

GAGGENAU

MODELS AND DIMENSIONS

**Livre Technique
2025**

Gaggenau propose des produits d'exception de par leur finition parfaite, leur technologie innovante et leur design minimaliste.

Fours, fours vapeur, combi-vapeur, tiroir sous vide, machines à café, Vario et tables de cuisson, hottes, lave-vaisselle ou encore appareils dédiés au froid, tous répondent au niveau d'exigence des professionnels au profit des particuliers. Faisant appel à des matériaux nobles tels que le verre, l'inox ou encore l'aluminium, chaque appareil est travaillé dans les moindres détails et exprime les valeurs de la marque.

Parfaits dans la fonction, tous sont simples à utiliser et offrent un design unique.

Gaggenau, la différence.

FOUR EB 333

EB 333	4
Accessoires EB 333	5
Données techniques EB 333	7



Four
EB 333

EB 333 111 € 10.589,-
Inox
Home Connect
Largeur 90 cm



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée pyrolysable
- 1 tournebroche
- 1 grille
- 1 lèche-frite avec grille
- 1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

- BA 090 100**
Boutons noirs pour EB 333
Set de 2.
- BA 018 105**
Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.
- BA 028 115**
Tôle à pâtisserie émaillée
30 mm de profond
- BA 038 105**
Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.
- BA 058 115**
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte
- BA 058 135***
Pierre à pain et à pizzas
Comprend le support et une pelle à pizza. (commander la résistance séparément)
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.
- BS 020 003***
Pelle à pizza.
- GN 340 230¹**
Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

*Nouveauté Avril 2025

¹ Livrable jusqu'en Septembre 2025

Highlights

- Porte abattante d'une seule pièce, avec panneau frontal en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec précision
- Système d'ouverture et de fermeture de porte souple et en douceur
- Positionnement en diagonale des lampes pour un éclairage optimal de l'enceinte de cuisson
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande situé derrière la vitre
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Volume utile 83 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte abattante avec angle d'ouverture à 90°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tournebroche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).
Éclairage halogène voûte 60 W.
Éclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Services numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et surveillance à distance.
Recettes.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Porte avec isolation thermique 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

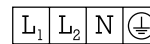
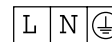
Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

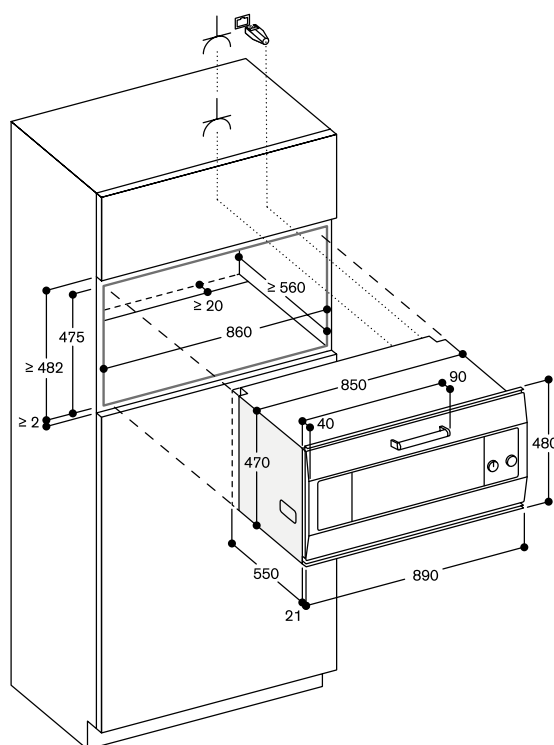
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 40 mm.
Distance entre le corps du meuble et l'extérieur de la poignée : 90 mm.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson: respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation et de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil, en haut à gauche.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classification de A+++ à D.
Puissance totale 5,4 kW.
Prévoir un câble de raccordement.
Prévoir un câble LAN.



Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



Prise

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425

Accessoires Four EB 333

Notification : tous les accessoires ne s'adaptent pas à tous les fours.
Pour plus d'information voir tableau page 6

BA 090 100 € 159,95

Boutons en inox
avec revêtement noir pour EB 333
Set de 2.



BA 018 105 € 599,95

Rail télescopique
Sortie totale.



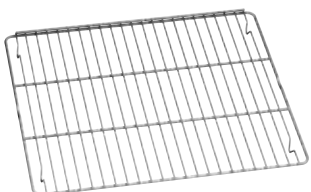
BA 028 115 € 129,95

Tôle à pâtisserie
émaillée.
Profondeur 30 mm.



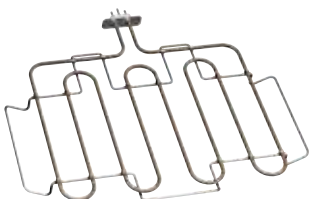
BA 038 105 € 129,95

Grille
sans ouverture, avec pieds.



BA 058 115 € 159,95

Résistance
pour pierre à pain et à pizzas, et
faitout en fonte.



BA 058 135* € 799,95

Pierre à pain et à pizzas
Comprend le support et une pelle
à pizza. (commander la résistance
séparément)
N'est pas combinable avec le
système de rail télescopique.



BS 020 003* € 799,95

Pelle à pizza
Pour découper et servir.



GN 340 230¹ € 569,95

Faitout en fonte
d'aluminium GN 2/3, anti-adhérent.
Peut se positionner aussi bien dans le
four (avec rail télescopique BA 016/
BA 018), que dans le four vapeur.
Hauteur 165 mm (pour grande
quantité). Permet de saisir avec la
fonction Faitout dans le four.
Utilisation indépendante du plat
100 mm et/ou du couvercle 65 mm.
Fonctionne avec la résistance
BA 056/BA 058 pour utilisation avec
les fours BO.
Nettoyage facilité grâce à
un revêtement anti-adhérent.



*Nouveauté Avril 2025

¹Livable jusqu'en Septembre 2025

Accessoires EB 333



				Four
Références	Références online*			EB 333
Bouton rotatif				
BA 090 100	12015150	Boutons inox avec revêtement noir		◦
Plaque de cuisson émaillée				
BA 028 115	17001366	profondeur 30 mm		◦/◦
Rail télescopique				
BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse		◦
Pierre à pain et à pizzas				
BA 058 135		comprend 1 un support pour pierre à pain et une pelle à pizza. (résistance à commander séparément) N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		◦
Faitout en fonte d'aluminum				
GN 340 230	00570316	GN 2/3 hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016 avec élément de chauffe BA 056 115 ou BA 058 115 (résistance à commander séparément), que dans le four combiné vapeur avec adaptateur GN 010 330 et rail télescopique BA 010 301		◦
Grille				
BA 038 105	17002556	sans ouverture, avec pieds		◦/◦
No. 706321		grille pour lèche-frite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds		◦/◦
Lèche-frite				
No. 687055		avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm		◦/◦
Résistance				
BA 058 115	00574647	accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 135		◦
Pelle à pizzas				
BS 020 003	11064395	1 pelle. Planche à découper et à servir.		◦


◦ Équipement de série.

◦ Accessoire spécial.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »

Four EB 333



Type d'appareil		Four
Acier inox		EB 333
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	890 x 480 x 550
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Poids net	(kg)	79
Volume / Efficience énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)		
Volume utile	(l)	83
Nombre de zone de cuisson		1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur Tournante Eco		
Index Efficience Energétique (EEI)		95,6
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,32
Consommation Chaleur Tournante Eco	(kWh)	0,86
Source d'énergie	électrique	
Modes de cuisson		
Plage de température	(°C)	30-300
Chaleur Tournante / Chaleur Tournante Eco / Voûte+Sole		•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur Tournante + Sole		•/•/•
Voûte + 1/3 Sole		•
1/3 Voûte + Sole		•
Chaleur Tournante + 1/3 Sole		•
Gril grande surface + Air ventilé		•
Gril grande surface		•
Gril Eco		•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•
Cuisson Faitout		•
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/•
Bandeau de commande		
Ecran TFT sensitif		•
Module de commande haut / central / bas		•/-/-
Ouverture de porte automatique		-
Affichage texte clair	(nb de langues)	44
Recettes personnelles		50
Angle d'ouverture de porte	(°)	90
Caractéristiques		
Contrôle électronique de température		•
Sonde thermométrique amovible 3 points de mesure		•
Programmes automatiques		•
Tournebroche		•
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•
Fonction Faitout		•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•
Préchauffage rapide		•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•
Eclairage halogène Voûte	(W)	60
Eclairage halogène Latéral	(W)	2 x 10
Niveaux de cuisson	(nb.)	3
Home Connect via LAN ou WIFI		•²
Accessoires		
Tôle à pâtisserie		1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm²)	1,780
Grille		1
Lèche-frite émaillé / Grille pour lèche-frite		1/1
Lèche-frite en verre		-
Sécurité		
Porte avec isolation thermique plusieurs vitres		5 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité		•/•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•
Nettoyage		
Auto-nettoyage par pyrolyse		•
Email bleu Gaggenau		•
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	5,38

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

² La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils série Expressive Gaggenau	10
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau	16
Fours série Expressive Gaggenau	24
Fours combi-vapeur série Expressive Gaggenau	28
Fours micro-ondes combinés série Expressive Gaggenau	34
Machines à café expresso tout automatique série Expressive Gaggenau	36
Tiroirs de mise sous vide série Expressive Gaggenau	40
Tiroirs culinaires et chauffants série Expressive Gaggenau	42
Accessoires série Expressive Gaggenau	48
Données techniques série Expressive Gaggenau	54

SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU



UNE SYMÉTRIE PARFAITE

La série Gaggenau Expressive, inspirée par les principes du Bauhaus et par l'architecture minimaliste moderne, se caractérise par ses formes audacieuses et sculpturales. « Deux cadres, un cercle, un objet d'art » : c'est l'essence même de la gamme dans laquelle chaque élément de design se distingue par l'harmonie des lignes.



Vidéo
série Expressive





UN DESIGN D'EXCEPTION

L'afficheur désormais placé derrière la façade s'illumine dès que vous vous approchez et l'anneau de commande semble flotter élégamment au-dessus d'une porte en verre fumé parfaitement intégrée à son environnement. Le savoir-faire artisanal de la marque donne à l'inox son aspect définitif, une finition brossée irréprochable qui ne peut être obtenue qu'à la main.



SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU



Maîtrisez l'humidité, la chaleur et le gril comme jamais auparavant. la polyvalence du four combi-vapeur en fait un incontournable dans la parfaite panoplie du chef.

Tiroir culinaire et chauffant avec optimisation de l'espace sur 2 niveaux possibles sur une hauteur de 28 cm.



CRÉATEUR DE GOÛT



La gamme Gaggenau Expressive repose sur un principe novateur : une cavité minimaliste de grande capacité sans résistance apparente, conçue pour être la plus fonctionnelle possible.

Un tiroir sous vide idéal pour conserver les aliments et pour les préparer à la cuisson sous vide en préservant leurs saveurs.



Pratique et élégante, l'ouverture assistée push to open vous permet d'ouvrir d'une simple pression le tiroir sans poignée.

Un design intérieur d'exception avec sa sole en verre et sa cavité en inox qui garantit une parfaite hygiène.

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série Expressive Gaggenau

Cette vue d'ensemble reprend les paramètres les plus importants pour une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes, machine à café expresso tout automatique, tiroirs de mise sous vide, tiroirs culinaires et chauffants, et lave-vaisselle.

Indications générales :

- Tous les appareils présentés sont disponibles avec une porte plein verre fumé sur inox

Combinaisons verticales :

Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :

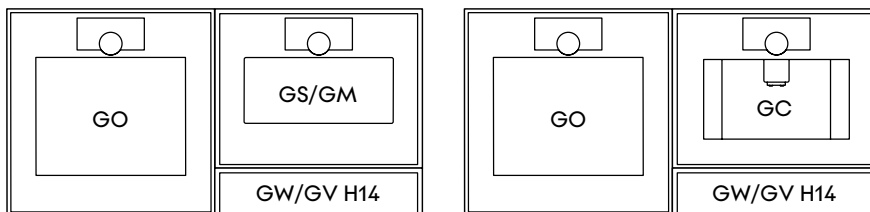
- Le sens d'ouverture de la porte des appareils doit être identique.
- Les charnières de la porte des appareils ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche). Lors d'une installation dans un angle, la distance entre le mur et l'appareil à prendre en compte est celle de l'appareil qui a le plus grand angle d'ouverture (par ex. GC).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un GS.
- Aucun GM ne peut être installé sous GC en combinaison avec l'accessoire d'installation tablette intermédiaire GA601010.
- Les appareils installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
- Si plus d'un appareil est installé dans la niche inférieure, l'utilisation de la tablette intermédiaire à la place d'un plancher intermédiaire en bois de 19 mm est fortement recommandée.

Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :

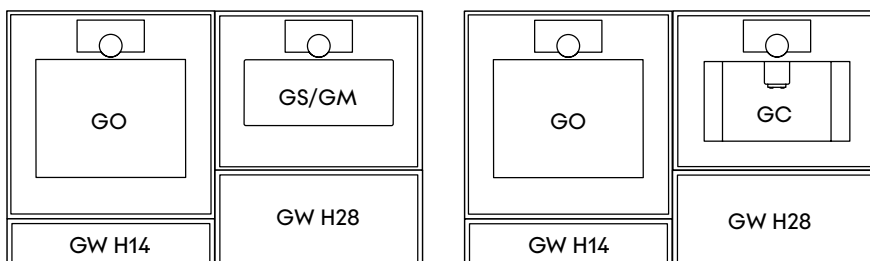
- Les charnières des portes doivent être placées à l'extérieur (charnières opposées)
- Les charnières de la porte des appareils ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Respecter un espace minimum de 6 mm entre les deux appareils.
- Les fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes, machine à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir sous vide ou d'un tiroir culinaire et chauffant, ont la même hauteur totale de façade qu'un four de largeur 60 cm.

