

Neuheiten  
2019 / 2020



**GAGGENAU**



## Neuheiten 2019 / 2020

### Inhaltsverzeichnis:

Home Connect	12	
--------------	----	--

Dampfbacköfen	Serie 400	14	
---------------	-----------	----	--

Serie 200	20	
-----------	----	--

Deckenlüfter	Serie 200	24	
--------------	-----------	----	--

Geschirrspüler	Serie 200	28	
----------------	-----------	----	--

Planungshinweise	32	
------------------	----	--



Wenn die Küche das Herzstück Ihres Zuhauses ist, ...

Gaggenau hat sich zum Ziel gesetzt, privaten Köchen Wege aufzuzeigen, ihre Visionen zu verwirklichen. Dazu werden Geräte von ausserordentlicher Qualität entwickelt. Geräte, die Innovation mit Intuition verbinden.

Gefertigt aus puristischen Materialien wie Edelstahl und Glas werden sie zu einem wahren Design-Statement. Zu einer Symbiose aus Tradition und Avantgarde: Zu einem Symbol der Einfachheit und Authentizität. Wie der Dampfbackofen, den Gaggenau als erster Hausgerätehersteller für die private Küche entwickelt hat.





... ist Gaggenau die Seele Ihrer Küche.



Durch seine einzigartige Garkombination von Feuchtigkeit und Heissluft bleiben Vitamine, Mineral- und Geschmacksstoffe nahezu vollständig in den Speisen erhalten, ebenso deren appetitliche frische Farbe und der intensive, natürliche Geschmack. Fleisch und Geflügel bleiben innen saftig und erhalten aussen eine perfekte Kruste.

Aufgrund seiner Vielseitigkeit ist der Dampfbäckofen das Nonplusultra eines Kochs: Egal, ob Sie dämpfen, backen, grillen, schmoren, gratinieren oder regenerieren wollen, der Dampfbäckofen wird Ihre Kochkunst und Ihren Geschmack bereichern.



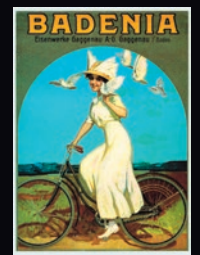
**1683**  
Ludwig Wilhelm  
von Baden gründet  
die Gaggenau-  
Schmiede



**1873**  
Michael Flürscheim  
kauft die Gaggenau-  
Eisenwerke



**1887**  
Produktion von  
emaillierten  
Werbeschildern



**1891**  
Entstehung des  
beliebten Badenia-  
Fahrrads



**1931**  
Dr. Otto von Blanquet  
übernimmt die  
Leitung. Seit diesem  
Zeitpunkt widmet  
sich Gaggenau der  
Fertigung von  
einzigartigen Haus-  
geräten



**1956**  
Gaggenau wird an  
Georg von Blanquet  
übergeben

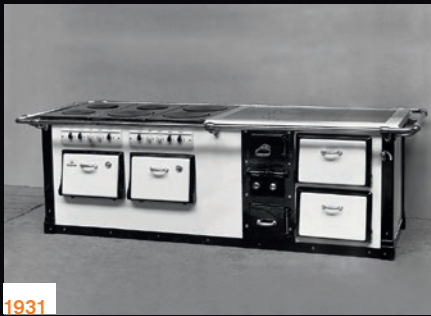


**2016**  
Gaggenau feiert  
sein 333-jähriges  
Jubiläum

## Prägende Momente

Auch wenn sich die Zeiten stark verändert haben, haben wir an einer Konstante festgehalten: unsere Fertigkeiten in der Metallverarbeitung zu perfektionieren.





1931



1986



1999



2011



2015



2016

## Das Geschick, Innovationen gekonnt umzusetzen

Wir sind Urheber und Wegbereiter langanhaltender  
Veränderungen – Veränderungen, welche die Zukunft  
erfolgreich geprägt haben und immer noch prägen.

- 1931** Einführung strombetriebener Backöfen
- 1956** Erster Einbau-Backofen auf Augenhöhe
- 1973** Erste Muldenlüftung
- 1982** Erste Flachschirmhaube
- 1986** Einführung unserer Ikone, des 90 cm breiten Backofens EB 300
- 1999** Einführung der Dampfbacköfen
- 2007** Einführung der Vario Kälte-Serie 400 und der Backofen-Serie 200
- 2011** Erstes Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitivem Bedienelement
- 2012** Einführung der Laser-Schneide- und -Schweissmethode zur hochpräzisen Bearbeitung der Rahmen der Vario Kochgeräte-Serie 400
- 2012** Einrichtung des Reinraums zur Entwicklung unserer Bedienoberflächen
- 2013** Einführung der überarbeiteten Backofen-Serie 400 und 200
- 2014** Einführung der Wand- und Inselessen innerhalb der Lüftungsgeräte-Serie 400
- 2015** Einführung des vollautomatischen Reinigungssystems für den Dampfbackofen
- 2016** Einführung der Vakuumschublade
- 2016** Neuauflage unserer Ikone, des EB 333

## Ikonisches Design und höchste Funktionalität



**1999**

Gaggenau bringt den Dampfbackofen in die private Küche und entfacht damit einen neuen Trend.

**2007**

Gaggenau präsentiert die ersten blendenlosen Dampfbacköfen mit aufgesetztem Bedienmodul sowie den Dampfgarofen mit Wassertank.

**2011**

Gaggenau ergänzt den Dampfbackofen mit einem Flächengrill hinter Glaskeramik: für perfekte Ergebnisse beim Grillen und Gratinieren.





Die Erfolgsgeschichte von Gaggenau ist eine Geschichte aussergewöhnlicher Produkte: Immer wieder inspirieren uns Erfahrungen aus der Profiküche zu innovativen Gerätefunktionen für die private Küche – beispielsweise beim Dampfbackofen.

## 2015

Gaggenau präsentiert eine Weltneuheit: Das vollautomatische Reinigungssystem für Dampfbacköfen. Diese sind auch mit einer gradgenauen Temperatureinstellung zum Sous-vide-Garen ausgestattet.

## 2019

Gaggenau integriert das vollautomatische Reinigungssystem in weitere Modelle der Serie 400 als auch 200. Zusätzliche Ergänzungen: grösserer Garraum, 3-Punkt-Kerntemperaturfühler und Home Connect.

## Gaggenau und Home Connect\*

Das Besondere im Internet der Dinge.



Eine neue Ära des Kochens ist angebrochen. Über ein digitales Gerät können Sie den Ofen vorheizen, die Lüftung einschalten, die Spülmaschine starten, Zubehör aus dem eShop bestellen, digitale Benutzerhandbücher herunterladen und einen Techniker einen Diagnosecheck durchführen lassen – alles aus der Ferne.

Mit der Integration in verschiedene Home-Management-Systeme\* bleibt die Küche auch im digitalen Zeitalter das Herzstück Ihres Zuhauses. Sie können Amazon Alexa auffordern, eine Tasse Kaffee zuzubereiten, die Lüftung einzuschalten und dabei die verbleibende Backzeit zu überprüfen (Bitte prüfen Sie die unterstützten Sprachen von Amazon Alexa.).

– Verbinden: Fernsteuern\*\* und -überwachen. Aktivieren Sie die Ferndiagnose durch einen Online-Techniker.

– Verfügbarkeit: Kaufen Sie Zubehör über den eShop, laden Sie Benutzerhandbücher herunter und nutzen Sie unser Partnernetzwerk.

– Integration: Kompatibel mit verschiedenen Smart-Home-Systemen.\*

Dies ist erst der Anfang! Entdecken Sie die Möglichkeiten unter [home-connect.com/ch/de](https://home-connect.com/ch/de).

\* Die Home-Connect-Services sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen finden Sie unter [home-connect.com](https://home-connect.com).

\*\* Gilt nicht für Kochfelder. Kochfelder sind nicht für die unbeaufsichtigte Nutzung vorgesehen. Der Kochvorgang muss überwacht werden.

 **Home Connect**



## Inspiration aus der Profiküche

### Vollautomatisches Reinigungssystem

Das Reinigungssystem reinigt den Dampfbackofen selbst bei starker Verschmutzung mithilfe einer Reinigungskartusche und Wasser so gründlich wie die Pyrolyse den Backofen. Mit dieser bahnbrechenden Innovation wird die mühsame Reinigung des Garinnenraums per Hand komplett überflüssig. Dieser ist nach jeder Anwendung wieder strahlend und hygienisch sauber.

In der neuen Gerätegeneration ist das Reinigungssystem in allen Modellen der Serie 400 – egal ob mit Festwasseranschluss oder Wassertank – als auch in der Serie 200 beim BSP 270/271 mit Festwasseranschluss integriert.

