderente senza PFAS.

In combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e le guide telescopiche
triple estraibili BA 010 301.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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 livello 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, contaminuti. Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.

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 da remoto. Aggiornamenti software.

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 21 mm. Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.

Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro simile, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.

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 92° se necessario.

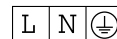
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

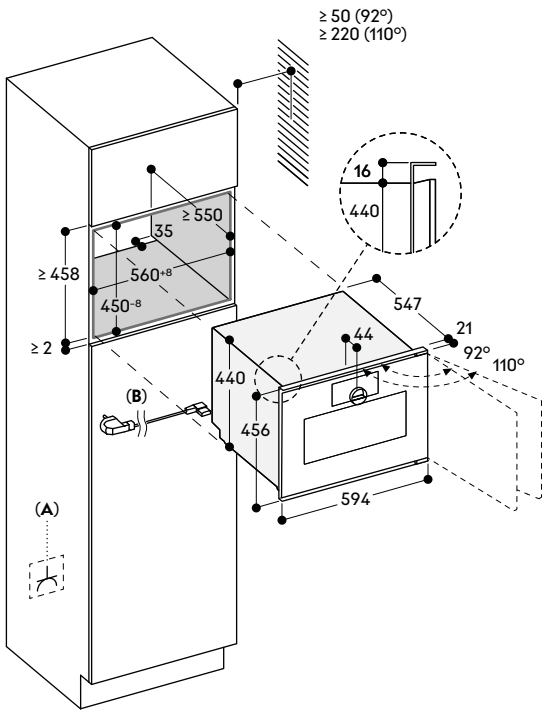
Valori di collegamento

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 vapore
serie Gaggenau Minimalistic
GS 240/GS 241**

Cerniere dx

GS 240 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 240 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 241 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 241 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

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

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.

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 340 231

Pirofila Gastronorm in alluminio
pressofuso.

GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento
antiaderente senza PFAS.

In combinazione con l'adattatore
GN 010 330 e le guide telescopiche
triple estraibili BA 010 301.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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.
- 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.
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 livello 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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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

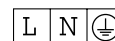
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Programma di aiuto alla pulizia.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

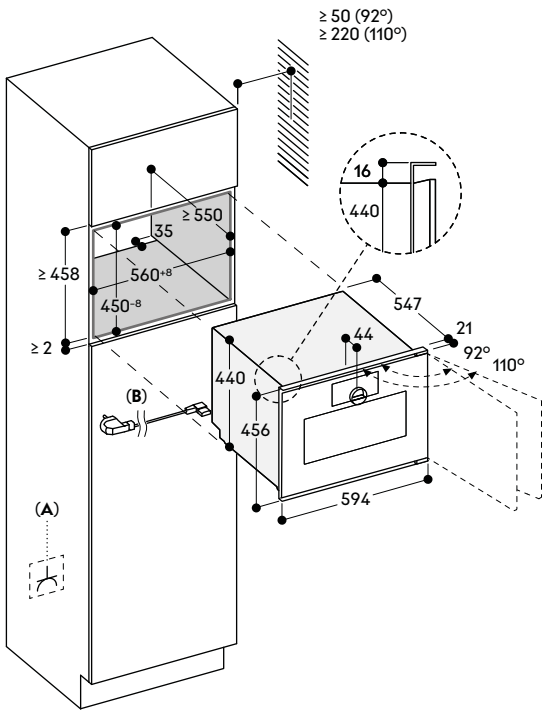
Note per la progettazione

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 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro simile, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
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 92° 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 a vapore
serie Gaggenau Minimalistic
GS 220/GS 221**

Cerniere dx

GS 220 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 220 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 221 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 221 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

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

Accessori per l'installazione

GA 601 010

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

Accessori speciali

BA 220 360

Teglia, acciaio inox,
Non forata, profonda 35 mm, 5 l.

BA 220 370

Teglia, acciaio inox,
Forata, profonda 35 mm, 5 l.

BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

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.

17 002 490

Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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.
- Vapore con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
- Impostazioni raccomandate.
- Volume netto 59 litri.