GO Four
GS Four combi-vapeur
GM Four micro-ondes combiné
GC Machine à café expresso tout automatique
GV Tiroir Sous Vide
GW Tiroir culinaire et chauffant

Horizontale 60 cm

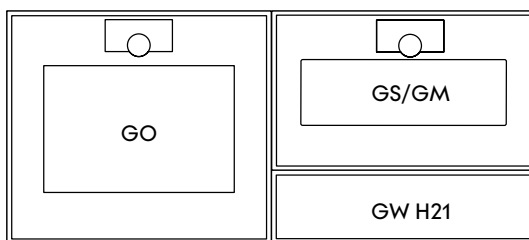


Combinaison EH66_14 (Pour les dimensions, voir page 18)



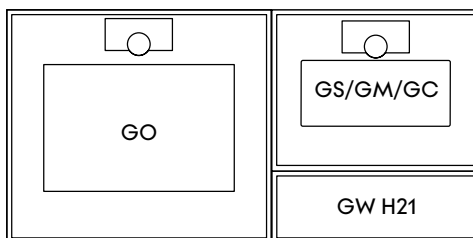
Combinaison EH66_1428 (Pour les dimensions, voir page 18)

Horizontale 76 cm

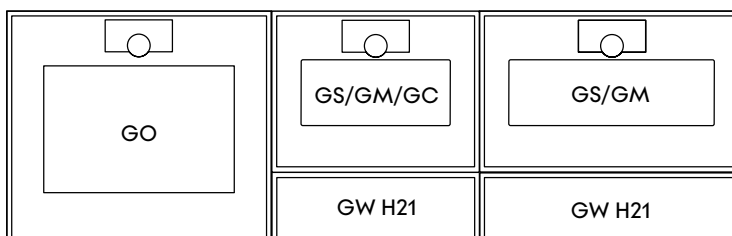


Combinaison EH33_21 (Pour les dimensions, voir page 18)

Horizontale Mix 60 cm & 76 cm

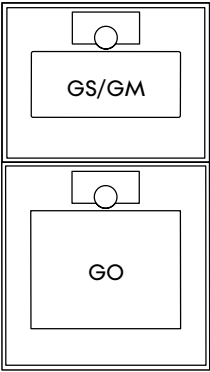


Combinaison EH36_21 (Pour les dimensions, voir page 19)

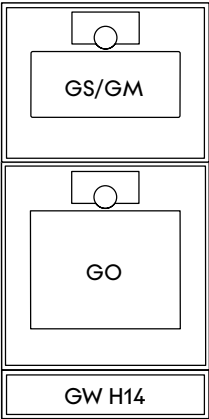


Combinaison EH363_21 (Pour les dimensions, voir page 19)

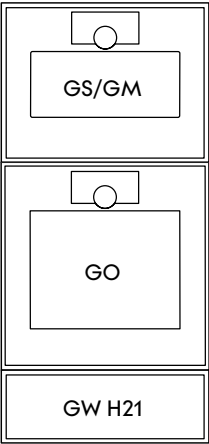
Verticale 60 cm



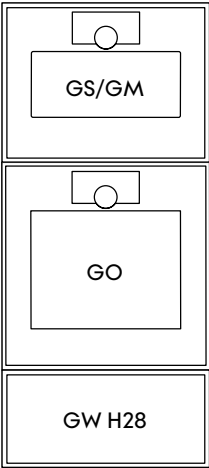
Combinaison EV6_0_H45
(Pour les dimensions, voir page 20)



Combinaison EV6_14_H45
(Pour les dimensions, voir page 20)

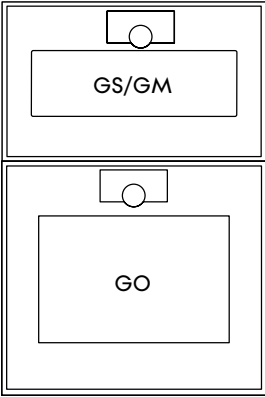


Combinaison EV6_21_H45
(Pour les dimensions, voir page 21)

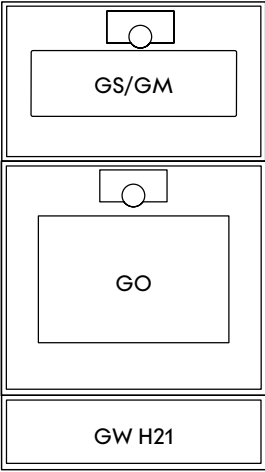


Combinaison EV6_28_H45
(Pour les dimensions, voir page 21)

Verticale 76 cm

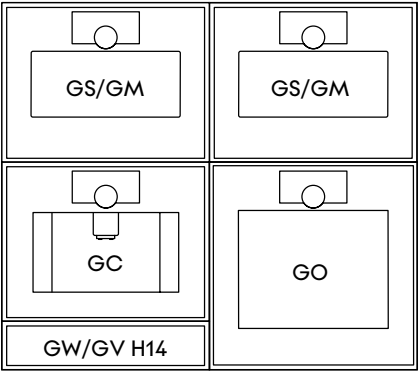


Combinaison EV3_0_H45
(Pour les dimensions, voir page 22)



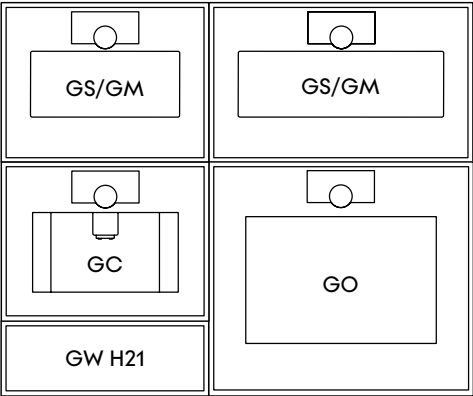
Combinaison EV3_21_H45
(Pour les dimensions, voir page 22)

Cube 60 cm



Combinaison ECU66_14_H45 (Pour les dimensions, voir page 23)

Cube Mix 60 cm & 76 cm



Combinaison ECU63_21_H45 (Pour les dimensions, voir page 23)

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau

Instructions générales

Installation derrière des portes de meubles de cuisine

L'appareil ne fonctionne que si les portes de meubles de cuisine sont ouvertes.
Des mesures appropriées doivent être prises pour éviter la fermeture des portes de meubles lors de l'utilisation de l'appareil ou lors de la phase de refroidissement de l'appareil (fonctionnement du ventilateur).

Installation côte à côte

Lorsque les appareils sont installés côte à côte, l'espace entre les appareils doit être au minimum de 6 mm (ce qui correspond à la dimension hors-tout de la niche de 600 ou 762 mm).
Pour optimiser l'ergonomie, les charnières doivent être placées à l'extérieur.

Pour une combinaison de fours et d'appareils de froid Vario série 400

Veuillez consulter les conseils d'installation dans la rubrique Appareils de froid Vario 400 pour éviter une collision entre la porte de l'appareil de froid et le four.

Réduction des espaces entre les appareils et les façades des meubles

Les fours Gaggenau nécessitent une ventilation par apport d'air frais au niveau de la partie supérieure du cadre.
L'air chaud est évacué au niveau de l'arête inférieure du cadre.

Pour les fours combi-vapeur et les fours micro-ondes combinés, les entrées d'air se situent sur les côtés du cadre, et les aérations pour évacuer l'air chaud et le surplus de vapeur se situent au niveau de l'arête supérieure du cadre.
Tenir compte des écarts minimaux nécessaires.
Les mesures indiquées s'appliquent à tous les appareils.

Il faut respecter les préconisations suivantes:

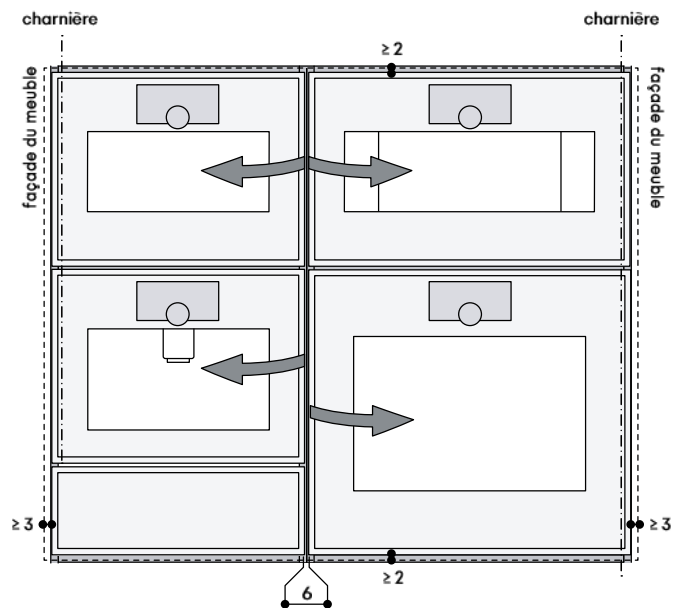
Au-dessus des appareils

GS:

Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus d'un GS.
Les bords avant de la porte meuble doivent être résistants à la vapeur, comme pour les lave-vaisselle, car la vapeur peut éventuellement s'infiltrer dans le caisson.

GM:

Aucun GM ne peut être installé en-dessous de GC en combinaison avec la tablette intermédiaire GA 601 010.

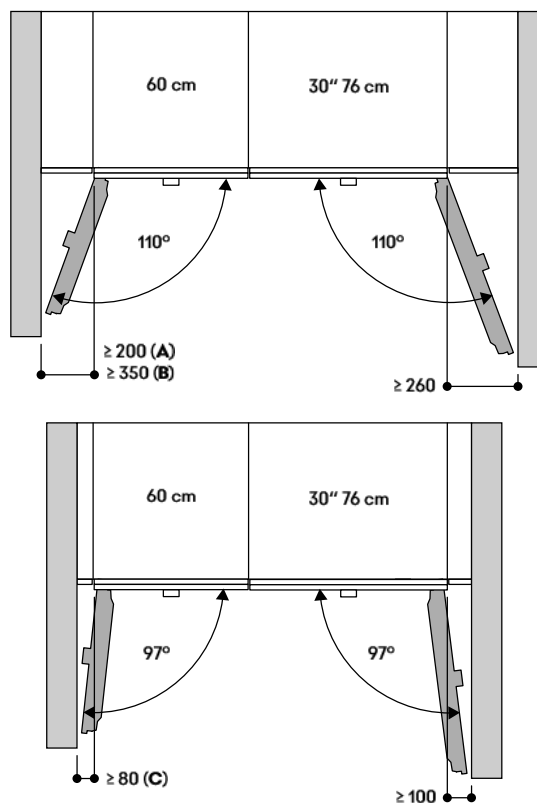


Sur les côtés

Attention à l'angle d'ouverture de la porte et aux distances requises qui peuvent être différentes selon les appareils.

L'angle d'ouverture de la porte par défaut est de 110°.

Cet angle peut être réduit en l'ajustant sur l'appareil.

Angle d'ouverture de la porte et distances

A : tous les appareils largeur 60 cm sauf GC

B : appareils GC (uniquement charnières à gauche)

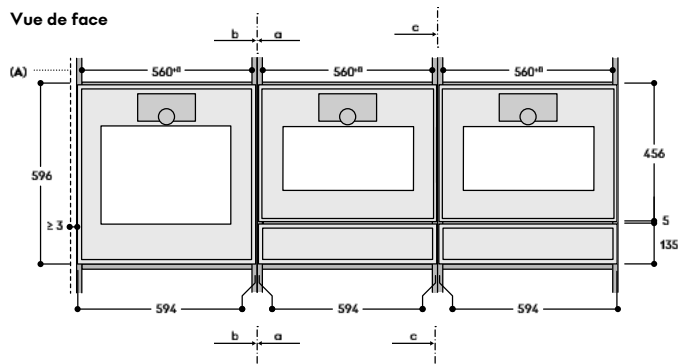
Pour réduire l'angle d'ouverture de 110° à 92° avec une distance latérale ≥ 100, l'accessoire réf. SAV 00636455 est requis

C : tous les appareils largeur 60 cm sauf GC

Combinaisons Série Expressive Gaggenau

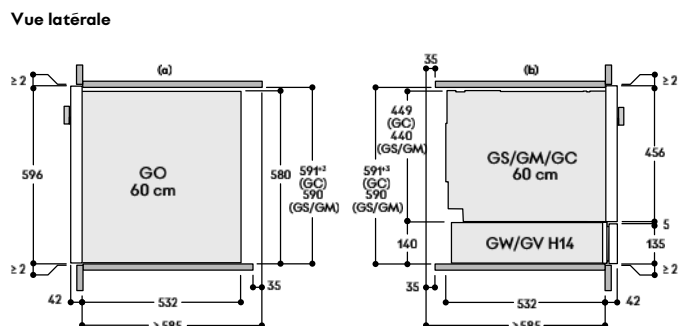
Combinaison — Horizontale 60 cm — EH66_14

Vue de face



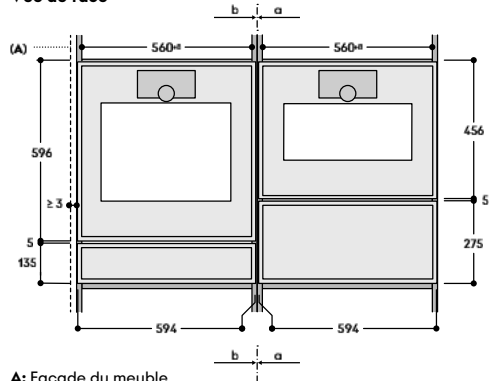
A: Façade du meuble

Vue latérale



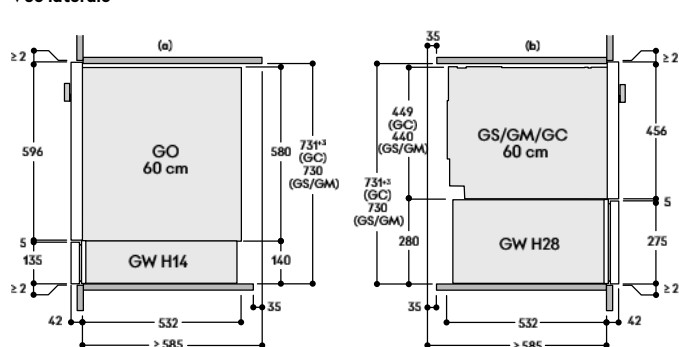
Combinaison — Horizontale 60 cm — EH66_1428

Vue de face



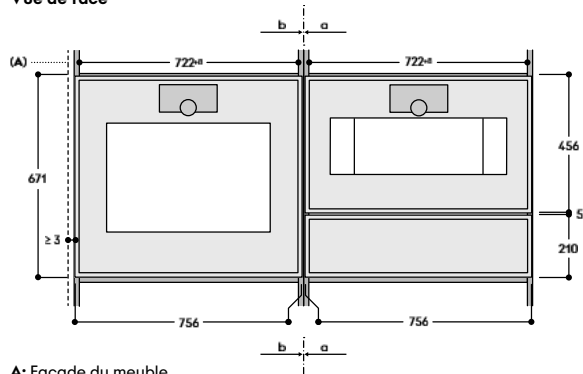
A: Façade du meuble

Vue latérale



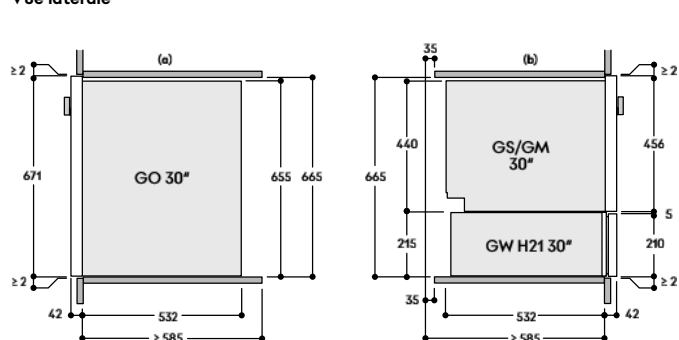
Combinaison — Horizontale 76 cm — EH33_21