### Festwasseranschluss oder Wassertank

Dampfbacköfen mit Festwasserzu- und ablauf gewährleisten durch die Fähigkeit, Speisen rundum sorglos zuzubereiten, eine maximale Benutzerfreundlichkeit und Hygiene, da stets Frischwasser zur Verfügung steht.

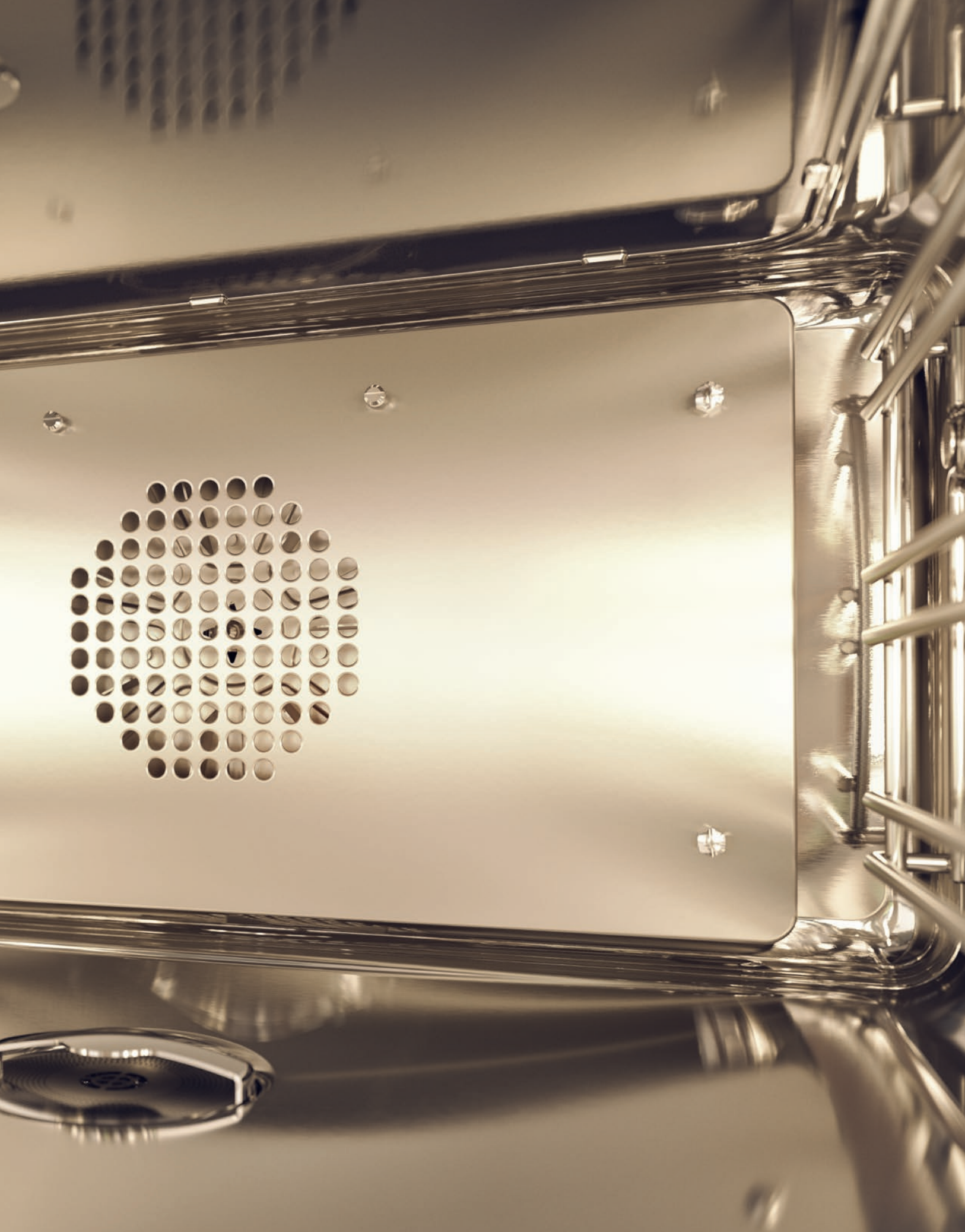
Auch Dampfbacköfen mit Wassertank bieten vielfältigen Komfort: die Tanks sind einfach zugänglich und mit intelligenten Sensoren ausgestattet, die dem Nutzer die Erfordernisse des Tanks anzeigen, beispielsweise, dass Frischwasser aufgefüllt oder der Wassertank geleert werden muss.

### 3-Punkt-Kerntemperaturfühler

Der 3-Punkt-Kerntemperaturfühler informiert genau über die alles entscheidende Temperatur im Inneren des Garguts. Er zeichnet sich durch drei Temperatursensoren aus und überprüft kontinuierlich die verbleibende Garzeit auf Basis der Sensordaten, die über das TFT-Touch-Display kommuniziert werden. So gelingen Rezepte perfekt.

Die neueste Generation der Dampfbacköfen von Gaggenau zeichnet sich durch beispiellose Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit aus, um passionierte Köche zu inspirieren, die Schönheit der Kochkunst mit Dampf für sich zu nutzen.

Welches Meisterwerk wird Ihnen gehören?



Neuer breiter Edelstahl Garraum mit einem Nutzvolumen von 50 Litern.  
LED Lichtquellen sorgen für eine perfekte Ausleuchtung auf allen Ebenen des Garraums. Bild zeigt BS 450.



Die Meisterwerke der Küche  
Die neuen Dampfbacköfen der Serie 400





## Geräteübersicht Dampfbacköfen Serie 400



	BS 484/485* Breite 76 cm Edelstahl/Display unten	BS 470/471/474/475 <sup>1</sup> /* Breite 60 cm Edelstahl/Anthrazit	BS 450/451/454/455 <sup>1</sup> /* Breite 60 cm Edelstahl/Anthrazit
Festanschluss für Wasserzu- und ablauf	●	●	
2 Wassertanks für Frisch- und Brauchwasser			●
Vollautomatisches Reinigungssystem	●	●	●
Druckloses Dämpfen mit 100 % Feuchte bei Temperaturen von 30 °C bis 100 °C	●	●	●
Sous-vide-Garen	●	●	●
Verschiedene Feuchtestufen kombinierbar mit Heissluft bis 230 °C	●	●	●
Korrosionsfreier Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar	●	●	●
Automatik-Programme	●	●	●
3-Punkt-Kerntemperaturfühler mit genauer Garzeitangabe	●	●	●
Home Connect	●	●	●
Nutzvolumen	50l	50l	50l
Energieeffizienzklasse <sup>2</sup>	●	●	●

<sup>1</sup> Anthrazit Geräte 60 cm sind nur mit Display oben erhältlich. Edelstahl Geräte 60 cm sind mit Display oben und unten erhältlich.

<sup>2</sup> Energieeffizienzklasse A auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.

\* Erhältlich mit Türanschlag rechts/links

## Dampfbacköfen Serie 400



**BS 484 / 485**  
Dampfbacköfen 76cm



**CHF 8'800.–**  
**CHF 8'170.84** **BS 470 / 471 / 474 / 475**  
Dampfbacköfen 60cm



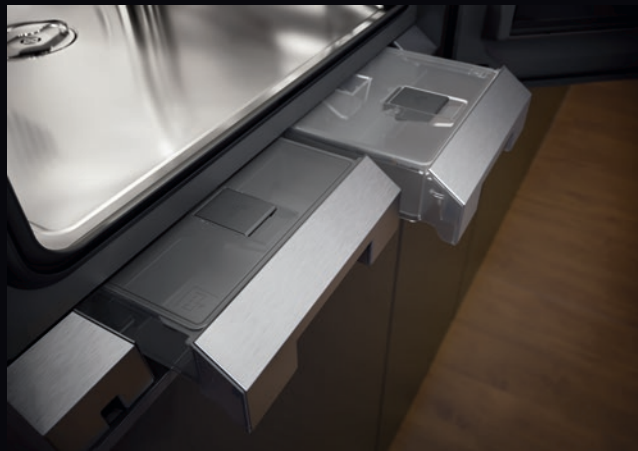
**CHF 7'900.–**  
**CHF 7'335.19**

Lieferbar ab Mai 2020

- Grifflose Tür / automatische Türöffnung
- Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf
- Reinigungssystem, vollautomatisch
- Breiter Garraum
- 2 LED Lichtquellen
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heissluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- Automatik-Programme
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen

Lieferbar ab Mai 2020

- Grifflose Tür / automatische Türöffnung
- Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf
- Reinigungssystem, vollautomatisch
- Breiter Garraum
- 2 LED Lichtquellen
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heissluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- Automatik-Programme
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen



**BS 450 / 451 / 454 / 455**  
Dampfbacköfen 60cm

**CHF 7'400.–**  
**CHF 6'870.94**



Lieferbar ab Mai 2020

- Grifflose Tür / automatische Türöffnung
- Wassertank für Frisch- und Abwasser
- Reinigungssystem, vollautomatisch
- Breiter Garraum
- 2 LED Lichtquellen
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heissluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- Automatik-Programme
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen

Die Neuen BS 450 / 451 / 454 / 455 mit zwei Wassertanks für Frisch und Abwasser.

