GAGGENAU

Livre technique
Avril 2022

Le guide définitif pour la cuisine définitive.

Le monde de Gaggenau est entre vos mains.

Nos produits technologiquement avancés ont une performance exceptionnelle, sont fabriqués sans compromis et sont conçus pour être appréciés autant pour leur design que pour leur commande intuitive.

Ce manuel complet permettra la création fluide, presque sans efforts, de la cuisine de votre client. Tout y est : clairement et soigneusement présenté, facile à trouver et tout à fait complet. Découvrez-le par vous-même.

Gaggenau, la différence.

Fours Série 400	2	
Fours Série 200	46	
Four EB 333	80	
Appareils de cuisson Vario	86	
Tables de cuisson	154	
Appareils d'aspiration	204	
Réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	288	
Lave-vaisselle	358	
Home Connect/Accessoires	386	



Fours Série 400

Check-list des possibilités de combinaisons Série 400	4
Instructions pour l'installation de fours et combinaisons Série 400	8
Fours Série 400	10
Fours combi-vapeur Série 400	16
Fours micro-ondes combinés Série 400	22
Machine à espresso full automatique Série 400	24
Tiroir sous vide Série 400	26
Tiroirs chauffants Série 400	28
Accessoires et accessoires en option Série 400	32
Caractéristiques techniques Série 400	38

Check-list des possibilités de combinaisons Série 400

Vous trouverez ci-après des informations importantes pour obtenir des combinaisons parfaites et réaliser des commandes correctes de fours, fours combi-vapeur, micro-ondes combinés, espresso, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

En général:

- ☐ Tous les appareils présentés sont disponibles avec des portes inox revêtus de verres.
- ☐ Lorsque plusieurs appareils sont cités (BS/BM), le premier appareil est représenté.

Combinaison verticale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller:

- ☐ à ce que les charnières soient du même côté.
- ☐ au fait que les charnières (droites/ gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- \square à ce que la largeur des appareils soit identique.
- ☐ à ce que les multidisplays des deux appareils soient placés l'un contre l'autre.
- $\ \square$ à ce qu'aucun autre appareil ne soit installé au-dessus du BS.
- ☐ à ce que seuls les appareils dont les boutons de commande se trouvent en haut soient installés au-dessus d'un lave-vaisselle. Le logement prévu pour les appareils installés au-dessus de celui-ci doit faire 56 cm de large. Le lave-vaisselle fait 60 cm de large. Une porte inox revêtu de verre est disponible en option.

Combinaison horizontale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller:

- ☐ à ce que les charnières de porte soient placées à l'extérieur afin de permettre l'ouverture totale de
- ☐ au fait que les charnières (droites/ gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- $\hfill\Box$ à ce qu'il y ait un espace de 10 mm entre les deux appareils.
- ☐ au fait que le four combi-vapeur, micro-ondes combiné ou l'espresso doivent, en combinaison avec un tiroir chauffant (14 cm de hauteur), avoir une hauteur d'un four de 60 cm de large.
- \square à ce que les commandes des appareils soient tous vers le haut ou tous vers le bas
- BS four combi-vapeur/four vapeur
- BM combi micro-ondes/micro-ondes
- CM espresso
- WS tiroir chauffant
- DF lave-vaisselle

Combinaison verticale, appareils 76 cm de largeur



- BS 484/BM 484
- BO 480
- WS 482



- BX 480
- WS 482

Combinaison de 4 appareils, 76 cm de largeur





- BS 484/BM 484
- BO 480

Combinaisons horizontales, appareils 76 cm de largeur



- BO 481
- BO 480

Combinaisons verticales, appareils 60 cm de largeur



- BS 474/BS 454/BM 454
- BO 470/BO 450/BO 420
- WS 462



- BS 454/BS 474/BM 454
- BO 470/BO 450/BO 420
- WS 462



- BS 454/BS 474/BM 454
- WS 461/DV 461



- BM 454/BS 474/BS 454
- CM 450
- WS 461/DV 461



- BO 470/BO 450/BO 420
- DF



- BS 470/BS 450/BM 450



- CM 450
- DF

Combinaisons horizontales, appareils 60 cm de largeur



• BO 471/BO 451/ BO 421



• BO 470/BO 450/ BO 420



• BO 471/BO 451/ BO 421



• BS 470/BS 450/ BM 450 • WS 461/DV 461



• BO 471/BO 451/ BO 421



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BS 451/BS 471/ BM 451 • WS 461/DV 461



• BM 450/BS 470/ BS 450 • WS 461/DV 461



• BS 471/BS 451/ BM 451 • WS 461/DV 461



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BO 471/BO 451/ BO 421



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BS 470/BS 450/ BM 450 • WS 461/DV 461



• BM 451/BS 471/ BS 451 • WS 461/DV 461



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BS 450/BS 470/ BM 450 • WS 461/DV 461

Combinaison de 4 appareils 60 cm de largeur et un tiroir chauffant



• BS 455/BS 475/ BM 455 • BO 471/BO 451/ BO 421

• BM 454/BS 474/ BS 454

• CM 450 • WS 461/DV 461

Vous trouverez ci-après des informations importantes pour obtenir des combinaisons parfaites et réaliser des commandes correctes de fours, fours combi-vapeur, micro-ondes combinés, espresso, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

En général:

- ☐ Tous les appareils présentés sont disponibles avec des portes plein verre en Gaggenau Anthracite.
- ☐ Lorsque plusieurs appareils sont cités (BS/BM), le premier appareil est représenté.

Combinaison verticale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller:

- ☐ à ce que les charnières soient du même côté.
- ☐ au fait que les charnières (droites/ gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- □ à ce que les multidisplays des deux appareils soient placés l'un contre l'autre.
- ☐ à ce qu'aucun autre appareil ne soit installé au-dessus du BS.
- \square à ce que seuls les appareils dont les boutons de commande se trouvent en haut soient installés au-dessus d'un lave-vaisselle. Le logement prévu pour les appareils installés au-dessus de celui-ci doit faire 56 cm de large. Le lave-vaisselle fait 60 cm de large. Une porte inox revêtu de verre est disponible en option.

Combinaison horizontale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller:

- $\ \square$ à ce que les charnières de porte soient placées à l'extérieur afin de permettre l'ouverture totale de la porte.
- □ au fait que les charnières (droites/ gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- □ à ce qu'il y ait un espace de 10 mm entre les deux appareils.
- ☐ au fait que le four combi-vapeur, micro-ondes combiné ou l'espresso doivent, en combinaison avec un tiroir chauffant (14 cm de hauteur), avoir une hauteur d'un four de 60 cm de large.
- $\ \square$ à ce que les commandes des appareils soient tous vers le haut ou tous vers le bas.
- BO four
- BS four combi-vapeur/four vapeur
- BM combi micro-ondes/micro-ondes
- CM espresso
- WS tiroir chauffant DF lave-vaisselle

Combinaisons verticales, appareils 60 cm de largeur

- BS 474/BS 454/BM 454
- BO 470/BO 420
- WS 462



- BM 454/BS 474
- BO 470/BO 420
- WS 462



- BS 474/BS 454/BM 454
- BM 450
- WS 461/DV 461



- BM 454/BS 474
- CM 450
- WS 461/DV 461



- BO 470/BO 420



- BS 470/BM 450



- CM 450
- DF

Combinaisons horizontales, appareils 60 cm de largeur



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421



• BS 470/BM 450





• BO 471/BO 421



• CM 450

• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451 • WS 461/DV 461



• BM 450/BS 470 • WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451 • WS 461/DV 461



• CM 450

• WS 461/DV 461



• BO 471/BO 421



• CM 450 • WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450 • WS 461/DV 461



• BM 451/BS 471 • WS 461/DV 461



• CM 450

• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450 • WS 461/DV 461

Combinaison de 4 appareils 60 cm de largeur et un tiroir chauffant



• BS 475/BM 455 • BO 471/BO 421

- BM 454/BS 474
- CM 450 WS 461/DV 461

Pour les appareils BO/BX/BS/BM/WS/DV/CM

Instructions générales

Installation derrière des portes de meubles de cuisine

Des dispositifs appropriés doivent être prévus pour empêcher les portes de se fermer lorsque l'appareil chauffe ou se refroidit (fonctionnement du ventilateur)

Combinaison de fours et d'appareils de réfrigération Vario 400

Veuillez vérifier les conseils d'installation concernant les appareils de réfrigération Vario 400 afin d'empêcher la porte du réfrigérateur de heurter la poignée du four.

Installation côte à côte

Lorsque les appareils sont placés côte à côte, l'espace libre entre les appareils doit être d'au moins 10 mm (cela correspond à la mesure extérieure standard d'un meuble de cuisine de 600 ou 762 mm). Pour les meilleures possibilités d'ouverture, les poignées doivent être placées au milieu (c'est-àdire en face l'une de l'autre).

Passage d'air nécessaire aux bords de la porte

Les fours Gaggenau de la Série 400 sont fournis avec entrée d'air frais pour refroidissement sur le bord supérieur et les côtés des portes. L'air chaud est soufflé au niveau du bord inférieur de la porte. Dans le cas des fours combinés avec vapeur ainsi que des fours à vapeur, l'entrée d'air est située sur les côtés de la porte et les sorties d'air chaud et de vapeur se trouvent au niveau du bord supérieur de la porte. Afin d'empêcher la surchauffe des appareils et pour garantir leur bon refroidissement après fonctionnement, des espaces libres minimums appropriés par rapport aux chants des meubles de cuisine doivent être préservés.

Les mesures indiquées sur le schéma s'appliquent à tous les appareils. Les éléments suivants doivent également être vérifiés:

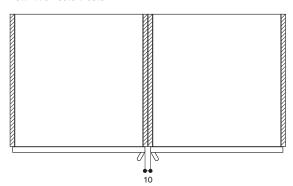
L'espace au-dessus des appareils BS:

Ne pas installer d'autres appareils électriques au-dessus du BS. Il est recommandé de ne pas installer de poignée horizontale sur le meuble de cuisine au-dessus du BS. Si le bord de la porte du meuble dépasse de plus de 20 mm du bord avant de la niche du meuble, le bord de la porte doit pouvoir résister à la vapeur comme dans le cas d'un lave-vaisselle. Il est possible que de la vapeur pénètre dans le meuble.

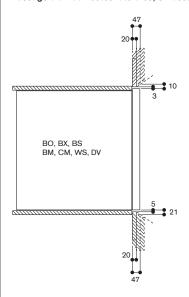
L'espace en dessous des appareils. WS/DV:

Lorsque l'appareil n'a pas de poignée, il faut veiller à ce que l'espace d'accès au bord inférieur soit suffisant si l'épaisseur de la porte du meuble de cuisine est supérieure à 20 mm par rapport à la niche du meuble.

Installation côte à côte



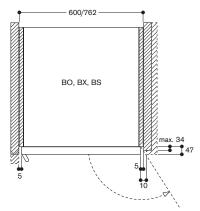
Passage d'air aux côtés latérales, en dessous et au-dessus



Espace d'ouverture latérale

Dans les cas où les épaisseurs des portes des meubles de cuisine sont plus grandes ou quand les faces latérales dépassent de max. 34 mm la partie avant du bord du caisson du meuble, la distance minimale du côté des charnières est suffisante pour l'amenée d'air et pour un angle d'ouverture de la porte de 120°. Au-dessus de cela, une distance de 10 mm ou plus est nécessaire. Si nécessaire, le côté de la poignée peut être recouvert d'un panneau latéral pour autant que la distance minimale soit respectée.

Passage d'air sur les côtés





Four double Série 400 Largeur 76 cm

Commande au centre:

Charnières à droite

BX 480-112	€	9.260,-*
Inox revêtu de verre.		

Charnières à gauche

BX 481-112	€	9.260,-
lnox revêtu de verre.		



Accessoires compris

- 2 tôles à pâtisserie émaillées, résistantes à la Pyrolyse.
- 1 tournebroche.
- 2 grilles.
- 2 tôles de rôtissage avec grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

3A 0	18-105	€	440,-*

Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 028-115 € 95,-*

Lèchefrite, émaillée. 30 mm de profondeur.

BA 038-105 € 95,-*

Grille, chromée.

Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 058-115 € 135

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 058-133 € 275,-

Pierre à pain et à pizzas.

Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BS 020-002 € 65

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 440,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN ½, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BX 48.-112

- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- 2 x 110 volume utile en litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte + 1/3 sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole + 1/3 voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Chaleur tournante + 1/3 sole.

Gril grande surface + chaleur tournante. Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Fermentation.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Sonde thermométrique intégrée avec arrêt automatique (uniquement dans le four du bas).

Tournebroche (uniquement dans le four du bas).

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
10 W éclairage halogène latéral.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.
Distance à partir du corps du meuble jusqu'à l'avant de la poignée, 94 mm.
Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90 °.

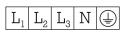
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

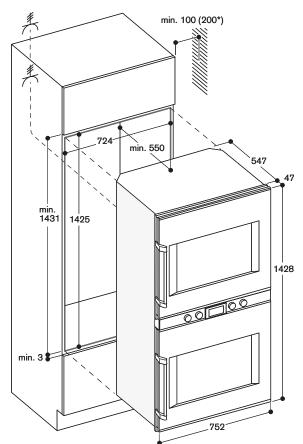
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 9,2 kW. Prévoir un câble de raccordement.







* 200 mm en association avec BA 018



Four Série 400 Largeur 76 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite



BO 480-112

Inox revêtu de verre.



BO 481-112

6.345,-*

Inox revêtu de verre.



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 tournebroche
- 1 arille.
- 1 tôle de rôtissage avec grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 018-105

440,-*

95.-

95,-*

135.-

Tiroir télescopique Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 028-115

Lèchefrite, émaillée.

30 mm de profondeur

BA 038-105 Grille, chromée.

Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 058-115

€

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 058-133 Pierre à pain et à pizzas.

275,-*

Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BS 020-002

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces

GN 340-230

€ 440.-* Faitout Gastronorm en aluminium

coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BO 48.-112

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible
- 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
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 110 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante

Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte + 1/3 sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole + 1/3 voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Chaleur tournante + 1/3 sole.

Gril grande surface + chaleur tournante.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Fermentation.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 44 langues. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Tourne-broche.

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques.

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. 60 W éclairage halogène au-dessus. 2 x 10-W éclairage halogène latéral. Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.

En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°

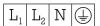
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

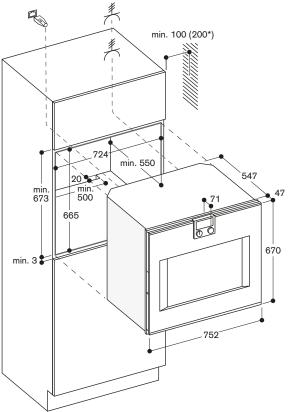
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

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







^{* 200} mm en association avec BA 018



Four Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite 4.450.-

BO 470-112

Inox revêtu de verre

BO 470-102 4.450,-* €

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BO 471-112 4.450 -€

lnox revêtu de verre

BO 471-102 4.450,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.



Accessoires compris

- 2 tôles à pâtisserie émaillées. résistantes à la Pyrolyse.
- 1 tournebroche.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 arille.
- 1 tôle de rôtissage avec grille.
- 1 sonde de température amovible

Accessoires en option

BA 016-105 325.-*

Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-105 75.-* Tôle de rôtissage, émaillée.

30 mm de profondeur. BA 026-115 70.-*

Lèchefrite, émaillée. 15 mm de profondeur.

70,-* BA 036-105

Grille, chromée.

Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-117 145.-

Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.

BA 056-115 125.-* Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 056-133

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BS 020-002 65,-* Pelle à pizza, jeu de 2 pièces

GN 340-230 440.-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BO 47.-1.2

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible 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
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante

Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte + 1/3 sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole + 1/3 voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Chaleur tournante + 1/3 sole.

Gril grande surface + chaleur tournante. Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Fermentation.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 44 langues. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques.

Tourne-broche.

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. 60 W éclairage halogène au-dessus. 2 x 10-W éclairage halogène latéral. Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion. Module WiFi intégré pour les services

digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pvrolvse

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.

En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°

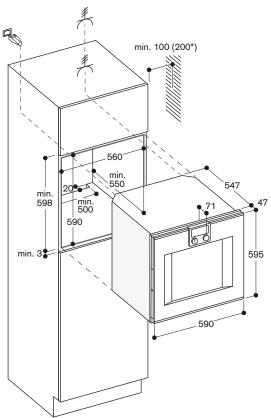
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,7 kW. Prévoir un câble de raccordement. Prévoir un câble LAN.





* 200 mm en association avec BA 016



Four Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

3.905.

Inox revêtu de verre

BO 450-112



BO 451-112

Inox revêtu de verre



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 arille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 016-105 325.-Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 70,-* Lèchefrite, émaillée.

15 mm de profondeur.

BA 036-105 70.-* Grille, chromée,

Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-117 145.-*

Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur.

125,-* BA 056-115 Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour

faitout Gastronorm. BA 056-133

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 226-105 Tôle de rôtissage, émaillée.

30 mm de profondeur. BS 020-002

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces GN 340-230 440.-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BO 45.-112

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante

Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Gril grande surface + chaleur tournante.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas. Cuisson dans faitout en fonte.

Fermentation.

Décongélation.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 44 langues. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques. Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. 60 W éclairage halogène au-dessus. 10 W éclairage halogène latéral. Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage. Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.

En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°

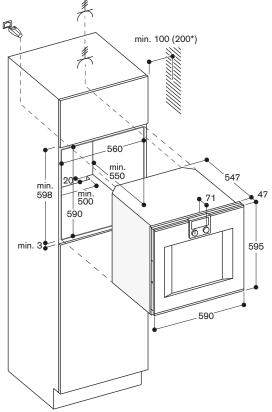
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,7 kW. Prévoir un câble de raccordement. Prévoir un câble LAN.





^{* 200} mm en association avec BA 016



Four Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BO 420-112 € 3,485.

BO 420-112 Inox revêtu de verre.

Home Connect.

BO 420-102 € 3.485,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.



Charnières à gauche

BO 421-112 € 3.485,

Inox revêtu de verre. Home Connect.

BO 421-102 € 3.485,-

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.

Accessoires en option

BA 016-105 € 325,-*

Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 70,-*

Lèchefrite, émaillée.

15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 70,-* Grille, chromée.

Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-117 € 145,-*

Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 125,-* Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour

BA 056-133 € 230,

faitout Gastronorm.

GN 340-230

Pierre à pain et à pizzas.

Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 226-105 € 70,-Tôle de rôtissage émaillée. 30 mm de profondeur.

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BO 42.-1.2

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Capacité, 76 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Gril grande surface + chaleur tournante. Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 44 langues. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.

60 W éclairage halogène au-dessus. Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.

En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

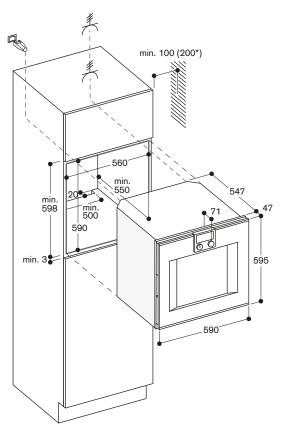
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,7 kW. Prévoir un câble de raccordement. Prévoir un câble LAN.





* 200 mm en association avec BA 016



Four combi-vapeur Série 400 Largeur 76 cm

Commande vers le bas:

Charnières à droite



BS 484-112 Inox revêtu de verre. 7.465.-

Charnières à gauche



BS 485-112

Inox revêtu de verre



Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 sonde de température amovible.
- 1 tuvau d'arrivée d'eau de 3 m.
- 1 tuvau d'évacuation de 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation

GF 111-100 200.-* Filtre détartrant et neutralisant.

GF 121-110 € 115,-*

Cartouche de filtrage GZ 010-011 45.-*

Rallonge aquastop pour l'arrivée et l'évacuation d'eau (2 m de long).

Accessoires en option

BA 010-301 370 -* €

Tiroir entièrement télescopique sur trois niveaux.

BA 020-360 115,-* € Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 020-370 € 145.-Récipient de cuisson en inox,

perforé, profondeur 40 mm, 5 L BA 020-380 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 020-390 € 230.-

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 046-117

Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.

65,-* CL S10-040 Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.

GN 010-330 Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm.

BS 48.-112

automatique

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage, entièrement
- Cavité de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- 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
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, peut être associé à la chaleur tournante 230°C et la vapeur
- 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 tactile TET
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Capacité, 50 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

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 position 1 + Humidité.

Gril position 2 + Humidité.

Gril + Air ventilé.

Fermentation.

Décongélation.

Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.

Elimination de la vapeur.

Vaporiser.

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques. Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

GN 114-130

65.-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230

€

Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130

85,-€

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230

€

Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 340-230

€

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111-100). Eclairage latéral 2 x LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson.

Filtre tamis, amovible.

Démo programme de nettoyage.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vaneur.

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. 10 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil. Tuyau d'entrée, peut être allongé une

Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.

Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua**, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-)vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée. Le tuyau d'évacuation d'eau relié au

siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Le système de filtrage anti-calcaire GF 111-100 (3) peut être installé à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 7°dH.

Distance entre le corps du meuble et la face avant de four, 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.

Lors d'une instalation de coin, il faut respecter une ouverture de porte de

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données de raccordement

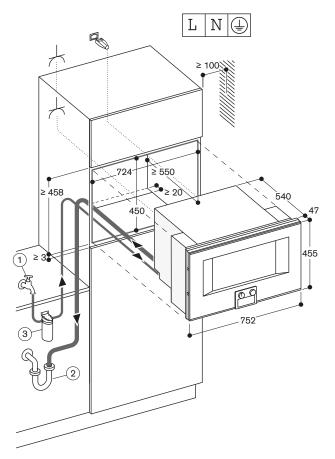
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.

Puissance totale 3,2 kW.

Raccordement uniquement à l'eau froide. Tuyau d'arrivée d'eau 3 m avec raccord fileté ISO228-G ¾" (Ø 26,4 mm)

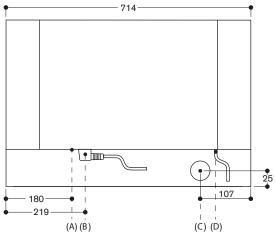
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3 m (tuyau HT).

Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Prévoir un câble LAN.



→ Prise Mesures en mm

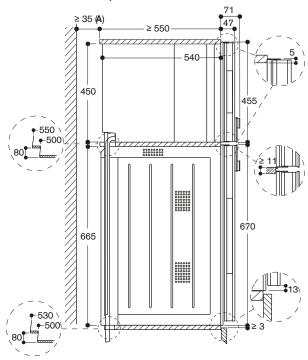
Vue de derrière



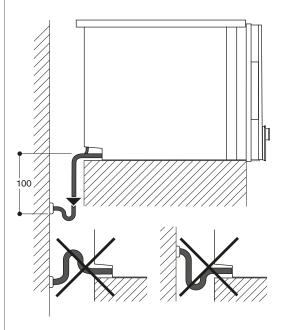
A : connexion LAN
B : boîtier de connexion électrique
C : évacuation d'eau

D : arrivée d'eau froide Mesures en mm

Vue latérale du BS 484/485 au-dessus du BO



A: uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.





Four combi-vapeur Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite BS 470-112 6.865,-

Inox revêtu de verre BS 470-102 € 6.865.-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BS 471-112 6.865 -Inox revêtu de verre.

BS 471-102 € 6.865.-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Commande vers le bas:

Charnières à droite



BS 474-112 6.865 -Inox revêtu de verre

BS 474-102 € 6.865.-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BS 475-112 6.865,-* lnox revêtu de verre.

BS 475-102 € 6.865,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.



Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.
- 1 tuyau d'arrivée d'eau de 3 m.
- 1 tuyau d'évacuation de 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation

GF 111-100	€	200,
Filtre détartrant e	t neutralisant	

GF 121-110 115,-* Cartouche de filtrage.

GZ 010-011 45.-*

Rallonge aguastop pour l'arrivée et l'évacuation d'eau (2 m de long).

BS 47.-112

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage, entièrement automatique
- Cavité de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- 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
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, peut être associé à la chaleur tournante 230°C et la vapeur
- 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 tactile TET
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Capacité, 50 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

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 position 1 + Humidité. Gril position 2 + Humidité. Gril + Air ventilé. Fermentation. Décongélation. Régénération.

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.

Elimination de la vapeur.

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques. Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Accessoires en option

BA 010-301 € 370.-*

Rails entièrement télescopiques sur trois niveaux.

BA 020-360

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

BA 020-370 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L

BA 020-380

€

Récipient de cuisson, anti-adhérent. non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 020-390

€

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 046-117 Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur.

CL S10-040 €

Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.

GN 010-330

95.-₽

65.-

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm.

GN 114-130

Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3.

40 mm de profondeur, 1,5 L. 75.-* €

GN 114-230

Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3.

40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230

€

Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur,

GN 340-230

antiadhésif.

€ Faitout Gastronorm en aluminium Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111-100). Eclairage latéral 2 x LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson.

Filtre tamis, amovible.

Démo programme de nettoyage.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vaneur.

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. 10 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Tuyau d'entrée, peut être allongé une

Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.

Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil. En vue de la réglementation en vigueur

de Belgaqua**, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-)vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Le système de filtrage anti-calcaire GF 111-100 (3) peut être installé à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté

de l'eau excède 7°dH. Distance entre le corps du meuble et la face avant de four, 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.

Lors d'une instalation de coin, il faut respecter une ouverture de porte de

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données de raccordement

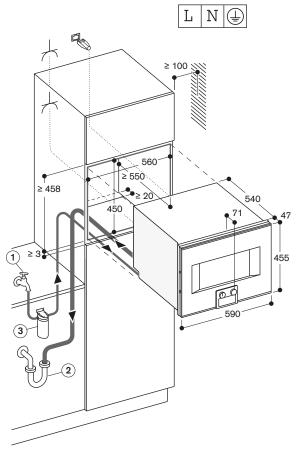
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.

Puissance totale 3,2 kW.

Raccordement uniquement à l'eau froide. Tuyau d'arrivée d'eau 3 m avec raccord fileté ISO228-G ¾" (Ø 26,4 mm)

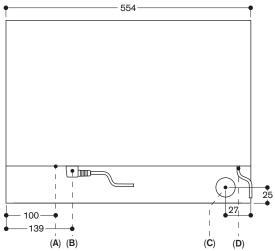
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3 m (tuyau HT).

Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Prévoir un câble LAN.



→ Prise Mesures en mm

Vue de derrière

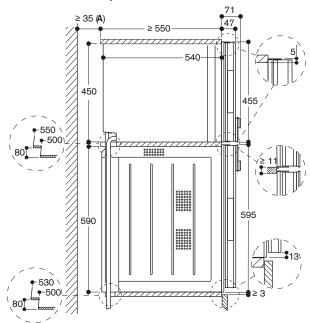


A : connexion LAN
B : boîtier de connexion électrique

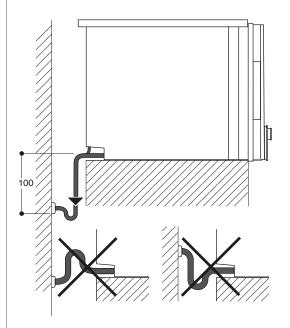
C : évacuation d'eau D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm

Vue latérale du BS 474/475 au-dessus du BO



A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.





Four combi-vapeur Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite BS 450-111 6.295,-

Inox revêtu de verre BS 450-101 €

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.



Inox revêtu de verre. BS 451-101 € 6.295.-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Commande vers le bas:

Charnières à droite

BS 451-111



6.295.-*

6.295 -

BS 454-111 6.295 -

Inox revêtu de verre BS 454-101 € 6.295.-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BS 455-111 6.295,-* lnox revêtu de verre.

BS 455-101 € 6.295,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.



Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.
- 4 cartouches de nettoyage

BS 45.-1.1

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte/ouverture de la porte par commande vocale possible
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Système de nettoyage, entièrement automatique
- Cavité de cuisson grande largeur
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- 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
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, peut être associé à la chaleur tournante 230°C et la vapeur
- 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 tactile TET
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Capacité, 50 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

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 position 1 + Humidité. Gril position 2 + Humidité.

Gril + Air ventilé.

Fermentation.

Décongélation.

Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.

2 réservoirs d'eau extractibles de 1.6 litres.

Vaporiser.

Indicateur de niveau d'eau. Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques. Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson, fin

de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.

Accessoires en option

BA 010-301 € 370.-*

Tiroir entièrement télescopique sur trois niveaux.

BA 020-360 115.-*

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

BA 020-370 € Récipient de cuisson en inox,

perforé, profondeur 40 mm, 5 L BA 020-380 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent. non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 020-390 €

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 046-117 Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur. CL S10-040 € 65.-

Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.

GN 010-330 95 -₽ Adaptateur pour récipients de cuisson

et faitouts Gastronorm. GN 114-130 Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3.

40 mm de profondeur, 1,5 L. GN 114-230 75.-* € Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3.

40 mm de profondeur, 3 L. GN 124-130

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230 € Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3.

40 mm de profondeur, 3 L.

GN 340-230 € Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN %, 165 mm de hauteur,

antiadhésif.

Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral 2 x LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson.

Filtre tamis, amovible. Réservoir d'eau, lavable au lavevaisselle.

Démo programme de nettoyage.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi)

Distance entre le corps du meuble et la face avant de four, 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.

Lors d'une instalation de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

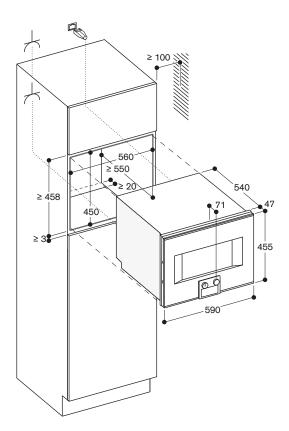
La port LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche.

Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

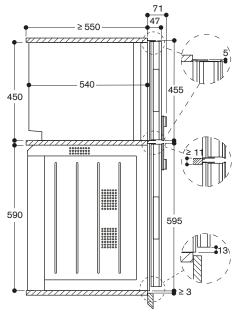
Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,2 kW. Câble électrique: 1.8 m avec fiche. Prévoir un câble I AN.





Vue latérale du BS 454/455 au-dessus du BO



Mesures en mm



Four micro-ondes combiné Série 400 Largeur 76 cm

Commande vers le bas:

1 arille combinée.

1 cuve en verre.

BM 484-110	€	6.345,-
Inox revêtu de verre.		
Charnières à gauche		
BM 485-110	€	6.345,-
Inox revêtu de verre.		

BM 48.-110

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le grill et le four
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile: 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson: Chaleur tournante 40°C et de 100°C à 250°C,

Gril grande surface + chaleur tournante de 100°C à 250°C,

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes, avec puissances de 600, 360, 180 et 90 W en combinaison libre.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement:

- 4 programmes de décongélation,
- 4 programmes de cuisson,
- 7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Technologie Innowave. Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Affichage de la température réelle. 60 W Eclairage halogène latéral.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.

Porte à triple sécurité.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox avec sole en vitrocéramique. Paroi arrière catalytique.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

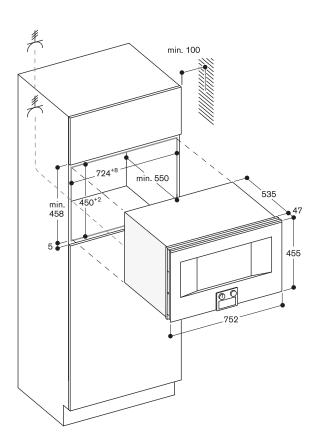
En cas d'installation dans un coin, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 110°C minimum.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

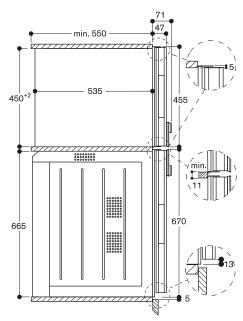
Données de raccordement

Puissance totale 3,1 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.





Vue latérale de BM 484/485 au-dessus de BO





Four micro-ondes combiné Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BM 450-110 € 4.060,-Inox revêtu de verre.

BM 450-100 € 4.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BM 451-110 € 4.060,-

Inox revêtu de verre.

BM 451-100 € 4.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Commande vers le bas:

Charnières à droite

BM 454-110 €

lnox revêtu de verre.

BM 454-100 € 4.060,-*
Porte plein verre en Gaggenau

4.060.-

4.060,-



BM 455-110

Anthracite.

Inox revêtu de verre.

BM 455-100 € 4.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

- 1 grille combinée
- 1 cuve en verre.

BM 45.-1.0

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le grill et le four
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile: 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson: Chaleur tournante 40 °C et de 100 °C à 250 °C,

Gril grande surface + chaleur tournante de 100°C à 250°C,

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes, avec puissances de 600, 360, 180 et 90 W en combinaison libre.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement:

- 4 programmes de décongélation,
- 4 programmes de cuisson,
- 7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Affichage de la température réelle. 60 W Eclairage halogène latéral.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.

Porte à triple sécurité.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox avec sole en vitrocéramique. Paroi arrière catalytique.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans parois arrière. Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm. En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.

Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs

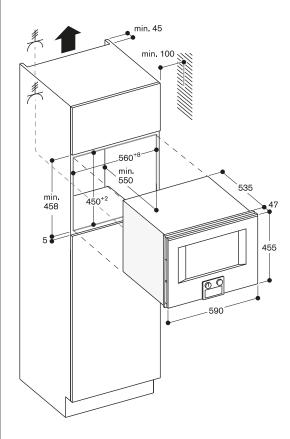
En cas d'installation dans un coin, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 110 °C minimum.

La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

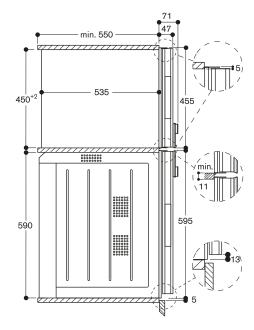
Données de raccordement

Puissance totale 3,1 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.





Vue latérale de BM 454/455 au-dessus de BO





Machine à espresso full automatique Série 400 Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à gauche

CM 450-112

4.320 -

Inox revêtu de verre.

CM 450-102

4.320.-*

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

- 1 vis de montage
- 1 cuillère de dosage.
- 1 bande test.
- 1 récipient à lait (isolé).
- 1 tuyau de connexion pour mousseur de lait.
- 1 tube pour le lait.

CM 450-1.2

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Elément de chauffage instantané pour un chauffage rapide et une température de mouture stables
- Technologie de brassage pour une pleine saveur
- Single portion cleaning après chaque utilisation
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Fonction one-touch
- Fonction de personnalisation
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café permettant un résultat parfait
- Fonction Home Connect

Types de boissons

Ristretto / 2 x Ristretto. Expresso/2 x Expresso. Expresso Macchiato/2 x Expresso Macchiato.

Café/2 x Café. Americano/2 x Americano. Café au lait/2 x Café au lait. Latte Macchiato/2 x Latte Macchiato. Cappuccino/2 x Cappuccino. Flat White/2 x Flat White. Mousse de lait/2 x Mousse de lait. Lait chaud/2 x Lait chaud. Eau chaude/2 x Eau chaude.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Fonction Personnalisation: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.

Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.

8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort. 3 niveaux de température du café. 10 niveaux de température de l'eau

chaude. 4 niveaux pour la proportion café/lait. Degré de mouture réglable. Distributeur de café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.

Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien. Compartiment séparé pour une deuxième sorte de café moulu. Pompe à eau, 19 Bar de pression. Double broyage et brassage pour une intensité supplémentaire de la tasse. Double broyage et brassage pour une préparation double. Conduit de lait intégré dans l'écoulement de café. Réservoir à lait en inox avec isolation, contenance de 0,5 litre. Eclairage LED intégré. Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme pour 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.

Aiustement automatique de la quantité de café moulu.

Réservoir à eau amovible 2,4 litres. Indication electronique pour le remplacement du filtre à eau. Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension. Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson. Programme de nettoyage et de détartrage automatique.

Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café lorsque les grains de café sont changés. Chambre d'infusion amovible. Bac de marc de café et d'eau résitent au lave-vaiselle.

Mousseur de lait lavable au lavevaiselle.

Précautions d'installation

Hauteur d'installation idéale entre 95 et 145 cm (à partir du sol). La distance de corps de meuble jusqu'à la face de l'appareil, 47 mm. Lors d'une installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte environ 110° (à la livraison) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'environ 155°, la distance latérale par rapport au mur doit être de min. 650 mm.

Pour un angle d'ouverture d'environ 92°, il faut respecter une distance latérale de min. 100 mm par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455). Installation possible directement audessus d'un WS de 14 cm de hauteur, dans une niche standard de 59 cm de hauteur.

La port LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à gauche. Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées): ET-Nr. 17000705 Filtre à eau ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage ET-Nr. 00311769 Tablettes de

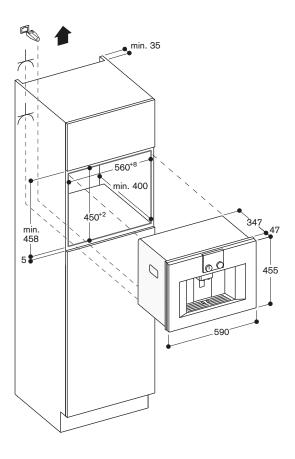
nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Données de raccordement

Puissance totale 1.6 kW Câble électrique: 1,7 m avec fiche. Prévoir un câble I AN.





Tiroir sous vide Série 400 Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

DV 461-110

€ 3.070,-*

Inox revêtu de verre.

DV 461-100

€ 3.070,-*

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

- 1 sacs pour mise sous vide, petit format (50 pc.).
- 1 sacs pour mise sous vide, grand format (50 pc.).
- 1 plateforme de rehaussement pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide en dehors du compartiment.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour bouchons de bouteille.
- 3 bouchons pour mise sous vide de bouteilles.

DV 461-1.0

- Intégrable dans une niche de meuble avec une hauteur de 14 cm
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 95 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
- Fermeture amortie

Utilisations

Mise sous vide pour cuisson sous vide. Mise sous vide pour mariner et aromatiser rapidement.

Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise sous vide dans récipients à l'extérieur du compartiment.

Mise sous vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Commande

Commandes par touches sensitives. Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide:
(L) 240 mm x (P) 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment, (L) 275 mm x (P) 210 mm.
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

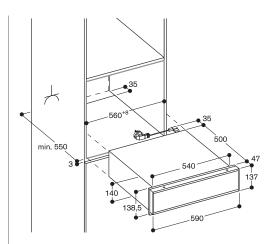
Fonction alarme.

Précautions d'installation

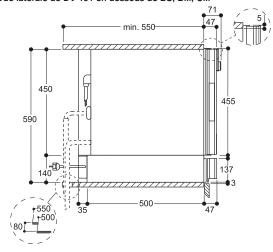
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm. Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire. Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,32 kW. Câble de raccordement 1,5 m avec fiche.



Vue latérale de DV 461 en dessous de BS, BM, CM





Tiroir sous vide Série 400 Largeur 60 cm/hauteur 14 cm Entièrement intégrable

DV 061-100

€

2.865,-*

Accessoires compris

- 1 sacs pour mise sous vide, petit format (50 pc.).
- 1 sacs pour mise sous vide, grand format (50 pc.).
- 1 plateforme de rehaussement pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide en dehors du compartiment.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour bouchons de bouteille.
- 3 bouchons pour mise sous vide de bouteilles.

DV 061-100

- Intégrable dans une niche de meuble avec une hauteur de 14 cm
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 95 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 amortie

Utilisations

Mise sous vide pour cuisson sous vide. Mise sous vide pour mariner et aromatiser rapidement.

Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise sous vide dans récipients à l'extérieur du compartiment.

Mise sous vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Commande

Commandes par touches sensitives.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide:
(L) 240 mm x (P) 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
Rehausseur pour mise sous vide,
44 mm, intégrable.
Espace utile dans compartiment,
(L) 275 mm x (P) 210 mm

(L) 275 mm x (P) 210 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

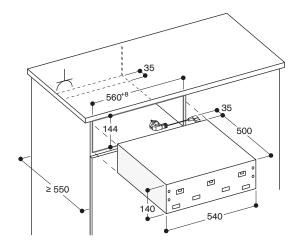
Fonction alarme.

Précautions d'installation

Attention: pour ouvrir la variante entièrement intégrée, une poignée ou poignée encastrée est nécessaire. Poids du panneau jusqu'à 3 kg. Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire. Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,32 kW. Câble de raccordement 1,5 m avec fiche.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Tiroir chauffant Série 400 Largeur 76 cm/hauteur 21 cm

WS 482-110

Inox revêtu de verre.

2.055,-*

WS 482-110

- Tiroir chauffant sans poignée
- Eclairage intérieur lumineux
- Fermeture amortie
- Intérieur hygiénique en inox avec sole en verre
- 4 niveaux de réglage avec températures de 40 °C à 80 °C (surface en verre)
- Egalement pour la préparation et la cuisson des aliments, ainsi que pour le maintien au chaud des aliments

Modes de cuisson

Décongélation de plats/Levage de pâte.

Préchauffage de petits récipients pour boissons.

Maintien au chaud/Cuisson à basse température d'aliments. Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif. Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Equipement

Volume utile 38 Litres.

Capacité: vaisselle pour 10 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.

Charge max. 25 kg.

Dimensions intérieures utiles: L 606 x H 132 x P 480 mm.

Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.

Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.

Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.

Sole en verre de sécurité.

Précautions d'installation

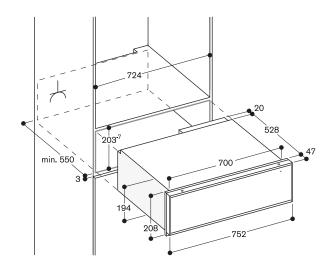
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 47 mm. Lors de l'installation d'un BO/BS au-dessus du WS, prévoir une étagère intermédiaire.

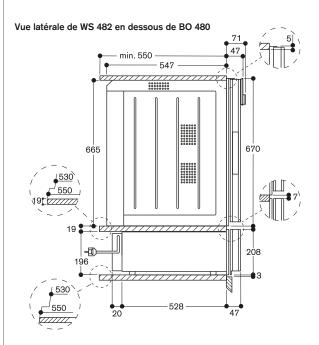
Installation BS au-dessus WS dans une niche de 66,5 cm avec une étagère intermédiaire (espace de 7 mm entre WS et BS).

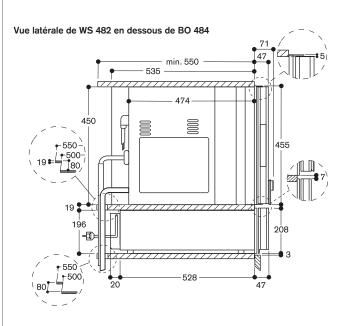
Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.









Tiroir chauffant Série 400 Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

WS 461-110	€	1.145,-*
Inox revêtu de verre.		

WS 461-100 € 1.145,-

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

WS 461-1.0

- Tiroir chauffant sans poignée
- Eclairage intérieur lumineux
- Fermeture amortie
- Intérieur hygiénique en inox avec sole en verre
- 4 niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (surface en verre)
- Également pour la préparation et la cuisson des aliments, ainsi que pour le maintien au chaud des aliments

Modes de cuisson

Décongélation de plats/Levage de pâte.

Préchauffage de petits récipients pour boissons.

Maintien au chaud/Cuisson à basse température d'aliments. Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif. Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Equipement

Volume utile 19 Litres.

Capacité: vaisselle pour 6 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.

Charge max. 25 kg.

Dimensions intérieures utiles :

L 475 x H 86 x P 458 mm.

Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.

Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.

Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.

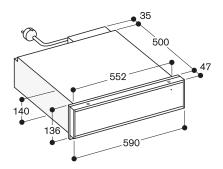
Sole en verre de sécurité.

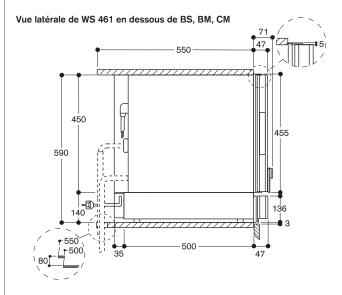
Précautions d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 47 mm. Installation BS/BM/CM directement au-dessus de WS dans une niche de 59 cm, sans étagère intermédiaire. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.







Tiroir chauffant Série 400 Largeur 60 cm/hauteur 29 cm

WS 462-110	€	1.275,-*
Inox revêtu de verre.		

WS 462-100 € 1.275,-*

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

WS 462-1.0

- Tiroir chauffant sans poignée
- Eclairage intérieur lumineux
- Fermeture amortie
- Intérieur hygiénique en inox avec sole en verre
- 4 niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (surface en verre)
- Egalement pour la préparation et la cuisson des aliments, ainsi que pour le maintien au chaud des aliments

Modes de cuisson

Décongélation de plats/Levage de pâte.

Préchauffage de petits récipients pour boissons.

Maintien au chaud/Cuisson à basse température d'aliments. Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif. Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Equipement

Volume utile 51 Litres.

Capacité: vaisselle pour 12 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.

Charge max. 25 kg.

Dimensions intérieures utiles : L 475 x H 236 x P 458 mm.

Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.

Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.

Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.

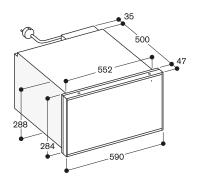
Sole en verre de sécurité.

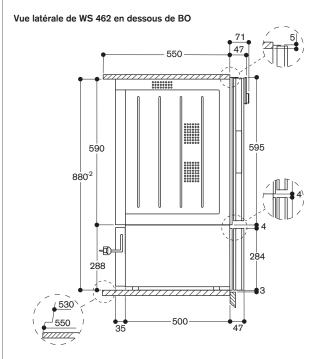
Précautions d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil: 47 mm. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.





370,-*

BA 010-301

Rails entièrement télescopiques sur trois niveaux.

Pour fours combi-vapeur.



BA 016-105 325,-*

Tiroir télescopique avec cadre en fonte résistant à la Pyrolyse pour BO 60 cm (les rails ne résistent pas à la Pyrolyse).

BA 018-105

Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.



BA 020-360 115,-*

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



BA 020-370 145,-*

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L



BA 020-380

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.



BA 020-390 230,-*

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.



BA 026-115 70,-*

Lèchefrite, émaillée,

30 mm de profondeur

15 mm de profondeur.

BA 028-115 95,-* Lèchefrite, émaillée.

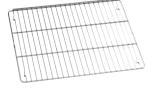


BA 036-105

Grille, chromée.

Sans ouverture à l'avant, avec pieds. BA 038-105 Grille, chromée.

Courbé, sans ouverture à l'avant.



BA 046-117 145,-*

Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.



BA 226-105

70,-*

Tôle de rôtissage, émaillée. 30 mm de profondeur.



BA 056-115

125,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 058-115

135,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.



BA 056-133

230.-*

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

BA 058-133

Pierre à pain et à pizzas.

Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

** Pas en combinaison avec un tiroir télescopique.



BS 020-002

65.-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.



GN 010-330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm.



GN 114-130

65,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN $\frac{1}{3}$. 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 114-230

€ 75,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 124-130

85,-

Plat inox perforé Gastronorm GN $\frac{1}{3}$. 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 124-230

€ 95,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 340-230

440,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN $\frac{2}{3}$, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage ou sur une table de cuisson à induction.

Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément comme casserole ou sauteuse, 100 et 65 mm de haut. Pour fours équipés d'un dispositif escamotable BA 016-103 or BA 018-103 (l'élément chauffant est à commander séparément) et Fours combinés vapeur.

Pour table de cuisson à induction avec zone de cuisson de Ø 28 cm.



CL S10-040

65,-*

Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.



GF 111-100

Ē

200,-*

Filtre détartrant et neutralisant.
Pour une première installation.
Dispositif détartrant, installation recommandée si la dureté de l'eau est supérieure à 7 °dH ou la dureté du carbone à 5 °dH.
Tête de filtrage avec clapet antiretou

Tête de filtrage avec clapet antiretour intégré et filtre.







GZ 010-011 € 45,-* Rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (2 m).



Conseil:

Les accessoires illustrés ne conviennent pas à tous les fours. Pour savoir quels sont ceux qui correspondent à un type de four particulier, voir les pages 34-37.

• en série $\,\,\,^{\circ}$ accessoires en option $\,\,\,$ •/ $\,^{\circ}$ en série + disponible séparément



BX 480/481

Four

BX 480-... BX 481-...

Γôle à pâtisser	ie, émaillée		
	BA 026-115	15 mm de profondeur	
	BA 028-115	30 mm de profondeur	• (2x)/°
Accessoires té	lescopique pour fo	ur	
	BA 016-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	
	BA 018-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	0
	BA 010-301	Rails entièrement télescopiques sur trois niveaux pour fours combi-vapeur.	
Pierre à pain e	t à pizzas		
	BA 056-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	
	BA 058-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	0
Récipient de c	uisson, four vapeur		
	BA 020-360	Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L	
	BA 020-370	Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L	
	BA 020-380	Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L	
	BA 020-390	Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L	
	GN 114-130	Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
	GN 114-230	Plat inox non perforé Gastronorm GN 3/3, 40 mm de profondeur, 3 L	
	GN 124-130	Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
	GN 124-230	Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3, 40 mm de profondeur, 3 L	
aitout Gastro	norme, aluminium o	coulé	
	GN 340-230	Faitout Gastronorm en aluminium GN ¾, antiadhésif, 165 mm de hauteur avec une grille de support. À utiliser dans des fours à dispositif escamotable BA 018-103/BA 016-103 et élément chauffant (à commander séparément), ainsi que dans des fours combinés vapeur	0
Adaptateur GN			
	GN 010-330	Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm	
₋èchefrite en v	erre		
	BA 046-117	24 mm de profondeur	
Grille, chromé	е		
	BA 036-105	Sans ouverture, avec pieds	
	BA 038-105	Sans ouverture, avec pieds	• (2x)/°
	Et-Nr. 672921	Pour tôle de rôtissage BA 026-103 et BA 226-103 avec ouverture, avec pieds, à commander via le service après-vente	
	Et-Nr. 706321	Pour tôle de rôtissage ET-Nr. 687055, avec ouverture, avec pieds	• (2x)/°
Tôle de rôtissa	ge, émaillée		
	BA 226-105	30 mm de profondeur	
	Et-Nr. 687055	Avec pieds et porte-broches à rôtir, 30 mm de profondeur	• (2x)/°
Résistance cha	auffante		
	BA 056-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133	
	BA 058-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133	•
Pelle à pizzas			
	BS 020-002	Jeu de 2 pièces	•
	ntretien		
Nettoyage et e			
lettoyage et e	CL S10-040	Cartouches de nettoyage, set de 4	
Nettoyage et e	CL S10-040	Cartouches de nettoyage, set de 4 Tablettes de détartrage, set de 4	
Nettoyage et e	CL S10-040 Et-Nr. 17002490	7 0 1	
Nettoyage et e	CL S10-040 Et-Nr. 17002490 Et-Nr. 17000705	Tablettes de détartrage, set de 4	
Nettoyage et e	CL S10-040 Et-Nr. 17002490 Et-Nr. 17000705 Et-Nr. 00311819	Tablettes de détartrage, set de 4 Cartouche pour filtre à eau	
Nettoyage et e	CL S10-040 Et-Nr. 17002490 Et-Nr. 17000705 Et-Nr. 00311819 Et-Nr. 00311769	Tablettes de détartrage, set de 4 Cartouche pour filtre à eau Tablettes de détartrage	
	CL S10-040 Et-Nr. 17002490 Et-Nr. 17000705 Et-Nr. 00311819 Et-Nr. 00311769	Tablettes de détartrage, set de 4 Cartouche pour filtre à eau Tablettes de détartrage	
	CL S10-040 Et-Nr. 17002490 Et-Nr. 17000705 Et-Nr. 00311819 Et-Nr. 00311769 d'eau	Tablettes de détartrage, set de 4 Cartouche pour filtre à eau Tablettes de détartrage Tablettes de nettoyage	















BO 480/48 ⁻	480/481
------------------------	---------

Four BO 480-... BO 481-...

BO 470/471

Four BO 470-... BO 471-...

BO 450/451

Four BO 450-... BO 451-...

BO 420/421

Four BO 420-... BO 421-...

BS 484/485

Four combi-vapeur BS 484-... BS 485-...

BS 470/471/474/47 Four combi-vapeur

BS 470-... BS 471-... BS 474-... BS 475-...



Four combi-vapeur BS 450-... BS 451-... BS 454-... BS 455-...

					DO 470	DO 400
	• (2x)/°	•/°	•/°			
• / •	(=///	/	/			
•/°						
	0	0	0			
0						
				o	Ö	٥
					•	
	0	٥	٥			
0						
				,	,	<i>.</i>
				•/°	•/°	•/°
				•/°	•/°	•/∘
				0	٥	٥
				٥	0	0
				0	٥	٥
				٥	0	٥
				0	o	۰
				٥	0	٥
0	0	٥	o (sans fonction	٥	0	٥
			rôtissage)			
				۰	0	0
	•/°	•/∘	•/°	0	٥	•
	/	,	,			
	,	,	,			
	•/°	•/°	•/°			
•/°						
	•/°	0	0			
	•					
•/°						
		0	0			
•/°						
	0	٥	0			
0						
,						
0	0	0	0			
				•/°	•/°	•/∘
				-/ -	-/ -	-/ -
				٥	٥	0



BM 484/485

Four micro-ondes combiné

BM 484-... BM 485-...

Tôle à pâtisserie	, émaillée	
	BA 026-115	15 mm de profondeur
	BA 028-115	30 mm de profondeur
Accessoires téle	scopique pour fo	ur
	BA 016-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.
	BA 018-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.
	BA 010-301	Tiroir entièrement télescopique sur trois niveaux pour fours combi-vapeur.
Pierre à pain et à	a pizzas	
	BA 056-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)
	BA 058-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)
Récipient de cui	sson, four vapeur	
	BA 020-360	Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L
	BA 020-370	Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L
	BA 020-380	Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L
	BA 020-390	Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L
	GN 114-130	Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L
	GN 114-230	Plat inox non perforé Gastronorm GN 3/3, 40 mm de profondeur, 3 L
	GN 124-130	Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L
	GN 124-230	Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3, 40 mm de profondeur, 3 L
aitout Gastrono	rme, aluminium o	coulé
	GN 340-230	Faitout Gastronorm en aluminium GN ¾, antiadhésif, 165 mm de hauteur avec une grille de support. À utiliser dans des fours à dispositif escamotable BA 018-103/BA 016-103 et élément chauffant (à commander séparément), ainsi que dans des fours combinés vapeur
Adaptateur GN		
	GN 010-330	Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm
Lèchefrite en ve	re	
	BA 046-117	24 mm de profondeur
Grille, chromée		
	BA 036-105	Sans ouverture, avec pieds
	BA 038-105	Sans ouverture, avec pieds
	Et-Nr. 672921	Pour tôle de rôtissage BA 026-103 et BA 226-103 avec ouverture, avec pieds, à commander via le service après-vente
	Et-Nr. 706321	Pour tôle de rôtissage ET-Nr. 687055, avec ouverture, avec pieds
Tôle de rôtissag		
	BA 226-105	30 mm de profondeur
	Et-Nr. 687055	Avec pieds et porte-broches à rôtir, 30 mm de profondeur
Résistance chau	ffante	
	BA 056-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133
	BA 058-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133
Pelle à pizzas		
	BS 020-002	Jeu de 2 pièces
Nettoyage et ent	retien	
	CL S10-040	Cartouches de nettoyage, set de 4
	Et-Nr. 17002490	Tablettes de détartrage, set de 4
	Et-Nr. 17000705	Cartouche pour filtre à eau
	Et-Nr. 00311819	Tablettes de détartrage
	Et-Nr. 00311769	Tablettes de nettoyage
Raccordement d	'eau	
	GF 111-100	Filtre détartrant et neutralisant, pour une première installation
	GF 121-110	Cartouche de filtrage pour GF 111-100
	GZ 010-011	Extension pour tuyau d'arrivée et d'évacuation d'eau







DV 461





BM 450/451/454/455

Four micro-ondes combiné

BM 450-... BM 451-... BM 454-... BM 455-... CM 450/470

Machine à espresso full automatique Tiroir sous vide CM 450-... DV 461-...

WS 482

Tiroir chauffant WS 482-... WS 462/461

Tiroir chauffant WS 462-... WS 461-...

٥	
•	





		DV 400/404	DO 400/404
Torre discourse the		BX 480/481	BO 480/481
Type d'appareils		Four double	Four
Série		Série 400	Série 400
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BX 480/481	BO 480/481
Porte inox revêtu de verre		BX 480/481-112	BO 480/481-112
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite			
Dimensions	(2.72)		
Largeur	(cm)	76	76
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	752 x 1.428 x 547	752 x 670 x 547
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 1.425 x 550	724 x 665 x 550
Poids net	(kg)	152	77
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)	(1)		
Volume de cuisson utile	(L)	110 + 110	110
Nombre de compartiments de cuisson	, ,	2	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	62,4 x 43,5 x 40,3	62,4 x 43,5 x 40,3
Classe énergétique en mode chaleur tournante Eco		Δ	A
		par compartiment de cuisson	
Index d'efficacité énergétique		96 en haut, 121 en bas	96
Consommation d'énergie chaleur voûte/sole	(kWh)	1,53 par compartiment de cuisson	1,53
Consommation d'énergie chaleur tournante Eco	(kWh)	0,97 en haut, 1,22 en bas	1,97
Source de chaleur		électrique	électrique
Modes de cuisson			
Réglage de température	(°C)	30 – 300	30 – 300
Chaleur tournante / chaleur tournante Eco / chaleur voûte + sole		•/•/•	•/•/•
Chaleur voûte/chaleur sole/chaleur tournante + sole		•/•/•	•/•/•
Chaleur voûte + 1/3 sole		•	•
Chaleur sole + ⅓ voûte		•	•
Chaleur tournante + 1/3 sole		•	•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Gril grande surface		•	•
Compact Gril		•	•
Fonction pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction rôtissoire		•	•
Fonction fermenter/décongeler/maintien au chaud		•/•/•	•/•/•
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le centre/le bas		- /•/-	•/-/-
Ouverture automatique de la porte			•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	44
Recettes personnelles	(110.0 00 1	_	50
Angle d'ouverture de la porte	(°)	180	180
Equipement	()	180	180
Régulation électronique de la température		•	•
Sonde thermométrique			·
Programmes automatiques		• (four du bas)	•
Tournebroche		- (faur du bas)	
		• (four du bas)	•
Fiche pour pierre de cuisson			·
Fonction rôtissoire		•	•
Affichage de température réelle			•
Chauffage rapide		•	
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie longue durée	040	•	•
Éclairage halogène sur le haut	(W)	60 (four du haut et du bas)	60
Éclairage halogène sur le côté	(W)	10 (four du haut et du bas)	2 x 10
Niveaux de la plaque	(Nombre)	5	5
Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi	i ³	-	•3
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1 (four du haut et du bas)	1
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(cm ²)	1.780	1.780
Grille		1 (four du haut et du bas)	1
Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage		1/1 (four du haut et du bas)	1/1
Lèchefrite en verre		_	-
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		Quadruple	Quadruple
Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité		•/-/•	•/•/•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Système pyrolitique			•
Gaggenau-Clean-Email		•	•
**		•	•
Catalyseur de fumées pour purification de l'air		<u> </u>	·
Branchement électrique	(1.) (1)	2.2	5.50
Puissance totale	(kW)	9,2	5,52

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² accessoires en option, voir pages 34-37. ³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.







- 130) 4	7U)/-	47 I
_		. –,	

) 470/471	BO 450
ur	Four

Série 400	Série 400
BO 470/471	BO 450/451
BO 470/471-112	BO 450/451-112
BO 470/471-102	

60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
64	56

70	
1	
47,5 x 38,3 x 4	1,4

A
96
1,25
0,83
électrique

30 – 300	
•/•/•	
•/•/•	
•	
•	
•	





60	
2 x 10	
4	
•3	
2	
1.200	
1	

1
Quadruple
•/•/•

3,7

•/•/•		
•		
•		
•		

Four	
Série 400	
BO 450/451	
BO 450/451-112	

47 560 x 590 x 550 56

47,5 x 38,3 x 41,4

96 1,25 0,83

76

électrique 30 – 300

•/•/• •/•/•

•/-/-44 50 180

60

10

4 •3 1.200

BA 226-105² /672-921² Quadruple

•/•/•

3,7

BO 420/421

Série 400 BO 420/421 BO 420/421-112 BO 420/421-102

60 590 x 595 x 547 47 560 x 590 x 550 56

47,5 x 38,3 x 41,4

96

1,25 0,83 électrique

50 – 300 •/•/• •/•/•

60 4 •3

BA 226-105²/672-921²

Quadruple •/•/•

3,7

76

1.200





		BS 484/485	BS 470/471
Type d'appareils		Four combi-vapeur	Four combi-vapeur
Série		Série 400	Série 400
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BS 484/485	BS 470/471
Porte inox revêtu de verre		BS 484/485-112	BS 470/471-112
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		,	BS 470/471-102
Dimensions			,
Largeur	(cm)	76	60
Dimensions de l'appareil L x H x P¹	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	53	47
Volume/classe énergétique (EN 50304/60350)	(0)		
Volume de cuisson utile	(L)	50	50
Nombre de compartiments de cuisson	()	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe énergétique en mode chaleur tournante + 30% humidité	,		
Index d'efficacité énergétique		94,7	94,7
Consommation d'énergie chaleur tournante + 30% humidité	(kWh)	0,72	0,72
Source de chaleur	, ,	électrique	électrique
Verwarmingswijzen			
Réglage de température	(°C)	30 – 230	30 – 230
Chaleur tournante + 100% humidité	(- /	•	•
Chaleur tournante + 80% humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% humidité		•	•
Cuisson à basse température		•	•
Cuisson sous-vide		•	•
Gril position 1 + humidité		•	•
Gril position 2 + humidité		•	•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Fonction fermenter		•	•
Fonction décongeler		•	•
Fonction decongeler Fonction régénérer		•	•
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas			•/-
·		-/• •	•
Ouverture automatique de la porte	(Nbre de langue)		44
Affichage clair du texte	(INDIE de langue)	44	44
Pagettas paraannallas	, ,	EO	EO.
Recettes personnelles	` ,	50	50
Angle d'ouverture de la porte	(°)	50 180°	50 180°
Angle d'ouverture de la porte Equipement	` ,	180°	180°
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression	` ,		
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température	(°)	180°	180° •
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique	` ,	180°	180°
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser	(°)	180°	180° •
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique	(°)	180°	180° •
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques	(°)	180° • • • 2.000 •/• •	180° • • • 2.000 •/• •
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle	(°)	180° 2.000 ./	180° •
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre	(°)	180° 2.000 ./	180° . 2.000 ./
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée	(°)	180° 2.000 ./	180° . 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition	(°)	180°	180° . 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage	(°)	180° 2.000 •/• • • • • • •	180° 2.000 ./*
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas	(°) (W)	180° 2.000	180° 2.000 ./
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté	(°) (W) (L) (W)	180° 2.000	180° 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox	(°) (W)	180° 2.000	180° 2.000 */*
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3	(°) (W) (L) (W)	180° 2.000	180° 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(°) (W) (L) (W)	180° 2.000	180° 2.000 ./
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000 ./
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000 . /	* * 2.000 */* * * * * * * * * * * *
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000 . /	180° 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000 . /	* * 2.000 */* * * * * * * * * * * *
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000 ./•
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Programme de nettoyage	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Programme de détartrage/programme de séchage	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Programme de nettoyage Programme de détartrage/programme de séchage Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Programme de nettoyage Programme de nettoyage Programme de détartrage/programme de séchage Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson Branchement électrique	(C) (W) (L) (W) (Nombre) (cm²)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Programme de détartrage/programme de séchage Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson	(°) (W) (L) (W) (Nombre)	180° 2.000	180° 2.000
Angle d'ouverture de la porte Equipement Cuisson à la vapeur sans pression Régulation électronique de la température Gril pleine surface derrière vitrocéramique Évacuation de la vapeur/Vaporiser Sonde thermométrique Programmes automatiques Affichage de température réelle Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Programme de nettoyage Programme de nettoyage Programme de détartrage/programme de séchage Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson Branchement électrique	(C) (W) (L) (W) (Nombre) (cm²)	180° 2.000 . /*	180° 2.000 ./*

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² accessoires en option.







В	S 4	174	1/4	75

Série 400
BS 474/475
BS 474/475-112
BS 474/475-102

60 590 x 455 x 540 47 560 x 450 x 550

50

501 x 246 x 406

94,7 0,72 électrique

30 - 230

44

50

-/-2 x 10

Triple

•/•/•

3,15

180° 2.000 •/•

3/• 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490²

Four combi-vapeur

Four combi-vapeur Série 400 BS 450/451 BS 450/451-111 BS 450/451-101 60

590 x 455 x 540 47 560 x 450 x 550

501 x 246 x 406

94,7 0,60 électrique

50

30 - 230

44 50 180°

1.7/• 2 x 10 3/• 810 1 1/1

4 Et-Nr. 17002490² Triple •/•/•

3,15

BS 454/455

Four combi-vapeur Série 400 BS 454/455 BS 454/455-111 BS 454/455-101

60 590 x 455 x 540 47 560 x 450 x 550

501 x 246 x 406

94,7 0,60 électrique

50

30 – 230

44

50

180° • 1.7/• 2 x 10

810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490²

3/•

Triple •/•/•

3,15







		BM 484/485	BM 450/451	BM 454/455
Type d'appareils		Four micro-ondes	Four micro-ondes	Four micro-ondes
		combiné	combiné	combiné
Série		Série 400	Série 400	Série 400
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BM 484/485	BM 450/451	BM 454/455
Porte inox revêtu de verre		BM 484/485-110	BM 450/451-110	BM 454/455-110
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite			BM 450/451-100	BM 454/455-100
Dimensions	, ,			
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P Poids net	(mm)	724 x 450 x 550 50	560 x 450 x 550 46	560 x 450 x 550 46
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)	(kg)	30	40	40
Volume de l'enceinte	(L)	36	36	36
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Modes/programmes de cuisson	(11111)	440 X 200 X 040	++0 X 200 X 0+0	440 X 200 X 040
Puissance maximale du four à micro-ondes	(W)	1.000	1.000	1.000
Niveaux de puissance du four à micro-ondes	(Nombre)	5	5	5
Chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	40, 100 – 250	40, 100 – 250	40, 100 – 250
Gril grande surface + chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	100 – 250	100 – 250	100 – 250
Gril grande surface + circulation d'air avec plage de températures	(°C)	100 – 250	100 - 250	100 – 250
Gril grande surface de quartz avec niveaux d'intensité	(Nombre)	3	3	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000	2.000	2.000
Débit d'air chaud	(W)	1.950	1.950	1.950
Puissance maximale du four à micro-ondes à combiner	(W)	600	600	600
avec gril et four	()			
Fonctionnement séquentiel jusqu'à 5 modes, dont programmation du temps de fonctionnement et de repos combiné		•	•	•
Fonction de pesage automatique	(Nombre)	15	15	15
Commande				
Écran tactile TFT		•	•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/-	•/-	-/•
Ouverture automatique de la porte		•	•	•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	25	25
Recettes personnelles		50	50	50
Angle d'ouverture de la porte		180°	180°	180°
Equipement				
Régulation électronique de la température		•	•	•
Affichage de température réelle		•	•	•
Chauffage rapide		•	•	•
Innowave technologie		•	•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/•/•	•/•/•/•
Minuterie longue durée	()(()			
Éclairage intérieur, latéral Niveaux de la plaque	(W) (Nombre)	60 4	60 4	60 4
Accessoires	(Hollibre)	7	4	7
Lèchefrite en verre		•	•	•
Grille		•	•	•
Tige en verre		•	•	•
Sécurité				
Porte en verre isolée à vitrage multiple		•	•	•
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•	•/•	•/•
Porte à triple sécurité		•	•	•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•	•
Mode de nettoyage				
Revêtement émaillé spécial catalyse sur la paroi arrière intérieure		•	•	•
Intérieur en inox avec fond en céramique Branchement électrique		•	•	•
Puissance totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

ullet en série – non disponible $^{-1}$ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



Type d'appareils		CM 450 Machine à espresso full automatique
Série		Série 400
Porte inox revêtu de verre		CM 450-112
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite		CM 450-102
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 444
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	22
Type de boisson		•
Ristretto / 2 x Ristretto Expresso / 2 x Expresso		•
Expresso Macchiato / 2 x Expresso Macchiato		•
Café / 2 x Café		•
Americano / 2 x Americano		•
Café au lait / 2 x Café au lait		•
atte Macchiato / 2 x Latte Macchiato		•
Cappuccino / 2 x Cappuccino		•
Flat White / 2 x Flat White		•
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait		•
ait chaud / 2 x Lait chaud		•
Eau chaude / 2 x Eau chaude		•
Commande		
Écran tactile TFT		•
Boutons de commande sur le haut		•
Ouverture automatique de la porte	(Nlbro de le com)	•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25
Personnalisation et mémorisation des boissons Réglage de la contenance	(Nombre) (Nombre)	8
Niveaux d'intensité du café	(Nombre)	8
Niveau de température du café	(Nombre)	3
Niveau de température du Cale Niveau de température de l'eau chaude	(°C)	10
Niveaux pour la proportion café/lait	(0)	•
Diffuseur de café réglable en hauteur jusqu'à	(cm)	15
Réglages de base programmables:	(- /	
- Modes d'éclairage	(Nombre)	7
- Capacité unité	(ml)	•
- Option de réglage de la distribution par type et quantité de boisson en fonction de la contenance de la tasse	(H)	•
- Arrêt après		5 min jusqu'à 12 h
- Dureté de l'eau	(Nbre de niveaux)	4, décalcifiant d'eau
- Filtre à eau		•
Equipement		
Technique de percolation Aroma		•
Moulin à café à meule en céramique		•
Réglage automatique de la quantité de café moulu		•
Chauffage en continu Pression de la pompe	(Bar)	19
Système d'adjonction de lait intégré	(Dai)	•
Récipient à lait isothermique	(L)	0,5
Récipient pour café en grains	(g)	500
Récipient séparé pour deuxième variété de café moulu	(9)	•
Réglage de la mouture		•
Volume de la chambre de percolation réglable	(g)	8 - 12
Double cycle de mouture et de percolation pour une boisson plus intense	(0)	•
Double cycle de mouture et de percolation pour deux boissons		•
Réservoir d'eau amovible	(L)	2,4
Cartouche de filtrage pour réservoir d'eau		1
Nettoyage après chaque usage		•
Témoin électronique de remplacement du filtre à eau		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café		•
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau		•
Éclairage LED intégré		•
Sécurité Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•
verrouillage enfant/arret automatique de securite Mode de nettoyage		•/•
Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure		•/•
Programme de iniçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait		•
Programme automatique de ninçage court du systeme de distribution du lait.		•
Programme automatique de nettoyage et de detarriage Programme automatique de nettoyage		•
		•
Programme automatique de détartrage		•
Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible		•
Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle		•
Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle		•
Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances		•
Programme automatique de l'ettoyage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café avant le changement des grains Branchement électrique		•



DV 061/461

		DV 061/461
Type d'appareils		Tiroir sous vide
Série		Série 400
Porte inox revêtu de verre		DV 461-110
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite		DV 461-100
Entièrement intégrable		DV 061-100
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 532
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	31
Volume		
Capacité	(L)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs pour mise sous vide L x P	(mm)	240 x 350
Utilisation		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermo-soudure		3
Mise sous vide de sacs et de récipients		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles sous vide		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage pour pompe sous vide		•
Fonction alarme		•
Commande		
Touches sensitives		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		•
Système Push-to-open		-
Fermeture amortie.		•
Equipement		
Compartiment sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur pour mise sous vide		•
Connexion avec tuyau pour la mise sous vide à l'extérieur du compartiment		•
Espace utile dans compartiment sous vide, L x P	(mm)	210 x 275
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.		•
Sacs pour mise sous vide, petit format, 180 x 280 mm	(pièces)	50
Sacs pour mise sous vide, grand format, 240 x 350 mm	(pièces)	50
Bouchon pour mise sous vide de bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteille		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	0,32

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.







