

**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 90cm

**Le prix comprend**

1 tôle à pâtisserie émaillée pyrolytique  
1 tournebroche  
1 grille  
1 lèchefrite 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 pyrolytique,  
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 pizzasComprend le support et une pelle à  
pizza. (commander la résistance  
separément)N'est pas combinable avec le  
système de rail télescopique.**BS 020 003\***

Pelle à pizza.

**GN 340 230<sup>1</sup>**

Faitout

Gastro Norm en fonte d'aluminium  
GN 2/3, hauteur 165 mm,  
anti-adhérent.

\*Nouveauté Avril 2025

1Livrable 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.

**Bandeaup 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 programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifié Star-K).  
Eclairage halogène voûte 60 W.  
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.  
Supports latéraux émaillés pyrolytiques, 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.  
Coupe 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.

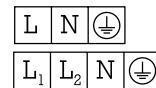
**Valeurs de raccordement**

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

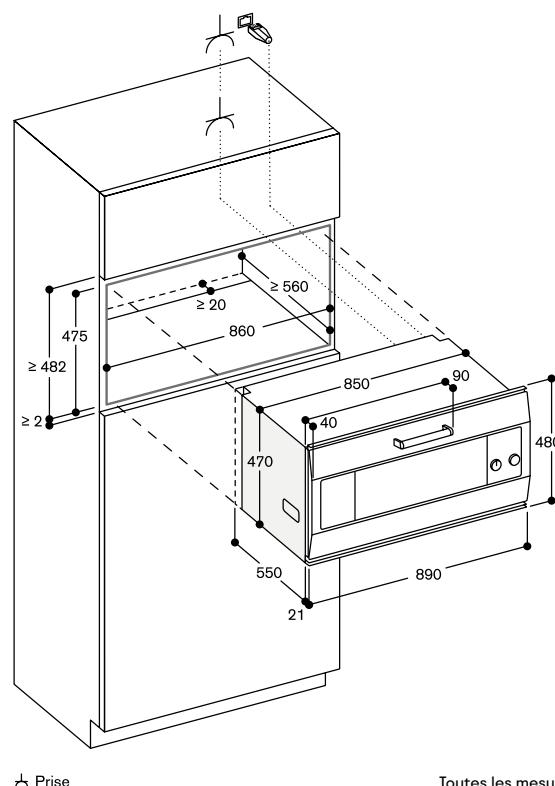
Puissance totale 5,4 kW.

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.



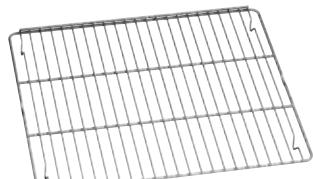
**BA 028 115** € 129,95

Tôle à patisserie  
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 340 230<sup>1</sup>** € 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.



## Accessoires EB 333



Four			
Références	Références online*	EB 333	
<b>Bouton rotatif</b>	BA 090 100	12015150	Boutons inox avec revêtement noir
<b>Plaque de cuisson émaillée</b>	BA 028 115	17001366	profondeur 30 mm
<b>Rail télescopique</b>	BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse
<b>Pierre à pain et à pizzas</b>	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.
<b>Faitout en fonte d'aluminium</b>	GN 340 230	00570316	GN $\frac{2}{3}$ 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
<b>Grille</b>	BA 038 105	17002556	sans ouverture, avec pieds
	No. 706321		grille pour lèchefrite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds
<b>Lèchefrite</b>	No. 687055		avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm
<b>Résistance</b>	BA 058 115	00574647	accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 135
<b>Pelle à pizzas</b>	BS 020 003	11064395	1 pelle. Planche à découper et à servir.

• Equipement de série.

◦ Accessoire spécial.

\* Références pour commander sur la boutique en ligne [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com), « eShop »

## Four EB 333



Type d'appareil	Four
Aacier inox	EB 333
<b>Dimensions</b>	
Largeur	(cm) 90
Dimensions de l'appareil L x H x P <sup>1</sup>	(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
<b>Volume / Efficiency énergétique (selon norme EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)</b>	
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
<b>Modes de cuisson</b>	
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	•/•/•
<b>Bandea de commande</b>	
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
<b>Caractéristiques</b>	
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	• <sup>2</sup>
<b>Accessoires</b>	
Tôle à patisserie	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm <sup>2</sup> ) 1,780
Grille	1
Lèchefrite émaillée / Grille pour lèchefrite	1/1
Lèchefrite en verre	-
<b>Sécurité</b>	
Porte avec isolation thermique plusieurs vitres	5 vitres
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupe de sécurité	•/•/•
Ventilateur tangential favorisant le refroidissement de l'appareil	•
<b>Nettoyage</b>	
Auto-nettoyage par pyrolyse	•
Email bleu Gaggenau	•
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté	•
<b>Raccordement</b>	
Puissance totale	(kW) 5,38

• Equipement de série. - Non disponible.

<sup>1</sup> Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

<sup>2</sup> 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 combiné-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 :

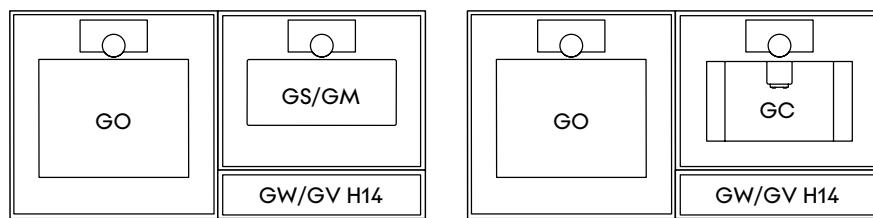
Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :

- 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.

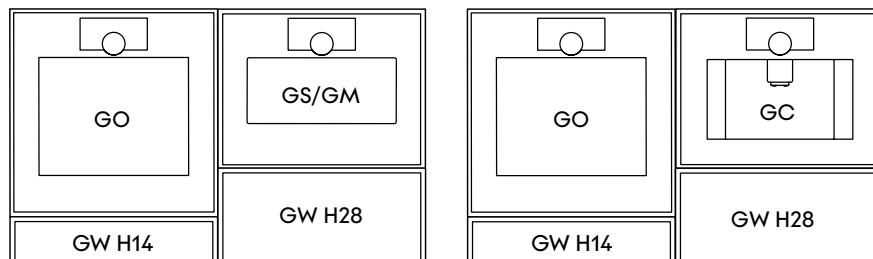
### Lors de la planification et de la commande, veiller à respecter les points suivants :

- 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.

### Horizontale 60 cm

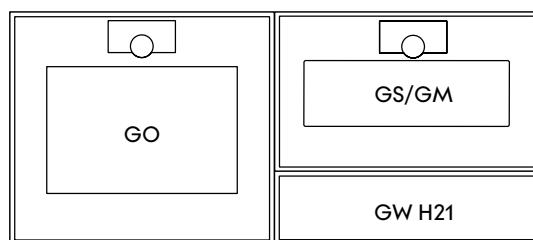


Combinaison EH66\_14 (Pour les dimensions, voir page 18)



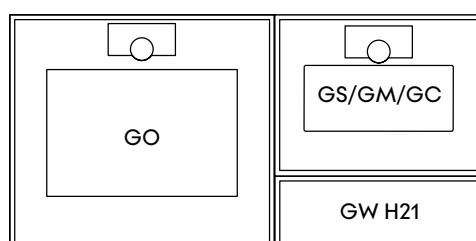
Combinaison EH66\_1428 (Pour les dimensions, voir page 18)

### Horizontale 76 cm



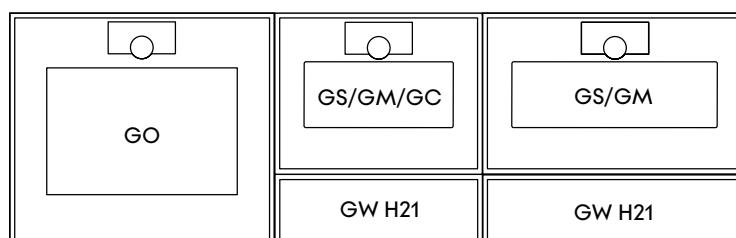
Combinaison EH33\_21 (Pour les dimensions, voir page 18)

### Horizontale Mix 60 cm & 76 cm

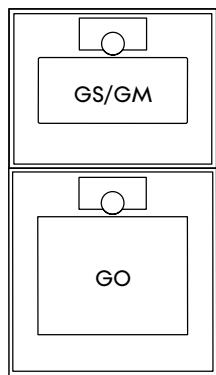


Combinaison EH36\_21 (Pour les dimensions, voir page 19)

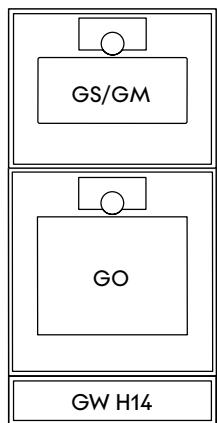
GO Four  
GS Four combi-vapeur  
GM Four micro-ondes combiné  
GC Machine à café expresso tout automatique  
GV Tiroir Sous Vide  
GW Tiroir culinaire et chauffant



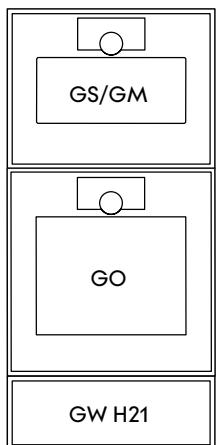
Combinaison EH363\_21 (Pour les dimensions, voir page 19)

**Verticale 60 cm****Combinaison EV6\_0\_H45**

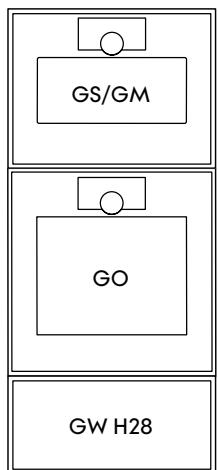
(Pour les dimensions, voir page 20)

**Combinaison EV6\_14\_H45**

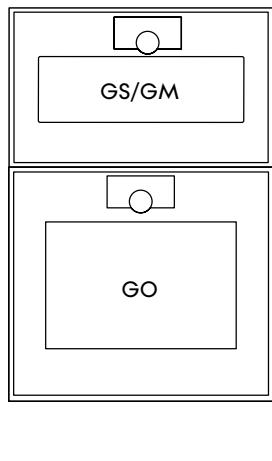
(Pour les dimensions, voir page 20)