Einfaches Befüllen des Tanks durch das Öffnungsventil: Er kann direkt am Gerät befüllt werden, ohne den Tank und den Deckel zu entfernen. Das Öffnen der Tür während des Garvorgangs zur Kontrolle des Restwasserstandes entfällt: Sie wird auf dem Bediendisplay unter der "i"-Taste angezeigt.

Dank des Abwassertanks und des Trocknungsprogramms ist es nicht erforderlich, den Backraum nach dem Kochen abzuwischen. Wie bei den Geräten mit Festanschluss für Wasserzu- und -Ablauf. Die Tanks sind Spülmaschinenfest.

Die Meisterwerke der Küche

Die neuen Dampfbacköfen der Serie 200



## Geräteübersicht Dampfbacköfen Serie 200



	BSP 270/271 <sup>1*</sup> Breite 60 cm	BSP 260/261 <sup>1*</sup> Breite 60 cm	BSP 250/251 <sup>1*</sup> Breite 60 cm	BSP 220/221 <sup>1/2*</sup> Breite 60 cm
Festanschluss für Wasserzu- und ablauf	●	●		
2 Wassertanks für Frisch- und Brauchwasser			●	1 Tank für Frischwasser
Vollautomatisches Reinigungssystem	●			
Druckloses Dämpfen mit 100 % Feuchte bei Temperaturen von 30 °C bis 100 °C	●	●	●	●
Sous-vide-Garen	●	●	●	●
Verschiedene Feuchtestufen kombinierbar mit Heissluft bis 230 °C	●	●	●	
Korrosionsfreier Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar	●	●	●	
Automatik-Programme	●	●	●	
3-Punkt-Kerntemperaturfühler mit genauer Garzeitangabe	●	●	●	
Home Connect	●	●	●	●
Nutzvolumen	50l	50l	50l	58l
Energieeffizienzklasse <sup>3</sup>	●	●	●	

<sup>1</sup> Serie 200: Erhältlich in den Gerätefarben Gaggenau Anthrazit, Gaggenau Metallic und Gaggenau Silber.

<sup>2</sup> Dampfgarofen

<sup>3</sup> Energieeffizienzklasse A auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.

\* Erhältlich mit Türanschlag rechts/links



## Dampfbacköfen Serie 200



**BSP 270 / 271**  
Dampfbacköfen 60cm



**BSP 260 / 261**  
Dampfbacköfen 60cm



**CHF 7'100.–**  
**CHF 6'592.39**

**CHF 6'600.–**  
**CHF 6'128.13**

Lieferbar ab Mai 2020

- Flächenbündiger Einbau
- Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf
- Reinigungssystem, vollautomatisch
- Breiter Garraum
- LED Lichtquelle
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heissluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- Automatik-Programme
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen

Lieferbar ab Mai 2020

- Flächenbündiger Einbau
- Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf
- Breiter Garraum
- LED Lichtquelle
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heissluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- Automatik-Programme
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen



**BSP 250 / 251**  
Dampfbacköfen 60cm



**BSP 220 / 221**  
Dampfgaröfen 60cm



**CHF 5'950.–**  
**CHF 5'524.61**

**CHF 4'950.–**  
**CHF 4'596.10**

**Lieferbar ab Mai 2020**

- Flächenbündiger Einbau
- Wassertank für Frisch- und Abwasser
- Breiter Garraum
- LED Lichtquelle
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heissluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0%, 30%, 60%, 80%, 100% frei kombinierbar
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- Automatik-Programme
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen

**Lieferbar ab Mai 2020**

- Flächenbündiger Einbau
- Wassertank für Frischwasser
- Breiter Garraum
- LED Lichtquelle
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen mit 100% Feuchte bei Temperaturen von 30 °C bis 100 °C
- Sous-vide-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 58 Liter Nutzvolumen

## Die neuen Deckenlüfter der Serie 200

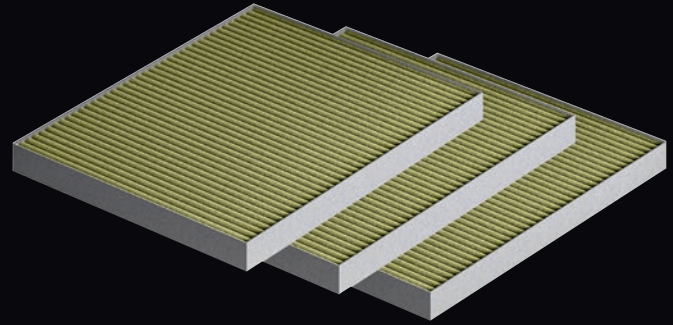




### Geräuscharm. Mühelos. Intelligent.

Gaggenau stellt seine neue Deckenlüfter-Serie 200 vor. Drei Designvarianten ermöglichen es auch dem privaten Chefkoch, edelste Gerichte genau so zuzubereiten, wie es ein professioneller Chefkoch tun würde - indem er Dämpfe und Gerüche geräuscharm abfängt und sie so aus der Küche entfernt. Die Deckenlüfter von Gaggenau umfassen frei hängende, höhenverstellbare Lüfter, an der Decke installierte Lüfter und Einbaugeräte, die diskret in Ihre Küchenarchitektur integriert werden können und perfekt zu allen Backöfen und Kochfeldern der Serie 200 passen.

## Deckenlüfter Serie 200



**AC270101**

Serie 200, Deckenlüfter,  
105 cm, Schwarz

 **Home Connect**

**CHF 8'900.–**

**CHF 8'263.70**

Der Aktivkohlefilter ist auch geeignet für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten durch besondere Imprägnierung.

Schutz vor allergenen Partikeln durch besondere Imprägnierung.

Höhenverstellbare Deckenlüftung, bei Nichtgebrauch kann sie vollständig an der Decke platziert oder in der Decke integriert werden.

### Leistung

- Leistung und Geräusch, Stufe 3/Intensiv: Luftleistung nach EN 61591
- Schalleistungspegel nach EN 60704-3
- Schalldruckpegel nach EN 60704-2-13
- Geruchsreduktion bei Umluft nach EN 61591
- Umluft:
  - 515 / 680 m³/h
  - 67 / 74 dB (A) re 1 pW
  - 54 / 61 dB (A) re 20 µPa
- Geruchsreduktion: > 90%

### Ausstattung

- 3 elektronisch gesteuerte Leistungsstufen und 1 Intensivstufe
- Fernbedienung im Lieferumfang enthalten
- Automatik-Funktion mit sensorgesteuertem Nachlauf
- Intervall-Lüftung, 6 min.
- Fettfilter-Sättigungsanzeige
- Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige
- Im Lieferumfang enthalten sind 3 Fettfilter, spülmaschinenfest
- Im Lieferumfang enthalten sind 3 Aktivkohlefilter
- Der Aktivkohlefilter ist auch geeignet für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten durch besondere Imprägnierung
- Schutz vor allergenen Partikeln durch besondere Imprägnierung
- Gaggenau Schwarz eloxiertes Aluminium
- Gebläsetechnologie mit hocheffizientem, bürstenlosem Gleichstrommotor (BLDC). Einfache Montagesystem für leichte Installation
- Neutralweisses LED-Licht (3500 K), stufenlos dimmbar
- Lichtfarbe in verschiedenen Weisstönen (2700 – 5000 K) über Home Connect einstellbar. Lampenleistung 6x 3 W
- Beleuchtungsstärke 1150 lx stufenlos dimmbar
- Kochfeldbasierte Lüftungssteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Heimnetzwerkintegration für digitale Dienste (Home Connect) kabellos über WiFi

### Planungshinweise

- Montage erfolgt direkt an der Decke mit der mitgelieferten Deckenmontageplatte
- Ab einem Abstand zum Kochfeld von mehr als 120 cm ist die Deckenlüftung als eine Raumlüftung zu betrachten, da die direkte Erfassung der aufsteigenden Kochdünste beeinträchtigt ist. Für die Auslegung der Luftleistung ist der 10-12 fache Raumlüftungswechsel pro Stunde anzusetzen.
- Für die Befestigung des Gerätes ist ein geeignetes, tragendes Untergerüst erforderlich. Das Gerät darf nicht direkt auf Gipskartonplatten oder ähnliche Leichtbaustoffe montiert werden.
- Abstand über Gasgeräten mind. 70 cm (über 12 kW Gesamtleistung Gas mind. 75 cm)
- Abstand über Elektrogeräten mind. 70 cm
- Umluftbetrieb wird nicht empfohlen in Kombination mit Vario Elektro-Grill
- Gerätegewicht: ca. 76 kg