		WS 482	WS 461	WS 462
Type d'appareils		Tiroirs chauffants	Tiroirs chauffants	Tiroirs chauffants
Série		Série 400	Série 400	Série 400
Porte inox revêtu de verre		WS 482-110	WS 461-110	WS 462-110
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite			WS 461-100	WS 462-100
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 208 x 548	590 x 140 x 535	590 x 288 x 535
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Poids net	(kg)	29	18	23
Volume				
Capacité	(L)	38	19	51
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	606 x 132 x 480	475 x 86 x 458	475 x 236 x 458
Nombre de couverts	(Nombre)	10	6	12
Modes de cuisson				
Décongélation de plats/levage de pâte		•	•	•
Préchauffage de petits récipients pour boissons		•	•	•
Maintien au chaud/cuisson à basse température d'aliments		•	•	•
Préchauffer la vaisselle		•	•	•
Chaleur tournante + sole		•	•	•
Plage de températures comprise entre 40 et 80 °C (surface du verre)	(Niveaux de puissance)	4	4	4
Commande				
Bouton rotatif		•	•	•
Affichage de l'état, visible sur la façade en verre		•	•	•
Tiroir sans poignée		•	•	•
Poignée encastrée		•	•	•
Système de fermeture avec amortisseur		•	•	•
Equipement				
Éclairage intérieur		•	•	•
Charge maximale	(kg)	25	25	25
Intérieur en inox avec fond en verre		•	•	•
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur		•	•	•
Branchement électrique				
Puissance totale	(kW)	0,81	0,81	0,81

ullet en série – non disponible $^{-1}$ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



Fours Série 200

Check-list des possibilités de combinaisons Série 200	48
Fours Série 200	50
Fours combi-vapeur Série 200	54
Fours vapeur Série 200	60
Fours micro-ondes combinés Série 200	62
Fours micro-ondes Série 200	63
Machine à espresso full automatique Série 200	64
Tiroirs sous vide Série 200	65
Tiroirs chauffants Série 200	66
Accessoires et accessoires en option Série 200	68
Caractéristiques techniques Série 200	72

Vous trouverez ci-après des informations importantes pour obtenir des combinaisons parfaites et réaliser des commandes correctes de fours, fours combi-vapeur, fours vapeur, microondes combinés, espresso, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

Lorsque plusieurs appareils sont cités (BSP/BMP), le premier appareil est représenté.

Combinaison verticale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller:

- □ à ce que les charnières soient du même côté.
- $\ \square$ au fait que les charnières (droites/ gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- ☐ à ce qu'aucun autre appareil ne soit installé au-dessus du BS.
- ☐ à ce que seuls les appareils dont les boutons de commande se trouvent en haut soient installés au-dessus d'un lave-vaisselle. Le logement prévu pour les appareils installés au-dessus de celui-ci doit faire 56 cm de large. Le lavevaisselle fait 60 cm de large. Une porte en verre en Gaggenau Anthracite est disponible en option.

Combinaison horizontale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller:

- □ à ce qu'il soit possible de monter les charnières de porte à l'intérieur ou à l'extérieur, sans limiter l'ouverture complète de la porte.
- ☐ à ce que les charnières de porte (à gauche/à droite) ne soient pas inversées rétroactivement.
- ☐ à prévoir un écartement minimal de 10 mm entre les deux portes.
- $\hfill \square$ à ce que les fours combi-vapeur, les fours vapeur, les fours microondes combinés, les fours à microondes et les machines à espresso entièrement automatiques, combinés à un tiroir chauffe-plats (14 cm de haut) aient la même hauteur totale que les fours de 60 cm de large.

BOP

BSP four combi-vapeur/four vapeur BMP combi micro-ondes/micro-

ondes CMP espresso WSP tiroir chauffant lave-vaisselle

Tous les appareils illustrés ci-dessous sont disponibles dans les variantes de couleurs suivantes :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Métallique



Gaggenau Argent

Combinaisons verticales, appareils 60 cm de largeur



- BSP 2.0/BMP 250
- BOP 2.0
- WSP 222



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



- BSP 2.0/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 250
- WSP 221



- BOP 2.0
- DF



- BSP 2.0/BMP 250
- DF



- CMP 250
- DF

Combinaisons horizontales, appareils 60 cm de largeur



• BOP 2.1

• BOP 2.0



• BOP 2.1



• BSP 2.0/BMP 250





• BOP 251



• WSP 221/DVP 221

• CMP 250



• BSP 2.1/BMP 251 • WSP 221/DVP 221

• BMP 250/BSP 2.0 • WSP 221/DVP 221



• BMP 251/BSP 2.1

• WSP 221/DVP 221



• CMP 250

• WSP 221/DVP 221



• BOP 251



• WSP 221/DVP 221



• BSP 2.0/BMP 250



• BMP 251/BSP 2.1





• BSP 2.0/BMP 250

• CMP 250

• WSP 221/DVP 221

• WSP 221/DVP 221

CMP 250WSP 221/DVP 221

• WSP 221/DVP 221



• BOP 2.1



• BSP 2.0/BMP 250 • WSP 221/DVP 221



• BMP 250/BSP 2.0

• WSP 221/DVP 221

Combinaison de 4 appareils 60 cm de largeur et un tiroir chauffant



• BSP 2.1/BMP 251 • BOP 2.1

• BMP 250/BSP 2.0

• CMP 250

• WSP 221/DVP 221



Four Série 200 Porte plein verre teinté Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BOP 250-102 € 3.485,

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BOP 250-112 € 3.485,-* Porte plein verre en Gaggenau

Métallique.

BOP 250-132 € 3.485,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Argent.



BOP 251-102 € 3.485,

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BOP 251-112 € 3.485,-*

Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BOP 251-132 € 3.485,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Argent.



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

BOP 25.-1.2

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Gril grande surface + chaleur tournante. Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas. Cuisson dans faitout en fonte. Fermentation.

Décongélation.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques.

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.

60 W éclairage halogène au-dessus. Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Accessoires en option

BA 016-105 € 325,-*

Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec

cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 70,-*
Lèchefrite, émaillée.

15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 70,-*
Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-117 € 145,-* Lèchefrite en verre.

125.-*

24 mm de profondeur.

BA 056-115 €

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm

BA 056-133 € 230,-*

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance

chauffante à commander séparément)
BA 226-105 € 70,-*

Tôle de rôtissage, émaillée. 30 mm de profondeur.

GN 340-230 € 440,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN $\frac{2}{3}$, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.

En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

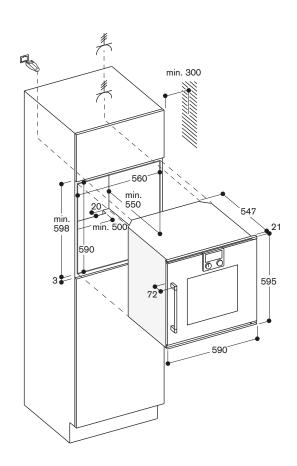
Pour une installation sous la table de cuisson: respecter une distance min. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,7 kW. Prévoir un câble de raccordement. Prévoir un câble LAN.







Four Série 200 Porte plein verre teinté Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BOP 220-102

Métallique.

2.575.-€

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BOP 220-112 € 2.575,-* Porte plein verre en Gaggenau

2.575,-* BOP 220-132 € Porte plein verre en Gaggenau Argent.



2.575.-

BOP 221-102 €

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BOP 221-112 € 2.575,-* Porte plein verre en Gaggenau

Métallique. 2.575.-* BOP 221-132 €

Porte plein verre en Gaggenau Argent.



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.

BOP 22.-1..

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante

Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Gril grande surface + chaleur tournante. Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Mémorisation de recettes personnelles. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre. minuterie spéciale longue durée. 60 W éclairage halogène au-dessus.

Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Accessoires en option

BA 016-105 325 -

Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 70.-*

Lèchefrite, émaillée. 15 mm de profondeur.

BA 036-105 70.-* Grille, chromée.

Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-117 145,-* Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur.

BA 056-115 125,-* Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm

BA 056-133 230 -*

Pierre à pain et à pizzas.

Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 226-105 70,-* Tôle de rôtissage, émaillée. 30 mm de profondeur.

BS 020-002 65.-* Pelle à pizza, jeu de 2 pièces

GN 340-230 € 440.-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

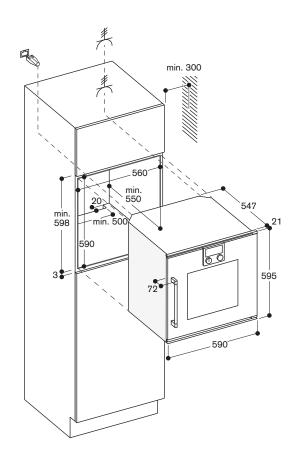
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses. En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. Pour une installation sous la table de cuisson: respecter une distance min. 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).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,7 kW. Prévoir un câble de raccordement. Prévoir un câble LAN.







Four Série 200 Porte plein verre teinté Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Métallique.

Charnières à droite

BOP 210-102 € 2.240,-Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BOP 210-112 € 2.240,-*
Porte plein verre en Gaggenau

BOP 210-132 € 2.240,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.



BOP 211-102 € 2.0 Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BOP 211-112 € 2.240,-*
Porte plein verre en Gaggenau

Métallique.

BOP 211-132 € 2.240,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 tôle de rôtissage avec grille.
- 1 grille.

BOP 21.-1..

- Installation à fleur
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.

Chaleur voûte + sole.

Chaleur voûte.

Chaleur sole.

Chaleur tournante + sole.

Gril grande surface + chaleur tournante. Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Mémorisation de recettes personnelles. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
Supports latéraux chromés avec
4 niveaux d'insertion.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Accessoires en option

BA 036-102 € 70,-Grille, chromée. Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

145,-*

BA 046-117 Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 125,-* Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour

faitout Gastronorm.

BA 056-130 € 230,**

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 216-102 € 25 Quadruples rails télescopiques.

BA 226-102 € 70,-*

Tôle de rôtissage, émaillée. 25 mm de profondeur. BA 226-112 € 70

BA 226-112 € 70,-* Lèchefrite, émaillée. 24 mm de profondeur.

BS 020-002 € 65,-*
Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

Précautions d'installation

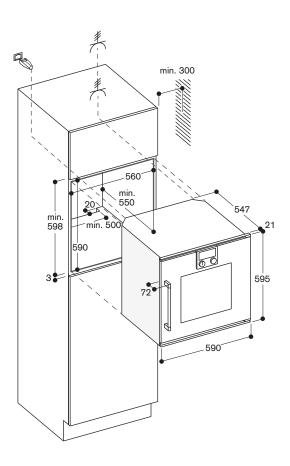
Charnières non réversibles. Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses. En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. Pour une intégration sous la table de cuisson: respecter une distance min. 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).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement. Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,7 kW. Prévoir un câble de raccordement. Prévoir un câble LAN.







Four combi-vapeur Série 200 orte plein verre teinté Réservoir d'eau Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



BSP 270-101 6.295. Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 270-111 € 6.295.-* Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BSP 270-131 6.295,-* Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche

BSP 271-101 6.295.-Porte plein verre en Gaggenau

Anthracite. BSP 271-111 € 6.295.-*

Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BSP 271-131 6.295,-* Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.
- 1 tuyau d'arrivée d'eau de 3 m.
- 1 tuyau d'évacuation de 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation

GF 111-100 Filtre détartrant et neutralisant

GF 121-110

Cartouche de filtrage.

45.-* GZ 010-011

Rallonge aquastop pour l'arrivée et l'évacuation d'eau (2 m de long).

BSP 27.-1.1

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage, entièrement automatique
- Cavité de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- 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
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Capacité, 50 litres

Modes de cuisson

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 position 1 + Humidité. Gril position 2 + Humidité. Gril + Air ventilé. Fermentation. Décongélation. Régénération.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

200,-*

115,-*

Gril grande surface 2 kW. Elimination de la vapeur. Vaporiser.

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Programmes automatiques. Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson. fin de la cuisson, minuterie, chronomètre,

minuterie spéciale longue durée. Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans

Accessoires en option

370,-* BA 010-301 €

Tiroir entièrement télescopique sur trois niveaux.

BA 020-360

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

BA 020-370 €

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L

BA 020-380 € Récipient de cuisson, anti-adhérent.

non perforé, profondeur 40 mm, 5 L. € BA 020-390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 046-117 Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur.

CL S10-040 € 65.-Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée

et sortie d'eau fixe. GN 010-330 95 -₽ Adaptateur pour récipients de cuisson

et faitouts Gastronorm. GN 114-130

Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L. GN 114-230 € 75.-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130 Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3.

40 mm de profondeur, 1,5 L. GN 124-230 €

Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 340-230 € Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur,

antiadhésif.

tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction Séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson. Filtre tamis, amovible.

Démo programme de nettoyage.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.

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. 10 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil. Tuyau d'entrée, peut être allongé une fois.

Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m. Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit touiours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil. En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-) vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée. Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible

et ne pas être placé derrière l'appareil.

Le système de filtrage anti-calcaire

GF 111-100 (3) peut être installé à

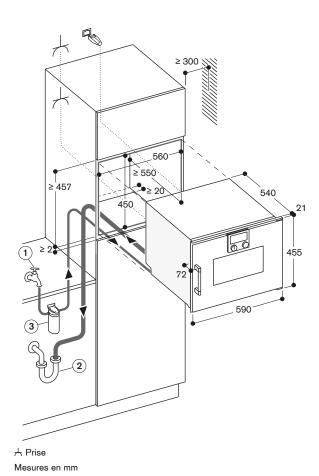
l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 7°dH. Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses. En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données de raccordement

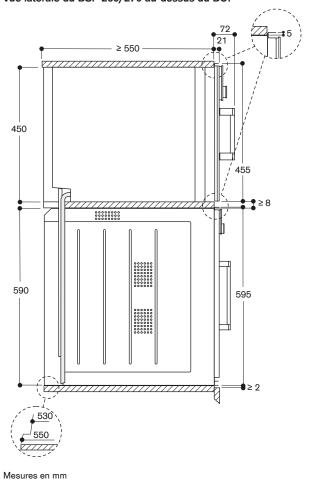
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3.2 kW Raccordement uniquement à l'eau froide. Tuyau d'arrivée d'eau 3 m avec raccord fileté ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm) extensible.

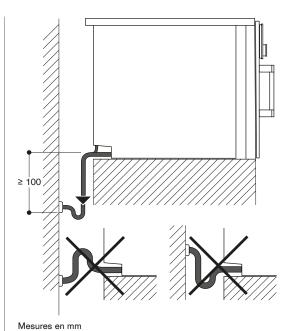
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3 m (tuvau HT). Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Prévoir un câble LAN.

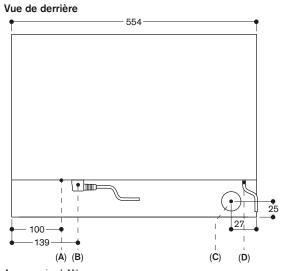




Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP







A : connexion LAN
B : boîtier de connexion électrique
C : évacuation d'eau
D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Four combi-vapeur Série 200 Porte plein verre teinté Réservoir d'eau Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite



Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 260-111 € 5.695,-*
Porte plein verre en Gaggenau

Métallique. BSP 260-131 € 5.695,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche

BSP 261-101 € 5.695,-3 Porte plein verre en Gaggenau

Anthracite.

BSP 261-111 € 5.695,-*
Porte plein verre en Gaggenau

Métallique.

BSP 261-131 € 5.695

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.
- 1 tuyau d'arrivée d'eau de 3 m.
- 1 tuyau d'évacuation de 3 m.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation

GF 111-100	€	200,-
Filtre détartrant et	neutralisant.	

GF 121-110 € 115,-*

Cartouche de filtrage.

GZ 010-011 € 45,**

Rallonge aquastop pour l'arrivée et l'évacuation d'eau (2 m de long).

BSP 26.-1.1

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Cavité de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- 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
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Capacité, 50 litres

Modes de cuisson

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.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.

Régénération. Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Gril grande surface 2 kW. Elimination de la vapeur.

Vaporiser.

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Programmes automatiques. Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.

Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home
Connect dépend de la fonctionnalité
des services Home Connect dans le
pays respectif. Les services Home
Connect ne sont pas disponibles dans

Accessoires en option

BA 010-301 € 370,-*

Tiroir entièrement télescopique sur trois niveaux.

BA 020-360 € 118

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

BA 020-370 € 1

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

BA 020-380 € 205 Récipient de cuisson, anti-adhérent,

non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 020-390 € 230.

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 046-117 Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.

GN 010-330 € 95,-*
Adaptateur pour récipients de cuisson

et faitouts Gastronorm.

GN 114-130 € 65,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN ½. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230 € 75,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN %.
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130 € 85.
Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3.

40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230 € 95,

Plat inox perforé Gastronorm GN %.

40 mm de profondeur, 3 L. GN 340-230 € 44

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN ²/₃, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Aide au nettoyage.

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction Séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson. Filtre tamis, amovible.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle. Filtre tamis, amovible.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles. Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.

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. 10 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil. Tuyau d'entrée, peut être allongé une fois

Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.

Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit touiours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil. En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-) vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée. Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Le système de filtrage anti-calcaire GF 111-100 (3) peut être installé à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 7°dH.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses. En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

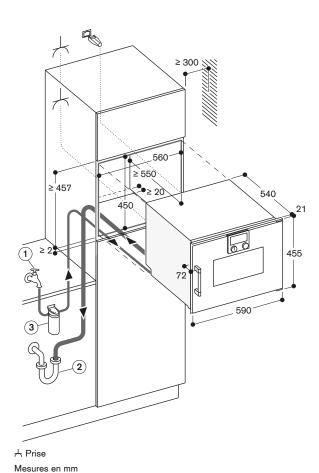
Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 3,2 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3 m avec raccord fileté ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm)

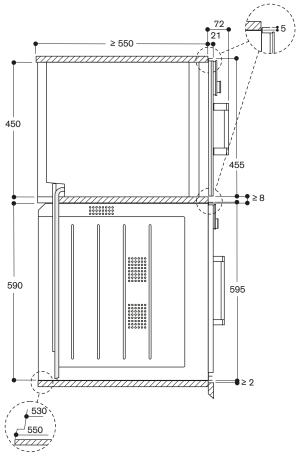
extensible.
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm)
3 m (tuyau HT).

Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Prévoir un câble LAN.

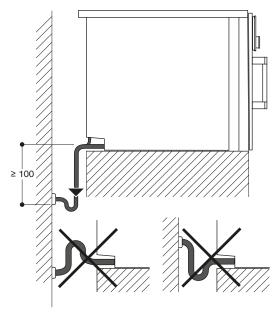




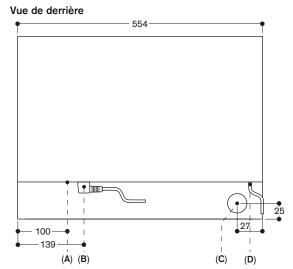
Vue latérale du BSP 260/270 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Mesures en mm



- A : connexion LAN
 B : boîtier de connexion électrique
 C : évacuation d'eau
 D : arrivée d'eau froide

Mesures en mm



Four combi-vapeur Série 200 Réservoir d'eau Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BSP 250-101 5.100 Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 250-111 € 5.100.-* Porte plein verre en Gaggenau

Métallique. BSP 250-131 5.100.-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche

BSP 251-101 5.100.-

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 251-111 5.100.-* Porte plein verre en Gaggenau

Métallique. BSP 251-131 5.100,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.
- 4 cartouches de nettoyage.

Accessoires en option

370,-* BA 010-301

Tiroir entièrement télescopique sur trois niveaux.

BA 020-360

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

BA 020-370 € 145,-*

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

BA 020-380 € Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

BA 020-390 € Récipient de cuisson, anti-adhérent,

perforé, profondeur 40 mm, 5 L. BA 046-117

€ 145,-* Lèchefrite en verre.

GN 010-330 € 95.-* Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm.

24 mm de profondeur.

40 mm de profondeur, 1,5 L.

65,-* GN 114-130 € Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3.

GN 114-230 75,-* Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

BSP 25.-1.1

- Installation à fleur
- Réservoir pour eau fraîche et eau usée
- Cavité de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- 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
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Capacité, 50 litres

Modes de cuisson

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 position 1 + Humidité. Gril position 2 + Humidité.

Gril + Air ventilé. Fermentation.

Décongélation. Régénération.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Gril grande surface 2 kW. 2 réservoirs d'eau extractibles de 1.6 litres.

Indicateur de niveau d'eau. Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.

Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale

Programmes automatiques.

longue durée. Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le GN 124-130

€

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L

GN 124-230

€

Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 340-230

€ 440.-

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 3/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Aide au nettoyage.

Programme de nettoyage, entièrement automatique.

Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Fonction Séchage.

Séchage automatique de la cavité à la fin du processus de cuisson. Filtre tamis, amovible.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle. Filtre tamis, amovible.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.

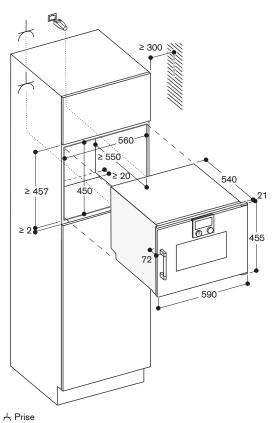
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche. Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données de raccordement

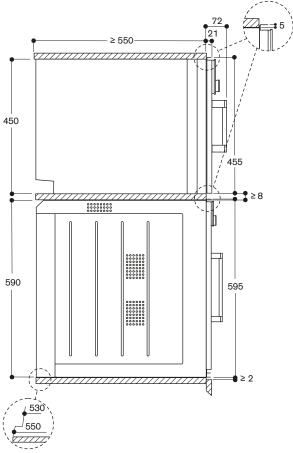
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Puissance totale 3,2 kW. Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Prévoir un câble LAN.





Mesures en mm

Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Four vapeur Série 200 orte plein verre teinté Réservoir d'eau Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BSP 220-101 Porte plein verre en Gaggenau

Anthracite. BSP 220-111 € 3.930.-*

Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BSP 220-131 3.930,-* Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche

BSP 221-101

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 221-111 3.930.-* Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BSP 221-131 3.930,-* Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 plat inox, perforé.
- 1 plat inox, non perforé.
- 1 grille.

Accessoires en option

BA 020-380

BA 220-370

Récipient de cuisson, anti-adhérent. non perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

€

205.-*

BA 020-390 Récipient de cuisson, anti-adhérent,

€ BA 220-360

perforé, profondeur 40 mm, 5 L.

Récipient de cuisson en inox. non perforé, profondeur 35 mm, 5 L.

€ Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 35 mm, 5 L

BA 046-117 145,-* Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur. GN 010-330 95,-*

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm.

GN 114-130 65,-* € Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230 € 75.-* Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130 € 85,-* Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230 Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

BSP 22.-1.1

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Cavité de cuisson grande largeur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression, 100% d'humidité et de la température de 30°C à 100°C.
- Cuisson sous-vide avec réglage précis de la température
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 100°C
- Capacité, 58 litres

Modes de cuisson

100% Humidité Cuisson Sous Vide. Fermentation. Décongélation. Régénération. Vapeur basse température.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair.

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Réservoir d'eau amovible 1,8-litre. Indicateur de niveau d'eau. Affichage de la température réelle. Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude.

Eclairage latéral LED.

Enceinte de cuisson hygiénique en inox. 4 niveaux d'insertion.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Aide au nettoyage. Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.

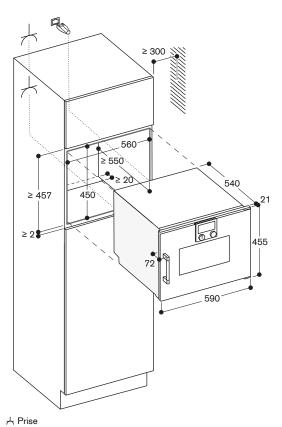
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à gauche. Accessoire en option (à commander comme pièce de rechange): Et-Nr. 17002490 Tablettes de détartrage.

Données de raccordement

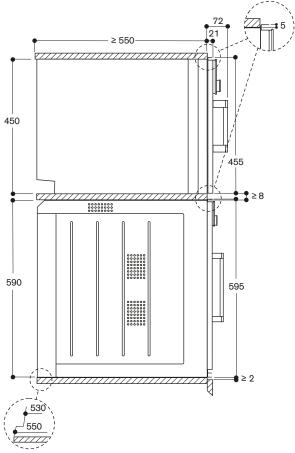
Puissance totale 2,8 kW. Câble électrique: 1,8 m sans fiche. Prévoir un câble LAN.





Mesures en mm

Vue latérale du BSP 220/250 au-dessus du BOP



Mesures en mm



Four micro-ondes combiné Série 200 Porte plein verre teinté Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



BMP 250-100

€ 3.645,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BMP 250-110 € 3.645,-*
Porte plein verre en Gaggenau

Métallique.

BMP 250-130 € 3.645,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche

BMP 251-100 € 3

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BMP 251-110 € 3.645,-*
Porte plein verre en Gaggenau

Métallique.

BMP 251-130 € 3.645,-* Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 grille combinée.
- 1 cuve en verre.

BMP 25.-1.0

- Installation à fleur
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le grill et le four
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile: 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances: 1000, 600, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 4 modes de cuisson: Chaleur tournante 40 °C et de 100 °C à 250 °C.

Gril grande surface + chaleur tournante de 100°C à 250°C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes, avec puissances de 600, 360, 180 et 90 W en combinaison libre.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement: 4 programmes de décongélation.

4 programmes de cuisson.

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Technologie Innowave.
Préchauffage ultra-rapide.
4 niveaux de cuisson.
Affichage de la température réelle.
60 W Eclairage halogène latéral.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.

Porte à triple sécurité.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox avec sole en vitrocéramique. Paroi arrière catalytique.

Précautions d'installation

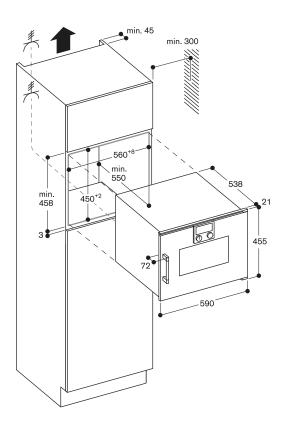
Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans parois arrière.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm.
Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.

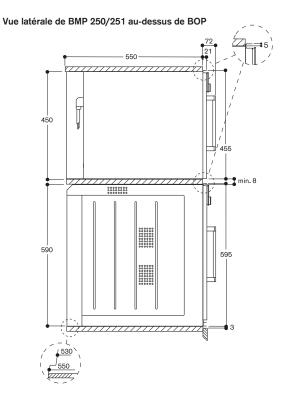
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Données de raccordement

Puissance totale 3,1 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.









Four micro-ondes Série 200 Porte plein verre teinté Largeur 60 cm

Commande vers le bas:

Charnières à droite



BMP 224-100 Porte plein verre en Gaggenau

€ 1.355,-*

Anthracite. € 1.355,-* BMP 224-110 Porte plein verre en Gaggenau

Métallique.

BMP 224-130 € Porte plein verre en Gaggenau

Argent.



BMP 225-100 1.355.-* € Porte plein verre en Gaggenau

Anthracite.

1.355,-* BMP 225-110 € Porte plein verre en Gaggenau

Métallique. BMP 225-130 1.355.-* € Porte plein verre en Gaggenau

Accessoires compris

- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.

Argent.

BMP 22.-1.0

- Installation à fleur
- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Utilisation en mode micro-ondes et gril, séparément ou en combinaison
- Programmation jusqu'à 5 modes de cuisson consécutifs, incluant mode combiné et temps de repos
- Ecran tactile TFT
- Réglage de la température électronique
- Volume utile: 21 litres

Programmes

Fonction micro-ondes avec 5 puissances: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Gril à grande surfaçe, 3 puissances, maximum 1300 W.

Gril grande surface combinable avec fonction micro-ondes 360, 180 et 90 W.

10 programmes automatiques selon le poids:

- 3 programmes de décongélation.
- 4 programmes de cuisson.
- 3 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Commande

Ouverture automatique de la porte. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Touche info avec conseils d'utilisation. Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Technologie Innowave. Affichage de la température réelle. Eclairage intérieur 25 W. Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec double vitrage.

Porte à triple sécurité.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

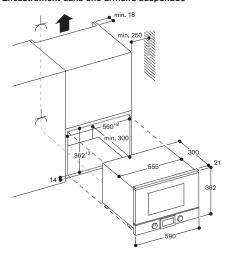
Précautions d'installation

Charnières non réversibles. Hauteur minimale d'installation 85 cm (bord supérieur de la niche). Pieds réglables en hauteur. Installation du BMP au-dessus du BOP avec une étagère intermédiaire. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm. Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Lors de le planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

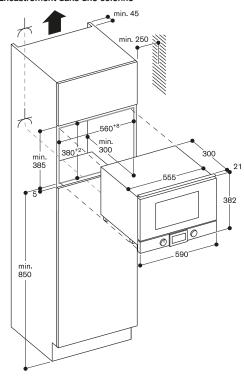
Données de raccordement

Puissance totale 2 kW. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.

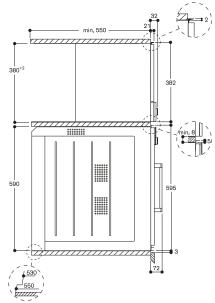
Encastrement dans une armoire suspendue



Encastrement dans une colonne



Vue latérale de BMP 224/225 au-dessus de BOP





Machine à espresso full automatique Série 200

Façade en verre teinté Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à gauche

CMP 250-102

€ 3.955,

Façade en verre en Gaggenau Anthracite.

CMP 250-112 € 3.955,-*

Façade en verre en Gaggenau Métallique.

CMP 250-132 € 3.955,-*

Façade en verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 vis de montage.
- 1 cuillère de dosage.
- 1 bande test.
- 1 récipient à lait (isolé).
- 1 tuyau de connexion pour mousseur de lait.
- 1 tube pour le lait.

CMP 250-1.2

- Porte sans poignée/système de fermeture douce de la porte
- Elément de chauffage instantané pour un chauffage rapide et une température de mouture stables
- Technologie de brassage pour une pleine saveur
- Single portion cleaning après chaque utilisation
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Fonction one-touch
- Fonction de personnalisation
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café permettant un résultat parfait
- Fonction Home Connect

Types de boissons

Ristretto/2 x Ristretto. Expresso/2 x Expresso. Expresso Macchiato/2 x Expresso Macchiato.

Café/2 x Café.

Americano/2 x Americano.

Café au lait/2 x Café au lait.

Latte Macchiato/2 x Latte Macchiato.

Cappuccino/2 x Cappuccino.

Flat White/2 x Flat White.

Mousse de lait/2 x Mousse de lait.

Lait chaud/2 x Lait chaud.

Eau chaude/2 x Eau chaude.

Commande

Porte avec système de fermeture douce. Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Fonction Personnalisation: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.

Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.

8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort. 3 niveaux de température du café. 10 niveaux de température de l'eau

chaude.
4 niveaux pour la proportion café/lait.
Degré de mouture réglable.
Distributeur de café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.

Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien. Compartiment séparé pour une deuxième sorte de café moulu. Pompe à eau, 19 Bar de pression. Double broyage et brassage pour une intensité supplémentaire de la tasse. Double broyage et brassage pour une préparation double. Conduit de lait intégré dans l'écoulement de café. Réservoir à lait en inox avec isolation, contenance de 0,5 litre. Eclairage LED intégré. Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme pour 500 g, permet de changer sans effort

de type de café en grains. Ajustement automatique de la quantité de café moulu.

Réservoir à eau amovible 2,4 litres. Indication electronique pour le remplacement du filtre à eau.

Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension.

Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson. Programme de nettoyage et de détartrage automatique.

Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café lorsque les grains de café sont changés. Chambre d'infusion amovible. Bac de marc de café et d'eau résitent au lave-vaiselle.

Mousseur de lait lavable au lavevaiselle.

Précautions d'installation

Hauteur d'installation idéale entre 95 et 145 cm (à partir du sol).

Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.

Distance entre le corps du meuble et la surface avant: 21 mm.

Lors d'une installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte environ 110° (à la livraison) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'environ 155°, la distance latérale par rapport au mur doit être de min. 650 mm.

Pour un angle d'ouverture d'environ 92°, il faut respecter une distance latérale de min. 100 mm par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455). Installation possible directement audessus d'un WS de 14 cm de hauteur, dans une niche standard de 59 cm de hauteur.

59 cm de hauteur.
La port LAN se situe à l'arrière de l'appareil en haut à gauche.
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage

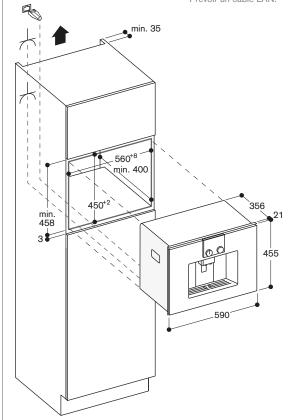
ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Données de raccordement

Puissance totale 1,6 kW. Câble électrique: 1,7 m avec fiche. Prévoir un câble LAN.





Tiroir sous vide Série 200 Façade en verre teinté Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

DVP 221-100

€ 2.915,-*

Façade en verre en Gaggenau Anthracite.

DVP 221-110

€ 2.915,-*

Façade en verre en Gaggenau Métallique.

DVP 221-130

2.915,

Façade en verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 sacs pour mise sous vide, petit format (50 pc.).
- 1 sacs pour mise sous vide, grand format (50 pc.).
- 1 plateforme de rehaussement pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide en dehors du compartiment.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour bouchons de bouteille.
- 3 bouchons pour mise sous vide de bouteilles.

Accessoires d'installation

BA 476-510

€

70,-*

Poignée en inox. 450 mm de long.

DVP 221-1.0

- Intégrable dans une niche de meuble avec une hauteur de 14 cm
- Compartiment sous vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 95 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
- Installation à fleur
- Tiroir chauffant sans poignée
- Système d'ouverture push-to-open

Utilisations

Mise sous vide pour cuisson sous vide. Mise sous vide pour mariner et aromatiser rapidement.

Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise sous vide dans des récipients à l'extérieur du compartiment.

Mise sous vide de liquides dans des bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Commande

Commandes par touches sensitives.

Equipement

Volume utile 8 litres. Charge maximale 10 kg. Taille maximale du sac sous vide: L 240 x P 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs. Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment, L 275 x P 210 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

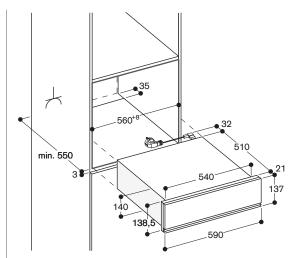
Fonction alarme.

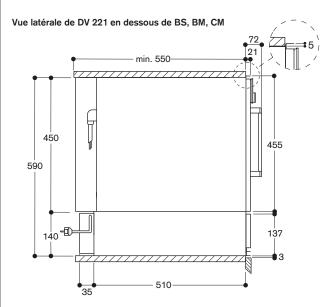
Précautions d'installation

Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble. Distance entre le corps du meuble et la façade de l'appareil 21 mm. Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire. Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,32 kW.
Câble électrique: 1,5 m avec fiche.







Tiroir chauffant Série 200 Façade en verre teinté Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

WSP 221-100 € 1.070,-*

Façade en verre en Gaggenau Anthracite.

WSP 221-110 € 1.070,-*

Façade en verre en Gaggenau Métallique.

WSP 221-130 € 1.070,-*

Façade en verre en Gaggenau Argent.

WSP 221-1.0

- Installation à fleur
- Tiroir chauffant sans poignée
- Système d'ouverture push-to-open
- Intérieur hygiénique en inox avec sole en verre
- 4 niveaux de réglage avec températures de 40 °C à 80 °C (surface en verre)
- Egalement pour la préparation et la cuisson des aliments, ainsi que pour le maintien au chaud des aliments

Modes de cuisson

Décongélation de plats/Levage de pâte. Préchauffage de petits récipients pour boissons.

Maintien au chaud/Cuisson à basse température d'aliments.

Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif.

Equipement

Volume utile 20 litres.

Capacité: vaisselle pour 6 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.

Charge max. 25 kg.

Dimensions intérieures utiles:

L 468 x H 92 x P 458 mm.

Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.

Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle. Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.

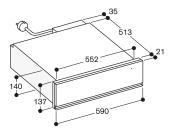
Sole en verre de sécurité. Précautions d'installation

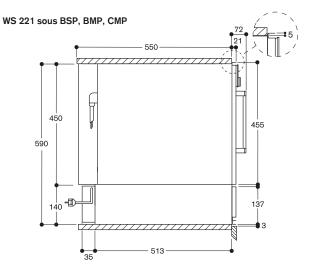
Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus WSP dans une niche de 59 cm, sans étagère intermédiaire. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.







Tiroir chauffant Série 200 Façade en verre teinté Largeur 60 cm/hauteur 29 cm

Métallique.

WSP 222-100 € 1.200,-*
Façade en verre en Gaggenau
Anthracite.

WSP 222-110 € 1.200,-* Façade en verre en Gaggenau

WSP 222-130 € 1.200,

Façade en verre en Gaggenau Argent.

WSP 222-1.0

- Installation à fleur
- Tiroir chauffant sans poignée
- Système d'ouverture push-to-open
- Intérieur hygiénique en inox avec sole en verre
- 4 niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (surface en verre)
- Egalement pour la préparation et la cuisson des aliments, ainsi que pour le maintien au chaud des aliments

Modes de cuisson

Décongélation de plats/Levage de pâte. Préchauffage de petits récipients pour boissons.

Maintien au chaud/Cuisson à basse température d'aliments.

Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif.

Equipement

Volume utile 52 litres.

Capacité: vaisselle pour 12 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.

Charge max. 25 kg.

Dimensions intérieures utiles:

L 468 x H 242 x P 458 mm.

Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.

Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle. Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.

Sole en verre de sécurité.

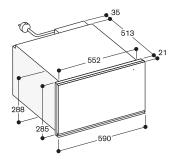
Précautions d'installation

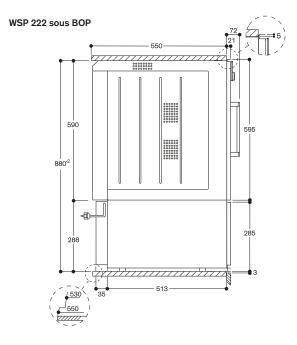
Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm. Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.





370,-*

145,-*

230,-*

70,-*

70,-*

BA 010-301

Rails entièrement télescopiques sur trois niveaux.

Pour fours combi-vapeur.



BA 016-105 325,-*

Tiroir télescopique avec cadre en fonte résistant à la Pyrolyse pour BO 60 cm (les rails ne résistent pas à la Pyrolyse).



BA 020-360 115,-*

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L



BA 020-370

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L



BA 020-380

Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L



BA 020-390

Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L.



BA 026-115

Lèchefrite, émaillée. 15 mm de profondeur.



BA 036-105

Grille, chromée. Sans ouverture à l'avant, avec pieds.



BA 046-117

145,-* Lèchefrite en verre.

24 mm de profondeur.



BA 216-102

Quadruples rails télescopiques.



BA 226-105

70,-*

275,-*

Tôle de rôtissage, émaillée. 30 mm de profondeur.



BA 220-360

100,-*

Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 35 mm, 5 L.



BA 220-370

120,-*

Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 35 mm, 5 L



BA 056-115

125,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.



BA 056-133

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

BA 056-130

Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

** Pas en combinaison avec un tiroir télescopique.



BS 020-002

65,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.



GN 010-330

95,-*

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm.



GN 114-130

€

Plat inox non perforé Gastronorm GN $\frac{1}{3}$. 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 114-230

75,-*

65,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 124-130

85,-

Plat inox perforé Gastronorm GN $\frac{1}{3}$. 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 124-230

€ 95,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3. 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 340-230

440,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN $\frac{2}{3}$, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage ou sur une table de cuisson à induction.

Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément comme casserole ou sauteuse, 100 et 65 mm de haut. Pour fours équipés d'un dispositif escamotable BA 016-103 or BA 018-103 (l'élément chauffant est à commander séparément) et Fours combinés vapeur.

Pour table de cuisson à induction avec zone de cuisson de Ø 28 cm.



CL S10-040

65,-

Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.



GF 111-100

200,-*

Filtre détartrant et neutralisant.
Pour une première installation.
Dispositif détartrant, installation recommandée si la dureté de l'eau est supérieure à 7 °dH ou la dureté du carbone à 5 °dH.
Tête de filtrage avec clapet antiretou

Tête de filtrage avec clapet antiretour intégré et filtre.







GZ 010-011 € 45,-* Rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (2 m).



Conseil:

Les accessoires illustrés ne conviennent pas à tous les fours. Pour savoir quels sont ceux qui correspondent à un type de four particulier, voir les pages 74-75.





			BOP 250/251	BOP 220/221
			Four	Four
			BOP 250 BOP 251	BOP 220 BOP 221
Tôle à pâtisserie	, émaillée			
	BA 026-115	15 mm de profondeur	•/∘	•/°
Accessoires téle	scopique pour fo	·		,
	BA 016-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	0	0
	BA 216-102	Quadruple rails télescopiques (pas pour pierre à pizzas)		
	BA 010-301	Rails entièrement télescopiques sur trois niveaux pour fours combi-vapeur.		
Parois catalytiqu	ie, voûte			
	Et-Nr. 664048	Paroi supérieur à commander via le service après-vente		
	Et-Nr. 664248	Paroi arrière à commander via le service après-vente		
Pierre à pain et à	à pizzas			
	BA 056-130	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)		
	BA 056-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	0	0
Récipient de cui	sson, four vapeur			
	BA 020-360	Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L		
	BA 020-370	Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 40 mm, 5 L		
	BA 020-380	Récipient de cuisson, anti-adhérent, non perforé, profondeur 40 mm, 5 L		
	BA 020-390	Récipient de cuisson, anti-adhérent, perforé, profondeur 40 mm, 5 L		
	BA 220-360	Récipient de cuisson en inox, non perforé, profondeur 37,5 mm, 5 L		
	BA 220-370	Récipient de cuisson en inox, perforé, profondeur 37,5 mm, 5 L		
	GN 114-130	Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L		
	GN 114-230	Plat inox non perforé Gastronorm GN 3/3, 40 mm de profondeur, 3 L		
	GN 124-130	Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L		
	GN 124-230	Plat inox perforé Gastronorm GN 3/3, 40 mm de profondeur, 3 L		
Faitout Gastrono	orme, aluminium o	coulé		
	GN 340-230	Faitout Gastronorm en aluminium GN ¾, antiadhésif, 165 mm de hauteur avec une grille de support.À utiliser dans des fours à dispositif escamotable BA 018-103/BA 016-103 et élément chauffant (à commander séparément), ainsi que dans des fours combinés vapeur	0	o (sans fonction rôtissoire)
Adaptateur GN		distribution of authorized to separation of the second second second second second second second second second		
	GN 010-330	Adaptateur pour récipients de cuisson et faitouts Gastronorm		
Lèchefrite en ve				
	BA 046-117	24 mm de profondeur	•/∘	•/°
Grille, chromée				,
,	BA 036-105	Sans ouverture, avec pieds	•/∘	•/°
	Et-Nr. 435794	Pour tôle de rôtissage BA 226-100 sans ouverture, à commander via le service après-vente		,
	Et-Nr. 672921	Pour tôle de rôtissage BA 026-103 et BA 226-103 avec ouverture, avec pieds, à commander via le service après-vente	0	0
Tôle de rôtissage	e, émaillée			
	BA 226-105	30 mm de profondeur	0	0
Résistance chau	ffante			
	BA 056-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133	0	0
Pelle à pizzas				
	BS 020-002	Jeu de 2 pièces	0	0
Nettoyage et ent	tretien			
	CL S10-040	Cartouches de nettoyage, set de 4		
	Et-Nr. 17002490	Tablettes de détartrage, set de 4		
	Et-Nr. 17000705	Cartouche pour filtre à eau		
	Et-Nr. 00311819	Tablettes de détartrage		
	Et-Nr. 00311769	Tablettes de nettoyage		
Raccordement d	l'eau			
	GF 111-100	Filtre détartrant et neutralisant, pour une première installation		
	GF 121-110	Cartouche de filtrage pour GF 111-100		
	GZ 010-011	Extension pour tuyau d'arrivée et d'évacuation d'eau		

[•] en série $\,\,^\circ$ accessoires en option $\,\,^\bullet/\,^\circ$ en série + disponible séparément















BOP 210/211

Four BOP 210-... BOP 211-...

BSP 270/271

Four combi-vapeur BSP 270-... BSP 271-...

BSP 260/261

Four combi-vapeur BSP 260-... BSP 261-...

BSP 250/251

Four combi-vapeur BSP 250-... BSP 251-...

BSP 220/221

Four vapeur BSP 220-... BSP 221-...

CMP 250

Machine à espresso CMP 250-...

DVP 221

Tiroir sous vide DVP 221-100

0				
	٥	0	0	
٥				
0				
۰				
	-/-	-/-	-/-	
	•/•	•/•	•/•	
	•/•	•/•	•/•	
	0	0	0	
	Ü	Ü	v	•/°
				•/°
	0	0	0	•
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	
	0	0	0	0
0	٥	0	0	0

0					
0					
	•/°				
	0	٥	0	۰	
					0
					٥
					0
	0	٥			
	۰	۰			
	٥	٥			





		BOP 250/251	BOP 220/221
Type d'appareils		Fours	Fours
Série		Série 200	Série 200
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BOP 250/251	BOP 220/221
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		BOP 250/251-102	BOP 220/221-102
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		BOP 250/251-112	BOP 220/221-112
Porte plein verre en Gaggenau Argent		BOP 250/251-132	BOP 220/221-112
Dimensions		B01 200/201 102	201 220,221 102
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 594 x 547	590 x 594 x 547
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg)	57	57
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)	(Ng)		
Volume de cuisson utile	(L)	76	76
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe énergétique en mode chaleur tournante Eco	()		
Chasse shorgerique on mous chaisan tearmaine 200		A	A
Index d'efficacité énergétique		96	96
Consommation d'énergie chaleur voûte/sole	(kWh)	1,25	1,25
Consommation d'énergie chaleur tournante Eco	(kWh)	0,83	0,83
Source de chaleur	,	électrique	électrique
Modes de cuisson			
Réglage de température	(°C)	30-300	50-300
Chaleur tournante/chaleur tournante Eco/chaleur voûte + sole	. ,	•/•/•	•/•/•
Chaleur voûte/chaleur sole/chaleur tournante + sole		•/•/•	•/•/•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Gril grande surface		•	•
Compact Gril		•	_
Fonction pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction rôtissoire		•	_
Fonction fermenter/décongeler/maintien au chaud		•/•/_	-/-/-
Commande		7 7	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/-	•/_
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	44	44
Recettes personnelles	(1 1 1 1 1 3 1)	50	50
Angle d'ouverture de la porte		110°	110°
Equipement			
Régulation électronique de la température		•	•
Sonde thermométrique		•	•
Fiche pour pierre de cuisson		•	•
Fonction rôtissoire		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Chauffage rapide		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie longue durée		•	•
Éclairage halogène sur le haut	(W)	60	60
Niveaux de la plaque	(Nombre)	4	4
Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câb	, ,	•3	•3
Accessoires	le via vvii i		·
Tôle à pâtisserie émaillée		1	1
·	(cm ²)	1.200	1.200
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille	(CIII-)		1.200
		1 PA 006 105 2/670 0012	
Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage		BA 226-105 ² /672-921 ²	BA 226-105 ² /672-921 ²
Lèchefrite en verre		1	1
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		Quintuple	Quintuple
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•	•/•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Système pyrolitique		•	•
Parois catalytiques sur face arrière/voûte		-	-
Gaggenau-Clean-Email		•	•
Catalyseur de fumées pour purification de l'air		•	•
Filtre anti-graisse devant ventilateur d'air chaud			-
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	3,7	3,7

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² accessoires en option, voir pages 60-63. ³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

73



3,7

```
BOP 210/211
Fours
Série 200
BOP 210/211
BOP 210/211-102
BOP 210/211-112
BOP 210/211-132
60
590 x 594 x 547
21
560 x 590 x 550
53
76
487 x 383 x 405
96
1,25
0,83
électrique
50-300
•/•/•
•/•/•
•
-/-/-
•/-
44
50
110°
•
60
4
•3
1
1.350
1
1/-
BA 046-115 <sup>2</sup>
Triple
•/•
664-248 <sup>2</sup>/664-048 <sup>2</sup>
```





		BSP 270/271	BSP 260/261
Type d'appareils		Four combi-vapeur	Four combi-vapeur
Série		Série 200	Série 200
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BSP 270/271	BSP 260/261
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		BSP 270/271-101	BSP 260/261-101
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		BSP 270/271-111	BSP 260/261-111
Porte plein verre en Gaggenau Argent		BSP 270/271-131	BSP 260/261-131
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	36	34
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)			
Volume de cuisson utile	(L)	50	50
Nombre de compartiments de cuisson	, ,	1	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe énergétique en mode chaleur tournante + 30% humidité			
Indov diofficacité énovaétique		94,7	94,7
Index d'efficacité énergétique Consommation d'énergie chaleur tournante + 30% humidité	(kWh)	0,72	0,72
Source de chaleur	(KVVII)	électrique	électrique
Modes de cuisson		electrique	electrique
Réglage de température	(°C)	30-230	30-230
Chaleur tournante + 100% humidité	(0)	•	•
Chaleur tournante + 80% humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% humidité		•	•
100% humidité		_	-
Cuisson à basse température		•	•
Cuisson vapeur à basse température		_	-
Cuisson sous-vide		•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité		•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité		•	•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Vapeur douce		•	•
Fonction décongeler		•	•
Fonction régénérer		•	•
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/-	•/-
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	44	44
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de la porte		110°	110°
Equipement			
Cuisson à la vapeur sans pression		•	•
Régulation électronique de la température		•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique		2000	2000
Sonde thermométrique		•	•
Programmes automatiques		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition	4)	•	• • •
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas	(L)	• • • • •	• • • • 1,7 /•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté	(W)	• • • • 1,7/•	• • • • 1,7 /•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox		• • • • • 1,7/• 10 3/•	• • • • 1,7 /• 10 3/•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3	(W)	• • • • 1,7/•	• • • • 1,7 /•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires	(W) (Nombre)	1,7/• 10 3/•	• • • • 1,7/• 10 3/•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(W)	1,7/• 10 3/•	• • • • 1,7/• 10 3/• •
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* *	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1	• • • • 1,7/• 10 3/• •
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1 4	* * 1,7 /* 10 3 /* * 810 1 1/1
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ²	• • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490²
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple	(W) (Nombre)	• • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ²	• • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490 ² Triple
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ²	• • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490²
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité Refroidissement avec sécurité de température	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ² Triple */*	• • • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490 ² Triple •/•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage	(W) (Nombre)	• • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ² Triple •/•	• • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490 ² Triple •/•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Aide au nettoyage/programme de séchage	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ² Triple */* */*	• • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490 ² Triple •/• • •/•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé Cartouche de nettoyage Tablettes de nettoyage Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Aide au nettoyage/programme de séchage Aide au détartrage/programme de détartrage	(W) (Nombre)	• • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ² Triple •/•	• • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490 ² Triple •/•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Détection électronique du point d'ébullition Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas Éclairage LED sur le côté Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi 3 Accessoires Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Récipient de cuisson en inox, 40 mm, perforé/non perforé	(W) (Nombre)	* * 1,7/* 10 3/* * 810 1 1/1 4 Et-Nr. 17002490 ² Triple */* * */* -/*	• • • • • • 1,7 /• 10 3 /• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490 ² Triple •/• •/* -/•

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² accessoires en option.



3,15

2,75



BSP 250/251	BSP 220/221
Four combi-vapeur	Four vapeur
Série 200	Série 200
BSP 250/251	BSP 220/221
BSP 250/251-100	BSP 220/221-100
BSP 250/251-110	BSP 220/221-110
BSP 250/251-130	BSP 220/221-130
26. 260/261 160	26. 229,22
60	60
590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
21	21
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
36	34
50	59
1	1
501 x 248 x 406	473 x 278 x 446
	-
94,7	-
0,72	-
électrique	_
30-230	30-100
•	
	-
•	-
•	-
•	-
•	-
_	•
•	_
_	
•	•
•	-
•	-
•	-
•	•
•	•
•	•
•	: :
•	•
• • • •/-	• • • • • •/-
• • • •/- 44	• • • • • 44
• • •/- 44 50	• • • • • - 44 -
• • • •/- 44	• • • • • 44
• • •/- 44 50	• • • • • - 44 -
• • •/- 44 50	• • • • • - 44 -
• • •/- 44 50 110°	• • • • •/- 44 - 110°
• • • •/- 44 50 110°	• • • • /- 44 - 110° •
• • • • •/- 44 50 110° • • 2000	• • • • • •/- 44 - 110° • •
• • • • •/- 44 50 110° • • 2000	• • • • • • •/- 44 110° • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • •	• • • • • •/- 44 - 110° • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 2000	• • • • • •/- 44 - 110° • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • •	• • • • • •/- 44 - 110° • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 2000	• • • • • •/- 44 - 110° • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • •/- 44 110° • • • • • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • •/- 44 110° • • • • • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • 2000 • • • • • 1,7/•	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 2000 • • • • • 1,7/• 10	• • • • • •/- 44 110° • • • • 1,7/• 10
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 2000 • • • • • 1,7/• 10 3/•	• • • • • • •/- 44 110° • • • • • • 1,7/• 10 3/•
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 2000 • • • • • 1,7/• 10	• • • • • •/- 44 110° • • • • 1,7/• 10
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 2000 • • • • • 1,7/• 10 3/• •	• • • •/- 44 110° • • • 1,7/• 10 3/•
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810	• • • •/- 44 - 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810	• • • •/- 44 - 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • 2000 • • • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• • • • •/- 44 50 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
• • • • • • •/- 44 50 110° • • • 2000 • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490²	• • • • */- 44 110° • • • • 1,7/* 10 3/* • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490²
• • • • • • •/- 44 50 110° • • • 2000 • • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490² Triple	• • • • */- 44 110° • • • 1,7/• 10 3/• 810 1 1/1 - Et.Nr. 17002490² Triple
• • • • • • •/- 44 50 110° • • • 2000 • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490² Triple •/•	• • • • -/- 44 110° • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 - Et-Nr. 17002490² Triple •/•
• • • • • • •/- 44 50 110° • • • 2000 • • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490² Triple	• • • • */- 44 110° • • • 1,7/• 10 3/• 810 1 1/1 - Et.Nr. 17002490² Triple
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • •/- 44 - 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490° Triple •/• •/•
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • •
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • •/- 44 - 110° • • • • 1,7/• 10 3/• • 810 1 1/1 Et-Nr. 17002490° Triple •/• •/•





			• (E1•
			•
		BMP 250/251	BMP 224/225
Type d'appareils		Micro-ondes combinés	Fours micro-ondes
Série		Série 200	Série 200
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BMP 250/251	BMP 224/225
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		BMP 250/251-100	BMP 224/225-100
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		BMP 250/251-110	BMP 224/225-110
Porte plein verre en Gaggenau Argent		BMP 250/251-130	BMP 224/225-130
Dimensions	()	60	60
Largeur	(cm)	60 590 x 455 x 538	590 x 382 x 300
Dimensions de l'appareil L x H x P¹ Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm) (mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
Difficusions de la filone Extra	(11111)	300 x 430 x 330	560 x 362 x 300 (armoire colonne)
Poids net	(kg)	41	20
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)	(1.9)		
Volume de l'enceinte	(L)	36	21
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	455 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Modes de cuisson	,		
Puissance maximale du four à micro-ondes	(W)	1.000	900
Niveaux de puissance du four à micro-ondes	(Nombre)	5	5
Chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	40, 100 - 250	-
Gril grande surface + chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	100 - 250	-
Gril grande surface + circulation d'air avec plage de températures	(°C)	100 - 250	-
Gril grande surface de quartz avec niveaux d'intensité	(Nombre)	3	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000	1.300
Débit d'air chaud	(W)	1.950	-
Puissance maximale du four à micro-ondes à combiner avec gril et four	(W)	600	360
Fonctionnement séquentiel jusqu'à 5 modes, dont programmation du temps de fonctionnement et de repos combiné		•	•
Fonction de pesage automatique	(Nombre)	15	10
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/-	-/•
Ouverture automatique de la porte		•	•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de la porte		110°	110°
Equipement			
Régulation électronique de la température		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Chauffage rapide		•	•
Innowave technologie		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/-/-/-
Minuterie longue durée		•	-
Éclairage intérieur, latéral	(W)	60	25
Niveaux de la plaque	(Nombre)	4	-
Accessoires			
Lèchefrite en verre		•	•
Grille		•	•
Tige en verre		•	•
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		•	•
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•	-/•
Porte à triple sécurité		•	•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage		•	
Revêtement émaillé spécial catalyse sur la paroi arrière intérieure		•	-
Intérieur en inox avec base en céramique		•	•

(kW)

3,1

1,99

Branchement électrique

Puissance totale

ullet en série – non disponible 1 profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



		CMP 250
Type d'appareils		Machine à espresso full automatique
Série		Série 200
Façade en verre en Gaggenau Anthracite		CMP 250-102
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		CMP 250-112
Porte plein verre en Gaggenau Argent Dimensions		CMP 250-132
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	20
Type de boisson		B' + " /0 B' + "
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Expresso / 2 x Expresso Expresso Macchiato / 2 x Expresso Macchiato
		Café / 2 x Café
		Americano / 2 x Americano
		Café au lait / 2 x Café au lait
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Mousse de lait / 2 x Mousse de lait
		Lait chaud / 2 x Lait chaud Eau chaude / 2 x Eau chaude
Commande		Lau Glaude / Z x Lau Glaude
Écran tactile TFT		•
Boutons de commande sur le haut		•
Ouverture automatique de la porte		
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25
Personnalisation et mémorisation des boissons	(Nombre)	8
Réglage de la contenance	(Nombre)	3
Niveaux d'intensité du café Niveau de température du café	(Nombre) (Nombre)	8
Niveau de température du care Niveau de température de l'eau chaude	(°C)	3
Niveaux pour la proportion café/lait	(0)	•
Diffuseur de café réglable en hauteur jusqu'à	(cm)	15
Réglages de base programmables:	, ,	
- Modes d'éclairage	(Nombre)	7
- Capacité unité	(ml)	•
- Option de réglage de la distribution par type et quantité de boisson en fonction de la contenance	(H)	•
de la tasse - Arrêt après	(H)	5 min jusqu'à 12 h
- Dureté de l'eau	(Nbre de niveaux)	4, décalcifiant d'eau
- Filtre à eau	(HDIO GO HIVOGGA)	•
Equipement		
Technique de percolation Aroma		•
Moulin à café à meule en céramique		•
Réglage automatique de la quantité de café moulu		•
Chauffage en continu Pression de la pompe	(Bar)	19
Système d'adjonction de lait intégré	(Dai)	•
Récipient à lait isothermique	(L)	0,5
Récipient pour café en grains	(g)	500
Récipient séparé pour deuxième variété de café moulu	,,,,	•
Réglage de la mouture		•
Volume de la chambre de percolation réglable	(g)	8 - 12
Double cycle de mouture et de percolation pour une boisson plus intense		•
Double cycle de mouture et de percolation pour deux boissons Réservoir d'eau amovible	(L)	• 2,4
Cartouche de filtrage pour réservoir d'eau	(L)	2,4 1
Nettoyage après chaque usage		•
Témoin électronique de remplacement du filtre à eau		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de nettoyage Programme automatique de détartrage		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de nettoyage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible		• • •/• • •
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de nettoyage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle		• • •/• • •
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle		• • •/• • •
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de nettoyage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances		• • •/• • •
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de nettoyage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café avant le changement des		• • •/• • •
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau Éclairage LED intégré Sécurité Verrouillage enfant Mode de nettoyage Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait Programme automatique de nettoyage et de détartrage Programme automatique de nettoyage Programme automatique de détartrage Unité de percolation amovible Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle Distributeur de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances		• • •/• • •



DVP 22

		DVP 221
Type d'appareils		Tiroir sous vide
Série		Série 200
Façade en verre en Gaggenau Anthracite		DVP 221-100
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		DVP 221-110
Porte plein verre en Gaggenau Argent		DVP 221-130
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 542
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	30
Volume		
Capacité	(L)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs pour mise sous vide L x P	(mm)	240 x 350
Utilisation		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermo-soudure		3
Mise sous vide de sacs et de récipients		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles sous vide		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage pour pompe sous vide		•
Fonction alarme		•
Commande		
Touches sensitives		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		-
Système Push-to-open		•
Fermeture amortie.		-
Equipement		
Compartiment sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur pour mise sous vide		•
Connexion avec tuyau pour la mise sous vide à l'extérieur du compartiment		•
Espace utile dans compartiment sous vide, L x P	(mm)	210 x 275
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.		•
Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm	(pièces)	50
Sacs pour mise sous vide, grand format, 240 x 350 mm	(pièces)	50
Bouchon pour mise sous vide de bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteille		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	0,32

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.





		WSP 221	WSP 222
Type d'appareils		Tiroirs chauffants	Tiroirs chauffants
Série		Série 200	Série 200
Façade en verre en Gaggenau Anthracite		WSP 221-100	WSP 222-100
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		WSP 221-110	WSP 222-110
Porte plein verre en Gaggenau Argent		WSP 221-130	WSP 222-130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 548	590 x 288 x 548
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Poids net	(kg)	16	20
Volume			
Capacité	(L)	20	52
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458	468 x 242 x 458
Nombre de couverts	(Nombre)	6	12
Modes de cuisson			
Décongélation de plats/levage de pâte		•	•
Préchauffage de petits récipients pour boissons		•	•
Maintien au chaud/cuisson à basse température d'aliments		•	•
Préchauffer la vaisselle		•	•
Chaleur tournante + sole		•	•
Plage de températures comprise entre 40 et 80 °C	(Niveaux de	4	4
(surface du verre)	puissance)		
Commande			
Bouton rotatif		•	•
Affichage de l'état, visible sur la façade en verre		•	•
Tiroir sans poignée		•	•
Système d'ouverture "push-to-open"		•	•
Equipement			
Charge maximale	(kg)	25	25
Intérieur en inox avec fond en verre		•	•
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur		•	•
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	0,81	0,81

[•] en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



Four EB 333

EB 333	82
Accessoires et accessoires en option EB 333	83
Caractéristiques techniques EB 333	85



Four Série 300 Inox Largeur 90 cm

EB 333-111

8.480,-*

Porte inox abattante avec vitre panoramique.



Accessoires compris

- 1 tôle de cuisson émaillée, résistante à la pyrolyse.
- 1 tournebroche.
- 1 arille rôtissoire.
- 1 poêle à griller avec grille.
- 1 sonde de température amovible

Accessoires en option

BA 090-100

120.-

Boutons rotatifs noirs pour EB 333, set de 2.

BA 018-105 440.-*

Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 028-115

95.-

Lèchefrite, émaillée.

30 mm de profondeur.

BA 038-105

95,-*

Grille, chromée.

Sans ouverture, avec pieds.

BA 058-115

135,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 058-133

Pierre à pain et à pizzas. Avec support pierre à pain et pelle à pizza (résistance chauffante à commander séparément). Pas en combinaison avec le tiroir télescopique.

BS 020-002

65.-*

Pelle à pizza, set de 2. GN 340-230

440.-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

EB 333-111

- 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 amorties de la porte
- Sources lumineuses positionnées diagonalement pour un éclairage optimal de la cavité du four
- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande derrière la vitre
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Capacité, 83 litres
- Fonction Home Connect

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte + 1/3 Sole.

Voûte.

⅓ Voûte + Sole.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Chaleur tournante + 1/3 Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Gril compact.

Fonction pierre à pain et à pizza.

Fonction faitout. Fermentation.

Décongélation. Garder au chaud.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues. Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation Porte avant abattante avec angle d'ouverture de 90°.

Equipement

Sonde thermométrique avec 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson. Programmes automatiques.

Tourne-broche. Prise pour pierre à pain et à pizzas. Affichage de la température réelle. Préchauffage rapide.

Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée. 60 W éclairage halogène au-dessus. 2 x 10 W éclairage halogène latéral. Supports latéraux émaillés avec 3 niveaux d'insertion, pryrolysables. Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Porte à isolation thermique à 5 couches de verre.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pvrolvse.

Gaggenau Email.

Catalyseur de fumées pour purification de l'air dans le four.

Précautions 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. Il faut prendre en compte les précautions d'installation des tables de cuisson (en particulier par rapport à la ventilation, raccordement gaz/électrique).

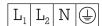
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

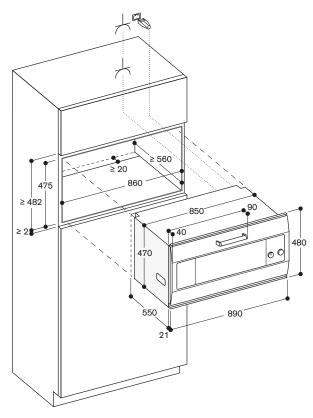
Le port LAN se situe à l'arrière, en haut à gauche.

Données de raccordement

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







→ Prise

Mesures en mm

BA 090-100

120

Boutons en inox avec revêtement noir.



BA 018-105

440,-*

Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.



BA 028-115

95,-*

Lèchefrite, émaillée. 30 mm de profondeur.



BA 038-105

95,-*

Grille, chromée.

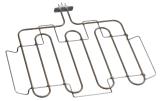
Sans ouverture, avec pieds.



BA 058-115

135.

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.



BA 058-133

275,-*

Pierre à pain et à pizzas. Avec support pierre à pain et pelle à pizza (résistance chauffante à commander séparément). Pas en combinaison

avec le tiroir télescopique.



BS 020-002

Pelle à pizza, set de 2.

65,-*



GN 340-230

440

Faitout Gastronorm en aluminium coulé. GN ¾, hauteur 165 mm, antiadhésif. Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage. Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément, hauteur 100 et 65 mm. Pour fours avec tiroir télescopique BA 016 ou BA 018 (résistance chauffante à commander séparément) et fours combi micro-ondes.



Conseil:

Les accessoires illustrés ne conviennent pas à tous les fours. Pour savoir quels sont ceux qui correspondent à un type de four particulier, voir la page 84.