Vue de face



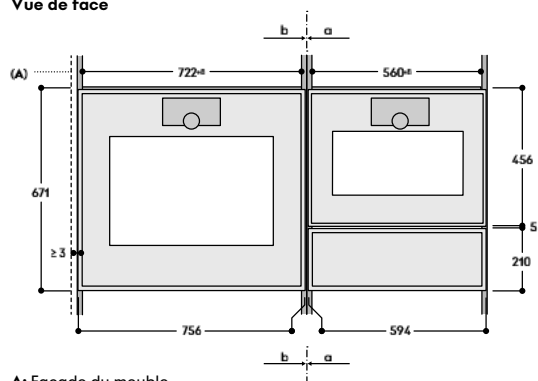
A: Façade du meuble

Vue latérale



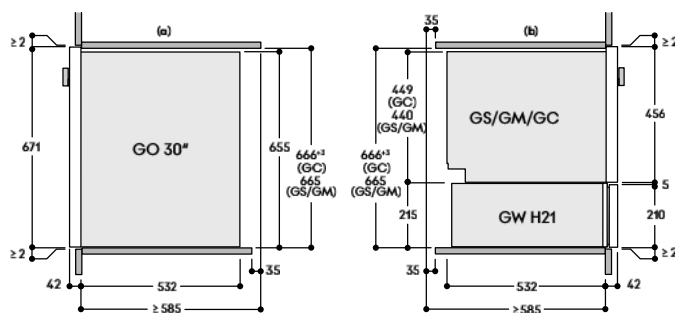
Combinaison — Horizontale Mix 60 cm & 76 cm — EH36_21

Vue de face



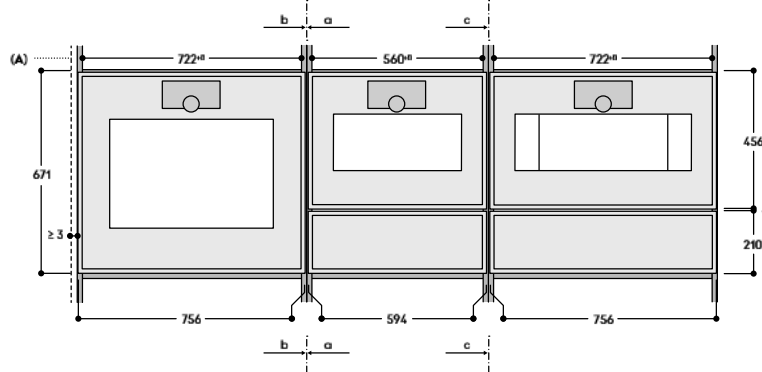
A: Façade du meuble

Vue latérale

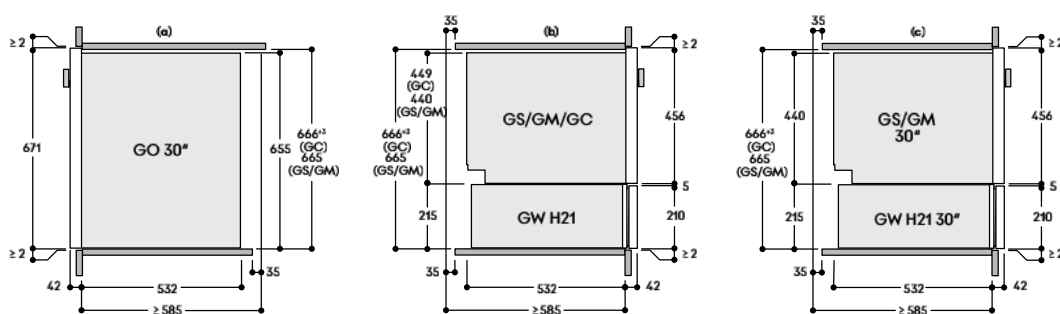


Combinaison — Horizontale Mix 60 cm & 76 cm — EH363_21

Vue de face



Vue latérale

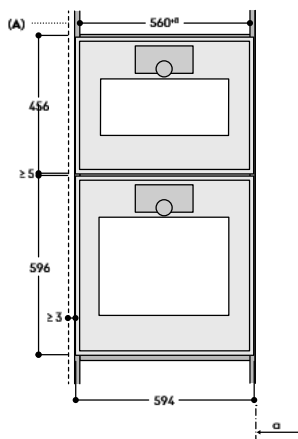


A: Façade du meuble

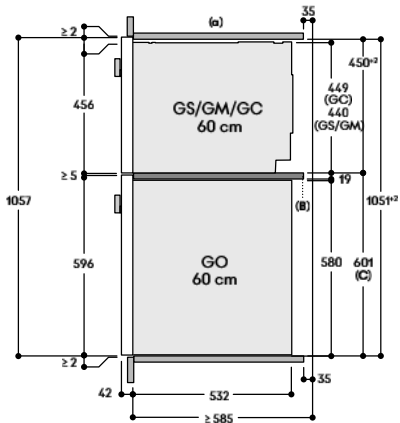
Combinaisons Série Expressive Gaggenau

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_0_H45 Tablette intermédiaire en bois

Vue de face



Vue latérale



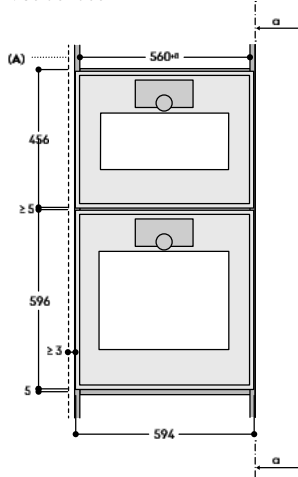
A: Façade du meuble
B: Tablette en bois
C: Ligne de référence

B: Tablette en bois

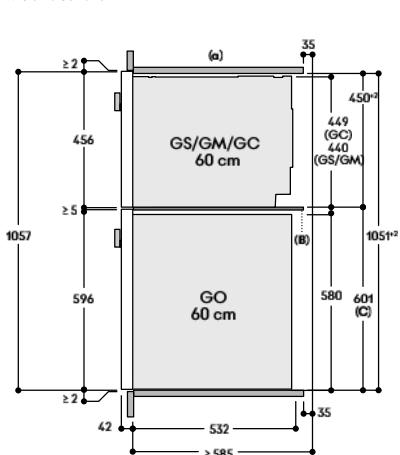
C: Ligne de réfère

Combinaison — Verticale 60 cm — EV6_0_H45 Tablette intermédiaire

Vue de face



Vue latérale



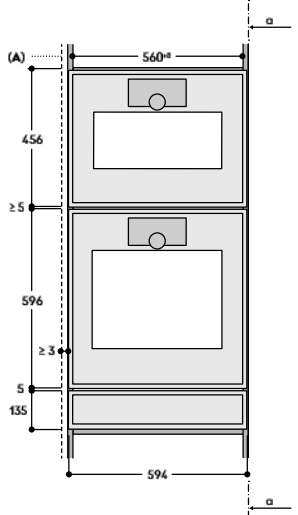
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

B: Tablette intermédiaire

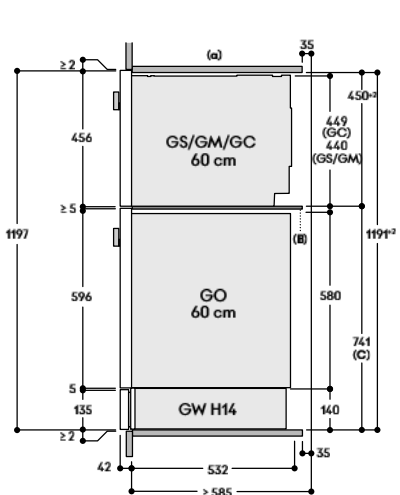
C: Ligne de réfère

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_14_H45

Vue de face



Vue latérale



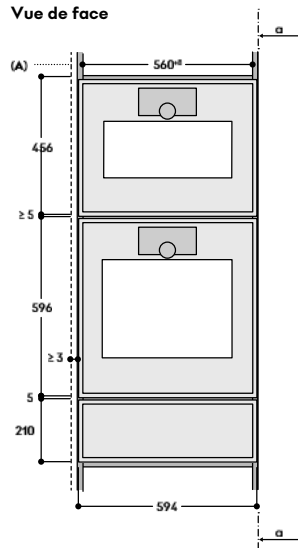
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

B: Tablette intermédiaire

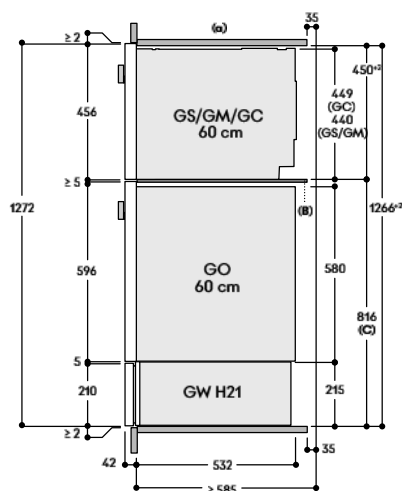
C: Ligne de réfère

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_21_H45

Vue de face



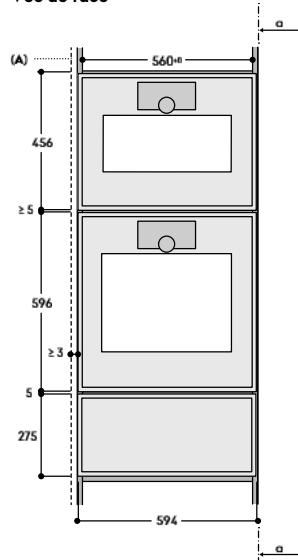
Vue latérale



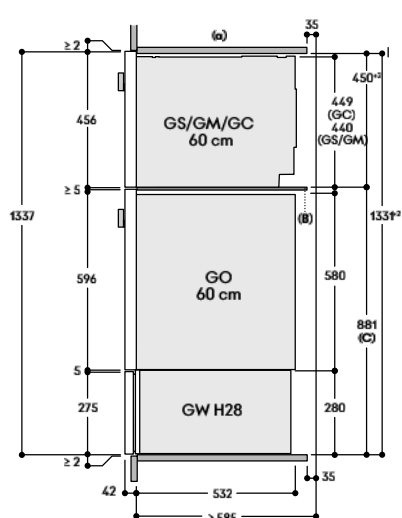
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6_28_H45

Vue de face



Vue latérale

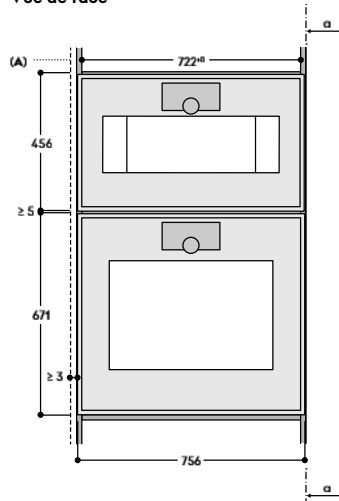


A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

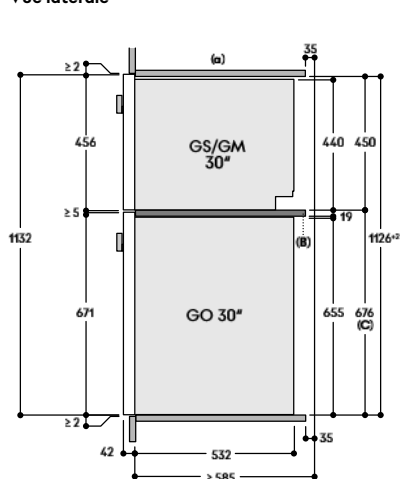
Combinaisons Série Expressive Gaggenau

Combinaison — Verticale 76 cm — EV3_0_H45 Tablette en bois

Vue de face



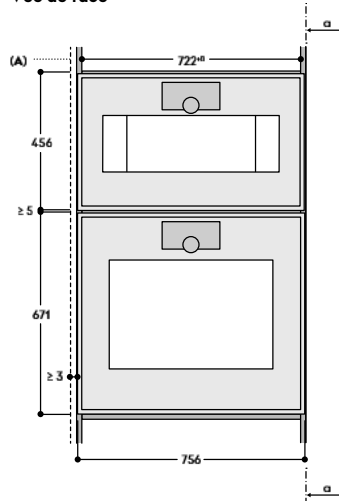
Vue latérale



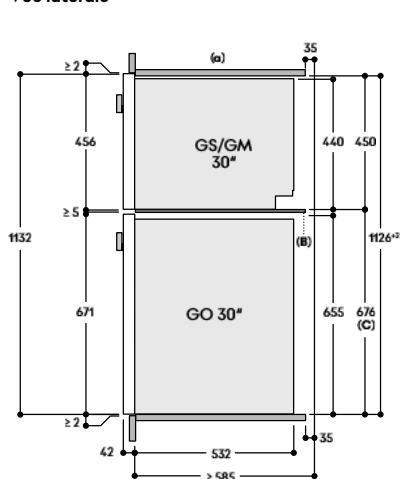
A: Façade du meuble
B: Tablette en bois
C: Ligne de référence

Combinaison — Verticale 76 cm — EV3_0_H45 Tablette intermédiaire

Vue de face



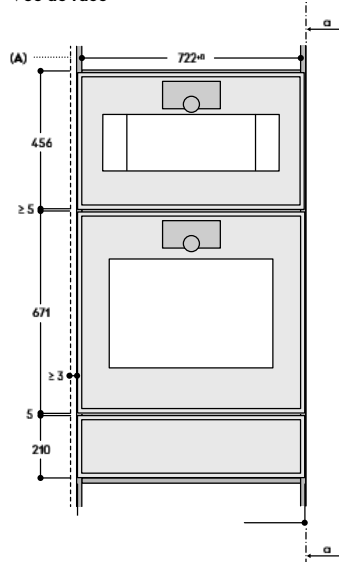
Vue latérale



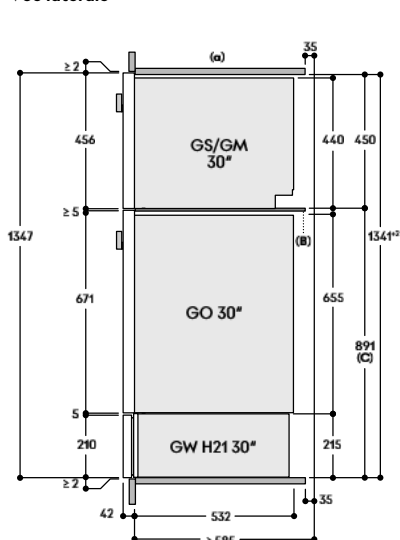
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Combinaison — Verticale 76 cm — EV3_21_H4

Vue de face



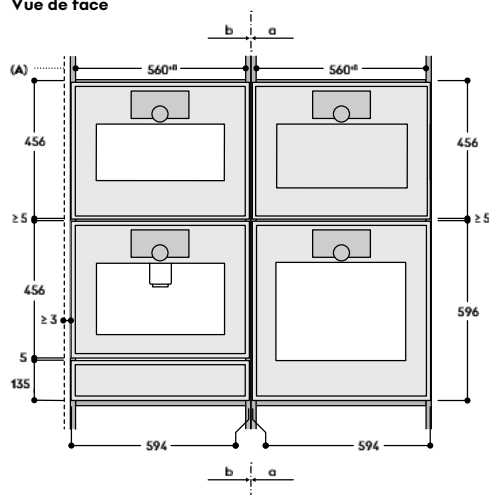
Vue latérale



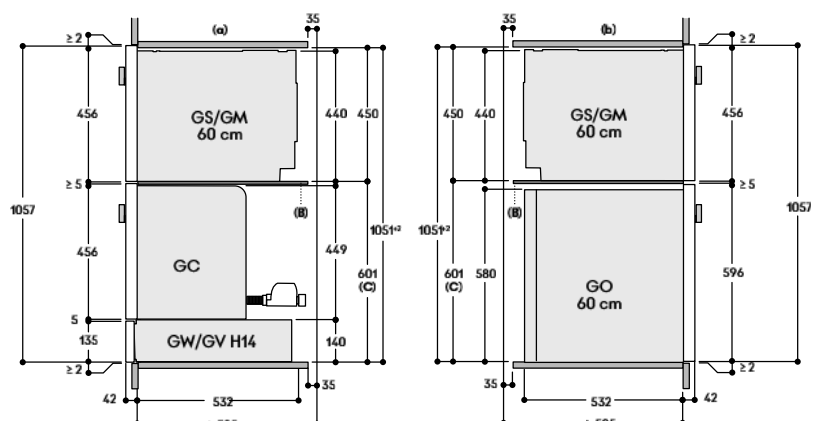
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Combinaison — Cube 60 cm — ECU66_14_H45