### Anschlussdaten

- Gesamtanschlusswert 250 W
- Anschlusskabel vorsehen
- Leistung Standby/Display aus 0,4 W

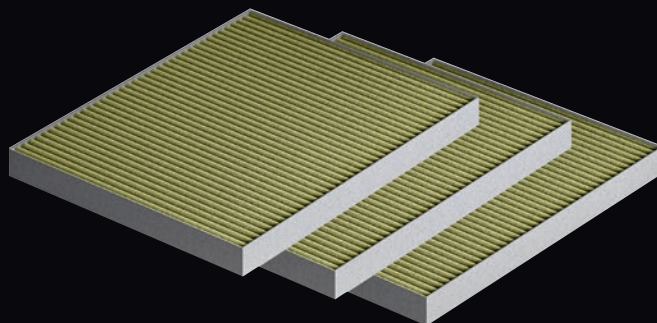
### Sonderzubehör:

AA200122 3 Regenerierbare Aktivkohlefilter

**CHF 1'300.–**

**CHF 1'207.06**





**AC230101**

Serie 200, Deckenlüfter, 105 cm

**CHF 5'730.–**

**CHF 5'320.33**

Der Aktivkohlefilter ist auch geeignet für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten durch besondere Imprägnierung.

Schutz vor allergenen Partikeln durch besondere Imprägnierung.



#### Leistung

- Leistung und Geräusch, Stufe 3/Intensiv: Luftleistung nach EN 61591
- Schallleistungspegel nach EN 60704-3
- Schalldruckpegel nach EN 60704-2-13
- Geruchsreduktion bei Umluft nach EN 61591
- Umluft:
  - 579 / 762 m³/h
  - 67 / 73 dB (A) re 1 pW
  - 54 / 60 dB (A) re 20 µPa
- Geruchsreduktion: > 90%

#### Ausstattung

- 3 elektronisch gesteuerte Leistungsstufen und 1 Intensivstufe
- Fernbedienung im Lieferumfang enthalten
- Automatik-Funktion mit sensorgesteuertem Nachlauf
- Intervall-Lüftung, 6 min
- Fettfilter-Sättigungsanzeige
- Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige
- Im Lieferumfang enthalten sind 3 Fettfilter, spülmaschinenfest
- Im Lieferumfang enthalten sind 3 Aktivkohlefilter
- Der Aktivkohlefilter ist auch geeignet für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten durch besondere Imprägnierung
- Schutz vor allergenen Partikeln durch besondere Imprägnierung
- Gaggenau Hellbronze eloxiertes Aluminium
- Gebläsetechnologie mit hocheffizientem, bürstenlosem Gleichstrommotor (BLDC)
- Kochfeldbasierte Lüftungssteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Heimnetzwerkintegration für digitale Dienste (Home Connect) kabellos über WiFi

#### Planungshinweise

- Montage erfolgt direkt an der Decke
- Ab einem Abstand zum Kochfeld von mehr als 120 cm ist die Deckenlüftung als eine Raumlüftung zu betrachten, da die direkte Erfassung der aufsteigenden Kochdünste beeinträchtigt ist. Für die Auslegung der Luftleistung ist der 10-12 fache Raumlüftungswechsel pro Stunde anzusetzen.
- Für die Befestigung des Gerätes ist ein geeignetes, tragendes Untergerüst erforderlich. Das Gerät darf nicht direkt auf Gipskartonplatten oder ähnliche Leichtbaustoffe montiert werden.
- Abstand über Gasgeräten mind. 65 cm (über 12 kW Gesamtleistung Gas mind. 70 cm)
- Abstand über Elektrogeräten mind. 65 cm
- Umluftbetrieb wird nicht empfohlen in Kombination mit Vario Elektro-Grill
- Gerätegewicht: ca. 41 kg

#### Anschlussdaten

- Gesamtanschlusswert 140 W
- Anschlusskabel vorsehen
- Leistung Standby/Display aus 0,4 W

#### Sonderzubehör:

AA200122 3 Regenerierbare Aktivkohlefilter

**CHF 1'300.–**

**CHF 1'207.06**

## Die neuen Geschirrspüler der Serie 200



### Zeolith

Geschirr kann kostbar und zerbrechlich sein, jahrzehntelang umhegt und gepflegt und mehr Erinnerungen an Ihre Familie bergen als das, was von ihm gegessen wurde. Pflegen Sie Ihr Geschirr deshalb mit dem Geschirrspüler, den es verdient. Denn wie bei kulinarischen Kreationen zeugt auch modernes Tafelgeschirr mitunter von der Handwerkskunst, mit der es erschaffen wurde.

Unsere neuen Geschirrspüler der Serie 200 fügen sich bestens in eine Gaggenau Küche ein und präsentieren sich mit all den Eigenschaften, die Sie von uns erwarten: von der intuitiven Bedienung mittels TFT-Display über grifflose Türen mit Push-to-open-Funktion und Zeolith-Technologie für kürzere Programmlaufzeiten sowie natürlich unserer innovativen Technologie Home Connect.

## Geschirrspüler der Serie 200



**DF271160F** **CHF 3'000.–**  
Geschirrspüler Serie 200 voll **CHF 2'785.52**  
integrierbar mit flexiblem Scharnier, Höhe 86,5 cm

**DF270160F** **CHF 3'000.–**  
Geschirrspüler Serie 200 voll **CHF 2'785.52**  
integrierbar mit flexiblem Scharnier, Höhe 81,5 cm



- Optimaler Schutz für empfindliche Gläser durch Niedertemperatur-Trocknen mit Zeolith und intelligente Wasserenthärtung
- 6 Programme mit Aquasensor und 3 Optionen, darunter Power und Intensiv: Reinigen und Trocknen in 57 Minuten
- Intensive Reinigung im Unterkorb bei gleichzeitigem Schutz der Gläser im Oberkorb
- Flexibles Korbsystem mit Leichtlauffunktion auf allen Ebenen
- TFT-Display zur intuitiven Bedienung aller Funktionen
- Helle Innenraumbeleuchtung
- Push-to-open Funktion zur perfekten Integration bei grifflosen Möbelfronten
- Sehr leise: 42 dB
- Energieeffizienzklasse A+++
- Fassungsvermögen 12 Massgedecke
- Beladung mit max. 23 Weingläsern möglich

Sonderzubehör:

DA041160	Besteckschulade mit Leichtlauffunktion	<b>CHF 196.–</b>
		<b>CHF 181.99</b>
DA042030	Silberglanzkassette	<b>CHF 51.–</b>
		<b>CHF 47.35</b>
DA043000	Halterung für langstielige Gläser	<b>CHF 30.–</b>
		<b>CHF 27.86</b>

Verblendsleisten im Lieferumfang enthalten.



**DF271160**  
Geschirrspüler Serie 200 voll  
integrierbar, Höhe 86,5 cm

**DF270160**  
Geschirrspüler Serie 200 voll  
integrierbar, Höhe 81,5 cm



**DF261167**  
Geschirrspüler Serie 200 voll  
integrierbar, Höhe 86,5 cm

**DF260167**  
Geschirrspüler Serie 200 voll  
integrierbar, Höhe 81,5 cm



- Optimaler Schutz für empfindliche Gläser durch Niedertemperatur-Trocknen mit Zeolith und intelligente Wasserenthärtung
- 6 Programme mit Aquasensor und 3 Optionen, darunter Power und Intensiv: Reinigen und Trocknen in 57 Minuten
- Intensive Reinigung im Unterkorb bei gleichzeitigem Schutz der Gläser im Oberkorb
- Flexibles Korbsystem mit Leichtlauffunktion auf allen Ebenen
- TFT-Display zur intuitiven Bedienung aller Funktionen
- Restzeitprojektion für die Anzeige der Restlaufzeit auf dem Küchenboden
- Helle Innenraumbeleuchtung
- Push-to-open Funktion zur perfekten Integration bei grifflosen Möbelfronten
- Sehr leise: 42 dB
- Energieeffizienzklasse A+++
- Fassungsvermögen 12 Massgedecke
- Beladung mit max. 23 Weingläsern möglich

Sonderzubehör:

DA041160 Besteckschulade mit Leichtlauffunktion

**CHF 196.–**  
**CHF 181.99**

DA042030 Silberglanzkassette

**CHF 51.–**  
**CHF 47.35**

DA043000 Halterung für langstielige Gläser

**CHF 30.–**  
**CHF 27.86**

Verblendsleisten im Lieferumfang enthalten.