Metodi di cottura / Programmi

100 % di umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Scongelo.
Rigenerazione.
130 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

Un serbatoio rimovibile da 1,7 litri, lavabili in lavastoviglie.
Avviso livello 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, contaminati.
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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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

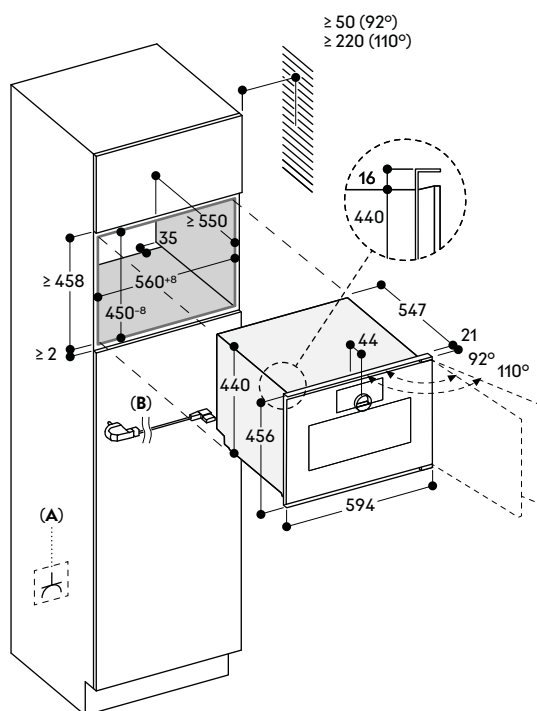
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Programma di aiuto alla pulizia.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

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 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro simile, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
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 92° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,8 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica



Forno combinato a microonde serie Gaggenau Minimalistic GM 250/GM 251

Cerniere dx

GM 250 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 250 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GM 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 251 130
Gaggenau Sterling.
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.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
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 da remoto.
Aggiornamenti software.
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.

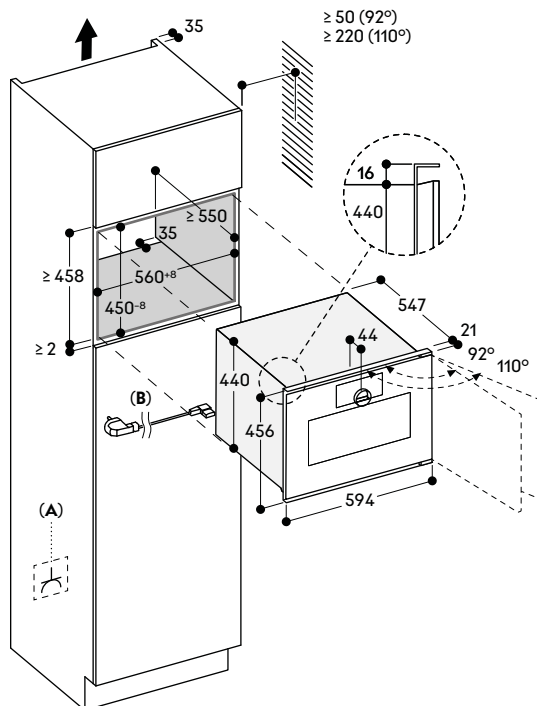
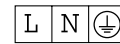
Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
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 92° se necessario.
Questa gamma di apparecchi è progettata per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se gli apparecchi devono essere installati sotto il piano di lavoro, è essenziale seguire le istruzioni generali di installazione e garantire una corretta ventilazione dietro gli apparecchi.
Per l'installazione sotto i piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm. Devono essere rispettate le note di progettazione per i piani cottura (in particolare riguardo alla ventilazione e al collegamento gas/elettrico).
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



**Forno a microonde
serie Gaggenau Minimalistic
GM 220/GM 221**

Cerniere dx

GM 220 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 220 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GM 221 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 221 130
Gaggenau Sterling.
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.

Highlights

- Installazione a filo.
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch.
- Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e grill.
- Programmi automatici.
- Volume netto 21 litri.

Metodi di cottura / Programmi

Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 900, 600, 450, 360, 180, 90 W.

Grill a tutta superficie con 3 livelli di intensità, massimo livello di potenza 1300 W.