Vue de face



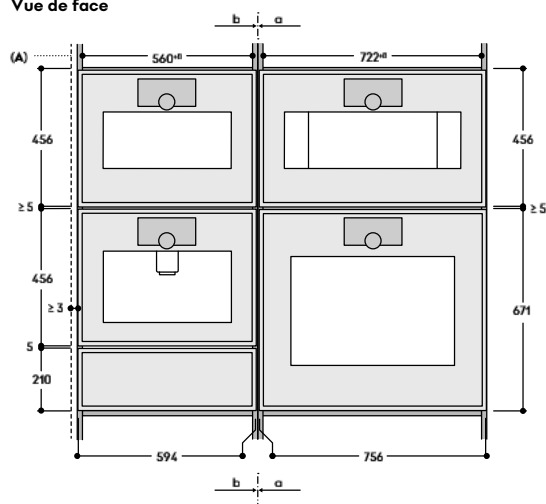
Vue latérale



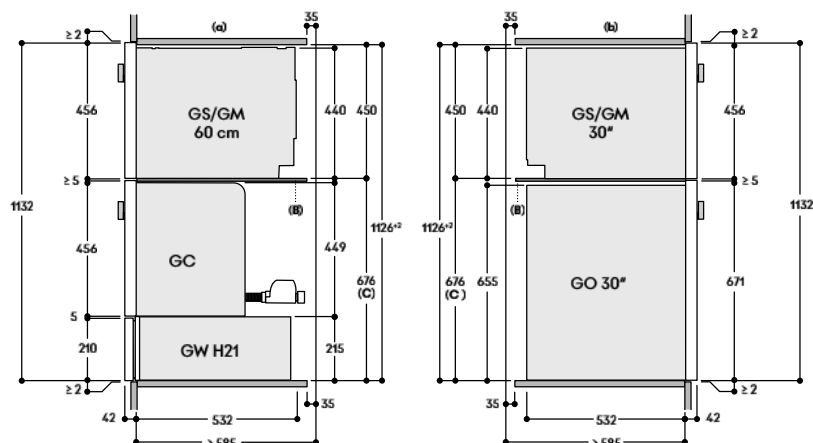
A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence

Combinaison — Cube Mix 60 cm & 76 cm — ECU63_21_H45

Vue de face



Vue latérale



A: Façade du meuble
B: Tablette intermédiaire
C: Ligne de référence



Fours série Expressive GO 480/GO 481

Nouveauté*

Charnières à droite

GO 480 120* € 8.789,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Charnières à gauche

GO 481 120* € 8.789,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

*Livrable à partir d'Octobre 2025



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
- 1 tournebroche.
- 1 grille.
- 1 lèche-frite pyrolysable avec grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 020 110*

Plat émaillé
spécial cuisson mode Air Frying
Doit être placé sur la grille.

BA 028 115

Tôle à pâtisserie
émaillée
30 mm de profond.

BA 038 105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 134*

Set Pierre à pain
et à pizzas
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,
1 support et 1 pelle à pizza.
N'est pas compatible avec le système
de rail télescopique.

BS 020 003*

Pelle à pizza.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Auto-nettoyage pyrolyse.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 19 modes de cuisson de 30 °C à 300°C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Sonde thermométrique.
- Tournebroche.
- Volume utile 125 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte + 1/3 sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole + 1/3 voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
Fonction faitout.
Air frying.
Déshydratation.
Etuve.
Maintien au chaud.
Décongélation.
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 4,5 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Gaggenau Home Connect.
Le tournebroche permet de griller tous les côtés.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
5 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupe de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

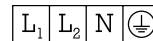
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

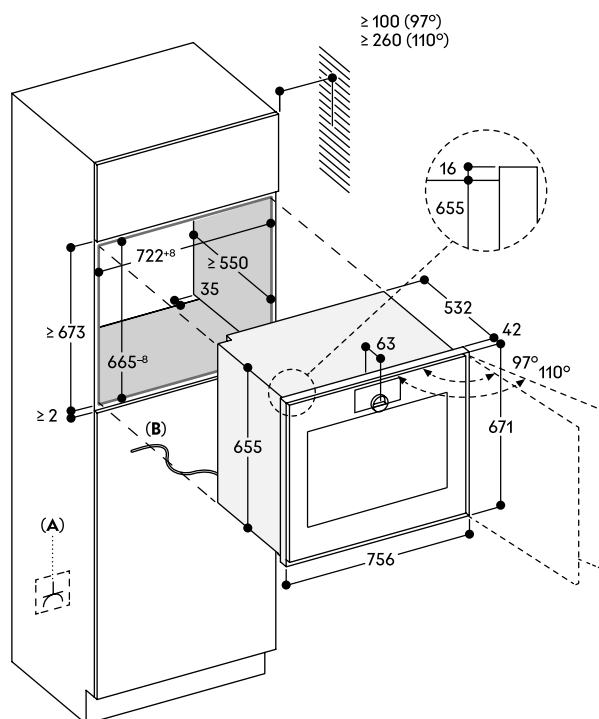
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 6,6 kW.
Câble de raccordement 1,75 m sans prise.



Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble fixe

Toutes les mesures sont en mm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 425



Fours série Expressive GO 470/GO 471

Nouveauté*

Charnières à droite

GO 470 120* € 6.259,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GO 471 120* € 6.259,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
- 1 tournebroche.
- 1 lèchefrite émaillée pyrolysable.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 020 110*

Plat émaillé
spécial cuisson mode Air Frying
Profondeur 30 mm.

BA 026 116*

Tôle à pâtisserie
émaillée pour four 60 cm
Profondeur 30 mm.

BA 026 117*

Plat lèchefrite émaillé
pour four 60 cm
Profondeur 38 mm.

BA 036 106*

Grille chromée
sans ouverture, avec pieds
pour four 60 cm.

BA 046 118*

Plat lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 134*

Set Pierre à pain
et à pizzas
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,
1 support et 1 pelle à pizza
N'est pas compatible avec le système
de rail téléscopique.

BS 020 003*

Pelle à pizza.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Auto-nettoyage pyrolyse.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 19 modes de cuisson de 30 °C à 300°C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Sonde thermométrique.
- Tournebroche.
- Volume utile 77 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte + 1/3 sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole + 1/3 voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
Fonction faitout.
Air frying.
Déshydratation.
Étuve.
Maintien au chaud.
Décongélation.
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3,4 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Gaggenau Home Connect.
Le tournebroche permet de griller tous les côtés.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupeure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Pas de résistance de gril apparente.

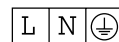
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

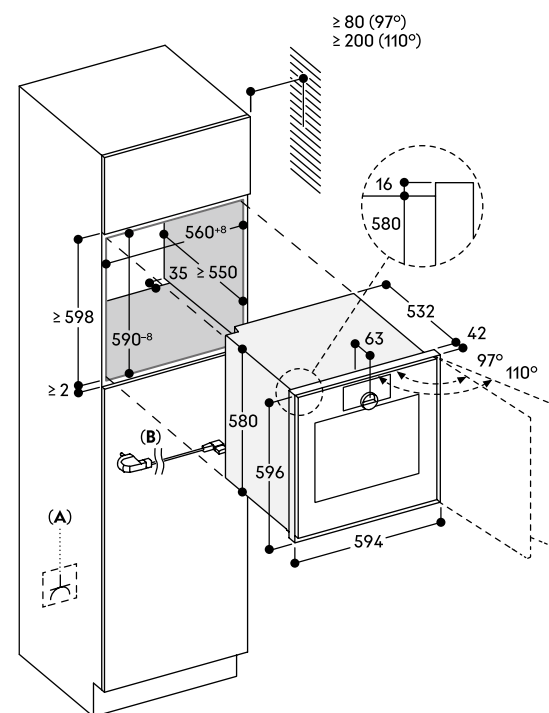
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec prise.



Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.

**Fours série Expressive****GO 450/GO 451****Nouveauté*****Charnières à droite****GO 450 120*** € 5.689,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche**GO 451 120*** € 5.689,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

**Le prix comprend**

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
- 1 lèchefrite émaillée pyrolysable, avec grille.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option**BA 020 110***

Plat émaillé
spécial cuisson mode Air Frying
Profondeur 30 mm.

BA 026 116*

Tôle à pâtisserie
émaillée pour four 60 cm
Profondeur 30 mm.

BA 026 117*

Plat lèchefrite émaillé
pour four 60 cm
Profondeur 38 mm.

BA 036 106*

Grille chromée
sans ouverture, avec pieds
pour four 60 cm.

BA 046 118*

Plat lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

BA 056 134*

Set Pierre à pain
et à pizzas
Comprend 1 pierre à pain et à pizzas,
1 support et 1 pelle à pizza
N'est pas compatible avec le système
de rail télescopique.

BS 020 003*

Pelle à pizza.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Auto-nettoyage pyrolyse.
- Gril grande surface invisible derrière l'émail.
- 15 modes de cuisson de 30 °C à 300°C, incl. fonction pierre à pain et à pizzas, fonction faitout, Air frying, déshydratation.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Sonde thermométrique.
- Volume utile 77 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
Fonction faitout.
Air frying.
Déshydratation.
Etuve.
Décongélation.
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface invisible derrière l'émail 3,4 kW.
Gril peut activer brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Gaggenau Home Connect.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect).

Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques**(Gaggenau Home Connect)**

Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupe de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 5 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Pas de résistance de gril apparente.

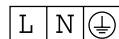
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

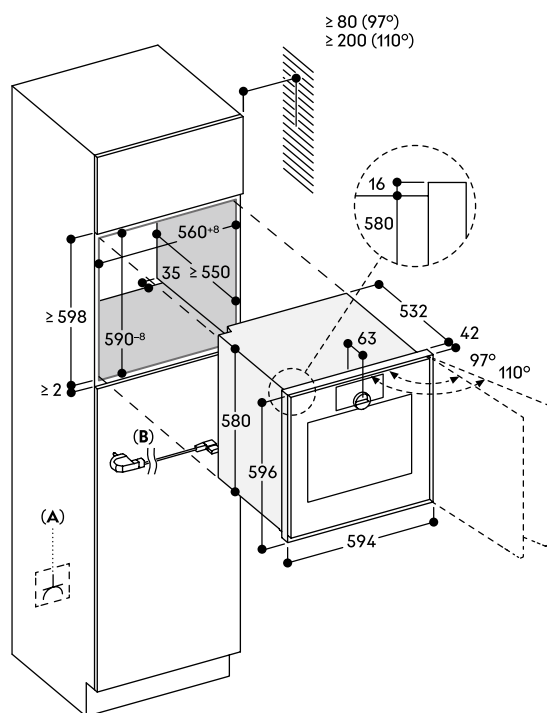
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec prise.



Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four combi-vapeur série Expressive GS 480/GS 481

Nouveauté*

Charnières à droite

GS 480 120* € 10.399,-
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Charnières à gauche

GS 481 120* € 10.399,-
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

*Livrable à partir de Mai 2025



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, prof. 40 mm.
- 1 récipient de cuisson en inox, perforé, grille.
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m.
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation en option

GA 301 010*
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 76 cm
Pour une combinaison d'installation verticale.
Comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.

GZ 010 011
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 050*
Sonde thermométrique de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.

BA 010 301
Rail télescopique
trois niveaux.

BA 020 361
Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 370
Récipient de cuisson perforé en inox, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 382*
Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhérent sans PFAS, profondeur 46 mm, 5.4 l.

BA 020 391*
Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhérent sans PFAS, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 118*
Plat lèche-frite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330

Adaptateur pour récipient Gastro Norm et grille.

GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230¹

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent
Utilisation indépendante de la partie basse et/ou du couvercle, hauteur 100 et 65 mm.
Utilisation dans fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN010330 et le système de rail télescopique BA010301.

¹Livrable jusqu'en Septembre 2025

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau.
- Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
- Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix.
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près.
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Élimination de la vapeur.
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.

Fonctions du programmeur:
durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4^e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois. Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.



Four combi-vapeur série Expressive GS 470/GS 471

Nouveauté*

Charnières à droite

GS 470 120* € 9.599,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GS 471 120* € 9.599,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025



Le prix comprend

- 1 récipient de cuisson en inox, non perforé, prof. 40 mm.
- 1 récipient de cuisson en inox, perforé.
- 1 grille.
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m.
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation en option

GA 601 010*

Tablette intermédiaire
réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation
verticale.
Comprend les supports de montage,
le couvercle et les vis.

GZ 010 011

Rallonge Aqua-Stop
(longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée
et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

BA 010 050*

Sonde thermométrique
de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.

BA 010 301

Rail télescopique
trois niveaux.

BA 020 361

Récipient
de cuisson en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson
perforé en inox, profondeur 40 mm, 5 l.

BA 020 382*

Récipient de cuisson
non perforé,
revêtement anti-adhérent sans PFAS,
profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391*

Récipient de cuisson
perforé,
revêtement anti-adhérent sans PFAS,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 118*

Plat lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches
de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330

Adaptateur
pour récipient Gastro Norm et grille.

GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3

Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3 l.

GN 340 230¹

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent
Utilisation indépendante de la partie
basse et/ou du couvercle, hauteur
100 et 65 mm.
Utilisation dans fours combi-vapeur
en combinaison avec l'adaptateur
GN010330 et le système de rail
télescopique BA010301.

¹Livrable jusqu'en Septembre 2025

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau.
- Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
- Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix.
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près.
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Élimination de la vapeur.
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle. Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant. Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4^e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect). Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson. Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral. 3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance. Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique. Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil. Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil. Coupure de sécurité. Isolation thermique de la porte, 3 vitres. Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox. Nettoyage automatique. Détartrage automatique du générateur de vapeur. Programme de séchage. Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson. Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS. Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil. Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois. Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m. Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil. Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm. Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil. Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.

L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.

La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées):
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance totale 3,1 kW.

Raccordement uniquement à l'eau froide.

Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité > 200 µS/cm.