EB 333

Four FB 333-111

			EB 333-111
Boutons rotatifs noirs pour four			
	BA 090-100	Boutons en inox avec revêtement noir	٥
Tôle à pâtisserie, émaillée			
	BA 028-115	30 mm de profondeur	•/ 0
Tiroir télescopique			
	BA 018-105	Tiroir télescopique avec rails entièrement télescopiques et cadre en fonte résistant à la pyrolyse	•
Pierre à pain et à pizzas			
	BA 058-133	Avec support pierre à pain et pelle à pizza (résistance chauffante à commander séparément)	•
Faitout Gastronorm en aluminium	n coulé		
	GN 340-230	GN %, hauteur 165 mm, antiadhésif. Pour fours avec tiroir télescopique BA 016 ou BA 018 (résistance chauffante à commander séparément) et fours combi micro-ondes.	•
Grille, chromée			
	BA 038-105	Sans ouverture, avec pieds	•/ 0
	ET-Nr. 706321	Pour tôle de rôtissage ET-Nr. 687055, avec ouverture et pieds	•/°
Tôle de rôtissage, émaillée			
	ET-Nr. 687055	Avec pieds et fixation pour tournebroche, 30 mm de profondeur	•/°
Résistance chauffante			
	BA 058-115	Accessoire nécessaire pour pierre à pain et à pizzas BA 058-133	•
Pelle à pizzas			
	BS 020-002	Set de 2	0

 $[\]bullet$ en série $\ \ ^{\circ}$ accessoires en option $\ \ ^{\bullet}/\,^{\circ}$ en série + disponible séparément



		EB 333
Type d'appareils		Four
Série		Série 300
Inox/glas		EB 333-111
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 550
Distance entre le panneau de la porte et la niche du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Poids net	(kg)	79
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)		
Volume de cuisson utile	(L)	83
Nombre de compartiments de cuisson	` '	1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe d'efficacité énergétique en mode chaleur tournante Eco	()	
Classo a cincacito cincigonique cin mode cinacian tourname 200		
Index d'efficacité énergétique (IEE)		95,6
Chaleur voûte/sole	(kWh)	1,32
Chaleur tournante	(kWh)	0.86
Source de chaleur	(,	électrique
Modes de cuisson		
Réglage de température 1/3	(°C)	30-300
Chaleur tournante / chaleur tournante Eco / chaleur voûte + sole	(0)	•/•/•
Chaleur voûte/chaleur sole/chaleur tournante + chaleur sole		•/•/•
Chaleur voûte + 1/3 sole		/ / •
1/3 voûte + chaleur sole		•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole		•
		•
Gril grande surface + chaleur tournante		
Gril grande surface		
Compact Gril		•
Fonction pierre à pain et à pizzas		•
Fonction rôtissoire		•
Fonction fermenter/décongeler/maintien au chaud		•/•/•
Commande		
Ecran tactile TFT		
		•
Commande vers le haut/le centre/le bas		•/-/-
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte		•/-/-
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la	angues)	•/-/- - 44
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles	angues)	•/-/- - 44 50
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte	angues)	•/-/- - 44
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement	angues)	•/-/- - 44 50
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température	angues)	•/-/- - 44 50
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique	angues)	•/-/- - 44 50 90°
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température	angues)	•/-/- - 44 50 90°
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique	angues)	•/-/- - 44 50 90°
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire	angues)	•/-/- - 44 50 90°
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle	angues)	•/-/- - 44 50 90°
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide	angues)	•/-/- - 44 50 90°
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre	angues)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée		•/-/ 44 50 90° • • • • • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre	angues)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • • • • • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée		•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté	(W)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté	(W) (W) Jombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • 60 2 x 10
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N	(W) (W) Jombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • 60 2 x 10 3
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFii	(W) (W) Jombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • 60 2 x 10 3
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFitaccessoires	(W) (W) Jombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 60 2 x 10 3 •²
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFitaccessoires Tôle à pâtisserie émaillée	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • • 1
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFitacessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780 1
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFitacessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFit Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780 1 1/1
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFit Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • 1 1.780 1 1/1
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi' Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780 1 1/1
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 - 5 couches •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 -
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 5 couches • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFii Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Système pyrolitique	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 - 5 couches •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi' Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Système pyrolitique Gaggenau-Clean-Email	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 - 5 couches • • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFii Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Système pyrolitique Gaggenau-Clean-Email Catalyseur de fumées pour purification de l'air	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 5 couches • • •
Commande vers le haut/le centre/le bas Ouverture automatique de la porte Affichage clair du texte (Nombre de la Recettes personnelles Angle d'ouverture de la porte Equipement Régulation électronique de la température Sonde thermométrique Tournebroche Fiche pour pierre de cuisson Fonction rôtissoire Affichage de température réelle Chauffage rapide Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre Minuterie longue durée Éclairage halogène sur le haut Éclairage halogène sur le côté Niveaux de la plaque (N Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi' Accessoires Tôle à pâtisserie émaillée Taille de la plus grande tôle à pâtisserie Grille Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage Lèchefrite en verre Sécurité Porte en verre isolée à vitrage multiple Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité Refroidissement avec sécurité de température Mode de nettoyage Système pyrolitique Gaggenau-Clean-Email	(W) (W) lombre)	•/-/ 44 50 90° • • • • • • • • 1 1.780 1 1/1 - 5 couches • • • •

- en série non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Appareils de cuisson Vario

Appareils de cuisson Vario Série 400	90
Exemples de combinaisons avec ou sans élément de ventilation VL 414	128
Schémas d'encastrement des combinaisons Vario Série 400	132
Appareils de cuisson Vario Série 200	133
Exemples de combinaisons avec ou sans élément de ventilation VL 200	142
Accessoires et accessoires en option	144
Caractéristiques techniques	146

: combinaison recomm : pas recommandé : contrôle de la hotte vi												
Catégorie de produit	Image	VIB		AC 400 largeur depends de la configuration	AC 250 121 largeur 120 cm	AC 230 101 largeur 100 cm	AC 270 101 largeur 100 cm	AW 442 largeur 90 cm	AW 442 largeur 120 cm	AW 442 largeur 160 cm	AW 240 191 largeur 90 cm	AW 250 192 largeur 90 cm
	Largeur maximale pour combinaisons avec tables Vario				90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Vario 400 Gril électrique		VR 414	40 cm	✓	✓	_	_	√	✓	✓	_	_
Vario 400 Teppan Yaki / Table à gaz	X	VP 414 / VG 4	40 cm	✓	√	✓	✓	√	√	√	_	_
Vario 400 Table à induction		VI 4	40 cm	✓	√ ∻	√ 🛜	√ 🛜	√	√	✓	_	_
Vario 400 Table à induction		VI 462	60 cm	√	√ • •	√ • •	√ 🛜	√	✓	✓	_	_
Vario 400 Table à induction		VI 482	80 cm	✓	√ •	√ •	√ 🛜	√	√	√	_	_
Vario 400 Table à induction		VI 492	90 cm	√	√ •	√ •	√ 🛜	_	✓	√	_	_
Série / Vario 400 Table à gaz	製圖製	VG 491 / CG 492	90 cm	√	✓	✓	✓	-	✓	√	_	_
Vario 200 Gril électrique		VR 230	30 cm	√	✓	_	_	√	✓	√	_	_
Vario 200 Teppan / Induction / Gaz		VP 2 / VI 2 / VR 2	30 cm	√	✓	✓	✓	√	√	√	_	_
Vario 200 Table à induction		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	√	√	√	_	_
Vario 200 Table à induction / Gaz		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	√	✓	√	_	_
Série 400 Induction Full surface avec cadre		CX 482-111	80 cm	√	√ •	√ •	√ 🛜	√	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 400 Induction Full surface sans cadre		CX 482-101	80 cm	√	√ 🛜	√ •	√ 🛜	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 400 Induction Full surface avec cadre		CX 492-111	90 cm	√	√ 🛜	√ •	√ 🛜	_	√	√	_	_
Série 400 Induction Full surface sans cadre		CX 492-101	90 cm	✓	√ • •	√ • •	√ 🛜	_	√	√	_	_
Série 200 Table à induction	58	Cl 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	√	✓	√	✓	√
Série 200 Table à induction		CI 262	60 cm	√	√ 🛜	√ •	√ 🛜	√	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		CI 272	70 cm	√	√ 🛜	√ •	√ 🛜	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		CI 282-103 / CI 283-103	80 cm	√	√ 🛜	√ •	√ 🛜	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		CI 282-113 / CI 283-113	80 cm	√	√ •	√ •	√ 🛜	√	✓	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		Cl 292-103	90 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	_	✓	✓	-	-
Série 200 Table à induction		Cl 292-113	90 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	_	✓	√	_	-
Série 200 Table à gaz	5	CG 261	60 cm	✓	√	√	√	√	√	√	_	-
Série 200 Table à gaz		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	√	_	✓	✓	-	-
Série 200 Table à gaz	¥©Ž	VG 295	90 cm	✓	✓	✓	√	-	✓	✓	_	-
Série 200 Table vitrocéramique		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	√	√	✓	√	✓	√
Série 200 Table vitrocéramique		CE 291	90 cm	√	✓	✓	✓	_	✓	✓	-	-

A 442															
	4														
V V	largeur	largeur	largeur	191 largeur	121 largeur	191 largeur	180 largeur	190 largeur	112 largeur	120 largeur	192 largeur	162 largeur	191 largeur	181 largeur	161 largeur
V V	80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
V V	✓	✓	✓	_	✓	✓	-	_	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
V V	✓	✓	✓	_	✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
V V	✓	√	✓	-	✓	√	-	-	✓	-	√	√	✓	✓	√
-	√	√	✓	-	✓	√	-	-	✓	-	√	√	✓	√	√
-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	_	✓	-	✓	_	_
V V	_	✓	✓	-	✓	✓	-	-	_	-	✓	-	✓	-	_
V V	_	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
V V	✓	✓	✓	-	_	-	-	_	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
√ ✓ ✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	_	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
V V	✓	✓	✓	-	_	_	-	_	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
√ √ √ √ − − √ − √ − − − √ −	✓	✓	✓	_	_	-	_	-	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	✓	_	✓	✓	_	_	_	-	√	_	✓	-	_
-	✓	✓	✓	-	✓	✓	√ 🛜	_	_	_	✓	_	✓	-	_
V V V V - - - - V	_	✓	✓	-	✓	✓	-	-	_	-	✓	-	✓	-	-
√ √ √ √ - - - - √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ √ - - - √ √ √ - - - √ √ - - - - √ √ - - - - - √ √ -	_	✓	✓	-	✓	✓	-	√ 🛜	-	-	✓	-	✓	-	-
√ √ √ √ - - - √ - √ √ - - √ √ - - √ √ - - √ - - √ - - - - √ -	✓	✓	✓	√	✓	√	-	-	_	-	√	√	√	✓	√
V V	✓	✓	✓	√ 🛜	✓	✓	_	-	_	_	✓	✓	✓	✓	✓
√ √ √ √ - - - √ -	√	✓	√	√ 🦻	√	✓	_	_	_	_	√	_	✓	✓	_
-	✓	✓	✓	-	✓	✓	√ 🛜	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	✓	_	✓	✓	_	_	_	-	✓	_	✓	_	-
V V	_	✓	✓	_	✓	✓	-	√ 🛜	_	-	✓	-	✓	-	-
	_	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
✓ ✓ ✓ ✓ ✓	_	✓	✓	_	_	-	_	_	_	-	✓	_	✓	-	-
	_	✓	✓	_	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-
_	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
	_	✓	✓	_	✓	✓	_	_	_	_	✓	_	✓	_	_



Table de cuisson induction Full surface Largeur 90 cm Cadre en inox

CX 492-111

€ 5.905,-*

Accessoire compris

1 senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

£ 1.

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

385.-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

GN 232-110

Teppan Yaki GN ½. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

GN 232-230

€

Teppan Yaki GN ¾ Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

CA 060-300

.

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CX 492-111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle
- Puissance max. pour gros récipents jusqu'à 5,5 kW
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

Une seule surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 niveaux de cuisson.

Equipement

Fonction CookingSensor.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction de cuisson dynamique.
Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.

Fonction Booster pour poëles Fonction "garder au chaud".

Détection individuelle des casseroles.

Minuterie pour chaque cuisson.

Chronomètre.

Minuterie.

Touche info avec conseils d'utilisation Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Une planche intermédiaire est à recommander.

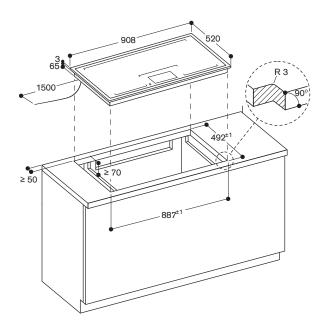
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil : ± 31 kg.

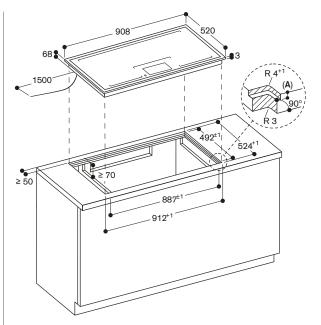
Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



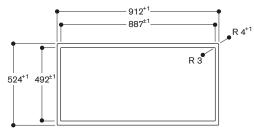




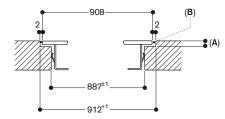


A: 3,5^{-0,5}

Vue de dessus

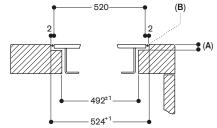


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full surface Largeur 80 cm Cadre en inox

CX 482-111

€ 5.410,-*

Accessoire compris

1 senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€ 145

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

€ 385.-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

GN 232-110

.

375.-*

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

GN 232-230

O/(+0/

Teppan Yaki GN ¾ Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

CA 060-300

4

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CX 482-111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle
- Puissance max. pour gros récipents jusqu'à 5,5 kW
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

Une seule surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 niveaux de cuisson.

Equipement

Fonction CookingSensor.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction de cuisson dynamique.
Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud".

Détection individuelle des casseroles. Minuterie pour chaque cuisson.

Chronomètre.

Minuterie.

Touche info avec conseils d'utilisation Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Une planche intermédiaire est à recommander.

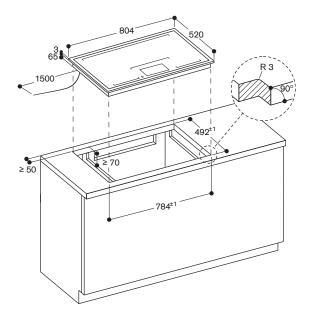
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil : ± 27 kg.

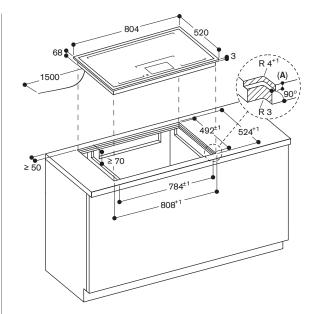
Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



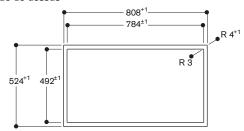




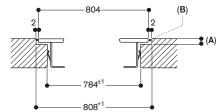


A:3,5-0,5

Vue de dessus

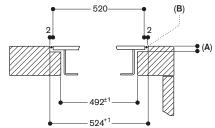


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson FlexInduction Série 400 Largeur 90 cm Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

VI 492-103 4.395,-*

Accessoires d'installation

VA 420-004

145.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

385,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

€

Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001

€ 105.-

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€ Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor Ø 21 cm. GP 900-004 €

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm.

WP 400-001

250.-

€ Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400-000

210.-*

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

VI 492-103

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour le Wok original à fond arondi, avec l'anneau Wok
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W. avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com

Sécurité

Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson. Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

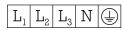
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

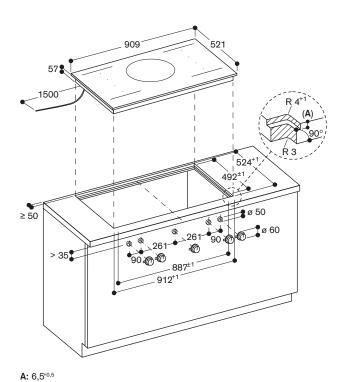
Poids de l'appareil: ± 23 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 11,1 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche. Pour désactiver la fonction WiFi. se référer à la notice d'utilisation.

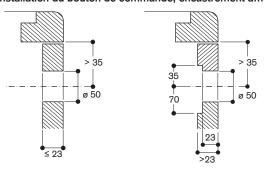




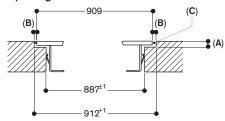


Vue de dessus 912⁺¹ 887^{±1} R3 524⁺¹ 492[±]

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

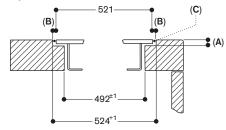


Coupe longitudinale



A: 6,5*0.5 B: 1,5 C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5*0,5 B: 1,5 C: Remplissage avec du silicone



Vario Table de cuisson FlexInduction Série 400 Largeur 90 cm Cadre en inox

VI 492-113

4.580,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

€

275.-Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

€

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

GP 900-004

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm.

WP 400-001

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400-000

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

VI 492-113

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour le Wok original à fond arondi, avec l'anneau Wok
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W) 2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 23 x 38 cm (3300 W. avec Booster 3700 W) 1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction FryingSensor.

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible). Module WiFi intégré pour les services mode Digital (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

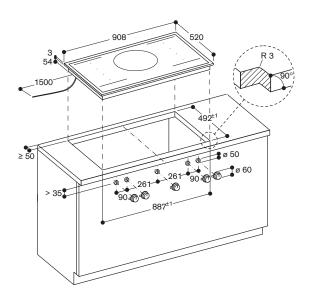
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ±25 kg.

Données de raccordement

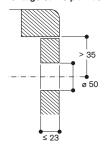
Puissance totale: 11,1 kW. Câble électrique: 1.5 m sans fiche. Cette table de cuisson ne peut pas être raccordée en triphasé (3 x 230V) sans neutre.

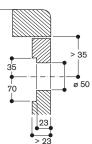


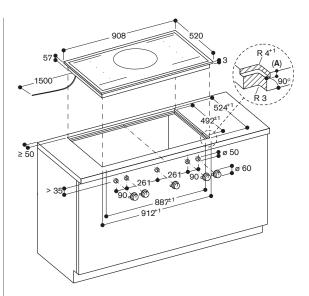




Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

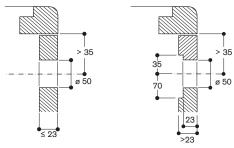




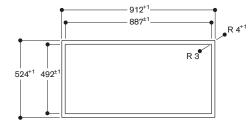


A: 3,5^{0,5}

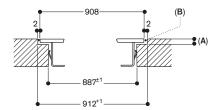
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

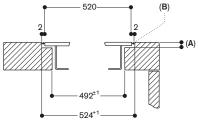


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



Table de cuisson FlexInduction Série 400 Largeur 80 cm Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

VI 482-103 3.930,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

145.-*

€

€

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € Plaque à gril en fonte. Antiadhésive.

Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001 € Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€ Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

GP 900-004

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm.

VI 482-103

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W. avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W) avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 de

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur:

Sécurité

Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

www.home-connect.com.

Précautions d'installation

Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson. Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

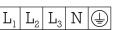
Poids de l'appareil: ± 18 kg.

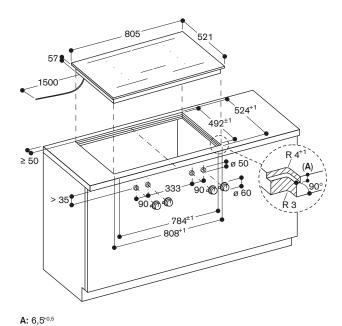
50 mm entre les découpes.

Données de raccordement

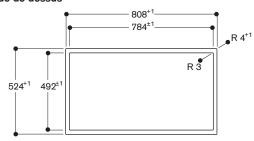
Puissance totale: 7.4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche. Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



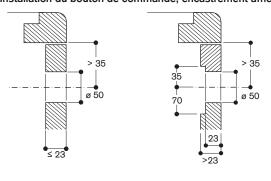




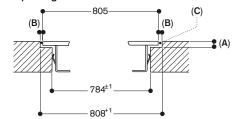
Vue de dessus



Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

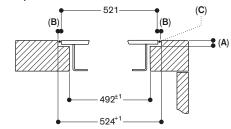


Coupe longitudinale



- A: 6,5*0,5 B: 1,5 C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



- A: 6,5^{+0,5}
 B: 1,5
 C: Remplissage avec du silicone



Vario Table de cuisson FlexInduction Série 400 Largeur 80 cm Cadre en inox

VI 482-113

4.085,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

€

275.-Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€ Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor \varnothing 21 cm.

GP 900-004

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm.

VI 482-113

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à 32 cm de largeur
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W). 2 zones de cuisson FlexInduction

23 x 19 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor. Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Energie-Management. Contrôle de la ventilation basée sur

le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible). Module WiFi intégré pour les services

mode Digital (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur:

www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: ±20 kg.

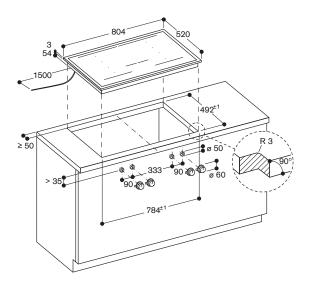
50 mm entre les découpes.

Données de raccordement

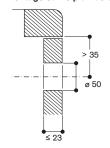
Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1.5 m sans fiche.

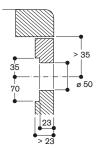


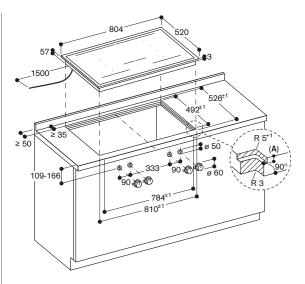




Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

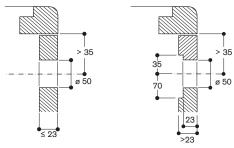




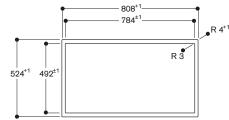


A: 3,5^{0,5}

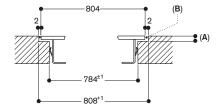
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

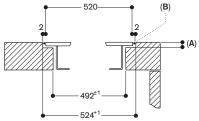


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson FlexInduction Série 400 Largeur 60 cm Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

VI 462-103 € 3.200,-*

Accessoires d'installation

VA 420-004

145,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

€ 385,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

275,-

105.-

Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€ 115

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

- 1

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor \varnothing 21 cm.

GP 900-004

€

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor \varnothing 28 cm.

VI 462-103

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W) avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 de cuisson

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipemen

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson. Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

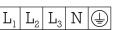
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

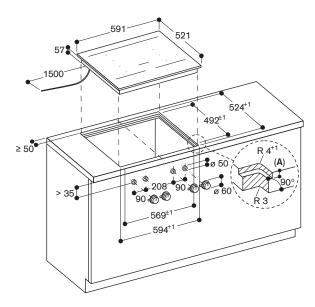
Poids de l'appareil: ± 18 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche. Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

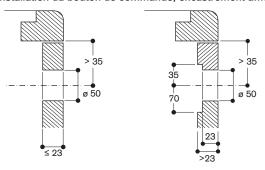




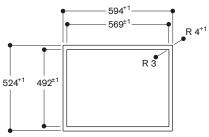


A: 6,5^{+0,5}

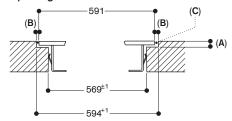
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

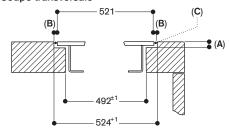


Coupe longitudinale



- A: 6,5*0.5 B: 1,5 C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



- A: 6,5*0.5 B: 1,5 C: Remplissage avec du silicone



Vario Table de cuisson FlexInduction Série 400 Largeur 60 cm Cadre en inox

VI 462-113

3.385,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

€ 275.-Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001 € Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€ Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€ Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor Ø 21 cm. GP 900-004 €

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm.

VI 462-113

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor. Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible). Module WiFi intégré pour les services mode Digital (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home

Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur:

www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs

appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes. Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une

répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP 400-001 ne peut pas être

utilisé avec cet appareil. L'appareil est encastrable par le dessus

dans le plan de travail.

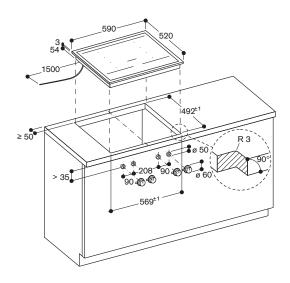
Poids de l'appareil: ±18 kg.

Données de raccordement

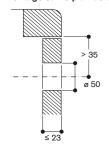
Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1.5 m sans fiche.

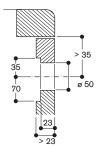


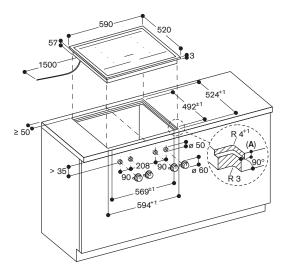




Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

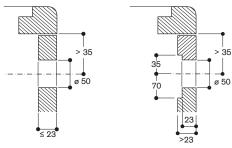




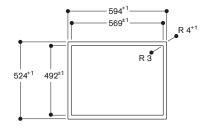


A: 3,5^{-0,5}

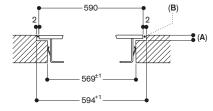
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

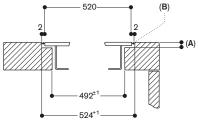


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone



8 8

Table de cuisson FlexInduction Largeur 38 cm Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

VI 422-104

2.525.-*

Accessoires d'installation

VA 420-004

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

€

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

Plaque à gril en fonte.

Antiadhésif. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002 €

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

VI 422-104

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 24x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec12 positions (1...12) de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

panneau).

Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: ± 9 kg.

Données de raccordement

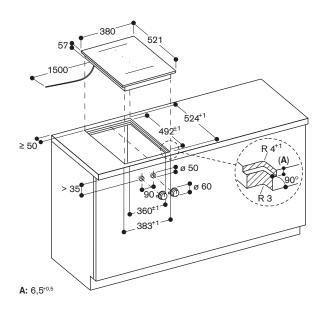
Puissance totale: 3,7 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche. Consommation Standby/Display éteint 0.5 W

Consommation Standby/Internet

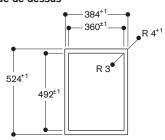
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



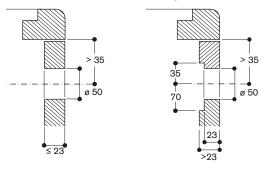




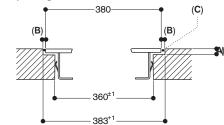
Vue de dessus



Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

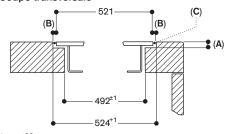


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



Vario Table de cuisson induction Série 400 Largeur 38 cm Cadre en inox

VI 422-113

2.965.-*

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€ 145.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

CA 051-300

385 -*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 €

Plaque à gril en fonte. Antiadhésive.

Pour table de cuisson FlexInduction. GP 900-001 € Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

VI 422-113

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 24 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor. Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible). Module WiFi intégré pour les services mode Digital (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité. Energie-Management.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson. Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande"

(il faut une découpe à l'arrière du

panneau).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de ionction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

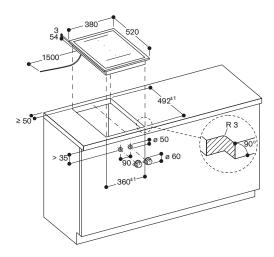
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes. Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 10 kg.

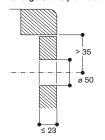
Données de raccordement

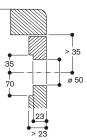
Puissance totale: 3.7 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

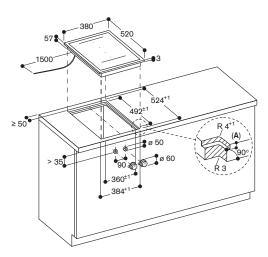




Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

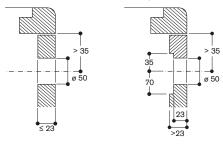




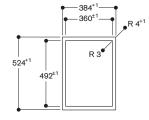


A:3,50,5

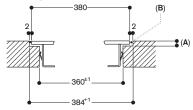
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

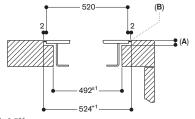


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Ħ

Table de cuisson induction Série 400 Largeur 38 cm

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

VI 414-104

2.995.-*

Accessoires d'installation

VA 420-004

145.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

GP 900-001

105,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

GP 900-004

€

€ Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor Ø 28 cm. WP 400-001

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400-000

210.-*

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

VI 414-104

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour le Wok original à fond arondi, avec l'anneau Wok.
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions (1...12) de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction FryingSensor. Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

La charge admissible et la stabilité

doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

de travail.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus

dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: ±9 kg.

Données de raccordement

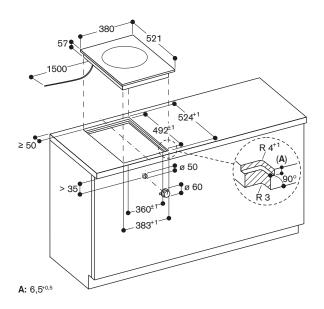
Puissance totale: 3,7 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche. Consommation Standby/Display éteint

Consommation Standby/Internet 1.4 W.

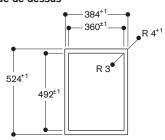
Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



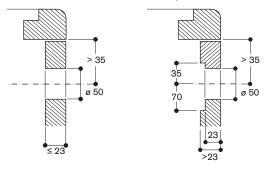




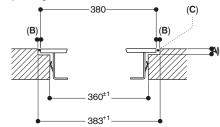
Vue de dessus



Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

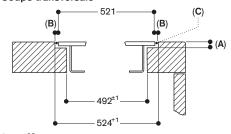


Coupe longitudinale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



Vario Table de cuisson induction pour wok Série 400 Largeur 38 cm Cadre en inox

VI 414-113

3.435,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€ 145,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

GP 900-001

105.-3

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€

Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor Ø 18 cm. GP 900-003 € Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction FryingSensor Ø 21 cm. €

GP 900-004

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm.

WP 400-001

€

210.-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400-000

€

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

VI 414-113

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour le Wok original à fond arondi, avec l'anneau Wok
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction FryingSensor. Fonction Booster Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible). Module WiFi intégré pour les services mode Digital (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

L'emplacement spécifique de la découpe et la position des boutons de commande peut varier selon le type d'installation (sur le plan ou à fleur de plan).

Si l'épaisseur de la face avant dépasse 23 mm, il faut se baser sur le schéma de gauche (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

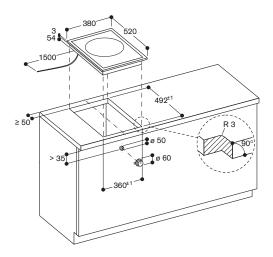
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes. Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 10 kg.

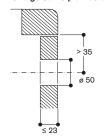
Données de raccordement

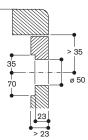
Puissance totale: 3.7 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

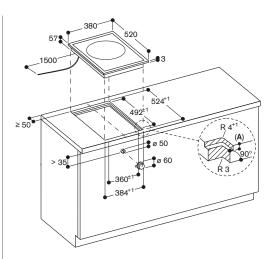




Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

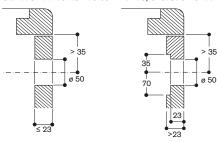




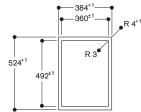


A: 3,5^{-0,5}

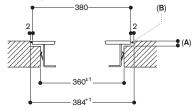
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

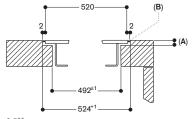


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Vario Table de cuisson au gaz Série 400 Largeur 90 cm Inox

VG 491-111F

5.150,-*

Gaz butane/propane 28-37 mbar.

VG 491-211

€ 5.150,-*

Gaz naturel 20 mbar.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

145,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

WP 400-001

€ 250,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 491-.11

- Cinq brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction Mijotage pour une ciusson à faible puissance
- Grille en fonte haute stabilité
- Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 491-111F

1 grand brûleur triple couronne (300-5800 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 24 cm.

VG 491-211

1 grand brûleur triple couronne (300-6000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 24 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

des pulssances.

Allumage "une main".

Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction Mijotage pour bain marie.

Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage. 3 grilles en fonte, haute stabilité. Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Témoin de chaleur résiduelle. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux brûleurs.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs varios dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique Alimentation d'air par le haut. Pas besoin de fond intermédiaire. La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur. Espace latéral de min. 300 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Intégration possible dans une armoire de min. 90 cm de largeur. Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central

du fait de l'éloignement.

Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés.

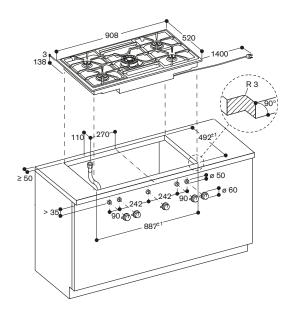
La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail.

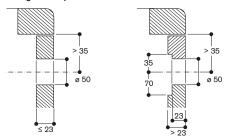
Poids de l'appareil: ± 33 kg.

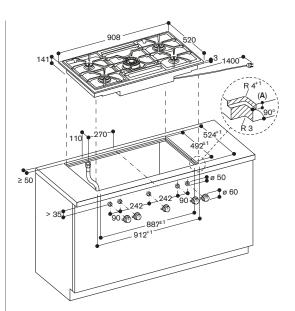
Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 18 kW. Puissance totale: 15 W. Câble électrique: 1,4 m avec fiche.



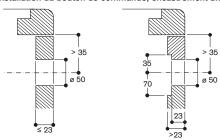
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail



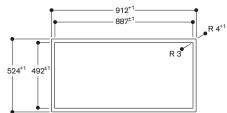


A: $3.5^{0.5}_{,\,\,\,\,\,\,\,}$ 6, $5^{0.5}_{,\,\,\,\,\,\,\,\,}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

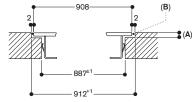
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Vue de dessus

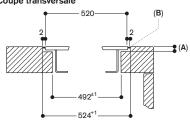


Coupe longitudinale



A: $3.5^{0.5}$ $6.5^{0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: $3.5^{0.5}$ 6,5°0.5 en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone



Vario Brûleur pour wok Série 400 Largeur 38 cm Inox

VG 415-111F

3.020.-*

Gaz butane/propane 28-37 mbar. Brûleur pour wok de 5,8 kW.

VG 415-211

Gaz naturel 20 mbar. Brûleur pour wok de 5,8 kW.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125,-*

3.020.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

145.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 440-010

€ Couvercle en inox avec bande de montage.

Accessoires en option

WP 400-001

250.-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 415-.11

- Brûleur multi-couronnes avec 6 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction Mijotage pour une ciusson à faible puissance
- Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 415-111F

1 brûleur Wok multi-couronnes (300-5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

VG 415-211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300-6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Allumage "une main".

Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction Mijotage pour bain marie. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.

Grille et surface de pose en fonte. Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Témoin de chaleur résiduelle. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs varios dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'aiustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique. Alimentation d'air par le haut. Pas besoin de fond intermédiaire. La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur. Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur AA 414 pour garantir les performances maximales de l'appareil. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 15 kg.

recyclage doivent être respectés

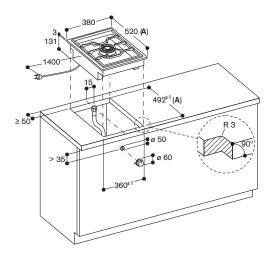
La distance minimale entre la table de

cuisson à gaz de plus de 12 kW et la

hotte doit être de 70 cm.

Données de raccordement Puissance totale Gaz: 6 kW. Puissance totale: 15 W.

Câble électrique: 1,4 m avec fiche.

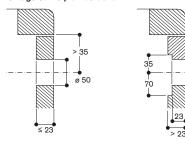


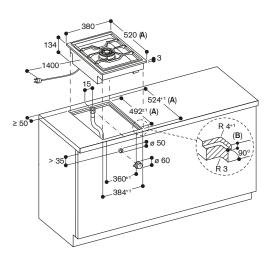
A :En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

35

ø 50

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

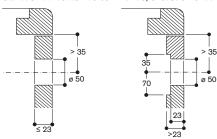




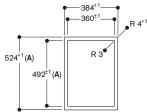
A: Lors d'une installation avec le couvercle de l'appareil, tenez compte de la découpe plus profonde (respectez les conseils d'installation séparés)

 ${\bf B}; 3,5^{\circ,5}{\rm mm} \\ 6,5^{\circ,5}{\rm mm}$ en combinaison avec des tables de cuisson induction sans cadre

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

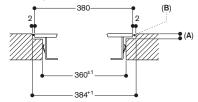


Vue de dessus

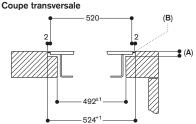


A :En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A: $3.5^{0.5}$ 6.5 $^{0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone



A: 3,5^{0,5}
6,5^{0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone
En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.



10 10

Vario Table de cuisson au gaz Série 400 Largeur 38 cm Inox

VG 425-111F € 2.785,-* Gaz butane/propane 28-37 mbar.

VG 425-211 € 2.785,-*
Gaz naturel 20 mbars.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€ 145

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 440-010

€ 240,-*

Couvercle en inox avec bande de montage.

VG 425-.11

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction Mijotage pour une ciusson à faible puissance
- Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 brûleur rapide avec double couronne de flammes (165-4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm. 1 brûleur avec double couronne de flammes (165-2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Allumage "une main".

Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction Mijotage pour bain marie. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage. Grille et surface de pose en fonte. Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

panneau).

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Témoin de chaleur résiduelle. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs varios dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan

avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

L'appareil ne fonctionne pas sans

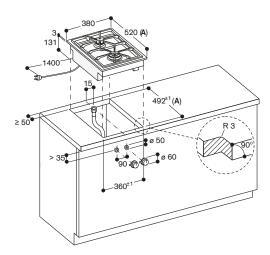
raccordement électrique. Alimentation d'air par le haut. Pas besoin de fond intermédiaire. La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur. Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur AA 414 pour garantir les performances maximales de l'appareil. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés. La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm. La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: ± 15 kg.

Données de raccordement

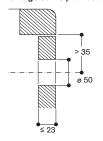
Puissance totale Gaz: 6 kW. Puissance totale: 15 W.

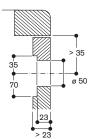
Câble électrique: 1,4 m avec fiche.

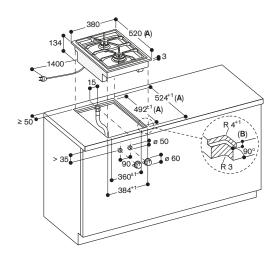


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

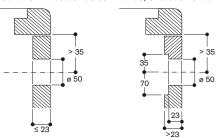




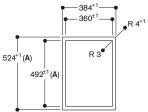


- A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées) B: 3,5°.5° 6,5°°.5en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

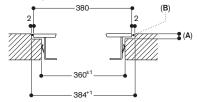


Vue de dessus



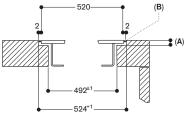
A :En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



- A: $3.5^{0.5}$ 6.5 $^{0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



- A: 3,5^{0,5}
 6,5^{0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
 B: Remplissage avec du silicone
 En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.



Vario Teppan Yaki Série 400 Largeur 38 cm Inox

VP 414-111

€ 3.200,-*

Accessoire compris

2 spatules.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€ 145,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 440-010

€ 240,

Couvercle en inox avec bande de montage.

VP 414-111

- Permet de cuire directement sur la surface métallique en chrome dur, sans poêle ni cassserole
- Contrôle de la température exacte jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Bouton de commande robuste en inox
- Traitement de précision de l'inox de 3 mm
- Pour installation en surface avec bord visible ou pour installation à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Surface utilisable L 31 x P 44 cm.

Utilisation

Boutons de commande avec anneau lumineux, zone de cuisson et marquages de température. Contrôle électronique de la température de 120 à 240 °C.

Caractéristiques

Deux zones, chacune de 1500 W, peuvent être utilisées conjointement comme surface unique ou chaque moitié séparément.

Fonction "tenue au chaud". Même avec des traces d'usure, toujours facile à nettoyer comme une casserole en fonte.

Sécurité

Verrou de sécurité.

Témoin de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Notes d'installation

En fonction du type d'installation (montage en surface ou encastré, avec ou sans couvercle), l'emplacement spécifique de la découpe et les positions des boutons peuvent varier. Si vous combinez plusieurs appareils Vario de la Série 400, une banderaccord VA 420 doit être installée entre les appareils. En fonction du type d'installation, la bande-raccord correspondante doit être fournie. Pour assurer la capacité portante et la stabilité, en particulier des plans de travail fins, il convient d'utiliser des sous-structures adéquates. Tenez compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires.

Instructions supplémentaires pour une installation encastrée

L'installation est possible dans les plans de travail en pierre, en matière synthétique ou en bois solide. Il convient de veiller à la résistance thermique et à l'étanchéisation des bords découpés. Pour les autres matériaux, consultez le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et régulière, pour garantir la pose uniforme de l'appareil sur le joint.

N'utilisez pas un revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail. Veuillez lire les notes d'installation supplémentaires figurant aux pages 121, 122-127.

Si vous installez plusieurs appareils dans des découpes individuelles, prévoyez une barre de division de minimum 50 mm entre les différentes découpes.

Prévoyez un écartement latéral d'au moins 40 mm des meubles thermosensibles adjacents ou des surfaces de contact ou installez une isolation thermique.

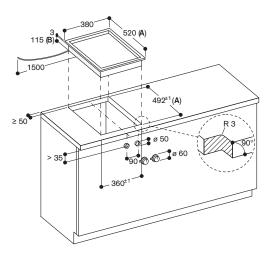
L'appareil peut être introduit dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: ± 12 kg.

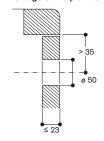
Raccordement

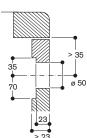
Charge connectée totale: 3 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

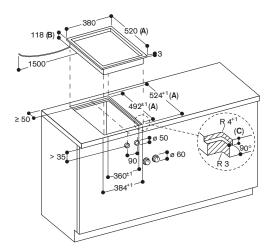




- A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B: 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
- Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

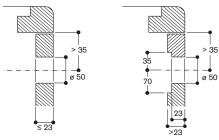




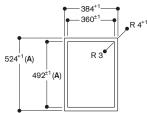


- A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B: 133 mm dans la zone du serre-câble (â gauche, au dos)
 C: 3,5°.5°
 6,5°°.5 en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

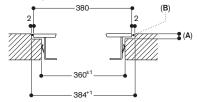


Vue de dessus



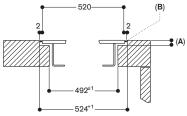
A :En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



- A: $3.5^{0.5}$ 6.5 $^{0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{0,5}
6,5^{0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.



Vario Gril électrique Série 400 Largeur 38 cm Inox

VR 414-111

€ 2.915,-*

Accessoire compris

- 1 pierre de lave.
- 1 brosse de nettoyage.
- 2 grilles en fonte.
- 1 bac récupérateur de graisse.
- 1 plaque fonte demi surface.

Accessoires d'installation

VA 420-010

€ 125,-

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€ 145,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 440-010

€ 240

Couvercle en inox avec bande de montage.

Accessoires en option

LV 030-000 Pierres de lave

€

35,-*

VR 414-111

- 2 zones réglables séparément
- 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
- Grille en fonte, pierres de lave
- Bouton de commande en inox massif
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Controle électronique avec 12 positions de cuisson.

Equipement

Zone de cuisson, cuvette pour pierres de lave et plateau recueille de graisse en inox.

2 résistances réglables à commande séparée (1500 W). 2 grilles.

Sécurité

Arrêt de sécurité.

Témoin de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Lors de l'installation avec couvercle VA 440, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Espace latéral de min. 100 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou mur.

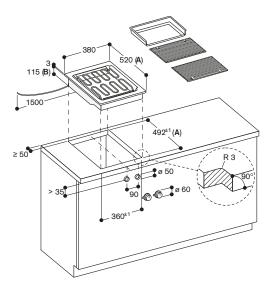
La table de cuisson peut être placée

La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 26 kg.

Données de raccordement

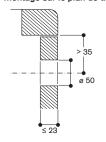
Puissance totale: 3 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

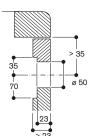


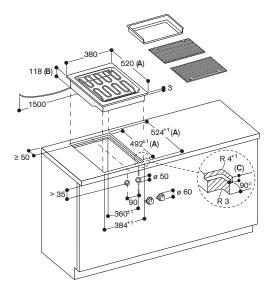


- A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B: 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail



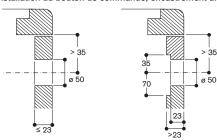




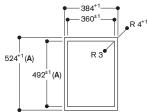
- A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B: 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
 C: 3,5^{0,5}

- 6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

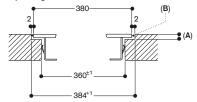


Vue de dessus



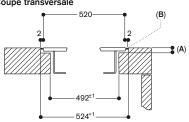
A :En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



- A: $3.5^{\circ.5}$ $6.5^{\circ.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



- A: 3,5°.5 a. 6,5°.5 en combinaison avec les plaques de cuisson à induction B: Remplissage avec du silicone En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.



Vario Aérateur Série 400 Largeur 15,5 cm Inox Evacuation extérieure ou recyclage Sans moteur

VL 414-112

€ 2.395,-*



Accessoires d'installation

AD 410-040

75,-*

Pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

AD 851-041

€ 65,-°

Pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.

VA 420-004



Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-010



Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

Accessoires en option

AA 400-510

€

220,-*

Interrupteur de fenêtre. Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AA 414-010

5

Déflecteur d'air pour combinaison avec tables de cuisson au gaz.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

VL 414-112

- Peut être parfaitement combiné à fleur de plan avec d'autres appareils Vario de la Série 400
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Bouton de commande en inox massif
- Système de ventilation très efficace et peu bruyant, notamment avec le moteur AR 410-110
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Planning réduit et facilité d'installation
- Fonction Home Connect

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

Bouton de commande avec anneau lumineux inclus dans la livraison. 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Réglage automatique de la performance de ventilation contrôlé par sensor. Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor ou manuellement. Filtre à graisse métallique à grande surface pour un taux d'absorption élevé. Filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation. Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.

Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation en émail, lavable au lave-vaisselle.

Raccord pour évacuation d'air compris dans l'emballage.

Capacité de débordement 250 ml. Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.

Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 40,4 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage –. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

Précautions d'installation

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale de la plaque de cuisson entre 2 VL: 60 cm.
Les tables de cuisson Vario tel que le Vario Gril électrique et le Vario Wok à gaz dévraient être placés entre 2 VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.

En cas d'utilisation à côté d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA 414-010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

L'emplacement spécifique de la découpe et la position des boutons de commande peut varier selon le type d'installation (sur le plan ou à fleur de plan).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

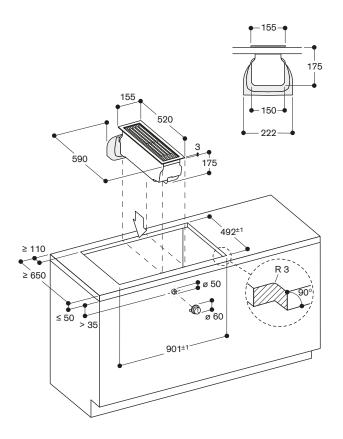
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité.

Prière de consulter les données d'installation.

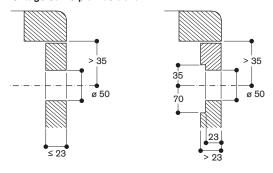
Données de raccordement

Puissance totale: 10 W. Câble de 1,8 m avec prise. Prévoir un câble LAN.

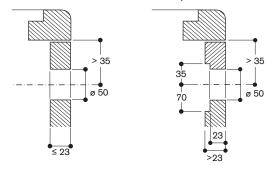


A: $3.5^{-0.5}$ en combinaison avec au moins un appareil avec cadre $6.5^{+0.5}$ en combinaison avec au moins une table de cuisson à induction sans cadre

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

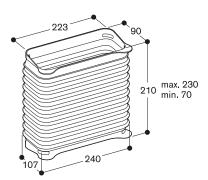


Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

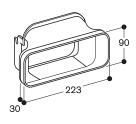


Accessoires d'installation

AD 410-040: pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.



AD 851-041: pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.





Système d'aspiration de table

Evacuation d'air ou recyclage en combinaison avec un moteur externe.

AL 400-122	€	5.980,-*
lnox.		
Largeur 120 cm.		
AL 400-192	€	4.950,-*
Inox.		
Largeur 90 cm.		



Accessoires d'installation nécessaires En fonction du raccord choisi (par l'avant, l'arrière ou le bas), l'un des accessoires suivants doit être commandé.

AD	754-049

Pièce de raccord pour AL 400 Métal zingué DN 150 rond

AD 854-050 100,-*

Pièce de raccord pour AL 400 Métal zingué DN 150 plat

Accessoires d'installation

AA 409-401

125.-*

Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 90 cm.

AA 409-431 160.-*

Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 120 cm.

AD 704-050

150.-*

Collecteur d'air pour AL 400 Métal zingué DN 150 plat.

Accessoires en option

AA 400-510 220,-*

Interrupteur de fenêtre

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 255-263.

AL 400-1.2

- Hotte télescopique de plan de travail, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Peut être parfaitement combinée avec toutes les Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC de Gaggenau

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 286-287.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive

Fonction d'aspiration intermittante,

Arrêt différé de l'aspiration, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

2 grands filtres à graisse métalliques inclus, facile à enlever et résistant au lave-vaisselle.

Des plateaux récupérateurs de graisses, faciles à enlever et résistants au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc chaud (3600 K), dimmable en continu.

Puissance des ampoules 2 x 10 W. Intensité lumineuse: 400 lux. Options de raccord flexibles pour le moteur: par le bas. l'avant ou l'arrière. Toutes les options permettent de disposer d'espace pour les tiroirs devant le système d'aspiration.

Données de consommation

AL 400-191: les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-142.

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

Consommation énergétique moyenne 45,5 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage C. Classe d'efficacité du filtre à graisse

Niveau sonore min./max. 45 dB/61 dB position normale.

AL 400-122: recommandé uniquement en mode recyclage d'air pour l'Europe. Les données de consommation ne sont pas obligatoires dans ce mode.

Précautions d'installation

Pour les moteurs correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 252.

AL 400-192 : combinable avec toutes les tables de cuisson Vario Série 400. Série 400 et Série 200.

Largeur maximale des tables de cuisson: 90 cm.

AL 400-122 : combinable avec toutes les tables de cuisson Vario Série 400. Série 400 et Série 200.

Largeur maximale des tables de

cuisson: 120 cm.

Il est recommandé d'utiliser deux moteurs pour assurer une captation de vapeur suffisante.

En Europe, du fait de la législation UE 66/2014, seul le recyclage d'air est recommandé.

Selon le type d'installation, les accessoires correspondants doivent être commandés séparément. Le recyclage d'air n'est pas recommandé en combinaison avec le grill électrique Vario.

Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles. Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

L'aspiration de table doit avoir sa propre découpe dans le comptoir. La capacité de soutien et la stabilité doivent être renforcées au moyen des sous-structures adéquates. Veillez à tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409-401/431.

Instructions supplémentaires pour un encastrement à fleur de plan :

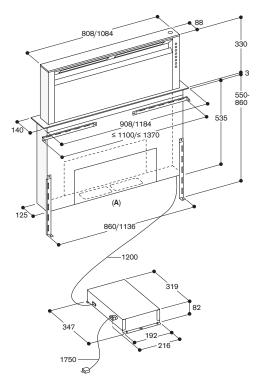
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Selon le type d'installation, des fours peuvent être combinés à la ventilation de table.

Lors de l'installation d'une hotte en évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

L'unité de commande doit être accessible et fixée sur un panneau de l'armoire qui soit exempt de tout risque d'inondation.

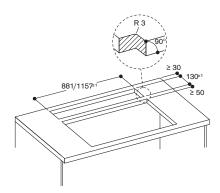
Données de raccordement

Puissance totale: 65 W. Câble électrique: 1,7 m avec fiche. Câble de raccordement de 1,2 m.

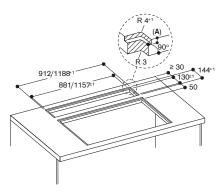


A: Connexion flexible de la hotte à l'avant, à l'arrière ou en bas

Mesures en mm

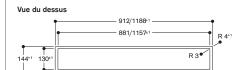


Mesures en mm

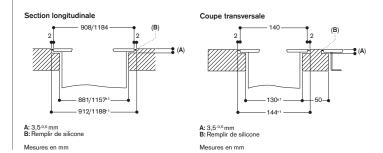


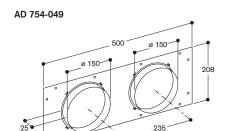
A: 3,5^{-0,5} mm

Mesures en mm

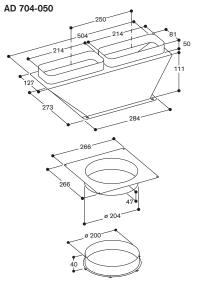


Mesures en mm

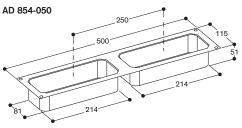




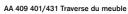
Mesures en mm

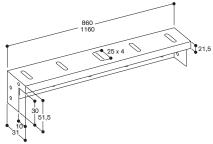


Mesures en mm



Mesures en mm

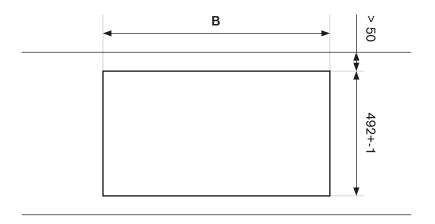




128 Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL 414 pour encastrement sur le plan de travail.

Dimensions de découpe pour combinaisons d'appareils de la Série 400 pour installation sur le plan de travail.

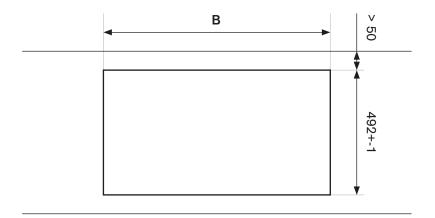
Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les combinaisons les plus utilisées, en se référant aux pages précédentes et aux schémas ci-dessous.



Tables de cuisson	Largeur de l'appareil [mm]	Dimension B [mm]	# ou VA 420-010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Dimensions de découpe pour combinaisons d'appareils de la Série 400 pour installation sur le plan de travail.

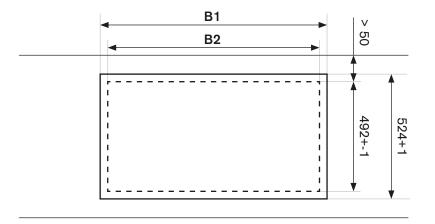
Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les combinaisons les plus utilisées, en se référant aux pages précédentes et aux schémas ci-dessous.



Tables de cuisson	Largeur de l'appareil [mm]	Dimension B [mm]	# ou VA 420-010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4

130 Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL 414 pour encastrement à fleur du plan de travail.

Dimensions de découpe pour combinaisons d'appareils de la Série 400 pour encastrement à fleur du plan de travail.. Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les combinaisons les plus utilisées, en se référant aux pages précédentes et aux schémas ci-dessous.



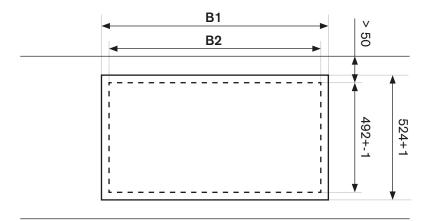


Pour dimension A: 3,5 – 0,5 pour combinaisons avec appareils avec cadre uniquement 6,5 +0,5 pour combinaisons avec au moins une table de cuisson à induction sans cadre"

Tables de cuisson	Largeur de l'appareil [mm]	Dimension B1 [mm]	Dimension B2 [mm]	# ou VA 420-004
	380 / 380	766 +1	748 +-1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +-1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

Dimensions de découpe pour combinaisons d'appareils de la Série 400 pour encastrement à fleur du plan de travail..

Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les combinaisons les plus utilisées, en se référant aux pages précédentes et aux schémas ci-dessous.





Pour dimension A: 3,5 - 0,5 pour combinaisons avec appareils avec cadre uniquement 6,5 +0,5 pour combinaisons avec au moins une table de cuisson à induction sans cadre"

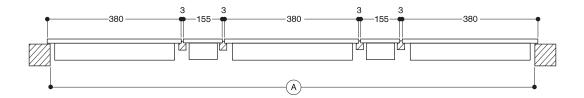
Tables de cuisson	Largeur de l'appareil [mm]	Dimension B1 [mm]	Dimension B2 [mm]	# ou VA 420-004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4

Schémas d'encastrement des combinaisons Vario Série 400. Calculatrice destinée au calcul de la largeur de la découpe

Calcul de la largeur de la découpe pour une installation en surface

132

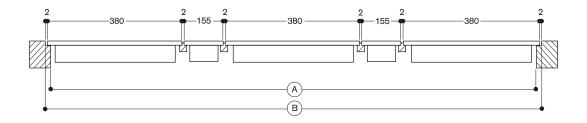
Exemple à l'aide d'une combinaison de VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



		Exemple	Exemple	
Largeur totale de tous les appareils	en mm	(3x 380) + (2x 155)	1450	
+ Nombre de bandes-raccord	x 3 mm	4 x 3	+ 12	
- Saillie latérale de l'appareil	(10 mm/côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1442 ± 1	± 1

Calcul de la largeur de la découpe pour une installation encastrée

Exemple à l'aide d'une combinaison de VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	(3x 380) + (2x 155)	1450	
+ Nombre de bandes-raccord	x 2 mm	4 x 2	+ 8	
- Saillie latérale de l'appareil	(7 mm/côté)	14	- 14	- 14
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1444 ± 1	± 1
+ Saillie latérale de l'appareil	(7 mm/côté)	14	+ 14	+ 14
+ Joint en silicone	(2 mm de circonférence)	2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Largeur totale avec rainure	(en mm)		1462 ± 1	0/+ 1



Vario Table de cuisson FlexInduction Série 200 Largeur 60 cm

VI 262-120 1.925,-* Bandeau de commande noir.

Accessoire compris

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200-010

185,-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

€ CA 052-300 Plaque à gril en fonte. Antiadhésive.

Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001 € Poêle inox pour zone de cuisson avec

fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002 Poêle inox pour zone de cuisson avec

fonction FryingSensor Ø 18 cm.

€ GP 900-003

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

VI 262-120

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W). 2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 23 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 9 niveaux de cuisson.

Equipement

Marquage de la zone de cuisson. Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Détection automatique des récipients. Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement. Interrupteur de sécurité.

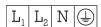
Précautions d'installation

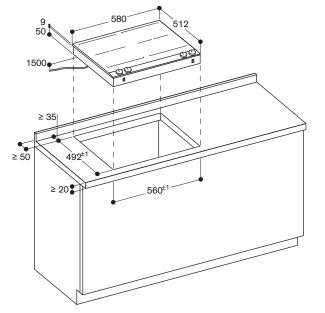
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 17 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7.4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







Mesures en mm

^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Vario Table de cuisson FlexInduction Série 200 Largeur 38 cm

VI 242-120

1.565,-*

Bandeau de commande noir.

Accessoire compris

1 racloir à verre

Accessoires d'installation

VV 200-010

185,-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

275.-

Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

VI 242-120

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 24x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 24 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 9 niveaux de cuisson.

Equipement

Marquage de la zone de cuisson. Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction FryingSensor. Détection automatique des récipients. Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

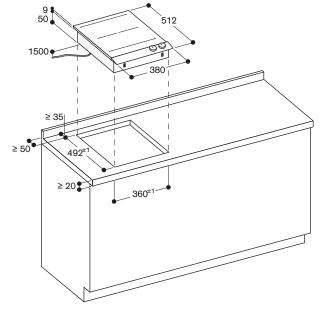
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: ± 9 kg. Données de raccordement

Puissance totale 3,7 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







Mesures en mm



Vario Table de cuisson FlexInduction Série 200 Largeur 28 cm

1.460,-* VI 232-121

Bandeau de commande noir

Compris dans le prix

1 racloir à verre.

Accessoire d'installation

VV 200-010

185,-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

€ CA 052-300 275.-*

Plaque à gril en fonte. Antiadhésive. Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001 € Poêle inox pour zone de cuisson avec

fonction FryingSensor Ø 15 cm. GP 900-002 €

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

VD 200-020

€

405,-*

Couvercle noir pour appareil.

VI 232-121

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 21 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 21 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 9 niveaux de cuisson.

Equipement

Marquage de la zone de cuisson. Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction FryingSensor. Détection automatique des récipients. Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement. Interrupteur de sécurité.

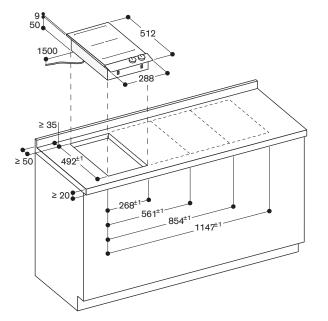
Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 9 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 3,7 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.





Mesures en mm

^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Vario Table de cuisson au gaz Série 200 Largeur 60 cm

VG 264-120F € 1.925,-*
Bandeau de commande noir.

Gaz liquide 28-37 mbars.

VG 264-220 € 1.925,-*

Bandeau de commande noir. Gaz naturel 20 mbars.

Accessoires d'installation

VV 200-010

185,-

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

185,-*

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

VG 264-.20

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- Support à casseroles à surface plane, pour faire glisser facilement les ustensiles
- Puissance jusqu'à 9,8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs puissants (560-3000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 22 cm.

2 brûleurs standard (380-1900 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 20 cm.

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Allumage "une main". Allumage électronique.

Equipement

Support casseroles en deux parties en fonte avec une surface continue. Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle. Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement.

Précautions d'installation

VG 264-120F - Gicleurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées.

detacnées.

VG 264-220 - Gicleurs spéciaux pour gaz liquide 28-37 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées. Pas besoin de fond intermédiaire.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et

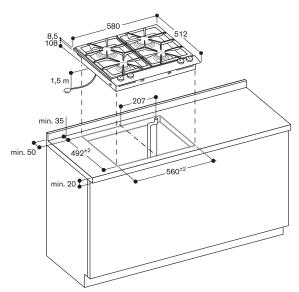
d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 11 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent

La distance minimale entre la table de cuisson au gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil: ± 13 kg.

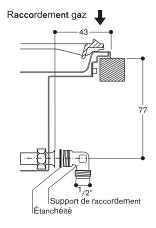
Données de raccordement

être respectés.

Puissance totale gaz: 9,8 kW. Puissance totale électrique: 4 W. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.





Vario Brûleur pour wok Série 200 Largeur 28 cm

VG 231-120F

€ 1.250,-*

Bandeau de commande noir. Gaz liquide 28-37 mbars.

Brûleur pour wok jusqu'à 5,8 kW.

VG 231-220 € 1.2

Bandeau de commande noir. Gaz naturel 20 mbars. Brûleur pour wok jusqu'à 6 kW.

Accessoire compris

1 anneau pour wok.

Accessoires d'installation

VV 200-010

185,-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

185.-*

€

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200-020

405,-*

Couvercle noir pour appareil.

WP 400-001

€ 250,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche.

Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 231-.20

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- Brûleur multi-couronnes en laiton robuste et résistant à une forte chaleur, comme dans les cuisines profession-nelles
- Puissance jusqu'à 6 kW

Zones de cuisson

VG 231-120F - 1 brûleur à multiples couronnes (270-5800 W) pour wok jusqu'à max. Ø 30 cm. VG 231-220 - 1 brûleur à multiples couronnes (300-6000 W) pour wok jusqu'à max. Ø 30 cm.

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Allumage "une main". Allumage électronique. Lors de la fermeture du couvercle, le support à casseroles peut être

Equipement

retourné facilement.

Support à casseroles en fonte. Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle. Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement

VG 231-120F - Gicleurs spéciaux

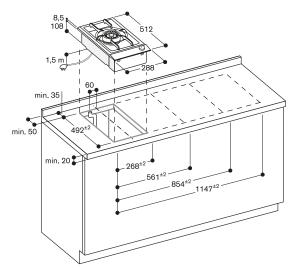
pour gaz naturel 20 mbar peuvent être

Précautions d'installation

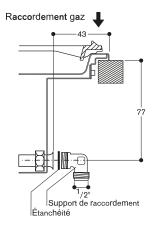
commandés comme pièces détachées. VG 231-220 - Gicleurs spéciaux pour gaz liquide 28-37 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 11 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés. La distance minimale entre la table de cuisson au gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm. Poids de l'appareil: ± 9 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 5,8/6 kW. Puissance totale électrique: 1 W. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.





Vario Table de cuisson au gaz Série 200 Largeur 28 cm

VG 232-120F € 1.145,-* Bandeau de commande noir.

Gaz liquide 28-37 mbars.

VG 232-220 € 1.145,-*

Bandeau de commande noir. Gaz naturel 20 mbars.

Accessoires d'installation

VV 200-010

185,-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

185.-

405,-*

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

VD 200-020

€

Couvercle noir pour appareil.

VG 232-.20

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- Support à casseroles à surface plane, pour faire glisser facilement les ustensiles

Zones de cuisson

1 brûleur puissant (560-3000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 22 cm.

1 brûleur standard (380-1900 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 20 cm.

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Allumage "une main". Allumage électronique.

Equipement

Support à casseroles en fonte avec une surface continue.

Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement.

Précautions d'installation

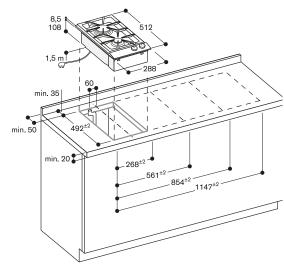
VG 232-120F - Gicleurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées. VG 232-220 - Gicleurs spéciaux pour gaz liquide 28-37 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.

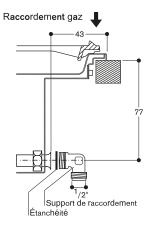
Avec une puissance de raccordement totale de plus de 11 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés. La distance minimale entre la table de cuisson au gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil: ± 8 kg.

Données de raccordement

Puissance totale gaz: 4,9 kW. Puissance totale électrique: 2 W. Câble électrique: 1,5 m avec fiche.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.





Vario Teppan Yaki Série 200 Largeur 28 cm

VP 230-120

€

2.265,-

Bandeau de commande noir.

Accessoire compris

1 spatule.

Accessoires d'installation

VV 200-010

185,-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

€ 185,-

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoire en option

VD 200-020

€

405,-*

Couvercle noir pour appareil.

VP 230-120

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre
- La cuisson japonaise, griller sur une plaque inox multi-couches
- Réglage électronique de la température jusqu'à 240°C
- Fonction maintien au chaud

Zones de cuisson

Surface utile: 844 cm².

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande avec panneau intégré.

Réglage électronique de la température de 140°C à 240°C.

Equipement

Résistance 1800 W.
Fonction maintien au chaud.
Fonction de nettoyage.

Bord inox brossé, surface gril en inox multi-couches, soudure invisible.

Sécurité

Témoin de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Témoin de fonctionnement. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

La distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure de la planche intermédiaire doit être de min. 150 mm.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

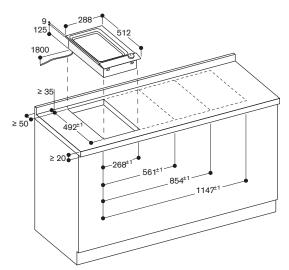
Espace latéral de min. 30 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Prévoir une planche intermédiaire; après le montage, cette planche ne pourra être enlevée qu'au moyen d'outils adéquats.

Poids de l'appareil: ± 10 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 1,8 kW. Câble électrique: 1,8 m sans fiche.





Mesures en mm

^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Vario Gril électrique Série 200 Largeur 28 cm

VR 230-120

1.795,-*

Bandeau de commande noir

Accessoires compris

- 1 récipient de graisse.
- 1 grille en fonte
- 1 pierre de lave.
- 1 brosse de nettoyage.

Accessoires d'installation

VV 200-010

185.-*

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

185,-*

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

Accessoires en option

LV 030-000

35,-*

405,-*

Pierre de lave supplémentaire.

VD 200-020

Couvercle noir pour appareil.

VR 230-120

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierre de lave

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande avec panneau intégré.

9 positions de cuisson.

Equipement

2 résistances à commande séparée et relevables (2 x 1500 W).

Fonction Join.

Grille en fonte.

Cuve avec pierre de lave et recueillegraisse en inox, lavable au lavevaisselle.

Sécurité

Témoin de préchauffage et de chaleur résiduelle.

Témoin de fonctionnement. Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Espace latéral de min. 200 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface

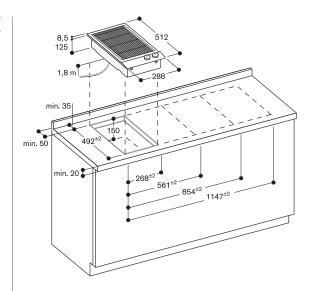
de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.

Poids de l'appareil: ± 15 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 3.0 kW. Câble électrique: 1,8 m sans fiche.







Vario aérateur pour plan de travail Série 200 Largeur 15 cm

VL 200-120

1.225.-*

Bandeau de commande noir. Evacuation d'air/recyclage.



Accessoires d'installation

AD 410-040

75.-*

Pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

AD 851-041

65,-*

Pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.

VV 200-010

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils

Vario de la Série 200. VV 200-020 Barrette de jonction noire pour

installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

€

LS 041-001 55.-* Déflecteur d'air pour VL 200 qui permet d'éviter l'aspiration de la flamme lorsqu'il

est juxtaposé à un appareil au gaz. Inox

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits, veuillez consulter les pages 255-263.

VL 200-120

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite
- Système de ventilation très efficace directement à la table de cuisson. intégré dans le plan de travail
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Effort de planning et d'installation réduits
- Système silencieux avec moteur AR 410-110
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

Bouton de commande avec anneau lumineux.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Réglage automatique de la performance de ventilation contrôlé par sensor. Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor ou manuellement. Filtre à graisse métallique à grande surface pour un taux d'absorption élevé. Filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation.

Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.

Aspiration intermittente, 6 minutes. Grille de ventilation en émail, lavable au lave-vaisselle.

Raccord pour évacuation d'air compris dans l'emballage.

Capacité de débordement 250 ml.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.

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

Consommation énergétique moyenne 48,3 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Pas de classe d'efficacité d'éclairage. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 56 dB/max. 71 dB position normale.

Précautions d'installation

Mode recyclage en combinaison avec moteur AR 410-110 ou AR 413-122. Extraction d'air en combinaison avec moteur AR 403-122, AR 400-142 ou

Il est recommandé d'installer un moteur nar VI

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL: 60 cm

Les tables de cuisson Vario telles que le Vario Gril électrique ou le Vario Wok à gaz devraient être placées entre 2 VL. Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.

Lors d'une installation à côté d'appareils au gaz, il est nécessaire de placer le déflecteur d'air LS 041-001 pour assurer la performance maximale de la table de cuisson. Lors d'une installation à côté d'appareils au gaz il est interdit d'utiliser des conduits plats pour le raccordement avec le moteur.

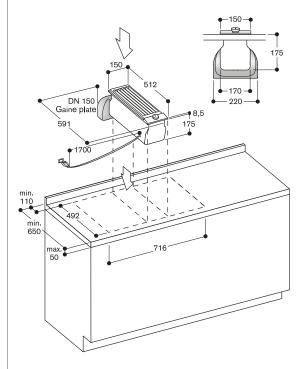
Si le déflecteur d'air LS 041-001 est installé, la poêle à wok ne peut être utilisée.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

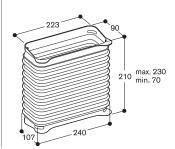
Prière de consulter les données d'installation.

Données de raccordement

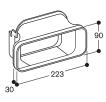
Câble de connexion 1,7 m entre VL et moteur.



AD 410-040: pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

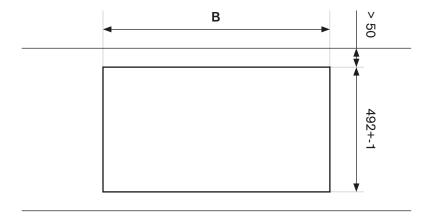


AD 851-041: pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.



Dimensions de découpe pour combinaisons d'appareils de la Série 200.

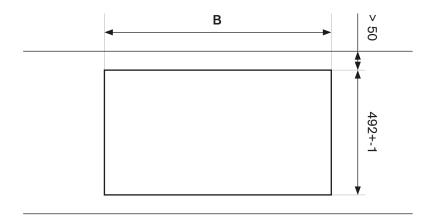
Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les combinaisons les plus utilisées, en se référant aux pages précédentes et aux schémas ci-dessous.



Tables de cuisson	Dimension de l'appareil [mm]	Dimension B [mm]	# ou VV 200-010 / VV 200-030
	288	561 +-1	1
	288	854 +-1	2
	288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580	853 +-1	1

Dimensions de découpe pour combinaisons d'appareils de la Série 200.

Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les combinaisons les plus utilisées, en se référant aux pages précédentes et aux schémas ci-dessous.



Tables de cuisson	Dimension de l'appareil [mm]	Dimension B [mm]	# ou VV 200-010 / VV 200-030
	288 / 150	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	3
	288 / 150 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 150	1164 +-1	4
	288 / 150 / 150	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

144 Accessoires et accessoires en option pour appareils de cuisson Vario Série 400

AA 414-010 Déflecteur d'air pour co avec tables de cuisson		55,-* on			
VA 420-004 Bande-raccord pour con d'autres appareils Vario pour installation à fleur	nbinaison de la Séri		THE	mmm	11111
VA 420-010 Bande-raccord pour cond'autres appareils Vario opour installation en surf	nbinaison de la Séri		Tit	TTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTTT	uin.
VA 440-010	€	240,-*			
Couvercle en inox avec montage.	bande de	e 	- U		
Couvercle en inox avec	€ ans un ma Inée et foi	250,-* atériau nd			-
Couvercle en inox avec montage. WP 400-001 Poêle wok fabriquée da multicouche. Avec poig	€ ans un ma inée et foi , hauteur 1	250,-* atériau nd 10 cm.			