- Optimaler Schutz für empfindliche Gläser durch Niedertemperatur-Trocknen mit Zeolith und intelligente Wasserenthärtung
- 6 Programme mit Aquasensor und 3 Optionen, darunter Power und Intensiv: Reinigen und Trocknen in 57 Minuten
- Intensive Reinigung im Unterkorb bei gleichzeitigem Schutz der Gläser im Oberkorb
- TFT-Display zur intuitiven Bedienung aller Funktionen
- Restzeitprojektion für die Anzeige der Restlaufzeit auf dem Küchenboden
- Helle Innenraumbeleuchtung
- Sehr leise: 42 dB
- Energieeffizienzklasse A+++
- Fassungsvermögen 13 Massgedecke
- Beladung mit max. 23 Weingläsern möglich

Sonderzubehör:

DA041160 Besteckschulade mit Leichtlauffunktion

**CHF 196.–**  
**CHF 181.99**

DA042030 Silberglanzkassette

**CHF 51.–**  
**CHF 47.35**

DA043000 Halterung für langstielige Gläser

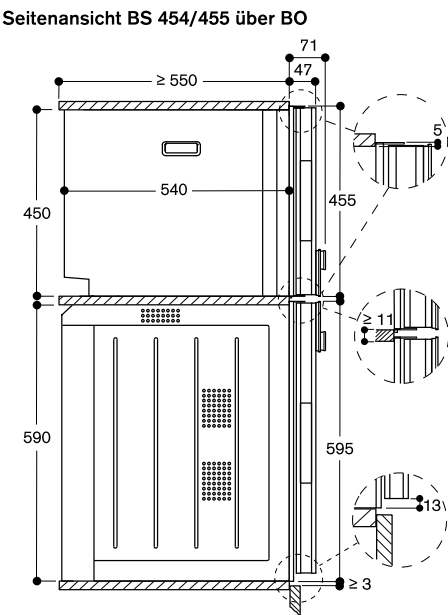
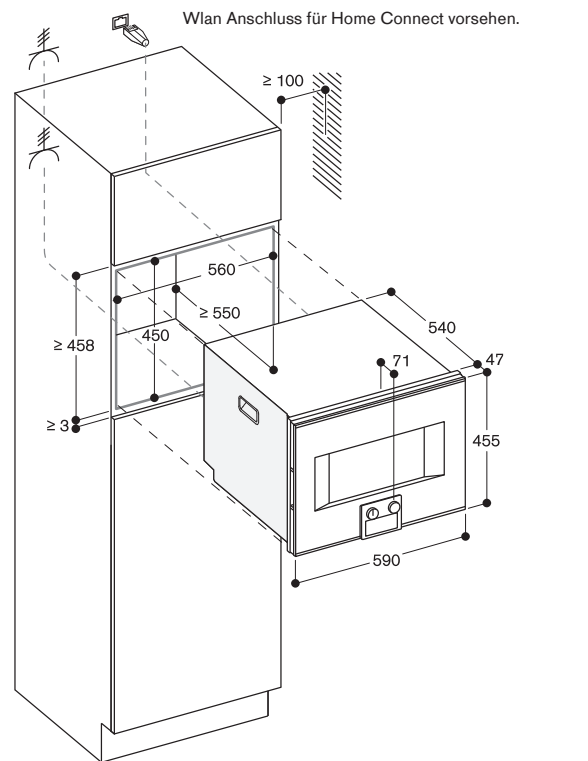
**CHF 30.–**  
**CHF 27.86**

Verblendsleisten im Lieferumfang enthalten.

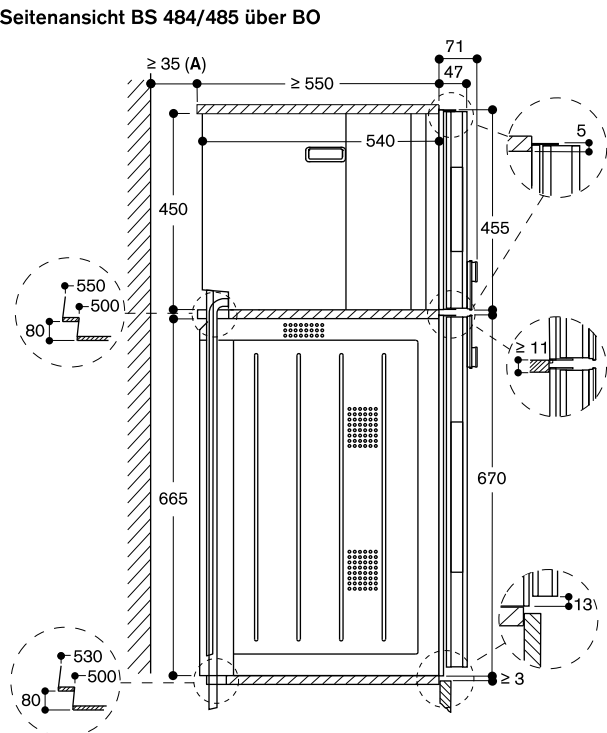
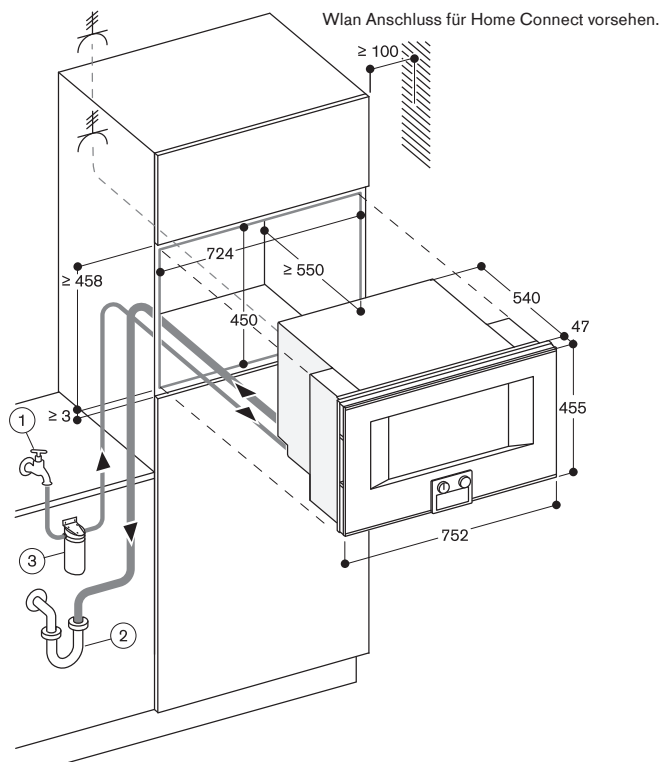


# Planungshinweise Dampfbacköfen Serie 400

## BS 450 / 451 / 454 / 455



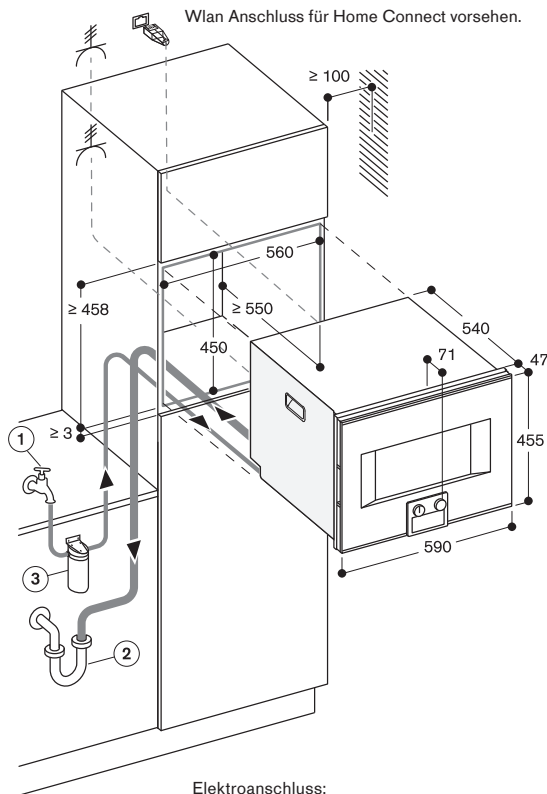
## BS 484 / 485



A: Nur erforderlich, wenn die Wasserschläuche des BS nicht in den Eckaussparungen der Geräte geführt werden können.