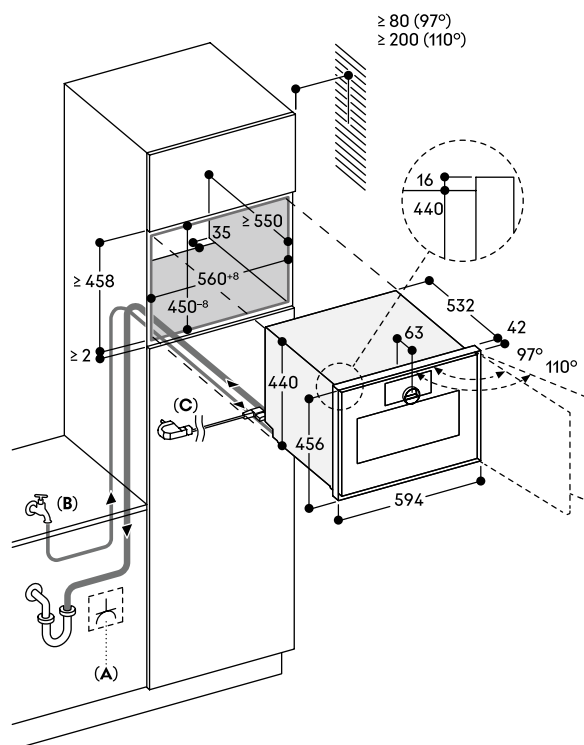
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), peut être rallongé.

Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3,0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.

Câble de raccordement 1,75 m, avec prise.



Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.

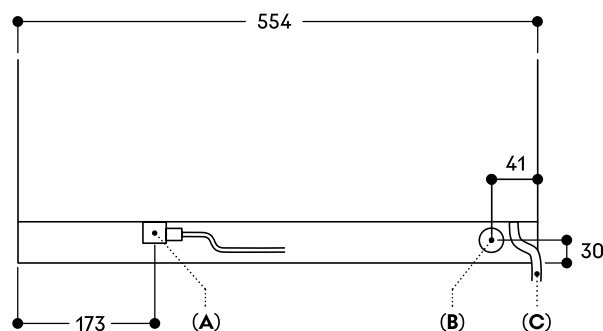


A: Branchement électrique accessible

B: Raccordement à l'eau accessible

C: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

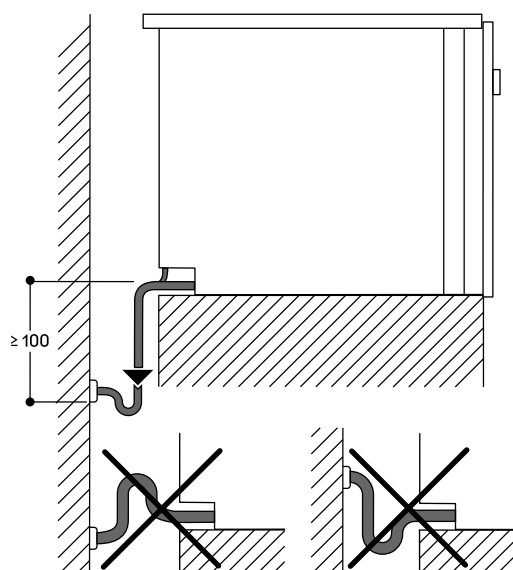
Vue de l'arrière



A: Boîtier de raccordement électrique

B: Évacuation d'eau

C: Arrivée d'eau froide



Toutes les mesures sont en mm.



Four combi-vapeur série Expressive GS 450/GS 451

Nouveauté*

Charnières à droite

GS 450 120* € 8.559,-
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GS 451 120* € 8.559,-
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025



Le prix comprend

- 1 grille.
- 1 plat inox perforé prof. 40 mm.
- 1 plat inox non perforé prof. 40 mm.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation en option

GA 601 010*
Tablette intermédiaire
réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation
verticale.
Comprend les supports de montage,
le couvercle et les vis.

Accessoires en option

BA 010 050*
Sonde thermométrique
de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.

BA 010 301

Rail télescopique
trois niveaux.

BA 020 361

Récipient
de cuisson en inox, non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370

Récipient de cuisson
perforé en inox, profondeur 40 mm, 5l.

BA 020 382*

Récipient de cuisson
non perforé,
revêtement anti-adhérent sans PFAS,
profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391*

Récipient de cuisson
perforé,
revêtement anti-adhérent sans PFAS,
profondeur 40 mm, 5 l.

BA 046 118*

Plat lèchefrite en verre
Profondeur 24 mm.

CL S10 040

Cartouches
de nettoyage
Set de 4.

GN 010 330

Adaptateur
pour récipient Gastro Norm et grille.

GN 114 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 114 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 124 130

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 124 230

Récipient
Gastro Norm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230¹

Faitout
Gastro Norm en fonte d'aluminium
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent
Utilisation indépendante de la partie
basse et/ou du couvercle, hauteur
100 et 65 mm.
Utilisation dans fours combi-vapeur
en combinaison avec l'adaptateur
GN010330 et le système de rail
télescopique BA010301.

¹Livrable jusqu'en Septembre 2025

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée.
- Génération externe de la vapeur pour éviter la formation de calcaire dans l'enceinte de cuisson.
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix.
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près.
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 50 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Chaleur tournante + 100 % humidité.
Chaleur tournante + 80 % humidité.
Chaleur tournante + 60 % humidité.
Chaleur tournante + 30 % humidité.
Chaleur tournante + 0 % humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Cuisson Sous Vide.
Cuisson basse température.
Fermentation.
Maintien au chaud.
Décongélation.
Régénération.
200 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Gril grande surface 2 kW derrière verre vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles de 1,7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Vaporisation d'humidité.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Étalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant. Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture de la porte via assistant vocal.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidage.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander en pièces détachées):
ET-Nr. 17002490 Tablettes de détartage.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.



Four micro-ondes combiné
série Expressive
GM 480/GM 481

Nouveauté*

Charnières à droite

GM 480 120* € 7.989,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

Charnières à gauche

GM 481 120* € 7.989,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 76 cm.

*Livrable à partir de Mai 2025

Le prix comprend

- 1 grille.
- 1 plat en verre.

Accessoires d'installation

GA 301 010*

Tablette intermédiaire réglable
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.

Accessoires en option

BA 010 050*

Sonde thermométrique de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.

BA 036 106*

Grille chromée pour four 60 cm
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 118*

Plat lèchefrite en verre.
Profondeur 24 mm.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Fonctionnement seul ou combiné du four micro-ondes et du four.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 46 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Fonction micro-ondes, 6 puissances: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 9 modes de cuisson: Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C, Gril + Air ventilé de 30 °C à 230 °C, Réchauffer des boissons, puissance micro-ondes maxi, Réchauffer des plats cuisinés de 360 W à 600 W, Déshydratation de 30 °C à 80 °C, Cuisson basse température de 30 °C à 90 °C + micro-ondes, Fermentation de 30 °C à 50 °C, Maintien au chaud, niveau spécial micro-ondes, Décongélation de 90 W à 360 W. Chaleur tournante et gril + Air ventilé combinables avec les puissances micro-ondes de 450, 360, 180 et 90 W. 70 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages). Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes.
Contrôle précis de la température avec affichage de la température réelle. Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions). Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant. Minuterie spéciale cuisson longue durée (fonction disponible courant 4e trimestre 2025 - mise à jour logicielle possible via Gaggenau Home Connect).
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité de placer les aliments dans des contenants adaptés, directement sur la sole du compartiment de cuisson.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant vocal.
Contrôle et commande à distance. Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Coupe de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox, hygiénique, avec sole en verre résistant à la chaleur.
Programme Aide au nettoyage.

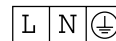
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles. Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm. Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil. Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur. L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire. La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

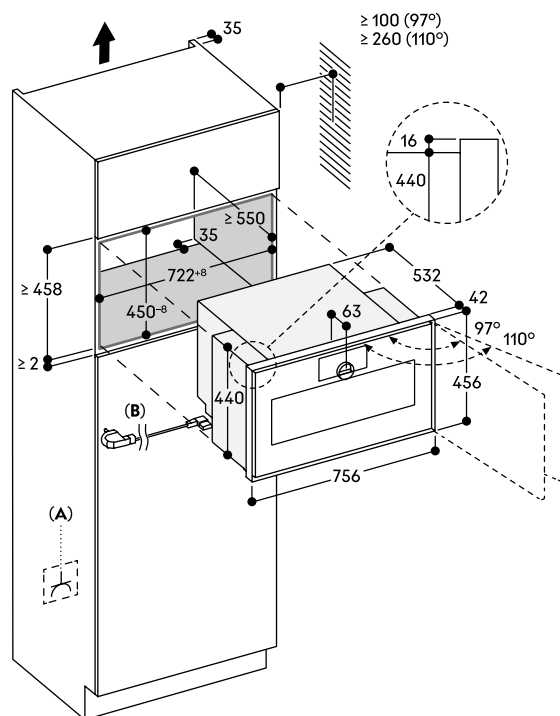
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 2.65 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays



Four micro-ondes combiné
série Expressive
GM 450/GM 451

Nouveauté*

Charnières à droite

GM 450 120* € 5.979,-
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

Charnières à gauche

GM 451 120* € 5.979,-
Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

Le prix comprend

- 1 grille.
- 1 plat en verre.

Accessoires d'installation

GA 601 010*
Tablette intermédiaire
réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation
verticale
Comprend les supports de montage,
le couvercle et les vis.

Accessoires en option

BA 010 050*
Sonde thermométrique
de cuisson à cœur
Compatible avec GO, GS, GM.

BA 036 106*
Grille chromée
pour four 60 cm
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 118*
Plat lèche-frite en verre.
Profondeur 24 mm.

Highlights

- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Fonctionnement seul ou combiné du four micro-ondes et du four.
- Programmes automatiques et préconisations de réglages.
- Volume utile 46 litres.

Modes de cuisson / Programmes

Fonction micro-ondes, 6 puissances:
max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 9 modes de cuisson:
Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C,
Gril + Air ventilé de 30 °C à 230 °C,
Réchauffer des boissons, puissance
micro-ondes maxi,
Réchauffer des plats cuisinés de
360 W à 600 W,
Déshydratation de 30 °C à 80 °C,
Cuisson basse température de 30 °C
à 90 °C + micro-ondes,
Fermentation de 30 °C à 50 °C,
Maintien au chaud, niveau spécial
micro-ondes,
Décongélation de 90 W à 360 W.
Chaleur tournante et gril + Air ventilé
combinables avec les puissances
micro-ondes de 450, 360, 180 et 90 W.
70 programmes (programmes
automatiques et préconisations de
réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à
30 favoris.

Bandeau de commande

Porte à ouverture latérale avec angle
d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec
anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance
réglable.
Info textes pour informations
complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter
l'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques

Innowave (technologie inverter) pour
une puissance uniforme des
micro-ondes.
Contrôle précis de la température
avec affichage de la température réelle.
Gril peut activé brièvement en mode
chaleur tournante pour un brunissage
supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique
(utilisation possible de la sonde
thermométrique du four multifonctions).
Ouverture automatique programmable
de la porte à la fin de la cuisson
pour éviter la surcuisson.
Fonctions du programmeur: durée
de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie
de temps de cuisson croissant.
Minuterie spéciale cuisson longue
durée (fonction disponible courant
4e trimestre 2025 - mise à jour
logicielle possible via Gaggenau
Home Connect).
Ventilateur de chaleur tournante
rotatif dans les deux sens pour une
répartition idéale de la chaleur.
Visibilité optimale des aliments grâce
à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité
de placer les aliments dans des
contenants adaptés, directement sur
la sole du compartiment de cuisson.

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Ouverture de la porte via assistant
vocal.
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson
lors de l'utilisation de la sonde
thermométrique.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher
la mise en route ou l'utilisation
accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte
pour empêcher l'ouverture
involontaire de la porte de l'appareil.
Coupure de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 3 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le
refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox,
hygiénique, avec sole en verre
résistant à la chaleur.
Programme Aide au nettoyage.

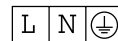
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de
l'appareil par rapport au corps du
meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si
l'implantation prévoit l'ouverture de
 tiroirs placés à côté de l'appareil.
Pour une installation en angle, faire
attention à l'ouverture de la porte
latérale et à la distance minimale
requis par rapport au mur.
L'angle d'ouverture de la porte
env. 110° (livré usine) peut être réduit
à env. 97° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être
accessible et située en dehors de la
niche d'encastrement.

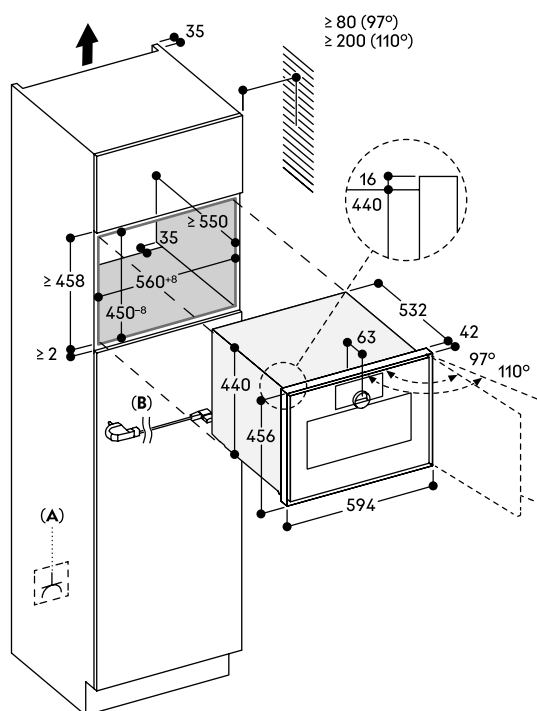
Conseils d'installation pour l'intégration
des fours et combinaisons de fours
série Expressive Gaggenau en pages
16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 2.65 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec
prise.



Vous pouvez retrouver les prix des
accessoires dans l'aperçu à la fin du
chapitre.



A: Branchement électrique accessible
B: Câble avec ou sans fiche, selon le pays

Toutes les mesures sont en mm.



Machine à café expresso tout automatique série Expressive GC 461

Nouveauté*

Charnières à gauche

GC 461 120* € 6.839,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Raccordement direct à l'arrivée d'eau.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir de Juin 2025

Le prix comprend

- 1 vis de montage.
- 1 réservoir à lait en verre.
- 1 bande test pour la dureté de l'eau.
- 1 tuyau de raccordement pour la buse de lait.
- 1 système d'émulsion du lait.
- 1 cartouche de nettoyage.
- 1 cartouche de détartrage.

Accessoires d'installation

GA 601 010*
Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.

Accessoires en option

GA 022 120*
Cartouche de nettoyage de remplacement

GA 022 140*
Cartouche de détartrage de remplacement

Highlights

- Porte ouverture latérale, charnières à gauche
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Deux modes de fonctionnement: mode Classique et mode Barista.
- Technique d'infusion aromatique avec adaptation intelligente de l'intensité pour un arôme complet quelle que soit la taille de la boisson sélectionnée.
- Fonction de personnalisation avec profils et favoris.
- Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches.
- Scénarios d'éclairage dynamiques et personnalisables.
- Réglage électronique du degré de mouture.
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait.