**Combinaison EV6\_21\_H45**

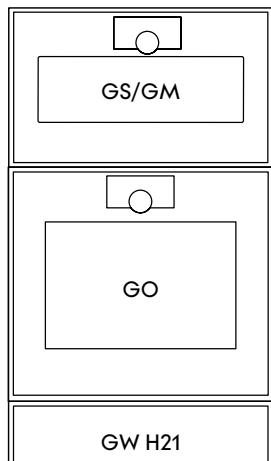
(Pour les dimensions, voir page 21)

**Combinaison EV6\_28\_H45**

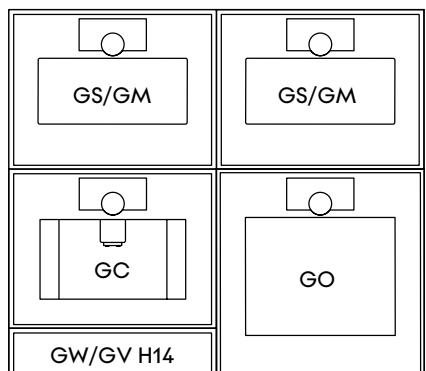
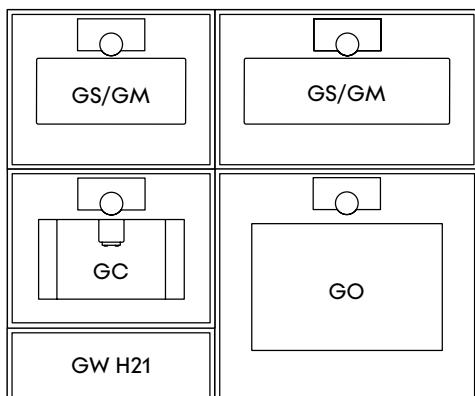
(Pour les dimensions, voir page 21)

**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 côté à côté

Lorsque les appareils sont installés côté à côté, 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

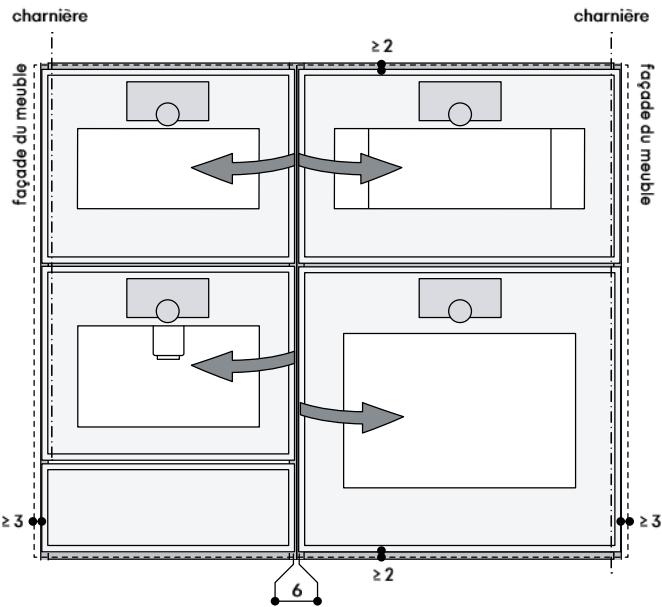
##### GS:

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.

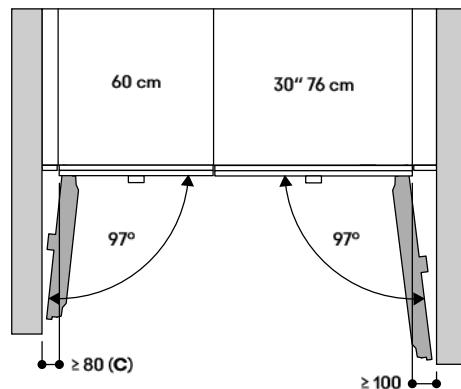
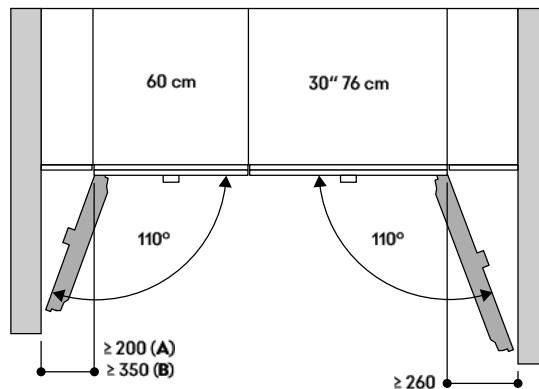


**Sur les côtés**

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)

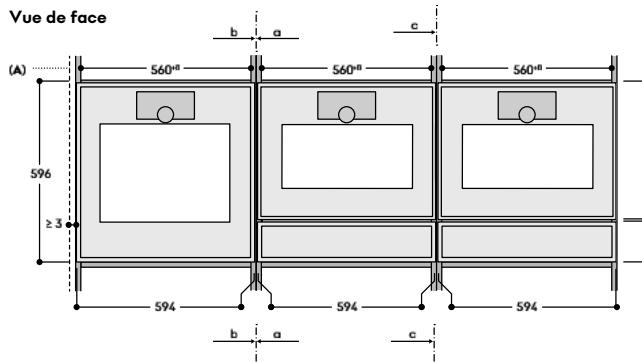
Pour réduire l'angle d'ouverture de 110° à 92° avec une distance latérale  $\geq 100$ , l'accessoire réf. SAV 00636455 est requis

**C** : tous les appareils largeur 60 cm sauf GC

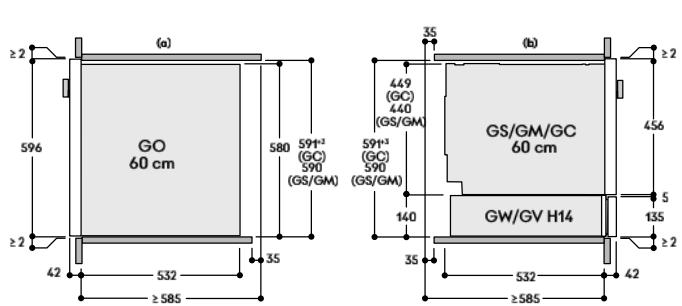
## Combinaisons Série Expressive Gaggenau