Grill a tutta superficie combinabile con i livelli di potenza delle microonde 360, 180 e 90 W.

10 programmi automatici con indicazione del peso:

3 programmi di scongelamento
4 programmi di cottura

3 programmi combinati

Possibilità di salvare fino a 10 preferiti tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento

Porta ad apertura laterale con angolo di apertura di 95°.

Apertura elettronica della porta.

Display touch.

42 lingue disponibili per il display.

Testi informativi per maggiori informazioni.

Caratteristiche

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

Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti. Illuminazione interna soffusa.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Controllo e monitoraggio da remoto.

Aggiornamenti software.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio. Spegnimento di sicurezza.

Porta isolata termicamente con 2 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.

Altezza minima di installazione 85 cm (da terra fino al bordo superiore del fondo della nicchia).

Piedini regolabili in altezza.

Sporgenza dal frontale

dell'apparecchio al mobile di 21 mm. Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.

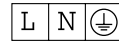
Installazione sopra un forno con un ripiano in legno o il ripiano intermedio GA 601 010.

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

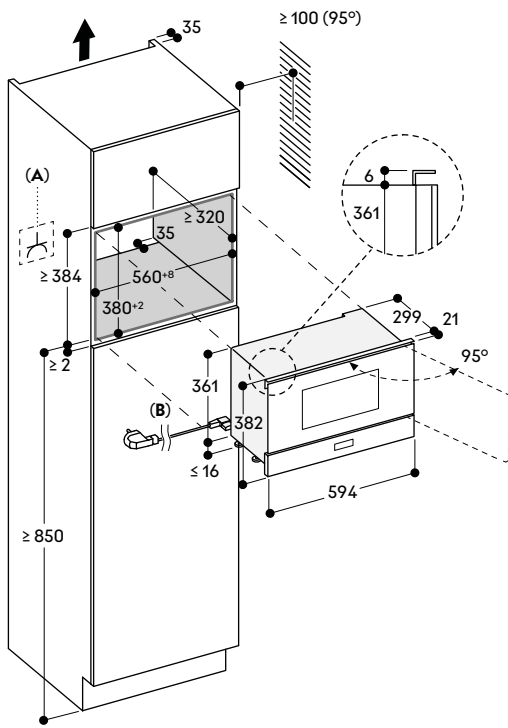
Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,05 kW.

Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

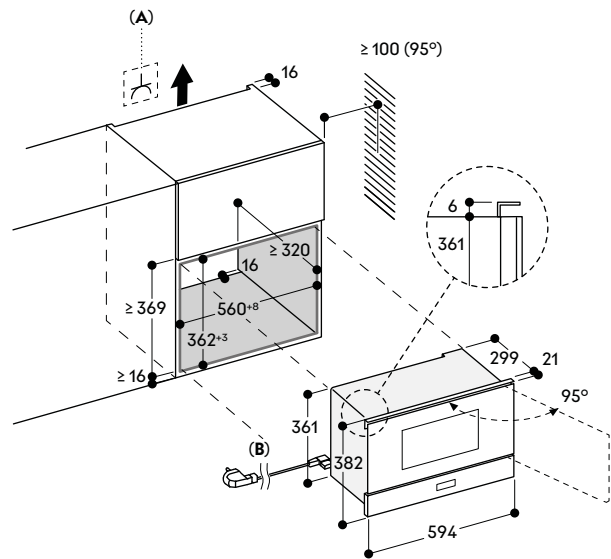


Installazione a colonna



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Installazione a pensile



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Minimalistic GC 261

GC 261 100

Gaggenau Onyx.
Collegamento diretto alla rete idrica.
Larghezza 60 cm.

GC 261 130

Gaggenau Sterling.
Collegamento diretto alla rete idrica.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 striscia reattiva per durezza acqua
- 1 contenitore del latte in vetro
- 1 tubo di collegamento per il montalatte
- 1 tubo per latte
- 1 cartuccia di pulizia
- 1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010

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

Accessori speciali

GA 022 120

Cartuccia di pulizia.

GA 022 140

Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750

Filtro acqua.

17 000 706

Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975

Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295

Pastiglie per la pulizia.