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Café / 2 x Café.
Grand café / 2 x Grand café.
Très grand Café.
Americano / 2 x Americano.
Infusion à froid.
Infusion lente.
Cafetière.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Macchiato infusion à froid.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Bandeau de commande

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
Mode Classique pour une préparation facile des boissons avec des réglages réduits pour l'intensité, la quantité, l'arôme et la proportion de lait. Le réglage intelligent de l'intensité garantit que chaque taille de boisson est toujours préparée avec l'intensité souhaitée.
Mode Barista pour une préparation détaillée et précise des boissons. Tous les paramètres d'infusion, tels que la quantité d'eau et de café, le degré de mouture, le temps de contact, la température d'infusion et la proportion de lait peuvent être personnalisés en fonction des préférences de chacun.
Sélection du degré de torréfaction : en fonction de la torréfaction, le mode Barista affiche les réglages optimaux et spécifiques pour les grains utilisés.
Fonction de personnalisation permettant de créer jusqu'à 10 profils, chacun avec 10 boissons personnalisées comme favoris.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.
Préparation des boissons par simple pression sur une touche.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Distributeur avec système de lait intégré.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0.7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 litres.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.

Conseil: pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Playlist.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Pour une protection contre les dégâts des eaux pendant toute la durée de vie de l'appareil, le raccordement à l'arrivée d'eau de l'appareil est équipé du système de sécurité AquaStop.

Nettoyage

Nettoyage et détartrage entièrement automatiques avec des cartouches.
Possibilité de procéder à un nettoyage et un détartrage manuels avec des pastilles.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait à près chaque boisson.
Le mode vacances permet de préparer l'appareil à de longues périodes d'inutilisation ou à son transport.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant possible.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA 601 010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard; dans ce cas, l'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

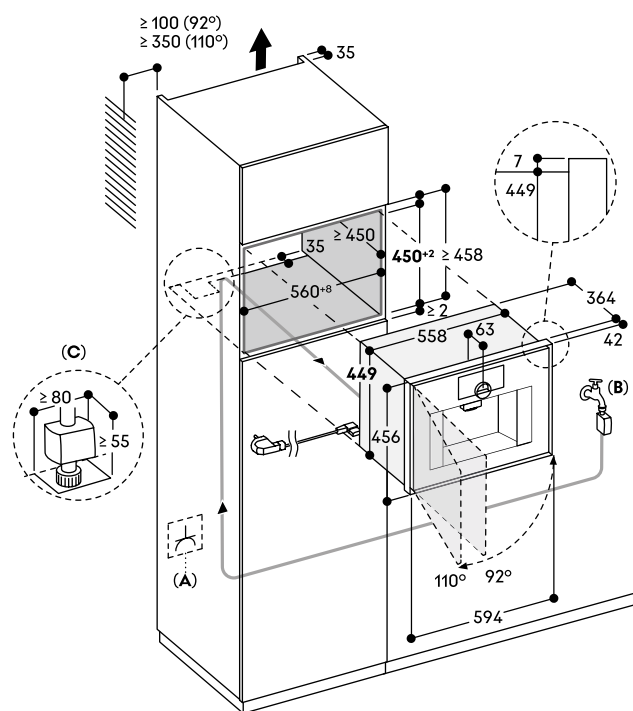
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées auprès du SAV):
Part No. 17000705 Filtre à eau
Part No. 17000706 Filtre à eau, set de 3
Part No. 00312445 Tablettes de détartrage
Part No. 00311970 Tablettes de nettoyage
Part No. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture).

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1.50 kW.
Câble de raccordement 1.7 m, avec prise.
Tuyau d'arrivée 170 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.

Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



A: Branchement électrique accessible

B : Raccordement à l'eau accessible

C: Découpe supplémentaire pour passer l'Aquastop



Machine à café expresso tout automatique série Expressive GC 451

Nouveauté*

Charnières à gauche

GC 451 120* € 6.259,-

Verre fumé sur inox.
Home Connect.
Réservoir d'eau fraîche.
Largeur 60 cm.

*Livrable à partir de Juin 2025

Le prix comprend

- 1 vis de montage.
- 1 réservoir à lait en verre.
- 1 bande test pour la dureté de l'eau.
- 1 tuyau de raccordement pour la buse de lait.
- 1 système d'émulsion du lait.
- 1 cartouche de nettoyage.
- 1 cartouche de détartrage.

Accessoires d'installation

GA 601 010* € 6.259,-

Tablette intermédiaire réglable pour fours largeur 60 cm
Pour une combinaison d'installation verticale
Comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.

Accessoires en option

GA 022 120*
Cartouche de nettoyage de remplacement

GA 022 140*
Cartouche de détartrage de remplacement

Highlights

- Porte ouverture latérale, charnières à gauche
- Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
- Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
- Deux modes de fonctionnement: mode Classique et mode Barista.
- Technique d'infusion aromatique avec adaptation intelligente de l'intensité pour un arôme complet quelle que soit la taille de la boisson sélectionnée.
- Fonction de personnalisation avec profils et favoris.
- Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches.
- Scénarios d'éclairage dynamiques et personnalisables.
- Réglage électronique du degré de mouture.
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait.
- Réservoir d'eau fraîche.

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Café / 2 x Café.
Grand café / 2 x Grand café.
Très grand Café.
Americano / 2 x Americano.
Infusion à froid.
Infusion lente.
Cafetière.
Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Macchiato infusion à froid.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Lait chaud / 2 x Lait chaud.
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait.

Bandeau de commande

Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
Mode Classique pour une préparation facile des boissons avec des réglages réduits pour l'intensité, la quantité, l'arôme et la proportion de lait. Le réglage intelligent de l'intensité garantit que chaque taille de boisson est toujours préparée avec l'intensité souhaitée.
Mode Barista pour une préparation détaillée et précise des boissons. Tous les paramètres d'infusion, tels que la quantité d'eau et de café, le degré de mouture, le temps de contact, la température d'infusion et la proportion de lait peuvent être personnalisés en fonction des préférences de chacun.
Sélection du degré de torréfaction : en fonction de la torréfaction, le mode Barista affiche les réglages optimaux et spécifiques pour les grains utilisés.
Fonction de personnalisation permettant de créer jusqu'à 10 profils, chacun avec 10 boissons personnalisées comme favoris.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.
Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Préparation des boissons par simple pression sur une touche.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour un contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Distributeur avec système de lait intégré.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Réservoir d'eau amovible contenance 2,4 litres.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.
Conseil: pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Fonctions numériques (Gaggeneau Home Connect)
Coffee World: choix de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Playlist.

Informations complémentaires sur Gaggeneau Home Connect page 421.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.

Nettoyage

Nettoyage et détartrage entièrement automatiques avec des cartouches. Possibilité de procéder à un nettoyage et un détartrage manuels avec des pastilles.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Le mode vacances permet de préparer l'appareil à de longues périodes d'inutilisation ou à son transport.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
Chambre de compression amovible pour nettoyage.
Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières à gauche non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Pour une installation en angle, faire attention à l'ouverture de la porte latérale et à la distance minimale requise par rapport au mur.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant possible.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA 601 010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard; dans ce cas, l'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées auprès du SAV):

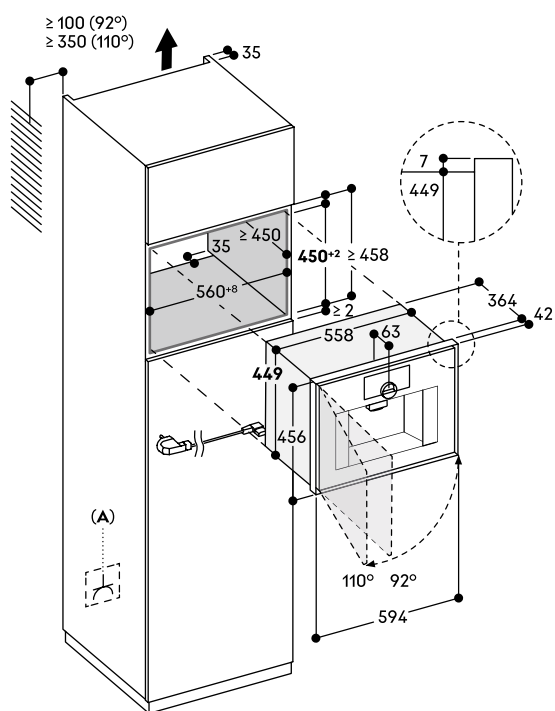
Part No. 17000705 Filtre à eau
Part No. 17000706 Filtre à eau, set de 3
Part No. 00312445 Tablettes de détartrage
Part No. 00311970 Tablettes de nettoyage
Part No. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture)

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggeneau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,50 kW.
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.

Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir Sous Vide série Expressive GV 451

Nouveauté*

GV 451 120* € 4.249,-

Façade
en verre fumé sur inox.
Largeur 60 cm, Hauteur 14.0 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

Le prix comprend

- 50 sacs de mise sous vide, petit modèle.
- 50 sacs de mise sous vide, grand modèle.
- 1 réhausseur.
- 1 adaptateur pour mises sous vide des contenants externes.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide des bouteilles.
- 3 bouchons pour mise sous vide des bouteilles.

Highlights

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm.
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%.
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%.
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe.
- Tiroir sans poignée.
- Système d'ouverture Push-to-open.

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise Sous Vide dans contenants externes.
Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
Réhausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Conseils d'installation

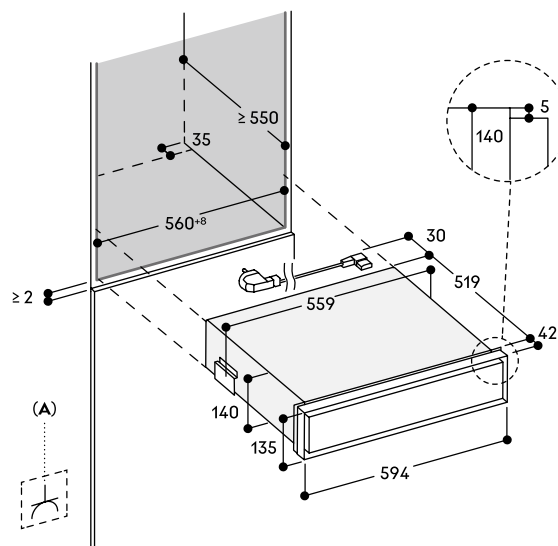
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Installation de GS/GM/GC directement au-dessus de GV sans plancher intermédiaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander auprès du service après-vente):
Réf. SAV 00578813 sacs de mise sous vide, petit modèle
Réf. SAV 00578814 sacs de mise sous vide, grand modèle.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.32 kW.
Câble de raccordement 1.50 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir Sous Vide série Expressive GV 051

Nouveauté*

GV 051 190* € 4.019,-

Tout intégrable
Largeur 60 cm, Hauteur 14,0 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

Le prix comprend

- 50 sacs de mise sous vide, petit modèle.
- 50 sacs de mise sous vide, grand modèle.
- 1 réhausseur.
- 1 adaptateur pour mises sous vide des contenants externes.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide des bouteilles.
- 3 bouchons pour mise sous vide des bouteilles.

Highlights

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée.
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm.
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%.
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%.
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe.
- Fermeture douce.

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
 Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
 Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
 Mise Sous Vide dans contenants externes.
 Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
 Charge maximale 10 kg.
 Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.
 3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
 Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
 Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
 Réhausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
 Espace utile dans compartiment, L 275 mm x l 210 mm.
 Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
 Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Conseils d'installation

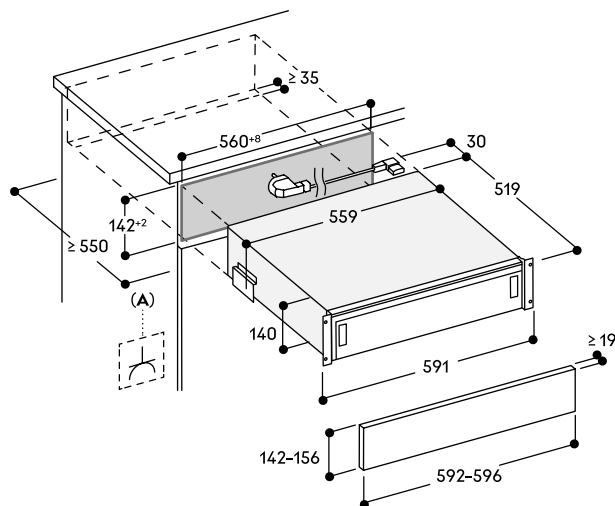
Prévoir une niche sans paroi arrière.
 Installation de GS/GM/GC directement au-dessus de GV sans plancher intermédiaire.
 Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
 Poids maximal de la façade d'habillage 3 kg.
 Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
 Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
 La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.
 Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander auprès du service après-vente):
 Réf. SAV 00578813 sacs de mise sous vide, petit modèle
 Réf. SAV 00578814 sacs de mise sous vide, grand modèle.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.32 kW.
 Câble de raccordement 1.50 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 483

Nouveauté*

GW 483 120* € 2.639,-

Façade verre fumé
sur inox.

Home Connect.

Largeur 76 cm, Hauteur 21.5 cm.

*Livrable à partir de Mai 2025

Highlights

- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur lumineux.
- Système d'ouverture Push-to-open.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 47 litres.
Capacité : Vaisselle pour 10 personnes comprenant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon la taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L701 mm x H 166 mm x P 405 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

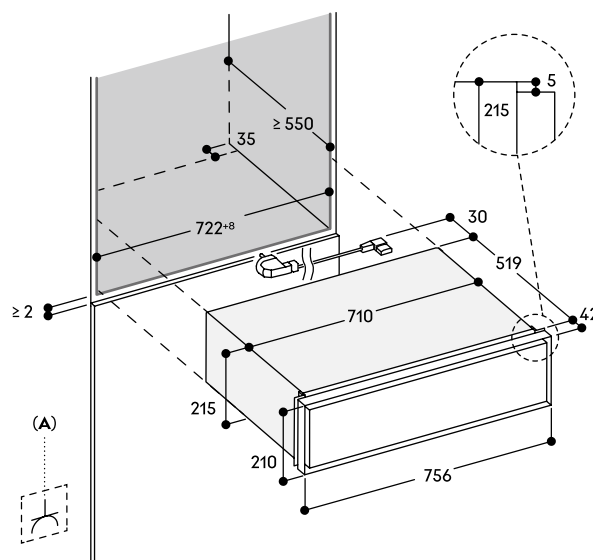
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Installation directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 452

Nouveauté*

GW 452 120* € 2.009,-

Façade en verre fumé
sur inox.
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

Le prix comprend

1 grille.

Highlights

- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur lumineux.
- Système d'ouverture Push-to-open.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 52 litres.
Une grille supplémentaire crée un deuxième niveau et augmente l'espace de rangement.
Capacité: vaisselle pour 12 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L548 mm x H 232 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

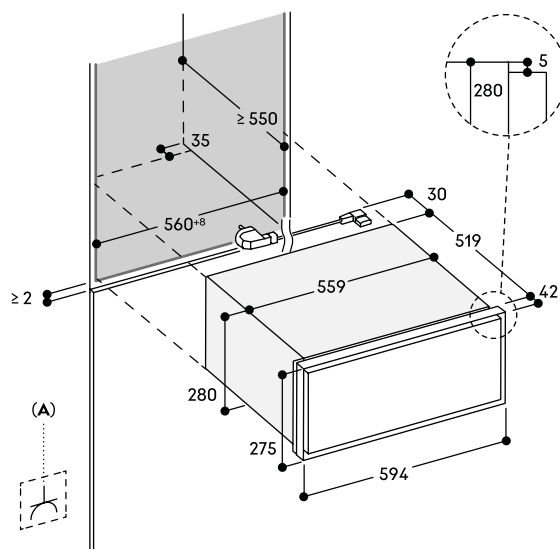
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Installation directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 453

Nouveauté*

GW 453 120*	€ 1.969,-
--------------------	------------------

Façade en verre fumé
sur inox.