### Combinaison – Horizontale 60 cm – EH66\_14

Vue de face

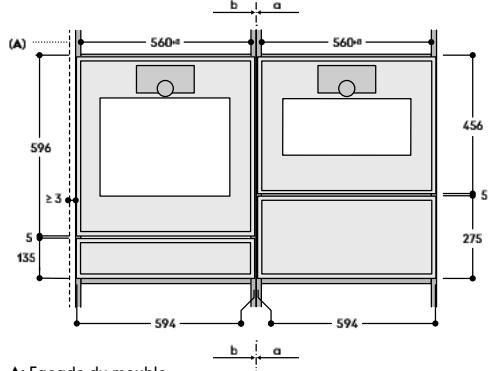


Vue latérale

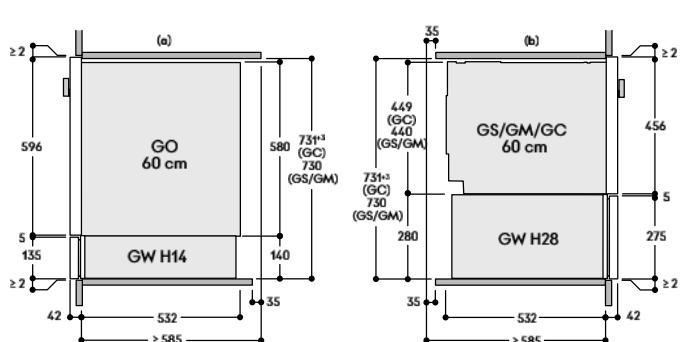


### Combinaison – Horizontale 60 cm – EH66\_1428

Vue de face

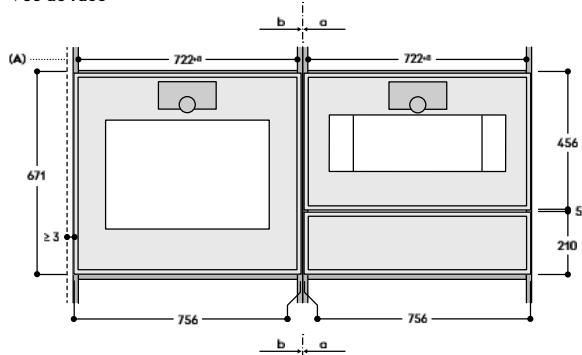


Vue latérale

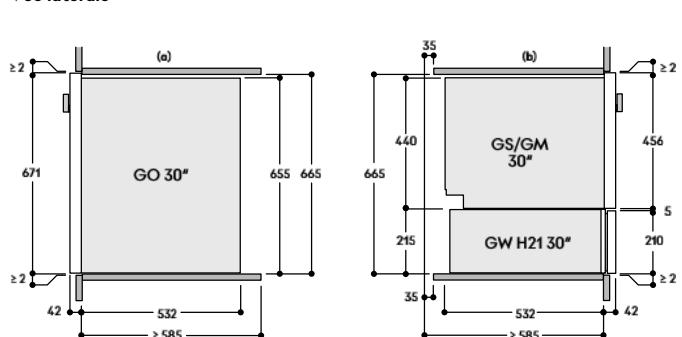


### Combinaison – Horizontale 76 cm – EH33\_21

Vue de face

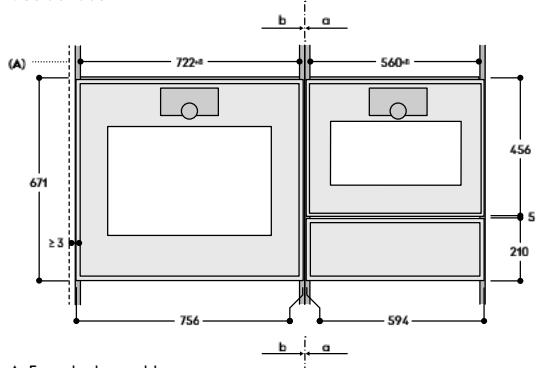


Vue latérale

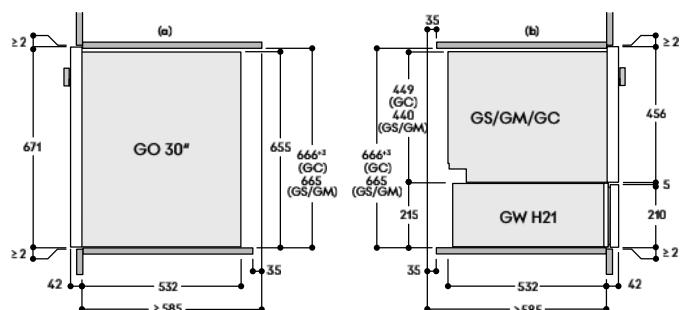


## Combinaison — Horizontale Mix 60 cm &amp; 76 cm — EH36\_21

Vue de face

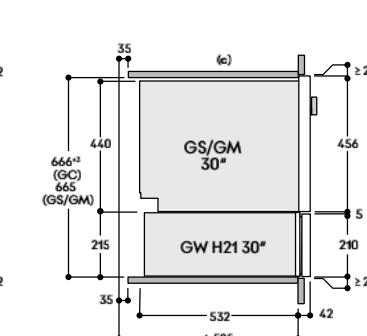
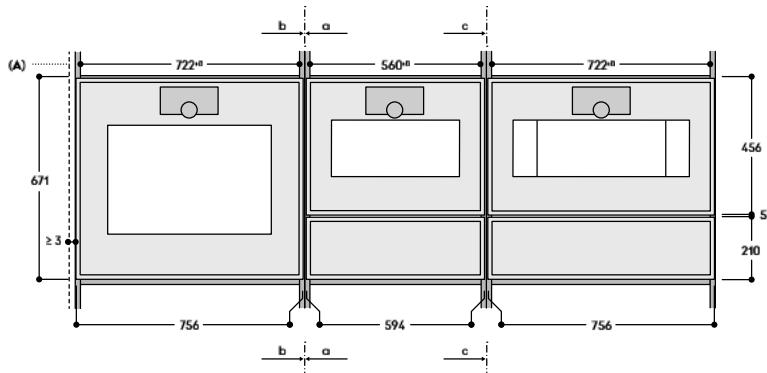


Vue latérale



## Combinaison — Horizontale Mix 60 cm &amp; 76 cm — EH363\_21

Vue de face

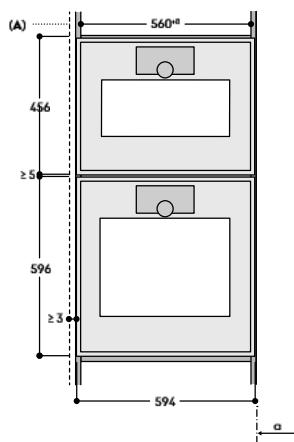


A: Façade du meuble

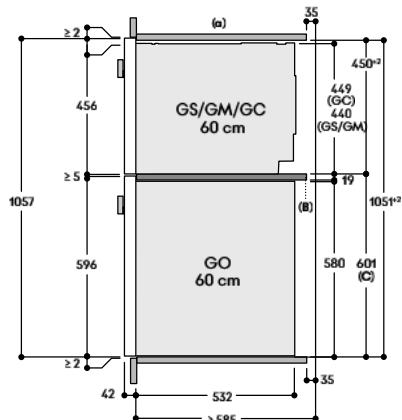
## Combinaisons Série Expressive Gaggenau

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6\_0\_H45 Tablette intermédiaire en bois

Vue de face



Vue latérale



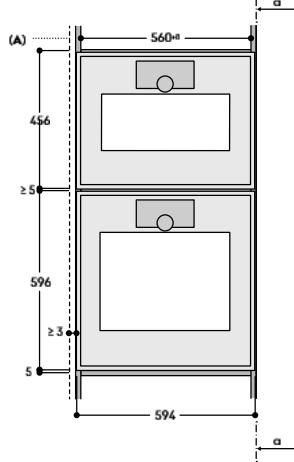
A: Façade du meuble

B: Tablette en bois

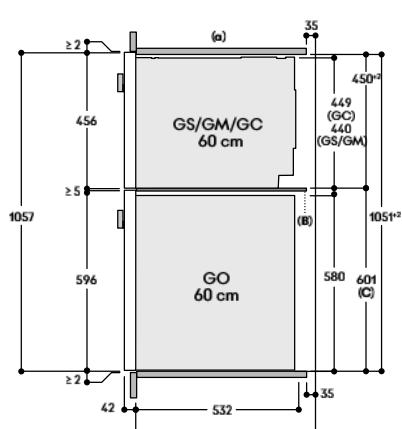
C: Ligne de référence

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6\_0\_H45 Tablette intermédiaire

Vue de face



Vue latérale



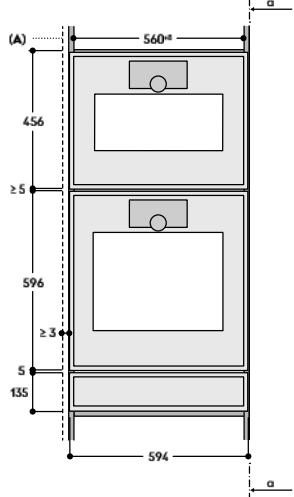
A: Façade du meuble

B: Tablette intermédiaire

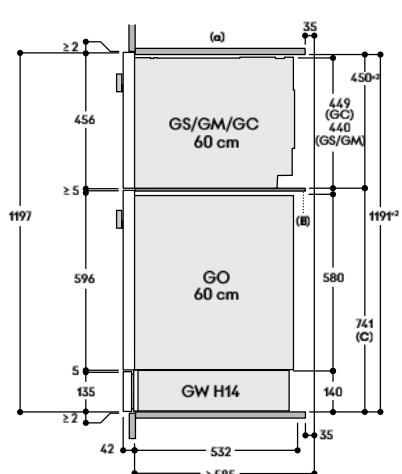
C: Ligne de référence

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6\_14\_H45

Vue de face



Vue latérale



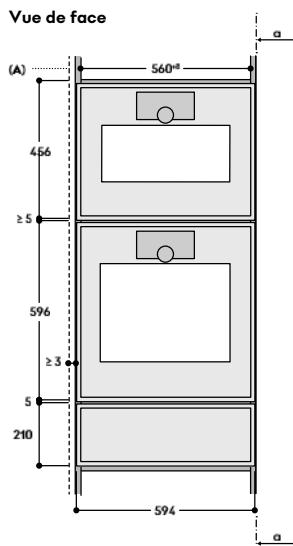
A: Façade du meuble

B: Tablette intermédiaire

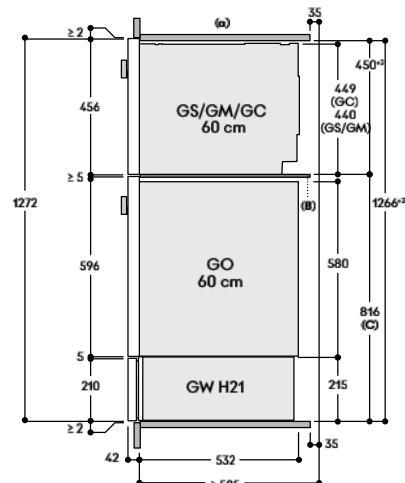
C: Ligne de référence

Combinaison – Verticale 60 cm – EV6\_21\_H45

## **Vue de face**



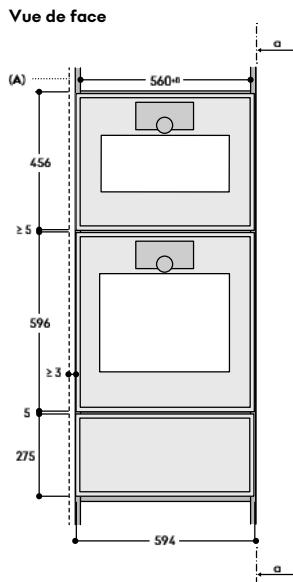
## **Vue latérale**



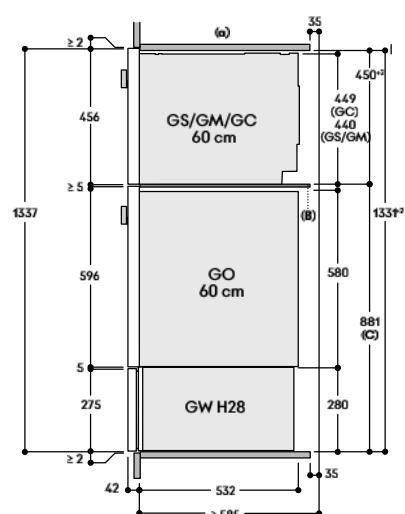
- A:** Façade du meuble
- B:** Tablette intermédiaire
- C:** Ligne de référence

## **Combinaison – Verticale 60 cm – EV6\_28\_H45**

## Vue de face



## **Vue latérale**

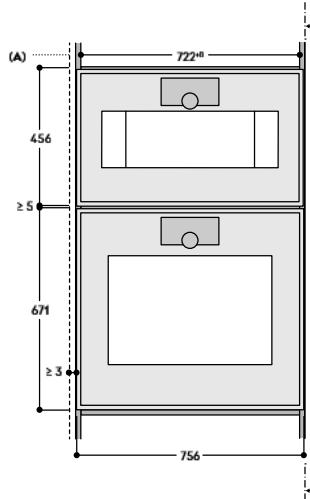


- A: Façade du meuble
- B: Tablette intermédiaire
- C: Ligne de référence

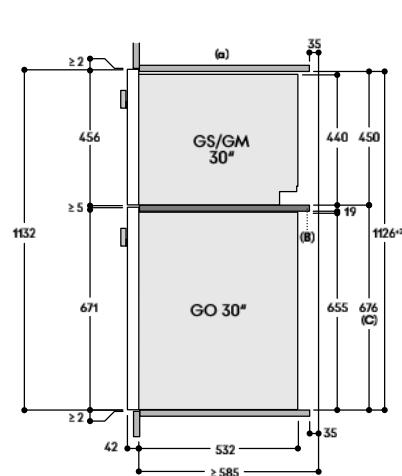
## Combinaisons Série Expressive Gaggenau