10 020 041

Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights

- Installazione a filo.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- **Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.**
- Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
- Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
- Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
- Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
- Regolazione elettronica del livello di macinatura.
- Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda

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.

Funzionamento

Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte. La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata. Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.

Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.

Testi informativi per ulteriori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio. Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grani dietro lo sportello.

Caratteristiche

Collegamento diretto alla rete idrica per riempire il serbatoio con acqua dolce.

Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.

Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.

Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.
Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.
Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.
Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.
Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.
Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.
Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.
Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.
Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo. Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio. Per proteggere l'apparecchio da eventuali danni causati dall'acqua, il collegamento all'acqua del rubinetto è dotato del sistema di sicurezza acqua stop.

Pulizia

Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco. Unità di erogazione rimovibile.
Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

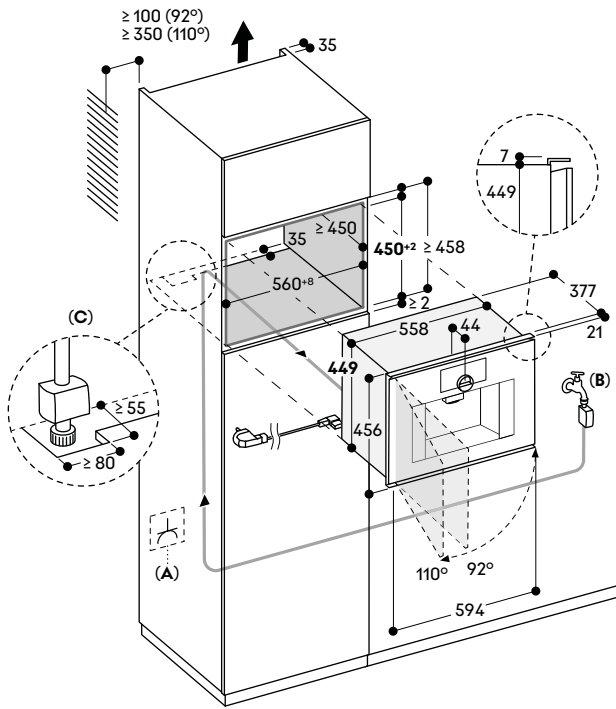
Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).
È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.
A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.
Il collegamento alla rete idrica deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.
Tubo di ingresso 170 cm con attacco da 3/4" (26,4 mm), estensibile.





- A:** Presa elettrica
- B:** Connessione alla rete idrica
- C:** Taglio aggiuntivo per il passaggio dell'Aquastop



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Minimalistic GC 251

GC 251 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GC 251 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 striscia reattiva per durezza acqua
- 1 contenitore del latte in vetro
- 1 tubo di collegamento per il montalatte
- 1 tubo per latte
- 1 cartuccia di pulizia
- 1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010

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

Accessori speciali

GA 022 120

Cartuccia di pulizia.

GA 022 140

Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750

Filtro acqua.

17 000 706

Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975

Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295

Pastiglie per la pulizia.

10 020 041

Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights

- Installazione a filo.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- **Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.**
- Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
- Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
- Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
- Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
- Regolazione elettronica del livello di macinatura.
- Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda

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.

Funzionamento

Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte. La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata. Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.

Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.

Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.

Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.

Testi informativi per ulteriori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio. Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grani dietro lo sportello.

Caratteristiche

Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.

Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.

Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.

Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.

Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.

Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.

Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.

Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.

Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.

Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.

Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.

Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.

Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.

Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)

Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo. Controllo e monitoraggio da remoto.

Aggiornamenti software.

Funzione playlist.

Sicurezza

Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.

Pulizia

Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.

Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.

Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.

Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.

Unità di erogazione rimovibile. Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.

Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.

Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.

Cerniera della porta non reversibile.

Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).

Sporgenza dal frontale

dell'apparecchio al mobile di 21 mm. Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare

attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima

richiesta dalla parete.

Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.

Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice

ricambio n. 10 020 041).

È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.

A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni

combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.

Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano

intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione

verticale con altri apparecchi.