LS 041-001 Déflecteur pour VL (Permet d'éviter l'aspi lorsqu'il est juxtapos gaz ou une table de	ration de é à un Va	ario au		
VV 200-010 Joint de joction en in combinaison avec d Vario de la Série 200	autres ap	185,-*	THE THE PARTY OF T	
VV 200-020 Barrette de jonction installation de plusie cuisson de la Série	urs Vario		THE THE PARTY OF T	
VD 200-020 Couvercle noir pour	€ appareil.	405,-*		
LV 030-000 Pierre de lave.	€	35,-*		





	CX 492		CX 482	
Туре	Tables de cuiss induction	son	Tables de cuisson induction	
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail	CX 492-101		CX 482-101	
Cadre inox de 3 mm pour encastrement en surface ou à fleur de plan	CX 492-111		CX 482-111	
Dimensions				
Largeur (cn	n) 90		80	
Commande				
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	•/-/-		•/-/-	
Display 2 couleurs (blanc/orange)	-		-	
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	-/-		_/_	
Zones de cuisson				
Nombre de zones	6		5	
Table de cuisson à induction Full surface	•		•	
Zone de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 23x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-		-	
Zone de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 23x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-		-	
Zone de cuisson FlexInduction 21x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 24x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-		-	
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm de largeur (3300, avec Booster 3700 W)	-		-	
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600, avec Booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-		_	
Zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800, avec Booster 3100 W) / Zone de rôtissage 18 x 28 cm (2000, avec Booster 3700 W)	-		-	
Zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400, avec Booster 3700 W)	-		-	
Zone de cuisson à induction Ø 24 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-		_	
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-		-	
Zone de cuisson à induction Ø 19 cm (1800, avec Booster 3100 W)	-		-	
Zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400, avec Booster 2200 W)	-		-	
Equipement				
Nombre de niveaux de puissance	17		17	
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-		-	
Fonction CookingSensor/Fonction FryingSensor	•/-		•/-	
Nombre de fonctions FryingSensor	-		-	
Fonction de cuisson professionnelle	•		•	
Fonction Booster pour casseroles/poêles	•/•		•/•	
Fonction Maintien au chaud	•		•	
Nombre de minuteries	6		5	
Minuterie	•		•	
Chronomètre	•		•	
Témoin de chaleur résiduelle	•			
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran	•/•/•		•/•/•	
Menu d'options personnalisées	•2		•2	
Commande à partir de la hotte	• 2		• 2	
Madula M/IEi intégré pour conject digitally (Hama Connect)	a 3		a 3	
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect)	•3		•3	
Accessoires				
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN 1/1	GN 232-110 ¹		GN 232-110 ¹	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ¾	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction)	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction)	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poèle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poèle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - -	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ⅓ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - -		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - -	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - -	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm Support pour wok	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - -		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - -	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm Support pour wok Poêle wok	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - - - -	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm Support pour wok Poêle wok CookingSensor	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - -		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm Support pour wok Poêle wok CookingSensor Bouton magnétique noir pour tables de cuisson à induction Série 200	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹ - - - - -	
Accessoires Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ½ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN ¾ Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction) Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction) Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm Support pour wok Poêle wok CookingSensor Bouton magnétique noir pour tables de cuisson à induction Série 200 Branchement électrique	GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹		GN 232-110 ¹ GN 232-230 ¹	

en série - non disponible ¹ accessoires en option.
 ² En combinaison avec la hotte adéquate.
 ³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.











VI 492	VI 482	VI 462	VI 422	VI 414
Tables de cuisson induction	Tables de cuisson induction	Tables de cuisson induction	Tables de cuisson induction	Tables de cuisson induction
VI 492-103	VI 482-103	VI 462-103	VI 422-104	VI 414-104
VI 492-113	VI 482-113	VI 462-113	VI 422-114	VI 414-114
90	80	60	38	38
90	00	00	30	30
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•	•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
_				1
5	4	4	2	1
-	-	-	2	-
4	4	4	-	-
-	-	-	-	_
-	-/2	1/-	-	_
1	-	-	-	1
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
_	_	_	_	
12	12	12	12	12
•	•	•	•	-
• -/•	• -/•	• -/•	• -/•	- -/•
• -/• 5	• -/• 4	• -/• 4	• -/• 2	- -/• 1
• -/• 5 -	• -/• 4 -	• -/• 4 -	• -/• 2 -	- -/• 1
• -/• 5	• -/• 4	• -/• 4	• -/• 2	- -/• 1
• -/• 5 - •/-	• -/• 4 - •/-	• -/• 4 -	• -/• 2 - •/-	- -/• 1 - •/-
• -/• 5 - •/-	• -/• 4 - •/	• -/• 4 -	• -/• 2 - •/- - -	- -/• 1 - •/- - -
• -/• 5 - •/ • •	• -/• 4 - •/ • •	• -/• 4 - •/ • •	• -/• 2 - •/ • •	- -/• 1 - •/- - - •
• -/• 5 - •/ • •	• -/• 4 - •/ • • •	• -/• 4 - •/ • • •	• -/• 2 - •/ • •	- -/* 1 - */- - - •
• -/• 5 - •/ • •	• -/• 4 - •/ • •	• -/• 4 - •/ • •	• -/• 2 - •/ • •	- -/• 1 - •/- - - •
• -/• 5 - •/ • • • • • • • •	• -/• 4 - •/ • • •	• -/• 4 - •/ • • •	• -/• 2 - •/ • • • • • • • •	- -/* 1 - */- - - • • •
• -/• 5 - •/ • • • • • • •	• -/• 4 - •/ • • • • • • • •	• -/• 4 - •/ • • • • • • •	• -/• 2 - •/ • • • • • • •	- -/* 1 - */- - - • • •
•	• -/• 4 - •/ • • • • • • • • • • • • • •	• -/* 4 - •/ • • • • • • • • • • • • •	•	/• 1 •/ • • • • • • -/•/- • • •
•	•	•	•	-
•	• -/• 4 •/ • • • • • • -/•/- • • 2 • 3	•	•	
•	• -/• 4 - •/ • • • • • • • -/•/- • • • • -/•/- • • • CA 051-300¹	•	•	
•	• -/• 4 •/ • • • • • • -/•/- • • 2 • 3	•	•	
• -/• 5 •/ • • • • -/•/- • • •2 •3 CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹	• -/• 4 •/ • • • • -/•/- • • • -/•/- • • • CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹	•	/• 2 •/ • • • -/-/	
• -/• 5 •/	• -/• 4 •/ • • • • -/•/- • • • -/•/- • • • CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹	•	/* 2 */	
• -/• 5 •/	• -/• 4 •/ • • • • -/•/- • • • -/•/- • • • CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹	•	/• 2 •/ • • • -/-/	
• -/• 5 •/	• -/• 4 - •/	•	/* 2 */ CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹	
• -/• 5 - •/ •/ • • • • -/•/- • • 2 • 3 CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹ GP 900-004¹ WZ 400-001¹ WP 400-001¹	• -/• 4 - •/ • • • • -/•/- • • 2 • 3 CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹ GP 900-004¹	•	/* 2 */	
• -/• 5 •/	• -/• 4 - •/	•	/* 2 */ CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹	
• -/• 5 - •/ •/ • • • • -/•/- • • • 2 • 3 CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹ GP 900-004¹ WZ 400-001¹ WP 400-001¹ -	• -/• 4 - •/ • • • • • -/•/- • • 2 • 3 CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹ GP 900-004¹	•	/* 2 */ CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-003¹	





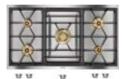
		VI 262	VI 242
Type d'appareils		Table de cuisson FlexInduction	Table de cuisson FlexInduction
		Série 200	Série 200
		VI 262-120	VI 242-120
Montage sur le plan/à fleur/soudé		•/-/-	•/-/-
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	38
Commande			
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile		-/-/-	-/-/-
Display deux couleurs (blanc/orange)		-	-
Boutons intégrés à l'avant du meuble/bandeau de commande intégré		-/•	-/•
Zones de cuisson / extensions			
Nombre de zones		4	2
Table de cuisson à induction full surface		-	-
Zone de cuisson flex induction 21 x 19 cm (2200 / avec booster 3700 W) / connectées 21 x 38 cm (3300 / avec booster 3700 W)		-	-
Zone de cuisson flex induction 23 x 19 cm (2200 / avec booster 3700 W) / connectées 23 x 38 cm (3300 / avec booster 3700 W)		4	-
Zone de cuisson flex induction 24 x 19 cm (2200 / avec booster 3700 W) / connectées 24 x 38 cm (3300 / avec booster 3700 W)		-	2
Equipement			
Nombre de niveaux de puissance		9	9
Fonction flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•
Fonction cooking sensor/Fonction FryingSensor		-/•	-/•
Nombre de fonctions FryingSensor		4	2
Fonction de cuisson professionnelle		-	-
Fonction booster pour casseroles/poêles		•/-	•/-
Fonction maintien au chaud		-	_
Nombre de minuteries		-	-
Minuterie		-	_
Chronomètre		-	-
Témoin de chaleur résiduelle		•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran		-/•/-	-/•/-
Menu d'options personnalisées		-	_
Commande à partir de la hotte		-	-
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect)		-	-
Accessoires			
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm		GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm		GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm		GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 28 cm		-	-
Senseur de cuisson		-	-
Couvercle noir		-	-
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	7,4	3,7

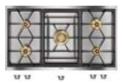
[•] en série – non disponible ¹ Accessoires en option.



VI ood

VI 202
Table de cuisson FlexInduction
Série 200
VI 232-121
•/-/-
28
-/-/-
-
-/•
2
-
2
-
-
9
•
-/•
2
-
•/-
-
-
-
-
-/•/-
-
-
GP 900-001 ¹
GP 900-001 ⁻¹
GP 900-002 ⁻¹
-
- VD 200-020 ¹
VD 200-020
27





15

		VG 491	VG 491
Туре		Table de cuisson au gaz	Table de cuisson au gaz
		Série 400	Série 400
	1	VG 491-111F	VG 491-211
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé		•/-/-	•/-/-
Montage sur le plan/à fleur/soudé		•/•/-	•/•/-
Gaz butane/propane 50 mbar/gaz butane/propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	-	_/•/_	-/-/•
Dimensions			
Largeur	ę	90	90
Commande			
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré		•/-	•/-
Zones de cuisson			
Nombre de zones	Ę	5	5
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300-5800 W)		1	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300-6000 W)	-	-	1
Brûleur puissant à 2 couronnes (165-4000 W)	2	2	2
Brûleur normal à 2 couronnes (165-2000 W)	2	2	2
Equipement			
Nombre de niveaux de puissance		12	12
Controle électronique	•	•	•
Allumage automatique rapide/allumage électrique	•	•/-	•/-
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	•	•	•
Fonction mijotage	•	•	•
Indication de la chaleur résiduelle	•	•	•
Arrêt de sécurité	•	•	•
Grille en fonte	3	3	3
Accessoires			
Anneau pour wok	•	•	•
Poêle wok	\	WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹
Couvercle inox	-	_	-
Branchement			
Puissance raccordée totale gaz	(kW)	17,8	18
The state of the s	0.40		

(W) 15

Puissance raccordée totale électrique

ullet en série $\,$ - non disponible $\,$ 1 accessoires en option.









VG 415	VG 415	VG 425	VG 425
Brûleur Wok	Brûleur Wok	Table de cuisson	Table de cuisson
		au gaz	au gaz
Série 400	Série 400	Série 400	Série 400
VG 415-111F	VG 415-211	VG 425-111 F	VG 425-211
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
•/•/-	•/•/-	•/•/–	•/•/-
-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•
38	38	38	38
•/-	•/-	•/-	•/-
1	1	2	2
1	-	-	-
-	1	_	-
_	_	1	1
_	_	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1	1
•	•	_	-
WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹	_	-
VA 440-010 ¹	VA 440-010 ¹	VA 440-010 ¹	VA 440-010 ¹
5,8	6	6	6
15	15	15	15







		VG 264	VG 231	VG 232
Туре		Table de cuisson au gaz	Brûleur Wok	Table de cuisson au gaz
		Série 200	Série 200	Série 200
		VG 264-120 F /220	VG 231-120 F /220	VG 232-120 F /220
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé		-/-/•	-/-/•	-/-/•
Montage sur le plan/à fleur/soudé		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gaz butane/propane 28-37 mbar		VG 264-120 F ²	VG 231-120 F ²	VG 232-120 F ²
Gaz naturel 20 mbar		VG 264-220 ³	VG 231-220 ³	VG 232-220 ³
Dimensions				
Largeur		60	28	28
Commande				
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré		-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson				
Nombre de zones		4	1	2
Brûleur pour wok à multiple couronnes (270-5800 W)		-	1 (VG 231-120F)	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300-6000 W)		-	1 (VG 231-220)	-
Brûleur puissant (560-3000 W)		2	-	1
Brûleur normal (380-1900 W)		2	-	1
Equipement				
Nombre de niveaux de puissance		9	9	9
Controle électronique		-	-	-
Allumage automatique rapide/allumage électrique		-/•	-/•	-/•
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique		-	-	-
Fonction mijotage		-	-	-
Indication de la chaleur résiduelle		•	•	•
Arrêt de sécurité		-	-	-
Grille en fonte		2	1	1
Accessoires				
Anneau pour wok		-	-	-
Poêle Wok		-	WP 400-001 ¹	-
Couvercle noir		-	VD 200-020 ¹	VD 200-0201
Branchement				
Puissance raccordée totale gaz	(kW)	9,8	5,8 (VG 231-120 F) 6 (VG 231-220)	4,9
Puissance raccordée totale électrique	(W)	4	1	2

en série – non disponible
 Accessoires en option.
 Gicleurs pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées.
 Gicleurs pour gaz liquide 28-37 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées.









		VP 414	VR 414	VP 230	VR 230
Туре		Teppan Yaki	Gril électrique	Teppan Yaki	Gril électrique
		Série 400	Série 400	Série 200	Série 200
		VP 414-111	VR 414-111	VP 230-120	VR 230-120
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé		•/-/-	•/-/-	-/-/•	-/-/•
Montage sur le plan/à fleur/soudé		•/•/-	•/•/-	•/-/-	•/-/-
Dimensions					
Largeur	(cm)	38	38	28	28
Commande					
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré		•/-	•/-	-/•	-/•
Zones de cuisson					
Nombre de zones		2	2	1	2
Puissance	(kW)	2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Réglage de la température	(C°)	120 - 240	-	120 - 240	-
Equipement					
Nombre de niveaux de puissance		12	12	10	9
Controle électronique		•	•	•	-
Position nettoyage		•	_	-	-
Deux zones peuvent être contrôlées ensemble/séparément		•/•	•/•	-/•	-/•
Grilles en fonte pour gril		_	2	-	1
Cuvette en inox pour pierres de lave		-	•	-	•
Plateau recueille graisse		_	•	-	•
Zone de cuisson en chrome dur		•	-	-	-
Zone de cuisson inox sandwich		_	_	•	_
Fonction maintien au chaud		•	_	•	-
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•
Sécurité enfants/arrêt de sécurité		-/•	_/•	-/•	-/•
Accessoires					
Sauteuse en fonte, demi surface		_	•	-	-
Couvercle en inox		VA 440-010 ¹	VA 440-010 ¹	_	-
Couvercle noir		-	-	VD 200-020 ¹	VD 200-020 ¹
Brosse de nettoyage		_	•	-	•
Spatule		2	-	1	-
Raccordement					
Puissance raccordée totale électrique	(kW)	3	3	1,8	3

[•] en série - non disponible 1 accessoires en option.



Tables de cuisson

Tables de cuisson au gaz	158
Tables de cuisson induction	164
Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée	172
Tables de cuisson FlexInduction	180
Instructions pour l'installation de tables de cuisson induction	191
Tables de cuisson vitrocéramique	192
Accessoires et accessoires en option	195
Caractéristiques techniques	197

: combinaison recomm : pas recommandé : contrôle de la hotte vi	nandée esthétiquement o					4	m	L				
Catégorie de produit	Image	VIB		AC 400 largeur depends de la configuration	AC 250 121 largeur 120 cm	AC 230 101 largeur 100 cm	AC 270 101 largeur 100 cm	AW 442 largeur 90 cm	AW 442 largeur 120 cm	AW 442 largeur 160 cm	AW 240 191 largeur 90 cm	AW 250 192 largeur 90 cm
	Largeur maximale pour combinaisons avec tables Vario				90 cm	90 cm	90 cm	80 cm	100 cm	140 cm	80 cm	80 cm
Vario 400 Gril électrique		VR 414	40 cm	✓	✓	_	_	√	√	√	-	_
Vario 400 Teppan Yaki / Table à gaz	X	VP 414 / VG 4	40 cm	✓	√	√	√	√	√	√	-	-
Vario 400 Table à induction		VI 4	40 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🤶	√	√	√	-	_
Vario 400 Table à induction		VI 462	60 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ ?	√	√	√	_	-
Vario 400 Table à induction		VI 482	80 cm	√	√ 🤶	√ 🛜	√ 🤶	√	√	√	_	-
Vario 400 Table à induction		VI 492	90 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	_	√	√	_	-
Série / Vario 400 Table à gaz	製画機	VG 491 / CG 492	90 cm	√	✓	√	√	_	√	✓	_	-
Vario 200 Gril électrique		VR 230	30 cm	√	✓	_	_	√	√	✓	_	-
Vario 200 Teppan / Induction / Gaz		VP 2 / VI 2 / VR 2	30 cm	√	✓	√	√	√	✓	✓	_	_
Vario 200 Table à induction		VI 242	40 cm	✓	√	√	√	√	✓	✓	_	_
Vario 200 Table à induction / Gaz		VI 262 / VG 264	60 cm	√	✓	√	√	√	√	✓	_	-
Série 400 Induction Full surface avec cadre		CX 482-111	80 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🤶	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 400 Induction Full surface sans cadre		CX 482-101	80 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🤶	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 400 Induction Full surface avec cadre		CX 492-111	90 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ ?	_	√	√	-	_
Série 400 Induction Full surface sans cadre		CX 492-101	90 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🦻	_	√	√	_	-
Série 200 Table à induction	55	Cl 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	√	√	√	✓	√
Série 200 Table à induction		CI 262	60 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		CI 272	70 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ ₹	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		CI 282-103 / CI 283-103	80 cm	√	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		Cl 282-113 / Cl 283-113	80 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ •	√	√	√	√ 🛜	√ 🛜
Série 200 Table à induction		Cl 292-103	90 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ 🛜	_	√	√	_	-
Série 200 Table à induction		Cl 292-113	90 cm	✓	√ 🛜	√ 🛜	√ •	_	✓	✓	_	-
Série 200 Table à gaz	5-15	CG 261	60 cm	✓	√	✓	✓	√	✓	✓	-	-
Série 200 Table à gaz		CG 291	90 cm	✓	√	✓	✓	-	✓	✓	-	-
Série 200 Table à gaz		VG 295	90 cm	✓	√	√	√	_	✓	✓	-	-
Série 200 Table vitrocéramique	@	CE 261	60 cm	√	√	√	√	√	✓	✓	√	✓
Série 200 Table vitrocéramique	9	CE 291	90 cm	✓	√	√	√	_	√	√	_	_

1			1		-									
Al 442 largeur 100 cm	Al 442 largeur 120 cm	Al 442 largeur 160 cm	Al 240 191 largeur 90 cm	AL 400 121 largeur 120 cm	AL 400 191 largeur 90 cm	AL 200 180 largeur 80 cm	AL 200 190 largeur 90 cm	VL 414 112 largeur 15,5 cm	VL 200 120 largeur 15 cm	AF 210 192 largeur 90 cm	AF 210 162 largeur 60 cm	AC 200 191 largeur 86 cm	AC 200 181 largeur 70 cm	AC 200 161 largeur 52 cm
80 cm	100 cm	130 cm	80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
√	√	√	-	√	√	-	-	√	_	√	√	√	√	√
✓	✓	√	-	✓	√	-	-	✓	-	√	√	√	√	✓
✓	√	√	_	✓	✓	_	-	✓	_	✓	√	✓	✓	✓
✓	√	√	_	✓	✓	_	_	✓	_	✓	✓	✓	✓	✓
√	✓	√	_	√	√	-	-	✓	-	√	-	√	-	-
_	√	√	_	√	√	-	-	-	-	√	-	√	-	-
_	√	√	-	√	√	_	_	_	-	√	-	√	-	-
✓	✓	√	_	_	_	_	_	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	√	_	_	_	_	_	_	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	√	√	-	-	-	-	-	-	√	√	√	√	√	✓
✓	√	√	_	_	_	-	-	-	√	✓	√	✓	√	✓
✓	√	√	_	✓	✓	_	-	_	_	✓	-	✓	_	_
✓	√	√	_	✓	✓	√ 🛜	_	_	_	✓	_	✓	_	_
_	✓	√	_	✓	✓	_	_	_	_	✓	_	✓	_	_
_	✓	✓	-	√	✓	-	√ 🛜	_	_	✓	-	✓	_	-
✓	√	√	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	√	✓	✓	✓
✓	√	√	√ 🛜	✓	√	-	-	-	-	√	√	√	√	✓
✓	✓	√	√ 🛜	✓	√	-	-	-	-	√	-	√	√	-
√	√	√	-	√	√	√ 🛜	-	-	-	√	-	√	-	-
√	√	√	-	√	√	-	-	-	-	√	-	√	-	-
_	✓	√	-	√	√	-	√ 🛜	-	-	√	-	√	-	-
_	√	√	-	√	√	-	-	-	-	√	-	√	-	-
√	√	√	-	-	-	-	-	-	-	√	√	√	√	√
_	√	√	-	-	-	-	-	-	-	√	-	✓	-	-
_	√	√	-	-	-	-	_	-	-	√	_	√	-	-
√	√	√	√	√	✓	-	-	-	-	√	√	√	√	√
-	✓	✓	_	✓	✓	_	_	_	-	✓	_	✓	-	_



Table de cuisson au gaz Largeur 100 cm Inox

CG 492-111F

4.945,-*

Gaz butane/propane 28-37 mbar. Brûleur pour wok 5,8 kW.

CG 492-211

4.945,-*

Gaz naturel 20 mbars. Brûleur pour wok 6 kW.

Accessoire compris

1 anneau pour wok.

Accessoires d'installation nécessaires

€

CA 429-410

340,

Set d'encastrement se composant d'un cadre soudable et d'un cadre de support.

Accessoire en option

WP 400-001

€ 250,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

CG 492-...

- Cinq brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction mijotage, pour une cuisson à faible puissance
- Grilles en fonte totalement planes, à fleur de plan.
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG 492-111F

1 grand brûleur triple couronne
(300-5800 W) pour wok et casseroles
jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne
de flammes (165-4000 W), pour
casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne
de flammes (165-2000 W), pour
casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

CG 492-211

1 grand brûleur triple couronne (300-6000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Allumage "une main".

Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction mijotage pour bain marie. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.

3 grilles en fonte haute stabilité, surface continue et plane dans le plan de travail.

Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Témoin de chaleur résiduelle.

Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Pour la préparation du plan de travail en granit ou en inox, il est préférable de commander le set d'encastrement au préalable.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

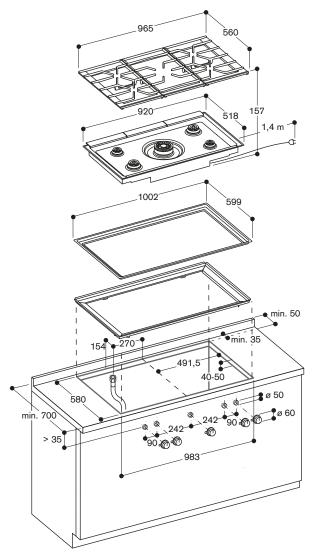
L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux brûleurs. Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).

Profondeur minimale du plan de travail : 70 cm.

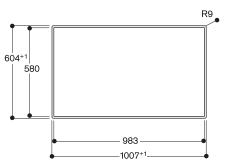
Alimentation d'air par le haut. Pas besoin de fond intermédiaire. Les cadres montés séparément dans le plan de travail permet un accés total à toutes les pièces de montage. La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur. L'appareil peux-être fixé par au-dessus. Espace latéral de min. 300 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 40 - 50 mm. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés. La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm. La combinaison avec un appareil VL 414 n'est pas recommandée, car l'aspiration à partir du brûleur central n'est pas garantie en raison d'une distance excessive. Poids de l'appareil: ± 35 kg.

Données de raccordement

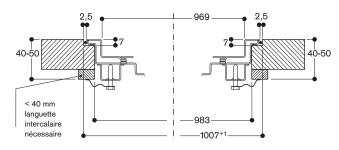
Puissance totale Gaz: 17,8/18 kW. Puissance totale électrique: 0,015/0,015 kW Câble électrique: 1,4 m avec fiche



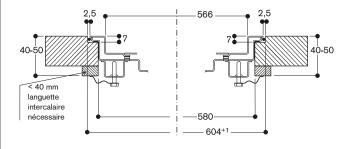
Pour plus d'options de montage voir les instructions



Coupe longitudinale



Coupe transversale



Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

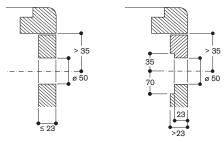




Table de cuisson au gaz Série 200 Largeur 90 cm

VG 295-150F

€ 3.280,-*

Bandeau de commande noir. Gaz butane/propane 28-37 mbar. Brûleur pour wok jusqu'à 5,8 kW.

VG 295-250

3.280,-*

Bandeau de commande noir. Gaz naturel 20 mbar. Brûleur pour wok jusqu'à 6 kW.

Accessoire compris dans le prix

1 support pour wok.

Accessoire en option

WP 400-001

250,-

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 295-.50

- Bandeau de commande pour une commande confortable et sûre
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- Brûleur multi-couronnes en laiton robuste et résistant à une forte chaleur, comme dans les cuisines professionnelles
- Grille en fonte haute stabilité
- Table de cuisson haut de gamme, 17,8 kW sur 5 brûleurs au gaz

Zones de cuisson

1 brûleur Wok multi-couronnes (300-5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (150-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (170-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 24 cm.

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux.

Bandeau de commande intégré. Allumage "une main". Allumage électronique.

Equipement

3 grilles en fonte, haute stabilité. Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Témoin de chaleur résiduelle. Témoin de fonctionnement.

Précautions d'installation

Gicleurs spéciaux pour gaz naturel 20 mbar peuvent être commandés comme pièces détachées. Pas besoin de fond intermédiaire.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

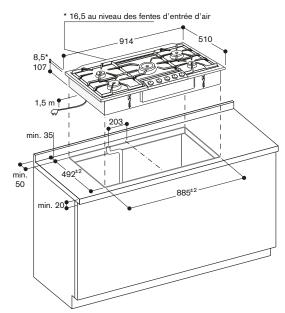
La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur. Intégration dans un meuble de largeur minimale de 90 cm.

Espace latéral de min. 300 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 11 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyslage doivent être respectés. La distance minimale entre la table

de cuisson à gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.

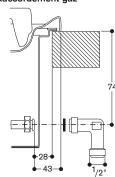
Poids de l'appareil: ± 29 kg. Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 17,8 kW. Puissance totale électrique: 0,01 kW Câble électrique: 1,5 m avec fiche.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 300 mm.

Raccordement gaz



161



Table de cuisson au gaz Largeur 90 cm Inox

CG 291-210

€ 1.250,-

Gaz naturel 20 mbar. Gicleurs pour gaz butane-/propane 28-30/37 mbar inclus.

Accessoires compris

1 grille de pose pour espresso. 1 anneau pour wok.

Accessoire en option

WP 400-001

250,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

CG 291-210

- 12,5 kW sur 5 brûleurs
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- Brûleur multi-couronnes avec 5 kW

Zones de cuisson

1 brûleur Wok 2 couronnes de flammes (300-5000 W).

1 brûleur puissant (500-3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm. 2 brûleurs normaux (350-1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm. 1 brûleur économique (330-1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.

Allumage "une main". Allumage électronique.

Equipement

Support casseroles en trois parties en fonte avec une surface continue. Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

La table de cuisson est conçue pour une installation classique sur le plan de travail

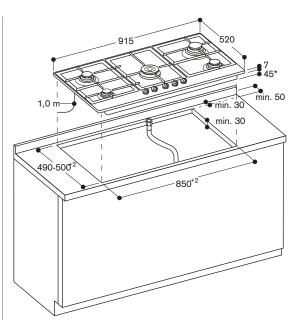
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange. L'encastrement implique une découpe de 850 m ou en cas d'utilisation des entretoises fournies de 880 mm. Alimentation d'air par le haut. Un fond intermédiaire est nécessaire. L'appareil peut être fixé par en-dessous. Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 30 - 50 mm.

Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés. La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

Poids de l'appareil: ± 20 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 12,5 kW. Câble électrique: 1 m sans fiche.



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



Table de cuisson au gaz Largeur 60 cm Inox

CG 261-210

755,-*

Gaz naturel 20 mbars. Gicleurs pour gaz butane/propane

Accessoires compris

28-30/37 mbar inclus.

1 support transversal pour espresso. 1 anneau pour wok.

Accessoire en option

WP 400-001

250,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm

CG 261-210

- 9,75 kW sur 5 brûleurs
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- 9.75 kW brûleurs disposés en losange

Zones de cuisson

1 brûleur Wok 3 couronnes de flammes (1550-4000 W).
1 brûleur puissant (500-3000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 26 cm.
1 brûleur normal (290-1750 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 20 cm.
1 brûleur économique (330-1000 W), pour des casseroles jusqu'à max.
Ø 16 cm.

Commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.

Allumage "une main". Allumage électronique.

Equipement

Support casseroles en deux parties en fonte avec une surface continue. Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

La table de cuisson est conçue pour une installation classique sur le plan de travail.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Encastrable dans une niche standard de 56 cm.

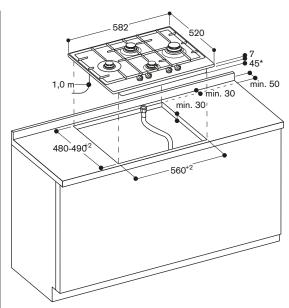
Alimentation d'air par le haut. Une planche intermédiaire est à recommander.

Vérifier la position de l'arrivée du gaz pour l'installation d'un tiroir.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Distance minimale de 100 mm avec les meubles ou la surface de travail sensibles à la chaleur. Sinon une isolation supplémentaire est à prévoir. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 30 - 50 mm. Poids de l'appareil: ± 18 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 9,75 kW. Câble électrique: 1 m sans fiche.



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



Table de cuisson induction Full surface Largeur 90 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CX 492-101 5.905,-*

Accessoire compris

1 senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

Accessoires en option

GN 232-110

375.-*

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

GN 232-230

Teppan Yaki GN 3/3 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

CA 060-300

€

160.-

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CX 492-101

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle
- Puissance max. pour gros récipents jusqu'à 4,4k W
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

Une seule surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvents être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction CookingSensor Fonction de cuisson professionnelle. Fonction de cuisson dynamique. Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud".

Détection individuelle des casseroles Minuterie pour chaque cuisson. Chronomètre.

Minuterie.

Touche info avec conseils d'utilisation. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Interrupteur de sécurité. Fonction Pause.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

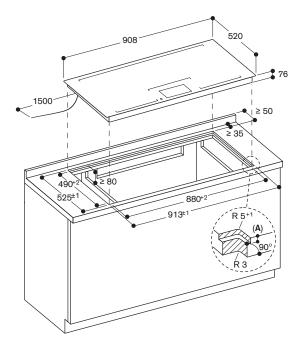
Poids de l'appareil: ± 31 kg.

Données de raccordement

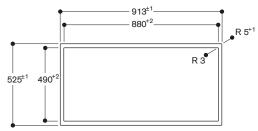
Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



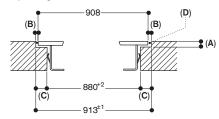




A: 6,5*0,5

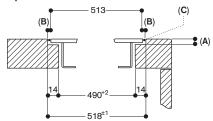


Coupe longitudinale



- A: 6,5°0.5 B: 2,5 C: 16,5 D: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



- A: 6,5*0.5
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full surface Largeur 90 cm Cadre en inox

CX 492-111

5.905,-*

Accessoire compris

1 senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

GN 232-110

375.-*

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492

GN 232-230

Teppan Yaki GN 3/3 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

CA 060-300

€

la température dans les casseroles.

Senseur de cuisson pour réglage de

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CX 492-111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle
- Puissance max. pour gros récipents jusqu'à 5,5 kW
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

Une seule surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 niveaux de cuisson.

Equipement

Fonction CookingSensor. Fonction de cuisson professionnelle. Fonction de cuisson dynamique.

Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud".

Détection individuelle des casseroles. Minuterie pour chaque cuisson.

Chronomètre.

Minuterie.

Touche info avec conseils d'utilisation Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal. Témoin de chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Interrupteur de sécurité. Fonction Pause.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes. Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Une planche intermédiaire est à recommander.

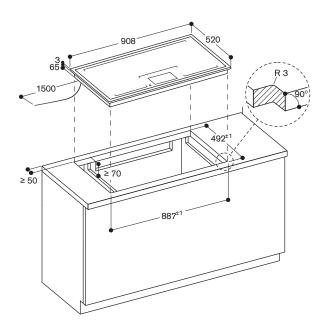
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 31 kg.

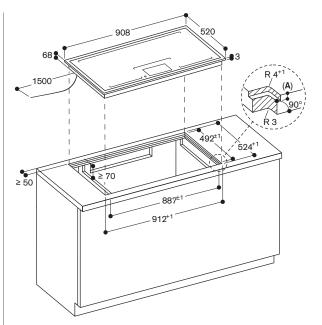
Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1.5 m sans fiche.

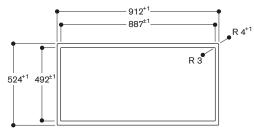




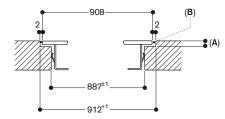




A: 3,5^{-0,5}

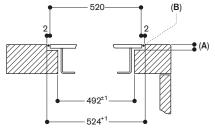


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full surface Largeur 80 cm

Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CX 482-101 5.410.-*

Accessoires en option

GN 232-110

375,-*

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

GN 232-230

Teppan Yaki GN 3/3 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

CA 060-300

€ Senseur de cuisson pour réglage de

CA 051-300

la température dans les casseroles.

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CX 482-101

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle
- Puissance max. pour gros récipents jusqu'à 4,4 kW
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

Une seule surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction CookingSensor Fonction de cuisson professionnelle. Fonction de cuisson dynamique. Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud". Détection individuelle des casseroles Minuterie pour chaque cuisson. Chronomètre.

Minuterie.

Touche info avec conseils d'utilisation. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Interrupteur de sécurité. Fonction Pause.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

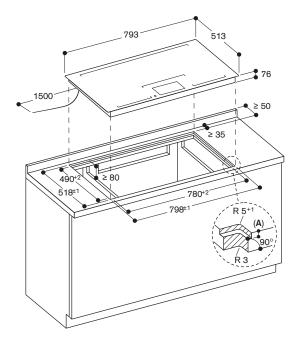
Poids de l'appareil: ± 26 kg.

Données de raccordement

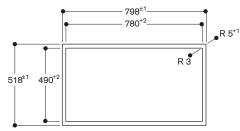
Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



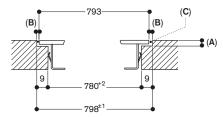




A: 6,5^{+0.5}

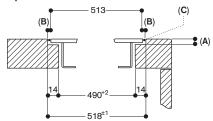


Coupe longitudinale



A: 6,5*0.5 B: 2,5 C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 6,5*0,5 B: 2,5 C: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson induction Full surface Largeur 80 cm Cadre en inox

CX 482-111

5.410,-*

Accessoire compris

1 senseur de cuisson pour réglage de la température dans les casseroles.

Accessoires d'installation

VA 420-010

125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-004

€

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

Accessoires en option

GN 232-110

375.-*

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 482 et CX 492.

GN 232-230

315.-*

Teppan Yaki GN 3/3 Pour table de cuisson induction à

CA 060-300

pleine surface CX 482 et CX 492. €

la température dans les casseroles.

Senseur de cuisson pour réglage de

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CX 482-111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle
- Puissance max. pour gros récipents jusqu'à 5,5 kW
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

Une seule surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations.

Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 niveaux de cuisson.

Equipement

Fonction CookingSensor. Fonction de cuisson professionnelle. Fonction de cuisson dynamique. Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud". Détection individuelle des casseroles.

Minuterie pour chaque cuisson. Chronomètre.

Minuterie.

Touche info avec conseils d'utilisation Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal. Témoin de chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Interrupteur de sécurité. Fonction Pause.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes. Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail. Dans le cas d'installation de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Une planche intermédiaire est à recommander.

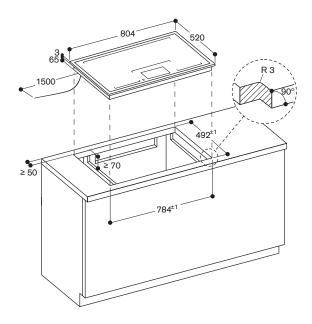
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 27 kg.

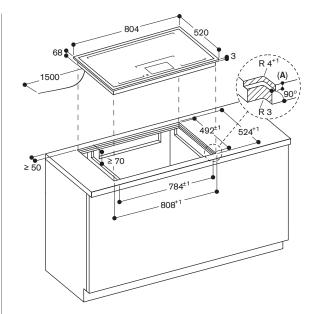
Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1.5 m sans fiche.

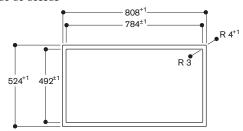




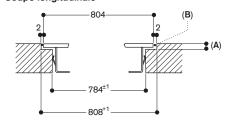




A:3,5-0,5

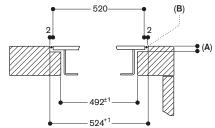


Coupe longitudinale



A: 3,5^{0,5}
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5^{-0,5}
B: Remplissage avec du silicone



Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée Série 400

Largeur 90 cm

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Evacuation extérieur ou recyclage

CV 492-100

5.880.-*



Accessoires d'installation nécessaires

CA 082-010

€

Kit pour recyclage sans tuyaux.

CA 082-060

€

Kit pour recyclage avec tuyaux pour CV 492 / CV 282 (profondeur plan de travail ≥ 60 cm)

CA 082-070

Kit pour recyclage avec tuyaux pour CV 492 / CV 282 (profondeur plan de travail ≥ 70 cm)

CA 084-010

65.-* €

4 filtres acoustiques pour évacuation

Accessoires en option

CA 051-300

385.-Teppan Yaki en matériau multicouches.

Pour table de cuisson FlexInduction. CA 052-300

Plaque à gril en fonte.

Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 282-111 € 4 filtres à charbon actif avec taux

d'abrorption élevé pour recyclage. GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

GP 900-004

€ 170.-

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 255-263.

CV 492-100

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuieson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Filtre à charbon actif intégré, facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Bouton de commande en inox massif avec revêtement noir
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson flex induction 23 x 20 cm (2200 W, avec booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32 x 30 cm (3300 W, avec booster 3700 W).

Puissance du système de ventilation

Puissance et niveau sonore, position 3/Intensif:

Puissance d'aspiration mesurée selon EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Evacuation extérieure: 532/636 m³/h.

70/74 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 497/627 m³/h.

67/72 dB (A) re 1 pW. 55/61 dB (A) re 20 μPa.

Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux et indication des zones de cuisson et de marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Contrôle du sytème de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor. Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Aspiration intermittente, 6 min. Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor ou manuellement. Témoin de saturation du filtre à charbon actif.

Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace. Chronomètre.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

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

56,9 kWh/an. Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage -

Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 61 dB/max. 70 dB position normale.

Sécurité

Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients.

Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lavevaisselle.

Réservoir anti-déhordement amovible. capacité 0,9 litres, lavable au lavevaisselle.

Précautions d'installation

Largeur du meuble inférieur: min. 60 cm. Profondeur du plan de travail: min.

Profondeur d'encastrement 227 mm. Pour le set de recyclage sans tuvaux (CA 082-010) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm. Une gaine plate (DN 150 mm) peut raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil. En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé. Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température. nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Pour des installations en mode

recyclage contre des murs extérieurs

non isolés, nous recommandons une

installation avec quidage de l'air. Le moteur résistant aux chutes de pression permet des conduits jusqu'à 8 m de longueur avec 3 coudes 90° sans perte de puissance.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation à un raccordement de cheminée. la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux

de travail. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

veuillez consulter le fabricant du plan

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

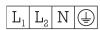
Poids de l'appareil: ± 29 kg. Veuillez consulter les données d'installation.

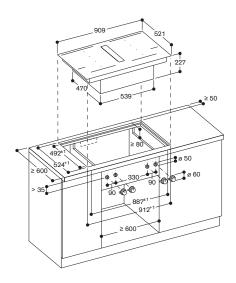
Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche. Consommation Standby/Display éteint 0.5 W

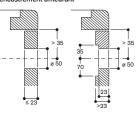
Consommation Standby/Internet 2 W. Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.

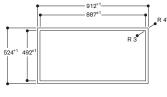




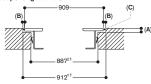


Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

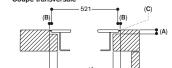




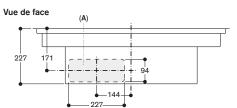
Coupe longitudinale



ec du silicone

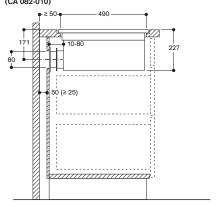


A: 6,5^{+0,5}
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone



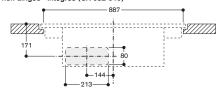
A : Connecté directement à l'arrière

Vue latérale de CV 282-101 avec chaleur ventilée non dirigée (CA 082-010)

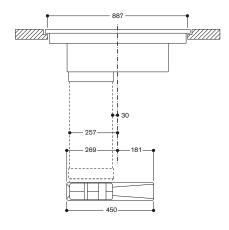


Non recommandé pour les murs extérieurs ou sols non isolés (U \geq 0,5 W/m²K)

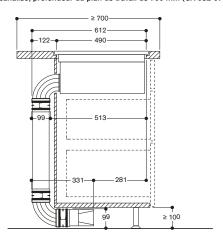
Vue de face - Ouverture dans le meuble pour chaleur ventilée non dirigée - intégrée (CA 082-010)



Vue de face CV 492 avec module de recyclage de l'air

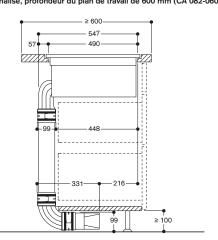


Vue latérale de CV 282 / CV 492 avec kit de recyclage d'air canalisé, profondeur du plan de travail de 700 mm (CA 082-070)



Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U $\geq 0,5~W/m^2K)$

Vue latérale de CV 282 / CV 492 avec kit de recyclage d'air canalisé, profondeur du plan de travail de 600 mm (CA 082-060)



Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U \geq 0,5 W/m²K)



Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée Largeur 80 cm

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Evacuation extérieur ou recyclage

CV 282-101

3.745.-€



Accessoires d'installation nécessaires

CA 082-010

€

Kit pour recyclage sans tuyaux. €

CA 082-060

Kit pour recyclage avec tuvaux pour CV 492 / CV 282 (profondeur plan de travail ≥ 60 cm)

CA 082-070

€ 315.-*

Kit pour recyclage avec tuyaux pour CV 492 / CV 282 (profondeur plan de travail ≥ 70 cm)

CA 084-010

65.-*

4 filtres acoustiques pour évacuation d'air.

Accessoires en option

CA 051-300

385.-* Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

€

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

€ 120 -*

Bouton magnétique, noir.

CA 282-111

€ 120,-*

4 filtres à charbon actif avec taux d'abrorption élevé pour recyclage.

GP 900-001

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002

€

avec fonction FryingSensor Ø 18 cm.

Poêle inox pour zone de cuisson

GP 900-003

140.-€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 255-263.

CV 282-101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuisson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en éneraie
- Evacuation extérieur ou recyclage Filtre à charbon actif intégré.
- facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 24x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x40 cm (3300 W, avec Booster

2 zones de cuisson flex induction 24x20 cm (2200 W, avec booster 3700 W), combinables en zones 24x40 cm (3300 W, with booster

Puissance du système de ventilation

Puissance et niveau sonore,

position 3/intensive:

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3. Evacuation extérieure: 532/636 m³/h. 70/74 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 497/627 m³/h. 67/72 dB (A) re 1 pW. 55/61 dB (A) re 20 $\mu Pa.$

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Contrôle électronique avec 17 stages de cuisson.

Contrôle du sytème de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table. Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud".

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Aspiration intermittente, 6 min. Fonction automatique avec arrêt différé

contrôlé par sensor ou manuellement. Témoin de saturation du filtre à charbon

Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace. Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 56,9 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A Classe d'efficacité d'éclairage -Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 61 dB/max. 70 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.

Témoin de fonctionnement.

Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lavevaisselle.

Réservoir anti-débordement amovible. capacité 0,9 litres, lavable au lavevaisselle.

Précautions d'installation

Largeur du meuble inférieur: min. 60 cm. Profondeur du plan de travail: min.

Profondeur d'encastrement 227 mm. Pour le set de recyclage sans tuyaux (CA 082-010), il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm. Une gaine plate (DN 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil. En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour

la circulation de l'air recyclé.

Pour des installations en mode recyclage

contre des murs extérieurs non isolés

(U ≥ 0.5 W/m²K) nous recommandons une installation avec guidage de l'air. Le moteur résistant aux chutes de pression permet des conduits jusqu'à 8 m de longueur avec 3 coudes 90° sans perte de puissance.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation à un raccordement de cheminée. la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan

de travail. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

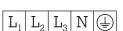
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Poids de l'appareil: ± 27 kg. Veuillez consulter les données d'installation.

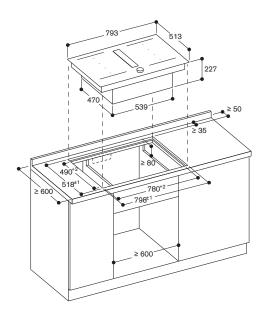
Données de raccordement

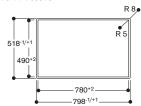
Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



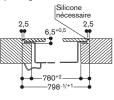




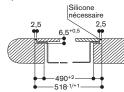


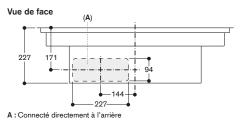


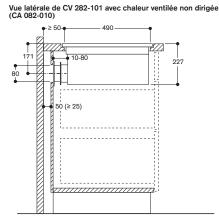
Coupe longitudinale



Coupe transversale

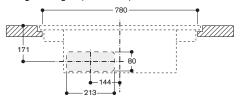




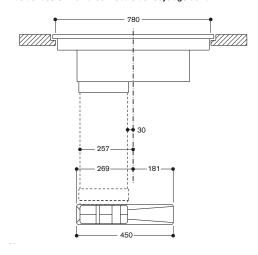


Non recommandé pour les murs extérieurs ou sols non isolés (U \geq 0,5 W/m²K)

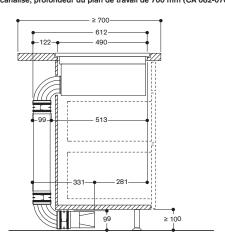
Vue de face - Ouverture dans le meuble pour chaleur ventilée non dirigée - intégrée (CA 082-010)



Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air

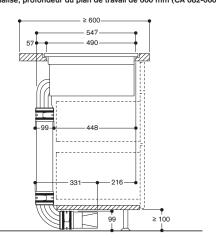


Vue latérale de CV 282 / CV 492 avec kit de recyclage d'air canalisé, profondeur du plan de travail de 700 mm (CA 082-070)



Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U $\geq 0,5~W/m^2K)$

Vue latérale de CV 282 / CV 492 avec kit de recyclage d'air canalisé, profondeur du plan de travail de 600 mm (CA 082-060)



Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U $\geq 0,5~W/m^2K)$



Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée surface Largeur 80 cm Cadre en inox

Evacuation extérieur ou recyclage

CV 282-111

3.745.-* €



Accessoires d'installation nécessaires

CA 082-010

€

€

€

Kit pour recyclage sans tuyaux.

CA 082-060

Kit pour recyclage avec tuvaux pour CV 492 / CV 282 (profondeur plan de travail ≥ 60 cm)

CA 082-070

€ 315.-*

Kit pour recyclage avec tuyaux pour CV 492 / CV 282 (profondeur plan de travail ≥ 70 cm)

CA 084-010

65.-*

4 filtres acoustiques pour évacuation d'air.

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

385 -*

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€ Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

€

Bouton magnétique, noir.

CA 282-111

€ 120,-* 4 filtres à charbon actif avec taux

120 -*

d'abrorption élevé pour recyclage. GP 900-001 €

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 15 cm.

GP 900-002 Poêle inox pour zone de cuisson

€

avec fonction FryingSensor Ø 18 cm. 140.-

GP 900-003

€

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction FryingSensor Ø 21 cm.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 255-263.

CV 282-111

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuisson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Filtre à charbon actif intégré, facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson flex induction 23 x 19 cm (2200 W. avec booster 3700 W), combinables en zones 23 x 38 cm (3300 W, with booster 3700 W).

Puissance du système de ventilation

Puissance et niveau sonore. position 3/intensive:

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591. Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3. Evacuation extérieure: 532/636 m³/h. 70/74 dB (A) re 1 pW. Recyclage:

497/627 m³/h. 67/72 dB (A) re 1 pW. 55/61 dB (A) re 20 μPa.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Contrôle électronique avec 17 stages de cuisson.

Contrôle du sytème de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300). Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud".

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor ou manuellement. Témoin de saturation du filtre à charbon

Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace. Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 56,9 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A Classe d'efficacité d'éclairage -Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 61 dB/max. 70 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal. Témoin de fonctionnement.

Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lavevaisselle.

Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lavevaisselle.

Précautions d'installation

Largeur du meuble inférieur: min. 60 cm. Profondeur du plan de travail: min. 60 cm.

Profondeur d'encastrement 223 mm. Pour le set de recyclage sans tuyaux (CA 082-010), il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm. Une gaine plate (DN 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil. En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Pour des installations en mode recyclage

contre des murs extérieurs non isolés (U ≥ 0,5 W/m²K) nous recommandons une installation avec guidage de l'air. Le moteur résistant aux chutes de pression permet des conduits jusqu'à 8 m de longueur avec 3 coudes 90° sans perte de puissance.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation à un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux. veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

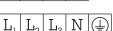
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Poids de l'appareil: ± 27 kg. Veuillez consulter les données d'installation.

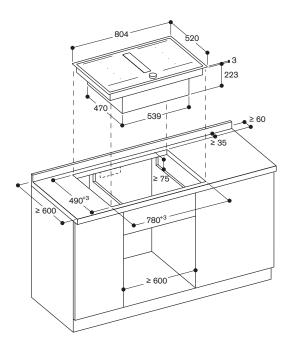
Données de raccordement

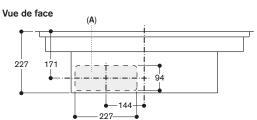
Puissance totale: 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.





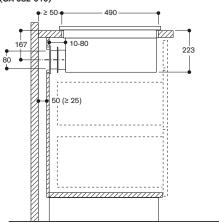






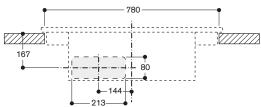
A : Connecté directement à l'arrière

Vue de côté CV 282-111 avec chaleur ventilée non dirigée (CA 082-010)

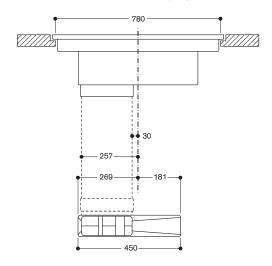


Non recommandé pour les murs extérieurs et les sols non isolés (U $\geq 0, 5 \; W/m^2 K)$

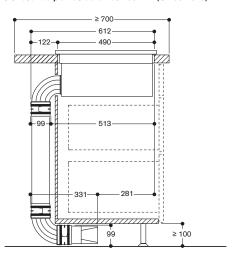
Vue de face - Ouverture dans le meuble pour chaleur ventilée non dirigée - montage sur le plan de travail (CA 082-010)



Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air

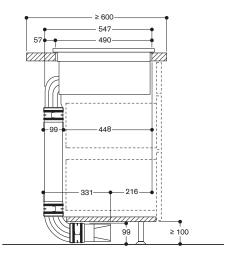


Vue latérale de CV 282-111 avec kit de recyclage d'air canalisé, profondeur du plan de travail de 700 mm (CA 082-070)



Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U $\geq 0,5~W/m^2K)$

Vue latérale de CV 282-111 avec kit de recyclage d'air canalisé, profondeur du plan de travail de 600 mm (CA 082-060)



Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U $\geq 0,5~W/m^2K)$

178 Configurations recommandées pour les tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée

Bon à savoir

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Le conduit d'air peut être raccordé à l'arrière. Les pièces de connexions respectives sont disponibles à cet effet.
- L'appareil doit être accessible par le bas.

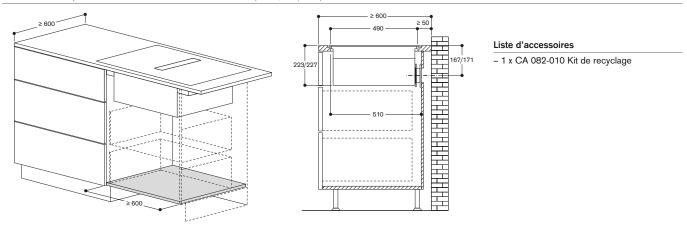
Recyclage

- Installation avec module de recyclage (CA 082-010 et CA 082-070)
- Remplacement du filtre par le dessus.
- Prévoir l'accessibilité par le dessous.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 440 cm² de superficie d'évacuation).
- Pour le set de recyclage sans tuyaux CA 082-010, une ouverture verticale de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble est nécessaire.
- Pour une performance idéale nous conseillons 50 mm.

Exemple d'organisation 1

CV 282 / CV 492 avec module de recyclage sans tuyaux (CA 082-010)

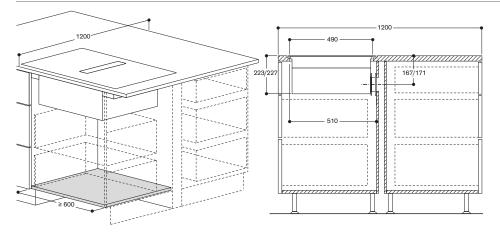
Installation au mur, profondeur du plan de travail 60 cm. Ouverture verticale de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble. Pour une performance idéale nous conseillons 50 mm. Pas recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés (U ≥ 0,5 W/m²K).



Exemple d'organisation 2

CV 282 / CV 492 avec module de recyclage sans tuyaux (CA 082-010)

Installation îlot, profondeur du plan de travail 120 cm. Ouverture verticale de min. 25 mm derrière le panneau arrière du meuble. Pour une performance idéale nous conseillons 50 mm. Pas recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés (U ≥ 0,5 W/m²K).



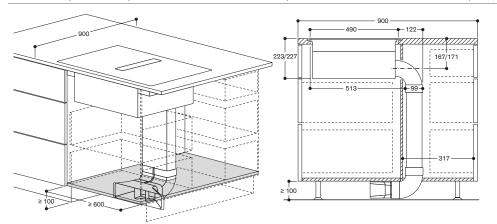
Liste d'accessoires

- 1 x CA 082-010 Kit de recyclage

Exemple d'organisation 2

CV 282 / CV 492 avec module de recyclage avec tuyaux (CA 082-070)

Installation îlot, profondeur du plan de travail 90 cm. Pas recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés (U ≥ 0,5 W/m²K).



Liste d'accessoires

 1 x CA 082-070 Kit pour recyclage avec tuyaux, profondeur plan de travail ≥ 70 cm

Mesures en mm

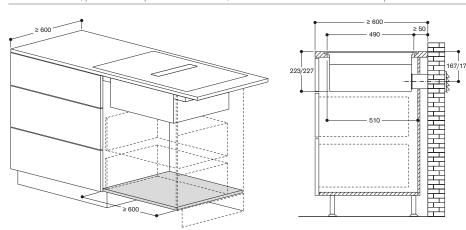
Evacuation d'air

- Appareil est directement accessible avec conduit plat masculin DN 150.
- Prévoir filtre acoustique (CA 084-010) pour toutes les installations en évacuation d'air.
- Longueur maximale du système de conduits d'évacuation 8 m pour une bonne performance.
- Pour une circulation d'air optimale, nous recommandons des conduits avec DN 150. Les conduits et les pièces de connexion sont disponibles en tant qu'accessoires en option.
- Deux conduits plats doivent être reliés par une pièce de connexion pour conduit plat.

Exemple d'organisation 4

CV 282 / CV 492 avec installation en évacuation d'air

Installation au mur, profondeur du plan de travail 60 cm, connexion directement sur sortie d'air plate.



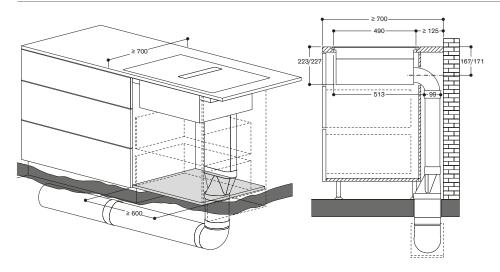
Liste d'accessoires

- 1 x CA 084-010 Kit d'extraction
- 1 x AD 857-015 Conduit plat DN 150 (0,5 m)
- 2 x AD 850-050 Sortie murale conduit plat DN 150

Exemple d'organisation 4

CV 282 / CV 492 avec installation en évacuation d'air

Installation murale ou îlot, profondeur du plan de travail 70 cm, conduits vers l'extérieur par la cave.



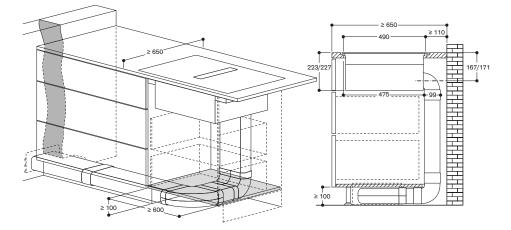
Liste d'accessoires

- 1 x CA 084-010 Kit d'extraction
- 1 x AD 857-010 Conduit plat DN 150 (1 m)
- 1 x AD 857-030 Coude 90° vertical conduit
- 1 x AD 857-041 Adaptateur de conduit plat, rond DN 150 vers plat DN 150
- 3 x AD 752-010 Conduit rond DN 150
- 1 x AD 752-030 Coude 90° DN 150
- 1 x AD 754-090 Pièce de raccord DN 150
- 1 x AD 750-053 Sortie murale avec conduit télescopique DN 150
- 1 x AD 990-090 Ruban adhésif
- 2 x AD 857-040 Pièce de raccord conduit plat

Exemple d'organisation 6

CV 282 / CV 492 avec installation en évacuation d'air

Installation au mur, profondeur 70 cm, conduits derrière l'armoire et dans la plinthe.



Liste d'accessoires

- 1 x CA 084-010 Kit d'extraction
- 4 x AD 857-010 Conduit plat DN 150 (1 m)
- 1 x AD 857-030 Coude 90° vertical conduit plat DN 150
- 1 x AD 857-031 Coude 90° horizontal conduit plat
- 2 x AD 850-050 Sortie murale conduit plat DN 150
- 1 x AD 857-033 Coude 90° vertical court conduit plat DN 150
- 6 x AD 857-040 Pièce de raccord conduit plat



Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 90 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 292-102

2.865,-*

Accessoires en option

CA 051-300

385.-* Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

120.-

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 €

105,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

€ 140,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004

cuisson Ø 28 cm.

170,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de

CI 292-102

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W. avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud".

Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

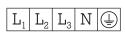
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 27 kg.

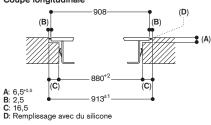
Données de raccordement

Puissance totale 11,1 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

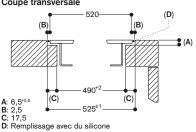




Coupe longitudinale



Coupe transversale



880+2 > 600 (B)

A: 6,5^{0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Vue de dessus

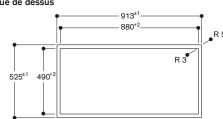




Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 90 cm Cadre en inox

CI 292-112

2.865.-*

Accessoires en option

CA 051-300

385.-

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

275.-*

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles.

Pour table de cuisson FlexInduction. CA 230-100 €

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 105.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

€ 115.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004

170.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

CI 292-112

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W. avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Minuterie.

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor. Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud". Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

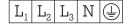
Précautions d'installation

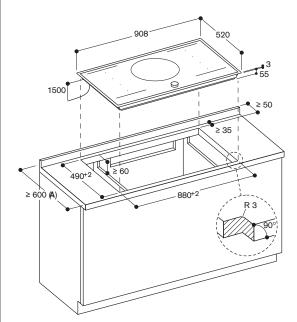
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil. L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 27 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 11,1 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 80 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 283-103

2.265,-*

Accessoires en option

CA 051-300

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 GP 900-001

Bouton magnétique, noir.

105.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

€

115,-* Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 283-103

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 21x20 cm (2200 W, avec booster 3700 W), connectées 21 x 40 cm (3300 W, avec booster 3700 W). 1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W). 1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm

(1800 W, avec Booster 3100 W). 1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud". Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

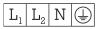
L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 18 kg.

Données de raccordement

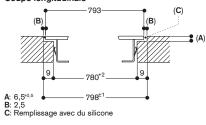
Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

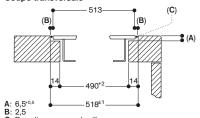


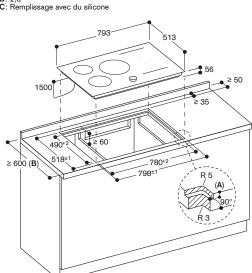


Coupe longitudinale



Coupe transversale





A: 6,5°0.5
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Vue de dessus

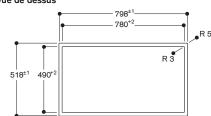




Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 80 cm Cadre en inox

CI 283-113

€ 2.265,-*

Accessoires en option

CA 051-300

385,-

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

€

€

€

€

CA 052-300

275,-

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

160,-

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

GP 900-001

120.-*

Bouton magnétique, noir.

105.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

115,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de cuisson ∅ 18 cm.

GP 900-003

140,-

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 283-113

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 21x19 cm (2200 W, avec booster 3700 W), connectées 21x38 cm (3300 W, avec booster 3700 W).

1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires. Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec

accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud". Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à

99 minutes. Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

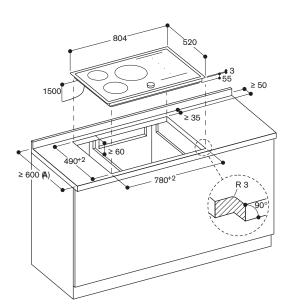
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil. L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 18 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 80 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 282-102

2.500,-*

Accessoire compris

1 bande d'ajustement 750-780 mm.

Accessoires en option

CA 051-300

385,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction. 275,-*

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001

€ 105,-*

120,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

115.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004

170,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

CI 282-102

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23 x 40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud". Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le

pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 16 kg.

Données de raccordement

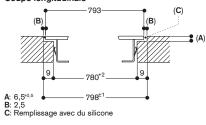
Puissance totale 7,4 kW

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

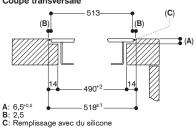


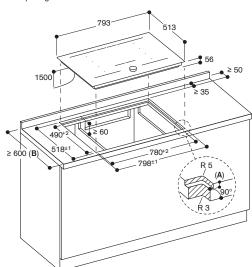


Coupe longitudinale



Coupe transversale





6,5°0.5 Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Vue de dessus

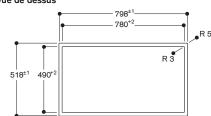




Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 80 cm Cadre en inox

CI 282-112

2.500,-*

Accessoire compris

1 bande d'ajustement 750-780 mm.

Accessoires en option

CA 051-300

385,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

275 -

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction

CA 230-100

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001

105,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

115.-* Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

€ 140.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

CI 282-112

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud".

Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

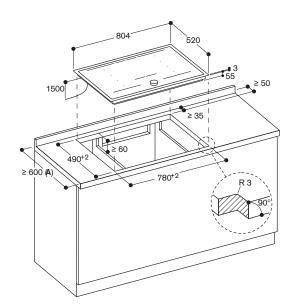
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil. L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 16 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 70 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 272-103

2.030.-*

Accessoires en option

CA 051-300

385,-* Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

Bouton magnétique, noir. GP 900-001

105.-

115.-

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 272-103

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23 x 19 cm (2200 W. avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud".

Chronomètre. Cuisson programmable jusqu'à

99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 17 kg.

Données de raccordement

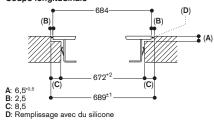
Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

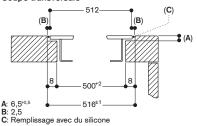


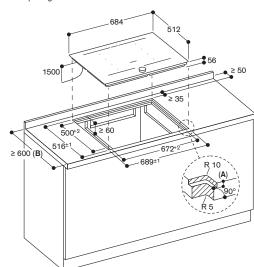


Coupe longitudinale



Coupe transversale





6,5°^{0,5} Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Vue de dessus

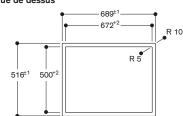




Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 70 cm Cadre en inox

CI 272-113

2.030,-*

Accessoires en option

CA 051-300

385.-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

€

€

€

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 105.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

115.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 272-113

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud". Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

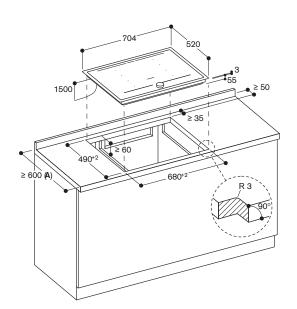
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil. L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 17 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 60 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 262-105

1.900,-*

Accessoires en option

CA 051-300

385.-

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

€

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

€ 120.-

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 105,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

€

115,-* Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 262-105

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Commande facile à l'emploi avec

display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud".

Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WIFI intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 16 kg.

Données de raccordement

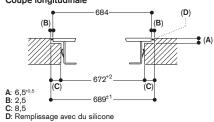
Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

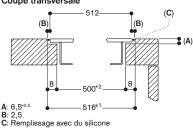


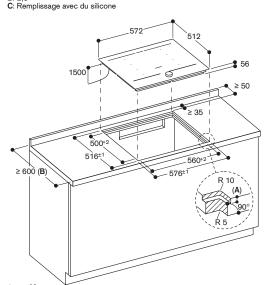


Coupe longitudinale



Coupe transversale





A: 6,5^{0,5}
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Vue de dessus

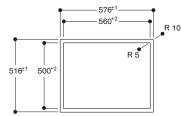




Table de cuisson FlexInduction Commande Twist-Pad Largeur 60 cm Cadre en inox

CI 262-115

1.900,-

Accessoires en option

CA 051-300

385.-*

Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.

€

€

€

€

CA 052-300

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100

120,-*

Bouton magnétique, noir. GP 900-001

105.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002

115.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003

140.-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor. Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 262-115

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définiées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile des fonctions grâce au display à deux couleurs
- Fonction Home Connect

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique iusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange). Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction de cuisson professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles. Fonction "garder au chaud".

Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à

99 minutes. Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WIFI intégré pour les services

digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal Témoin de fonctionnement. Détection automatique des récipients. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

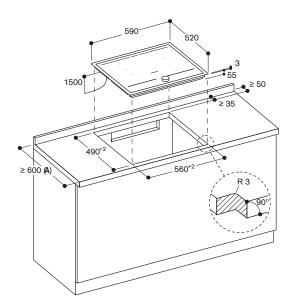
Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil. L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 16 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.



Table de cuisson à Induction Commande sensitive par touches Largeur 60 cm Cadre en inox

CI 261-114

€

1.435,-*

CI 261-114

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, s'allume automatiquement
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible en zone ovale 28 x 18 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande sensitive par touches. Visualisation par décor des différentes zones.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction-Booster sur chaque zone de cuisson.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées. Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux utensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Une planche intermédiaire est à recommander.

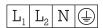
L'appareil peut être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: ± 13 kg.

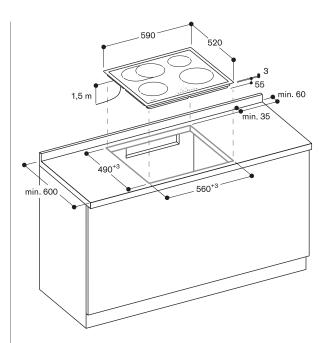
Consulter les instructions d'encastrement page 191.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW. Câble électrique: 1,5 m sans fiche.







Pour les modèles CI 26.-/27.-/28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 et CE 261/291

Circulation d'air

Les tables de cuisson à induction sont équipées d'un ventilateur qui protège les éléments électroniques des appareils contre la surchauffe. Si l'air ne circule pas correctement dans le meuble, la puissance de l'appareil diminue automatiquement pour ne pas endommager l'équipement électronique.

A Aération par de la paroi du fond d'un meuble ou d'un four encastré A l'arrière, il faut prévoir un espace d'au moins 20 mm sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Si le meuble est fermé par le bas, le conduit d'aération doit permettre une arrivée d'air suffisante.

B Amenée d'air via la paroi du fond du meuble

La paroi du fond du meuble doit être percée d'une ouverture d'au moins 45 mm de haut à la base du plan de travail.

Largeur minimale

- 300 mm pour les tables à induction de 30 cm de large.
- 350 mm pour les tables à induction de 40 cm de large.
- 550 mm pour les tables de cuisson Vario ou pour les tables à induction de 60 à 80 cm de large.
- 820 mm pour les tables à induction de 90 cm de large.

Evacuation de l'air par une tablette intermédiaire

Pour éviter que le contenu du tiroir sous la taque de cuisson ne s'échauffe excessivement, nous recommandons l'utilisation d'une tablette intermédiaire.

Largeur minimale de l'ouverture

- 100 mm pour une table à induction de 60 à 80 cm de large.
- * pas nécessaire pour les tables de cuisson de 90 cm de large.
 ** min. 65 mm pour tables de cuisson avec
- ** min. 65 mm pour tables de cuisson avec cadre ainsi que pour VI 461/481/491 avec encastrement standard, et min. 70 mm pour tables de cuisson sans cadre, pour CX 480 avec cadre, ainsi que pour VI 461/ 481/491 en encastrement à fleur de plan.

En combinaison avec d'autres appareils

Le placement d'une table de cuisson à induction n'est pas permis au-dessus d'un lave-vaiselle ou d'une machine à laver

Induction compatible avec l'aspiration AL 400

Complémentaire aux données ultérieures, lors d'une combinaison avec l'aspiration de table AL 400, il faut laisser un espace entre le meuble et l'appareil d'aspiration. Nécessaire pour la circulation d'air de l'induction.

A Devant le canal d'aération

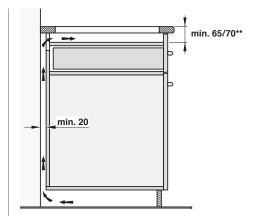
Laisser un espace de 20 mm à l'arrière du tiroir, du four ou de la paroi intérieure du meuble.