Combinaison – Verticale 76 cm – EV3\_0\_H45 Tablette en bois

Vue de face



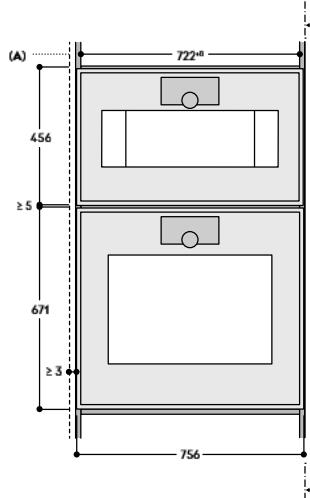
Vue latérale



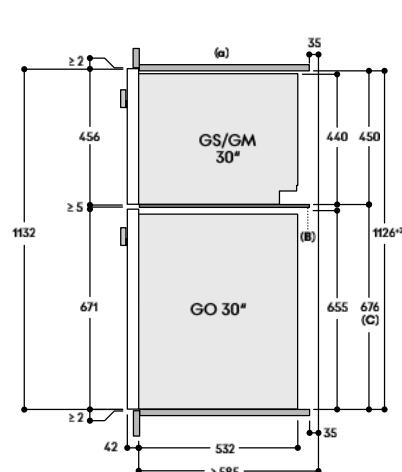
A: Façade du meuble  
B: Tablette en bois  
C: Ligne de référence

Combinaison – Verticale 76 cm – EV3\_0\_H45 Tablette intermédiaire

Vue de face



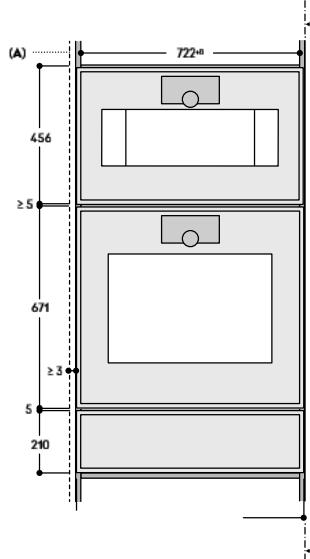
Vue latérale



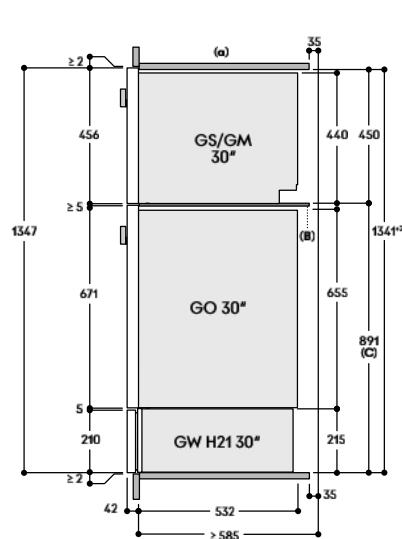
A: Façade du meuble  
B: Tablette intermédiaire  
C: Ligne de référence

Combinaison – Verticale 76 cm – EV3\_21\_H4

Vue de face



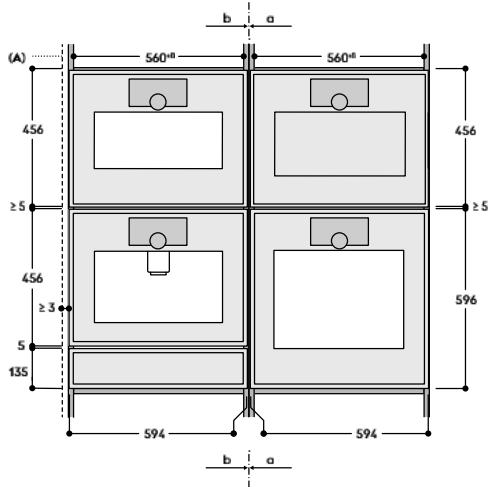
Vue latérale



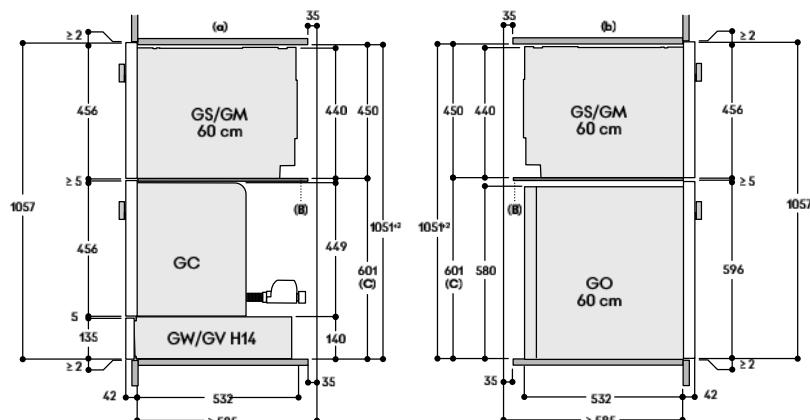
A: Façade du meuble  
B: Tablette intermédiaire  
C: Ligne de référence

## Combinaison – Cube 60 cm – ECU66\_14\_H45

## Vue de face



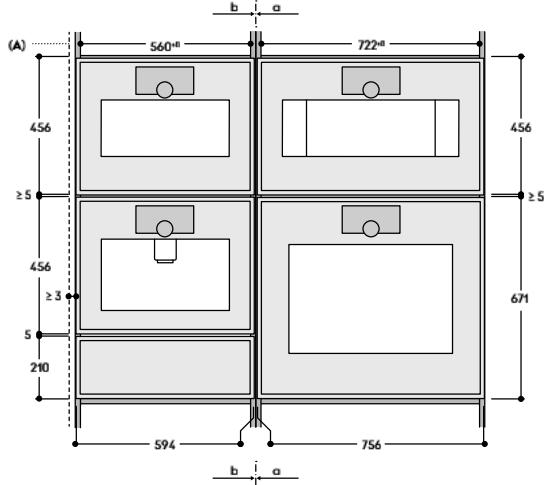
## **Vue latérale**



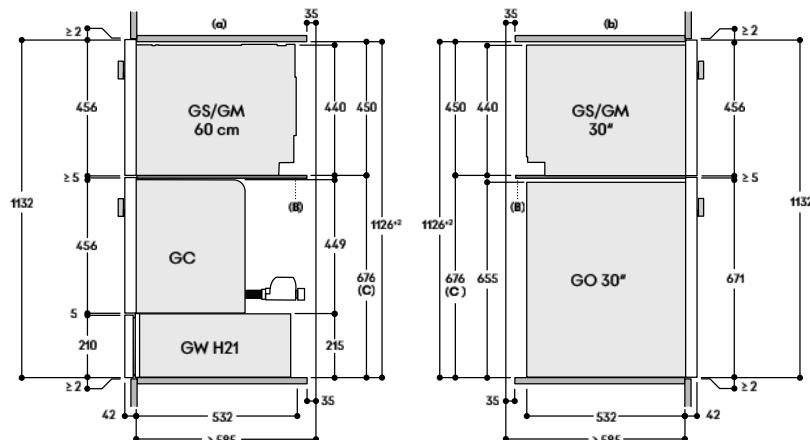
- A:** Façade du meuble
- B:** Tablette intermédiaire
- C:** Ligne de référence

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, pyrolyscable.
- 1 tournebroche.
- 1 grille.
- 1 lèchefrite pyrolysable avec grille.
- 1 sonde de température amovible.

##### Accessoires en option

##### BA 020 110\*

Plat émaillé  
spécial cuissage 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 être activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissement 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 4<sup>e</sup> 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 pyrolyscables.

Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

#### Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.  
Charnières non réversibles.  
Dépassagement 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.

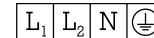
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

#### Valeurs de raccordement

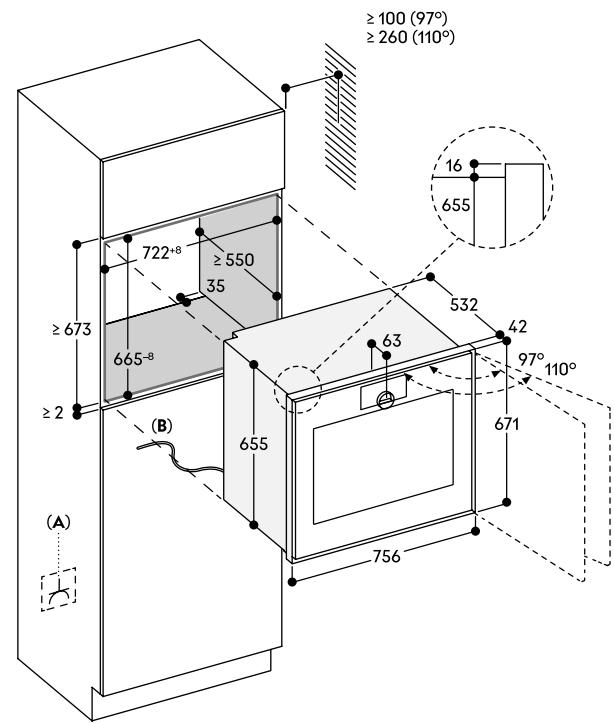
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

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,  
pyrolytique.  
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 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 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.  
Etuve.  
Maintien au chaud.  
Décongélation.  
160 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).  
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

#### Bandeaup 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.  
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.  
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 électriques 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.