Home Connect.

Largeur 60 cm, Hauteur 21.5 cm.

***Livrable à partir d'Avril 2025**

Highlights

- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur lumineux.
- Système d'ouverture Push-to-open.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

- Préchauffage de petits contenants pour boissons.
- Préchauffer la vaisselle.
- Maintien au chaud.
- Cuisson basse température.
- Contrôle direct de la température.
- Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
- 16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 37 litres.
Capacité: vaisselle pour 8 personnes
incluant des assiettes de ø 27 cm
et des bols à soupe, des bols
supplémentaires et un plat de service
selon la taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L548 mm x H 166 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une
répartition homogène de la chaleur
et une température constante dans la
cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible
sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques

Fonctions numériques (Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur
Gaggenau Home Connect page 421.

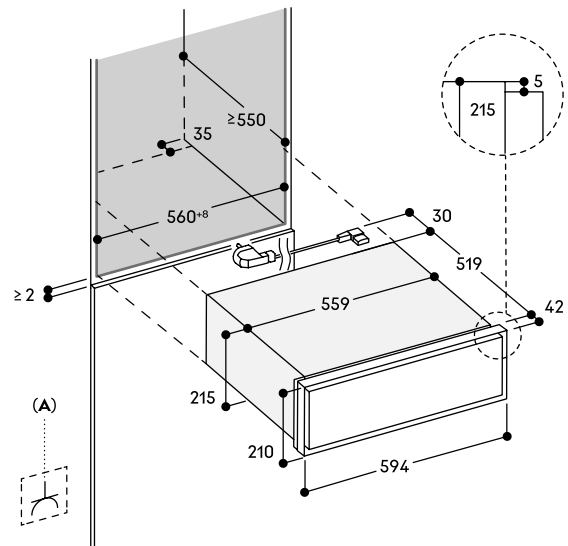
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de
l'appareil par rapport au corps du
meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si
l'implantation prévoit l'ouverture de
 tiroirs placés à côté de l'appareil.
Installation directement au-dessus
du tiroir sans plancher intermédiaire.
La prise de raccordement doit être
accessible et située en dehors de la
niche d'encastrement.
Raccordement électrique possible
derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration
des fours et combinaisons de fours
série Expressive Gaggenau en pages
16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m,
avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 451

Nouveauté*

GW 451 120* € 1.899,-

Façade en verre fumé
sur inox.

Home Connect.

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

Highlights

- Tiroir sans poignée.
- Système d'ouverture Push-to-open.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles: L548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques
(Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

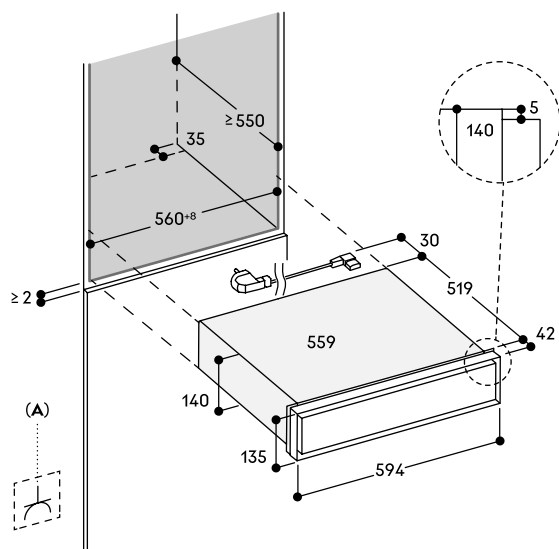
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
Installation directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible



Tiroir culinaire et chauffant
série Expressive
GW 051

Nouveauté*

GW 051 190* € 1.669,-
Tout intégrable
Home Connect.
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

*Livrable à partir d'Avril 2025

Highlights

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm.
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée.
- Eclairage intérieur lumineux.
- Fermeture douce.
- Intérieur en inox avec sole en verre.
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de cuisson

Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect.
16 programmes additionnels via Gaggenau Home Connect.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 20 litres.
Capacité: vaisselle pour 6 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L548 mm x H 92 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Sole en verre de sécurité.

Fonctions numériques

(Gaggenau Home Connect)

Programmes supplémentaires et recettes.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Timer.

Informations complémentaires sur Gaggenau Home Connect page 421.

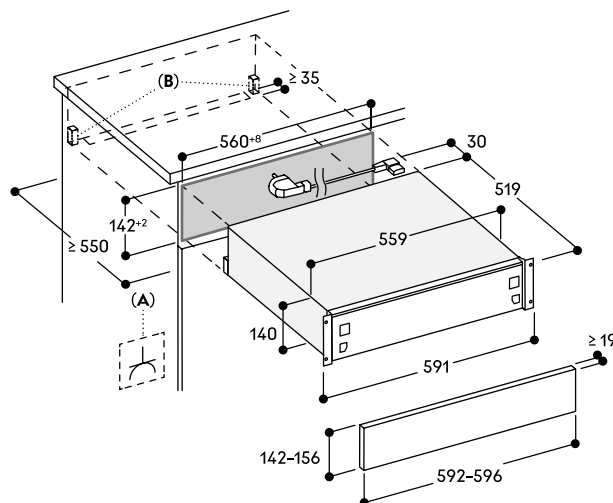
Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.
Installation directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
Poids maximal de la façade d'habillage 3 kg.
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0.82 kW.
Câble de raccordement 1.75 m, avec prise.



A: Branchement électrique accessible
B: Anti-basculement

CL S10 040 € 79,95
 Cartouches
 de nettoyage Set de 4.



GZ 010 011 € 46,95
 Rallonge
 pour arrivée et évacuation d'eau
 (longueur 2m).



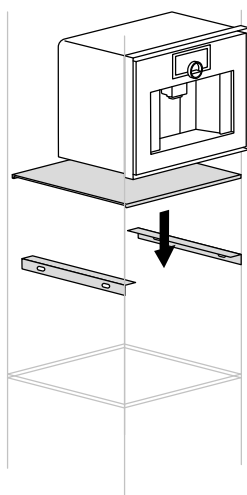
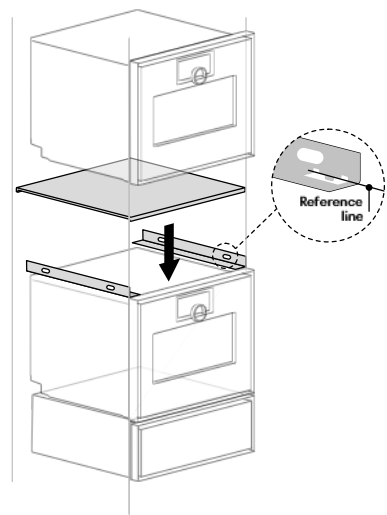
BA 010 050* € 109,95
 Sonde thermométrique
 de cuisson à cœur.
 Compatible avec GO, GS, GM.



GA 601 010* € 169,95
 Tablette intermédiaire
 réglable pour fours
 largeur 60 cm .
 Pour une combinaison d'installation
 verticale.
 Comprend les supports de montage,
 le couvercle et les vis.

GA 301 010* € 229,95
 Tablette intermédiaire
 réglable pour fours
 largeur 76 cm.
 Pour une combinaison d'installation
 verticale.
 Comprend les supports de montage,
 le couvercle et les vis.

GA601010 / GA301010








*Nouveauté Avril 2025

Accessoires pour série Expressive Gaggenau



Références online			Four GO 480/GO 481
Tôle à pâtisserie / lèche-frite émaillée			
BA 026 116	20006606	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	
BA 026 117	20006607	Lèche-frite émaillée, profondeur 38 mm.	
BA 028 115	00574908	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.	•/°
Rails Télescopiques			
BA 016 106*		Rails télescopiques pyrolysables.	
BA 018 106*		Rails télescopiques pyrolysables.	°
BA 010 301	17003107	Triple rails télescopiques pyrolysables pour four combiné vapeur.	
Pierre à pain et à pizza			
BA 056 134		Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.	
BA 058 134		Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.	°
Pelle à pizza			
BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.	°
Récipient de cuisson four vapeur			
BA 020 361	17007309	Récipient de cuisson non perforé en inox, profondeur 46 mm, 5.4 L.	
BA 020 370	17003100	Récipient de cuisson perforé en inox, profondeur 40 mm, 5.0 L.	
BA 020 382		Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhérent sans PFAS profondeur 46 mm, 5.4 L.	
BA 020 391		Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhérent sans PFAS profondeur 40 mm, 5.0 L.	
GN 114 130	00677877	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 L.	
GN 114 230	00358656	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3.0 L.	
GN 124 130	00571634	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 perforé, profondeur 40 mm, 1.5 L.	
GN 124 230	00742963	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 perforé, profondeur 40 mm, 3.0 L.	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium			
GN 340 230	00570316	Faitout, Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent.	
GN 340 231**		Faitout, Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent, utilisation dans fours avec rails télescopiques BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN010330 et le système de rail télescopique BA010301.	°
GN 010 330	17003109	Adaptateur pour récipient Gastro Norm.	
Plat lèche-frite en verre			
BA 046 118		Lèche-frite en verre, profondeur 24 mm.	
Grille			
BA 036 106	00577170	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	
BA 038 105	00574907	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	•/°
Plat émaillé spécial Air Frying			
BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.	°
Sonde thermométrique			
BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (Compatible avec GO, GS, GM).	•
Nettoyage			
CL S10 040	17006129	4 Cartouches de nettoyage.	
	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.	
GA 022 120		Cartouche de nettoyage de remplacement.	
GA 022 140		Cartouche de détartrage de remplacement.	
	17000705	Filtre à eau de remplacement.	
	17000706	3 Filtres à eau de remplacement.	
	00311819	Tablettes de détartrage disponible au service après vente.	
	00311769	Cartouches de nettoyage disponible au service après vente.	
Sacs de mise sous vide			
	00578813	Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm.	
	00578814	Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm.	
Accessoires d'installation en option			
GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-stop (longueur 2m) Rallonge pour l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.	
Accessoires d'installation en option			
GA 301 010		Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 76 cm, comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.	
GA 601 010		Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 60 cm, comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.	

• Standard. ° Accessoire special. * Disponible à partir de 03/2026. ** Disponible à partir de 10/2025.

				
Four	Four	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur	Four Combi-vapeur
GO 470/GO 471	GO 450/GO 451	GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
•/o	•/o			
•/o	•/o			
o	o			
		o	o	o
o	o			
o	o			
		•/o	•/o	•/o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		o	o	o
		o	o	o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
o	o	o	o	o
		o	o	o
•/o	•/o	o	o	o
•/o	•/o			
o	o			
•	•	o	o	o
		•/o	•/o	•/o
		o	o	o
		o	o	
		o		

Accessoires pour série Expressive Gaggenau



Four Micro-ondes combiné
GM 480/GM 481

**Références
online**

Tôle à pâtisserie / lèche-frite émaillée

BA 026 116	20006606	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.
BA 026 117	20006607	Lèche-frite émaillée, profondeur 38 mm.
BA 028 115	00574908	Tôle à pâtisserie, profondeur 30 mm.

Rails Télescopiques

BA 016 106*		Rails télescopiques pyrolysables.
BA 018 106*		Rails télescopiques pyrolysables.
BA 010 301	17003107	Triple rails télescopiques pyrolysables pour four combiné vapeur.

Pierre à pain et à pizza

BA 056 134		Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.
BA 058 134		Set pierre à pain et à pizzas : 1 pierre à pain et à pizza, 1 support et 1 pelle à pizza.

Pelle à pizza

BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.
------------	----------	---

Récipient de cuisson four vapeur

BA 020 361	17007309	Récipient de cuisson non perforé en inox, profondeur 46 mm, 5.4 L.
BA 020 370	17003100	Récipient de cuisson perforé en inox, profondeur 40 mm, 5.0 L.
BA 020 382		Récipient de cuisson non perforé, revêtement anti-adhérent sans PFAS profondeur 46 mm, 5.4 L.
BA 020 391		Récipient de cuisson perforé, revêtement anti-adhérent sans PFAS profondeur 40 mm, 5.0 L.
GN 114 130	00677877	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 L.
GN 114 230	00358656	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3.0 L.
GN 124 130	00571634	Récipient Gastro Norm en inox, GN1/3 perforé, profondeur 40 mm, 1.5 L.
GN 124 230	00742963	Récipient Gastro Norm en inox, GN2/3 perforé, profondeur 40 mm, 3.0 L.

Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium

GN 340 230	00570316	Faitout, Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent.
GN 340 231**		Faitout, Gastro Norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent, utilisation dans fours avec rails télescopiques BA 016 ou BA 018 (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur en combinaison avec l'adaptateur GN010330 et le système de rail télescopique BA010301.
GN 010 330	17003109	Adaptateur pour récipient Gastro Norm.

Plat lèche-frite en verre

BA 046 118		Lèche-frite en verre, profondeur 24 mm.	•/°
------------	--	---	-----

Grille

BA 036 106	00577170	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	•/°
BA 038 105	00574907	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.	

Plat émaillé spécial Air Frying

BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.
------------	----------	--

Sonde thermométrique

BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (Compatible avec GO, GS, GM).	°
------------	----------	---	---

Nettoyage

CL S10 040	17006129	4 Cartouches de nettoyage.
GA 022 120	17002490	4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.
GA 022 140		Cartouche de nettoyage de remplacement.
		Cartouche de détartrage de remplacement.
	17000705	Filtre à eau de remplacement.
	17000706	3 Filtres à eau de remplacement.
	00311819	Tablettes de détartrage disponible au service après vente.
	00311769	Cartouches de nettoyage disponible au service après vente.

Sacs de mise sous vide

	00578813	Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm.
	00578814	Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm.

Accessoires d'installation en option

GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-stop (longueur 2m) Rallonge pour l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.
------------	----------	--

Accessoires d'installation en option

GA 301 010		Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 76 cm, comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.	°
GA 601 010		Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 60 cm, comprend les supports de montage, le couvercle et les vis.	

• Standard. ° Accessoire spécial. * Disponible à partir de 03/2026. ** Disponible à partir de 10/2025.