L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile

solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del

ripiano intermedio GA 601 010 non è

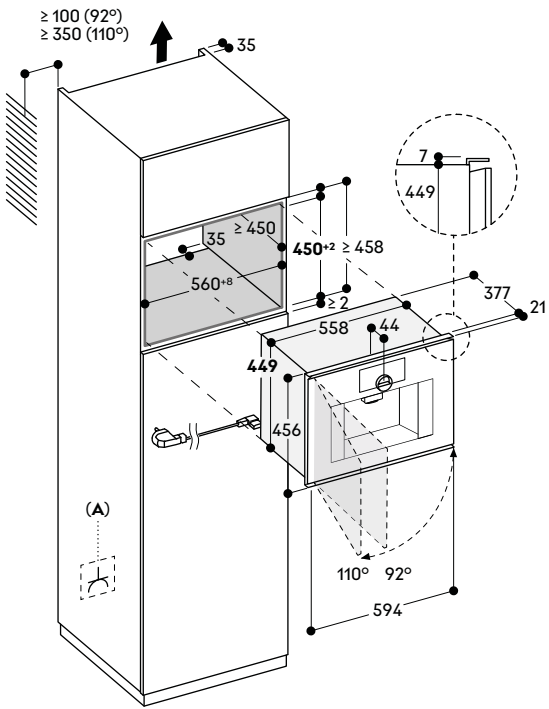
consentito.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,5 kW.

Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica



**Cassetto per il sottovuoto
serie Gaggenau Minimalistic
GV 251**

GV 251 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

GV 251 130

Gaggenau Sterling.
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

- Installazione a filo.
- 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

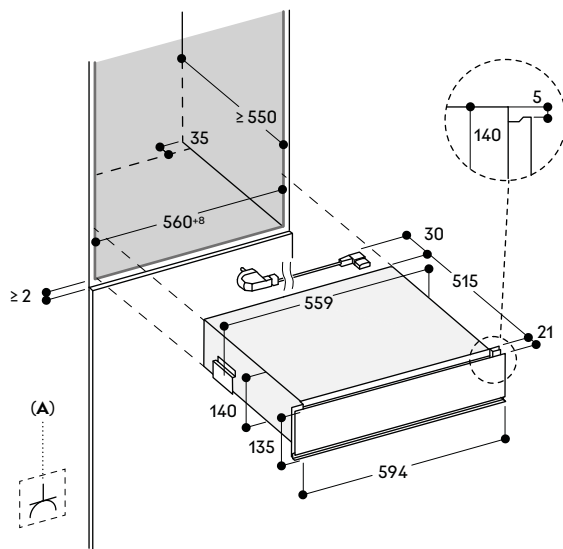
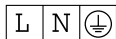
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm × P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm × P 285 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 21 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
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 Minimalistic GW 251

GW 251 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

GW 251 130

Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

Highlights

- Installazione a filo.
- 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 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 92 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)

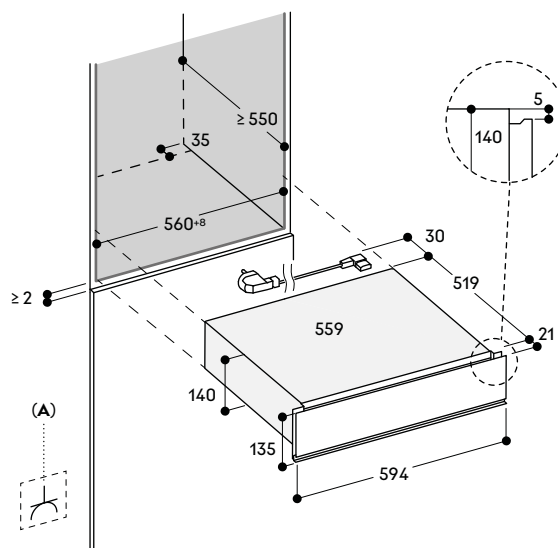
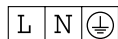
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Installazione di GC/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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 Minimalistic
GW 252**

GW 252 100

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 28 cm.

GW 252 130

Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 28 cm.