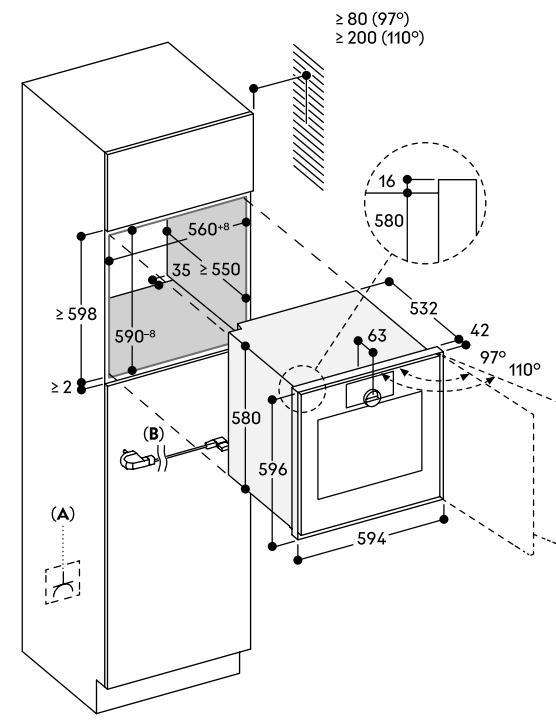
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

#### 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, pyrolyscable.
- 1 lèchefrite émaillé pyrolyscable, avec grille.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

#### Accessoires en option

##### BA 020 110\*

Plat émaillé  
spécial cuison 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.

#### Bandeaup 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 être 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.

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 pyrolyscables.  
Pas de résistance de gril apparente.

#### Conseils d'installation

Prévoir une niche sans paroi arrière.  
Charnières non réversibles.

Dépassagement 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.

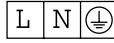
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

#### Valeurs de raccordement

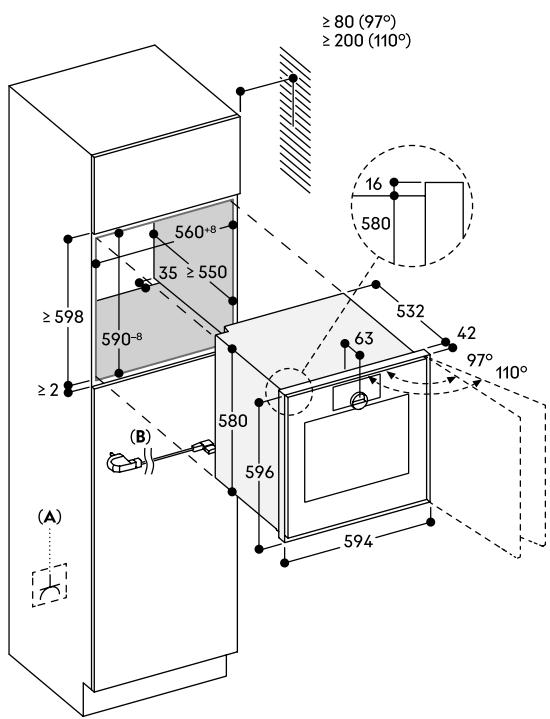
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

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.
- 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 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, 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 340 230<sup>1</sup>**  
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165mm, 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.

<sup>1</sup>Livrable 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.

#### Bandeaup 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. Elimination 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 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. Coupe 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. Dépassagement 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 µ/cm.

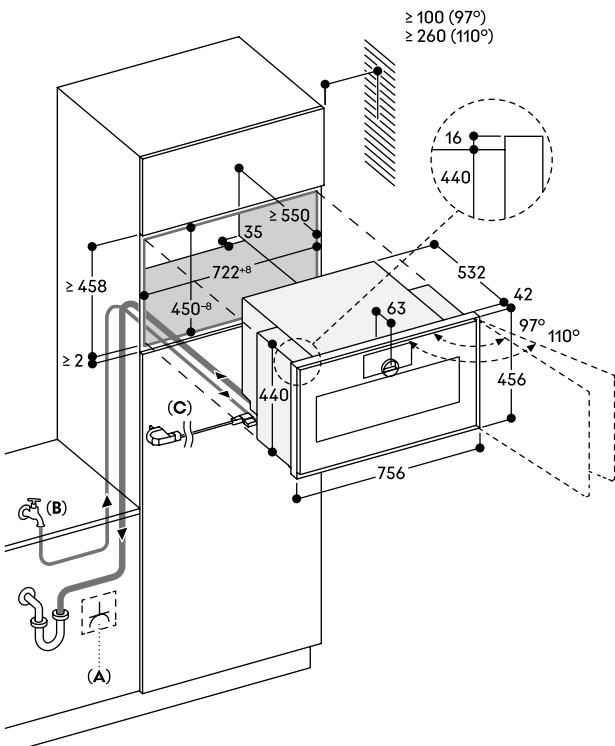
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord ISO228-G 3/4" ( $\varnothing$  26,4 mm), peut être rallongé.

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

Câble de raccordement 1,75 m, avec prise.

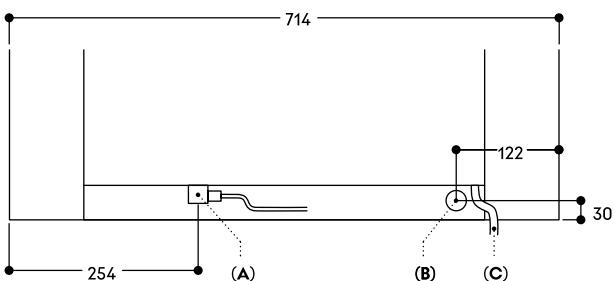


Vous pouvez retrouver les prix des accessoires dans l'aperçu à la fin du chapitre.

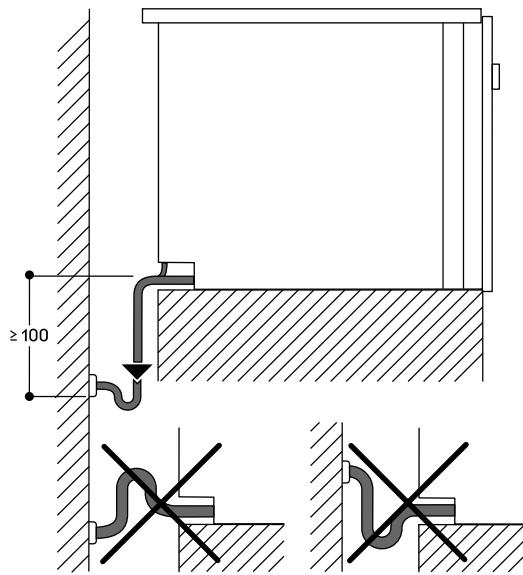


**A:** Branchement électrique accessible  
**B:** Raccordement à l'eau accessible  
**C:** Câble avec ou sans fiche, selon le pays

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 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, 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 510 040

Cartouches  
de nettoyage  
Set de 4.

**GN 010 330**  
Adaptateur  
pour récipient Gastro Norm et grille.

##### GN 114 130

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN1/3  
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

##### GN 114 230

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN2/3  
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

##### GN 124 130

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN1/3  
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

##### GN 124 230

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN2/3  
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

##### GN 340 230<sup>1</sup>

Faitout  
Gastro Norm en fonte d'aluminium  
GN2/3, 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.

\*Livrable 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.  
Elimination 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<sup>e</sup> 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 surcuison.  
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.  
Coupe 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.  
Dépassagement 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.

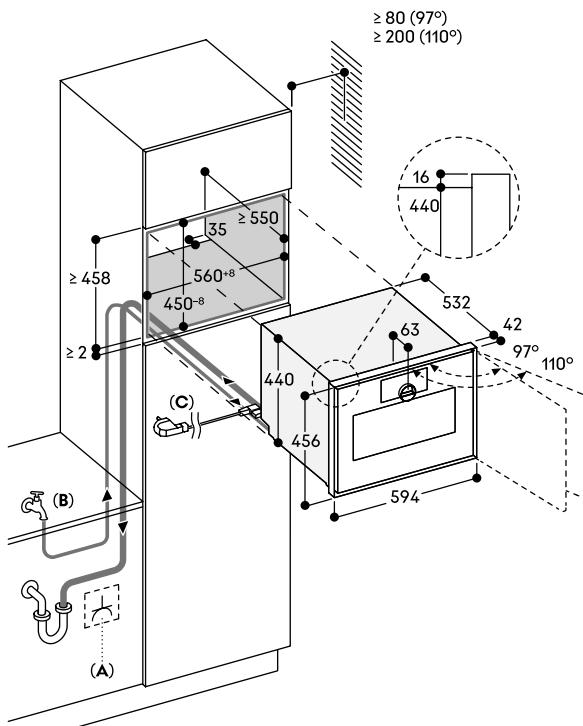
Tuyau d'arrivée d'eau 3.0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26.4 mm), peut être rallongé.

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.

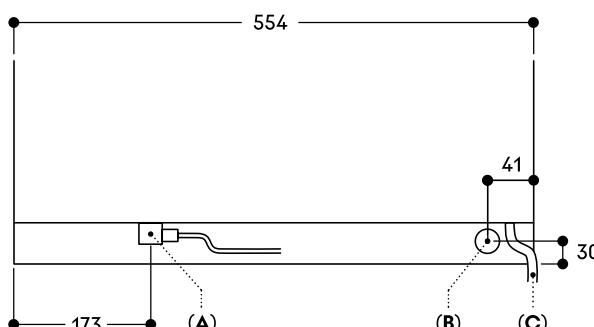


**A:** Branchement électrique accessible

**B:** Raccordement à l'eau accessible

**C:** Câble avec ou sans fiche, selon le pays

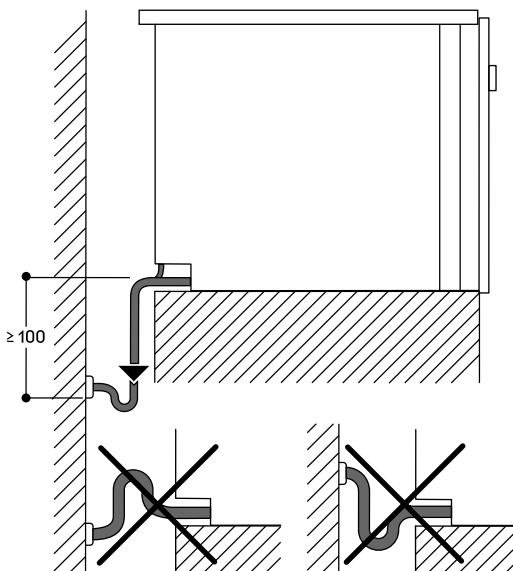
#### Vue de l'arrière



**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, GN1/3  
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

#### **GN 114 230**

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN2/3  
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

#### **GN 124 130**

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN1/3  
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

#### **GN 124 230**

Récipient  
Gastro Norm en inox, GN2/3  
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

#### **GN 340 230<sup>1</sup>**

Faitout  
Gastro Norm en fonte d'aluminium  
GN2/3, hauteur 165mm, 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.