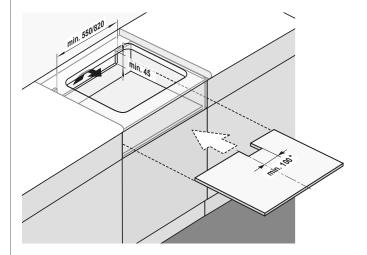
B A côté du canal d'aération

Laisser un espace entre le canal d'aération et de la paroi latérale du meuble.

C A l'arrière du canal d'aération

Laissez un espace entre le canal d'aération et la paroi arrière, ainsi qu'entre le canal d'aération et le sol.





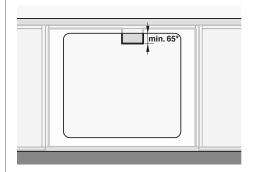




Table de cuisson vitrocéramique Commande sensitive par touches Largeur 90 cm Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CE 291-101 1.875,-*

Accessoires compris

1 racloir à verre.

Accessoires en option

GP 900-003

140.-* Poêle inox antiadhésive.

Pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CE 291-101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction cuisson par sensor
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de rôtissage
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W) commutable en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), commutable en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande sensitive par touches. Visualisation par décor des différentes

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.

Fonction Booster.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal. Témoin de fonctionnement. Indication de la chaleur résiduelle. Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Profondeur d'immersion 47 mm, près de la prise de courant 51 mm.

Ne pas encastrer la table de cuisson plus profond que la surface du plan de

Prévoir une distande de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.

Peut-être encastrer dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe

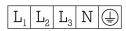
du plan de travail. Poids de l'appareil: ± 13 kg.

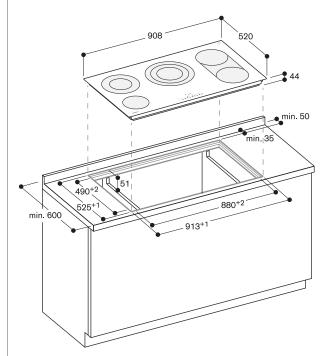
Données de raccordement

Puissance totale 11.1 kW. Prévoir un câble d'alimentation.



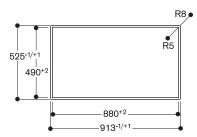






Profondeur de niche dans les environs de la boîte de connexion électrique: 65 mm.

Vue de dessus



Coupe longitudinale

remplir de silicone 6.5+0.5 880+2 913-1/+1 -

Coupe transversale

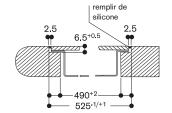




Table de cuisson vitrocéramique Commande sensitive par touches Largeur 90 cm Cadre en inox

CE 291-111

1.875,-*

Accessoires compris

1 racloir à verre.

Accessoires en option

GP 900-003

140,-*

Poêle inox antiadhésive.
Pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CE 291-111

- Encadrement inox massif
- Fonction cuisson par sensor
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de rôtissage
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W) commutable en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), commutable en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande sensitive par touches. Visualisation par décor des différentes zones.

Réglage électronique de 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.

Fonction Booster.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Profondeur d'immersion 46 mm, près de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distande de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.

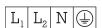
Peut-être encastrer dans une armoire de 60 cm de largeur.

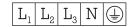
L'appareil peut être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm. Poids de l'appareil: ± 13 kg.

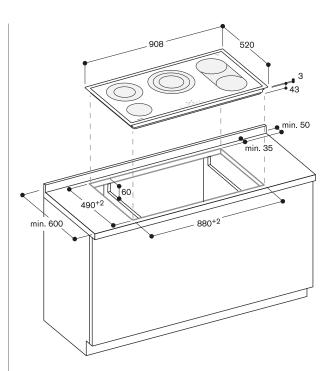
Données de raccordement

Puissance totale 11,1 kW. Prévoir un câble d'alimentation.









Profondeur de niche dans les environs de la boîte de connexion électrique : 65 mm.



Table de cuisson vitrocéramique Commande sensitive par touches Largeur 60 cm

CE 261-114 € 1.250,-*

Accessoire compris

1 racloir à verre.

CE 261-114

- Encadrement inox massif
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 17 cm (1800 W), commutable en zone ovale poissonnière 17x26,5 cm (2600 W).
1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W), commutable en zone Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

Ø 18 cm (2000 W). 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Commande sensitive par touches. Visualisation par décor des différentes zones.

Réglage électronique de 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction Booster.
Cuisson programmable jusqu'à
99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Profondeur d'immersion 44 mm, près de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distande de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.

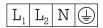
Peut-être encastrer dans une armoire de 60 cm de largeur.

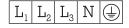
L'appareil peut être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm. Poids de l'appareil: ± 8 kg.

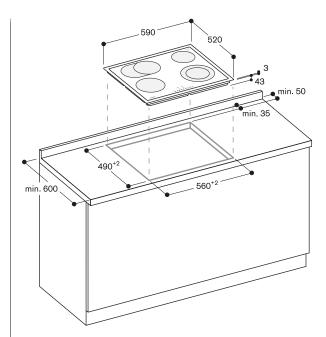
Données de raccordement

Puissance totale 8,3 kW. Prévoir un câble d'alimentation.









Profondeur de niche dans les environs de la boîte de connexion électrique: 65 mm.

GN 232-110 375,-*

Teppan Yaki GN 1/1.

Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.



Teppan Yaki GN 3/3 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.

CA 051-300 385,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 275,-*

Plaque à gril en fonte. Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

GP 900-001 Poêle inox antiadhésive.

Pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 115,-Poêle inox antiadhésive.

Pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 140,-* Poêle inox antiadhésive.

Pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 170,-* Poêle inox antiadhésive.

Pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400-001 Poêle wok fabriquée dans un matériau

multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur

WZ 400-000

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

















CA 060-300

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.



CA 230-100

120,-*

Bouton magnétique, noir.



CA 429-410 340,-*

Set d'encastrement se composant d'un cadre soudable et d'un cadre de support.



VA 420-004

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-010

€ 125.-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.







^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses

CA 082-010

185,-*

Kit pour recyclage sans tuyaux pour CV 282 / CV 492.

Comprend 4 filtres à charbon actif avec taux d'absorption élevé et raccord télescopique.

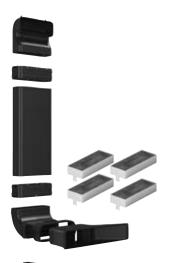


CA 082-060

315

Kit pour recyclage avec tuyaux, profondeur du plan de travail 60 cm pour CV 282 / CV 492.

Comprend 4 filtres à charbon actif avec taux d'absorption élevé, coude rectangulaire très court, conduit plat, coude plat, pièces de raccordement pour conduit plat et diffuseur.



CA 082-070

315,-*

Kit pour recyclage avec tuyaux, profondeur du plan de travail 70 cm pour CV 282 / CV 492.

Comprend 4 filtres à charbon actif avec taux d'absorption élevé, coude rectangulaire très court, conduit plat, coude plat, pièces de raccordement pour conduit plat et diffuseur.



CA 084-010

4 filtres acoustiques pour évacuation d'air pour CV 282 / CV 492.

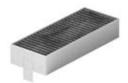


CA 282-111

€

120,-*

4 filtres de remplacement pour CV 282 / CV 492 en recyclage.



AD 857-033

€

Coude rectangulaire court 90° pour l'installation de CV 282 / CV 492

dans un plan de travail avec une profondeur de 65 cm pour évacuation d'air et recyclage avec conduits.



AD 857-034

35 -

Coude rectangulaire très court 90° pour l'installation de CV 282/CV 492 dans un plan de travail avec une profondeur de 60 cm pour évacuation d'air et recyclage avec conduits.







CG 492

CG 492

		CG 492	CG 492
Туре		Table de cuisson au gaz	Table de cuisson au gaz
		CG 492-111F	CG 492-211
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé		-/-/-	-/-/-
Montage sur le plan/à fleur/soudé		-/•/•	-/•/•
Gaz butane/propane 50 mbar/gaz butane/propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar		-/•/-	-/-/•
Dimensions			
Largeur	(cm)	100	100
Commande			
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré		•/-	•/-
Zones de cuisson			
Nombre de zones		5	5
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 5800 W)		1	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 6000 W)		_	1
Brûleur puissant à 2 couronnes (165 - 4000 W)		2	2
Brûleur normal à 2 couronnes (165 - 2000 W)		2	2
Equipement			
Nombre de niveaux de puissance		12	12
Controle électronique		•	•
Allumage automatique rapide/allumage électrique		•/-	•/-
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique		•	•
Fonction mijotage		•	•
Indication de la chaleur résiduelle		•	•
Arrêt de sécurité		•	•
Grille en fonte		3	3
Accessoires			
1 anneau pour wok		•	•
Poêle Wok		WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹
Couvercle inox		-	
Branchement			
Puissance raccordée totale gaz	(kW)	17,8	18
Puissance raccordée totale électrique	(W)	15	15

ullet en série $\,$ - non disponible $\,$ 1 accessoires en option.









		VG 295	VG 295	CG 291	CG 261
Type		Table de cuisson	Table de cuisson	Table de cuisson	Table de cuisson
· ·		au gaz	au gaz	au gaz	au gaz
		VG 295-150F	VG 295-250	CG 291-210	CG 261-210
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé		-/-/•	-/-/•	-/•/ -	-/•/ -
Montage sur le plan/à fleur/soudé		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gaz butane/propane 50 mbar/gaz butane/propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar		-/•/-	-/-/•	-/-/• ²	-/-/• ²
Dimensions					
Largeur	(cm)	90	90	90	60
Commande					
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré		-/•	-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson					
Nombre de zones		5	5	5	4
Brûleur pour wok à multiple couronnes (1550 - 4000 W)		-	-	-	1
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 5000 W)		-	-	1	_
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 5800 W)		1	-	-	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 6000 W)		_	1	_	_
Brûleur puissant à 2 couronnes (170 - 4000 W)		2	2	-	-
Brûleur normal à 2 couronnes (170 - 2000 W)		2	2	-	-
Brûleur puissant (500 - 3000 W)		-	-	1	1
Brûleur normal (290 - 1750 W)		-	-	_	1
Brûleur normal (350 - 1750 W)		-	-	2	-
Brûleur économique (330 - 1000 W)		-	-	1	1
Equipement					
Nombre de niveaux de puissance		9	9	9	9
Controle électronique		-	-	-	-
Allumage automatique rapide/allumage électrique		-/•	-/•	-/•	-/•
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique		-	-	-	-
Fonction mijotage		_	-	_	_
Indication de la chaleur résiduelle		•	•	-	-
Arrêt de sécurité		-	-	_	-
Grille en fonte		3	3	3	2
Accessoires					
1 anneau pour wok		-	_	•	•
Poêle Wok		WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹
Couvercle inox		_	_	_	_
Branchement					
Puissance raccordée totale gaz	(kW)	17,8	18	12,5	9,75
Puissance raccordée totale électrique	(W)	5	5	1	1

[•] en série - non disponible

1 accessoires en option
2 gicleurs pour gaz en bouteille 28-30/37 mbar sont inclus.





	OV 400	OV 400
Tuna	CX 492 Tables de cuisson	CX 482
Туре	induction	Tables de cuisson induction
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail	CX 492-101	CX 482-101
Cadre inox de 3 mm pour encastrement en surface ou à fleur de plan	CX 492-111	CX 482-111
Dimensions		
	m) 90	80
Commande	,	
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	•/-/-	•/-/-
Display 2 couleurs (blanc/orange)	_	-
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	-/-	-/-
Zones de cuisson	,	,
Nombre de zones	6	5
Table de cuisson à induction Full surface	•	•
Zone de cuisson FlexInduction 24x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) /		
connectées 24x38 cm (3300, avec Booster 3700 W) Zone de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) /	-	-
connectées 23x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson FlexInduction 21x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 21x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm de largeur (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600, avec Booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800, avec Booster 3100 W) / Zone de rôtissage 18 x 28 cm (2000, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 24 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W)	_	-
Zone de cuisson à induction Ø 19 cm (1800, avec Booster 3100 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400, avec Booster 2200 W)	-	-
Equipement		
Nombre de niveaux de puissance	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-	-
Fonction CookingSensor/Fonction FryingSensor	•/-	•/-
Nombre de fonctions FryingSensor	-	-
Fonction de cuisson professionnelle	•	•
Fonction Booster pour casseroles/poêles	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud	•	•
Nombre de minuteries	6	5
Minuterie	•	•
Chronomètre	•	•
Témoin de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran	•/•/•	•/•/•
Menu d'options personnalisées	•	•
Commande à partir de la hotte	•2	•2
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect)	•3	•3
Accessoires		
Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN 1/1	GN 232-110 ¹	GN 232-110 ¹
Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN 3/3	GN 232-2301	GN 232-230 ¹
Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction)	-	-
Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction)	-	-
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm	-	-
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 19 cm	-	-
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm	-	-
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm	-	_
Support pour wok	-	-
Poêle wok	-	-
CookingSensor	•/CA 060-300 ¹	•/CA 060-300 ¹
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson à induction Série 200 Branchement électrique	-	-
Puissance totale (W) 7,4	7,4

en série - non disponible ¹ accessoires en option.
 ² En combinaison avec la hotte adéquate.
 ³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.





		CI 292	CI 283
Туре		Table de cuisson FlexInduction	Table de cuisson FlexInduction
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail		CI 292-102	CI 283-103
Cadre inox		CI 292-112	CI 283-113
Cadre inox de 3 mm pour encastrement en surface ou à fleur de plan			
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	80
Commande	,		
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile		-/•/-	-/•/-
Display 2 couleurs (blanc/orange)		•	•
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré		-/-	-/-
Zones de cuisson			,
Nombre de zones		5	5
Table de cuisson à induction Full surface		-	-
Zone de cuisson FlexInduction 24x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 24x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)		-	-
Zone de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 23x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)		4	-
Zone de cuisson FlexInduction 21x19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 21x38 cm (3300, avec Booster 3700 W)		-	2
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm de largeur (3300 W, avec booster 3700 W)		-	-
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600, avec Booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300, avec Booster 3700 W)		1	-
Zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800, avec Booster 3100 W) / Zone de rôtissage 28 x 18 cm (2000, avec Booster 3700 W)		-	-
Zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400, avec Booster 3700 W)		-	-
Zone de cuisson à induction Ø 24 cm (2200, avec Booster 3700 W)		-	1
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W)		-	-
Zone de cuisson à induction Ø 19 cm (1800, avec Booster 3100 W)		-	1
Zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400, avec Booster 2200 W)		-	1
Equipement			
Nombre de niveaux de puissance		17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•
Fonction CookingSensor/Fonction FryingSensor		•/•	•/•
Nombre de fonctions FryingSensor		5	2
Fonction de cuisson professionnelle		•	-
Fonction Booster pour casseroles/poêles		•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud		•	•
Nombre de minuteries		5	5
Minuterie		•	•
Chronomètre		•	•
Témoin de chaleur résiduelle		•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran		•/•/•	•/•/•
Menu d'options personnalisées		•	•
Commande à partir de la hotte		•2	•2
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect)		•3	•3
Accessoires			
Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN 1/1		-	-
Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply, GN 3/3		-	-
Plaque Teppan Yaki en matériau multi ply (pour FlexInduction)		CA 051-300 ¹	CA 051-300 ¹
Plaque à gril en fonte (pour FlexInduction)		CA 052-300 ¹	CA 052-3001
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm		GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 18 cm		GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm		GP 900-003 ¹	GP 900-0031
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm		GP 900-004 ¹	-
CookingSensor		CA 060-300 ¹	CA 060-3001
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson à induction Série 200		CA 230-100 ¹	CA 230-100 ¹
Branchement électrique			

(kW) 11,1 7,4

en série - non disponible ¹ accessoires en option.
 ² En combinaison avec la hotte adéquate.
 ³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.









CI 282	CI 272	Cl 262	Cl 261	
			nduction Tables de cuisson induction	
CI 282-102	CI 272-103	CI 262-105		
CI 282-112	CI 272-113	CI 262-115	CI 261-114	
80	70	60	60	
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/•	
•	•	•	-	
-/-	-/-	-/-	-/-	
			<u> </u>	
4	4	4	4	
-	-	-	-	
2	_	-	-	
4	4	4		
-	₹	7	_	
_	_	-	-	
2/-	1/-	1/-	-	
-	-	-	-	
_	_	_	1	
1	-	-	-	
-	-	-	-	
-	-	1	1	
-	-	-	1	
1	_	4		
<u>'</u>		1	1	
17	17	17	17	
17 •	17 •	17 •	17 -	
17 • •/•	17 • •/•	17 • •/•	17 - -/-	
17 • •/• 4	17 • •/• 4	17 • •/• 4	17 - -/- -	
17 • •/• 4	17 • •/• 4	17 • •/• 4	17 - -/- -	
17 • •/• 4 • •/•	17 • •/• 4 - •/•	17 • •/• 4 - •/•	17 - -/- - - •/-	
17 • •/• 4 • •/•	17 • •/• 4 - •/•	17 • •/• 4 - •/•	17 - -/- - - •/-	
17 • •/• 4 • •/• •	17 • •/• 4 - •/• • 4	17 • •/• 4 - •/• • 4	17 - -/- - - •/- - 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • 4 •	17 • •/• 4 - •/• • 4	17 • •/• 4 - •/• • 4 - •/• •	17 - -/- - - •/-	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• •	17 • •/• 4 - •/• • 4 - •/• •	17 • •/• 4 - •/• • 4 - •/• •	17/ •/ 4 •	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • • 4 •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 - •/• • •	17/ •/ 4 •	
17 • •/• 4 • •/• • 4 • • •/• • • • • • •/•/•	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • •/•/•	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • •/•/•	17/ 4 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 4	
17 • •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • •	17/ 4 • - •/*/ 4	
17 • •/• 4 • •/• • 4 • • • • • • •/•/• • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 • - •/*/	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • • 4 • • • 4 • • • •	17 • / • • / • 4 - • / • 4 • • • • • • • • • • • - -	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • • • •/•/• • • •2 •3	17 • •/• 4 - •/* • 4 • • • • 4 •	17 • •/• 4 - •/• 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 • - •	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • • • • •/•/• • • •	17 • •/• 4 - •/* • 4 • • • 4 • •	17 • •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 •	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • •	17 • •/• 4 - •/• 4 • • • 4 • • - • - CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹	17 • •/• 4 - •/• 4 • • • • • • • • • • • • • • • •	17/ 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • •/• • 4 • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 • • • 4 • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • • 4 • • CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹	17/ 4 •	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 • • • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • • 4 • • • • • • • • • • • • •	17/ 4 •	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • •	17/ 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • 4 • • • • • - CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-004¹ CA 060-300¹	17 • •/• 4 •/• 4 •/• • 4 • • • • • • • • • • •	17/ 4 •	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • • • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • 4 • • • • • • • • • • •	17/ 4	
17 • •/• 4 • •/• 4 • • •/• • 4 • • • •	17 • •/• 4 - •/• 4 - •/• • 4 • • • • • - CA 051-300¹ CA 052-300¹ GP 900-001¹ GP 900-002¹ GP 900-004¹ CA 060-300¹	17 • •/• 4 •/• 4 •/• • 4 • • • • • • • • • • •	17/ 4 •	

Série 400 et 200





		CV 492	CV 282
Гуре		Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée	Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée
argeur	(cm)	90	80
ans cadre pour encastrement à fleur de plan	(-)	CV 492-100	CV 282-101
adre en inox			CV 282-111
imensions			
argeur sur plan de travail	(cm)	90	80
Profondeur d'encastrement	(cm)	22,7	22,7
Commande			<u> </u>
Commande tactile/touches		-/•	-/•
Commande TwistPad Boutons dans panneau du meuble		•	-
cones de cuisson / combinaisons			_
lombre de zones ou d'unités de cuisson		4	4
Zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200/3700W)/		4	4
onnectées 23 x 38 cm (3300/3700W)			
Zones de cuisson FlexInduction 24x19 cm (2200/3700W)/		-	-/4
connectées 24x38 cm (3300/3700W)		_	
extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur (3300 W, avec booster 3700 W)		2	-
Débit d'air selon (DIN EN 61591), puissance position 1/2/3/intensive	(3 //.)	050 / 450 / 500 / 000	050 / 450 / 500 / 000
vacuation d'air Recyclage	(m³/h) (m³/h)	359/470/532/636 297/390/497/627	359/470/532/636
Recyclage Données de consommation selon (EU 65/2014)	(m³/h)	231/330/431/021	297/390/497/627
Classe d'efficacité énergétique			
		A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	56,9	56,9
Classe d'efficacité de la ventilation	,	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		_	_
Classe d'efficacité du filtre à graisse		В	В
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	61/70	61/70
Equipement table de cuisson			
Commande électronique		•	•
Nombre de niveaux de sortie		12	17
Détection de présence des casseroles		•	•
Fémoin de chaleur résiduelle		•	•
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	4
Femps de cuisson automatique: nombre de zones Chronomètre		•	4
Minuterie		•	•
Fonction Booster: nombre de zones		4	4
Fonction Booster pour casseroles		•	•
Fonction Booster pour poêles		_	•
Fonction FryingSensor: nombre de zones		4	4
Fonction Maintien au chaud		_	•
Sécurité enfants		•	•
Arrêt de sécurité		_	•
Fonction Mémoire		-	•
Menu d'options personnalisées		•	•
Senseur de cuisson CA 060-300		-	•
Fonction de cuisson professionnelle		-	•
Module WiFi intégré pour services digitaux (Home Connect)		•3	-
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm		GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 18 cm		GP 900-0021	GP 900-002 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm		GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm		_	-
Equipement ventilation Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
rechnologie de moteur		BLDC	BLDC
Acteur		1	1
Puissance du moteur	(W)	170	170
conctions full automatiques du système de ventilation	()	•	•
onction automatique		•	•
rrêt différé de la ventilation	(min)	•/6 min	•/20 min
spiration intermittante	(min)	•/20-30 min	•/6 min
émoin de saturation du filtre à graisse	,	•	•
émoin de saturation du filtre à charbon actif		•	•
ype de filtre à graisse		Metal grease filter	Metal grease filter
Inités de filtres à graisse		2	2
Canal d'évacuation de graisse		•	•
Conduit d'évacuation en bas/sur le côté/arrière		-/-/•	-/-/•
Module de recyclage		CA 082-010 ¹ , CA 082-020 ¹	CA 082-0101, CA 082-0201
***		. : 0 () U 4 () 1 () 1	1.V UAV U4U1
Filtre acoustique pour évacuation d'air Branchement électrique		CA 084-010 ¹	CA 084-010 ¹

[•] en série - non disponible ¹ accessoires en option.

3 L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.







		CE 291	CE 291	CE 261
Туре		Tables de cuisson vitrocéramique	Tables de cuisson vitrocéramique	Tables de cuisson vitrocéramique
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail			CE 291-101	
Cadre inox		CE 291-111		CE 261-114
Dimensions				
Largeur	(cm)	90	90	60
Commande				
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile		-/-/ •	-/-/ •	-/-/•
Boutons à l'avant du meuble/bandeau de commande intégré		-/-	-/-	-/-
Zones de cuisson / extensions				
Nombre de zones		5	5	4
Zone de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W) / connectées convertible en zone faitout 18x41,5 cm (4400 W)		2	2	-
Zone de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (2000 W)		_	_	1
Zone de cuisson Super-Quick Ø 17 cm (1800 W) / Zone faitout 17x26,5 cm (2600 W)		-	-	1
Zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W)		1	1	-
Zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W)		-	-	1
Zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W) / Ø 21 cm (2200 W) / Ø 27 cm (3080 W)		1	1	-
Zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1000 W) / Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600W)		-	-	1
Zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W) / Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W)		1	1	-
Equipement				
Nombre de niveaux de sortie		17	17	17
Nombre de fonctions FryingSensor		1 x 21 cm	1 x 21 cm	-
Fonction Super-Booster: nombre de zones de cuisson		2	2	1
Nombre de minuteries		5	5	4
Témoin de chaleur résiduelle		•	•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran		•/•/-	•/•/-	•/•/-
Menu d'options personnalisées		•	•	•
Accessoires				
Poêle sensor pour zone de cuisson Ø 21 cm		GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹	-
Branchement électrique				
Puissance totale	(kW)	11,1	11,1	8,3

ullet en série $\,$ - non disponible $\,$ 1 accessoires en option.

Appareils d'aspiration

Groupe d'extraction Série 400	206
Système d'aspiration de table Série 400	210
Aérateur de table Série 400	218
Hottes îlots Série 400	224
Hottes murales Série 400	226
/entilation de plafond Série 200	228
Système d'aspiration de table Série 200	232
Aérateurs de table Série 200	242
Hotte îlot Série 200	248
Hottes murales Série 200	249
Hottes télescopiques Série 200	252
Groupes d'extraction Série 200	254
Moteurs Série 400 et 200	256
Checklist pour les appareils de ventilation modulaires Série 400 et 200	262
nstructions générales d'installation	264
Accessoires	265
Caractéristiques techniques	274



Groupe d'extraction Vario Unité filtre

Evacuation extérieure ou recyclage en combinaison avec un moteur

AC 402-181 Inox. € 1.900,-*



Accessoires d'installation

AD 754-048

85,-*

Collecteur d'air DN 150 cylindrique. Acier galvanisé.

2 x DN 150 conduits cylindriques pour entrée d'air.

1 x DN 150 conduit cylindrique pour sortie d'air.

AD 854-048



Collecteur d'air pour conduits plats DN 150.

Acier galvanisé avec plastic. 2 x DN 150 conduits plats pour entrée d'air.

1 x DN 150 conduit plat pour sortie d'air.

Accessoires en option

AA 010-811

€

Module de recyclage, 1 filtre à charbon actif inclus. Pour le recyclage de l'air. Inox.

AA 012-811

700,-*

700.-*

Module de recyclage, 1 filtre à charbon actif inclus. Pour le recyclage de l'air. Blanc.

AA 200-110

100,-*

1 filtre à charbon actif. Pour module de recyclage AA 200-812/ 816 et AA 010-811/AA 012-811.

AA 200-112

€

1 filtre à charbon actif régénérable. Pour module de recyclage AA 200-812/ 816 et AA 010-810

Consultez les accessoires d'installation pour les hottes aux pages 265-272.

AC 402-181

- Intégration discrète dans la cuisine
- Flexible en dimensions, en puissances et en mode de fonctionnement
- Aération de l'espace
- Groupe d'extraction Vario, composé d'une unité filtre, une unité de commande avec ou sans éclairage et une unité d'éclairage optimal
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC de Gaggenau
- Aspiration périphérique très efficace et brevetée
- Dessous des filtres recouverts et lisses, faciles à nettoyer

Puissance

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-vaisselle. Cadre de montage pour les tiges filetées (tiges non comprises). Raccord rond 150 mm.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-142. Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 60.6 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage E. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 50 dB/max. 65 dB position normale.

Précautions d'installation

Pour une distance à la table de cuisson de plus de 120 cm, l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce, car les vapeurs de cuissson ne sont plus détectées. Pour atteindre la puissance d'aspiration de référence, il faut aérer la pièce 10 à 12 fois par heure.

Pour le mode recyclage, un module filtre externe est obligatoire.

Max. 3 modules de filtre à raccorder à 1 AR 400-142.

Lorsque le moteur est monté dans le plafond ou sur un meuble, il est nécessaire de prévoir une ouverture dans le plafond ou un autre accès pour l'entretien.

Bien s'assurer durant l'installation des tuyaux pour l'évacuation d'air qu'aucun bord tranchant et qu'aucun obstacle n'obstruent le conduit.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feux ouvert qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.



Groupe d'extraction Vario

AC 482-181	€	1.275,-
Avec éclairage.		
lnox.		
AC 462-181	€	1.045,-
Sans éclairage.		
lnox.		

Accessoire en option

AA 400-510

220,-*

Interrupteur de fenêtre. Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

Consultez les accessoires d'installation pour les hottes aux pages 265-272.

AC 4.2-181

- Unité de commande avec l'éclairage du groupe d'extraction
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'extraction Vario

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

Télécommande infrarouge à 7 touches, touches de réserve sur l'unité de commande.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittante, 6 min.

Arrêt différé de l'aspiration, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

Précautions d'installation

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feux ouvert qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Fixation à l'unité filtre.

Consultez les configurations recommandées aux pages 208-209.

Données de raccordement

Puissance totale: 355-1160 W. Câble électrique: 1,75 m avec fiche.



Groupe d'extraction Vario Unité d'éclairage Pour compléter l'unité de commande avec l'éclairage

AC 472-181 € 600,-*

AC 472-181

- Unité d'éclairage du groupe d'extraction Vario
- Intégration individuelle de l'élément avec éclairage dans la configuration du groupe d'extraction Vario

Equipement

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

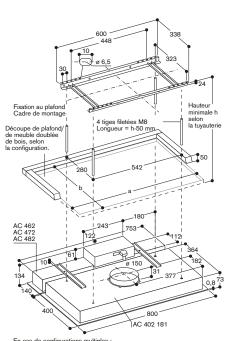
Précautions d'installation

Fixation à l'unité filtre.

Données de raccordement

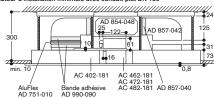
Puissance totale: 50 W. Câble électrique: 1,75 m avec fiche.

Câble de réseau: 2 m.

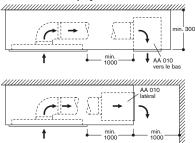


En cas de configurations multiples : flèche du platond dans la zone de découpe : max. + 3 mm. Soutien nécessaire au milieu pour empêcher tout soulévement vers le hau lors de la facte des modules. Les tiges flèches, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de sêrie.

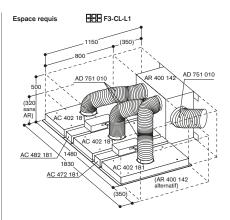
Hauteur d'installation minimale avec conduit plat DN 150

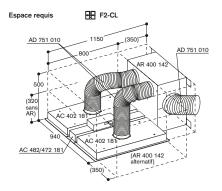


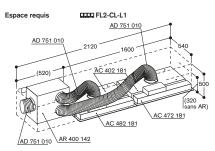
AC 402 avec module de recyclage de l'air AA 010 810



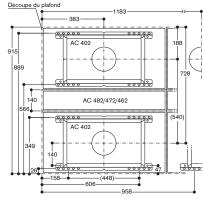
^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



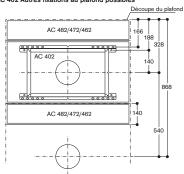




AC 402 Fixation au plafond et position du manchon LN 150



AC 402 Autres fixations au plafond possibles



pour une distance à la ta à 120 cm de la table de	des tables de cuisson, en placen ible de cuisson de max 120 cm. cuisson, l'aspiration doit être cor enouvellement de l'air de 10-12	Pour une distance supérieure nsidérée comme une aération	Hauteur d'encastrement min. y compris cadre de montage (en mm)	150 -	160
La puissance du moteu et le moteur AR 400/40 En gras: configurations Normal: configurations Autres -: impossible en	r mentionnée diminue selon la o 1 recommanndées possibles raison de l'évacuation ou du d	ébit d'air		160	ø 150
Attention lors de la con-	ception au placement de l'AR e	et des conduits d'évacuations			
Unité d'aération au plaf F = Unité Filtre (FL = p CL = Unité de comman CO = Unité de comman L = Unité avec éclairage	lacé dans la longueur) de avec éclairage nde sans éclairage		Encastrement dans un faux plafond/ corps de meuble Collecteur d'air, si nécessaire	Hauteur d'encastrement min. av directement vers le plafond. F (AD 75	Placer le moteur séparément. 4-048)
			3i necessaire	2 x Biv 100 folid 2	1 X BIV 100 IGHU
	120 cm	Largeur maximale des tables de cuisson Aération pour table de cuisson, distance max de 120 cm: W = Aération de la table de cuisson murale I = Aération de la table de cuisson îlot R = Aération de la pièce distance > 120 cm	Découpe dans un faux plafond a x b (mesure du cadre) mm	Moteur pour montage intérieur (puissance-en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200	Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre)
Puissance d'asniration	n 950 - 1.400 m³/h (en sortie	libre)		Collecteur d'air pas nécessaire	
FL1-CL FL1-CO	1 - 350 ii. 400 iii /ii (eii 351iie	W: 80 cm I: 60 cm, sans VR, VP, VF R: -	765 x 515 (800 x 540)	1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u)	1 x AR 401-142 (910 m³/u)
FL1-CL-L1		W: 80 cm I: 60 cm, sans VR, VP, VF R: -	765 x 660 Veillez à l'orientation de l'unité filtre ! (800 x 680)	1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u)	1 x AR 401-142 (910 m³/u)
Puissance d'aspiration	n 950 - 2.800 m³/h (en sortie	libre)			
FL2-CL-L1		W: 120 cm, VR, VP, VF au centre I: 90 cm, sans VR, VP, VF R: –	1.565 x 515 (1.600 x 540)	1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	1x AR 401-142 (910 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)
F2-CL F2-CO		W: – I: 80 cm R: 60 cm, 10 x renouvel- lement de l'air, sans VR, VP, VF	915 x 765 Veillez à l'orientation de l'unité filtre! (940 x 800)	1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)
F2-CL-L2	0	W: – I: 80 cm R: 60 cm, 10 x renouvel- lement de l'air, sans VR, VP, VF	1.200 x 765 (1.220 x 800)	1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)
	n 1.400 m³/h (en sortie libre)			2 AR: Unité filtre centrale à rac	corder à un collecteur d'air
F3-CL-L1		W: – I: 120 cm, VR, VP, VF au centre R: 120 cm, 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF	1.455 x 765 (1.480 x 800)	1x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	2x AR 401-142 (1.820 m³/u)
	on 1.400 - 2.800 m³/h (en so	•			
F4-CO		W: – I: 120 cm, VR, VP, VF au centre R: 120 cm, 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF	1.715 x 765 (1.740 x 800)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	2x AR 401-142 (1.820 m³/u)
FL4-CL-L1		W: – I: 120 cm, VR, VP, VF au centre R: 120 cm, 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF	765 x 915 2 découpes distantes de 35 mm (pont) Dimension totale de la découpe pont compris 1.565 x 915 (1.600 x 940)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	2x AR 401-142 (1.820 m³/u)
F4-CL-L2		W: – I: 160 cm, VR, VP, VF au centre R: 10 x renouvellement de l'air,12 x avec VR, VP, VF	1.995 x 765 (2.020 x 800)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	2x AR 401-142 (1.820 m³/u)

¹ N'utilisez pas de collecteur d'air. Pièce de connexion avec 3 x DN 150 directement au AR 400-142.

230	avec/sans AR 400: 350	sans AR 400: 320/AR 400 inclu, vertical: 500
AC 482 181 AC 482 181	ø 200 AR 401	avec AR 800 8 150 9 150 9 150 9 150 9 150 9 150
Placer le moteur séparément. Hauteur d'encastrement, y compris le conduit plat 2 AR 400: placés face à face (AD 854-048) 2 x DN 150 plat > 1 x DN 150 plat	AR 400 horizontal ou AR 401 à placer séparément. Aluflex DN 150/200 2 AR 400: placés face à face (AD 754-048) 2 x DN 150 rond > 1 x DN 200 rond	Raccordement facile avec Aluflex DN 150 AR 400 vertical ou placé séparément.
Moteur pour montage intérieur (puissance-en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200 Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre)	Moteur pour montage intérieur (puissance-en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200 Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre)	Moteur pour montage intérieur (puissance-en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200 Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre)
Collecteur d'air pas nécessaire	Collecteur d'air pas nécessaire	
1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 1x AR 401-142 (910 m³/u)	1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 1 x AR 401-142 (910 m³/u)	1 x AR 400-142 (830 m³/u)
1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 1 x AR 401-142 (910 m³/u)	1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 1x AR 401-142 (910 m³/u)	1 x AR 400-142 (830 m³/u)
1 x AR 403-122 (890 m³/u)	1x AR 403-122 (890 m³/u)	
1x AR 400-122 (830 m³/u) 1x AR 401-142 (910 m³/u)	1x AR 400-142 (830 m³/u) 1x AR 401-142 (910 m³/u)	1x AR 400-142 (830 m³/u)
2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 400-142 (1.660 m³/u)
1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)	1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)
1x AR 403-122 (890 m³/u) 1x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)	1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)
2 AR: Unité filtre centrale à raccorder à un collecteur d'air 1x AR 400-142 (830 m³/u)	2 AR: Unité filtre centrale à raccorder à un collecteur d'air 1x AR 400-142 (830 m³/u)	1x AR 400-142 (830 m³/u)¹
2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u)	2x AR 400-142 (1.660 m³/u)
2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 400-142 (1.660 m³/u)
2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 400-142 (1.660 m³/u)
2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2x AR 400-142 (1.660 m³/u) 2x AR 401-142 (1.820 m³/u)	2x AR 400-142 (1.660 m³/u)



Système d'aspiration de table

Evacuation d'air ou recyclage en combinaison avec un moteur externe.

AL 400-122	€	5.980,-*
Inox.		
Largeur 120 cm.		
AL 400-192	€	4.950,-*
Inox.		
Largeur 90 cm.		



Accessoires d'installation nécessaires En fonction du raccord choisi (par l'avant, l'arrière ou le bas), l'un des accessoires suivants doit être commandé.

AΠ	754-04	LQ

Pièce de raccord pour AL 400 Métal zingué DN 150 rond

AD 854-050 100,-*

Pièce de raccord pour AL 400 Métal zingué DN 150 plat

Accessoires d'installation

AA 409-401

125.-*

Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 90 cm.

AA 409-431 160.-*

Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 120 cm.

AD 704-050

150.-*

Collecteur d'air pour AL 400 Métal zingué DN 150 plat.

Accessoires en option

pages 265-272.

AA 400-510 220,-* Interrupteur de fenêtre

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les

AL 400-1.2

- Hotte télescopique de plan de travail, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Peut être parfaitement combinée avec toutes les Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC de Gaggenau

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 286-287.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive

Fonction d'aspiration intermittante,

Arrêt différé de l'aspiration, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

2 grands filtres à graisse métalliques inclus, facile à enlever et résistant au lave-vaisselle.

Des plateaux récupérateurs de graisses, faciles à enlever et résistants au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc chaud (3600 K), dimmable en continu.

Puissance des ampoules 2 x 10 W. Intensité lumineuse: 400 lux. Options de raccord flexibles pour le moteur: par le bas. l'avant ou l'arrière. Toutes les options permettent de disposer d'espace pour les tiroirs devant le système d'aspiration.

Données de consommation

AL 400-191: les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-142.

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

Consommation énergétique moyenne 45,5 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage C. Classe d'efficacité du filtre à graisse

Niveau sonore min./max. 45 dB/61 dB position normale.

AL 400-122: recommandé uniquement en mode recyclage d'air pour l'Europe. Les données de consommation ne sont pas obligatoires dans ce mode.

Précautions d'installation

Pour les moteurs correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 262.

AL 400-192 : combinable avec toutes les tables de cuisson Vario Série 400. Série 400 et Série 200.

Largeur maximale des tables de cuisson: 90 cm.

AL 400-122 : combinable avec toutes les tables de cuisson Vario Série 400. Série 400 et Série 200.

Largeur maximale des tables de

cuisson: 120 cm.

Il est recommandé d'utiliser deux moteurs pour assurer une captation de vapeur suffisante.

En Europe, du fait de la législation UE 66/2014, seul le recyclage d'air est recommandé.

Selon le type d'installation, les accessoires correspondants doivent être commandés séparément. Le recyclage d'air n'est pas recommandé en combinaison avec le grill électrique Vario.

Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles. Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.

L'aspiration de table doit avoir sa propre découpe dans le comptoir. La capacité de soutien et la stabilité doivent être renforcées au moyen des sous-structures adéquates. Veillez à tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409-401/431.

Instructions supplémentaires pour un encastrement à fleur de plan :

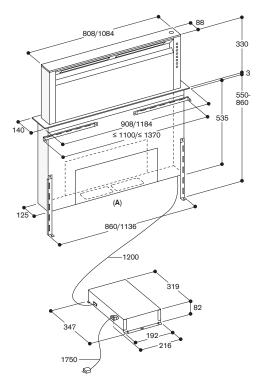
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Selon le type d'installation, des fours peuvent être combinés à la ventilation de table.

Lors de l'installation d'une hotte en évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

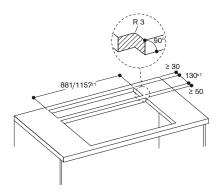
L'unité de commande doit être accessible et fixée sur un panneau de l'armoire qui soit exempt de tout risque d'inondation.

Données de raccordement

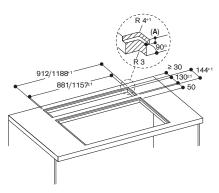
Puissance totale: 65 W. Câble électrique: 1,7 m avec fiche. Câble de raccordement de 1,2 m.



A: Connexion flexible de la hotte à l'avant, à l'arrière ou en bas

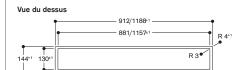


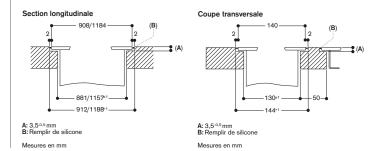
Mesures en mm

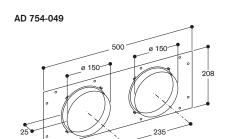


A: 3,5^{-0,5} mm

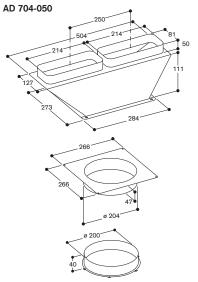
Mesures en mm



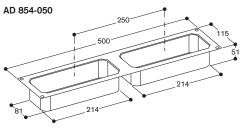




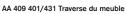
Mesures en mm

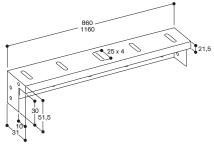


Mesures en mm



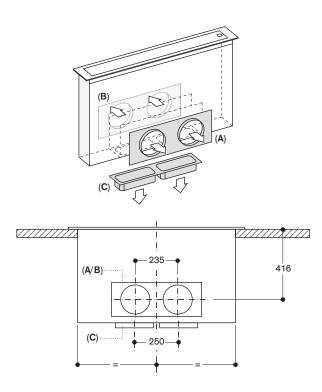
Mesures en mm





Bon à savoir pour une configuration et une installation correctes

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Les conduits peuvent essentiellement être connectés à l'avant, à l'arrière ou directement en-dessous. Les pièces de raccord respectives sont disponibles à cet effet.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p.e. en utilisant le ruban adhésif adéquat ou la pièce de raccord adéquate.
- Des conduits en plastic peuvent être utilisés pour une installation derrière un appareil au gaz. La performance maximale permise des tables de cuisson est de 18 kW.
- Afin d'assurer une capture suffisante de la vapeur, il est recommandé d'installer l'AL 400-122 avec deux moteurs. Pour l'UE, il est recommandé d'installer le AL 400-122 en mode recyclage en raison de la législation UE 66/2014.
- Les tables de cuisson Vario qui ont une formation de vapeur intensive comme le Vario Teppan Yaki ou le Vario gril, doivent avoir une place centrale en face de l'appareil
- Le mode recyclage n'est pas conseillé avec un Vario gril.
- L'unité de commande doit être accessible et fixée sur un panneau de l'armoire qui soit exempt de tout risque d'inondation.
- En fonction du type d'installation, les accessoires correspondants doivent être commandés séparément.



A: Connexion à l'avant avec AD 754-049

B: Connexion à l'arrière avec AD 754-049 C: Connexion en bas avec AD 854-050

Exemple de configuration

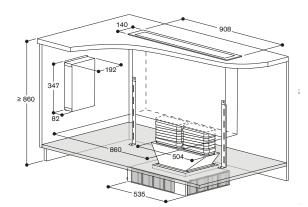
AL 400-192 avec AR 413-122 (recyclage) moteur externe

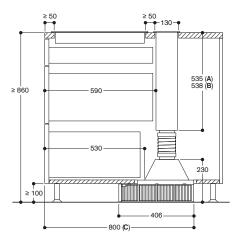
Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être fixé directement sur le moteur.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm² pour chaque

Liste d'accessoires

- 1 x AL 400-192
- 1 x AR 413-122 (moteur externe recyclage)
- 1 x AD 854-050 (pièce de raccord vers le bas)
- 1 x AD 858-010 (tuyau flexible plat)
- 1 x AD 704-050 (collecteur d'air pour conduit plat)





- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan C: 750 mm avec un plan de travail à une hauteur minimale de 920 mm

Exemple de configuration

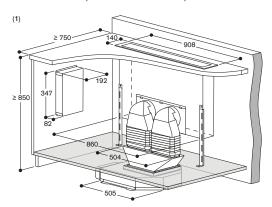
AL 400-192 avec AR 413-122 (recyclage) ou AR 403-122 (évacuation extérieure) moteur externe

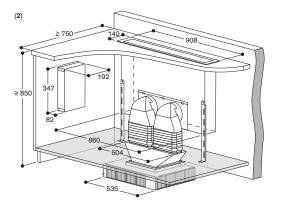
Bon à savoir

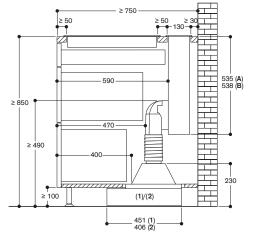
- Le moteur externe peut être raccordé à l'avant ou à l'arrière.
- Le collecteur d'air peut être fixé directement sur le moteur.
- Recyclage: pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm² pour chaque moteur).
- Evacuation extérieure : l'évacuation est vers la gauche dans l'exemple, elle est également possible vers la droite, sachez que les mesures seront différentes.
- Cette installation est également possible avec les conduits métalliques Gaggenau.

Liste d'accessoires

- 1 x AL 400-192
- 1 x AR 413-122 (recyclage) ou 1 x AR 403-122 (évacuation extérieure)
- 1 x AD 754-049 (pièce de raccord conduit rond à l'avant ou à l'arrière, 2 x DN 150)
- -2 x AD 857-042 (adaptateur rectangulaire vers rond à 90°)
- 1 x AD 858-010 (tuyau flexible plat)
- 1 x AD 704-050 (collecteur d'air pour conduit plat)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)







A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan

Mode d'extraction avec moteur séparé 1: AR 403-122 2: AR 413-122

Exemple de configuration AL 400 90 cm avec AR 400-142 (évacuation extérieure) Installation en cave

Exemple de configuration

AL 400 90 cm avec AR 401-142 (évacuation extérieure) Installation en cave avec moteur externe vers l'extérieur

Bon à savoir

- Veuillez noter, ces installations sont également possibles avec les conduits métalliques Gaggenau.
- Vous aurez peut-être besoin de plus de conduits plats et ronds selon la distance entre l'AL 400 et le moteur externe.

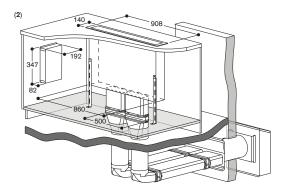
Liste d'accessoires 1

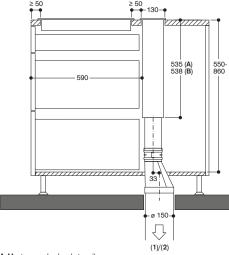
- 1 x AL 400-192
- 1 x AR 400-142 (moteur externe)
- 1 x AD 854-050 (pièce de raccord vers le bas)
- 2 x AD 857-010 (conduit plat)
- 2 x AD 857-040 (pièce de raccord pour conduit plat)
- 2 x AD 857-041 (réducteur rectangulaire vers rond)
- 1 x ou plus AD 752-010 (conduit rond)
- 1 x AD 751-010 (conduit Aluflex)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)

ø 150 426

Liste d'accessoires 2

- 1 x AL 400-192
- 1 x AR 401-142 (moteur externe)
- 1 x AD 854-050 (pièce de raccord vers le bas)
- 2 x AD 857-010 (conduit plat)
- 2 x AD 857-040 (pièce de raccord pour conduit plat)
- 1 x ou plus AD 752-010 (conduit rond)
- 2 x AD 857-042 (adaptateur rectangulaire vers rond à 90°)
- 2 x ou plus AD 857-040 (pièce de raccord pour conduit plat)
- 1 x ou plus AD 857-010 (conduit plat)
- 1 x AD 754-050 (collecteur d'air pour conduit plat)
- 1 x AD 702-752 (conduit mural télescopique)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)





A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan

Mode d'extraction avec moteur séparé 1: AR 400-142 2: AR 401-142

Exemple de configuration

AL 400 120 cm avec AR 410-110 (recyclage)

Exemple de configuration

AL 400 120 cm avec AR 413-122 (recyclage) moteur externe

Bon à savoir

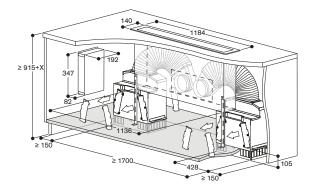
- Le moteur externe peut être raccordé à l'avant ou à l'arrière.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 880 cm² 440 cm² par moteur).
- Veuillez noter, ces installations sont également possibles avec les conduits métalliques Gaggenau.

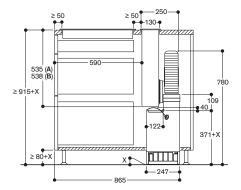
Liste d'accessoires 1

- 1 x AL 400-122
- 2 x AR 410-110 (moteur externe)
- 1 x AD 754-049 (pièce de raccord conduit rond à l'avant ou à l'arrière)
- 2 x AD 857-042 (adaptateur rectangulaire vers rond à 90°)
- 2 x AD 858-010 (conduit flexible plate)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)

Liste d'accessoires 2

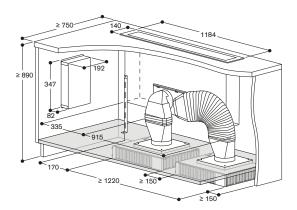
- 1 x AL 400-122
- 2 x AR 413-122 (moteur externe)
- 1 x AD 754-049 (pièce de raccord conduit rond à l'avant ou à l'arrière)
- 2 x AD 857-042 (adaptateur rectangulaire vers rond à 90°)
- 1 x AD 858-010 (conduit flexible plate)
- 2 x AD 857-041 (réducteur rectangulaire vers rond)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)

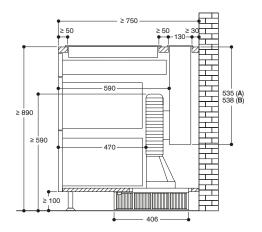




A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan

Mesures en mm





A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan

Exemple de configuration AL 400 120 cm avec AR 400-142 (évacuation extérieure) Installation en cave - Métal

Exemple de configuration

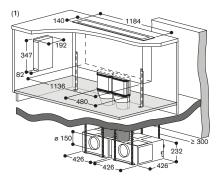
AL 400 120 cm avec AR 401-142 (évacuation extérieure) Installation en cave avec moteur externe vers l'extérieur - Métal

Bon à savoir

- Ces installations en mode évacuation d'air avec 2 moteurs ne sont pas recommandées en Europe suite aux restrictions énergétiques.
- Vous aurez peut-être besoin de plus de conduits plats et ronds en fonction de la distance entre l'AL 400 et le moteur externe.

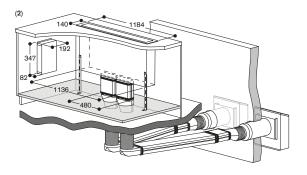
Liste d'accessoires 1

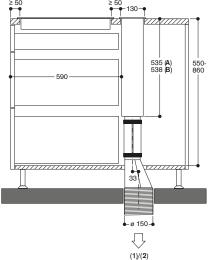
- 1 x AL 400-122
- 1 x AR 400-142 (moteur externe)
- 1 x AD 854-050 (pièce de raccord vers le bas)
- 2 x AD 854-010 (conduit plat, métal)
- 2 x AD 854-041 (réducteur rectangulaire vers rond)
- 2 x ou plus AD 751-010 (conduit Aluflex)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)



Liste d'accessoires 2

- 1 x AL 400-122
- 1 x AR 401-142 (moteur externe)
- 1 x AD 854-050 (pièce de raccord vers le bas)
- 2 x AD 854-010 (conduit plat, métal)
- 2 x AD 854-041 (adaptateur rectangulaire vers rond, métal)
- 2 x ou plus AD 751-010 (conduit Aluflex)
- 2 x AD 854-032 (adaptateur rectangulaire vers rond à 90°, metal)
- 2 x ou plus AD 854-010 (conduit plat, métal)
- 2 x AD 854-041 (adaptateur rectangulaire vers rond, métal)
- 1 x AD 751-010 (conduit Aluflex)
- 2 x AD 704-040 (réducteur rond DN 200/150, métal)
- 2 x AD 702-052 (conduit mural télescopique)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif aluminium)





Mode d'extraction avec moteur séparé 1: AR 400-142 2: AR 401-142



Vario Aérateur Série 400 Largeur 15,5 cm Inox Evacuation extérieure ou recyclage Sans moteur

VL 414-112

€ 2.395,-*



Accessoires d'installation

AD 410-040

75,-*

Pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

AD 851-041

€ 65,-

Pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.

VA 420-004

€

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-010

€

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

Accessoires en option

AA 400-510

€

Interrupteur de fenêtre. Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AA 414-010

220.-*

Déflecteur d'air pour combinaison avec tables de cuisson au gaz.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

VL 414-112

- Peut être parfaitement combiné à fleur de plan avec d'autres appareils Vario de la Série 400
- Inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Bouton de commande en inox massif
- Système de ventilation très efficace et peu bruyant, notamment avec le moteur AR 410-110
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Planning réduit et facilité d'installation
- Fonction Home Connect

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

Bouton de commande avec anneau lumineux inclus dans la livraison.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Réglage automatique de la performance de ventilation contrôlé par sensor. Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor ou manuellement. Filtre à graisse métallique à grande surface pour un taux d'absorption élevé. Filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation. Flux d'air intérieur optimisé pour une

Flux d'air intérieur optimisé pour un circulation de l'air efficace.

Aspiration intermittente, 6 min. Grille de ventilation en émail, lavable au lave-vaisselle.

Raccord pour évacuation d'air compris dans l'emballage.

Capacité de débordement 250 ml. Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble via WiFi.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.

Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 40,4 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage –. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 57 dB / max. 71 dB position normale.

Précautions d'installation

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale de la plaque de cuisson entre 2 VL: 60 cm.
Les tables de cuisson Vario tel que le Vario Gril électrique et le Vario Wok à gaz dévraient être placés entre 2 VL.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.

En cas d'utilisation à côté d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA 414-010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

L'emplacement spécifique de la découpe et la position des boutons de commande peut varier selon le type d'installation (sur le plan ou à fleur de plan).

Lors d'une combinaison de plusieurs varios 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail : L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

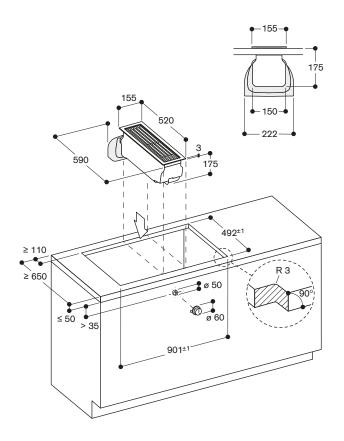
La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

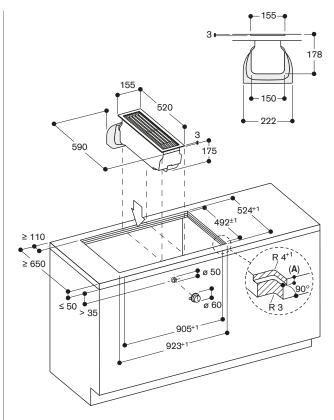
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité.

Prière de consulter les données d'installation.

Données de raccordement

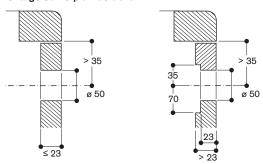
Puissance totale: 10 W. Câble de 1,8 m avec prise. Prévoir un câble LAN.



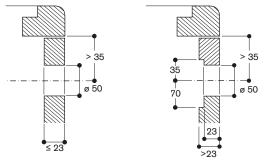


A: $3.5^{-0.5}$ en combinaison avec au moins un appareil avec cadre $6.5^{+0.5}$ en combinaison avec au moins une table de cuisson à induction sans cadre

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail

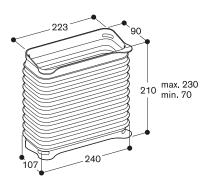


Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Accessoires d'installation

AD 410-040: pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

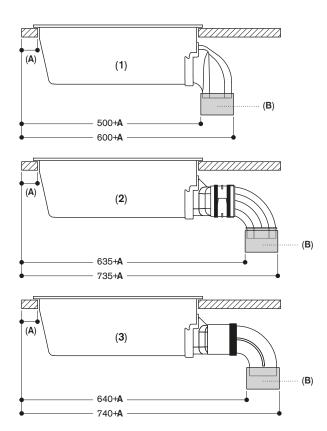


AD 851-041: pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.



Bon à savoir pour une configuration et une installation correctes

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p.e. en utilisant le ruban adhésif adéquat ou la pièce de connexion adéquate.
- Les tables de cuisson Vario telles que le Vario Gril électrique ou le Vario Wok à gaz devraient être placées entre 2 VL.
- Le recyclage d'air n'est pas recommandé dans le cas d'un Vario Gril électrique.
- Avec les aérateurs de table Vario, le conduit peut être raccordé vers le bas (1) ou à l'arrière en utilisant des pièces de connexion additionnelles (2) et (3). Celles-ci sont disponibles en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions totales dans l'armoire, il faut également tenir compte des dimensions individuelles et la position des conduits et du moteur.
- Le moteur peut être positionné dans toutes les directions, selon la direction souhaitée de sortie d'air ou d'extraction du filtre.



- 1: Installation directe
- 2: Installation avec extension pour plan de travail très profond et tuyaux en plastique:
 - AD 851-041 (Pièce de connexion pour extension)
- AD 857-040 (Pièce de connexion conduit plat, plastique)
- AD 857-030 (Coude 90° vertical conduit plat, plastique)
- 3: Installation avec extension pour plan de travail très profond et tuyaux en métal:
 - AD 851-041 (Pièce de connexion pour extension)
 - AD 854-000 (Pièce de connexion conduit plat, métal)
 - AD 854-030 (Coude 90° vertical conduit plat, métal)
- A: ≥ 50 mm
- B: Pièce de connexion

Exemple de configuration (recyclage) - Installation directe VL 414 avec moteur AR 410-110

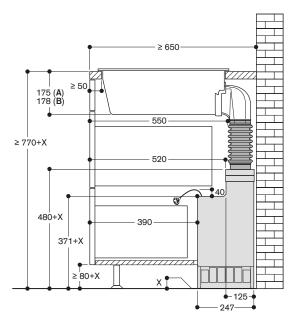
Bon à savoir

- Installation murale, profondeur du plan de travail 65 cm.
- Les filtres à charbon actif doivent être accessibles dans l'armoire inférieure pour pouvoir être remplacés.
- De plus, si la plinthe est plus haute que 80 mm, le moteur doit être surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Si la plinthe a une hauteur de 80 mm, le moteur peut être placé directement sur le sol.
- Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm²).

Liste d'accessoires

- 1 x AR 410-110 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible pour VL 400, DN 150 plat)

≥ 650 ≥ 50 105



- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan (VL414 uniquement)

Mesures en mm

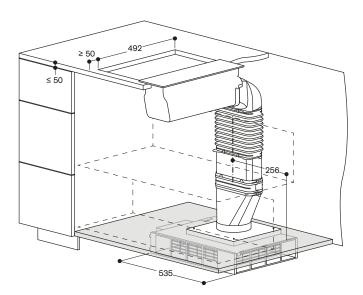
Exemple de configuration (recyclage) - Installation directe VL 414 avec moteur AR 413-122

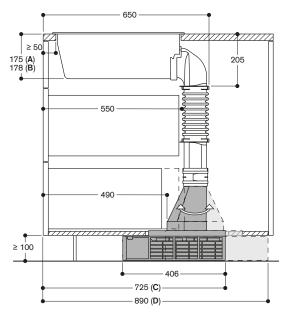
Bon à savoir

- Installation murale ou îlot.
- Les filtres à charbon actif doivent être accessibles dans l'armoire inférieure pour pouvoir être remplacés.
- Distance minimale conseillée entre les ouvertures de filtre et le mur s'il n'y a pas de grille de ventilation directement en face : 15 cm.
- Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm²).

Liste d'accessoires

- 1 x AR 413-122 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible conduit plat)
- 1 x AD 857-015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-041 (adaptateur de conduit plat vers rond)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)





- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan (VL414 uniquement) C: Accès au filtre par l'avant. Pièce de connexion plate/ronde placée
- D: Accès au filtre par l'avant. l'ece de connexion plate/ronde placée vers l'avrant

 D: Accès au filtre par l'arrière. Pièce de connexion plate/ronde placée vers l'arrière

Exemple de configuration (sortie d'air) - Installation directe VL 414 avec moteur pour sortie d'air - Installation dans la cave

Combinaison avec AR 403-122 / AR 400-142 / AR 401-142

Liste d'accessoires

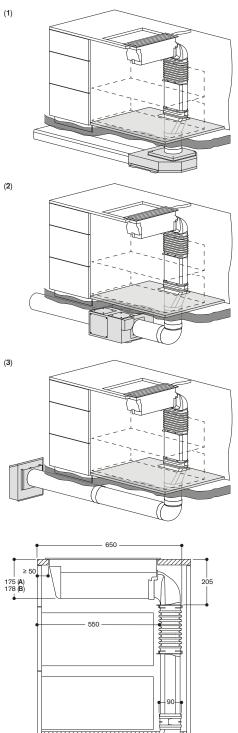
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible conduit plat)
- 1 x AD 857-015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-041 (adaptateur de conduit plat vers rond)
- 1 x AR 403-122 ou AR 400-142 ou AR 401-142 (moteur pour évacuation d'air)

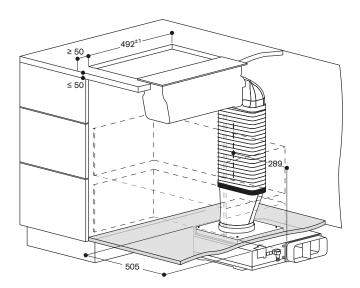
Exemple de configuration (sortie d'air) - Installation directe - Métal VL 414 avec moteur AR 403-122

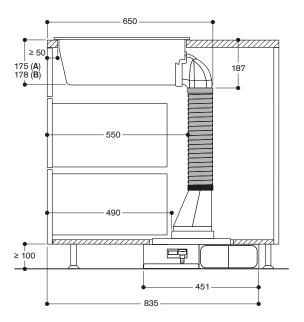
Installation îlot, connexion à droite

Liste d'accessoires

- 1 x AR 403-122 (moteur plinthe pour évacuation)
- 1 x AD 858-010 (conduit plat flexible, métal, DN 150)
- 1 x AD 854-041 (adaptateur de conduit plat vers rond, métal, DN 150 plat/rond)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)







- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan (VL414 uniquement)

Mesures en mm

Mode d'extraction avec moteur séparé 1: AR 403 2: AR 400 3: AR 401

- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan C: 152.5

Mesures en mm

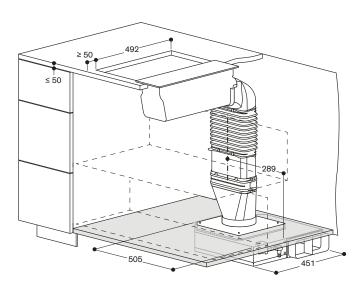
(1)/(2)/(3)

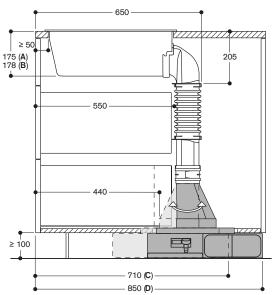
Exemple de configuration (sortie d'air) - Installation directe VL 414 avec moteur AR 403-122

Installation îlot, connexion à droite ou à gauche

Liste d'accessoires

- 1 x AR 403-122 (moteur pour sortie d'air)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible conduit plat)
- 1 x AD 857-015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-041 (adaptateur de conduit plat vers rond)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)





- A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan (VL414 uniquement)
 C: Évacuation vers la gauche. Pièce de connexion plate/ronde placée
- D: Évacuation vers la droite. Pièce de connexion plate/ronde placée vers l'arrière

Mesures en mm

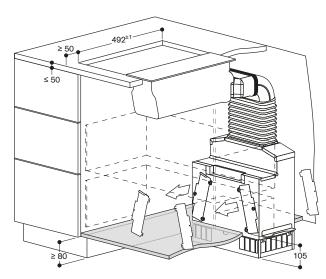
Exemple de configuration (recyclage) - avec extension VL 414 avec moteur AR 410-110

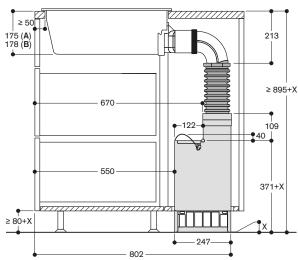
Bon à savoir

- Les filtres à charbon actif doivent être accessibles dans l'armoire inférieure pour pouvoir être remplacés.
- De plus, si la plinthe est plus haute que 80 mm, le moteur doit être surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Si la plinthe a une hauteur de 80 mm, le moteur peut être placé directement sur le sol.
- Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm²).
- Cette installation est également possible avec des tuyaux en plastique Gaggenau.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 410-110 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 851-041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 854-000 (pièce de connexion pour conduit plat, métal)
- 1 x AD 854-030 (coude conduit plat 90° vertical, métal)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)





- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan (VL414 uniquement)

Mesures en mm

Liste d'accessoires - Plastique

- 1 x AR 410-110 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 851-041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-030 (coude conduit plat 90° vertical)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible conduit plat)



Hotte îlot Série 400 Largeur 100/120/160 cm

AI 442-100

Inox 100 cm.

Sans moteur.

Evacuation extérieure ou recyclage.

AI 442-120

3.435.-

4.060.-*

lnox 120 cm. Sans moteur.

Evacuation extérieure ou recyclage.

AI 442-160

Inox 160 cm. Sans moteur.

Evacuation extérieure ou recyclage.



Accessoires d'installation nécessaires

AD 442-016

€

Cheminée en inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus. Longueur: 620 mm.

AD 442-026 Cheminée en inox pour évacuation

extérieure, kit de montage inclus. Longueur: 860 mm.

AD 442-116

Cheminée en inox pour recyclage, kit de montage inclus.

Longueur: 620 mm.

AD 442-126

Cheminée en inox pour recyclage, kit de montage inclus. Longueur: 860 mm.

Accessoires en option

AA 400-510 220,-* Interrupteur de fenêtre.

190,-* AA 442-110

2 filtres à charbon actif, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442-810.

AA 442-810 € 365.-*

Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration.

Pour le recyclage de l'air.

AD 442-396

285,-*

Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte.

Consultez les accessoires d'installation pour les hottes aux pages 265-272.

Al 442-1.0

- Hotte professionnelle avec design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtre à chicanes incliné avec un taux d'absorption élevé
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif: une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation. Filtre à chicanes, lavable au lave-

vaisselle. Eclairage LED blanc chaud (3500 K),

dimmable en continu. Puissance des ampoules 4 x 10 W. Intensité lumineuse: 1390 lux.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-143.

Classe d'efficacité énergétique A/A/A. Consommation énergétique moyenne 51,3/49,5/49,1 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A/A/A. Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A. Classe d'efficacité du filtre à graisse B/B/B.

Niveau sonore min./max. 44/61 / 44/62 / 45/62 dB position normale.

Précautions d'installation

La cheminée en 2 parties doit être commandée en accessoire d'installation. Possibilité de solution sur-mesure, selon demande.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Distance minimale au-desus d'une table à gaz: 70 cm.

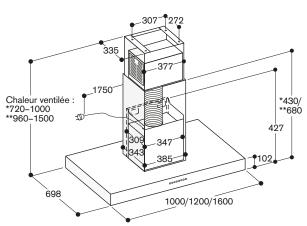
Distance minimale au-desus d'une table électrique: 60 cm.

Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Des cheminées spéciales pour recyclage sont prévues à cet effet. Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

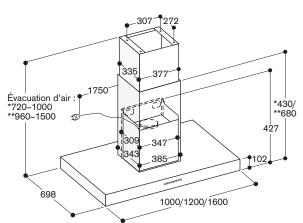
Puissance totale: 50 W.

Câble électrique: 1,8 m avec fiche.



Avec la cheminée pour recyclage AD 442-116 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

Avec la cheminée pour recyclage AD 442-126 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



Avec la cheminée pour évacuation AD 442-016 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m. Avec la cheminée pour évacuation AD 442-026 adaptée

pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

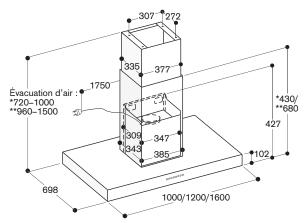
Exemple de configuration 1 1 x AI 442 avec AR 400-143 Conduit rond, DN 150

Bon à savoir

- Le moteur AR 400-143 est idéal pour une installation compacte avec Al 442.
- Deux longueurs de cheminée sont disponibles selon la hauteur de la pièce.
- La distance minimale jusqu'à la table de cuisson est de 600 mm et 700 mm pour
- Les kits de montage nécessaires sont compris en tant qu'accessoires avec la cheminée.
- Les accessoires d'installation adéquats sont disponibles pour l'évacuation d'air et le recyclage, voir la liste des accessoires.
- La hauteur minimale du Al 442 est augmentée de 2 cm quand la corniche est installée.

Liste d'accessoires 1 (évacuation extérieure)

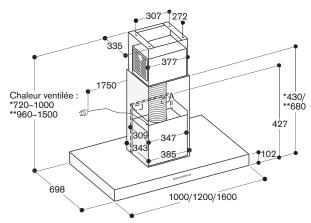
- 1 x AR 400-143 (moteur pour Al 442/AW 442 installation cheminée)
- 1 x AD 442-016 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,35 m à 2,60 m)
- ou 1 x AD 442-026 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,60 m à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752-010 (conduit rond, DN 150), selon la hauteur de la pièce
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)
- Option: 1 x AD 442-396 (corniche en inox pour hotte îlot)



* Avec la cheminée pour évacuation AD 442-016 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m. **Avec la cheminée pour évacuation AD 442-026 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Liste d'accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400-143 (moteur pour Al 442/AW 442 installation cheminée)
- 1 x AA 442-810 (module de recyclage avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442-116 (cheminée en inox pour recyclage pour hauteur de la pièce de 2,30 m à 2,60 m)
- ou 1 x AD 442-126 (cheminée en inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,50 m à 3,10 m)
- Option: 1 x AD 442-396 (corniche en inox pour hotte îlot)



- Avec la cheminée pour recyclage AD 442-116 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
 ** Avec la cheminée pour recyclage AD 442-126 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la péripée de 1,60 m. de la cheminée de 1,60 m.