In dotazione

1 griglia

Highlights

- Installazione a filo.
- 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)**

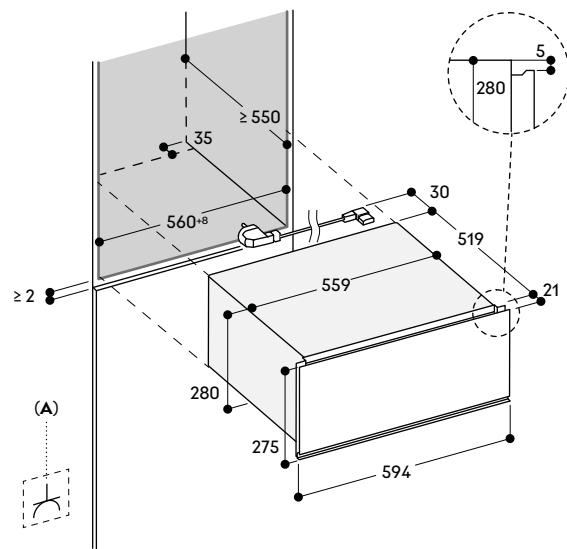
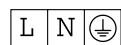
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione

Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
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

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic

BA 010 301

Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.



BA 016 106*

Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.



BA 216 103

Guida telescopica estraibile. Per GO 220/GO 221.



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.



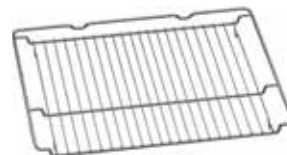
BA 020 110

Teglia per Air fry. Profonda 30 mm.



BA 036 106

Griglia cromata.



BA 056 134

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



BA 056 132

Pietra refrattaria. Incluso supporto e paletta per pizza. Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile. Per GO 220/GO 221.



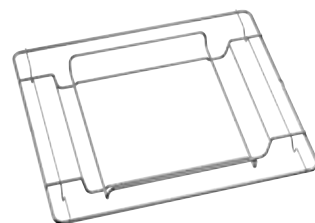
BS 020 003

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.



BA 220 360

Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 37,5 mm, 5 l.



BA 220 370

Teglia in acciaio inox, forata, profonda 37,5 mm, 5 l.



BA 046 118

Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

**GN 340 231**

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso, GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS. La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).

**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 022 120**

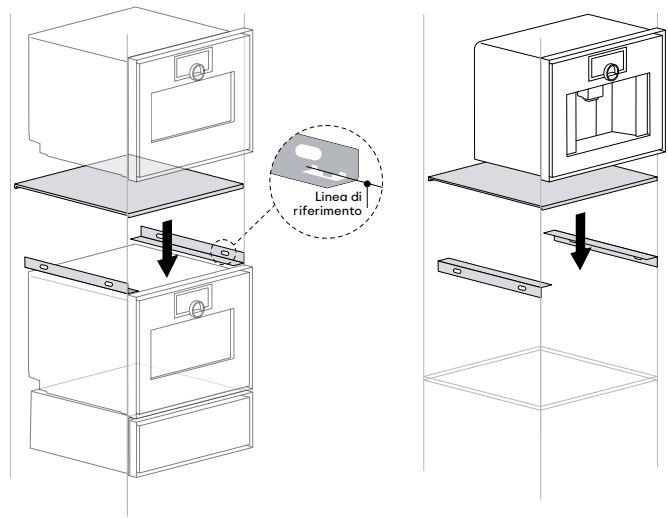
Cartuccia di pulizia.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con pulizia automatica. Prolunga la durata dell'apparecchio grazie alla rimozione efficace degli oli del caffè dall'unità di erogazione.

**GA 022 140**

Cartuccia di decalcificazione.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con decalcificazione automatica. Rimozione completa del calcare senza sforzo.

**GA 601 010**

Ripiano intermedio regolabile.
Larghezza per 60 cm.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.







GA601010

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic



			Forno
			GO 250/GO 251
Teglia smaltata			
BA 026 116	Profonda 30 mm.		•/o
BA 026 117	Profonda 38 mm.		•/o
Ripiano telescopico estraibile			
BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile.		o
BA 216 103	Guida telescopica estraibile. Per forni GO 220/GO 221.		
BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.		
Pietra refrattaria			
BA 056 132	Incluso supporto e paletta per pizza.		
BA 056 134	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.		
BA 220 360	Teglia, acciaio inox, non forata, profonda 37,5 mm, 5 l.		
BA 220 370	Teglia, acciaio inox, forata, profonda 37,5 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 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.		o
GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.		
Teglia in vetro			
BA 046 118	Profonda 24 mm.		o
Griglia			
BA 036 106	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.		•/o
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. 00 312 295	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 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.		