<sup>1</sup>Livrable 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.

#### **Bandeaup 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 activer 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 4<sup>e</sup> 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. Coupe 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 vidange.

#### **Conseils d'installation**

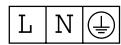
Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS. Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm. Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil. 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 détartrage.

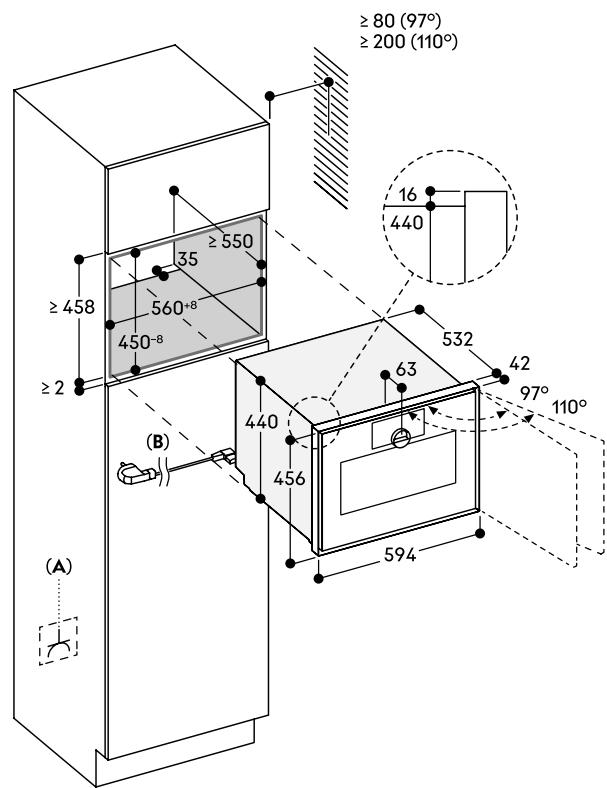
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

**Valeurs de raccordement**

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance totale 3.1 kW.  
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 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 cuissson 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, Grill + 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 grill + 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.

#### Bandeaup 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. Grill peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissement 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 surcuissson. 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. Dépassagement 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.

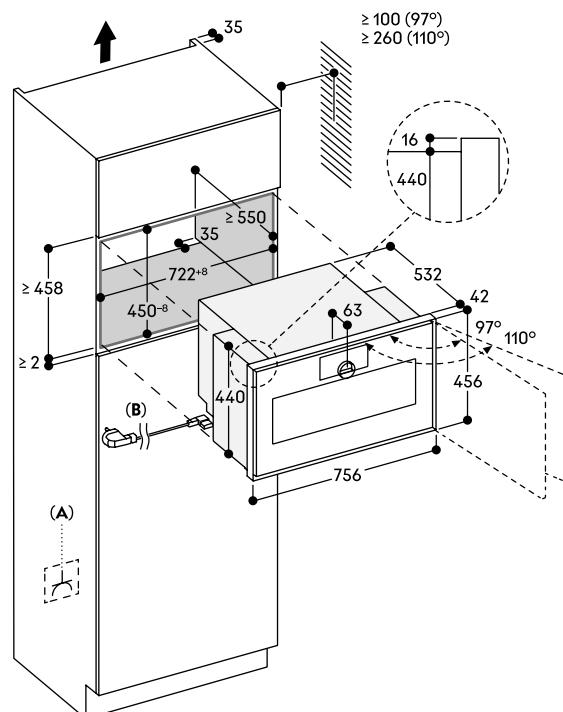
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

#### 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 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.

**Bandea 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 activer brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissement 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 4<sup>e</sup> 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. Dépassagement 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.

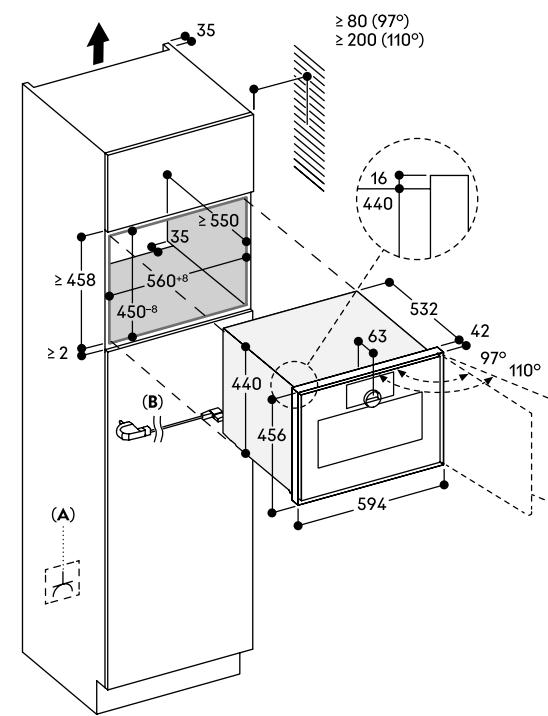
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

#### 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

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.
- Expresso / 2 x Expresso.
- 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.
- Expresso Macchiato / 2 x Expresso Macchiato.
- Flat White / 2 x Flat White.
- Cappuccino / 2 x Cappuccino.
- Caffe Latte / 2 x Caffe 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.

#### Bandeaup 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'utilisation 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'écart 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):

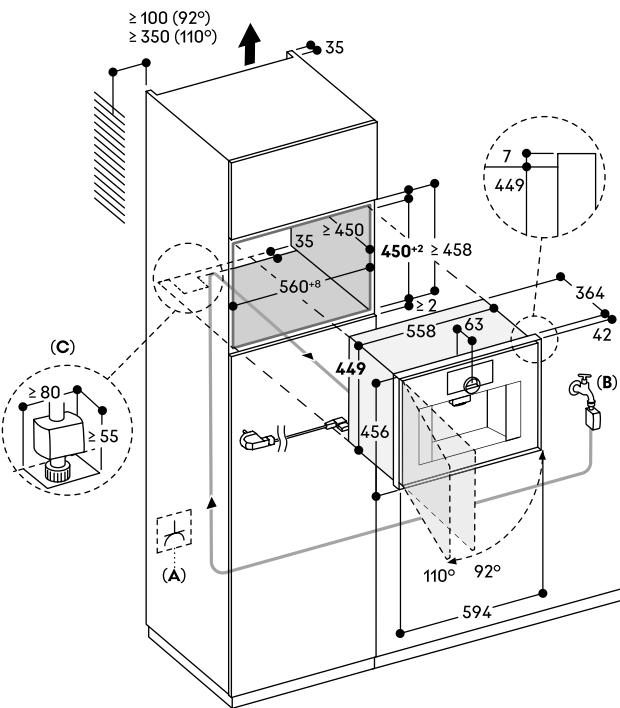
Part No. 17000705 Filtre à eau  
Part No. 17000706 Filtre à eau, set de 3  
Part No. 00312445 Tablettes de détartrage  
Part No. 00311970 Tablettes de nettoyage  
Part No. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture).

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.
- Expresso / 2 x Expresso.
- Doppio.
- Café / 2 x Café.
- Grand café / 2 x Grand café.
- Très grand Café.
- Americano / 2 x Americano.
- Infusion à froid.
- Infusion lente.
- Cafetièrre.
- Eau chaude / 2 x Eau chaude.
- Expresso Macchiato / 2 x Expresso Macchiato.
- Flat White / 2 x Flat White.
- Cappuccino / 2 x Cappuccino.
- Caffe Latte / 2 x Caffe 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.

#### Bandea 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 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.

#### 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).

Dépassagement 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'écart 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)

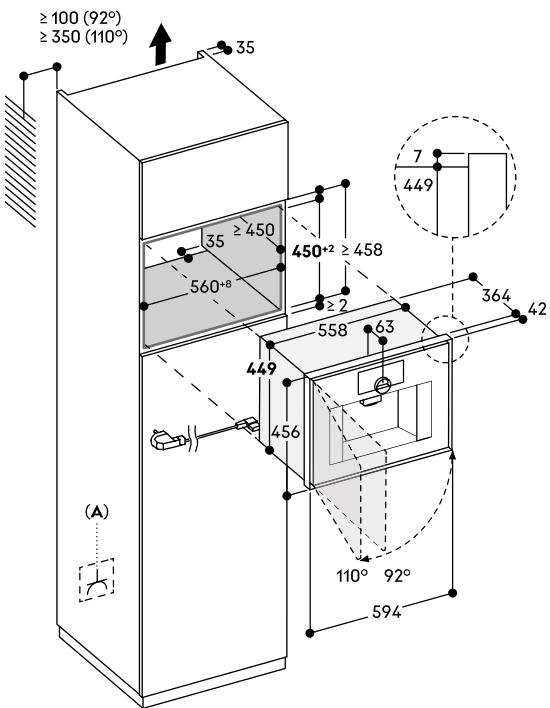
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours série Expressive Gaggenau en pages 16 à 23.

#### 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 sensitives.

#### 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

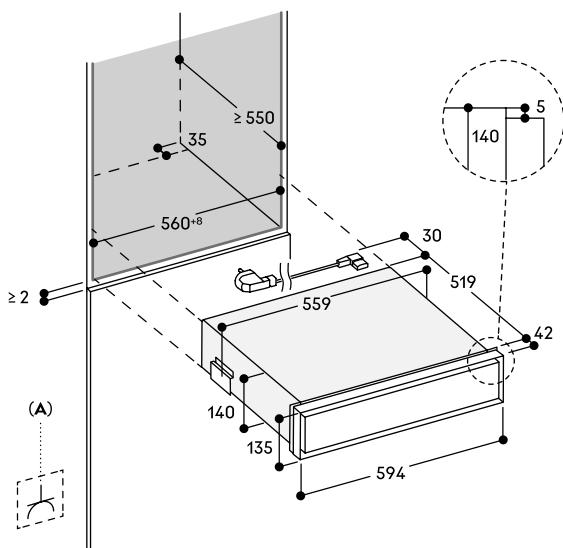
Prévoir une niche sans paroi arrière.  
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble: 42 mm.  
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.  
Installation de GS/GM/GC directement au-dessus de GV sans plancher intermédiaire.  
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 marinier 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 sensitives.