Hotte murale Série 400 Largeur 90/120/160 cm

AW 442-190

2.760.-*

Inox 90 cm.

Sans moteur.

Evacuation extérieure ou recyclage.

AW 442-120

3.095.-*

Sans moteur.

Inox 120 cm. Evacuation extérieure ou recyclage.



AW 442-160

3.485.-*

Inox 160 cm.

Sans moteur.

Evacuation extérieure ou recyclage.



Accessoires d'installation nécessaires

AD 442-012

290.-

Conduit d'évacuation en inox.

Longueur: 620 mm.

AD 442-022

Conduit d'évacuation en inox.

Longueur: 860 mm.

AD 442-112 290.-* Conduit de recyclage en inox.

Longueur: 620 mm.

AD 442-122 340.-*

Conduit de recyclage en inox. Longueur: 860 mm.

Accessoires en option

AA 400-510

220,-*

Interrupteur de fenêtre. AA 442-110

190,-*

2 filtres à charbon actif, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442-810.

AA 442-810

€

365.-*

Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration.

Pour le recyclage de l'air

AD 442-392

260.-*

Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte.

Consultez les accessoires d'installation pour les hottes aux pages 265-272.

AW 442-1.0

- Hotte professionnelle avec design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtre à chicanes incliné avec un taux d'absorption élevé
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif: une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation. Filtre à chicanes, lavable au lave-

vaisselle. Eclairage LED blanc chaud (3500 K),

dimmable en continu. Système de montage facile pour une installation et un alignement simples. Puissance des ampoules 2 x 10 W/ 3 x 10 W/4 x 10 W.

Intensité lumineuse: 710/940/1140 lux.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-143.

Classe d'efficacité énergétique A+/A/A. Consommation énergétique moyenne 41.6/43.3/49.8 kWh/an

Classe d'efficacité de ventilation A/A/A. Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A. Classe d'efficacité du filtre à graisse A/B/B.

Niveau sonore min./max. 47/63 / 47/64 / 47/63 dB position normale.

Précautions d'installation

La cheminée en 2 parties doit être commandée en accessoire d'installation. Possibilité de solution sur-mesure. selon demande.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Distance minimale au-desus d'une table à gaz: 70 cm.

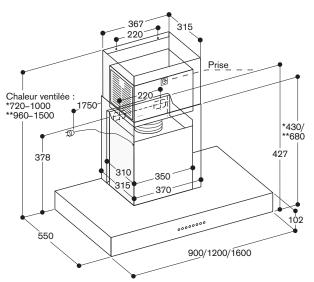
Distance minimale au-desus d'une table électrique: 60 cm. Module de recyclage avec 2 filtres à

charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Des cheminées spéciales pour recyclage sont prévues à cet effet. Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

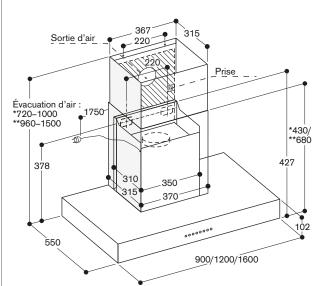
Données de raccordement

Puissance totale: 30 W.

Câble électrique: 1,8 m avec fiche.



Avec la cheminée pour recyclage AD 442-112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m. Avec la cheminée pour recyclage AD 442-122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



Avec la cheminée pour évacuation AD 442-012 adaptée pour

des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m. Avec la cheminée pour évacuation AD 442-022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Exemple de configuration 2 1 x AW 442 avec AR 400-143

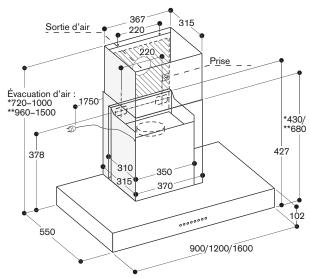
Conduit rond, DN 150

Bon à savoir

- Le moteur AR 400-143 est idéal pour une installation compacte avec AW 442.
- Deux longueurs de cheminée sont disponibles selon la hauteur de la pièce.
- La distance minimale jusqu'à la table de cuisson est de 600 mm et 700 mm pour
- Les accessoires d'installation adéquats sont disponibles pour l'évacuation d'air et le recyclage, voir la liste des accessoires.

Liste d'accessoires 1 (évacuation extérieure)

- 1 x AR 400-143 (moteur pour Al 442/AW 442 installation cheminée)
- 1 x AD 442-012 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2.35 m à 2.60 m)
- ou 1 x AD 442-022 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,60 m à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752-010 (conduit rond, DN 150), selon la hauteur de la pièce
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)
- Option: 1 x AD 442-392 (corniche en inox pour hotte murale)

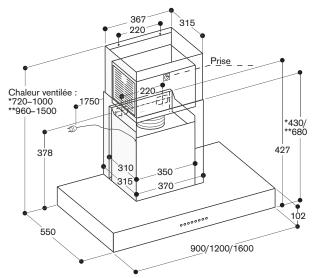


- Avec la cheminée pour évacuation AD 442-012 adaptée pour
- des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

 Avec la cheminée pour évacuation AD 442-022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1.60 m.

Liste d'accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400-143 (moteur pour Al 442/AW 442 installation cheminée)
- 1 x AA 442-810 (module de recyclage avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442-112 (cheminée en inox pour recyclage pour hauteur de la pièce de 2,35 m à 2,60 m)
- ou 1 x AD 442-122 (cheminée en inox pour recyclage pour hauteur de la pièce de 2,60 m à 3,10 m)
- Option: 1 x AD 442-392 (corniche en inox pour hotte murale)



- Avec la cheminée pour recyclage AD 442-112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

 Avec la cheminée pour recyclage AD 442-122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1.60 m.



Ventilation de plafond Série 200 Largeur 105 cm Recyclage

AC 270-101 6.295,-* Gaggenau Noir

Accessoires en option

AA 200-121

115,-*

3 filtres à charbon actif. Pour le recyclage de l'air.

AA 200-122

1.060.-*

3 filtres à charbon actif régénérables. Pour le recyclage de l'air.

AC 270-101

- Hotte de plafond réglable en hauteur, pouvant être remontée entièrement jusqu'au plafond ou intégrée dans le plafond quand elle ne fonctionne pas
- Aluminium massif, travaillé avec précision
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration tangentielle
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Installation au plafond facile grâce à la plaque de montage
- Entretien facile des filtres
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Recyclage
- Fonction Home Connect

Puissance

Puissance position 3 / intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN FN 61591. Puissance acoustique mesurée selon

EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Recyclage: 515 / 680 m³/h. 67 / 74 dB (A) re 1 pW. 54/61 dB (A) re $20 \mu Pa$.

Réduction des odeurs: > 90%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande comprise dans l'emballage.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Aspiration intermittente, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

3 filtres métalliques anti-graisse, lavables au lave-vaisselle.

3 filtres à charbon actif.

Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.

Protection contre les particules allergènes grâce à un traitement spécial.

Aluminium anodisé Gaggenau Noir. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Système de montage simple pour une installation facile.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu. Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect. Puissance des ampoules 6 x 9 W. Eclairage 1156 lx avec intensité variable en continu.

Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Précautions d'installation

Installation directement au plafond grâce à la plaque pour le montage livrée avec l'appareil.

Hauteur recommandée du plafond jusqu'à 3.5 m.

Pour une distance à la table de cuisson de plus de 120 cm, l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce, car les vapeurs de cuissson ne sont plus détectées. Pour atteindre la puissance d'aspiration de référence, il faut aérer la pièce 10 à 12 fois l'heure. L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.

Distance minimale au-dessus d'appareils de cuisson à gaz 70 cm (mini. 75 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-desus de: La table électrique: 70 cm.

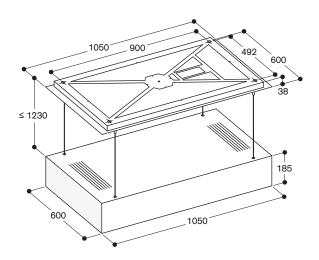
Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.

Poids de l'appareil: ±. 69 kg.

Données de raccordement

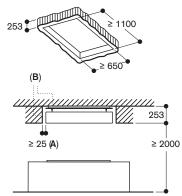
Puissance totale: 250 W. A prévoir un câble de raccordement. Consommation Standby/Display éteint null: 0.4 W.

Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



Mesures en mm

Intégration à fleur de plafond



A :≥ 25 mm sur tout le pourtour
 B :certains comportements de cuisson ne permettent pas à l'humidité résiduelle de s'échapper par la ventilation du plafond.
 Nous vous recommandons, en tant que mesure préventive, de peindre l'évidement du plafond avec une peinture anti-moisissure.



Ventilation de plafond Série 200 Largeur 120 cm Evacuation d'air ou recyclage

AC 250-121

€ 2.655,-

Gaggenau Bronze Clair



Accessoires compris dans le prix

1 télécommande.

Accessoires en option

AA 010-811

700,-*

Module de recyclage, 1 filtre à charbon actif inclus.

Pour le recyclage de l'air. Inox.

AA 012-811

€

700.-*

Module de recyclage, 1 filtre à charbon actif inclus.

Pour le recyclage de l'air. Blanc.

AA 200-110

100

1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816 et AA 010-811/AA 012-811.

AA 200-112

48

1 filtre à charbon actif régénérable. Pour module de recyclage AA 200-812/ 816 et AA 010-811/AA 012-811.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AC 250-121

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration tangentielle
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Installation simple et rapide directement au plafond
- Entretien facile des filtres
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Fonction Home Connect

Puissance

Puissance position 3/intensif: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air: $458/933~m^3/h.$ 56/70~dB (A) re 1 pW. 43/57~dB (A) re 20 $\mu Pa.$

Recyclage: $419/637~m^3/h.$ 63/72~dB (A) re 1 pW. 50/59~dB (A) re 20 $\mu Pa.$

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande comprise dans l'emballage.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Aspiration intermittente, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Cache filtres en Aluminium massif anodisé en couleur Gaggenau Bronze Clair.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Moteur orientable, sortie d'air possible des 4 côtés.

Raccord cylindrique 150 mm.
Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

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

Consommation énergétique moyenne 35,2 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage:/. Classe d'efficacité du filtre à graisse E. Niveau sonore min. 41 dB/max. 56 dB position normale.

Précautions d'installation

Installation dans un plafond suspendu. Pour une distance à la table de cuisson de plus de 120 cm, l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce, car les vapeurs de cuissson ne sont plus détectées. Pour atteindre la puissance d'aspiration de référence, il faut aérer la pièce 10 à 12 fois par heure. L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.

Distance recommandée minimale entre la hotte et le module filtre externe: 100 cm.

Pour le mode recyclage, un module filtre externe est obligatoire.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz: 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'une table électrique: 65 cm.

Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.

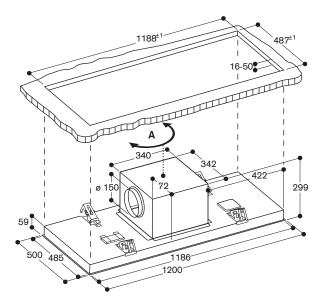
Bien s'assurer durant l'installation de l'évacuation qu'aucune courbe et qu'aucun obstacle n'obstruent la conduite.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et d'un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité.

Poids de l'appareil: ± 37 kg.

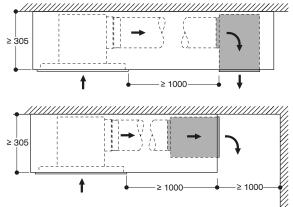
Données de raccordement

Puissance totale: 250 W. Câble électrique: 1,3 m avec fiche.



A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions. Mesures en mm

AC 250 avec module de recyclage de l'air





Ventilation de plafond Série 200 Largeur 105 cm Recyclage

AC 230-101 € 4.205,-3 Gaggenau Bronze Clair

Accessoires en option

AA 200-121 € 115,-* 3 filtres à charbon actif.

Pour le recyclage de l'air.

Pour le recyclage de l'air.

AA 200-122 € 1.060,-* 3 filtres à charbon actif régénérables.

AC 230-101

- Intégration parfaite et harmonieuse dans l'architecture de la cuisine
- Aluminium massif, travaillé avec précision
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration tangentielle
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Installation facile et rapide directement au plafond
- Entretien facile des filtres
- Recyclage

Puissance

Puissance position 3 / intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Recyclage: 579 / 762 m³/h. 67 / 73 dB (A) re 1 pW. 54 / 60 dB (A) re 20 μ Pa.

Réduction des odeurs : > 90%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande comprise dans l'emballage.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Aspiration intermittente, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

3 filtres métalliques anti-graisse, lavables au lave-vaisselle.

3 filtres à charbon actif.

Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.

Protection contre les particules allergènes grâce à un traitement spécial.

Aluminium anodisé Gaggenau Light Bronze.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible)

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Précautions d'installation

Installation directe au plafond.

Pour une distance à la table de cuisson de plus de 100 cm (chiffre provisoire), l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce, car les vapeurs de cuissson ne sont plus détectées. Pour atteindre la puissance d'aspiration de référence, il faut aérer la pièce 10 à 12 fois l'heure.

L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.

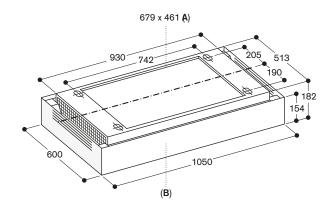
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz: 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-desus de : La table électrique : 65 cm.
Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.
Poids de l'appareil : ± 41 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 140 W. A prévoir un câble de raccordement. Consommation Standby/Display éteint null: 0,4 W.

Pour désactiver la fonction WiFi, se référer à la notice d'utilisation.



A :zone pour la sortie de câble au plafond B :avant de l'appareil



Ventilation de table Série 200 Largeur 90 cm Evacuation d'air / recyclage

AL 200-190 Gaggenau Noi 3.200.-*



Accessoires d'installation

AA 200-900

Kit pour installation du AL 200 sur le plan de travail. Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune. Gaggenau Noir.

AA 200-910

250.-* Kit d'installation pour moteur

VA 200-090

à distance (3 m maximum). 215.-*

Kit pour l'installation de ventilation de table et table de cuisson dans une seule découpe.

Accessoires en option

AA 200-100

150.-

Filtres à charbon atif.

AA 200-890

315,-*

Module de recyclage avec filtres à charbon actif compris. Réduction des odeurs : > 90%.

AA 200-892

1.095.-

Module de recyclage régénérable avec filtres à charbon actif compris. Réduction des odeurs: > 75%.

Consultez les accessoires d'installation pour les hottes aux pages 265-272.

AL 200-190

- Hotte télescopique de plan de travail, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Combinaison parfaite avec table à induction sans cadre de 90 cm pour une installation à fleur de plan
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- La technologie Guided Air assure un taux d'aspiration des vapeurs élevé sur l'ensemble de la table de cuisson
- Fonction Home Connect

Puissance

Puissance et niveau sonore, position 3 / intensive:

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Evacuation d'air:

519/833 m³/h. 62 / 71 dB (A) re 1 pW.

Recyclage (avec filtres à charbon actif standard):

472/620 m³/h.

65/71 dB (A) re 1 pW.

Equipement

Eclairage d'ambiance blanc à travers les bords de la vitre, peut être changé vers n'importe quelle couleur avec l'appli Home Connect.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

2 filtres à graisse métalliques grande surface inclus, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.

Filtre à charbon actif facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage.

Cadre en aluminium anodisé Gaggenau

Un panneau de commande pour le réalage des niveaux de puissance et un panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs), soit à une distance de la hotte. Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 36,9 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A Classe d'efficacité d'éclairage -Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 39 dB/max. 62 dB position normale.

Précautions d'installation

Compatible avec les tables de cuisson sans cadre de la Série 400 (CX 492) ou de la Série 200 (Cl 292), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.

Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200-090 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble. Combinable avec les tables de cuisson de la Série 400 (CX 492. VI 492) ou de la Série 200 (CI 292), dans 2 découpes séparées, pour une installation sur le plan de travail. Pour une installation sur le plan de travail. l'accessoire AA 200-900 est nécessaire.

La hotte de table peut être installée soit dans un meuble, soit entre deux meubles (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm). Largeur des meubles: 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Pour assurer une performance d'aspiration optimale, il est déconseillé d'installer des meubles au-dessus de la hotte de table.

Les distances suivantes doivent être respectées:

- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de table et un mur latéral ou des meubles adiacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de table et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adiacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation (qui comprend les couvercles pour fermer les sorties d'air). Distance maximale 3 m.

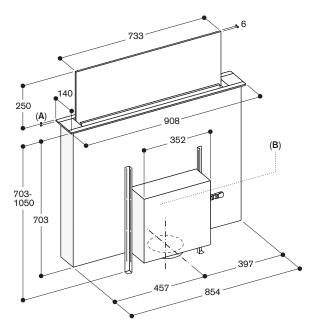
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. En mode évacuation d'air, il faut touiours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Le moteur résistant aux chutes de pression permet des tuyaux jusqu'à 8 m avec 3 coudes de 90°, tout en gardant assez de performance. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Un module de recyclage est nécessaire pour le mode recyclage. Veuillez consulter les données d'installation.

Données de raccordement

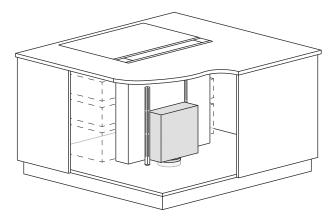
Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 1,3 m avec fiche.



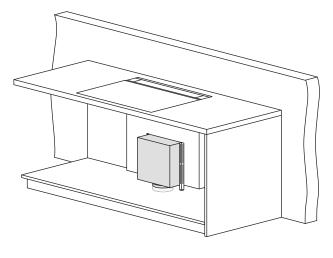
A: 5,5 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis)

Mesures en mm

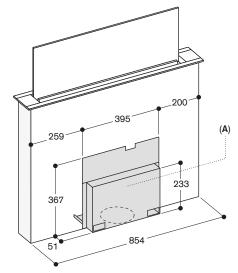
Exemple de montage - Moteur installé à l'arrière



Exemple de montage - Moteur installé à l'avant



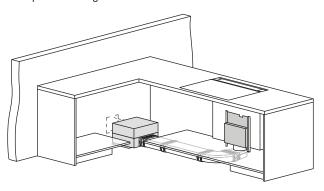
AL 200-190 avec AA 200-910



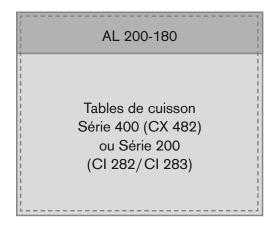
A: L'accès au couvercle complet doit être garanti même après l'installation Le couvercle peut être installé en façade ou à l'arrière de l'appareil

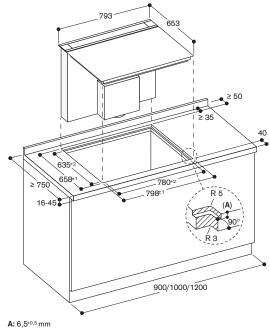
Mesures en mm

Exemple de montage - Moteur installé à distance avec AA 200-910



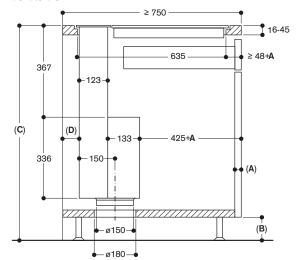
Combinaison avec une table de cuisson à induction sans cadre dans une seule découpe 234 Installation affleurante





Mesures en mm

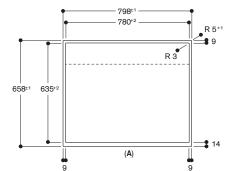
Vue latérale



A: Épaisseur de la façade B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air ≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe

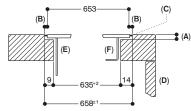
C:≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe D:≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

Vue du dessus



A: Façade Mesures en mm

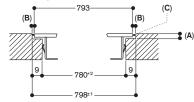
Coupe transversale



A: 6,5°0.8 mm B: 2,5 mm C: Remplir de silicone D: Façade E: Hotte de plan de travail F: Table de cuisson induction

Mesures en mm

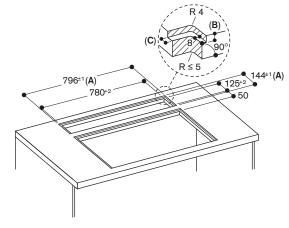
Section longitudinale



A: 6,5*0.5 mm B: 2,5 mm C: Remplir de silicone

AL 200-180

Tables de cuisson Série 400 (CX 482, VI 482) ou Série 200 (CI 282/CI 283)



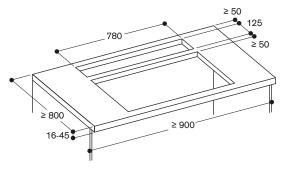
A: Y compris joint silicone de 2 mm sur tout le pourtour B: 5,5 mm C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans 2 découpes séparées Installation en surface

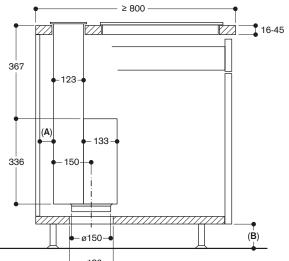
AL 200-180

Tables de cuisson Série 400 (CX 482, VI 482) ou Série 200 (CI 282/CI 283)



Mesures en mm

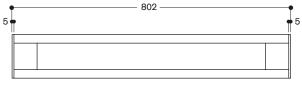
Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air ≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe

Vue du dessus





Ventilation de table Série 200 Largeur 80 cm Evacuation d'air / recyclage

AL 200-180

Gaggenau Noir

2.965.-*



Accessoires d'installation

AA 200-900

55.-

Kit pour installation du AL 200 sur le plan de travail. Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune. Gaggenau Noir.

AA 200-910

250.-*

Kit d'installation pour moteur à distance (3 m maximum).

VA 200-080

Kit pour l'installation de ventilation de table et table de cuisson dans une seule découpe.

Accessoires en option

Filtres à charbon atif.

AA 200-100

150.-

AA 200-880

315.-*

Module de recyclage avec filtres à charbon actif compris. Réduction des odeurs: > 90%.

AA 200-882

1.095.-* €

Module de recyclage régénérable avec filtres à charbon actif compris. Réduction des odeurs: > 75%.

Consultez les accessoires d'installation pour les hottes aux pages 265-272.

AL 200-180

- Hotte télescopique de plan de travail, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Combinaison parfaite avec table à induction sans cadre de 90 cm pour une installation à fleur de plan
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- La technologie Guided Air assure un taux d'aspiration des vapeurs élevé sur l'ensemble de la table de cuisson
- Fonction Home Connect

Puissance

Puissance et niveau sonore, position 3 / intensive:

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Evacuation d'air: 501/775 m³/h.

62 / 70 dB (A) re 1 pW.

Recyclage (avec filtres à charbon actif standard): 447/562 m³/h.

65/70 dB (A) re 1 pW.

Equipement

Eclairage d'ambiance blanc à travers les bords de la vitre, peut être changé vers n'importe quelle couleur avec l'appli Home Connect.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Filtre à graisse avec indication de saturation. Indicateur de saturation du filtre à

charbon actif.

2 filtres à graisse métalliques grande surface inclus, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.

Filtre à charbon actif facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage.

Cadre en aluminium anodisé Gaggenau

Un panneau de commande pour le réalage des niveaux de puissance et un panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs), soit à une distance de la hotte. Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur:

www.home-connect.com

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 36,9 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A Classe d'efficacité d'éclairage -Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 39 dB/max. 62 dB position normale.

Précautions d'installation

Compatible avec les tables de cuisson sans cadre de la Série 400 (CX 482) ou de la Série 200 (CI 282 / CI 283), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.

Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire d'installation VA 200-080 doit être placé entre les 2 appareils. Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble. Combinable avec les tables de cuisson de la Série 400 (CX 492. VI 492) ou de la Série 200 (CI 292), dans 2 découpes séparées, pour une installation sur le plan de travail. Pour une installation sur le plan de travail. l'accessoire AA 200-900 est nécessaire.

La hotte de table peut être installée soit dans un meuble, soit entre deux meubles (ex. installation dans un îlot profondeur supérieure à 100 cm). Largeur des meubles: 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Pour assurer une performance d'aspiration optimale, il est déconseillé d'installer des meubles au-dessus de la hotte de table.

Les distances suivantes doivent être respectées:

- 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de table et un mur latéral ou des meubles adjacents.
- 5 cm entre le cadre de la hotte de table et le mur.
- 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adiacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation (qui comprend les couvercles pour fermer les sorties d'air). Distance maximale 3 m.

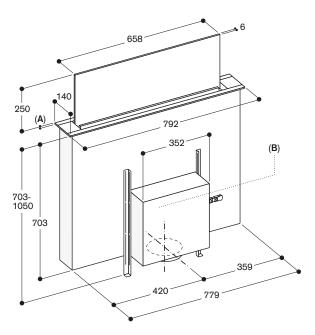
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. En mode évacuation d'air, il faut touiours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Le moteur résistant aux chutes de pression permet des tuvaux jusqu'à 8 m avec 3 coudes de 90°, tout en gardant assez de performance. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Un module de recyclage est nécessaire pour le mode recyclage. Veuillez consulter les données d'installation.

Données de raccordement

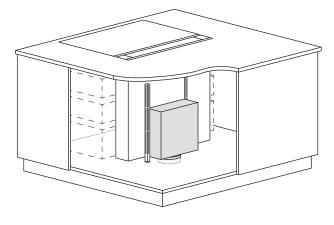
Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 1,3 m avec fiche.



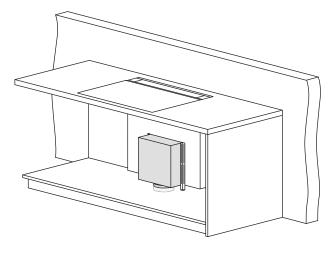
A: 5.5 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis)

Mesures en mm

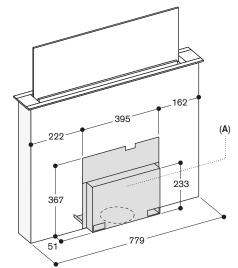
Exemple de montage - Moteur installé à l'arrière



Exemple de montage - Moteur installé à l'avant



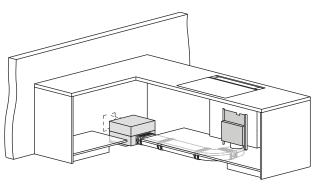
AL 200-180 avec AA 200-910



A: L'accès au couvercle complet doit être garanti même après l'installation Le couvercle peut être installé en façade ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de montage - Moteur installé à distance avec AA 200-910



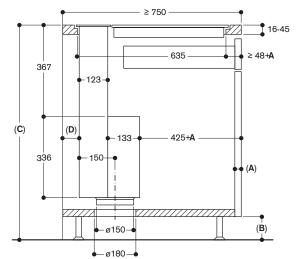
Combinaison avec une table de cuisson à induction sans cadre dans une seule découpe Installation affleurante



≥ 50 880+2 900/1000/1200 **A:** 6,5^{+0,5} mm Mesures en mm

Vue latérale

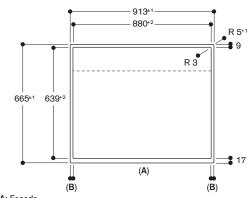
238



- A: Épaisseur de la façade B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air ≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe
- C:≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
- D:≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

Mesures en mm

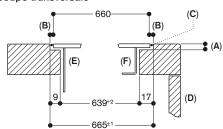
Vue du dessus



A: Façade B: 16,5 mm

Mesures en mm

Coupe transversale

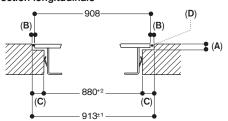


- A: 6,5*0.5 mm B: 2,5 mm C: Remplir de silicone D: Façade E: Hotte de plan de travail

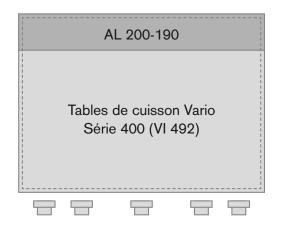
F: Table de cuisson induction

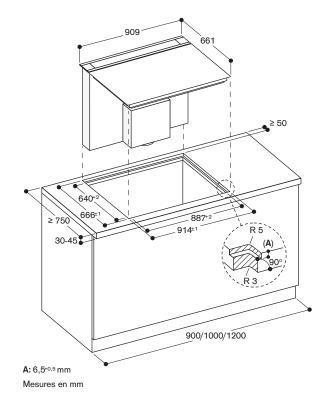
Mesures en mm

Section longitudinale

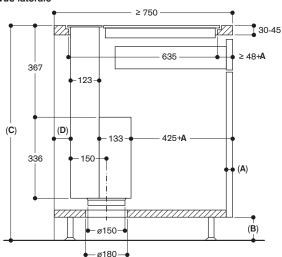


- **A:** 6,5^{+0,5} mm **B:** 2,5 mm **C:** 16,5 mm **D:** Remplir de silicone





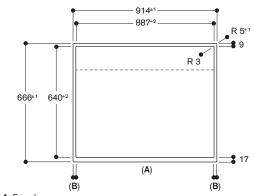
Vue latérale



- A: Épaisseur de la façade B:≥ 60 mm pour le recyclage de l'air ≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe
- C:≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
- D:≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

Mesures en mm

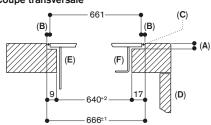
Vue du dessus



A: Façade B: 13,5 mm

Mesures en mm

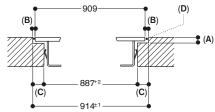
Coupe transversale



- A: 6,5^{-0,5} mm B: 2,5 mm C: Remplir de silicone D: Façade E: Hotte de plan de travail F: Table de cuisson induction

Mesures en mm

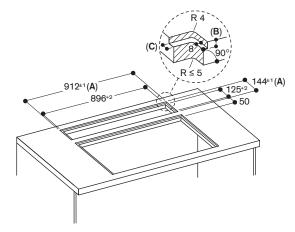
Section longitudinale



- **A:** 6,5^{+0,5} mm **B:** 2,5 mm
- C: 13,5 mm D: Remplir de silicone

AL 200-190

Tables de cuisson Série 400 (CX 492, VI 492) ou Série 200 (CI 292)



A: Y compris joint silicone de 2 mm sur tout le pourtour B: 5,5 mm

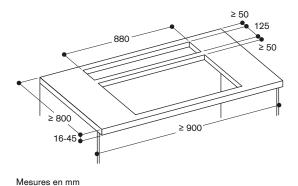
C: 9,5 mm

Mesures en mm

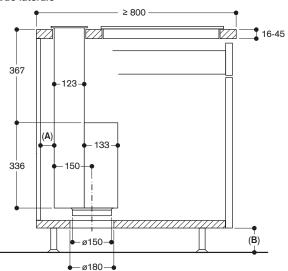
Combinaison avec une table de cuisson à induction dans 2 découpes séparées Installation en surface

AL 200-190

Tables de cuisson Série 400 (CX 492, VI 492) ou Série 200 (CI 292)

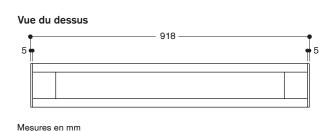


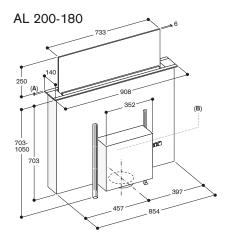
Vue latérale



A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air ≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe





 A: 5,5
 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis)

Mesures en mm

Installation affleurante

Combinaison avec une table de cuisson à induction sans cadre dans 1 découpe séparée



Pour les dimensions de la découpe, voir page 234

Accessoires d'installation Kit d'installation VA 200-080

Combinaison avec une table de cuisson à induction sans cadre dans 2 découpes séparées

AL 200-180

Tables de cuisson Série 400 (CX 482, VI 482) ou Série 200 (CI 282/CI 283)

Pour les dimensions de la découpe, voir page 235

Accessoires d'installation -

Installation en surface

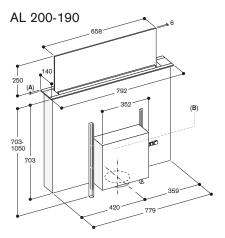
Combinaison avec une table de cuisson à induction dans 2 découpes séparées

AL 200-180

Tables de cuisson Série 400 (CX 482, VI 482) ou Série 200 (CI 282 / CI 283)

Pour les dimensions de la découpe, voir page 235

Accessoires d'installation Kit d'installation AA 200-900



A: 5.5 B: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis)

Mesures en mm

Installation affleurante

Combinaison avec une table de cuisson à induction sans cadre dans 1 découpe séparée



Pour les dimensions de la découpe, voir page 238 Pour les dimensions de la découpe, voir page 239

Accessoires d'installation Kit d'installation VA 200-090

Combinaison avec une table de cuisson à induction sans cadre dans 2 découpes séparées

AL 200-190

Tables de cuisson Série 400 (CX 492, VI 492) ou Série 200 (CI 292)

Pour les dimensions de la découpe, voir page 240

Accessoires d'installation -

Installation en surface

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans 1 découpe séparée

AL 200-190

Tables de cuisson Série 400 (CX 492, VI 492) ou Série 200 (CI 292)

Pour les dimensions de la découpe, voir page 240

Accessoires d'installation Kit d'installation AA 200-900



Vario aérateur pour plan de travail Série 200 Largeur 15 cm

VI 200-120

1.225.-*

Bandeau de commande noir. Evacuation d'air/recyclage.



Accessoires d'installation

AD 410-040

75.-*

Pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

AD 851-041

65,-* Pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.

VV 200-010

€

Joint de jonction en inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 200.

VV 200-020

Barrette de jonction noire pour installation de plusieurs Vario de cuisson de la Série 200.

LS 041-001

55.-*

Déflecteur d'air pour VL 200 qui permet d'éviter l'aspiration de la flamme lorsqu'il est juxtaposé à un appareil au gaz. Inox

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits, veuillez consulter les pages 265-272.

VL 200-120

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite
- Système de ventilation très efficace directement à la table de cuisson. intégré dans le plan de travail
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Effort de planning et d'installation réduits
- Système silencieux avec moteur AR 410-110
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur.

Veuillez vous référer aux "Spécifications Techniques" des hottes pour les moteurs correspondants en mode recyclage ou en mode évacuation d'air.

Equipement

Bouton de commande avec anneau lumineux.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Réglage automatique de la performance de ventilation contrôlé par sensor. Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor ou manuellement. Filtre à graisse métallique à grande surface pour un taux d'absorption élevé. Filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation.

Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.

Aspiration intermittente, 6 minutes. Grille de ventilation en émail, lavable au lave-vaisselle.

Raccord pour évacuation d'air compris dans l'emballage.

Capacité de débordement 250 ml.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122

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

Consommation énergétique moyenne 48,3 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Pas de classe d'efficacité d'éclairage. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 56 dB/max. 71 dB position normale.

Précautions d'installation

Mode recyclage en combinaison avec moteur AR 410-110 ou AR 413-122. Extraction d'air en combinaison avec moteur AR 403-122, AR 400-142 ou AR 401-142.

Il est recommandé d'installer un moteur par VL

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL: 60 cm

Les tables de cuisson Vario telles que le Vario Gril électrique ou le Vario Wok à gaz devraient être placées entre 2 VL. Le mode recyclage n'est pas recommandé en combinaison avec un Vario Gril électrique.

Lors d'une installation à côté d'appareils au gaz, il est nécessaire de placer le déflecteur d'air LS 041-001 pour assurer la performance maximale de la table de cuisson. Lors d'une installation à côté d'appareils au gaz il est interdit d'utiliser des conduits plats pour le raccordement avec le moteur.

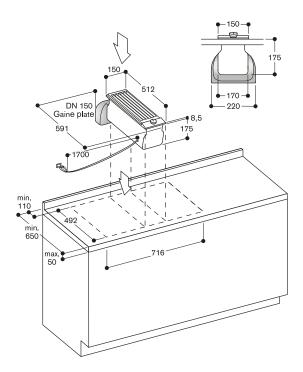
Si le déflecteur d'air LS 041-001 est installé, la poêle à wok ne peut être

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

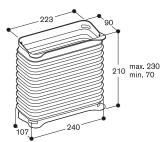
Prière de consulter les données d'installation.

Données de raccordement

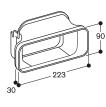
Câble de connexion 1,7 m entre VL et moteur.



AD 410-040: pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 plat.

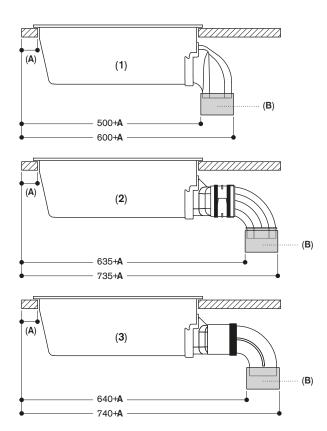


AD 851-041: pièce de connexion VL 200 pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond.



Bon à savoir pour une configuration et une installation correctes

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p.e. en utilisant le ruban adhésif adéquat ou la pièce de connexion adéquate.
- Distance maximale entre l'aérateur de table Vario et le moteur: longueur du câble intermédiaire 1,7 m
- Les tables de cuisson Vario telles que le Vario Gril électrique ou le Vario Wok à gaz devraient être placées entre 2 VL.
- Le recyclage d'air n'est pas recommandé dans le cas d'un Vario Gril électrique.
- Avec les aérateurs de table Vario, le conduit peut être raccordé vers le bas (1) ou à l'arrière en utilisant des pièces de connexion additionnelles (2) et (3). Celles-ci sont disponibles en tant qu'accessoires en option, voir ci-dessous.
- Pour les dimensions totales dans l'armoire, il faut également tenir compte des dimensions individuelles et la position des conduits et du moteur.
- Le moteur peut être positionné dans toutes les directions, selon la direction souhaitée de sortie d'air ou d'extraction du filtre.



- 1: Installation directe
- 2: Installation avec extension pour plan de travail très profond et tuyaux en plastique:
 - AD 851-041 (Pièce de connexion pour extension)
- AD 857-040 (Pièce de connexion conduit plat, plastique)
- AD 857-030 (Coude 90° vertical conduit plat, plastique)
- 3: Installation avec extension pour plan de travail très profond et tuyaux en métal:
- AD 851-041 (Pièce de connexion pour extension)
- AD 854-000 (Pièce de connexion conduit plat, métal)
- AD 854-030 (Coude 90° vertical conduit plat, métal)
- A: ≥ 50 mm
- B: Pièce de connexion

Exemple de configuration 1 (recyclage)

VL 200 avec AR 410-110

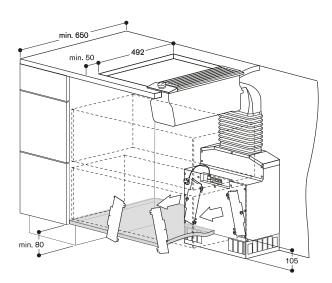
Installation murale, profondeur du plan de travail 65 mm, accès aux filtres pour remplacement par devant.

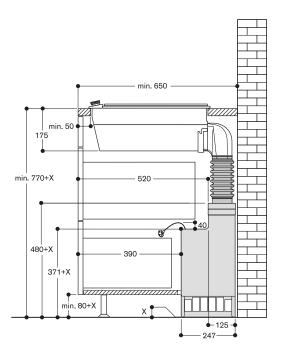
Bon à savoir

- Les filtres à charbon actif doivent être accessibles dans l'armoire inférieure pour pouvoir être remplacés.
- De plus, si la plinthe est plus haute que 80 mm, le moteur doit être surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Si la plinthe a une hauteur de 80 mm, le moteur peut être placé directement sur le sol.
- Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm²).

Liste d'accessoires

- 1 x AR 410-110 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 conduit plat)





Exemple de configuration 2 (recyclage) VL 200 avec AR 413-122

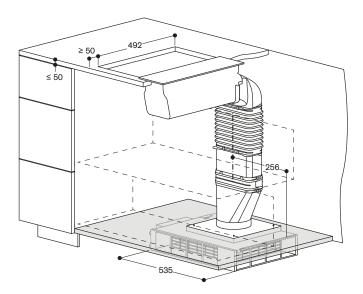
Installation îlot, accès aux filtres pour remplacement par l'avant ou par l'arrière.

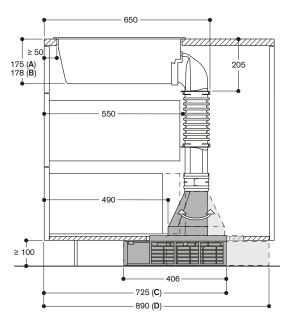
Bon à savoir

- Installation murale ou îlot.
- Les filtres à charbon actif doivent être accessibles dans l'armoire inférieure pour pouvoir être remplacés.
- Distance minimale conseillée entre les ouvertures de filtre et le mur s'il n'y a pas de grille de ventilation directement en face: 15 cm.
- Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 440 cm²).

Liste d'accessoires

- 1 x AR 413-122 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion rectangulaire flexible)
- 1 x AD 857-015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-041 (adaptateur de conduit plat vers rond)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



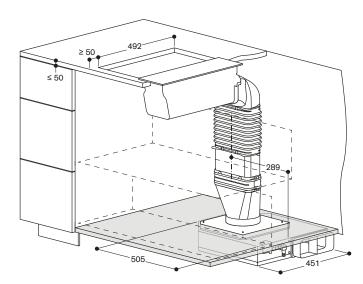


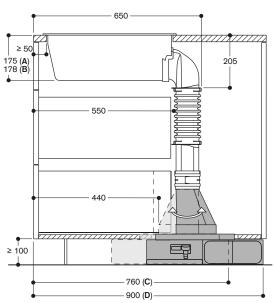
- A: Montage sur le plan de travail B: Montage à fleur de plan (VL414 uniquement) C: Accès au filtre par l'avant. Pièce de connexion plate/ronde placée
- C: Accès au filtre par l'avant. Piece de connexion plate/ronde placée vers l'avant
 D: Accès au filtre par l'arrière. Pièce de connexion plate/ronde placée vers l'arrière

Exemple de configuration 3 (évacuation d'air) VL 200 avec AR 403-123

Liste d'accessoires

- 1 x AR 413-122 (moteur pour évacuation d'air)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion rectangulaire flexible)
- 1 x AD 857-015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-041 (adaptateur de conduit plat vers rond)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)





- A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan (VL 414 uniquement)
 C: Évacuation vers la gauche. Pièce de raccordement plate/ronde placée vers l'avant
- D: Évacuation vers la droite. Pièce de raccordement plate/ronde placée vers l'arrière

Exemple de configuration 4 (recyclage) - Métal VL 200 avec AR 410-110

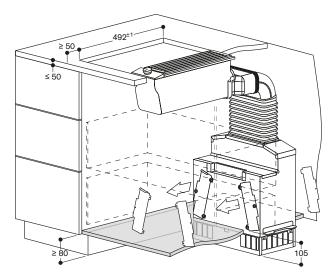
Installation îlot, accès aux filtres pour remplacement par l'avant ou l'arrière.

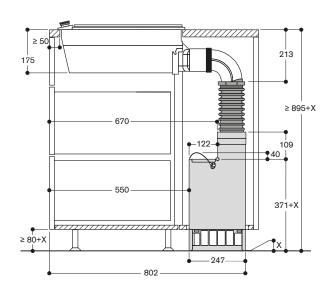
Bon à savoir

- Les filtres à charbon actif doivent être accessibles dans l'armoire inférieure pour pouvoir être remplacés
- De plus, si la plinthe est plus haute que 80 mm, le moteur doit être surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Si la plinthe a une hauteur de 80 mm, le moteur peut être placé directement sur le sol.
- Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 700 cm²).
- Cette installation est également possible avec des tuyaux en plastique Gaggenau.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 410-110 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 851-041 (pièce de connexion pour extension avec conduit plat pour un plan de travail très profond)
- 1 x AD 854-000 (pièce de connexion pour conduit plat avec coude, métal, DN 150 plat)
- 1 x AD 854-030 (conduit plat avec coude vertical de 90 $^{\circ}$, métal, DN 150 plat)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible pour VL 200, DN 150 conduit plat)
- 1 x AD 990-091 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits, aluminium)





Liste d'accessoires - Plastique

- 1 x AR 410-110 (moteur pour recyclage)
- 1 x AD 851-041 (pièce de connexion pour extension)
- 1 x AD 857-040 (pièce de connexion conduit plat)
- 1 x AD 857-030 (coude conduit plat 90° vertical)
- 1 x AD 410-040 (pièce de connexion flexible conduit plat)

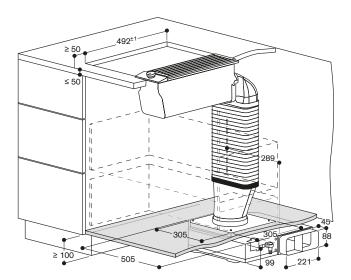
Exemple de configuration 5 (extraction d'air) - Métal VL 200 avec AR 403-122

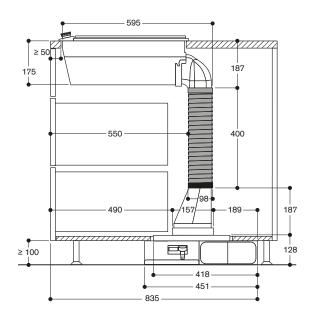
Installation îlot, connexion par la droite.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 403-122 (moteur pour évacuation d'air)
- 1 x AD 858-010 (conduit plat flexible, métal, DN 150)
- 1 x AD 854-041 (pièce de connexion pour conduit plat vers cylindre, métal, DN 150 plat/cylindre)

 – 1 x AD 990-091 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits, aluminium)







Hotte îlot Série 200 Largeur 90 cm Evacuation extérieure ou recyclage Inox avec bandeau de commande en verre Gaggenau Anthracite

AI 240-191

2.785.-*

Inox 90 cm.

Kit d'installation et cheminée inclus.



Accessoires d'installation

AD 200-326

470,-*

Rallonge de cheminée en inox. Longueur: 1100 mm.

AD 220-396

220,-*

Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte décorative

AD 223-346

€ Rallonge pour kit de montage 500 mm.

Accessoires en option

AA 200-110

100.-*

1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816 et AA 010-811/AA 012-811.

AA 200-112

485,-*

1 filtre à charbon actif régénérable. Pour module de recyclage AA 200-812/ 816 et AA 010-811/AA 012-811.

€

AA 200-816

Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

Al 240-191

- Hotte en inox avec bandeau de facade en verre assorti au fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtre perforé en inox avec un taux d'absorption de graisse élevé
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Fonction Home Connect

Puissance

Puissance position 3/intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon FN 60704-2-13

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air: 641/988 m³/h. 64/72 dB (A) re 1 pW.

Recyclage: 448/530 m³/h. 69/72 dB (A) re 1 pW. Réduction des odeurs en recyclage de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif. Filtre en métal perforé, lavable au

lave-vaisselle.

Aspiration intermittente, 6 min. Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu. Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700-5000 K) pouvant être réglée via Home Connect. Puissance des ampoules 4 x 9 W. Eclairage 679 lux avec intensité

variable en continu. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce aux filtres installés en retrait.

L'emballage contient un clapet anti-retour. Système de montage facile pour une installation et un alignement simples. Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 48,8 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 43 dB / max. 64 dB position normale.

Précautions d'installation

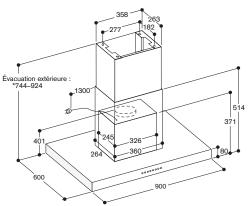
L'emballage comprend le kit de montage ainsi que la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 664 mm à 844 mm. Les solutions personnalisées peuvent être implémentées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200-326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD 223-346". Des cheminées spéciales peuvent être réalisées sur-mesure à votre demande. Distance minimale au-dessus de la table de cuisson à gaz 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus de la table de cuisson électrique 55 cm. Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur la cheminée télescopique. Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et d'un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité.

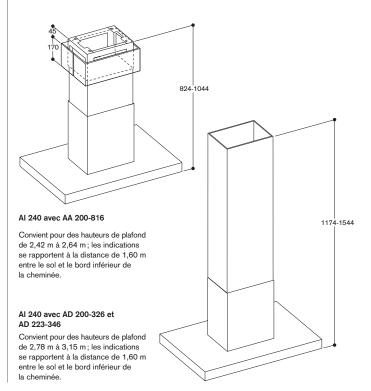
Données de raccordement

Puissance totale: 272 W.

Câble électrique: 1,3 m avec fiche.



* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m; Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la hotte.





Hotte murale Série 200 Largeur 90 cm Evacuation extérieure ou recyclage Inox avec bandeau de commande en verre Gaggenau Anthracite

AW 240-191

1.980.-*

lnox 90 cm.

Kit d'installation et cheminée compris.



Accessoires d'installation

AD 200-322

AD 200-392

€

250.-

Rallonge de cheminée en inox. Longueur: 1000 mm.

220.-*

Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte décorative.

Accessoires en option

AA 200-110

100,-*

1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816 et AA 010-811/AA 012-811.

AA 200-112

1 filtre à charbon actif régénérable. Pour module de recyclage AA 200-812/ 816 et AA 010-811/AA 012-811.

AA 200-812

€

Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.

Pour recyclage de l'air.

Peut être combiné avec hottes murales.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AW 240-191

- Hotte en inox avec bandeau de façade en verre assorti au fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en
- Filtre perforé en inox avec un taux d'absorption de graisse élevé
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Fonction Home Connect

Puissance position 3/intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure: 618/970 m³/u. 64/73 dB (A) re 1 pW. 51/60 dB (A) re $20 \mu Pa$.

Recyclage: 383/476 m³/u. 69/74 dB (A) re 1 pW. 56/61 dB (A) re 20 μPa. Réduction des odeurs en recyclage de 95 %.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtre en métal perforé, lavable au lave-vaisselle.

Aspiration intermittente, 6 min. Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu. Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700-5000 K) pouvant être réglée via Home Connect. Puissance des ampoules 3 x 9 W. Eclairage 575 lx avec intensité variable en continu.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce aux filtres installés en retrait.

L'emballage contient un clapet anti-retour. Système de montage facile pour une installation et un alignement simples. Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Données de consommation

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

Consommation énergétique moyenne 44,5 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 44 dB / max. 64 dB position normale.

Précautions d'installation.

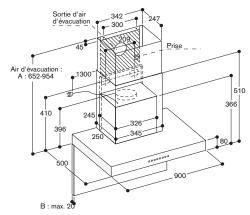
L'emballage comprend la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 572 mm à 844 mm. Les installations personnalisées peuvent être implémentées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200-322" ou en raccourcissant le bas de la cheminée télescopique. Des cheminées spéciales peuvent être réalisées surmesure à votre demande.

Distance minimale au-dessus de la table de cuisson à gaz 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

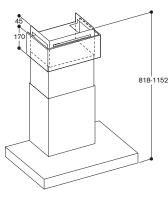
Distance minimale au-dessus de la table de cuisson électrique 55 cm. Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur la cheminée télescopique. Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et d'un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité.

Données de raccordement

Puissance totale: 269 W. Câble électrique: 1,3 m avec fiche.



- adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m; . adapte pour des natieurs de platoir difiair de 2,2s s chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le l : la cheminée de 1,60 m. : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

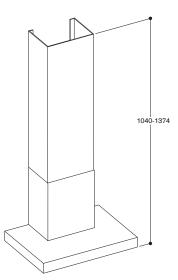


AW 240 avec AA 200-812

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.

AW 240 avec AD 200-322

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Hotte murale 90 cm Façade plein verre teinté Pour évacuation/recyclage

AW 250-192

2.085.-*

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite 90 cm. Cheminée non comprise.



Accessoire d'installation

AD 200-012

Cheminée inox pour évacuation

Accessoires en option

AA 250-112

470,-*

2 filtres à charbon actif régénérables. Pour le recyclage de l'air. Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois. Régénération dans le four à 200°C.

AA 250-113

120.-*

2 filtres à charbon actif. Pour le recyclage de l'air.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AW 25.-1.2

- L'écran vapeur incliné offre un maximum d'espace au-dessus de la table de cuisson
- Couverture de filtre avec facade en verre facile à l'entretien
- Façade en verre assortie aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Les vapeurs sont captées efficacement grâce aux deux zones d'aspiration en-dessous et sur la facade
- Le panneau en verre peut être étendu vers l'avant pour agrandir la zone d'extraction de vapeurs lors d'une cuisson particulièrement intensive
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- L'éclairage AmbientLight avec variateur d'intensité permet un réglage individuel de la lumière
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Puissance position 3/intensive. Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon FN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air: 529 / 990 m³/h. 57/70 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 461/670 m³/h. 68/78 dB (A) re 1 pW. Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation.

Aspiration intermittente, 6 min. Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com. Filtre à graisse en métal, résistant au

lave-vaisselle. Couverture du filtre en verre Gaggenau Anthracite/Métallique/Argent.

2 filtres à charbon actif livrés avec l'appareil. Eclairage LED blanc neutre (3500 K),

avec variateur d'intensité en continu. Puissance des ampoules 2 x 3 W. Intensité lumineuse: 460 lx Eclairage indirect LED (3000 K), variable.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux. Cadre intérieur facile à l'entretien. Système de montage facile pour une installation et un alignement simples.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 36.7 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 43 dB/max. 57 dB position normale.

Précautions d'installation

La hotte est livrée en mode recyclage, sans cheminée. L'accessoire AD 200-012 est disponible en option. pour une utilisation en évacuation vers l'extérieur.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz: 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

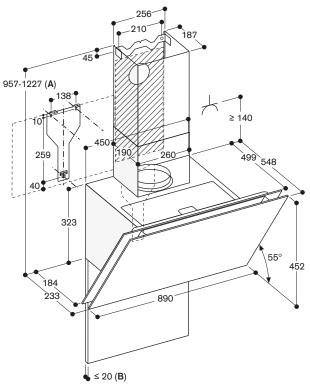
Distance minimale au-desus de la table électrique: 45 cm

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 270 W. Câble électrique: 1,3 m avec fiche.

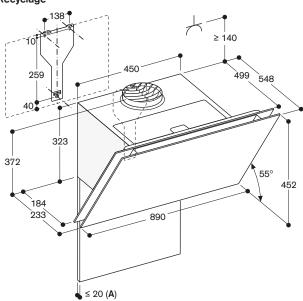
Evacuation



- A: Evacuation B: Tenir compte de l'épaisseur maximum du panneau arrière. ∴ Prise

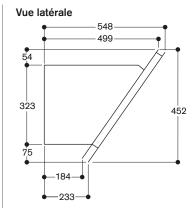
Mesures en mm

Recyclage



A: Tenir compte de l'épaisseur maximum du panneau arrière. $\not \sim$ Prise

Mesures en mm





Hotte télescopique 60/90 cm, Série 200 Evacuation extérieure ou recyclage

AF 210-162 Inox 60 cm.	€	1.105,-*
AF 210-192	€	1.500,-*
lnox 90 cm.		



Accessoires d'installation nécessaires

AA 210-460

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 60 cm.

AA 210-492

235,-*

185.-

65,-*

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 90 cm.

AA 210-491

Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm.

Peut être installé avec la hotte télescopique 90 cm de la Série 200 en combinaison avec une armoire supérieure de 90 cm.

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Pour montage dans armoire supérieure. Si le cadre rétractable AA 210-490 est utilisé, le kit de montage n'est pas nécessaire.

Accessoires en option

AA 211-812

290,-*

Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie.

AA 210-110

€

1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 211-812.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AF 210-1.2

- Design discret de la hotte télescopique grâce au panneau en verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation sonore intégrée
- Le pare-vapeur s'extrait indépendamment par simple pression de la poignée
- Débit d'air particulièrement élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Le cadre rétractable breveté permet d'entièrement dissimuler la hotte télescopique dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif: une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréauent du filtre

Puissance

Puissance et niveau sonore, position 3/intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN FN 61591. Puissance acoustique mesurée selon FN 60704-3

Largeur de l'appareil 90 cm Evacuation d'air: 517/965 m³/h. 57/71 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 506/876 m³/h. 62/69 dB (A) re 1 pW. Réduction des odeurs en recyclage de > 90%.

Largeur de l'appareil 60 cm Evacuation d'air: 515/953 m³/h. 57/71 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 497/885 m³/h. 62/69 dB (A) re 1 pW. Réduction des odeurs en recyclage de > 90%.

Equipement

Commande sur le panneau avant. 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à graisse en inox, résistant au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu. Puissance des ampoules 3 x 9 W. Intensité lumineuse: 355 lx.

Commande de l'éclairage indépendante. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux

Le moteur est activé quand le parevapeur est extrait.

Technologie brevetée pour l'extraction du pare-vapeur.

Pare-vapeur extractable 198 mm. Intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation efficace de l'air et une facilité de nettoyage.

Simple système d'installation breveté pour un montage facile.

L'emballage contient un clapet antiretour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 41,4/40,3 kWh/an. Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre à graisse B. Niveau sonore min. 41/42 dB / max. 57 dB position normale.

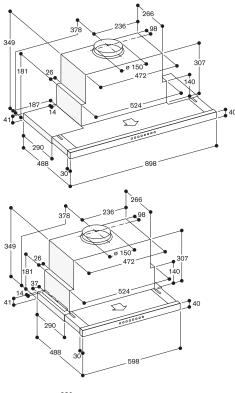
Précautions d'installation

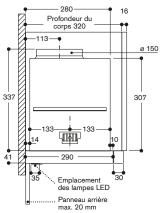
Pour le mode recyclage, un module filtre externe est obligatoire. Module de recyclage avec filtre à charbon actif breveté peut être installé dans l'armoire supérieure. Le remplacement du filtre s'effectue en le tirant simplement vers l'avant. Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure. Installation dans une armoire supérieure sans fond.

La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 335 mm. Distance minimale au-dessus d'une table de cuisson au gaz: 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW). Distance minimale au-dessus de la table de cuisson électrique: 43 cm Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

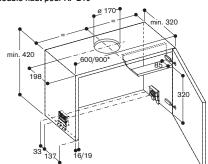
Données de raccordement

Puissance totale: 266/264 W. Câble électrique: 1,8 m avec fiche.



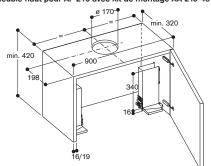


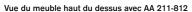
Meuble haut pour AF 210

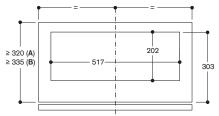


* Pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210-491 est requis en plus

Meuble haut pour AF 210 avec kit de montage AA 210-491

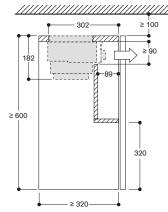




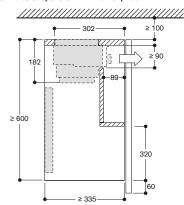


- A: Appareil uniquement B: Appareil avec kit de suspension

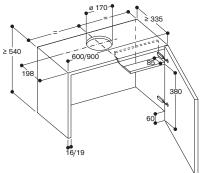
Coupe transversale du meuble haut pour AF 210 avec AA 211-812



Coupe transversale du meuble haut pour AF 210 avec AA 211-812 et kit de suspension AA 210-492/460



Meuble haut pour AF 210 avec kit de suspension



Mesures en mm



Groupe d'extraction 52/70/86 cm. Série 200 Evacuation extérieure ou recyclage Inox et verre

AC 200-161	€	1.015,-*
Largeur 52 cm.		
AC 200-181	€	1.120,-*
Largeur 70 cm.		
AC 200-191	€	1.145,-*
Largeur 86 cm.		



Accessoires en option

AA 210-110

95.-*

1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210-812.

AA 200-510

Télécommande pour groupe d'extraction AC 200.

AA 211-812 290.-*

Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie.

AC 200-1.1

- Peut être intégré de manière invisible dans armoire supérieure
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse et facile à nettoyer
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Puissance position 3/intensive: Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur de l'appareil 52 cm

Evacuation d'air: 540 / 730 m³/h. 64/70 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 530/690 m³/h. 72/77 dB (A) re 1 pW.

Largeur de l'appareil 70 cm

Evacuation d'air: 575/775 m³/h. 64/70 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 540/740 m³/h. 73/78 dB (A) re 1 pW.

Largeur de l'appareil 86 cm

Evacuation d'air 610/800 m³/h. 64/70 dB (A) re 1 pW. Recyclage: 540/790 m³/h. 72/77 dB (A) re 1 pW.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande disponible comme accessoire en option.

Fonction d'aspiration intermittante, 6 min.

Arrêt différé de l'aspiration, 6 min. Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Couvercle à filtre en verre. Lumière LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable. Puissance de la lumière 2 x 1 W. Intensité lumineuse: 266 lux. Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Consommation énergétique moyenne 31,4/30,3/29,6 kWh/an. Classe d'efficacité de ventilation A. Classe d'efficacité d'éclairage A. Classe d'efficacité du filtre à graisse D. Niveau sonore min. 41/42/44 dB/ max. 64/65/67 dB position normale.

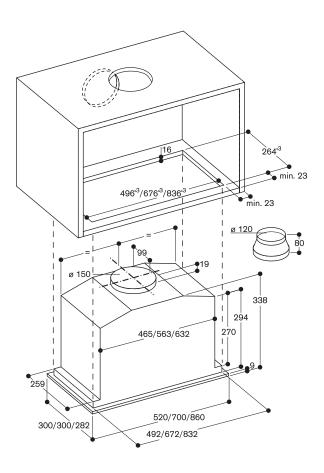
Précautions d'installation

Module de recyclage breveté avec

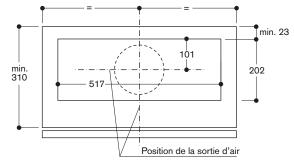
filtre à charbon actif peut être installé dans l'armoire supérieure. Le filtre à charbon actif est changé par devant par simple extraction du tiroir à filtre. Pour remplacer le filtre à charbon actif, il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure. Peut être intégré de façon invisible dans l'armoire supérieure. Les plans de cuisson Vario produisant beaucoup de vapeur comme les VR/ VP doivent être placés au centre sous la hotte (dans ce cas-ci recyclage n'est pas recommandé). Distance minimale au-dessus d'une table de cuisson au gaz: 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW). Distance minimale au-desus de la table de cuisson électrique: 50 cm Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement à une cheminée, la hotte doit être munie d'un intérupteur de sécurité.

Données de raccordement

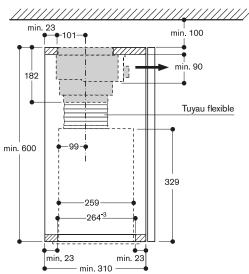
Puissance totale: 172 W. Câble électrique: 1,0 m avec fiche.



Vue du meuble haut du dessus avec AC 200 et AA 211-812



Section transversale du meuble haut avec AC 200 et AA 211-812





Moteur externe Caisson métal, plaqué zinc Montage intérieur Evacuation extérieure

AR 400-142

€ 1.435,-*

220,-*

Puissance max. 830 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510 €

Interrupteur de fenêtre.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AR 400-142

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur
- · Technologie BLDC efficace

Puissance

Puissance d'aspiration selon EN 61591. Max. 830 $\,\mathrm{m}^3/\mathrm{h}.$

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans brosses (BLDC) extrêmement efficace.

Caisson métal, plaqué zinc. Pièce de raccord pour tuyau côté aspiration: 1 x DN 150 rond, 4 x DN 150 rond.

Pièce de raccord pour tuyau côté sortie d'air: 1 x DN 150 rond. Clapet pour fermeture pour l'entrée d'air.

Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec appareils sans moteur.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

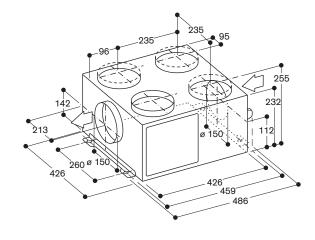
Installation dans une armoire: possible dans des zones avec une double extension de hauteur ou sur le sol avec une découpe dans le fond de l'armoire. Un socle sans panneau est possible. Une installation dans une pièce séparée permet un niveau sonore réduit dans la cuisine.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 240 W. Câble électrique: 1,8 m avec fiche.

Câble de réseau: 5 m.





Moteur externe Caisson métal, plaqué zinc Montage intérieur Evacuation extérieure

AR 400-143 € 1.045,-* Puissance max. 1005 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510 € 220,-*
Interrupteur de fenêtre.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AR 400-143

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur
 - Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et économe en espace dans la cheminée du Al/AW 442

Puissance

Puissance d'aspiration selon EN 61591. Max. $1005 \text{ m}^3/\text{h}$.

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans brosses (BLDC) extrêmement efficace.

Isolation acoustique incluse pour une réduction maximale du niveau du bruit. Caisson métal, plaqué zinc. Pièce de raccord pour tuyau côté sortie d'air: 1 x DN 150 rond.

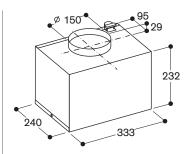
Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec les appareils sans moteur Al/AW 442. Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau. Installation dans la cheminée du Al/AW 442.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 230 W. Câble de raccordement et de réseau compris dans l'emballage.





Moteur externe Caisson en inox Montage sur mur extérieur Evacuation extérieure

AR 401-142 € 1.695,-*
Puissance max. 1050 m³/h.

Accessoires d'installation nécessaires

AD 702-052

€

Conduit télescopique mural DN 200 rond.

Accessoires en option

AA 400-510 € 220,-*
Interrupteur de fenêtre.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AR 401-142

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur
- Technologie BLDC efficace

Puissance

Puissance d'aspiration selon EN 61591. Max. 1050 ${\rm m^3/h.}$

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans brosses (BLDC) extrêmement efficace.

Isolation acoustique incluse pour une réduction maximale du niveau du bruit. Caisson en inox.

Pièce de raccord pour tuyau côté aspiration de l'air: 1 x DN 200 rond. Armature pour installation sur un mur extérieur incluse.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec appareils sans moteur.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

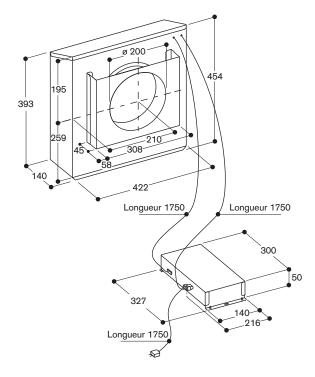
Installation dans une zone extérieure permet un niveau de bruit réduit dans la cuisine

Installation sur un mur extérieur. La boîte de commande doit être installée à l'intérieur de la maison.

Température autorisée pour l'installation de la boîte de commande: de -25 à 60 °C. Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 180 W. Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Câble de réseau: 5 m.





Moteur externe Caisson métal, plaqué zinc Montage dans meuble de cuisine Recyclage

AR 410-110 € 1.355,-* Puissance max. 675 m³/h.

Accessoires en option

AA 410-110 € 205,-* 2 filtres à charbon actif.

Pour le recyclage de l'air.

AA 410-112 € 485,-* 2 filtres à charbon actif régénérables.

Pour le recyclage de l'air.

AA 010-410 € 180,-* Grille de ventilation pour installation en recyclage.

Couleur inox, 90 cm, éléments de fixation inclus, réglable en hauteur.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AR 410-110

- Moteur puissant pour combinaison avec aérateur de table Vario et ventilation de table AL 400-122
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation acoustique brevetée
- Installation compacte et économe en espace dans le meuble pour aérateur de table Vario

Puissance

Puissance d'aspiration selon EN 61591. Max. $675 \text{ m}^3/\text{h}$.

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace. Isolation acoustique incluse pour une réduction maximale du niveau du bruit. Caisson métal, plaqué zinc. Raccordement du côté de l'entrée d'air: 1 x Ø150 mm conduit plat. Livré avec armature pour installation dans le fond du meuble.

2 filtres à charbon actif compris. Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.

Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif: 1 an selon la fréquence d'utilisation.

Précautions d'installation

Moteur puissant pour combinaison avec aérateur de table Vario et ventilation de table AL 400-122. Raccordement des appareils respectifs

via un câble de réseau. Installation dans meuble possible avec une découpe dans le fond du meuble ou derrière le meuble si le moteur est

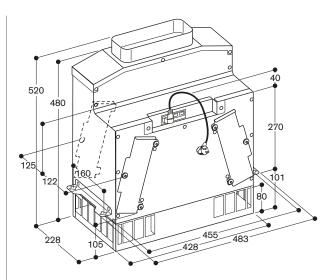
posé au sol. Pour remplacer le filtre, le moteur doit être accessible.

Le remplacement du filtre à charbon actif est possible des deux côtés.

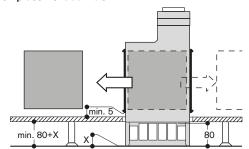
Données de raccordement

Puissance totale: 170 W. Câble électrique: 1,8 m avec fiche.

Câble de réseau: 2 m.



Remplacement du filtre



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Moteur externe Caisson métal, plaqué zinc. Installation derrière une plinthe Evacuation extérieure

AR 403-122 € 1.045,-* Puissance max. 875 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510

€ 220,-*

Interrupteur de fenêtre.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AR 403-122

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte derrière plinthe avec une hauteur de 10 cm

Puissance

Puissance d'aspiration selon EN 61591. Max. 875 m³/h.

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans brosses (BLDC) extrêmement efficace.

Caisson métal, plaqué zinc.
Pièce de raccord pour tuyau côté entrée d'air: 1 x DN 150 rond.
Pièce de raccord pour tuyau côté sortie d'air: 1 x DN 150 conduit plat.
Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.

Précautions d'installation

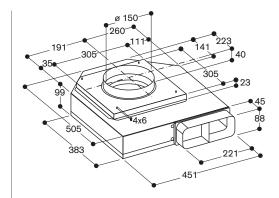
Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur. Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.

Lors d'une installation d'une hotte en mode d'évacuation extérieure et des appareils comme à charbon de bois, feux ouverts, qui sont raccorder à une cheminée, il est indispensable de prévoir un appel d'air frais pour la hotte.

Données de raccordement

Puissance totale: 180 W. Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Câble de réseau: 2 m.





Moteur externe Caisson métal, plaqué zinc. Montage intérieur Recyclage

AR 413-122

1.355,-* Puissance max. 900 m³/h.

Accessoires d'installation nécessaires

AA 010-410

€

Grille de ventilation pour installation en recyclage.

Couleur inox, 90 cm, éléments de fixation inclus, réglable en hauteur.

Accessoires en option

AA 413-111

210,-*

2 filtres à charbon actif. Pour recyclage.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 265-272.

AR 413-122

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur
 - Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle avec une hauteur de 10 cm

Puissance

Puissance d'aspiration selon EN 61591. Max. 900 m³/h.

Niveau sonore selon type d'installation. Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans brosses (BLDC) extrêmement efficace.

Caisson métal, plaqué zinc. Pièce de raccord pour tuyau côté entrée d'air: 1 x DN 150 rond. Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse. 2 filtres à charbon actif compris. Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.

Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif: 1 an selon fréquence d'utilisation.