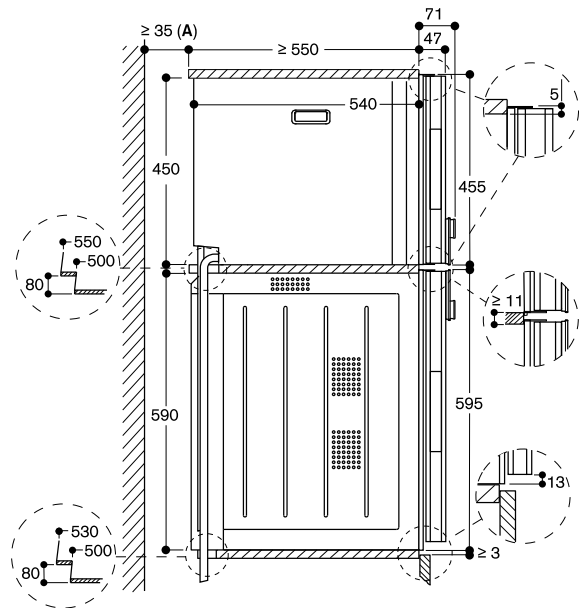
Masse in mm.

## BS 470 / 471 / 474 / 475



Elektroanschluss:  
230 V / 3,15kW / 1P+N+E . 16 A  
Anschlusskabel ohne Stecker 170cm.

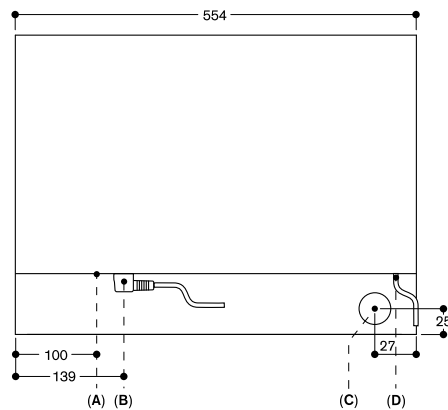
### Seitenansicht BS 474/475 über BO



A: Nur erforderlich, wenn die Wasserschläuche des BS nicht in den Eckaussparungen der Geräte geführt werden können.

## BS 470 / 471 / 474 / 475

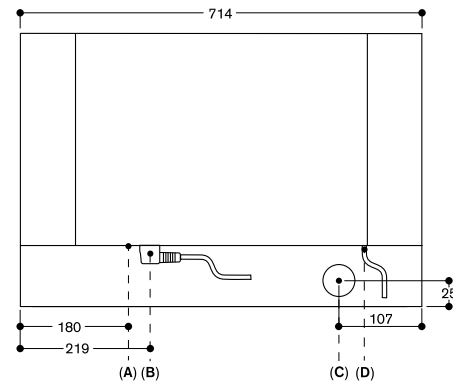
### Ansicht von hinten



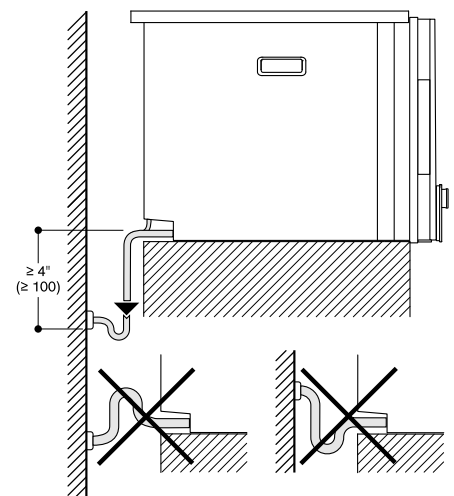
A: LAN-Anschluss  
B: Elektro-Anschlusskasten  
C: Wasserablauf  
D: Kaltwasserzulauf

## BS 484 / 485

### Ansicht von hinten



A: LAN-Anschluss  
B: Elektro-Anschlusskasten  
C: Wasserablauf  
D: Kaltwasserzulauf



Ablaufschlauch an keiner Stelle höher als Geräteunterkante positionieren und mind. 100mm tiefer als Geräteanlauf.

Nur Kaltwasseranschluss.

Zulaufschlauch 3,0m mit 3/4" (26,4mm) Anschluss, verlängerbar.

Ablaufschlauch (Ø 24mm) 2,8m (HT-Schlauch).

Max. Länge Ablaufschlauch 5m.

Wasseranschluss (1) für Zulaufschlauch immer zugänglich halten; nicht direkt hinter dem Gerät positionieren.

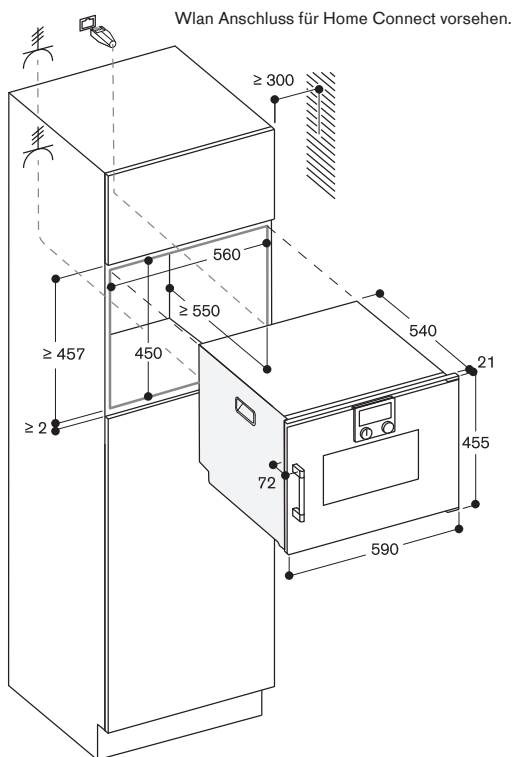
Anschluss des Ablaufschlauchs an den Siphon (2) nicht direkt hinter dem Gerät positionieren und zugänglich halten.

Entkalkungssystem GF111100 (3) beim Anschließen des Gerätes vorsehen, sofern die Wasserhärte 7° dH überschreitet.

Masse in mm.

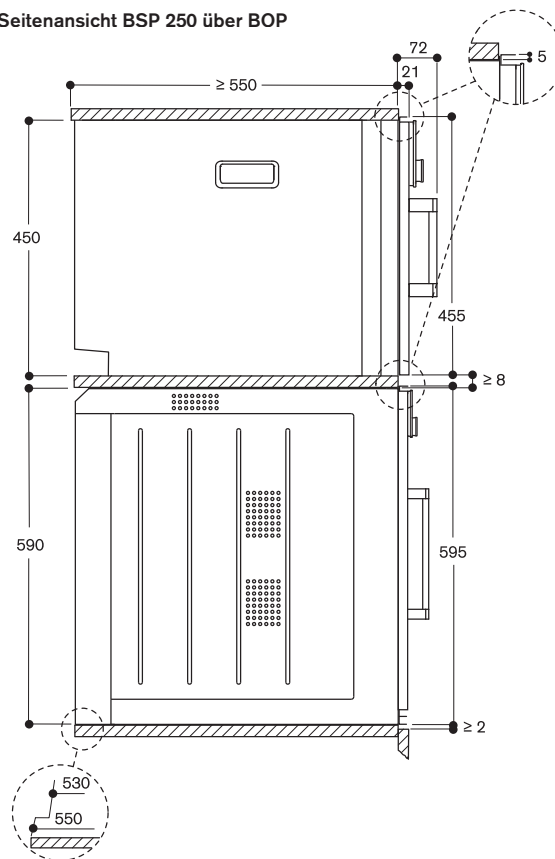
## Planungshinweise Dampfbacköfen und Dampfgaröfen Serie 200

## BSP 220 / 221

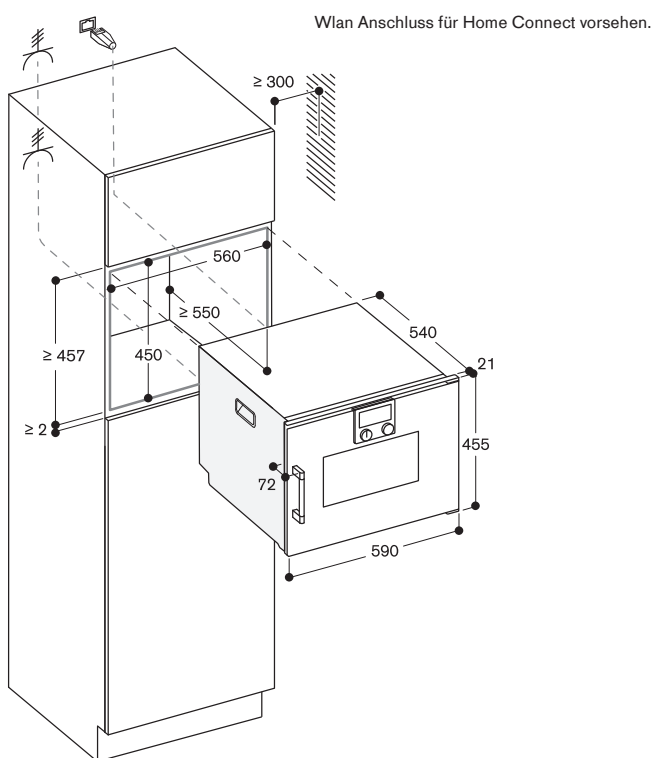


Elektroanschluss:  
230 V / 2,8kW / 1P+N+E . 16 A  
Anschlusskabel ohne Stecker 170cm.