#### Caractéristiques

- Volume util. 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.
- Rehausseur 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

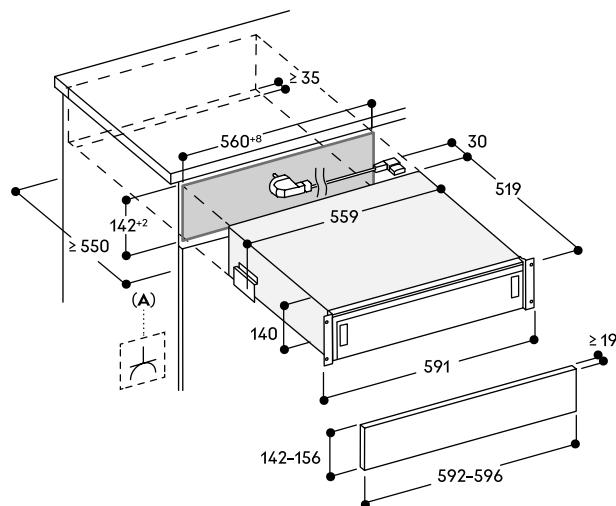
- Prévoir une niche sans paroi arrière.
- Installation de GS/GM/GC directement au-dessus de GV sans plancher intermédiaire.
- Attention: prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.
- Poids maximal de la façade 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.
- Également 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 sensitives.

### 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.

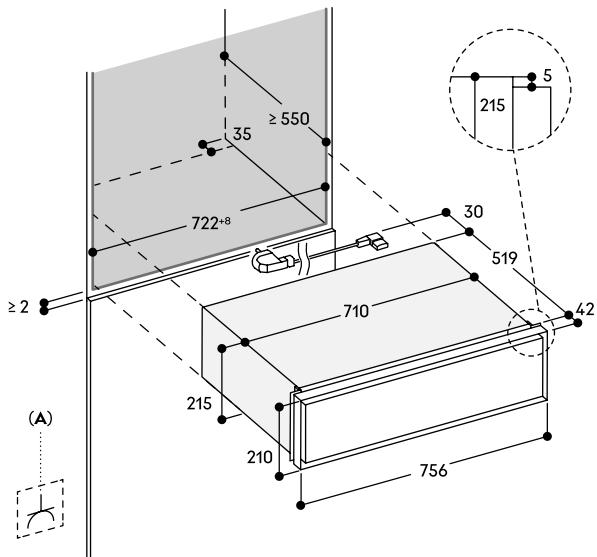
### Conseils d'installation

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.
- Également 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.

#### Bandeaup de commande

Commandes par touches sensitives.

#### 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.

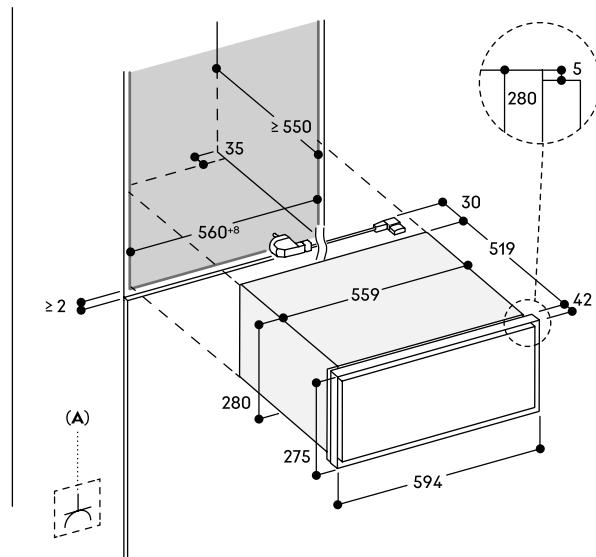
#### Conseils d'installation

- 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.
- Également 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.

**Bandeaup de commande**

Commandes par touches sensitives.

**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**

(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.

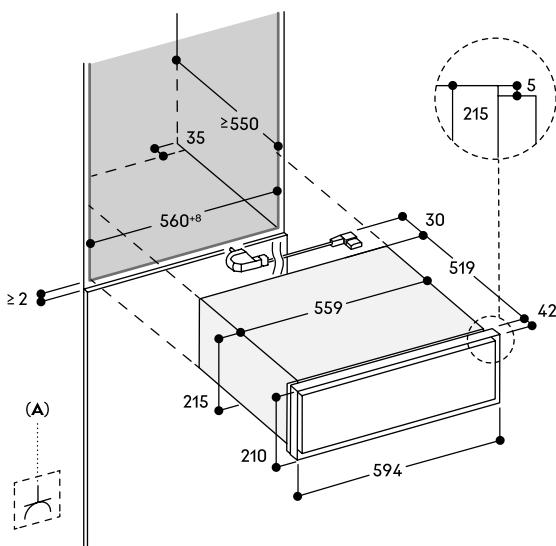
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

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.





#### 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.
- Également 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 sensitives.

#### 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.

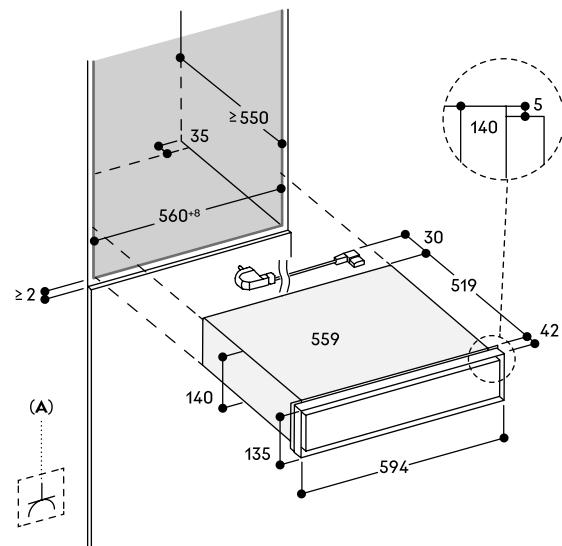
#### Conseils d'installation

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'encastrément.  
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.
- Également 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 sensitives.

**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.

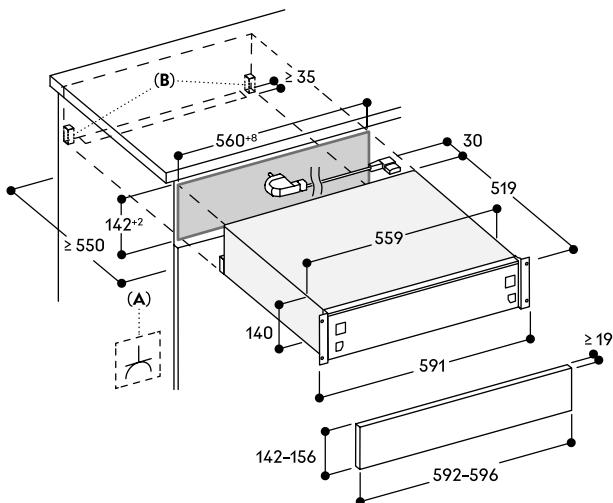
**Conseils d'installation**

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).



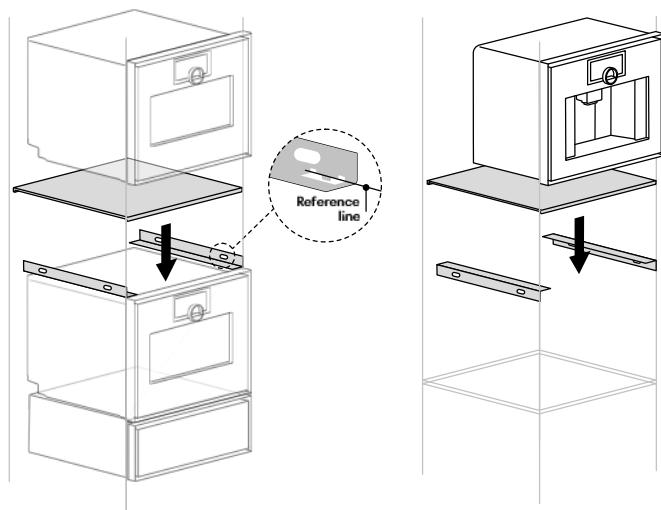
**BA 010 050\*** € 109,95  
Sonde thermométrique de cuisson à cœur. Compatible avec GO, GS, GM.



**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
<b>Tôle à patisserie / léchefrite émaillée</b>		
BA 026 116	20006606	Tôle à patisserie, profondeur 30 mm.
BA 026 117	20006607	Léchefrite émaillée, profondeur 38 mm.
BA 028 115	00574908	Tôle à patisserie, profondeur 30 mm.
		•/○
<b>Rails Télescopiques</b>		
BA 016 106*		Rails télescopiques pyrolytiques.
BA 018 106*		Rails télescopiques pyrolytiques.
BA 010 301	17003107	Triple rails télescopiques pyrolytiques pour four combiné vapeur.
		○
<b>Pierre à pain et à pizza</b>		
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.
		○
<b>Pelle à pizza</b>		
BS 020 003	11064395	Pelle à pizza pour enfourner et servir.
		○
<b>Récipient de cuisson four vapeur</b>		
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	003558656	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.
<b>Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium</b>		
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.
		○
<b>Plat léchefrite en verre</b>		
BA 046 118		Léchefrite en verre, profondeur 24 mm.
<b>Grille</b>		
BA 036 106	00577170	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.
BA 038 105	00574907	Grille chromée sans ouverture, avec pieds.
		•/○
<b>Plat émaillé spécial Air Frying</b>		
BA 020 110	20006851	Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.
<b>Sonde thermométrique</b>		
BA 010 050	11062877	Sonde thermométrique à 3 points de mesure (Compatible avec GO, GS, GM).
		●
<b>Nettoyage</b>		
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.
<b>Sacs de mise sous vide</b>		
	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.
<b>Accessoires d'installation en option</b>		
GZ 010 011	00350564	Rallonge Aqua-stop (longueur 2m) Rallonge pour l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.
<b>Accessoires d'installation en option</b>		
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 GO 470/GO 471	Four GO 450/GO 451	Four Combi-vapeur GS 480/GS 481	Four Combi-vapeur GS 470/GS 471	Four Combi-vapeur GS 450/GS 451
•/o •/o	•/o •/o			
○	○			
		○	○	○
○	○			
○	○			
		•/o •/o ○ ○ ○ •/o ○ •/o	•/o •/o ○ ○ ○ •/o ○ •/o	•/o •/o ○ ○ ○ •/o ○ •/o
○	○			
		○	○	○
○	○			
●	●	○	○	○
		•/o ○	•/o ○	•/o ○
		○	○	○
		○	○	○