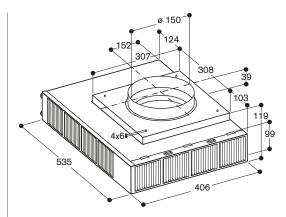
Moteur puissant pour combinaison

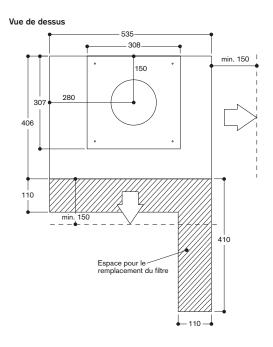
Précautions d'installation

avec des appareils sans moteur. Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau. Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air. Interval de remplacement du filtre: 1 à 1,5 fois par an, en fonction de la fréquence de cuisson. Il est impératif de pouvoir enlever la plinthe pour remplacer le filtre. Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant: 15 cm.

Données de raccordement

Puissance totale: 180 W. Câble électrique: 1,8 m avec fiche. Câble de réseau: 2 m.





^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses







AR 400-142





Les moteurs indépendents disposent d'un câble réseau qui est utilisé pour connecter les appareils de la Série 400 et le Vario aérateur de la Série 200. Jusqu'à 2 moteurs peuvent être connectés (p.e. avec les groupes d'extractions); ceux-ci sont alors raccordés avec un câble réseau supplémentaire.

Autres options de commande

AI 442/AW-442

Sur demande, il y a la possibilité de connecter un signal du câble de connexion à un appareil de ventilation afin que celui-ci sache répondre en conséquence à l'activité des appareils de ventilation de la Série 400 de Gaggenau. L'installateur de ventilation sera dès lors responsable pour l'efficacité du système de ventilation dans son entièreté.

La garantie sur la fonction électrique reste maintenue pour autant que ses caractéristiques soient respectées.







AC 250 121



AC 230 101



AL 200-180 AL 200-190



VL 200 120



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110



Al 240 191 / AW 240 191



AW 250 192



AF 210 162 AF 210 192



AC 200 161 AC 200 181 AC 200 191

Le but d'une bonne configuration du système de ventilation est d'extraire les vapeurs de cuisson hors de la cuisine le mieux et le plus rapidement possible.

Pour vous aider à configurer et à installer correctement votre système, voici quelques remarques importantes sur la configuration du système émises par nos experts en ventilation.

La configuration d'un système de ventilation est en grande partie déterminée par les exigences en matière d'air et d'évacuation de l'air. Les exigences en matière d'air doivent être comparées à la sortie d'air correspondante qu'un appareil de ventilation peut produire, tout en tenant compte de l'influence de tous les composants de ventilation impliqués.

Exigences en matière d'air:

La sortie d'air d'un système de ventilation complet doit être conçue conformément aux exigences en matière d'air. A cet effet, les dimensions de la cuisine et un taux de renouvellement d'air correspondant au volume de l'espace sont souvent utilisés comme base pour la configuration. Nous ne recommandons cette méthode que si la distance entre le système de ventilation et la table de cuisson est supérieure à 1,20 m, c'est-à-dire pour la ventilation au plafond.

- Pour le fonctionnement de l'extraction d'air, les exigences en matière d'air pour le taux de renouvellement d'air sont calculées en utilisant un facteur 10.
- Toutefois, le calcul est effectué à l'aide d'un facteur 12 dans les cuisines utilisant des appareils de cuisson spéciaux comme le grill, le Teppan-Yaki, le wok ou la friteuse.
- Pour le recyclage, les exigences en matière d'air pour le taux de renouvellement d'air sont généralement calculées en utilisant un facteur 12.

Si la distance entre le système de ventilation et la table de cuisson est inférieure à 1,20 mètre, les facteurs ci-après doivent être pris en compte pour faire en sorte que la plus grande partie des vapeurs de cuisson soient absorbées dès qu'elles s'élèvent de la table de cuisson.

- Dimensions et architecture de la cuisine: lorsque les dimensions de la pièce augmentent, les mouvements de l'air dans la pièce augmentent également, et donc les exigences en matière d'air deviennent plus élevées.
- Appareils de cuisson: le choix de la table de cuisson est le facteur décisif. Chaque table de cuisson produit différents types et différentes quantités de vapeurs de cuisson. Plus la table de cuisson est large, plus la sortie du système de ventilation sera haute. Surtout, le système de ventilation doit avoir une puissance de réserve suffisante si des appareils de cuisson spéciaux Vario, comme une friteuse, un Teppan-Yaki, un wok ou un grill, doivent être installés, étant donné que ces appareils devraient produire une plus grande quantité de vapeurs de cuisson.

Nous recommandons donc également que ces appareils de cuisson spéciaux soient installés, si possible, au centre de la configuration de la table de cuisson et pos sur les bords.

- Type de système de ventilation: chaque type de système de ventilation a des caractéristiques particulières qui influencent les exigences en matière d'air. Des systèmes de ventilation comme les aérateurs de table et la ventilation de table sont caractérisés par une extraction des vapeurs directement à partir de la table de cuisson. Puisqu'elles s'élèvent, les vapeurs de cuisson ne peuvent, par conséquent, pas se répandre aussi loin dans l'air ambiant. Dans ce cas, la sortie d'air nécessaire est généralement inférieure à celle des types de système de ventilation qui sont à 80 cm ou plus de la table de cuisson.
- Mode de fonctionnement: tous les systèmes de ventilation Gaggenau peuvent être utilisés en mode évacuation de l'air et en mode recyclage de l'air. A noter que, en mode recyclage de l'air, le filtre à air à charbon activé supplémentaire entraîne une réduction de la sortie d'air par comparaison au mode d'évacuation de l'air. Plus la surface du filtre à air à charbon activé est grande, plus le système de ventilation soutient la comparaison en matière de comportement d'extraction et de bruit avec une solution d'évacuation de l'air. En mode extraction de l'air, la sortie d'air réelle dépend non seulement de la sortie du ventilateur, mais aussi dans une grande mesure du système de conduits.

Facteurs importants influencant la sortie d'air:

- Les ventilateurs: les systèmes de ventilation Gaggenau sont équipés de ventilateurs particulièrement puissants, ou peuvent être combinés à des modules de ventilation à distance d'une puissance correspondante pour le mode évacuation de l'air ou le mode recyclage de l'air. Ces ventilateurs sont aussi très stables sous la pression. Ils supportent les pertes de pression éventuellement causées par un système de conduits et fonctionnent de manière hautement efficace avec un niveau de bruit réduit
- Conduits et installation: pour obtenir des résultats optimum, les points suivants doivent être respectés pendant l'installation:
- Installer les coudes de conduit en respectant une distance minimum de 30 cm par rapport à l'ouverture d'évacuation de l'air.
- 2. Eviter les réductions aux sections transversales.
- 3. Pour les coudes de conduit, utiliser des coudes aussi larges que possible.
- 4. N'installer que des conduits qui ont une surface intérieure lisse et plane.
- 5. Utiliser des tuyaux d'évacuation de l'air ayant un diamètre d'au moins 125 mm.
- 6. Attention à utiliser des trajets de conduits aussi courts que possible.
- Installer des prises murales à ailettes larges, des grilles à mailles larges et une pression de reflux faible.
- 8. Vérifier que l'approvisionnement en air est suffisant.

Nous vous invitons à vérifier si vos conduits d'évacuation de l'air respectent les exigences en matière d'air en utilisant notre outil de calcul Rodun disponible sur notre site Web (www.gaggenau.com).

365,-*

Modules de recyclage avec filtre à charbon actif

AA 442-810 €

Module de recyclage avec filtre à charbon actif.

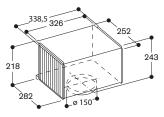
Pour le recyclage de l'air. A combiner avec hotte îlot et hotte murale Al/AW 442.

Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95 %). Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.

Interval de remplacement prolongé pour le filtre à charbon actif (environ 1 à 1,5 an, selon la fréquence de cuisson). Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Contient un support filtre, 2 filtres à charbon actif, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage pour tuyau.





AA 200-812 € 385,-*

Module de recyclage avec filtre à charbon actif.

Pour le recyclage de l'air. Combinable avec hottes murales AW 230/AW 240/AW 250.

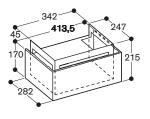
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%). Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée télescopique.

Comprend le panneau design, la fixation murale, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et 2 clips de serrage.





AA 200-816 € 490,-*

Module de recyclage avec filtre à charbon actif.

Pour le recyclage de l'air. Combinable avec les hottes îlots Al 230/Al 240.

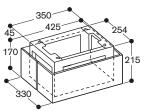
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%). Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée télescopique.

Comprend le panneau design, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et les 2 clips de serrage.





AA 211-812

€ 290

Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour le recyclage de l'air. Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200. Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%). Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.

Pour montage dans l'armoire supérieure. Consiste en boîtier à filtre avec couvercle design, filtre à charbon actif, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



515 656 235 159 159 200vercle de filtre amovible

Modules de recyclage de l'air

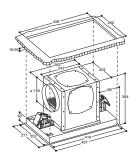
AA 010-811	€	700,-*
Inox.		
AA 012-811	€	700,-*
Blanc.		

Pour le recyclage de l'air.
Peut être combiné avec ventilation de plafond AC 250 et AC 402.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95 %).
Comprend le panneau design, la fixation murale, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et 2 clips de serrage.
Connexion au tuyau devant, sur le

côté ou en haut. Pièce de connexion DN 150 rond. Distance minimale recommandée entre ouvertures de filtre et mur: 100 cm.







Couronne de plafond

Pour conduits de hottes. Inox ou aluminium laqué.

Cache les vis de fixation du canal mural ou du canal de l'îlot ainsi que la fente dans le cas de plafonds qui ne sont pas parfaitement horizontaux.

Montage possible de cheminées murales en une seule pièce sur mesure ou de cheminées d'îlot sans élément télescopique.

Equipement

Support de plafond pour cheminée et recouvrement enclipsable de la couleur de la cheminée.

Précautions d'installation

Disponible pour pratiquement tous les formats de cheminée Gaggenau en complément à la cheminée standard. Les cheminées sur mesure doivent être commandées séparément.

Déflecteur

AA 414-010

€ 55,-

Déflecteur d'air pour combinaison avec appareils de cuisson au gaz.

Déflecteur

LS 041-001 € 55,-*

Pour VL 040/041 a côté d'un appareil à gaz.



Rallonge

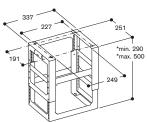
AD 223-346

Rallonge pour kit de montage 500 mm. Accessoire en option.

Rallonge pour kit de montage pour hotte îlot.

Pour une hauteur de cheminée de 1100 - 1500 mm. La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.





* hauteur réglable par paliers de 10 mm

Cadre rétractable

AA 210-460

€ 185,-*

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 60 cm.

AA 210-492

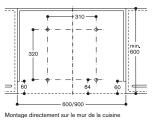
€ 235,-*

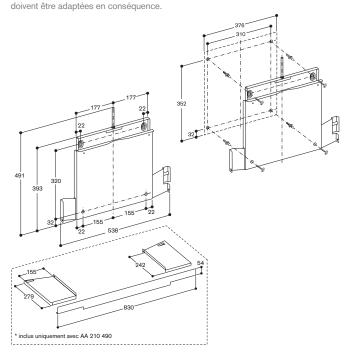
Cadre rétractable pour hotte télescopique de 90 cm.

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.
Le cadre rétractable breveté permet à la hotte télescopique de disparaître entièrement dans l'armoire supérieure. Montage directement sur le mur de la cuisine ou armoire supérieure renforcée. Pour montage dans armoire supérieure. La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 335 mm. Si il est combiné avec une paroi arrière > 5 mm, le cadre rétractable doit être

aligné et les profondeurs de cavités







Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm

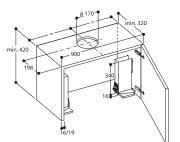
AA 210-491

65.-*

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de 90 cm de large de la Série 200 en combinaison avec une armoire supérieure de 90 cm de large. Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Pour montage dans armoire supérieure. Si le cadre rétractable AA 210-492 est utilisé, le kit de montage n'est pas nécessaire.





Kit d'installation

AA 200-900

55,-*

Kit pour installation du AL 200 sur le plan de travail.

Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune.

Gaggenau Noir.

Pour la variante 80 cm et 90 cm.

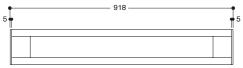


AL 200 en combinaison avec la table de cuisson à induction dans 2 découpes séparées

Vue du dessus



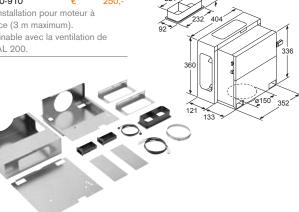
Vue du dessus



Mesures en mm

Kit d'installation

AA 200-910 Kit d'installation pour moteur à distance (3 m maximum). Combinable avec la ventilation de table AL 200.



Kit d'installation

VA 200-080

215.-Combinable avec la ventilation de

table AL 200-180. VA 200-090

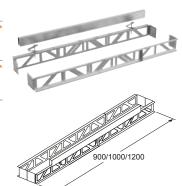
215,-*

Combinable avec la ventilation de table AL 200-190.

Kit pour l'installation dans une seule découpe.

Comprend une barrette de ionction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble.

Ajustable pour des meubles avec une largeur de 90 cm, 100 cm ou 120 cm.



Kit d'installation

AA 409-401

125 -*

Support de meuble pour la ventilation de table AL 400 90 cm.

Peut être combiné avec la ventilation de table AL 400.

Recommandé pour renforcer le plan de travail, remplace le fond de l'armoire.

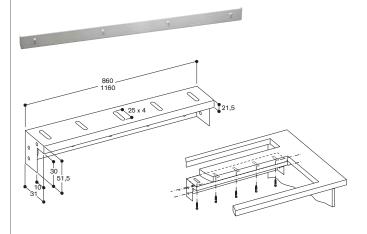
AA 409-431

€ 160.-*

Support de meuble pour la ventilation de table AL 400 120 cm.

Peut être combiné avec la ventilation de table AL 400.

Recommandé pour renforcer le plan de travail, remplace le fond de l'armoire.



Interrupteur de fenêtre

AA 400-510

220,-*

Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400. Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée. il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté. L'interrupteur de fenêtre est approprié à cet effet.

Si un interrupteur de fenêtre est connecté, la hotte fonctionne uniquement lorsque la fenêtre est ouverte. L'éclairage fonctionne aussi quand la fenêtre est fermée.





Télécommande

AA 200-510

85.-*

Télécommande pour groupe d'extraction AC 200.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses

Excellente performance grâce aux conduits optimaux et à l'installation.

Sélectionner et installer intelligemment le système de conduits a non seulement un effet très positif sur les résultats du système de ventilation; cela réduit également le bruit généré. Ces facteurs jouent un rôle décisif pour l'efficacité du système de ventilation dans son entièreté.

Le type de conduit

Dans le catalogue accessoires de Gaggenau, les clients peuvent choisir le type de conduit qui correspond le mieux à leurs besoins, qu'il s'agit d'un tuyau Aluflex, d'un conduit rond ou d'un système de conduits plats. Selon le type de conduit, ils ont le choix entre les tailles suivantes: DN 150 et DN 200. Pour une évacuation maximale avec un bruit minimal, le diamètre devrait toujours être aussi grand que possible. Pour des conduits droits il est recommandé d'utiliser des conduits en matière synthétique ou en métal avec une surface intérieure lisse. Ceux-ci facilitent le débit de l'air évacué, sans turbulances. Pour les sections qui ne sont pas droites et pour les courbes, nous préférons les tuyaux Aluflex parce qu'avec ceux-ci il est possible d'éviter les bords durs.

En cas de restrictions d'espace, notre premier choix est le système de conduits plats de Gaggenau. Le design remarquable avec lamelles de guidage d'air dans les courbes et dans les pièces de raccordement permettent une hauteur basse avec un grand diamètre, ce qui assure une circulation d'air très efficace. Ceci est également d'application dans des situations où il y a beaucoup de courbes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres conduits plats dû aux pertes dans les courbes, les coins et les pièces de raccordement.

Les spirales et les conduits ondulés ne peuvent absolument pas être utilisés. Non seulement ils créent les pires conditions pour le débit d'air, mais en plus ils ont tendance à voltiger et donc générer du bruit.

Le diamètre du conduit

Un bon principe est le suivant: le diamètre du conduit devrait être aussi large et constant que possible, alors que les conduits devraient être aussi court et droit que possible. La sortie murale devrait correspondre au diamètre du conduit.

Les législations de la construction

Respectez la législation locale concernant la construction lors de la configuration d'une solution de ventilation.

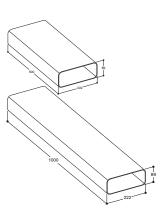
Le conduit plat est conforme au Needle Flame Test (selon IEC 60695-11-5), la classe d'inflammabilité V2 (selon UL94) et la classe de matériaux de construction B1 et B2 (DIN 4102-1).

Les conduits en métal sont particulièrement adaptés aux aérateurs et à la ventilation de table Vario dans les pays avec de strictes exigences par rapport à la protection contre les incendies

Les conduits en métal ne sont pas combustibles et sont adaptés à toutes les combinaisons.

Conduit plat		
AD 857-015	€	35,-*
Plastique		
DN 150 plat		
Longeur 500 mm		
D 857-010	€	60,-*
Plastique		
DN 150 plat		
Longeur 1000 mm		





Conduit plat

AD 854-010	€	165,-*
Métal		
DN 150 plat		
Longueur 1000 mm		

Equipement

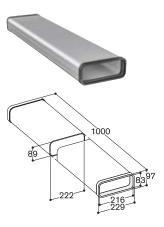
Le joint est pré-monté de chaque côté.

Précautions de montage

Adapté pour les coudes de conduits plats.

Pour raccorder 2 conduits plats, une pièce de connexion pour conduits plats est nécessaire.

S'il est nécessaire de retirer le joint, la connexion doit être fixée et étanchéifiée avec la bande adhésive en aluminium.



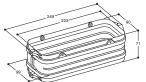
Raccord rectangulaire

DN 150 plat

AD 857-040	€	30,-*
Plastique, faible inf	flammabilité	

Raccord pour relier d'autres conduits plats en plastique





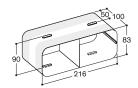
Raccord rectangulaire

AD 854-040	€	70,-*
Métal		
DN 150 plat		

Précautions de montage

Adapté au conduit plat et au tuyau flexible pour conduits plats.





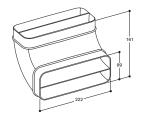
Coude 90° vertical

00000 00 1011100	••	
AD 857-030	€	35,-*
Plastique, faible in	flammabilité	

DN 150 plat

Coude vertical 90° avec grand rayon pour les conduits derrière le panneau arrière/meuble (à partir d'une profondeur de plan de travail de 70 cm)





Coude 90° vertical

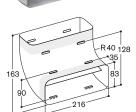
AD 854-030 € Métal

85.-

DN 150 plat

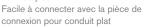
Précautions de montage

Adapté au conduit plat et au tuyau flexible pour conduits plats.

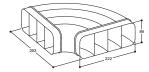


Coude 90° horizontal

AD 857-031 € 50,-Plastique, faible inflammabilité DN 150 plat

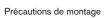






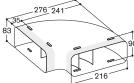
Coude 90° horizontal

AD 854-031 € 85,-* Métal DN 150 plat



Adapté au conduit plat et au tuyau flexible pour conduits plats.





Raccord rectangulaire

AD 854-000 € 150,-*

Métal

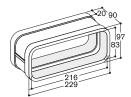
DN 150 plat

Connexion pour 2 coudes de conduits plats

Précautions de montage

S'il est nécessaire de retirer le joint, la connexion doit être fixée et étanchéifiée avec la bande adhésive en aluminium.

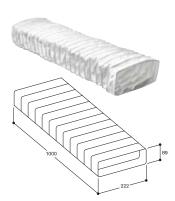




Conduit plat flex

AD 853-011 € 85, Plastique, faible inflammabilité

DN 150 plat Longueur 1000 mm



Conduit plat flex

AD 858-010 € 175,-² Métal DN 150 plat Longueur 1000 mm

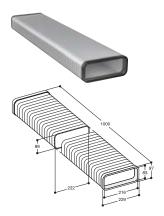
Précautions de montage

Adapté pour les coudes de conduits plats.

Le tuyau flexible pour conduits plats peut être raccourci.

Utile pour coudes (<90°) ou pour compensation parallèle.

S'il est nécessaire de retirer le joint, la connexion doit être fixée et étanchéifiée avec la bande adhésive en aluminium.



Réducteur rectangulaire vers rond à 90°

AD 857-042

60

Plastique, faible inflammabilité Ø 150 mm plat/rond

Raccordement de conduit plat au conduit rond



Réducteur rectangulaire vers rond à 90°

AD 854-032

Métal

DN 150 plat/rond

Raccordement de conduit plat au conduit rond

Précautions de montage

Adapté au conduit plat et au tuyau flexible pour conduits plats.
Adapté au conduit rond et au conduit rond Aluflex.



ø148

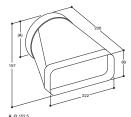
Réducteur rectangulaire vers rond

AD 857-041

60

Plastique, faible inflammabilité
Ø 150 mm plat/rond
Raccordement de conduit plat au conduit rond





^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses

Réducteur rectangulaire vers rond

AD 854-041

Métal

DN 150 plat/rond

Raccordement de conduit plat au conduit rond

Précautions de montage

Adapté au conduit plat et au tuyau flexible pour conduits plats.

Adapté au conduit rond et au conduit rond Aluflex.



Pièce de connexion pour VL 200 et VL 414

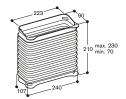
AD 410-040

€

Pièce de connexion flexible pour VL 200 et VL 414

DN 150 conduit plat





Pièce de connexion pour VL 200 et VL 414

AD 851-041

65,-*

Pièce de connexion pour extension avec conduit plat DN 150 lors d'un plan de travail très profond



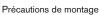
Pièce de raccord AL 400

AD 754-049

100,-*

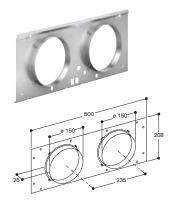
Pièce de raccord pour AL 400 Métal galvanisé

Rond, diamètre 150 mm



Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.

Raccord à l'alimentation d'air 2 x 150 mm rond.



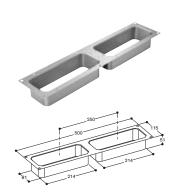
Pièce de raccord

AD 854-050

Pièce de connexion pour AL 400 Métal galvanisé DN 150 plat

Précautions de montage

Adapté pour AL 400, en dessous. Raccord alimentation d'air: 2 x DN 150 conduit rectangulaire.



Collecteur d'air pour conduits plats

AD 704-050

Collecteur d'air pour AL 400 Métal galvanisé

DN 150 plat

Précautions de montage

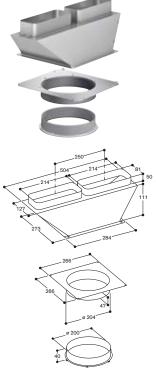
1 x collecteur d'air. Raccord alimentation d'air:

2 x DN 150 conduit rectangulaire. Pour raccorder AL 400 vers le bas au

moteur AR 403 / AR 413.

1 x sortie d'air cylindrique DN 200. Pour raccorder AL 400 au moteur AR 401 (en combinaison avec le collecteur d'air).

1 x Ø 200 mm entrée d'air tuyau rond. Pour raccorder AL 400 au moteur AR 403 dans la cave (en combinaison avec le collecteur d'air et la sortie d'air Ø 200 mm).



Collecteur d'air pour conduit plat

AD 854-048

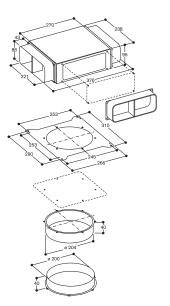
Acier galvanisé DN 150 plat

Précautions de montage

Pour raccord de 2 x VL à AR 403/413: 2 x DN 150 arrivée d'air rectangulaire. 1 x DN 200 sortie d'air.

Pour raccord de 2 unités de filtre AC 402, intégrer au milieu une unité de commande avec ou sans éclairage: 2 x DN 150 arrivée d'air rectangulaire. 1 x DN 150 sortie d'air rectangulaire.





Collecteur d'air pour conduit rond

AD 754-048 €
Acier galvanisé

85,-*

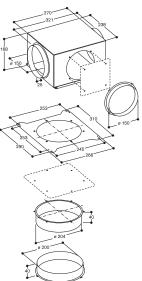
DN 150 rond

Précautions de montage

Pour raccord de 2 x VL à AR 403/413: 2 x DN 150 arrivée d'air rond. 1 x DN 200 sortie d'air.

Pour raccord de 2 unités de filtre AC 402, intégrer au milieu une unité de commande avec ou sans éclairage: 2 x DN 150 arrivée d'air rond. 1 x DN 150 sortie d'air rond.





Conduit Aluflex

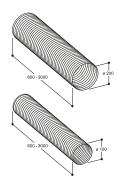
AD 751-010	€	95,-*
Aluminium		
DN 150 rond		

Précautions de montage

Uniquement recommandé lors qu'il est impossible de faire des courbes de 90° ou pour raccord avec des percements dans le sol ou mur. 2 anneaux de serrage incl.

Pour combinaison avec tous les adaptateurs, enfoncez les extrémités des tuyaux. 2 tuyaux Aluflex doivent être connectés avec une pièce de connexion pour tuyaux Aluflex.



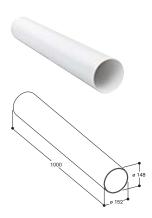


Conduit rond

AD 752-010	€	45,-*
Matière synthétique		
DN 150 rond		

Précautions de montage

2 conduits ronds doivent être raccordés avec la pièce de raccord AD 754-090.

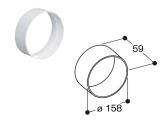


Raccord pour conduit en matière synthétique

AD 754-090 € 25,-*
Matière synthétique
DN 150 rond

Précautions de montage

2 conduits ronds doivent être raccordés avec la pièce de raccord AD 754-090.



Réducteur DN 200/150 rond

AD 704-040	€	85,-*
Acier galvanisé		
DN 200 rond		
Réduction de connexi	ion DN 2	200 vers
connexion DN 150		

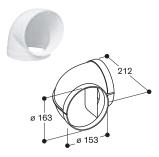
Précautions de montage

Combinable avec le tuyau télescopique de traversée murale Ø 200 mm et pièce de connexion Ø 150 mm.



Coude 90°

AD 752-030	€	35,-*
Matière synthétique		
DN 150 rond		

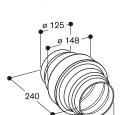


Raccord anti-condensation

reaccord anti-conde	iioatioii	
AD 752-070	€	35,-*
Matière synthétique		
DN 150 rand		

Précautions de montage

Recommandé pour des conduits verticaux très longs. Installation à l'extrémité inférieure du conduit.



Bande adhésive pour conduits

AD 990-090	€	15,-*
Matière synthétique		
10 m/rouleau		



Précautions de montage

Pour faire en sorte que les conduits soient parfaitement étanches et qu'en conséquence les fuites d'air soient empêchées, le ruban adhésif AD 990-090 est nécessaire à tous les endroits avec pièces de raccordement.
Le ruban adhésif est résistant à la chaleur et aux UV.

Bande adhésive

AD 990-091

15,-*

Ruban adhésif pour étanchéifier les conduits Aluminium

10 m/rouleau



Sortie murale

AD 700-051	€	150,-*
Inox.		
DN 200 rond.		

Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

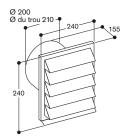
Equipement

Lamelles de sortie en inox fixes pour mieux résister aux intempéries.
Clapet antiretour intégré.Manchon de raccordement DN 200 rond.

Précautions d'installation

A combiner avec conduit mural télescopique AD 702. Percée murale DN 210 mm.





Sortie murale

AD 850-050	€	170,-*
lnox.		
150 plat.		

Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox. Dimensions compactes grâce à la forme rectangulaire.

Manchon de raccordement 150 à conduit plat.

Equipement

Lamelles de sortie en inox fixes pour mieux résister aux intempéries. Clapet antiretour intégré.

Précautions d'installation

Raccordement direct du conduit plat 150 sans pièce de jonction de conduit. Percée murale 230 x 110 mm.



Conduit télescopique mural

AD 702-052	€	115,-*
Inox.		
DN 200 rond.		

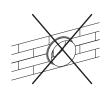
Equipement

Manchon de raccordement DN 200 rond.

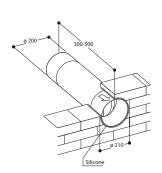
Clapet antiretour intégré.

Précautions d'installation

A combiner avec la sortie murale. AD 700-051 ou moteur externe AR 401.







Sortie murale avec manchon télescopique

€	520,-*
	€

Isolation optimale de la température. Hermétiquement étanche grâce à l'intégration d'un système optimisé de retenue de la chaleur.

Peu d'impact visuel au niveau de la façade extérieure grâce au couvercle de recouvrement plat en inox.

Equipement

Lamelles rigides en inox, résistantes aux intempéries.

Système d'isolation 3 couches pour éviter le retour d'air.

Ouverture et fermeture magnétique. Fixez la pression d'ouverture (65 Pa) pour éviter le bruit de cliquetis.

Ouverture totale même en cas de faible volume d'air.

Conduit mural télescopique 350-500 mm pour raccordement tuyau rond Ø 150 mm.

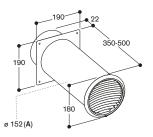
Précautions d'installation

Correspond aux exigences des tests Blower-door.

Pour raccordement avec gaines cylindriques Ø 150 mm ou gaines plates ND 150 mm.

Perçage du mur Ø 155 mm.





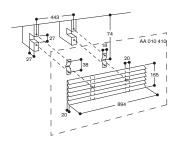
A: Diamètre de perçage 155



Grille de ventilation pour installation en recyclage.

,		
AA 010-410	€	180,-*
Couleur inox, 90 cr	n, éléments	de
fivation inclus réals	hle en hau	teur





274









Pose Companies of Engineery (recyclage) C			AC 402	AC 482	AC 462	AC 472
Rocal and endefiniture / recycloge	Туре		Groupe d'extraction	Groupe d'extraction	Groupe d'extraction	Groupe d'extraction
Compatible avec (incusation)			Unité filtre	Unité de commande	Unité de commande	Unité d'éclairage
Compatible avec (fevacuation)	Inox		AC 402-181	AC 482-181	AC 462-181	AC 472-181
Compatible avec (recycloge)	Evacuation extérieure/recyclage		•/•			
Montrol of Common in the Com	Compatible avec (évacuation)			-142/		
Expose du cadre global	Compatible avec (recyclage)			12-811		
Profunctor docadine global fund 14 14 14 14 14 14 14 1	Dimensions					
Product not	Largeur du cadre global	(cm)	80	80	80	80
Paulateur	ū ū	` ,		14	14	14
Poids net	-	, ,				
Crasse d'efficacité énergétique	Poids net	, ,				
Cause of efficacité du moteur Minyan Minya	Données de consommation selon (EU 65/2014)	(0)			,	,
Casse of efficacité du moteur Classe of efficacité du moteur Classe of efficacité du moteur Classe of efficacité du fibré agraise Brut min/max niveau standard						
Classe d'efficacité du néticairage Facilitation du filtre à graisse Facilitation du filtre à graisse Facilitation du filtre à graisse Facilitation (In 1819) avec moteur Facilitation extérieure avec AR 400-142, montage sur mur (m²/h) 5 Pa S40/510/640/780 Facilitation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur (m²/h) 5 Pa S40/510/640/780 Facilitation extérieure avec AR 400-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 Facilitation Facilitation extérieure avec AR 400-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 Facilitation Fac	.		A			
Classe d'efficacité du filtre à graisse F2 Sutrient n'en view au standard dB(A) 50/65° Sutrient n'en view au standard dB(A) 50/660° Sutrient n'en view au standard dB(A) Sutrient n'en view au standard Sutrient n'en view au	Consommation d'énergie	kWh/an	60,6 ³			
Classe d'efficacité du filtre à graisse 19 19 19 19 19 19 19 1	Classe d'efficacité du moteur		A ³			
Bruit min/max niveau standard BBA So/659 Straction (RN 61591) avec motour, position 1/29/intensive Straction d'air par motour avec 1 module d'air eller d'air selon (RN 61591) avec motour, position 1/29/intensive Straction d'air par motour avec 1 module d'air eller d'air par motour avec 1 module d'air par motour avec 1	Classe d'efficacité de l'éclairage		E ³			
Debit of (AF 61591) swee moleur, position 1/2/3 (Intensive Extraction d'air par moleur avec 1 module de filtre	Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ³			
	Bruit min/max niveau standard	dB(A)	50/65 ³			
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur un chrérieure exec AR 403-122, montage intérieur (m³/h) 5 Pa (m²/h) 6 Pa (pulpament exec AR 403-122, montage intérieur (m³/h) 5 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m²/h) 0 Pa (pulpament exec AR 403-142 et AA 010-811 ou			Extraction d'air par r	noteur avec 1 module c	le filtre²	
extérieur Evacuation extérieure avec AR 403-122, montage intérieur (m³/h) 6 Pa 370/490/640/780	Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m³/h) 5 Pa	300/460/570/720			
Recyclage avec AR 400-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m³/h) 0 Pa 260/400/500/570 Equipment Cylomande infrarouge • • • Nombre de vitesses d'aspiration - 3 + Intensive 3 + Intensive 3 + Intensive Arrêt différé de l'aspiration - -/6 min -/6 min -/6 min Fonction d'aspiration intermittante - -/6 min -/-1 -/-1 Témoir de saturation du filtre à graisse acoustique/optique - Aspiration périphérique -/-2		(m ³ /h) 5 Pa	340/510/640/750			
Recyclage avec AR 400-142 et AA 010-811 ou AA 012-811 (m³/h) 0 Pa 260/400/500/570 Equipment Cylomande infrarouge • • • Nombre de vitesses d'aspiration - 3 + Intensive 3 + Intensive 3 + Intensive Arrêt différé de l'aspiration - -/6 min -/6 min -/6 min Fonction d'aspiration intermittante - -/6 min -/-1 -/-1 Témoir de saturation du filtre à graisse acoustique/optique - Aspiration périphérique -/-2	Evacuation extérieure avec AR 403-122, montage intérieur	(m³/h) 5 Pa	370/490/640/780			
Telécommande infrarouge	-					
Nombre de vitesses d'aspiration 3 + Intensive 3 + Intensive Arrêt différé de l'aspiration */6 min */6 min Fonction d'aspiration intermittante */6 min */6 min Fonction d'aspiration intermittante */6 min */6 min Témoin de saturation du filtre à graisse Aspiration périphérique */- */- Type de filtre à graisse Aspiration périphérique LED LED Nombre de vitesages d'agraisse LED LED LED Visance lumineuse (W) 2 x 20 2 x 20 Puissance lumineuse (Kelvin) 2800 2800 Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière */-/-/- ** Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond * ** Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond * ** Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat * ** Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat * ** ** Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat * ** ** **	, ,	() / / -				
For citin d'aspiration intermittante Fonction d'aspiration intermittante Fonction d'aspiration intermittante Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse acoustique/optique Type de filtre à graisse Fonction d'aspiration du filtre à graisse Fonction d'aspiration d'air de graisse Fonction d'air a graisse Fonction d'air DN 125 conduit plat Fonction d'air DN 1	Télécommande infrarouge			•	•	
Arêt différé de l'aspiration intermittante	Nombre de vitesses d'aspiration			3 + Intensive	3 + Intensive	
Fonction d'aspiration intermittante fémoin de saturation du filtre à graisse acoustique/optique Aspiration périphérique Fype de filtre à graisse Aspiration périphérique Fype d'éclairage LED LED LED LED LED LED LED LE	Arrêt différé de l'aspiration			•/6 min	•/6 min	
Témoin de saturation du filtre à graisse acoustique/optique Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse au gaz d'une puissance totale de gaz (cm) 70/70 Nol700 Nol	·			,		
Nombre de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse 2 Type d'éclairage (W) 2 x 20 2x 20 2x 20 Puissance de l'éclairage (k) 411 Couleur de la lumière (Kelvin) 2800 2800 Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat rond AD 852-042¹ Longeur du câble électrique (m) 4D 852-042¹ Longeur du câble réseau (m) 1,75 1,75 1,75 Longeur du câble réseau Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils déctrique (m) 70/70 70/70 Roy70 70/70 Roy70 70/70 Roy70 70/70 Pour appareils électrique Puissance totale (W) Suivant le moteur Suivant le moteur	·			,	,	
Nombre de filtre à graisse 2 LED LED			Aspiration périphériqu		,	
Type d'éclairage LED LED Puissance de l'éclairage (W) 2 x 20 2 x 20 Puissance lumineuse (k) 411						
Puissance de l'éclairage (W) 2 x 20 2 x 20 Puissance lumineuse (Ix) 411 Couleur de la lumière (Kelvin) 2800 2800 Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière -/-/•/- /-(*-/-)	-			LED		LED
Puissance lumineuse (lx) 411 Couleur de la lumière (Kelvin) 2800 2800 Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière -/-/*/- Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat - Congur du câble électrique 1,75 1,75 1,75 1,75 Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de minimale au-dessus des foyers Pour appareils électrique (cm) 70/70 70/70	• •	(W)		2 x 20		2 x 20
Couleur de la lumière (Kelvin) 2800 2800 Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/ dessus/arrière -/-/*- Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat - Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat AD 852-042¹ Longeur du câble électrique 1,75 1,75 1,75 1,75 Longeur du câble réseau (m) 2 Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (m) 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70	-					
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		, ,				2800
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat AD 852-042¹ Longeur du câble électrique (m) Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 8uivant le moteur Suivant le moteur		7	-/-/•/-			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat AD 852-042¹ Longeur du câble électrique I,75 I,75 I,75 I,75 I,75 Longeur du câble réseau (m) Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (m) 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 8uivant le moteur Suivant le moteur	Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit		-			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat Longeur du câble électrique 1,75 2 Commande de la hotte sur la table de cuisson	Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit		•			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat Longeur du câble électrique 1,75 1,75 1,75 1,75 1,75 Longeur du câble réseau (m) Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz (cm) Pour appareils électriques (cm) 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 8uivant le moteur Suivant le moteur		t	_			
Longeur du câble électrique 1,75 1,75 1,75 2 Longeur du câble réseau (m) 2 Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70/70 70/70 70/70 70/70 Branchement électrique Puissance totale (W) Suivant le moteur Suivant le moteur			AD 852-0421			
Longeur du câble réseau (m) 2 Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70 70 70 70 70 70 Branchement électrique Puissance totale (W) Suivant le moteur Suivant le moteur		•	002 072	1.75	1.75	1.75
Commande de la hotte sur la table de cuisson – – – Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi – – Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70		(m)		.,,,,	.,,,	
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 70/70 8 Juivant le moteur	•	(111)		_	_	_
Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70				_		
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques (cm) 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					
Pour appareils électriques (cm) 70 70 70 70 Branchement électrique Puissance totale (W) Suivant le moteur Suivant le moteur	Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz	(cm)	70/70	70/70	70/70	70/70
Puissance totale (W) Suivant le moteur Suivant le moteur	Pour appareils électriques	(cm)	70	70	70	70
	·					
Anti-parasitage • • • •		(W)				
	Anti-parasitage		•	•	•	•

en série – non disponible.
 Accessoire en option.
 Pour configuration avec plus d'un module de filtre par unité de ventilation, jusqu'à 70 m³/h peuvent être ajoutés.
 Les valeurs renvoient à la configuration AC 402-181 (1x), AC 482-181 (1x), avec le moteur AR 400-142.





		AL 400	AL 400
Туре		Ventilation de table	Ventilation de table
Inox		AL 400-122	AL 400-192
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•
Compatible avec (évacuation)		2xAR 400-142/2xAR 401-142/ 2xAR 403-122	AR 400-142/AR 401-142/ AR 403-122
Compatible avec (recyclage)		2xAR 413-122/2xAR 410-110	AR 413-122
Dimensions			
Hauteur du cadre global	(cm)	0,3	0,3
Installation conventionnelle/à fleur de plan		•/•	•/•
Hauteur extensible	(cm)	33	33
Largeur sur le plan de travail	(cm)	118,4	90,8
Largeur d'encastrement	(cm)	113,6	86
Profondeur	(cm)	14	14
Hauteur dans l'armoire inférieure surface/à fleur de plan	(cm)	55–86	55–86
Poids net	(kg)	46	38
Données de consommation selon (EU 65/2014)	(1.9)		
Classe d'efficacité énergétique			A
Consommation d'énergie	k\Mh/an		45,5 ²
Classe d'efficacité du moteur	kWh/an		
			A ²
Classe d'efficacité de l'éclairage			C ²
Classe d'efficacité du filtre à graisse	ID(A)		B ²
Bruit min/max niveau standard	dB(A)		45/612
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive		avec 2 moteurs	avec 1 moteur
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m³/h) 5 Pa	540/820/1020/1140	310/485/600/765
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m³/h) 5 Pa	550/800/1000/1200	295/450/560/660
Evacuation extérieure avec AR 403-122, installation derrière une plinthe		560/750/980/1240	340/460/600/750
Recyclage avec AR 413-122, installation derrière une plinthe	(m³/h) 0 Pa	610/845/1080/1375	310/425/555/715
Recyclage avec AR 410-110 pour installation dans armoire inférieure	(m³/h) 0 Pa	740/890/1015/1210	
Equipement			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		-	-
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/6 min	•/6 min
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	•/6 min	• / 6 min
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse		3	2
Canal d'évacuation de graisse		•	•
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	2 x 10	2 x 10
Puissance lumineuse	(lx)	400	400
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3600	3600
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		•/•/•	•/•/•
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond		AD 754-049 ¹	AD 754-049 ¹
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat		AD 854-050 ¹	AD 854-050 ¹
Longeur du câble électrique	(m)	1,75	1,75
Commande de la hotte sur la table de cuisson		_	-
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		-	-
Branchement électrique			
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur	Suivant le moteur
		•	

en série – non disponible.
 Accessoire en option.
 Les valeurs renvoient à la configuration AL 400 avec le moteur AR 400-142.



VL 414

		VL 414
Туре		Aérateur de table
Inox		VL 414-112
Evacuation extérieure/recyclage		•/•
Compatible avec (évacuation)		AR 400-142/AR 401-142/AR 403-122
Compatible avec (recyclage)		AR 413-122/AR 413-122
Dimensions		
Hauteur du cadre global	(cm)	0,3
Installation conventionnelle/à fleur de plan		•/•
Hauteur extensible	(cm)	
Largeur sur le plan de travail	(cm)	15,5
Largeur dans le meuble	(cm)	17
Profondeur	(cm)	52
Hauteur dans l'armoire inférieure surface/à fleur de plan	(cm)	17,5/17,8
Poids net	(kg)	2,2
Données de consommation selon (EU 65/2014)	(1.9)	
Classe d'efficacité énergétique		
Classo a singapito sitol gonque		A ⁺
Consommation d'énergie	kWh/an	40,4 ¹
Classe d'efficacité du moteur	,	A^1
Classe d'efficacité de l'éclairage		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B¹
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	57/71 ¹
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive	. ,	1 x VL 414
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m³/h) 5 PA	540/640
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m³/h) 5 PA	455/570/660
Evacuation extérieure avec AR 403-122, installation derrière une plinthe	. , ,	320/420/550/690
Recyclage avec AR 413-122, installation derrière une plinthe	(m ³ /h) 0 PA	290/390/520/660
Recyclage avec AR 410-112, installation deriver une pilitine Recyclage avec AR 410-110 pour installation dans armoire inférieure	(m³/h) 0 PA	350/415/490/590
Equipement	(111-711) OFA	330/413/490/390
Ventilations de table télescopique		Out business
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive
Fonction automatique		•
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/6 min
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	•/6 min
Témoin de saturation du filtre à graisse		•
Témoin de saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtre à graisse		Metal grease filter
Nombre de filtre à graisse		1
Canal d'évacuation de graisse		•
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		-/-/•
Pièce de raccord flexible DN 150 plat		AD 410-040 ²
Pièce de racord pour extension avec conduit plat DN 150		AD 851-041 ²
Longeur du câble électrique	(m)	1,75
Commande de la hotte sur la table de cuisson		•3
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		•4
Branchement électrique		
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur
Anti-parasitage		•

- en série non disponible.

 Les valeurs renvoient à la configuration VL 414 avec le moteur AR 403-122.

 Accessoire d'installation
 En combinaison avec une table de cuisson adaptée.

 L'usage de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.







		AI 442	AI 442	Al 442
Туре		Hotte îlot	Hotte îlot	Hotte îlot
Inox		AI 442-160	AI 442-120 ³	Al 442-100 ³
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Compatible avec (évacuation)		AR 400-142/AR 401-142	/AR 400-143	
Compatible avec (recyclage)		AR 400-143 en AA 442-8	10	
Dimensions				
Largeur	(cm)	160	120	100
Profondeur	(cm)	70	70	70
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(cm)	72–150	72–150	72–150
Poids net	(kg)	52	40	35
Poids, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(kg)	8–14	8–14	8–14
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique		A	A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	53,5 ¹	53,31	52,41
Classe d'efficacité du moteur		A¹	A¹	A¹
Classe d'efficacité de l'éclairage		В	В	В
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B¹	B¹	B¹
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	45/62	44/62	44/61
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive	e			
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m³/h) 5 PA	310/495/625/805	330/500/625/785	325/495/620/790
Evacuation extérieure avec AR 400-143 pour cheminée de AI/AW 442	(m ³ /h) 5 PA	370/530/645/935	340/515/640/920	340/525/640/930
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m ³ /h) 5 PA	335/510/640/750	335/510/645/745	335/510/645/750
Recyclage avec AR 400-143 pour cheminée de Al/AW 442	(m ³ /h) 0 PA	320/480/590/800	300/465/580/800	305/475/580/805
Equipement				
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		-	-	-
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégré	/ intégré	/intégré
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	-	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtre à chicanes	Filtre à chicanes	Filtre à chicanes
Nombre de filtre à graisse		6	4	4
Canal d'évacuation de graisse		•	•	•
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 10	4 x 10	4 x 10
Puissance lumineuse	(lx)	1390	1390	1390
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	3500	3500
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longeur du câble électrique	(m)	1,75	1,75	1,75
Commande de la hotte sur la table de cuisson		-	-	-
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		-	-	-
Distance minimale au-dessus des foyers				
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	70	70	70
Pour appareils électriques	(cm)	60	60	60
Pour appareils électriques Branchement électrique	(cm)	60	60	60
	(cm)	60 Suivant le moteur	60 Suivant le moteur	60 Suivant le moteur

[•] en série – non disponible S production spéciale.

¹ Les valeurs renvoient à la configuration Al 442/AW 442 avec le moteur AR 400-143.







		AW 442	AW 442	AW 442
Туре		Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Inox		AW 442-160	AW 442-120	AW 442-190
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Compatible avec (évacuation)		AR 400-142/AR 401-142	/AR 400-143	,
Compatible avec (recyclage)		AR 400-143 et AA 442-8	10	
Dimensions				
Largeur	(cm)	160	120	90
Profondeur	(cm)	55	55	55
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(cm)	72–150	72–150	72–150
Poids net	(kg)	40	32	26
Poids, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(kg)	7–11	7–11	7–11
Données de consommation selon (EU 65/2014)	(0)			
Classe d'efficacité énergétique		В	Α	A
Consommation d'énergie	kWh/an	57,7 ¹	48,11	40,8¹
Classe d'efficacité du moteur	7	A¹	A ¹	A ¹
Classe d'efficacité de l'éclairage		В	В	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		A ¹	B ¹	B¹
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	47/64	47/64	47/63
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensiv	. ,	,	, .	,
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m³/h) 5 PA	315/490/605/755	315/490/615/755	315/480/610/750
Evacuation extérieure avec AR 400-143 pour cheminée de AI/AW 442			325/505/615/885	325/500/610/875
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m³/h) 5 PA	325/495/625/730	320/485/615/720	320/490/605/710
Recyclage avec AR 400-143 pour cheminée de AI/AW 442	(m³/h) 5 PA		290/455/565/775	290/455/560/760
Equipement	(/ / 0 1 / 1	200/ 100/ 010/ 110	200/ 100/ 000/ 110	200/ 100/ 000/ 100
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		_	_	-
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	• / intégré	•/intégré	•/intégré
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	-	og. o	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Témoin de saturation du filtre à graisse	()	•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtre à chicanes	Filtre à chicanes	Filtre à chicanes
Nombre de filtre à graisse		4	4	4
Canal d'évacuation de graisse		•	•	•
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 10	3 x 10	2 x 10
Puissance lumineuse	(lx)	1140	940	710
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	3500	3500
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150	150
Conduit d'évacuation Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant	(۱۱۱۱۱۱ ک		•/S/S/S	•/S/S/S
	(m)	•/S/S/S 1.75		
Longeur du câble électrique	(111)	1,75	1,75	1,75
Commande de la hotte sur la table de cuisson Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		_	_	_
Dervices digitada (Fiorne Connect) sans in par vvii i			_	_
		_		
Distance minimale au-dessus des foyers	(om)	70	70	70
Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	70	70	70
Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques	(cm)	70	70 60	70 60
Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/ plus de 12 kW Pour appareils électriques Branchement électrique	, ,			
Distance minimale au-dessus des foyers Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW Pour appareils électriques	, ,			

[•] en série – non disponible S production spéciale.

¹ Les valeurs renvoient à la configuration AI 442/AW 442 avec le moteur AR 400-143.







		AC 270	AC 230	AC 250
Туре		Ventilation de plafond	Ventilation de plafond	Ventilation de plafond
Inox			AC 230-101	AC 250-121
Gaggenau Black		AC 270-101		
Evacuation extérieure/recyclage		-/•	-/•	 Module de recyclage
P: .				comme accessoire
Dimensions	()	405	105	100
Largeur du cadre global	(cm)	105	105	120
Profondeur du cadre global Hauteur	(cm)	60	60	50
Poids net	(cm)	25 76	18 40	30 37
Données de consommation selon (EU 65/2014)	(kg)	70	40	37
Classe d'efficacité énergétique		-	_	
Olasse d'efficacité effergétique				A ⁺
Consommation d'énergie	kWh/an	-	_	35,2
Classe d'efficacité du moteur	,	-	_	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		-	-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		-	-	E
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	-	-	41/56
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position	on 1/2/3/Intensive			
Evacuation extérieure (m³/h)	(m³/h) 5 PA	-	-	265/331/458/933
Recyclage (m³/h)	(m³/h) 0 PA	190/357/515/680	293/426/579/762	197/313/419/637
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	-	_	416
Puissance sonore (EN 60704-3) max/int.				
Evacuation extérieure	(dB(A) re 20 μPa)	-	-	56/70
Recyclage	(dB(A) re 20 μPa)	67/74	67/73	63/72
Equipement				
Télécommande		•	•	•
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Arrêt différé de l'aspiration		•/intégré	•/intégré	• / intégré
Fonction d'aspiration intermittante		•/6 Min.	•/6 Min.	•/6 Min.
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse		2	3	2
Type d'éclairage	0.40	LED	-	-
Puissance de l'éclairage	(W)	17,9	-	-
Puissance lumineuse	(lx)	1156	-	-
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	-	-
Pièce de connexion pour conduit d'évacuation	(Ø mm)	-	-	150
Pièce de connexion pour conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		-	-	-/•/•/•
Longueur du câble de connexion	(m)	_	_	1,3
Commande de la hotte sur la table de cuisson	()	● 1	● 1	•1
Intégration dans réseau domestique pour services		•2	•2	•2
digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi.				
Accessoires				
Module de recyclage Blanc		-	-	AA 010-811
Module de recyclage Inox		-	-	AA 012-811
Filtre à charbon actif régénérable		AA 200-122	AA 200-122	AA 200-112
Filtre à charbon actif		AA 200-121	AA 200-121	AA 200-110
Distance minimale au-dessus des foyers	4: 1	70/75	CE /70	CE / 70
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	70/75	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	70	65	65
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	250	140	250
Anti-parasitage	. ,	•	•	•

en série – non disponible.
 ¹ En combinaison avec hotte adéquate.
 ² L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



		AL 200	AL 200
Туре		Ventilation de table	Ventilation de table
Inox		AL 200-180	AL 200-190
Evacuation extérieure/recyclage		•/ Module de recyclage	•/Module de recyclage
Evacuation extended recyclage		comme accessoire	comme accessoire
Dimensions			
Largeur	(cm)	80	90
Installation conventionnelle/à fleur de plan		avec AA200-900 /•	avec AA200-900 /•
Hauteur extensible	(cm)	25	25
Largeur sur le plan de travail	(cm)	79,2	85,4
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	14	14
Largeur dans l'armoire inférieure	(cm)	77,9	85,4
Hauteur dans l'armoire inférieure surface	(cm)	70,3	70,3
Poids net	(kg)	48	43
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	36,9	36,9 ²
Classe d'efficacité du moteur	,	A	A 2
Classe d'efficacité de l'éclairage		-	
Classe d'efficacité du filtre à graisse		В	B ²
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	39/62	39/62 ²
Débit d'air (EN 61591) avec moteurs, position 1/2/3/Intensive		,	
Recyclage	(m³/h) 5 PA	223/378/501/775	223/378/501/775 ²
Evacuation	(m³/h) 0 PA	170/362/447/562	170/362/447/562 ²
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	, , ,	, , ,
Puissance sonore (EN 60704-3) max/Intensive			
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	62/70	62/70 ²
Evacuation	(dB(A) re 1 pW)	65/70	65/70 ²
	(())	<u> </u>	,
Equipement			
Equipement Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
		3 + Intensive	3 + Intensive
Nombre de vitesses d'aspiration	(min)		3 + Intensive • /intégrée
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique	(min) (min)	•	•
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration	` ,	• •/intégrée	•
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante	` ,	• /intégrée –	• /intégrée -
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse	` ,	• /intégrée –	• /intégrée -
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif	` ,	• / intégrée - •	'/intégrée - •
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse	` ,	• /intégrée - • Filtre avec cartouche	'/intégrée - • Filtre avec cartouche
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse	` ,	• /intégrée - • Filtre avec cartouche	• /intégrée - • Filtre avec cartouche
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse	` ,	• /intégrée - • Filtre avec cartouche	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance	(min)	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 •	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 •
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation	(min)	• /intégrée - /i	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 • •
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière	(min)	• /intégrée - • /intégrée - • • / - / - / -	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • / -/-/- 300	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • / -/-/- 150 • / -/-/- 300 1,3	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300 1,3
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300 1,3 • 1
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1	• /intégrée - • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300 1,3 • 1
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • • / - /- /- 300 1,3 • 1 • 2	• • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • • Filtre avec cartouche 2 • • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900	• • /intégrée - • • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail Kit d'installation pour moteur à distance	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900 AA 200-910	• • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300 1,3 • 1 • AA 200-900 AA 200-910
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail Kit d'installation pour moteur à distance Kit d'installation pour installation dans une seule découpe	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900 AA 200-910 VA 200-080	• • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300 1,3 • 1 • AA 200-900 AA 200-910 VA 200-090
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail Kit d'installation pour moteur à distance Kit d'installation pour installation dans une seule découpe Module de recyclage	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- /- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900 AA 200-910 VA 200-080 AA 200-880	• • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / - /- / - 300 1,3 • 1 • AA 200-900 AA 200-910 VA 200-090 AA 200-090 AA 200-890
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail Kit d'installation pour moteur à distance Kit d'installation pour installation dans une seule découpe Module de recyclage Filtre à charbon actif	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / -/-/ - 300 1,3 • • • AA 200-900 AA 200-910 VA 200-080 AA 200-880 AA 200-100	• • / intégrée - • • • Fitre avec cartouche 2 • • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900 AA 200-910 VA 200-090 AA 200-990 AA 200-890 AA 200-890 AA 200-100
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail Kit d'installation pour moteur à distance Kit d'installation pour installation dans une seule découpe Module de recyclage Filtre à charbon actif régénérable	(min) (Ø mm) (W)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / -/-/ - 300 1,3 • • • AA 200-900 AA 200-910 VA 200-080 AA 200-880 AA 200-100	• • / intégrée - • • • Fitre avec cartouche 2 • • • 150 • / -/-/- 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900 AA 200-910 VA 200-090 AA 200-990 AA 200-890 AA 200-890 AA 200-100
Nombre de vitesses d'aspiration Fonction automatique Arrêt différé de l'aspiration Fonction d'aspiration intermittante Témoin de saturation du filtre à graisse Témoin de saturation pour filtre à charbon actif Type de filtre à graisse Nombre de filtre à graisse Canal d'évacuation de graisse Eclairage d'ambiance Pièce de connexion pour conduit d'évacuation Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat Longueur du câble électrique Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble via WiFi Accessoires Kit pour installation sur le plan de travail Kit d'installation pour moteur à distance Kit d'installation pour installation dans une seule découpe Module de recyclage Filtre à charbon actif régénérable Branchement électrique	(min) (Ø mm) (W) (m)	• /intégrée - • /intégrée - • • Filtre avec cartouche 2 • • 150 • / -/-/ - 300 1,3 • 1 • 2 AA 200-900 AA 200-910 VA 200-080 AA 200-880 AA 200-100 AA 200-882	• • / intégrée - • Fitre avec cartouche 2 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

en série – non disponible.
 ¹ En combinaison avec hotte adéquate.
 ² L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.





VL 200

		VL 200
Туре		Aérateur de table
Gaggenau Noir		VL 200-120
Evacuation extérieure/recyclage		•/•
Compatible avec (évacuation extérieure)		AR 403 122/AR 400 142/AR 401 142
Compatible avec (recyclage)		AR 413-122/AR 410-110
Dimensions		
Installation conventionnelle/à fleur de plan		•/-
Largeur sur le plan de travail	(cm)	15
Profondeur sur le plan de travail	(cm)	51
Hauteur dans l'armoire inférieure surface/à fleur de plan	(cm)	17,5/-
Poids net	(kg)	5
Données de consommation selon (EU 65/2014)	, ,,	
Classe d'efficacité énergétique		
3		A
Consommation d'énergie	kWh/an	48,32
Classe d'efficacité du moteur	,	A^2
Classe d'efficacité de l'éclairage		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ²
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	56/712
Débit d'air (EN 61591) avec moteurs, position 1/2/3/Intensive	- ()	
Recyclage avec AR 410-110 pour installation dans armoire inférieure	(m³/h) 0 PA	360/435/500/595
Recyclage avec AR 413-122 pour installation dans plinthe	(m³/h) 0 PA	305/410/530/665
Evacuation avec AR 403-122 pour installation dans plinthe	(m³/h) 5 PA	320/430/555/690
Evacuation avec AR 400-142 pour installation dans armoire inférieure	(m³/h) 5 PA	280/440/545/645
Evacuation avec AR 401-142 pour montage sur mur extérieur	(m³/h) 5 PA	305/460/575/660
Puissance sonore (EN 60704-3) avec moteurs, position 1/2/3/Inte		303/400/373/000
		60/64/69/79
Recyclage avec AR 410-110 pour installation dans armoire inférieure	(dB(A) re 1 pW)	60/64/68/73
Recyclage avec AR 413-122 pour installation dans plinthe	(dB(A) re 1 pW)	57/64/72/78
Evacuation avec AR 403-122 pour installation dans plinthe	(dB(A) re 1 pW)	56/64/71/76
Evacuation avec AR 400-142 pour installation dans armoire inférieure	(dB(A) re 1 pW)	51/63/68/73
Evacuation avec AR 401-142 pour montage sur mur extérieur	(dB(A) re 1 pW)	57/67/73/76
Equipement		
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive
Fonction automatique		•
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégrée
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	•/6
Témoin de saturation du filtre à graisse		•
Type de filtre à graisse		Métal
Nombre de filtre à graisse		1
Canal d'évacuation de graisse		•
Témoin de saturation pour filtre à charbon actif		•
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		-/-/•
Raccord flexible DN 150 conduit plat		AD 410-040 ¹
Raccord pour prolongation avec DN 150 conduit plat		AD 851-041 ¹
Longueur du câble électrique	(m)	1,7
Commande de la hotte sur la table de cuisson		-
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		-
Branchement électrique		
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur
Anti-parasitage	, ,	•

en série – non disponible.
 Accessoire en option.
 Les valeurs renvoient à la configuration VL 200-120 avec moteur AR 403-122.



		Al 240
Туре		Hotte îlot
Inox		Al 240-191
Evacuation extérieure/recyclage		•/ Module de recyclage comme accessoire
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Profondeur	(cm)	60
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(cm)	74–92/82–104
Poids net, minmax.	(kg)	32
Poids, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(kg)	02
Données de consommation selon (EU 65/2014)	(1.9)	
Classe d'efficacité énergétique		
Classe d'efficacité éffergétique		A
Consommation d'énergie	kWh/an	43,2
Classe d'efficacité du moteur		A
Classe d'efficacité de l'éclairage		A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		В
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	43/64
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive		
Evacuation extérieure	(m³/h) 5 PA	291/441/641/988
Recyclage	(m³/h) 0 PA	195/362/448/530
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	436
Niveau sonore: puissance sonore (EN 60704-3) max./int.	(i u)	
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	64/72
	(dB(A) re 1 pW)	·
Recyclage	(db(A) re r pvv)	69/72
Equipement		
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive
Fonction automatique		
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégré
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	•/6
Témoin de saturation du filtre à graisse		•
Indication de la saturation du filtre à charbon actif		•
Type de filtre à graisse		Cassette
Nombre de filtre à graisse		3
Canal d'évacuation de graisse		-
Type d'éclairage		LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 3
Puissance lumineuse	(lx)	650
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500
Gamme de couleur (ajustable avec Home Connect)	(Kelvin)	2700-5000
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/S/S/S
Puissance du moteur	(W)	260
Longeur du câble électrique	(m)	1,3
Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson	()	o1
Intégration dans réseau domestique pour services digitaux		•2
(Home Connect) sans câble via WiFi		
Accessoires		
Module de recyclage		AA 200-816
Filtre à charbon actif régénérable		AA 200-112
Filtre à charbon actif		AA 200-110
Rallonge de cheminée		AD 200-326
Rallonge pour kit de montage		AD 223-346
Corniche		AD 220-396
Cheminée pour évacuation d'air		
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz	(cm)	65/70
de moins/plus de 12 kW	()	==
Pour appareils électriques	(cm)	55
Branchement électrique	215	070
Puissance totale	(W)	272
Anti-parasitage		•

en série – non disponible S production spéciale.
 ¹ En combinaison avec hotte adéquate.
 ² L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.





		A)A/ 040	ANALOGO
Туре		AW 240 Hotte murale	AW 250 Hotte murale
Inox		AW 240-191	notte murale
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite		AVV 240-131	AW 250-1921
Evacuation extérieure/recyclage		•/Module de recyclage comme	Cheminée comme accessoire/•
= vacuum on one of vocyolage		accessoire	Grienimies esimine decessione,
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	90
Profondeur	(cm)	50	54
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(cm)	65–95/82–115	96–123/45
Poids net	(kg)	21	27
Poids, évacuation extérieure/recyclage, minmax.	(kg)		5
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A	A ⁺
Consommation d'énergie	kWh/an	44,5	36,7
Classe d'efficacité du moteur	KVVIIJaii	A	Α
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		В	В
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	44/64	43/57
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive	dD(/1)		
Evacuation extérieure	(m³/h) 5 PA	275/422/618/970	282/394/529/990
Recyclage	(m³/h) 0 PA	185/321/383/476	196/349/461/670
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	459	453
Niveau sonore: puissance sonore (EN 60704-3) max./int.			
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	64/73	57/70
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	69/74	68/78
Equipement			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		•	•
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	• / intégré	• / intégré
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	•/6	• / 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Indication de la saturation du filtre à charbon actif		•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Filtre avec cartouche
Nombre de filtre à graisse		3	2
Canal d'évacuation de graisse		-	-
Type d'éclairage	(141)	LED	LED
Puissance de l'éclairage Puissance lumineuse	(W)	3 x 3	2 x 3 460
Couleur de la lumière	(lx) (Kelvin)	551 3500	3500
Gamme de couleur (ajustable avec Home Connect)	(Kelvin)	2700-5000	2700-5000
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant	(2 11111)	•/S/S/S	•/S/S/S
Puissance du moteur	(W)	260	260
Longeur du câble électrique	(m)	1,3	1,3
Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson	()	•1	•1
Intégration dans réseau domestique pour services digitaux		•2	•2
(Home Connect) sans câble via WiFi			
Accessoires			
Module de recyclage		AA 200-812	
Filtre à charbon actif régénérable		AA 200-112	AA 250-112
Filtre à charbon actif		AA 200-110	AA 250-113
Rallonge de cheminée		AD 200-322	
Rallonge pour kit de montage		AD 000 000	
Corniche Chaminéa pour évacuation d'air		AD 200-392	AD 200 012
Cheminée pour évacuation d'air Distance minimale au-dessus des foyers			AD 200-012
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz	(cm)	65/70	60/70
de moins/plus de 12 kW	(cm)	00/10	00/70
Pour appareils électriques	(cm)	55	45
Branchement électrique			
Puissance totale	(W)	269	270
Anti-parasitage		•	•

[•] en série – non disponible S production spéciale.

¹ En combinaison avec hotte adéquate.

² L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.





		AF 210	AF 210
Туре		Hotte télescopique	Hotte télescopique
Couleur inox		AF 210-192	AF 210-162
Evacuation extérieure/recyclage		 Module de recyclage comme accessoire 	 Module de recyclage comme accessoire
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	60
Profondeur	(cm)	32	32
Profondeur en utilisation	(cm)	48,8	48,8
Hauteur	(cm)	37,8	37,8
Poids net	(kg)	15	13
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	41,4	41,8
Classe d'efficacité du moteur		A	Α
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		В	В
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	42/57	41/57
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive			
Evacuation extérieure	(m³/h) 5 PA	272/384/517/965	271/386/515/953
Recyclage	(m³/h) 0 PA	267/372/506/876	266/364/497/885
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	434	455
Niveau sonore: puissance sonore (EN 60704-3) max./int.			
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	57/71	57/71
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	62/69	62/69
Equipement			
Ecran vapeur en verre		•	•
Emplacement de l'élément de commande		A l'avant	A l'avant
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		•	•
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/Intégré	•/Intégré
Fonction d'aspiration intermittante	(min)	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse		1	1
Canal d'évacuation de graisse		-	-
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	3 x 3	2 x 3
Puissance lumineuse	(lx)	355	355
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	3500
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/-/-	•/-/-
Nombre de ventilateurs		1	1
Puissance du moteur	(W)	260	260
Longeur du câble électrique	(m)	1,75	1,75
Commande de la hotte sur la table de cuisson		-	-
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		-	_
Accessoires			
Cadre rétractable		AA 210-492	AA 210-460
Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm.		AA 210-491	
Module de recyclage		AA 211-812	AA 211-812
Filtre à charbon actif		AA 210-110	AA 210-110
Distance minimale au-dessus des foyers			
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Pour appareils électriques Branchement électrique	(cm)	43	43
Puissance totale	(W)	266	266
Anti-parasitage	· /	•	•

[•] en série – non disponible.







		AC 200	AC 200	AC 200
Туре		Groupe d'aspiration	Groupe d'aspiration	Groupe d'aspiration
Couleur inox		AC 200-191	AC 200-181	AC 200-161
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions		,	,	,
Largeur	(cm)	86	70	52
Profondeur	(cm)	28,2	30	30
Hauteur	(cm)	36 (encastrement)	36 (encastrement)	36 (encastrement)
Poids net	(kg)	9,8	9,2	8,3
Données de consommation selon (EU 65/2014)	(0)	•	,	
Classe d'efficacité énergétique		A++	A++	A++
		A	A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	31,4	30,3	29,6
Classe d'efficacité du moteur		Α	Α	Α
Classe d'efficacité de l'éclairage		Α	Α	Α
Classe d'efficacité du filtre à graisse		D	D	D
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	41/64	46/64	44/64
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive				
Evacuation extérieure	(m³/h) 5 PA	210/380/610/800	210/380/575/775	210/365/540/730
Recyclage	(m³/h) 0 PA	200/360/540/790	200/360/540/740	200/360/530/690
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	560	560	560
Niveau sonore: niveau de pression acoustique (EN 6070	4-2-13) max./int.			
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 μPa)	64/70	64/70	64/70
Recyclage	(dB (A) re 20 μPa)	72/77	73/78	72/77
Equipement				
Télécommande		AA 200-510	AA 200-510	AA 200-510
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		-	-	-
Arrêt différé de l'aspiration		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Fonction d'aspiration intermittante		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	-
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse		2	2	1
Canal d'évacuation de graisse		-	-	-
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Puissance lumineuse	(lx)	266	244	244
Couleur de la lumière	(Kelvin)	4000	4000	4000
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150/120	150/120	150/120
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Nombre de ventilateurs		1	1	1
Puissance du moteur	(W)	170	170	170
Longeur du câble électrique	(m)	1	1	1
Commande de la hotte sur la table de cuisson		-	-	-
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		-	-	-
Accessoires				
Module de recyclage		AA 211-812	AA 211-812	AA 211-812
Filtre à charbon actif		AA 210-110	AA 210-110	AA 210-110
Distance minimale au-dessus des foyers	, .	05/50	05/50	05/50
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	65	65	65
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	172	172	172
Anti-parasitage		•	•	•

[•] en série – non disponible

¹ Accessoire en option.





		AR 400	AR 400
Туре		Intérieur	Intérieur
Inox			
Caisson métal, plaqué zinc		AR 400-142	AR 400-143
Evacuation extérieure/recyclage		•/-	•/-
Dimensions			
Largeur	(mm)	426	333
Profondeur	(mm)	426	240
Hauteur	(mm)	232	232
Poids net	(kg)	14	5
Possibilités de placement			
Toit en pente (pas d'Eternit)			
Façade extérieure			
Intérieur		•	
Derrière une plinthe		•	
Cheminée pour hotte AI/W 442			•
Grenier		•	
Cave		•	
Débit d'air selon (EN 61591)			
Evacuation extérieure	(m³/h) 5 Pa	830	1005
Recyclage	(m³/h) 0 Pa		
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	500	480
Equipement			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Technologie d'aspiration		BLDC	BLDC
Nombre de ventilateurs		1	1
Puissance du moteur	(W)	240	230
Isolation acoustique		•	•
Clapet pour fermeture pour l'entrée d'air		•	-
Evacuation d'air en entrée	(Ø mm)	5 x 150	
Evacuation d'air en sortie	(Ø mm)	1 x 150	1 x 150
Raccord pour tuyau côté sortie d'air		•	-
Filtre à charbon actif		-	-
Longeur du câble électrique	(m)	1,75	-
Longeur du câble réseau	(m)	1,75 5	-
	(m)		

[•] en série – non disponible.