Four Micro-ondes combiné	Machine à café expresso	Machine expresso tout automatique	Tiroir mise sous vide	Tiroirs culinaires et chauffants	Tiroir culinaire et chauffant	Tiroir culinaire et chauffant	Tiroir culinaire et chauffant
GM 450/GM 451	GC 461	GC 451	GV 451/GV 051	GW 483	GW 452	GW 451/GW 051	GW 453

[illegible][illegible]

Fours Série Expressive Gaggenau



Type d'appareil	Four	Four	Four
Charnières à droite / gauche	GO 480/GO 481	GO 470/GO 471	GO 450/GO 451
Porte plein verre fumé sur inox	GO 480/481 120	GO 470/471 120	GO 450/451 120
Dimensions			
Largeur	(cm) 76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 756 x 671 x 532	594 x 596 x 532	594 x 596 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 657 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids Net	(Kg) 73	56	54
Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l) 125	77	77
Nombre de compartiments de cuisson	1	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 654 x 469 x 408	492 x 386 x 408	492 x 386 x 408
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco			
Index Efficacité Énergétique (EEI)	88	83.9	83.9
Consommation Sole + Voûte	(kWh) 1.79	1.4	1.4
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh) 0.95	0.73	0.73
Source d'énergie	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson/programmes			
Plage de température	(C°) 30-300	30-300	30-300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Voûte + 1/3 Sole	•	•	—
1/3 Voûte + Sole	•	•	—
Chaleur tournante + 1/3 Sole	•	•	—
Gril grande surface + Air ventilé	•	•	•
Air Frying	•	•	•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas	•	•	•
Fonction rôtir dans faitout	•	•	•
Cuisson moelleuse	•	•	•
Etuve / Décongélation / Déshydratation	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Maintien au chaud	•	•	—
Recettes personnelles	•	•	•
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	•/•	•/•	•/•
Utilisation			
Ouverture automatique de la porte	•	•	•
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42	42
Affichage texte clair	•	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•	•
Caractéristiques			
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée ³	•	•	•
Affichage de la température réelle	•	•	•
Préchauffage rapide	•	•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	•	•	•
Eclairage latéral LED	(W) •	•	•
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb) 5	4	4
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	•	•
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•	•
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée	1	1	1
Léchefrite émaillée	1	1	1
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm ²) 1.780	1.290	1.290
Grille	1	1	1
Sonde thermométrique à 3 points de mesure	•	•	•
Tournebroche	•	•	—
Sécurité			
Sécurité enfant / Verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Coupure de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	5-vitres	5-vitres	5-vitres
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse	•	•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kWh) 6.6	3.68	3.68

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. ³ Disponible à partir du 4^{ème} trimestre 2025.

Fours Combi-vapeur Série Expressive Gaggenau



Type d'appareil	Fours Combi-vapeur	Fours Combi-vapeur	Fours Combi-vapeur
Charnières à droite / gauche	GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
Porte plein verre fumé sur inox	GS 480/481 120	GS 470/471 120	GS 450/451 120
Dimensions			
Largeur	(cm) 76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 756 x 456 x 532	594 x 456 x 532	594 x 456 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids Net	(Kg) 49	44	44
Volume /Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l) 50	50	50
Nombre de compartiments de cuisson	1	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 504 x 246 x 406	504 x 246 x 406	504 x 246 x 406
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante Eco			
Index Efficience Energétique (EEI)	94.7	94.7	94.7
Consommation Chaleur tournante Eco	(kWh) 0.72	0.72	0.72
Source d'énergie	Electrique	Electrique	Electrique
Modes de cuisson/programmes			
Plage de température	(C°) 30-230	30-230	30-230
Chaleur tournante + 100% d'humidité	•	•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité	•	•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité	•	•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité	•	•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité	•	•	•
Cuisson basse température	•	•	•
Cuisson sous vide	•	•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité	•	•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•	•	•
Gril grande surface + Air ventilé	•	•	•
Fermentation	•	•	•
Décongélation	•	•	•
Régénération	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•
Recettes personnelles	•	•	•
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	•/•	•/•	•/•
Utilisation			
Ouverture automatique de la porte	•	•	•
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42	42
Affichage texte clair	•	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•	•
Caractéristiques			
Raccordement d'entrée et de sortie d'eau	•	•	—
Réservoir d'eau pour l'eau fraîche et l'eau usée	—	—	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée ³	•	•	•
Affichage de la température réelle	•	•	•
Elimination de la vapeur / Vaporisation d'humidité	•/•	•/•	—/•
Détection automatique du point d'ébullition	•	•	•
Connexion pour la sonde de température	•	•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	•	•	•
Eclairage latéral LED	(W) •	•	•
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb) 3	3	3
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•	•
Accessoires			
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm2) 1.300	1.300	1.300
Récipient de cuisson, inox, 40 mm, perforé	1	1	1
Récipient de cuisson, inox, 46 mm, non perforé	1	1	1
Grille	1	1	1
Cartouche de nettoyage	4	4	4
Tablettes de détartrage	Part No. 17002490	Part No. 17002490	Part No. 17002490
Sécurité			
Sécurité enfant / Verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Coupure de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	3-vitres	3-vitres
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	•	•
Nettoyage			
Nettoyage automatique / Aide au nettoyage	•/•	•/•	•/•
Détartrage automatique / Programme de séchage	•/•	•/•	•/•
Raccordement			
Puissance totale	(kWh) 3.15	3.15	3.15

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. ³ Disponible à partir du 4^{ème} trimestre 2025.

Fours micro-ondes combinés Série Expressive Gaggenau



Type d'appareil	Fours micro-ondes combinés		Fours micro-ondes combinés	
Charnières à droite / gauche	GM 480 / GM 481		GM 450 / GM 451	
Porte plein verre fumé sur inox	GM 480/481 120		GM 450/451 120	
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532	
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	42	42	
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550	
Poids Net	(Kg)	45	40	
Volume				
Volume utile	(l)	46	46	
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	493 × 231 × 402	493 × 231 × 402	
Modes de cuisson/programmes				
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1,000	1,000	
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb)	6	6	
Chaleur tournante avec régulation de température	(C°)	30-230	30-230	
Gril grande surface + chaleur tournante avec régulation	(C°)	30-230	30-230	
Réchauffer les boissons	(W)	Max. (1000)	Max. (1000)	
Réchauffer les plats	(W)	360-600	360-600	
Déshydratation avec plage de température	(C°)	30-80	30-80	
Cuisson à basse température avec plage de température	(C°)	30-90	30-90	
Fermentation	(C°)	30-50	30-50	
Maintien au chaud	(W)	50	50	
Décongélation	(W)	90-360	90-360	
Puissance maximum du micro-onde en combinaison avec le four	(W)	450	450	
Recettes personnelles	(Nb)	30	30	
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	(Nb)	19 / 51	19 / 51	
Utilisation				
Système Innwave		•	•	
Porte à ouverture latérale	(°)	110°	110°	
Ecran tactile / anneau de contrôle		•/•	•/•	
Langues d'affichage	(Nb)	42	42	
Affichage texte clair		•	•	
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)		•	•	
Détection de l'utilisateur		•	•	
Caractéristiques				
Contrôle électronique de température		•	•	
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant		•/•/•	•/•/•	
Minuterie spéciale cuisson longue durée ³		•	•	
Affichage de la température réelle		•	•	
Connexion pour la sonde de température		•	•	
Eclairage latéral LED		•	•	
Niveaux de cuisson / Intérieur inox	(Nb)	2	2	
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²		•	•	
Accessoires				
Plateau verre	(cm²)	•	•	
Grille		•	•	
Sécurité				
Sécurité enfant		•	•	
Verrouillage de porte		•	•	
Coupure de sécurité		•	•	
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres		3-vitres	3-vitres	
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•	
Nettoyage				
Programme d'aide au nettoyage		•	•	
Intérieur en acier inoxydable avec base en verre résistant à la chaleur		•	•	
Raccordement				
Puissance totale	(kWh)	2.65	2.65	

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. ³ Disponible à partir du 4^{ème} trimestre 2025.

Machine à café expresso tout automatique série Expressive Gaggenau



Type d'appareil	Machine expresso tout automatique	Machine expresso tout automatique
Verre fumé sur inox	GC 461	GC 451
Porte plein verre fumé sur inox	GC 461 120	GC 451 120
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 594 x 456 x 364	594 x 456 x 364
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm) 42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 560 x 450 x 450	560 x 450 x 450
Poids Net	(Kg) 22	22
Type de boissons		
Ristretto / 2 x Ristretto	•	•
Espresso / 2 x Espresso	•	•
Doppio	•	•
Café / 2 x Café	•	•
Grand café / 2 x Grand café	•	•
Très grand café	•	•
Americano / 2 x Américano	•	•
Café à infusion à froid	•	•
Café à infusion lente	•	•
Pot de café	•	•
Eau chaude / 2 x Eau chaude	•	•
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	•	•
Flat White / 2 x Flat White	•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino	•	•
Café latte / 2 x Café Latte	•	•
Macchiato à infusion à froid	•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	•	•
Lait chaud / 2 x Lait chaud	•	•
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait	•	•
Utilisation		
Ouverture automatique de porte	—	—
Porte à ouverture latérale	(°) 110°	110°
Ecran tactile / anneau de contrôle	•/•	•/•
Langues d'affichage	(Nb) 42	42
Affichage texte clair	•	•
Guides rapides didactiques : (animations virtuelles sur l'écran)	•	•
Détection de l'utilisateur	•	•
Fonctions de personnalisation des profils et des favoris (Nb de profils / Nb de favoris)	(NB) 10/10	10/10
Modes de fonctionnement	Classique / Barista	Classique / Barista
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm) 15	15
Programmation des réglages de base		
— Ecran de démarrage	Mode Classique, mode Barista et Favoris	Mode Classique, mode Barista et Favoris
— Scénarios d'éclairage	•	•
— Unité de mesure	(ml/fl.oz.) •	•
— Remplissage du réservoir d'eau	Automatique ou Manuel	—
— Nettoyage & détartrage	Automatique ou Manuel	Automatique ou Manuel
— Heure de démarrage du détartrage	•	•
— Mise en veille de	(min,h) De 5 min à 180 min	De 5 min à 180 min
— Dureté de l'eau	(Nb) 4	4
Caractéristiques		
Raccordement à l'arrivée d'eau pour remplir le réservoir	•	—
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café	•	•
Broyeur céramique	•	•
Chauffe eau	•	•
Pompe à eau	(bar) 19	19
Distributeur avec système de lait intégré	•	•
Récipient de lait en verre	(l) 0.7	0.7
Niveau de lait	•	•
Réservoir à grains	(g) 400	400
Régulateur de degré de mouture	Electronique	Electronique
Volume de la chambre d'infusion réglable	(g) 5 to 14	5 to 14
Fonction Double mouture et double infusion pour une boisson plus corsée	•	•
Fonction Double mouture et double infusion pour deux boissons plus corsées	•	•
Réservoir d'eau amovible	(l) 2.4	2.4
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage et de détartrage	•/•	•/•
Indicateur électronique de remplacement du filtre à eau	•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs de lait, d'eau et de café	•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau	•	•
Eclairage LED intégré	•	•
Services digitaux (Gaggenau Home Connect) via WiFi ²	•	•
Sécurité		
Sécurité enfant	•	•
Aqua Stop garantie	•	—
Nettoyage		
Programme automatique de nettoyage avec cartouche	•	•
Programme automatique de détartrage avec cartouche	•	•
Possibilité de nettoyer et détartrer avec des tablettes	•	•
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt de l'appareil	•/•	•/•
Programme automatique rapide de rinçage du système de lait	•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport	•	•
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café	•	•
Unité d'infusion amovible	•	•
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle	•	•
Distributeur de boissons amovible et lavables au lave-vaisselle	•	•
Réservoir à lait lavable au lave-vaisselle	•	•
Possibilité d'installer un filtre dans le réservoir d'eau	•	•
Raccordement		
Puissance totale	(kWh) 1.5	1.5
Raccordement direct arrivée d'eau	•	—

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



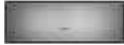

Tiroirs de mise sous vide série Expressive Gaggenau



Type d'appareil		Tiroir de mise sous vide
Façade plein verre fumé sur inox		GV 451 120 ³
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée ²		GV 051 190 ²
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Hauteur	(cm)	14
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	559 x 140 x 519
Extension du panneau de porte à partir de la cavité du meuble	(mm)	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids Net	(Kg)	31
Volume		
Volume utile	(l)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs de mise sous vide L x l	(mm)	240 x 350
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermosoudure		3
Mise sous vide de sacs et contenants		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles		•
Mise sous vide de liquide		•
Programme de séchage de la pompe		•
Utilisation		
Commande à touches sensibles		•
Tiroir sans poignée ²		• ²
Ouverture avec système push-to-open ³		• ³
Caractéristiques		
Compartiment de mise sous vide en inox		•
Charge maximale	(Kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermosoudure, anti-adhérente, amovible		•
Réhausseur		•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment		•
Dimension de la surface utile dans le compartiment L x l	(mm)	210 x 275
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes		•
Sacs de mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces)	50
Sacs de mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm	(pièces)	50
Bouchons de mise sous vide pour bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles		•
Raccordement		
Puissance totale	(kWh)	0.32

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Attention : Pour ouvrir le modèle tout intégrable, une poignée ou une poignée encastree est nécessaire. ³ Tiroir tout intégrable uniquement avec le système de fermeture douce (sans le système Push-to-open).

Tiroirs culinaires et chauffants série Expressive Gaggenau

				
Type d'appareil	Tiroirs culinaires et chauffants	Tiroirs culinaires et chauffants	Tiroirs culinaires et chauffants	Tiroirs culinaires et chauffants
Façade plein verre fumé sur inox	GW 483 120	GW 452 120	GW 453 120	GW 451 120 ³
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée ²				GW 051 190 ²
Dimensions				
Largeur	(cm) 76	60	60	60
Hauteur	(cm) 21,5	28	21,5	14
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 710 x 215 x 519	559 x 280 x 519	559 x 215 x 519	559 x 140 x 519
Extension du panneau de porte à partir de la cavité du meuble	(mm) 42	42	42	42
Dimensions de la niche L x H x P	(mm) 722 x 215 x 550	560 x 280 x 550	560 x 215 x 550	560 x 140 x 550
Poids Net	(Kg) 31	23	18	16
Volume				
Volume utile	(l) 47	52	37	20
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 701 x 166 x 405	548 x 232 x 410	548 x 166 x 410	548 x 92 x 410
Nombre de couverts	(Nb) 10	12	8	6
Modes de cuisson				
Préchauffage de petits contenants pour boissons	•	•	•	•
Préchauffer la vaisselle / plats	•	•	•	•
Maintien au chaud	•	•	•	•
Cuisson basse température	•	•	•	•
Contrôle direct de la température	•	•	•	•
Plage de réglage des températures de 30°C à 80°C	6	6	6	6
Modes de chauffe supplémentaires via App	•	•	•	•
Utilisation				
Commande à touches sensibles	•	•	•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre	•	•	•	•
Timer réglable via App	•	•	•	•
Tiroir sans poignée ²	•	•	•	• ²
Ouverture avec système push-to-open ³	•	•	•	• ³
Gaggenau Home Connect	•	•	•	•
Caractéristiques				
Eclairage intérieur	•	•	•	•
Charge maximale	(Kg) 25	25	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre	•	•	•	•
Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur	•	•	•	•
Raccordement				
Puissance totale	(kWh) 0.82	0.82	0.82	0.82

• Standard. — Non Disponible. ¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Attention : Pour ouvrir le modèle tout intégrable, une poignée ou une poignée encastrée est nécessaire. ³ Tiroir tout intégrable uniquement avec le système de fermeture douce (sans le système Push-to-open).