### Seitenansicht BSP 250 über BOP

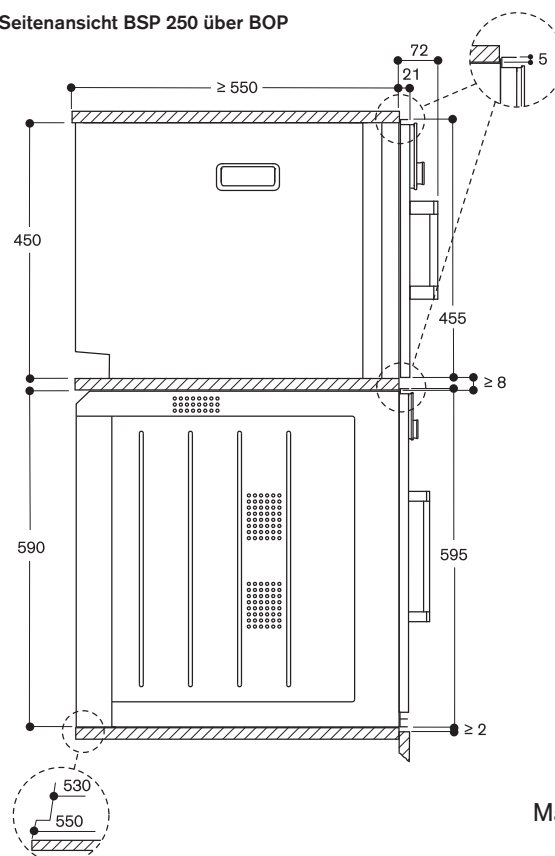


## BSP 250 / 251



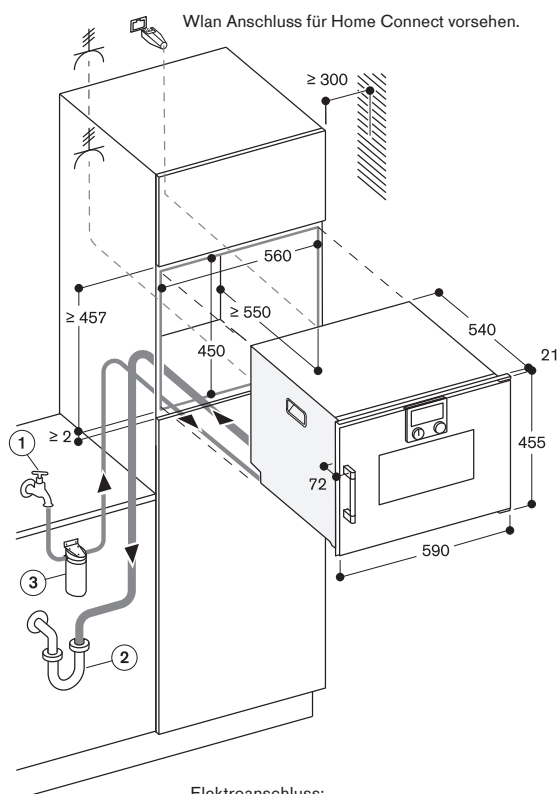
Elektroanschluss:  
230 V / 3,15kW / 1P+N+E . 16 A  
Anschlusskabel ohne Stecker 170cm.

### Seitenansicht BSP 250 über BOP



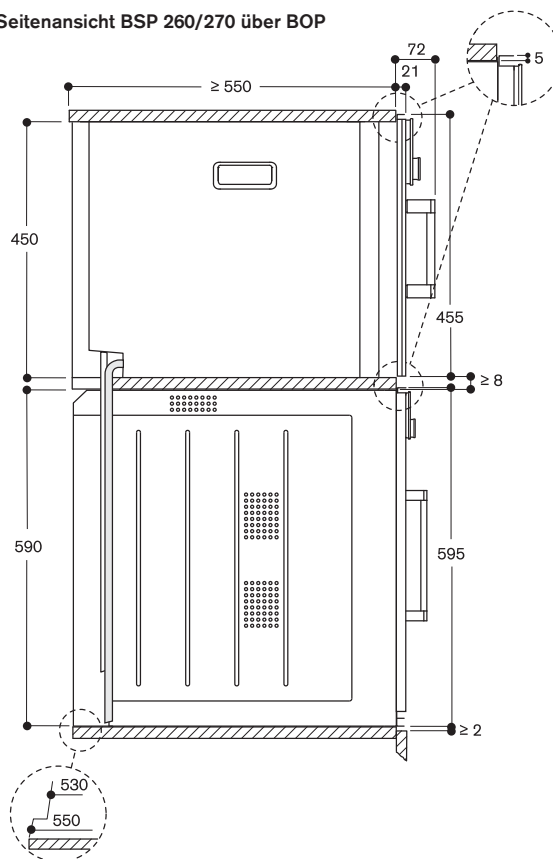
Masse in mm.

## BSP 260 / 261 / 270 / 271



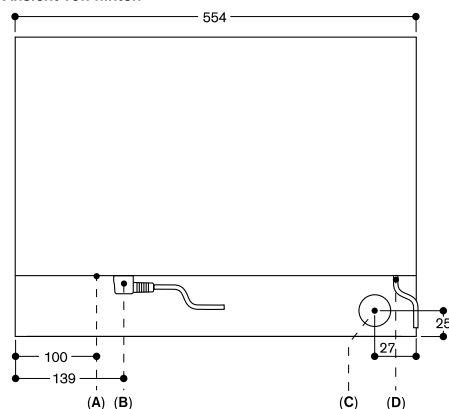
Elektroanschluss:  
230 V / 3,15kW / 1P+N+E . 16 A  
Anschlusskabel ohne Stecker 170cm.

### Seitenansicht BSP 260/270 über BOP

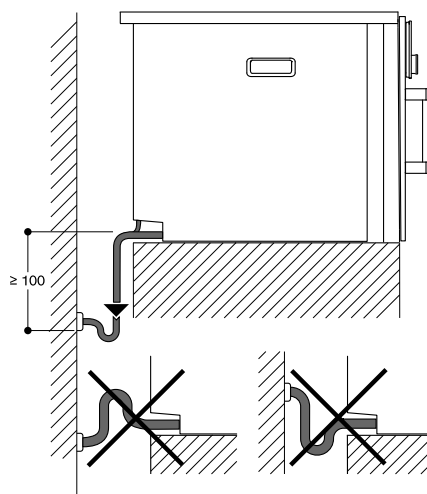


## BSP 260 / 261 / 270 / 271

### Ansicht von hinten



A: LAN-Anschluss  
B: Elektro-Anschlusskasten  
C: Wasserablauf  
D: Kaltwasserzulauf



Ablaufschlauch an keiner Stelle höher als Geräteunterkante positionieren und mind. 100mm tiefer als Geräteanlauf.

Nur Kaltwasseranschluss.

Zulaufschlauch 3,0m mit 3/4" (26,4mm) Anschluss, verlängerbar.

Ablaufschlauch (Ø 24mm) 2,8m (HT-Schlauch).

Max. Länge Ablaufschlauch 5m.

Wasseranschluss (1) für Zulaufschlauch immer zugänglich halten; nicht direkt hinter dem Gerät positionieren.

Anschluss des Ablaufschlauchs an den Siphon (2) nicht direkt hinter dem Gerät positionieren und zugänglich halten.

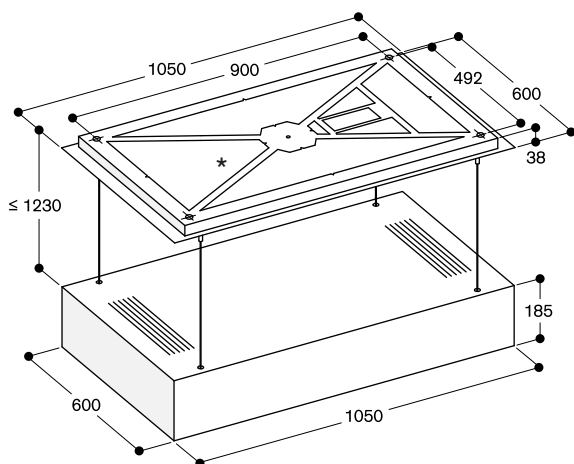
Entkalkungssystem GF111100 (3) beim Anschließen des Gerätes vorsehen, sofern die Wasserhärte 7° dH überschreitet.