## Accessoires pour série Expressive Gaggenau



Références online	Four Micro-ondes combiné GM 480/GM 481
<b>Tôle à patisserie / lèchefrite émaillée</b>	
BA 026 116	20006606 Tôle à patisserie, profondeur 30 mm.
BA 026 117	20006607 Lèchefrite émaillée, profondeur 38 mm.
BA 028 115	00574908 Tôle à patisserie, profondeur 30 mm.
<b>Rails Télescopiques</b>	
BA 016 106*	Rails télescopiques pyrolytables.
BA 018 106*	Rails télescopiques pyrolytables.
BA 010 301	17003107 Triple rails télescopiques pyrolytables pour four combiné vapeur.
<b>Pierre à pain et à pizza</b>	
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.
<b>Pelle à pizza</b>	
BS 020 003	11064395 Pelle à pizza pour enfourner et servir.
<b>Récipient de cuisson four vapeur</b>	
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.
<b>Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium</b>	
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.
<b>Plat lèchefrite en verre</b>	
BA 046 118	Lèchefrite en verre, profondeur 24 mm. •/o
<b>Grille</b>	
BA 036 106	00577170 Grille chromée sans ouverture, avec pieds. •/o
BA 038 105	00574907 Grille chromée sans ouverture, avec pieds.
<b>Plat émaillé spécial Air Frying</b>	
BA 020 110	20006851 Plat émaillé spécial cuisson mode Air Frying Profondeur 30 mm.
<b>Sonde thermométrique</b>	
BA 010 050	11062877 Sonde thermométrique à 3 points de mesure (Compatible avec GO, GS, GM). o
<b>Nettoyage</b>	
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.
<b>Sacs de mise sous vide</b>	
	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.
<b>Accessoires d'installation en option</b>	
GZ 010 011	00350564 Rallonge Aqua-stop (longueur 2m) Rallonge pour l'arrivée d'eau et l'évacuation de l'eau.
<b>Accessoires d'installation en option</b>	
GA 301 010	Tablette intermédiaire réglable, pour une combinaison d'installation verticale, 76 cm, comprend les supports de montage, le couvercle et les vis. o
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. o Accessoire spécial. \* Disponible à partir de 03/2026. \*\* Disponible à partir de 10/2025.



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

10

• / °

1

•/•

10

•/○  
•/○

1

## 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
<b>Dimensions</b>			
Largeur	(cm) 76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P <sup>1</sup>	(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
<b>Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)</b>			
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	A <sup>++</sup> D 	A <sup>++</sup> D 	A <sup>++</sup> D 
Index Efficiency Energétique (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	Électrique	Électrique	Électrique
<b>Modes de cuisson/programmes</b>			
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	•/•	•/•	•/•
<b>Utilisation</b>			
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	•	•	•
<b>Caractéristiques</b>			
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée <sup>3</sup>	•	•	•
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 <sup>2</sup>	•	•	•
<b>Accessoires</b>			
Tôle à patisserie émaillée	1	1	1
Léchefrite émaillée	1	1	1
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm <sup>2</sup> ) 1.780	1.290	1.290
Grille	1	1	1
Sonde thermométrique à 3 points de mesure	•	•	•
Tournebroche	•	•	—
<b>Sécurité</b>			
Sécurité enfant / Verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Coupe de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	5-vitres	5-vitres	5-vitres
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	•	•
<b>Nettoyage</b>			
Auto-nettoyage par pyrolyse	•	•	•
<b>Raccordement</b>			
Puissance totale	(kWh) 6.6	3.68	3.68

• Standard. — Non Disponible. <sup>1</sup>Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. <sup>2</sup> La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. <sup>3</sup> Disponible à partir du 4<sup>ème</sup> 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 480/481120	GS 470/471120	GS 450/451120
<b>Dimensions</b>			
Largeur	(cm) 76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P <sup>1</sup>	(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
<b>Volume /Efficience énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)</b>			
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	A <sup>**</sup> D 	A <sup>**</sup> D 	A <sup>**</sup> D 
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
<b>Modes de cuisson/programmes</b>			
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	•/•	•/•	•/•
<b>Utilisation</b>			
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	•	•	•
<b>Caractéristiques</b>			
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 <sup>3</sup>	•	•	•
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 <sup>2</sup>	•	•	•
<b>Accessoires</b>			
Taille du plus grand plat de cuisson	(cm <sup>2</sup> ) 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
<b>Sécurité</b>			
Sécurité enfant / Verrouillage de porte	•/•	•/•	•/•
Coupe de sécurité	•	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	3-vitres	3-vitres
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	•	•
<b>Nettoyage</b>			
Nettoyage automatique / Aide au nettoyage	•/•	•/•	•/•
Détartrage automatique / Programme de séchage	•/•	•/•	•/•
<b>Raccordement</b>			
Puissance totale	(kWh) 3.15	3.15	3.15

• Standard. — Non Disponible. <sup>1</sup>Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. <sup>2</sup> La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. <sup>3</sup> Disponible à partir du 4<sup>ème</sup> 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
<b>Dimensions</b>		
Largeur	(cm) 76	60
Dimensions de l'appareil L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 756 x 456 x 532	594 x 456 x 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 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids Net	(Kg) 45	40
<b>Volume</b>		
Volume utile	(l) 46	46
Dimensions intérieures L x H x P	(mm) 493 x 231 x 402	493 x 231 x 402
<b>Modes de cuisson/programmes</b>		
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-ondes en combinaison avec le four	(W) 450	450
Recettes personnelles	(Nb) 30	30
Programmes automatiques / Préconisations de réglage	(Nb) 19 / 51	19 / 51
<b>Utilisation</b>		
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	•	•
<b>Caractéristiques</b>		
Contrôle électronique de température	•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Minuterie de temps croissant	•/•/•	•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée <sup>3</sup>	•	•
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 <sup>2</sup>	•	•
<b>Accessoires</b>		
Plateau verre	(cm <sup>2</sup> ) •	•
Grille	•	•
<b>Sécurité</b>		
Securité enfant	•	•
Verrouillage de porte	•	•
Coupe de sécurité	•	•
Porte avec isolation thermique avec plusieurs vitres	3-vitres	3-vitres
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	•
<b>Nettoyage</b>		
Programme d'aide au nettoyage	•	•
Intérieur en acier inoxydable avec base en verre résistant à la chaleur	•	•
<b>Raccordement</b>		
Puissance totale	(kWh) 2.65	2.65

• Standard. — Non Disponible. <sup>1</sup>Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. <sup>2</sup> La connexion Gaggenau Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays. <sup>3</sup> Disponible à partir du 4<sup>ème</sup> 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 <sup>1</sup>	(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	•	•
Expresso / 2 x Expresso	•	•
Doppio	•	•
Café / 2 x Café	•	•
Grand café / 2 x Grand café	•	•
Très grand café	•	•
Americano / 2 x Americano	•	•
Café à infusion à froid	•	•
Café à infusion lente	•	•
Pot de café	•	•
Eau chaude / 2 x Eau chaude	•	•
Expresso Macchiato / 2 x Expresso 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) 10/10	10/10
(Nb de profils / Nb de favoris)		
Modes de fonctionnement	Classique / Barista	Classique / Barista
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm) 15	15
Programmation des réglages de base		
— Écran 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
— Durée 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	•	•
Chaussée 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
Réglage du 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 <sup>2</sup>	•	•
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	•	—

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

## Tiroirs de mise sous vide série Expressive Gaggenau

	
<b>Type d'appareil</b>	<b>Tiroir de mise sous vide</b>
Façade plein verre fumé sur inox	GV 451120 <sup>3</sup>
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée <sup>2</sup>	GV 051190 <sup>2</sup>
<b>Dimensions</b>	
Largeur	(cm) 60
Hauteur	(cm) 14
Dimensions de l'appareil L x H x P <sup>1</sup>	(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
<b>Volume</b>	
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
<b>Fonctions</b>	
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	•
<b>Utilisation</b>	
Commande à touches sensitives	•
Tiroir sans poignée <sup>2</sup>	• <sup>2</sup>
Ouverture avec système push-to-open <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>
<b>Caractéristiques</b>	
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	•
<b>Raccordement</b>	
Puissance totale	(kWh) 0.32

• Standard. — Non Disponible. <sup>1</sup>Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. <sup>2</sup> Attention : Pour ouvrir le modèle tout intégrable, une poignée ou une poignée encastrée est nécessaire. <sup>3</sup>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			
Façade plein verre fumé sur inox	GW 483 120	GW 452 120	GW 453 120	GW 451 120 <sup>3</sup>
Tout intégrable - façade habillable meuble de cuisine + prévoir poignée ou poignée intégrée <sup>2</sup>	GW 051 190 <sup>2</sup>			
<b>Dimensions</b>				
Largeur	(cm) 76	60	60	60
Hauteur	(cm) 21.5	28	21.5	14
Dimensions de l'appareil L x H x P <sup>1</sup>	(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
<b>Volume</b>				
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
<b>Modes de cuisson</b>				
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	•	•	•	•
<b>Utilisation</b>				
Commande à touches sensitives	•	•	•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre	•	•	•	•
Timer réglable via App	•	•	•	•
Tiroir sans poignée <sup>2</sup>	•	•	•	• <sup>2</sup>
Ouverture avec système push-to-open <sup>3</sup>	•	•	•	• <sup>3</sup>
Gaggenau Home Connect	•	•	•	•
<b>Caractéristiques</b>				
Eclairage intérieur	•	•	•	•
Charge maximale	(Kg) 25	25	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre	•	•	•	•
Ventilateur pour répartition homogène de la chaleur	•	•	•	•
<b>Raccordement</b>				
Puissance totale	(kWh) 0.82	0.82	0.82	0.82

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