• Standard. o Accessorio speciale. * Disponibile da Q2/2026.

					
Forno	Forno	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno a vapore
GO 240/GO 241	GO 220/GO 221	GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS221
•/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				
		o	o	o	
		•/o	•/o		
		o	o	o	o
		o			
		o	o	o	o

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic



Forno combinato a microonde

GM 250/GM 251

Teglia smaltata		
BA 026 116	Profonda 30 mm.	
BA 026 117	Profonda 38 mm.	
Ripiano telescopico estraibile		
BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile.	
BA 216 103	Guida telescopica estraibile. Per forni GO 220/GO 221.	
BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.	
Pietra refrattaria		
BA 056 132	Incluso supporto e paletta per pizza.	
BA 056 134	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.	
BA 220 360	Teglia, acciaio inox, non forata, profonda 37,5 mm, 5 l.	
BA 220 370	Teglia, acciaio inox, forata, profonda 37,5 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 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili 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.	•/°
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. 00 312 295	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.	
Sacchetti per sottovuoto		
ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm.	
ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm.	
Connessione alla rete idrica		
GZ 010 011	Prolunga per carico e scarico acqua.	
Ripiano intermedio regolabile		
GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.	°

• Standard. ° Accessorio speciale. * Disponibile da Q2/2026.



**Macchina per il caffè
automatica**
GC 261



**Macchina per il caffè
automatica**
GC 251



**Cassetto
per sottovuoto**
GV 251



**Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine**
GW252



**Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine**
GW251

•/o

•/o	•/o
•/o	•/o
o	o
o	o
o	o
o	o

•/o
•/o

o o

Forni serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia	Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx	GO 250/GO 251	GO 240/GO 241	GO 220/GO 221
Gaggenau Onyx	GO 250/251 100	GO 240/241 100	GO 220/221 100
Gaggenau Sterling	GO 250/251 130	GO 240/241 130	GO 220/221 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm) 60	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 594 x 596 x 547	594 x 596 x 547	594 x 596 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg) 56	56	54
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto	(l) 77	77	74
Numero di cavità	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 492 x 386 x 408	492 x 386 x 408	471 x 385 x 408
Classe energetica con aria calda eco			
Indice di efficienza energetica (EEI)	83,9	83,9	84,9
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh) 1,4	1,4	1,25
Consumo energetico con aria calda eco	(kWh) 0,73	0,73	0,73
Tipo di alimentazione	elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi			
Temperature	(°C) 30-300	50-300	50-300
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	•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva	•	•	•
Riscaldamento rapido	•	•	•
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto	•	•	•
Illuminazione interna	laterale	laterale	superiore
Numero livelli supporti laterali	(N.) 4	4	5
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) 1.290	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	4
Alloggiamento raffreddato con protezione termica	•	•	•
Pulizia			
Pirolisi	•	•	—
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW) 3,68	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.

Forni combinati a vapore e a vapore serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno a vapore
Cerniera dx / Cerniera sx	GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS 221
Gaggenau Onyx	GS 270/271 100	GS 250/251 100	GS 240/241 100	GS 220/221 100
Gaggenau Sterling	GS 270/271 130	GS 250/251 130	GS 240/241 130	GS 220/221 130
Dimensioni				
Larghezza	(cm) 60	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 594 x 456 x 547	594 x 456 x 547	594 x 456 x 547	594 x 456 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 46	45	43	36
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)				
Volume netto	(l) 50	50	50	59
Numero di cavità	1	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	474 x 277 x 446
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	elettrico
Metodi di cottura / programmi				
Temperature	(°C) 30-230	30-230	30-230	30-100
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	•	•	•	-
100 % di umidità	-	-	-	•
Cottura a bassa temperatura	•	•	•	-
Cottura a vapore 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°	110°
Display full touch / anello di controllo	•/•	•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.) 42	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	•	•	•	-
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	3
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi ²	•	•	•	•
Accessori				
Dimensione teglia più grande	(cm ²) 1.300	1.300	1.300	1.290
Teglia acciaio inox, 40 mm, forata	1	1	1	1
Teglia acciaio inox, 46 mm, non forata	1	1	1	1
Griglia	1	1	1	1
Cartuccia di pulizia	(N.) 4	4	-	-
Pastiglie per la decalcificazione	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490
Sicurezza				
Blocco bambini / blocco elettronico della porta	•/•	•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza	•	•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli	3	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	2,75

• 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.