Masse in mm.

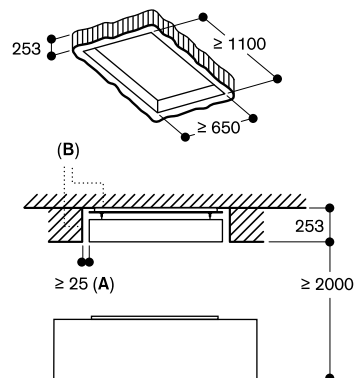


# Planungshinweise Deckenlüfter Serie 200

## AC270101



### Flächenbündige Integration in die Decke



A: ≥ 25 mm rundum

B: Je nach Kochverhalten kann dennoch Restfeuchtigkeit von der Deckenlüftung entweichen. Als präventive Massnahme empfehlen wir, die Aussparung in der Decke mit einer Anti-Schimmel-Farbe zu streichen.

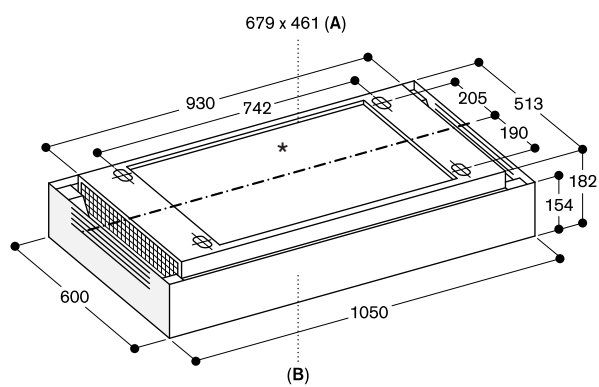
Anschlussdaten:

Gesamtanschlusswert 250 W.

\*Anschlusskabel vorsehen 120 cm

Masse in mm.

## AC230101



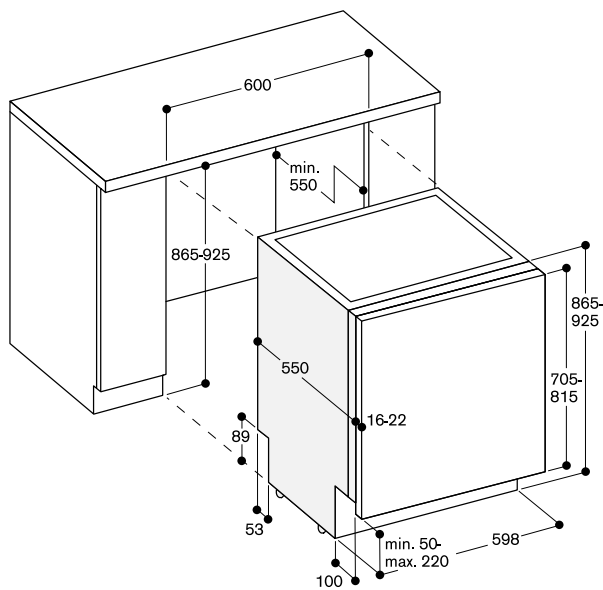
**A:** Bereich für Kabelaustritt an der Decke  
**B:** Vorderseite Gerät

Anschlussdaten:  
Gesamtanschlusswert 250 W.  
\*Anschlusskabel vorsehen 120 cm

# Planungshinweise Geschirrspüler Serie 200

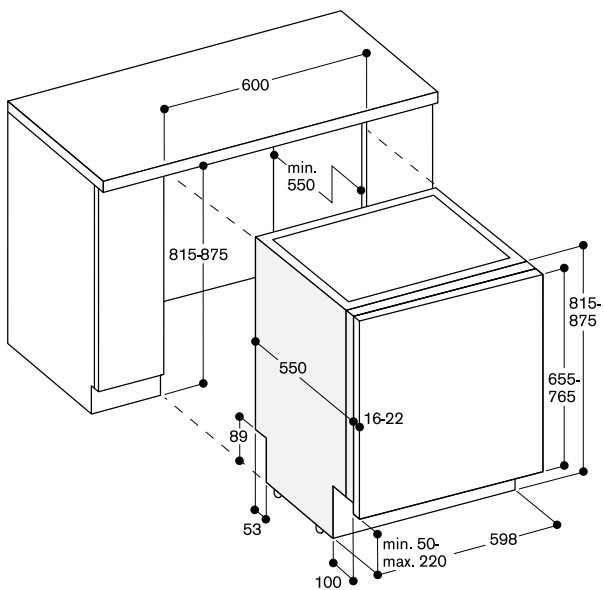
## DF271160F

86,5 cm hoher Geschirrspüler mit flexiblem Scharnier



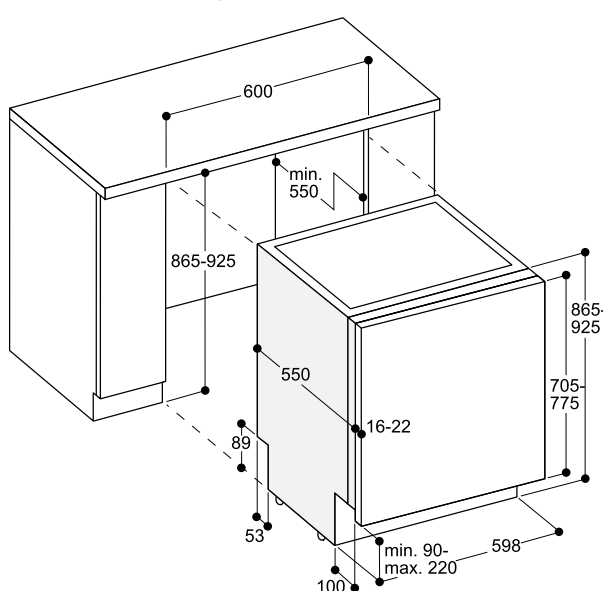
## DF270160F

81,5 cm hoher Geschirrspüler mit flexiblem Scharnier



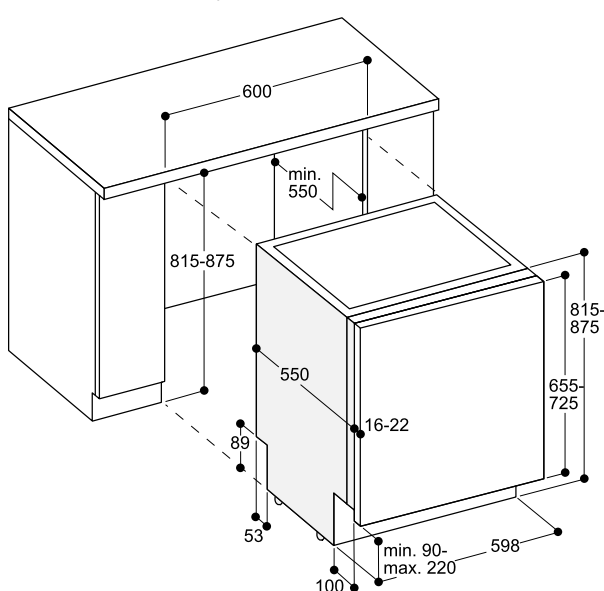
## DF271160 / DF261167

86,5 cm hohe Geschirrspüler

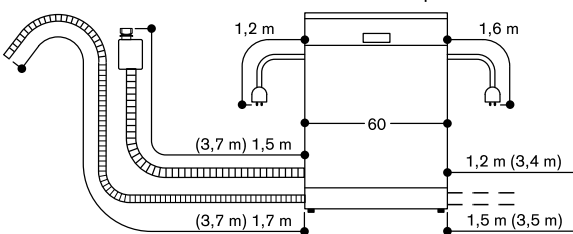


## DF270160 / DF260167

81,5 cm hohe Geschirrspüler



Anschlussmasse für einen 60 cm breiten Geschirrspüler



( ) Werte mit Verlängerungskit

Masse in mm.



Der Unterschied heisst Gaggenau.

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

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil, Tel. 0848 777 500,  
E-mail: [ch-info.hausgeraete@bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

BSH Electroméngers SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 0848 777 500,  
E-mail: [ch-infos.menagers@bshg.com](mailto:ch-infos.menagers@bshg.com)

BSH Elettrodomestici SA, Via Campagna 30, 6934 Bioggio, Tel. 0848 777 500,  
E-mail: [ch-info.elettrodom@bshg.com](mailto:ch-info.elettrodom@bshg.com)