Forni combinati a microonde e microonde serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia	Forno combinato a microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx	GM 250/GM 251	GM 220/GM 221
Gaggenau Onyx	GM 250/251 100	GM 220/221 100
Gaggenau Sterling	GM 250/251 130	GM 220/221 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 594 x 456 x 547	594 x 382 x 299
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
		560 x 362 x 320 (a pensile)
Peso netto	(kg) 41	19
Volume		
Capacità	(l) 46	21
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm) 493 x 231 x 402	350 x 220 x 270
Metodi di cottura / programmi		
Potenza massima delle microonde	(W) 1.000	900
Livelli di potenza delle microonde	(N.) 6	6
Aria calda	(°C) 30-230	—
Grill + termoventola	(°C) 30-230	—
Livelli di intensità del grill	(N.) —	3
Riscaldamento bevande	(W) Max. (1000)	—
Rigenerazione pasti	(W) 360-600	—
Disidratazione	(°C) 30-80	—
Cottura a bassa temperatura	(°C) 30-90	—
Lievitazione	(°C) 30-50	—
Mantenimento in caldo	(W) 50	—
Scongelamento	(W) 90-360	—
Livello massimo di potenza combinabile con il forno	(W) 450	360
Opzione per salvataggio preferiti	(N.) 30	10
Programmi automatici / impostazioni raccomandate	(N.) 19 / 51	10 / —
Utilizzo		
Apertura elettronica della porta	•	•
Angolo di apertura porta	110°	95°
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	•	—
Visualizzazione della temperatura effettiva	•	—
Connessione per sonda di temperatura	•	—
Illuminazione interna laterale	•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.) 2	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi ²	•	•
Accessori		
Teglia in vetro	•	•
Griglia	•	•
Sicurezza		
Blocco bambini	•	•
Blocco elettronico della porta	•	—
Interruttore di controllo porta	•	•
Chiusura di sicurezza	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli	3	2
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	2,05

• 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.

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Minimalistic




Tipologia	Macchina per il caffè automatica	
Gaggenau Onyx	GC 261 100	GC 251 100
Gaggenau Sterling	GC 261 130	GC 251 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 594 x 456 x 377	594 x 456 x 377
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 450 x 450	560 x 450 x 450
Peso netto	(kg) 23	21
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	•	•
Aqua 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
Collegamento fisso dell'acqua in ingresso	•	—

• 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 Minimalistic

		
Tipologia		Cassetto per sottovuoto
Gaggenau Onyx		GV 251 100
Gaggenau Sterling		GV 251 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Altezza	(cm)	14
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm)	594 x 140 x 515
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
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)	350 x 95 x 285
Dimensione massima dei sacchetti per il sottovuoto L x A	(mm)	350 x 240
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		•
Funzione push-to-open		•
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 285
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.

Cassetti scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
Gaggenau Onyx	GW 251 100	GW 252 100
Gaggenau Sterling	GW 251 130	GW 252 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm) 60	60
Altezza	(cm) 14	28
Dimensioni apparecchio L x A x P ¹	(mm) 594 x 140 x 519	594 x 280 x 519
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm) 560 x 140 x 550	560 x 280 x 550
Peso netto	(kg) 19	25
Volume		
Capacità	(l) 20	52
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm) 548 x 92 x 410	548 x 232 x 410
Numero di coperti	(N.) 6	12
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
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	•	•
Funzione push-to-open	•	•
Gaggenau Home Connect	•	•
Caratteristiche		
Luce interna	•	•
Carico massimo	(kg) 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

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

La differenza ha nome Gaggenau