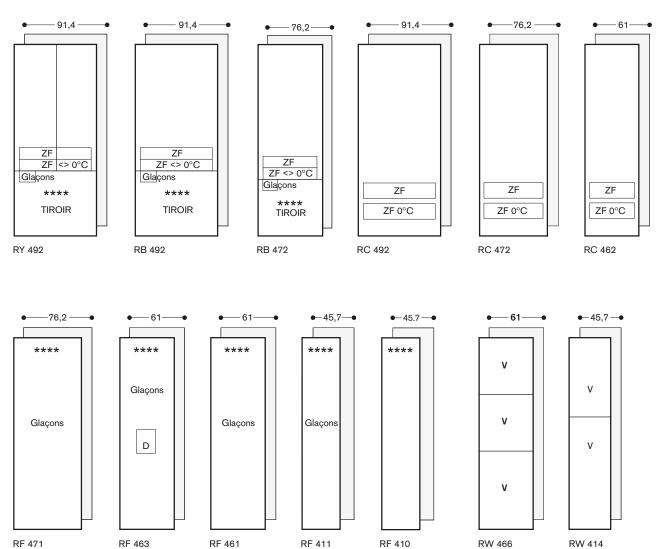
AR 401	AR 410	AR 403	AR 413
Façade extérieure	Intérieur	Plinthe	Plinthe
AR 401-142			
	AR 410-110	AR 403-122	AR 413-122
•/-	-/•	•/-	-/•
422	428	451	406
453	228	505	535
140	520	95	99
14	12	9	9
•			
	•	•	•
	•	•	•
		•	
		•	
1050		875	
	675		900
1050	675 380	875 770	900 610
640	380	770	610
640 3 + Intensive	3 + Intensive	770 3 + Intensive	610 3 + Intensive
640 3 + Intensive BLDC	3 + Intensive BLDC	770 3 + Intensive BLDC	3 + Intensive BLDC
640 3 + Intensive BLDC 1	3 + Intensive BLDC	770 3 + Intensive BLDC 1	3 + Intensive BLDC
640 3 + Intensive BLDC 1 180	3 + Intensive BLDC 1 170	770 3 + Intensive BLDC 1 180	3 + Intensive BLDC 1 180
640 3 + Intensive BLDC 1 180	3+ Intensive BLDC 1 170	770 3 + Intensive BLDC 1 180 -	3 + Intensive BLDC 1 180
640 3 + Intensive BLDC 1 180 •	3+ Intensive BLDC 1 170 •	770 3 + Intensive BLDC 1 180 -	610 3 + Intensive BLDC 1 180 -
640 3 + Intensive BLDC 1 180	3+ Intensive BLDC 1 170	770 3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150	3 + Intensive BLDC 1 180
640 3 + Intensive BLDC 1 180 • 1 x 200	380 3 + Intensive BLDC 1 170 • 1 x 150	770 3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150 1 x 221	3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150
640 3 + Intensive BLDC 1 180 • 1 x 200	380 3 + Intensive BLDC 1 170 • 1 x 150	770 3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150 1 x 221 -	3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150
640 3 + Intensive BLDC 1 180 • 1 x 200	380 3 + Intensive BLDC 1 170 • 1 x 150	770 3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150 1 x 221 -	3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150
640 3 + Intensive BLDC 1 180 • 1 x 200 - 1,75	380 3 + Intensive BLDC 1 170 • 1 x 150 - 1,75	770 3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150 1 x 221 - - 1,75	3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150 - • 1,75
640 3 + Intensive BLDC 1 180 • 1 x 200	380 3 + Intensive BLDC 1 170 • 1 x 150	770 3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150 1 x 221 -	3 + Intensive BLDC 1 180 - • 1 x 150



Réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin

Vue d'ensemble	290
Vario Série 400: Réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	294
Précautions d'installation complémentaires pour Vario Série 400	310
Accessoires complémentaires pour Vario Série 400	318
Vario Série 200: Réfrigérateurs et congélateurs	322
Réfrigérateurs classiques	333
Notes de planification supplémentaires pour les appareils de réfrigération et de surgélation Vario Série 200	335
Caves à vin	336
Accessoires et accessoires complémentaires	344
Caractéristiques techniques	350

Hauteur/Niche 213,4 cm



ZF: Zone Fraîcheur

ZF <> 0°C: Zone Fraîcheur proche de 0°C

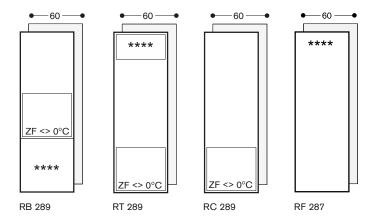
ZF 0°C: Zone Fraîcheur 0°C

V: Vin

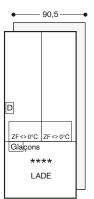
****: Congélation

D: Distributeur de glaçons

Hauteur/Niche 177,5 cm

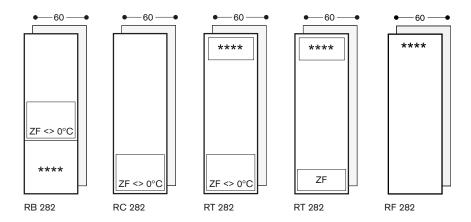


Hauteur/Pose libre 183 cm

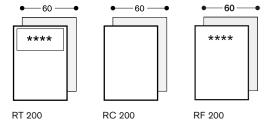


RY 295

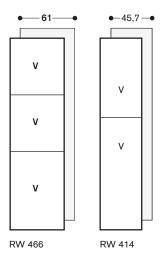
Hauteur/Niche 178 cm



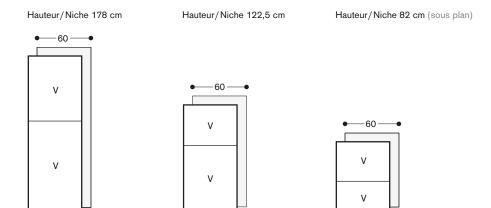
Hauteur/Niche 82 cm (sous plan)



Hauteur/Niche 213,4 cm



RW 282



RW 404

RW 222



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 400 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213.4 cm

RY 492-305

11.340,-*

Compartiment réfrigérateur avec 2 portes et 1 tiroir de congélation entièrement extractible. Largeur de la niche 91,4 cm.



Accessoires compris

- 1 pelle à glaçons.
- 1 bac à œufs avec couvercle.

Accessoires d'installation

RA 421-912

€ 1.845.-*

Portes en inox avec poignées Pour RY 492, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-340

Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425-110

€

180.-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 425-910

160.-

160.-*

Poignée courte en inox. Pour RB/RY 492, 2 points de fixation, hauteur 49 mm, longueur 810 mm, distance de forage 787 mm.

RA 428-912

€ 1.845.-*

Portes en inox, sans poignées. Pour RY 492, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 460-000

€

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side". N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

Inclus dans l'emballage du RF et RW.

RA 460-013

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RY 492-305

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Contreportes plates en inox
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Compartiments de contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Distributeur de glacons intégré. avec raccordement fixe à l'eau
- 1 tablette en verre divisée asymétriquement, réglable en hauteur
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en anthracite
- Ecran tactile TFT
- Volume net 552 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Filtre à charbon actif.

Mode repos. certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une

poignée. Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Système No-Frost avec réfrigération rapide.

Température réglable de +2 à +8°C. 1 tablette en verre de sécurité, verre blanc, individuellement réglable en hauteur.

1 clayette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement, 1 tablette intégrée en verre avec finition satinée

4 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant, dans la partie réfrigération et le tiroir de congélation.

Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.

6 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 2 particulièrement profonds.

Volume total de tous les compartiments de réfrigération 386 litres.

RA 460-030

125.-*

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (combiné réfrigérateur-congélateur à une porte).

RA 464-913

Grille d'aération en inox. Pour RB 492 et RY 492.

Accessoires en option

RA 430-100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450-012

105,-*

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau. Pour RB, RY, RF,

Pour RF 4.1-..4 et RF 463-..4/5 à partir de FD 9007.

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Système de fermeture amortie. Température réglable manuellement. Idéal pour viande, poisson et volaille.

Compartiment fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec facade transparente, éclairé, Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.

Température réglable de -14 à -24°C. Compartiment congélateur quatre étoiles. Système de fermeture amortie. Capacité de congélation 14 kg en 24 h. Autonomie de 13 h en cas de coupure

de courant. 2 tiroirs complètement extractibles. Eclairage intérieur avec 2 spots LED, éclairage blanc chaud. Volume net 166 L.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Indicateur de saturation visible dans écran TFT tactile.

Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,6 kg/24 h.

Bac de glacons amovible pour une réserve d'environ 3 ka.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 415 kWh/an. Niveau sonore: 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. du panneau de la porte: porte 67 kg - tiroir 10 kg. Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua** il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-) vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

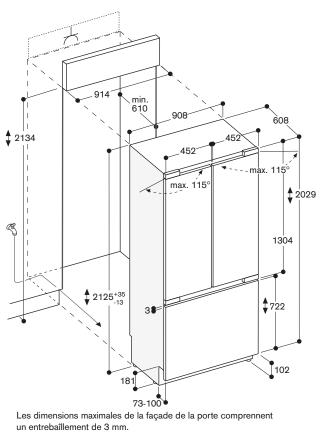
Puissance totale: 300 W Câble électrique: 3 m avec fiche.

Raccordement d'eau.

Tuyau d'évacuation: 2 m avec raccord

3/4"

Pression d'eau de 2 à 8 bars.





Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 400 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à droite, réversibles

RB 472-305

€ 10.585,-*

Compartiment réfrigérateur avec 1 porte et 1 tiroir de congélation entièrement extractible.

Largeur de la niche 76,2 cm.

RB 492-305

€ 11.340,-*

Compartiment réfrigérateur avec 1 porte et 1 tiroir de congélation entièrement extractible. Largeur de la niche 91,4 cm.



Accessoires compris

- 1 pelle à glaçons.
- 1 bac à œufs avec couvercle.

Accessoires d'installation

RA 421-712

€ 1.350,-*

Portes en inox avec poignées. Pour RB 472, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-910

€ 1.535,-

Portes en inox avec poignées. Pour RB 492, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-340

.

Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425-110

180.-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm,

longueur 1131 mm, hauteur 49 mm distance de forage de 554 mm.

RA 425-710

150,-*

Poignée courte en inox.
Pour RB 472, 2 points de fixation,
longueur 658 mm, hauteur 49 mm,
distance de forage 637 mm.

RA 425-910

€ 160,-*

Poignée courte en inox. Pour RB/RY 492, 2 points de fixation, longueur 810 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 787 mm.

RA 428-712

€ 1.350,-*

Portes en inox, sans poignées. Pour RB 472, épaisseur du panneau 19 mm.

RB 4.2-305

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 - Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Compartiments de contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en anthracite
- Ecran tactile TFT
- Volume net 555/452 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Filtre à charbon actif.
Mode repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode repos, la
porte et le tiroir de l'appareil peuvent
uniquement être ouverts avec une
poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Système No-Frost avec réfrigération rapide.

Température réglable de +2 à +8°C. 2 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, individuellement réglables en hauteur.

1 tablette intégrée en verre avec finition satinée.

4 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant, dans la partie réfrigération et le tiroir de congélation.

Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.

3 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.

Volume net 389/316 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Température réglable manuellement. Idéal pour viande, poisson et volaille.

RA 428-910

€ 1.535,-*

Portes en inox, sans poignées. Pour RB 492, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 460-000

€

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side". N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

Inclus dans l'emballage du RF et RW.

RA 460-013

€

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-030

€ 12

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (combiné réfrigérateur-congélateur à une porte).

RA 464-713

€

Grille d'aération en inox. Pour RB 472.

RA 464-913

€ 345,-

Grille d'aération en inox. Pour RB 492 et RY 492.

Accessoires en option

RA 430-100

€ 45,*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450-012

€

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau. Pour RB, RY, RF. Pour RF 4.1-..4 et RF 463-..4/5 à partir de FD 9007.

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.

Température réglable de -14 à -24°C. Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 14/14 kg en 24 h.

Autonomie de 13/13 h en cas de coupure de courant.

2 tiroirs totalement extractibles, dont 1 intérieur. Tiroir extérieur avec rails coulissants de manière synchrone. Eclairage intérieur avec 2 spots LED, éclairage blanc chaud. Volume net 166/136 L.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,7/1,7 kg/24 h. Bac de glaçons amovible pour une

réserve d'environ 3/3 kg. Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 326/295 kWh/an. Niveau sonore: 42/42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. du panneau de la porte: porte 47/41 kg - tiroir 10/10 kg. Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua** il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-) vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

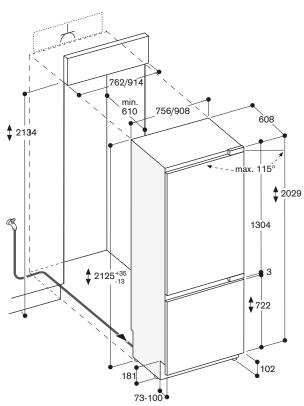
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

Puissance totale: 574/177 W. Câble électrique: 3 m avec fiche. Raccordement d'eau.

Tuyau d'évacuation: 2 m avec raccord

Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaı̂llement de 3 mm.



Réfrigérateur Vario Série 400 avec zone fraîcheur 0°C Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à droite, réversibles

RC 462-305	€	8.975
Largeur de la niche 61	1 cm	

RC 472-305

Largeur de la niche 76,2 cm.

RC 492-305 € 10.845,-* Largeur de la niche 91,4 cm.



Accessoire compris

1 bac à œufs avec couvercle.

Accessoires d'installation

RA 421-610

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de

61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-710 1.220,-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-911

€ Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

€

925.-*

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation.

longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 428-610

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-710

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-911

€ 1.380,-*

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RC 4.2-305

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau.
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Compartiments de contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
- Un tiroir fraîcheur 0°C avec réglage de la température de -1 à +3°C et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Ecran tactile TFT
- Volume net 579/467/357 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie. Filtre à charbon actif.

Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +2 à +8°C. 3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, individuellement réglables en hauteur.

1 tiroir peu profond, entièrement extractible avec façade transparente. 1 tablette intégrée en verre avec finition satinée.

Système de fermeture amortie. 4 spots LFD brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant, dans la partie réfrigération et le tiroir de congélation.

Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.

3 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.

Volume net 494/398/305 L.

RA 460-000

Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side". N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

Inclus dans l'emballage du RF et RW.

RA 460-013

€

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

€

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-611

Grille d'aération en inox Pour appareils avec une largeur de

RA 464-711

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm.

RA 464-911 320.-*

Grille d'aération en inox.

Pour appareils avec une largeur de 91.4 cm.

Accessoires en option

RA 430-100

45,*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

Compartiment fraîcheur 0°C

1 grand tiroir fraîcheur 0°C entièrement extractible, avec façade transparente et éclairage.

Système de fermeture amortie. Réglage de la température via l'écran TFT central, la température peut être ajustée de -1°C à +3°C. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 85/69/52 L.

Compartiment fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé. Système de fermeture amortie. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. Consommation d'énergie: 182/166/150 kWh/an. Niveau sonore: 40/40/40 dB (re 1 pW).

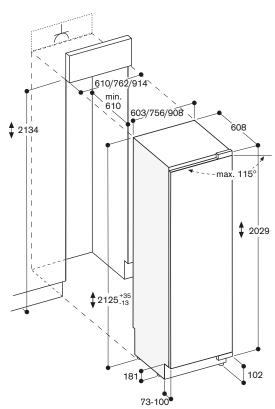
Précautions d'installation

Charnières plates. Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°. Poids max. du panneau de la porte: 43/24/41 kg.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 3 m avec fiche.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaııllement de 3 mm.



Congélateur Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213.4 cm Largeur de la niche 61 cm

RF 463-306

10.325,-*

Charnières à droite.

RF 463-307

10.325,-*

Charnières à gauche.



Accessoire compris

Accessoire pour installation en "Sideby-Side"

Accessoires d'installation

RA 422-610

925.-*

180.-*

Porte en inox avec poignée. Pour RF 463, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

€ Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm,

distance de forage de 554 mm. RA 428-810

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour RF 463, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 460-013

360,-*

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

€ Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-617

Grille d'aération en inox. Pour RF 463-..4 à partir de FD 9007 et RF 463-..6.

RA 464-618

270,-*

Grille d'aération en inox. Pour RF 463-..5 à partir de FD 9007 et RF 463-..7

RF 463-30.

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC: clayettes en verre
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères
- Distributeur à glaçons éclairé, glace pilée et eau glacée dans la porte
- Distributeur de glacons intégré. avec raccordement fixe à l'eau
- Sensor de détection de présence pour distributeur de glace et d'eau fraîche
- Distributeur à glaçons éclairé, glace pilée et eau glacée
- Ecran tactile TFT
- Volume net 304 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Commande par touches sensitives pour distributeur de glace et d'eau fraîche.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie. Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une

poignée. Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.

Température réglable de -14 à -24°C. Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 18 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

- 3 clayettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur individuellement.
- 1 tablette intégrée en verre avec finition satinée.
- 2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente.

Spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant.

Accessoires en option

RA 450-012

105.-

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau. Pour RB, RY, RF.

Pour RF 4.1-..4 et RF 463-..4/5 à partir de FD 9007.

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

Distributeur de glace et d'eau fraîche

Eclairage LED blanc chaud. Sensor de détection de présence pour une activation automatique de l'éclairage et des touches sensitives du distributeur de glace et d'eau fraîche. Intégré, avec raccordement fixe à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Indicateur de saturation visible dans écran TFT tactile.

Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,4 kg/24 h.

Glaçons et glace pilée. Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3.2 kg. Réserve d'eau fraîche 1,5 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 337 kWh/an.

Niveau sonore: 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°

Si l'appareil est installé avec une angle d'ouverture de la porte de 90°, les tiroirs ont une ouverture limitée. Poids max. porte décor: 67 kg. Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

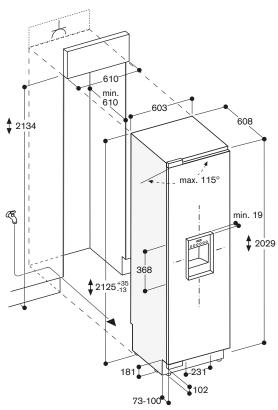
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 3 m avec fiche. Raccordement d'eau.

Tuyau d'évacuation: 2 m avec raccord

Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaı̂llement de 3 mm.



Congélateur Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à gauche, réversibles

RF 411-305

€ 7 985 -

Largeur de la niche 45,7 cm.

RF 461-305

€ 9.210,-*

Largeur de la niche 61 cm. RF 471-305

€ 10.455.-*

Largeur de la niche 76,2 cm.



Accessoires compris

- 1 pelle à glaçons.
- 1 conteneur à glaçons, grand.

Accessoires d'installation

RA 421-110

615,-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-610

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-710

€

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

€ Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110 180.-* Poignée en inox, longue,

3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm,

distance de forage de 554 mm. RA 428-110

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-610 €

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-710

€ 1.220.-*

925.-*

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RF 4.1-305

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
 - 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC:
 - compartiments de la contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
 - clavettes en verre
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Ecran tactile TFT
- Volume net 445/344/240 I
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie. Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.

Température réglable de -14 à -24°C. Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 23/19/16 kg en 24 h.

Autonomie de 10/7/6 h en cas de coupure de courant.

4 clayettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réalables en hauteur individuellement.

2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente.

Spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant. Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.

4 compartiments de contre-porte réalables en hauteur.

RA 460-013

360.-*

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

€

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-113

270.-*

Grille d'aération en inox. Pour RF 411-..4 à partir de FD 9007 et RF 411-..5.

RA 464-616

Grille d'aération en inox. Pour RF 461-..4 à partir de FD 9007 et RF 461-..5.

RA 464-714

310 -*

Grille d'aération en inox. Pour RF 471-..4 à partir de FD 9007 et RF 471-..5.

Accessoires en option

RA 450-012

105.-*

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau. Pour RB. RY. RF. Pour RF 4.1-..4 et RF 463-..4/5

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

à partir de FD 9007.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Indicateur de saturation visible dans écran TFT tactile.

Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,7/1,5/1,4 kg/24 h.

Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 401/355/308 kWh/an. Niveau sonore: 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates

Charnières à gauche, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°

Lors d'une installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA 448-220). Celui-ci doit être replacé avant le blocage de la porte à 90°. Poids max. du panneau de la porte:

25/41/59 kg. Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de

l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

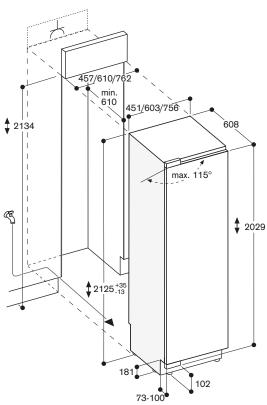
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 3 m avec fiche. Raccordement d'eau.

Tuyau d'évacuation: 2 m avec raccord

Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de 3 mm.



Congélateur Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à gauche, réversibles RF 410-304

€

Largeur de la niche 45,7 cm.



Accessoires d'installation

RA 421-110

615,-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

€

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110

180,-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 428-110

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 460-013

€

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-111

€

200.-* Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

RF 410-304

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - compartiments de la contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
 - clayettes en verre
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnemment flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Ecran tactile TFT
- Volume net 240 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de porte amortie. Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation 'à -30°C.

Température réglable de -14 à -24 °C. Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 16 kg en 24 h. Autonomie de 6 h en cas de coupure de courant.

4 clayettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 4 réglables en hauteur individuellement.

2 tiroirs entièrement extractibles avec facade transparente.

Spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant. Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.

4 compartiments de contre-porte réglables en hauteur.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.

Consommation d'énergie: 246 kWh/an Niveau sonore: 42 dB (re 1 pW)

Précautions d'installation

Charnières plates

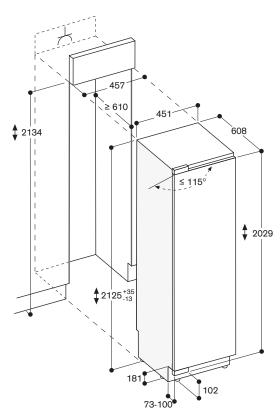
Charnières à gauche, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Si l'appareil est installé avec une angle d'ouverture de la porte de 90°, les tiroirs ont une ouverture limitée.

Poids max. du panneau de la porte: 59 ka.

Données de raccordement

Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 3 m avec fiche.



Les dimensions maximales de l'habillage de la porte sont basées sur un écart de 3 mm.

Mesures en mm



Cave à vin Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213.4 cm Largeur de la niche 61 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 466-365

9.830.-*

€

Porte vitrée.



RW 466-305

9.470,-*





Accessoires d'installation

RA 420-010

175.-*

Serrure pour cave à vin.

RA 421-610

925.-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-611

€

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-612

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

€ Baquettes latérales de recouvrement. longues.

RA 425-110

180.-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 428-610

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-611

€

Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RW 466-3.5

- 3 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite. totalement extractibles
- Clavettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage préréglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 99/99 bouteilles standard de 0.75 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de porte amortie. Filtre à charbon actif.

Protection anti-UV.

Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com. Scénarios d'éclairage et réglage de la température via Home Connect. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Equipement

Capacité 99 bouteilles (basé sur des bouteilles standard de 0,75 L).

- 12 clavettes à bouteilles :
- 9 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.

Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles. Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.

Aménagement intérieur maximum 12 clayettes à bouteilles.

2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin. Volume utile 370 L.

RA 460-013

360.-*

Elément chauffant latéral 230 V Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

un panneau à fleur).

€

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour

RA 464-611

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de

Accessoires en option

RA 430-000

30.-

Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.

RA 492-660

300.-* €

Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

RA 493-060

Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.

RA 491-661

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation.

Pour appareils avec une largeur de

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 155/129 kWh/an.

Niveau sonore: 42/42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

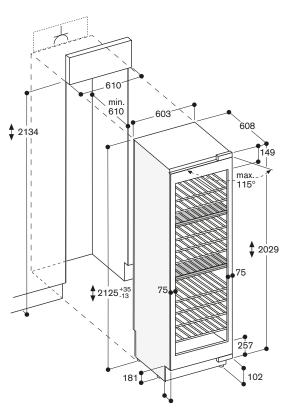
Poids max. du panneau de la porte: 73/73 kg.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au dessus de 2000 m du niveau de la mer.

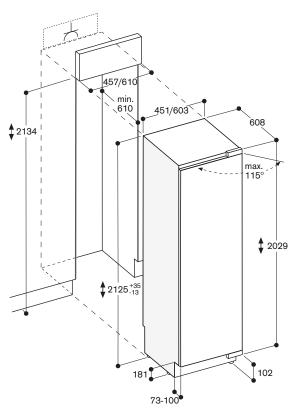
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 3 m avec fiche.

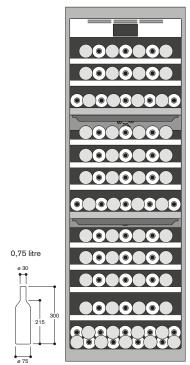


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de $3\ \mathrm{mm}$.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles





Cave à vin Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213,4 cm Largeur de la niche 45,7 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 414-365

8.325,-*

Porte vitrée.



RW 414-305 Porte pleine. 7.960,-*



Accessoires d'installation

RA 420-010

€

Serrure pour cave à vin.

RA 421-110

615,-*

175.-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-111

€ 615.-

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-112

€ 615

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

40,-*

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110

180.-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation.

longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 428-110

€ 615,-*

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-111 €

Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RW 414-3.5

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Clayettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage préréglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 70/70 bouteilles standard de 0.75 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de porte amortie. Filtre à charbon actif.

Protection anti-UV.

Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com.
Scénarios d'éclairage et réglage de la température via Home Connect.
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Equipement

Capacité 70 bouteilles (basé sur des bouteilles standard de 0,75 L).

- 12 clayettes à bouteilles :10 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.

Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles. Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent

être stockées. Aménagement intérieur maximum 13 clayettes à bouteilles.

2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin. Volume utile 272 L.

RA 460-013

€ 360,-*

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

€

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-111

€

200,

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Accessoires en option

RA 430-000

€ 30.-

Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.

RA 492-160

€ 270,-*

Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.

Pour appareils avec une largeur de 45.7 cm.

RA 493-060

Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.

RA 491-161

2

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.

Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

RA 498-140

10

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation.

Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 145/120 kWh/an.

Niveau sonore: 42/42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

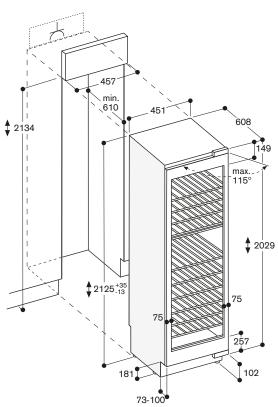
Poids max. du panneau de la porte: 76/76 kg.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au dessus de 2000 m du niveau de la mer.

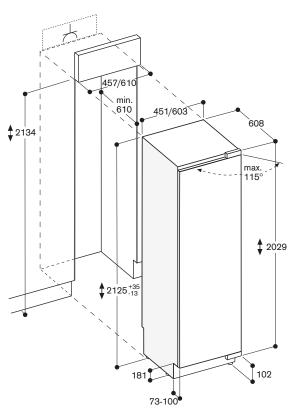
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

Données de raccordement

Puissance totale: 300 W. Câble électrique: 3 m avec fiche.

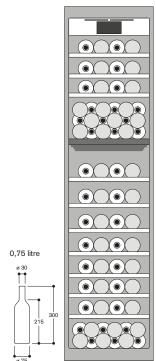


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de $3\ \mathrm{mm}$.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles



Les panneaux latéraux du meuble attenant doivent avoir des dimensions égales, car les appareils de réfrigération Vario sont fixés dans la niche uniquement avec une cornière anti-renversement au-dessus à l'arrière et en dessous sur le côté.

Tous les appareils de réfrigération Vario peuvent être montés "poignée contre poignée", en solution "side-by-side". Pour ce faire, l'accessoire d'installation side-by-side RA 460-000 est requis. Si la distance entre les appareils est supérieure à 16 mm ou inférieure à 160 mm, l'élément de chauffage additionnel RA 460-011 doit être installé entre les appareils pour éviter la condensation.

Si les appareils sont disposés "charnières contre poignée", l'élément de chauffage additionnel RA 460-011 est également requis. Celui-ci peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm. L'élément de chauffage additionnel RA 460-011 ne requiert aucun espace supplémentaire. Il est déjà inclus dans les dimensions de la niche et n'interfère pas avec la protection des doigts.

Si les appareils de réfrigération Vario sont disposés "charnières contre charnières", un panneau latéral stable supplémentaire doit être prévu entre les appareils pour garantir le bon fonctionnement de la protection des doigts.

Si des restrictions d'utilisation sont tolérées (impossibilité d'ouvrir les deux portes simultanément), les appareils peuvent être disposés directement l'un à l'autre, en utilisant l'élément de chauffage additionnel RA 460 11.

Pour installer un appareil de réfrigération Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la gamme de fours Série 400, il convient de prévoir un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS se trouve du même côté que la charnière de porte de l'appareil de réfrigération Vario. Pour la même installation à côté d'un BOP/BMP/BSP de la gamme de fours Série 200, un espace de 40 mm est requis.

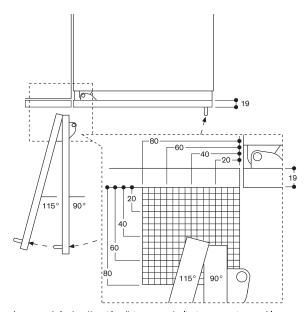
Angle d'ouverture de la porte

Afin de garantir un agencement correct de votre cuisine, il est essentiel de prendre en compte l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (plus la porte et la poignée du meuble encastré). La porte ne doit pas pouvoir entrer en collision avec d'autres meubles de la cuisine (plans de travail, poignées d'autres meubles, etc.) ni avec d'autres éléments de la pièce (murs, saillies, etc.).

L'espace requis pour la charnière et, par conséquent, la distance par rapport au meuble attenant et sa poignée, sont illustrés sur les schémas suivants, selon l'épaisseur du panneau. Le schéma se base sur une épaisseur de panneau de 19 mm.

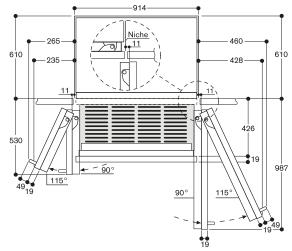
En cas de collision, les options suivantes permettent de remédier au problème:

- bloquez l'angle d'ouverture de la porte à 90° (par défaut: 115°). La tige permettant de bloquer l'angle est fournie avec l'appareil. Suite aux limitations d'utilisation, il n'est pas recommandé d'installer un congélateur (RF 411, RF 461, RF 463, RF 471) à côté d'un mur qui nécessite un angle d'ouverture de 90° ou tout autre installation qui nécessite une ouverture de porte de 90°, étant donné que les tiroirs ne peuvent pas être extraits complètement. Si les restrictions sont acceptées, le bac à glaçons doit être remplacé par le modèle plus petit (RA 448-220). Ceci doit être fait avant le blocage de la porte;
- placez une cale d'espacement entre l'appareil et le meuble, que la porte pourra percuter;
- réarrangez les meubles et appareils avoisinants.



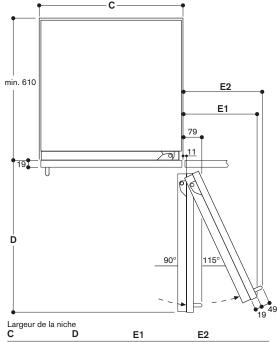
La course de la charnière et les distances en résultant par rapport au meuble avoisinant et aux poignées du meuble sont indiquées sur le schéma en fonction de l'épaisseur de la partie frontale. Sur ce schéma, l'épaisseur de la partie frontale utilisée est de 19 mm.

Ecart mural RB 492/RY 492



Le schéma suppose une épaisseur de partie frontale de 19 mm et une hauteur de 49 mm pour la poignée du meuble Gaggenau.

Distance du mur RB 472/RC/RF/RW



Largeur de la nic	he		
C	D	E1	E2
457 mm	525 mm	235 mm	265 mm
610 mm	677 mm	299 mm	330 mm
762 mm	830 mm	364 mm	395 mm
914 mm	980 mm	428 mm	460 mm

Le schéma prend en compte une épaisseur de la façade du meuble de 19 mm ainsi qu'une hauteur de poigné du meuble Gaggenau de 49 mm.

Remarques

- Les pieds réglables peuvent être ajustés entre +35 mm et -13 mm. La hauteur standard illustrée sur les schémas est de 0 mm.
- Pour permettre une aération adéquate de l'appareil, l'espace entre le sol et le bord inférieur de la porte du meuble doit être d'au moins 100 mm.
- L'épaisseur de panneaux pour les portes personnalisées peut varier de 19 mm à 38 mm (sur les schémas: 19 mm).

Contrairement aux appareils encastrables ordinaires, les appareils de réfrigération Vario sont posés au sol.

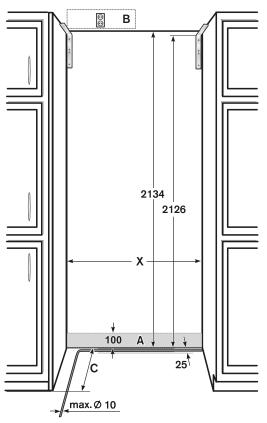
Cela signifie que la niche d'installation constitue un espace dans une rangée d'appareils de cuisine.

Niche d'installation

Il est important de respecter les dimensions indiquées de la niche d'installation afin de permettre la bonne installation de l'appareil et de respecter le design de la face avant du meuble de cuisine.

Les parois de la niche d'installation doivent impérativement être perpendiculaires. Les panneaux latéraux ne doivent pas comporter de surépaisseur, saillie, ni défaut de planéité. Utilisez des outils appropriés, par exemple un niveau à bulle, des mesures diagonales, etc., pour vérifier la perpendicularité des parois. Les panneaux latéraux et la couronne de la niche d'installation doivent avoir au moins 16 mm d'épaisseur.

Niche d'installation pour un appareil individuel



- A Zone réservée au raccordement de l'eau
- Zone réservée au raccordement à l'alimentation électrique
- C Profondeur de la niche d'installation, selon la configuration de la cuisine C = 610 mm minimum!
- X Largeur de la niche d'installation, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails:

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Niche d'installation pour une solution side-by-side

La solution Side-by-Side permet de combiner les appareils de nombreuses manières. La largeur de la niche d'installation est calculée en fonction de la somme des largeurs des appareils individuels. La hauteur et la profondeur de la niche d'installation correspondent aux spécifications des appareils individuels.

Il est essentiel de respecter les dimensions des zones réservées au raccordement de l'eau et au raccordement à l'alimentation électrique.

Pour les dimensions précises, référez-vous aux détails mentionnés pour chaque appareil.

Local d'installation

L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée. L'appareil ne peut ni être exposé à un ensoleillement direct ni se trouver à proximité d'une source de chaleur, telle qu'une cuisinière ou un radiateur.

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il conviendra d'utiliser une plaque isolante appropriée ou de respecter les écarts minimum par rapport à la source de chaleur:

- 3 cm par rapport à une cuisinière électrique ou au gaz;
- 30 cm par rapport à une cuisinière au fuel ou au charbon.

Sur l'emplacement de l'appareil, le sol ne doit pas s'affaisser. Renforcez-le le cas échéant.

Afin que le distributeur de glaçons fonctionne correctement, l'appareil doit se trouver à la verticale.

Sol

Pour garantir une installation sûre et un fonctionnement correct de l'appareil, le sol doit être plat et horizontal.

Le sol doit être constitué d'un matériau dur et rigide.

La surface d'installation doit se trouver au même niveau que le reste de la pièce. Compte tenu du poids élevé de l'appareil lorsqu'il est plein, le sol sur lequel il repose doit être stable.

En cas de doute, contactez un architecte, un ingénieur en structures ou un expert en bâtiment.

Meubles de cuisine voisins

Vissez le nouvel appareil fermement sur les panneaux latéraux des meubles voisins. Il convient donc de veiller à ce que tous les meubles utilisés pour fixer autre chose soient fermement reliés à la surface porteuse ou au mur.

L'épaisseur du bandeau de socle ne peut pas excéder 19 mm.

Socle

Important!

Une aération insuffisante peut endommager l'appareil!

Il n'est en aucun cas permis de couvrir les ouïes d'aération entrantes ou sortantes de l'appareil au niveau de la base inférieure. Respectez impérativement l'écart minimum de 100 mm entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte du meuble de l'appareil. Tenez également compte de cette exigence lorsque vous réglez les pieds de l'appareil.

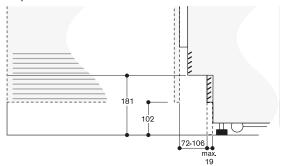
Par rapport à la hauteur standard, la hauteur maximale de l'habillage du socle est fixée à 102 mm.

L'épaisseur du bandeau de socle ne peut pas excéder 19 mm.

Des bandes adhésives sont prévues sur la face avant de l'appareil pour fixer l'habillage du socle.

Les ouïes d'aération entrantes et sortantes de l'appareil se trouvent au-dessus de l'habillage du socle. Veillez à ne pas les couvrir.

Détail plinthe



Par rapport à la hauteur standard de l'appareil, la hauteur de la plinthe est de 102 mm. Epaisseur maximale de la plinthe 19 mm.

Pour des raisons esthétiques, il peut être nécessaire d'augmenter la distance entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte du meuble de l'appareil pour dépasser l'écart standard de 102 mm.

L'écart maximal est alors fixé à 181 mm. Dans ce cas, les ouïes d'aération entrantes et sortantes seront visibles!

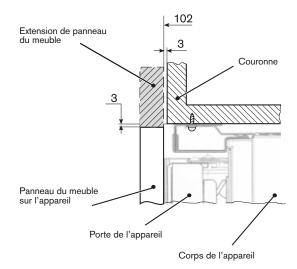
Couronne

La hauteur de la porte du meuble de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil;
- la distance entre le bord inférieur de la porte du meuble et le sol;
- le type d'appareil (appareils à une seule porte ou à plusieurs portes).
 La hauteur totale de l'appareil est de 2.029 mm.

La hauteur peut être ajustée entre +35 mm et -13 mm. Respectez impérativement la distance minimale de 100 mm entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte du meuble de l'appareil.

Cette hauteur peut varier selon les circonstances du local d'installation. Il est possible, p.ex. pour des raisons esthétiques, d'allonger la porte du meuble vers le haut en la prolongeant au-delà du bord supérieur de l'appareil.



Important!

Veillez toujours à ce que la couronne de la niche d'installation ait une profondeur d'au moins 100 mm (mesurez à partir du bord avant de l'appareil). C'est la seule façon de garantir la sécurité de l'installation de l'appareil dans la niche.

Dimensions des accessoires en option panneaux de porte | cadres de portes

Les meubles de cuisine, la hauteur de l'habillage du socle, la hauteur totale de la cuisine et d'autres dimensions cruciales de la cuisine doivent être pris en compte pour prévoir la position exacte du meuble et pour que l'appareil s'intègre parfaitement à l'image globale de la cuisine.

Les schémas suivants illustrent les dimensions de base des accessoires spécifiques pour les portes/cadres de portes de différents appareils.

Les dimensions des portes illustrées sont établies en fonction des spécifications de base suivantes:

- hauteur de l'habillage du socle: 102 mm;
- hauteur totale de la niche d'installation: 2.134 mm;
- écart: 3 mm;
- épaisseur du panneau: 19 mm

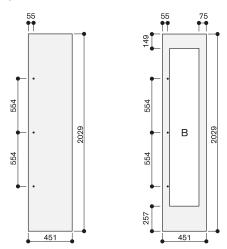
Ces spécifications constituent un bon point de départ pour de nombreux styles de cuisines.

Si vous créez une porte personnalisée, assurez-vous que l'arrière de la porte du meuble est visible à une hauteur de 205 mm à partir du sol lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil et à ce qu'elle s'adapte au design de la façade.

Important!

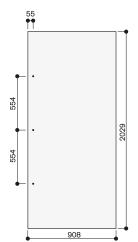
Les schémas suivants ne remplacent pas des plans détaillés. Il est essentiel que vos plans soient conformes aux exigences spécifiées concernant les plans de cuisine.

Largeur de niche 45,7 cm



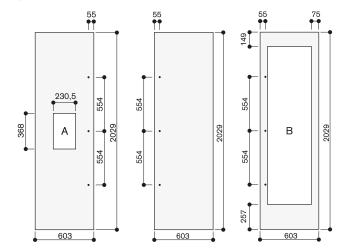
L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B: La largeur des côtés les plus étroits de la porte de la cave à vin peut varier entre 65 et 82 mm.

Largeur de l'appareil 91,4 cm



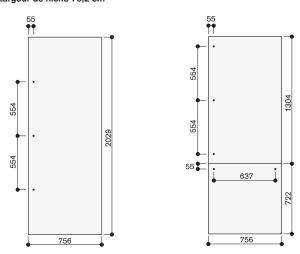
L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

Largeur de niche 61 cm



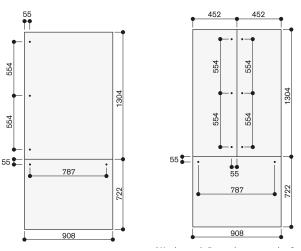
L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.
A: La découpe du distributeur de glaçons est centrée verticalement et horizontalement.
B: La largeur des côtés les plus étroits de la porte de la cave à vin peut varier entre 65 et 82 mm. Nous recommandons de prévoir une largeur de 75 mm.

Largeur de niche 76,2 cm

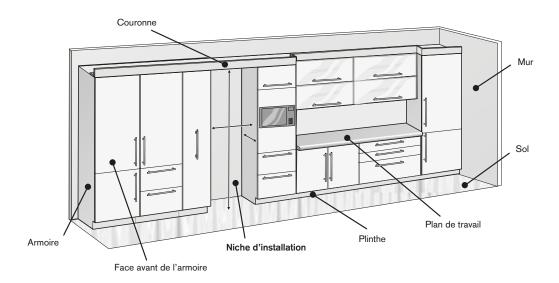


L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

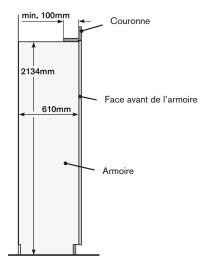
Largeur de niche 91,4 cm



L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

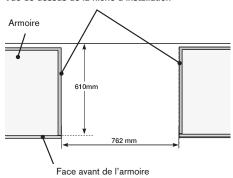


Vue de côté de la niche d'installation



Les panneaux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur.

Vue de dessus de la niche d'installation



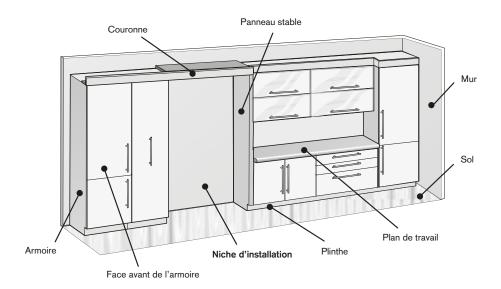
Niche d'installation pour un appareil de réfrigération individuel (exemple: 762 mm de large)

Dans cet exemple, la niche d'installation est constituée de deux grands placards (gauche et droite) et surmontée d'une couronne appropriée.

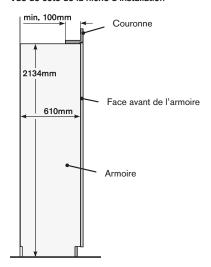
La porte du meuble de l'appareil présente le même design que les autres façades de la cuisine.

Exigences pour la niche d'installation:

- les panneaux latéraux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur;
- la couronne a au moins 100 mm de profondeur et est faite dans un matériau solide (min. 16 mm d'épaisseur);
- largeur de la niche d'installation: 762 mm;
- profondeur de la niche d'installation: 610 mm.

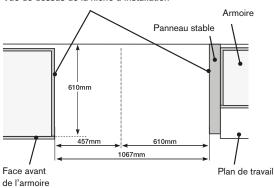


Vue de côté de la niche d'installation



Les panneaux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur.

Vue de dessus de la niche d'installation



Niche d'installation pour une solution side-by-side

- Réfrigérateur 610 mm (droite)
- Congélateur 457 mm (gauche)

Dans cet exemple, la niche d'installation est constituée d'un grand placard (gauche) et d'un bandeau de socle stable (droite), ainsi que d'une couronne appropriée.

Les portes des meubles des deux appareils présentent le même design que les autres façades de la cuisine.

Exigences pour la niche d'installation:

- les panneaux latéraux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur;
- la couronne a au moins 100 mm de profondeur et est faite dans un matériau solide (min. 16 mm d'épaisseur);
- largeur de la niche d'installation: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm;
- profondeur de la niche d'installation: 610 mm.













Solution Side-by-Side 1

RF 471 / RC 492

Restrictions d'utilisation: aucune restriction.

Accessoires d'installation: 1x accessoire RA 460-000 pour installation

Side-by-Side (SxS)*.

Remarque: charnières de portes à l'extérieur.

Solution Side-by-Side 2

RW 414 / RB 472

Restrictions d'utilisation: aucune restriction.

Accessoires d'installation: 1x accessoire RA 460-000 pour installation

Side-by-Side (SxS)*.

Remarques: charnières de portes à l'extérieur. Changez les charnières de porte du RW. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.

Solution Side-by-Side 3

RW 414 / RY 492

Restrictions d'utilisation: toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes simultanément. La porte de gauche ou le RY pourrait percuter la poignée du RW. Accessoires d'installation: 1 x accessoire RA 460-000 pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques: il est recommandé de bloquer les portes du RY de gauche à 90°. Changez les charnières de porte du RW. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.

Combinaison de trois éléments

RF 461 / RW 466 / RC 462

Restrictions d'utilisation : les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes simultanément, mais bien l'une après l'autre.

Accessoires d'installation: 2 x accessoire RA 460-000 pour installation Side-by-Side (SyS)*

Remarques: les trois appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation et doivent être insérés ensemble dans la niche d'installation.

Distance maximale

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation: aucune restriction. Toutes les portes peuvent être ouvertes complètement.

Accessoires d'installation: 2x RA 460-000 (SxS)*.

Remarques: deux niches d'installations distinctes. L'écart est suffisamment large pour permettre l'ouverture de toutes les portes en même temps. Changez les charnières de RW 466. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.





Distance ≥ 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation: les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes simultanément

Accessoires d'installation: 2x RA 460-000 (SxS)*.

Remarques: deux niches d'installations distinctes. L'écart entre les deux niches d'installation est supérieur à 160 mm. Changez les charnières de RW. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



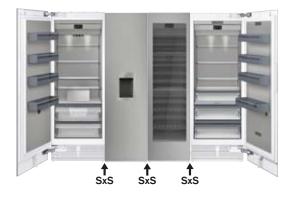
Distance ≤ 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation: il peut être nécessaire d'ouvrir les portes du milieu l'une après l'autre, plutôt que simultanément.

Accessoires d'installation: 2x RA 460-000 (SxS)*; 1x RA 460-013 (EC)*.

Remarques: deux niches d'installation distinctes avec un bandeau stable entre les deux. L'écart entre les deux niches d'installation étant inférieur à 160 mm, un kit de chauffage additionnel est requis. Changez les charnières de RW. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



Combinaison de quatre éléments

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation: les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes simultanément.

Accessoires d'installation: 3 x accessoire RA 460-000 pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques: les quatre appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation et doivent être insérés ensemble dans la niche d'installation. Changez les charnières de RF 471 et de RW 466. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



Combinaison de quatre éléments - alternative

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation: si la porte du milieu est ouverte, aucune des autres portes ne peut être ouverte.

Accessoires d'installation: 3 x accessoire RA 460-000 pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques: les deux appareils du milieu sont disposés côte à côté. Pour relier les autres appareils, des kits de chauffage additionnels sont requis. Les quatre appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation et doivent être insérés ensemble dans la niche d'installation.

Dans un environnement très humide, toujours utiliser l'élément de chauffage additionnel au lieu de l'accessoire pour installation en Side-by-Side.

* EC = Elément de chauffage additionnel

Toujours nécessaire si la distance entre les appareils est plus grande que 16 mm ou moins de 160 mm.

^{*} SxS = Accessoire pour installation Side-by-Side







Description	Combiné réfrigérateur- congélateur	Combiné réfrigérateur- congélateur	Combiné réfrigérateur- congélateur
	RY 492-305	RB 492-305	RB 472-305
Panneau de porte / Cadre de porte			
Panneau de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée	RA 421-912	RA 421-910	RA 421-712
Porte en inox , 19 mm d'épaisseur, sans poignée	RA 428-912	RA 428-910	RA 428-712
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à gauche			
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à droite			
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, sans poignée			
RA 420-010 Serrure pour cave à vin RW 414 et RW 466			
Grille d'aération inox			
Inox	RA 464-913	RA 464-913	RA 464-713
Accessoires complémentaires pour cave à vin			
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles en chêne et aluminium massif anthracite			
Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes			
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce			
RA 430-000 Caches pour emplacements de vis. 8 pièces			
Poignées pour portes de cuisines			
RA 425-110 Poignée longue en inox, 3 points de fixation, longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 554 mm			
RA 425-710 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 658 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 637 mm			•
RA 425-910 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 810 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 787 mm	•	•	
Divers			
RA 430-100 Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite	•	•	•
RA 448-220 Bac à glaçons, petit			
ET 625-365 Filtre d'air à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•



















Réfrigérateur Réfi	rigérateur Ré	éfrigérateur Réf	rigérateur R	éfrigérateur F	Réfrigérateur F	Réfrigérateur F	Réfrigérateur F	Réfrigérateur
RC 492-305 RC	472-305 RC	C 462-305 RF	463-306 R	RF 463-307 F	RF 471-305 F	RF 461-305 F	RF 411-305 F	RF 410-304
RA 421-911 RA	421-710 RA	A 421-610 RA	422-610 R	A 422-610 F	RA 421-710 F	RA 421-610 F	RA 421-110 F	RA 421-110
RA 428-911 RA	428-710 RA	A 428-610 RA	428-810 R	A 428-810 F	RA 428-710 F	RA 428-610 F	RA 428-110 F	RA 428-110

RA 464-911	RA 464-711	RA 464-611	RA 464-617	RA 464-618	RA 464-714	RA 464-616	RA 464-113	RA 464-111

•	•	•	•	•	•	•	•	•

•	•	•				
				•	•	•
•	•	•				





Description	Cave à vin	Cave à vin
	RW 466-365	RW 414-365
Panneau de porte / Cadre de porte		
Panneau de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée		
Porte en inox , 19 mm d'épaisseur, sans poignée		
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à gauche	RA 421-611	RA 421-111
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à droite	RA 421-612	RA 421-112
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, sans poignée	RA 428-611	RA 428-111
RA 420-010 Serrure pour cave à vin RW 414 et RW 466	•	•
Grille d'aération inox		
Inox	RA 464-611	RA 464-111
Accessoires complémentaires pour cave à vin		
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles en chêne et aluminium massif anthracite	RA 491-661	RA 491-161
Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes	RA 492-660	RA 492-160
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce	RA 493-060	RA 493-060
Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation.	RA 498-640	RA 498-140
RA 430-000 Caches pour emplacements de vis. 8 pièces	•	•
Poignées pour portes de cuisines		
RA 425-110 Poignée longue en inox, 3 points de fixation, longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 554 mm	•	•
RA 425-710 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 658 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 637 mm		
RA 425-910 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 810 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 787 mm		
Divers		
RA 430-100 Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite		
RA 448-220 Bac à glaçons, petit		
ET 625-365 Filtre d'air à charbon actif (pièce détachée)	•	•





Cave à vin	Cave à vin
RW 466-305	RW 414-305
RA 421-610	RA 421-110
RA 428-610	RA 428-110
 •	•
RA 464-611	RA 464-111
RA 491-661	RA 491-161
KA 491-001	NA 451-101
RA 492-660	RA 492-160
RA 493-060	RA 493-060
TA 493-000	174 490,000
RA 498-640	RA 498-140
•	•
•	•



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 200 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Largeur de niche 56 cm Hauteur de niche 177,5 cm

RB 289-300

€ 3.305,-*



Accessoires compris

2 présentoirs pour bouteille, en bois d'érable huilé.

- 2 bacs à œufs.
- 1 bac à glaçons.
- 2 accumulateurs de froid.

Accessoires en option

RA 430-100

45,*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 238-030 € 125,*

Présentoir pour bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RB 289-300

- Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Bronze Clair, assemblés avec précision
- Etagères et tiroirs entièrement extractibles
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profils en aluminium massif, extractibles et réglables en hauteur
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs.
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume net 223 L
- Classe d'efficacité énergétique D
- Fonction Home Connect

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital. Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Mode vacances

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +3°C à +8°C. 2 étagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, partiellement extractibles.

1 étagère en verre blanc satiné.

2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.

Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 L).

Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.

1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte. 2 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec élements d'éclairage LED antiéblouissement intégrés latéralement. Volume net 101 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.

1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes. 1 tiroir fraîcheur proche de 0°C, éclairé et entièrement extractible. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 55 L.

Compartiment congélateur

Technique No-Frost avec congélation rapide.

Température réglable de -14 à -24 °C. Compartiment congélateur quatre étoiles.

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré.

Aide de dégivrage.

Capacité de congélation 7 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

3 tiroirs de congélation, dont 1 très grand.

2 tablettes en verre de sécurité. Volume net 67 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 201 kWh/an. Niveau sonore 37 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates

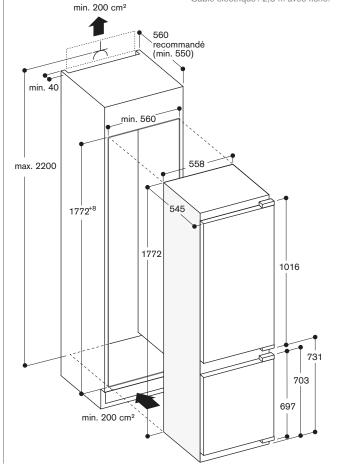
Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids maxi. des panneaux de portes:

- Porte du haut 19 kg.
- Porte du bas 19 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,09 kW. Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 200 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Largeur de niche 56 cm Hauteur de niche 177.5 cm

RT 289-370

3.230.-



Accessoires compris

- 2 présentoirs pour bouteille, en bois d'érable huilé
- 2 bacs à œufs.
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430-100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 238-030

125.*

Présentoir pour bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 260-000

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RT 289-370

Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Bronze Clair,

NFW

- assemblés avec précision Ouverture de porte assistée:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Ouverture de porte possible via commande vocale
- Etagères et tiroirs entièrement extractibles
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profils en aluminium massif, extractibles et réglables en hauteur
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs.
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume net 269 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital. Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +3°C à +8°C. 5 étagères en verre de sécurité. réglables en hauteur, partiellement extractibles.

1 étagère en verre blanc satiné. 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.

Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 L).

Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.

1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte. 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement. Volume net 171 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé

1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles, éclairés.

Compartiment congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.

Idéal pour viande, poisson et volaille.

Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 2,8 kg/24 h. Autonomie en cas de coupure de courant 9.5 h.

Volume net 15 L.

Volume net 83 L.

Données de consommation

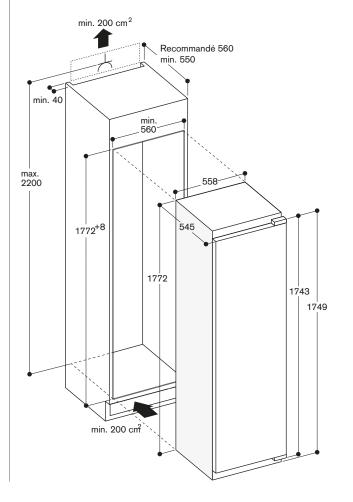
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. Consommation d'énergie 184 kWh/an. Niveau sonore 36 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°. Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 0.09 kW. Câble d'alimentation: 2.3 m avec fiche.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Réfrigérateur Vario Série 200 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Largeur de niche 56 cm Hauteur de niche 177,5 cm

RC 289-370

€ 3.230,-*



Accessoires compris

- 2 présentoirs pour bouteille, en bois d'érable huilé.
- 2 bacs à œufs.

Accessoires en option

RA 430-100

45,*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 238-030

125

Présentoir pour bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.

RA 260-000

45,*

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RC 289-370

 Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Bronze Clair, assemblés avec précision

NEW

- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un voice assistant
- Etagères et tiroirs entièrement extractibles
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Etagères en verre de sécurité avec profils en aluminium massif, extractibles et réglables en hauteur
- Combinaison side-by-side possible avec le congélateur RF 287
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs.
- Présentoir pour bouteille individuelle en bois d'érable avec connecteur magnétique intégré
- Volume net 289 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +3°C à +8°C. 6 étagères en verre de sécurité réglables en hauteur, partiellement extractibles.

- 1 étagère en verre blanc satiné.
- 2 présentoirs pour bouteille individuelle en bois d'érable massif huilé, avec connecteur magnétique intégré et possibilité de placer jusqu'à 5 présentoirs par étagère.

Possibilité de placer 9 bouteilles maximum sur une étagère avec 5 présentoirs individuels (bouteilles standard de 0,75 L).

Les présentoirs individuels de bouteille sont également adaptés aux bouteilles de champagne et aux magnums.

- 1 grand balconnet en aluminium pour bouteilles dans la contre-porte.
- 3 balconnets en aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.

Volume net 206 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant du tiroir avec un dégradé givré.

1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, éclairé.

Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles, éclairés.

Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 83 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. Consommation d'énergie 120 kWh/an. Niveau sonore 36 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

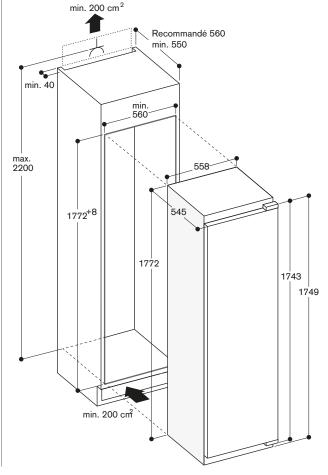
Charnières plates Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°. Poids max. autorisé de la porte du

meuble de cuisine 22 kg.

Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 0.09 kW. Câble d'alimentation: 2,3 m avec fiche.





Congélateur Vario Série 200 Entièrement intégrable Largeur de niche 56 cm Hauteur de niche 177,5 cm

RF 287-370

€

2.655,-*



Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.1 bac à glaçons.

Accessoire en option

RA 260-000

45,*

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RF 287-370

 Intérieur avec des éléments en aluminium Gaggenau Bronze Clair, assemblés avec précision

NEW

- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Ouverture de porte possible via un voice assistant
- Etagères en verre de sécurité, encadrées par des profils en aluminium massif
- Tiroirs avec poignées en aluminium et face avant des tiroirs avec un dégradé givré
- Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage latéraux intégrés, à LED antiéblouissements.
- Accès direct grâce aux surfaces de rangement ouvertes
- Combinable en configuration
 Side-by-Side avec le réfrigérateur
 RC 289
- Combinaison possible avec la cave à vin RW 282 (Side-by-Side)
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 212 L

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température. Touches sensitives.

Caractéristiques techniques Refroidissement dynamique.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Compartiment congélateur

Technique No-Frost avec congélation rapide.

Température réglable de -14 à -24 °C. Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 14 kg/24 h. Autonomie en cas de coupure de courant 9 h.

3 tiroirs de congélation, dont 1 grand volume, amovibles.

6 étagères en verre de sécurité, dont 3 avec un profilé en aluminium massif, amovibles.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. Consommation d'énergie 235 kWh/an. Niveau sonore 35 DB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates

Charnières à gauche, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

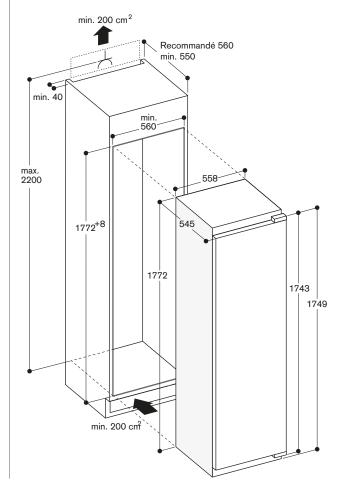
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 0.12 kW.

Câble d'alimentation: 2,3 m avec fiche.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Combiné réfrigérateur-congélateur Série 200

avec zone fraîcheur proche de 0 °C Pose libre

Portes et tiroir en inox anthracite Largeur 91 cm, hauteur 183 cm

RY 295-350

€ 3.850,-*



Accessoires compris

- 1 bac à glaçons.
- 1 filtre à charbon actif.

Accessoires en option

RA 450-012

€ 105

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau. Pour RB, RY, RF. Pour RF 4.1-..4 et RF 463-..4/5 à partir de FD 9007.

RY 295-350

- 3 zones climatiques y compris zone fraîcheur 0 °C
- 2 tiroirs fraîcheur 0 °C avec 5 réglages de température prédéfinis entre -2 °C et +4 °C
- 3 clayettes en verre divisées symétriquement, réglables en hauteur
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Distributeur d'eau interne pour eau fraîche
- 5 scénarios d'éclairage prédéfinis
- Volume net 573 litres
- Fonction Home Connect

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température. Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte. Sécurité enfants.

Mode repos, certifié Star-K. Mode Vacances.

Panneaux supérieur et latéraux extérieurs teints en anthracite foncé. Filtre à charbon actif pour système de filtrage de l'eau avec indicateur de saturation visible dans le display. Filtre à charbon actif.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home

Connect dépend de la fonction Home des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide Température réglable de +2 à +8°C. 3 clayettes divisées en verre de sécurité, les 6 demies clayettes réglables en hauteur manuellement. 1 tablette intégrée 2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles 4 compartiments dans la contre-porte, dont deux réglables en hauteur. 1 tiroir sur toute la largeur. Distributeur d'eau interne avec raccordement fixe à l'eau, intégré dans le côté gauche. Eclairage LED anti-éblouissant (5600 K). 5 réglages prédéfinis pour l'éclairage, également via Home Connect. Panneau arrière intérieur en inox. Volume net 335 L.

Compartiment fraîcheur 0°C

2 tiroirs fraîcheur 0 °C. 5 réglages prédéfinis de la température entre -2 °C and +4 °C en combinaison avec réglage d'humidité pour poisson et viande, fruits, légumes, boissons, standard.

Volume net 67 L.

Compartiment congélateur

Technique No-Frost avec congélation rapide.

Température ajustable de -16 °C à -24 °C.

Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 15 kg /24 h. Autonomie en cas de coupure de courant 18,5 h.

3 tiroirs totalement extractibles. Volume net 171 L.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau.

Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,5 kg/24 h.

Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. Consommation d'énergie 333 kWh/an. Niveau sonore 39 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

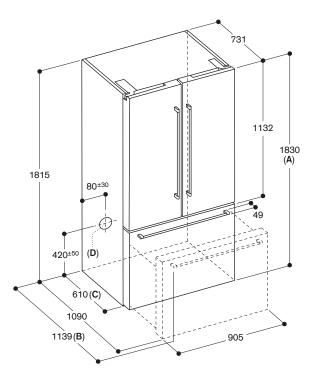
Angle d'ouverture de porte de 118°, peut être fixé à 90°.

Distance de 25 mm du mur obligatoire. Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

Pour atteindre la consommation énergétique déclarée, il faut utiliser les entretoises livrées de série. Ces entretoises augmentent la profondeur de l'appareil d'environ 2,5 cm.
Sans ces entretoises, l'appareil est totalement fonctionnel mais sa consommation énergétique sera légèrement plus élevée.

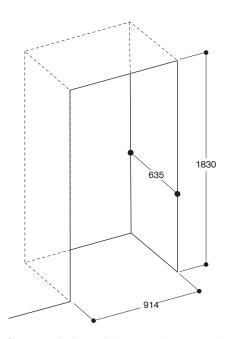
Données de raccordement

Câble électrique: 2,4 m avec fiche. Raccordement d'eau. Tuyau d'évacuation 3 m avec raccord 3/4". Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

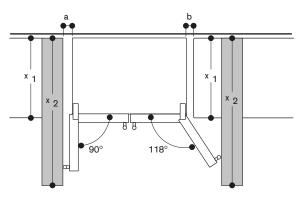


- A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
 B : Avec poignée
 C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
 D : Position du raccordement à l'eau

Mesures en mm

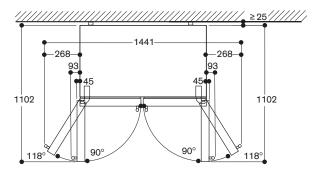


Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées. Mesures en mm



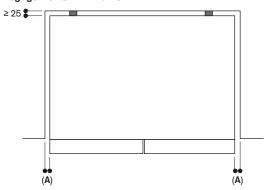
x 1 (profondeur de l'unité)		а	b
	600	0	0
	650	0	33
	700	45	60
x 2 (mur)		93	266

Mesures en mm



Mesures en mm

Dégagements minimums



A: ≥ 3,2 mm

Laissez un dégagement d'au moins 12,7 mm au-dessus de l'appareil. Respectez les dégagements minimums indiqués ci-dessus.

Mesures en mm



Combiné réfrigérateur-congélateur avec zone fraîcheur proche de 0°C Série 200
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177.5 cm

RB 282-306

2.970,-*



Accessoires compris

- 2 accumulateurs de froid.
- 3 bacs à œufs.
- 1 étagère à vin et à champagne.
- 1 bac à glaçons avec couvercle.

Accessoires en option

RA 430-100

€

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RB 282-306

- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium.
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 223 L
- Classe d'efficacité énergétique D
- Fonction Home Connect

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +3°C à +8°C. 2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.

1 tablette.

Support pour 4 bouteilles de vin ou champagne, peut être entièrement replié.

1 grand balconnet avec profil en aluminium pour bouteilles avec support de bouteille flexible.

1 balconnet revêtu d'aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux (5800 K), éléments d'éclairage LED antiéblouissement intégrés latéralement. Volume net 101 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 55 L.

Compartiment congélateur

Technique No-Frost avec congélation rapide.

Température réglable de -16 à -24 °C. Compartiment congélateur quatre étoiles.

Aide de dégivrage.

Capacité de congélation 7 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

3 tiroirs de congélation, dont 1 très grand.

2 tablettes en verre de sécurité. Volume net 67 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 201 kWh/an. Niveau sonore 37 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

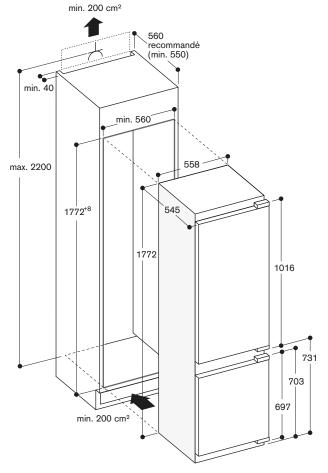
Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids maxi. des panneaux de portes:

- Porte du haut 19 kg.
- Porte du bas 19 kg.

Données de raccordement





Combiné réfrigérateur-congélateur Série 200 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable

Entièrement intégrable Largeur de la niche 56 cm Hauteur de la niche 177,5 cm

RT 282-306

€

2.500,-*



Accessoires compris

- 3 bacs à oeufs.
- 1 étagère à vin et à champagne.
- 1 bac à glaçons avec couvercle.

Accessoire en option

RA 430-100

45.*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 260-000

45,

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RT 282-306

- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium.
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 269 L
- Fonction Home Connect

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +3°C à +8°C. 5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.

1 tablette intégrée.

Etagère à vin et à champagne pour 4 bouteilles, complètement escamotable.

1 large balconnet revêtu d'aluminium, pour grandes bouteilles, dans la contreporte.

4 balconnets avec profil en aluminium. Eclairage intérieur lumineux (5800 K), éléments d'éclairage LED antiéblouissement intégrés latéralement. Volume net 171 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles, éclairés. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 83 L.

Compartiment congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.

Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 2.8 kg en 24 h. Autonomie de 9,5 h en cas de coupure de courant.

Volume net 15 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 184 kWh/an. Niveau sonore 36 dB (A) re 1 pW.

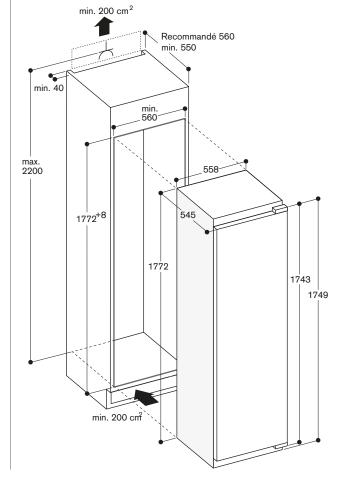
Précautions d'installation

Charnières plates

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Données de raccordement





Combiné réfrigérateur-congélateur Série 200 avec zone fraîcheur Entièrement intégrable Largeur de la niche 56 cm Hauteur de la niche 177,5 cm

RT 282-204

€ 1.745,-*

Intérieur couleur aluminium.



Accessoires compris

- 2 bacs à œufs.
- 1 étagère à vin et à champagne.
- 1 petit plateau à glaçons.

Accessoires en option

RA 430-100

45,*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 260-000

45,

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RT 282-204

- 3 zones de température dont un tiroir zone fraîcheur avec humidité réglable manuellement
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium.
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 286 L
- Fonction Home Connect

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°. Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment réfrigérateur

Température réglable de +2 à +8°C. 4 clayettes en verre de sécurité, dont une complètement extractible et 4 réglables en hauteur.

1 tablette intégrée.

Etagère à vin et à champagne pour 4 bouteilles, complètement escamotable. 1 large balconnet revêtu d'aluminium, pour grandes bouteilles, avec support à bouteilles flexible.

- 5 balconnets revêtus d'aluminium.
- 1 bac à légumes.

Eclairage intérieur très lumineux LED (5800 K), avec des éléments d'éclairage anti-éblouissants intégrés latéralement. Volume net de tous les compartiments de réfrigération 252 L.

Compartiment fraîcheur

1 tiroir zone fraîcheur sur toute la largeur.

Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Super congélation rapide.

Température de conservation : -18°C et plus froid.

Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 4 kg en 24 h. Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.

Volume net 34 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.

Consommation d'énergie 222 kWh/an. Niveau sonore 36 dB (A) re 1 pW.

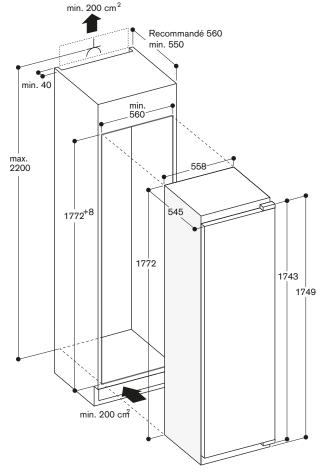
Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Données de raccordement





Réfrigérateur Série 200 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Largeur de la niche 56 cm Hauteur de la niche 177,5 cm

RC 282-306

2.500.-*



Accessoires compris

3 bacs à œufs.

1 étagère à vin et à champagne.

Accessoires en option

RA 430-100

45.*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 260-000

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RC 282-306

- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium.
- Combinaison possible avec le congélateur RF 282 (configuration Side-by-Side)
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 289 L
- Classe d'efficacité énergétique D
- Fonction Home Connect

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Température réglable de +3°C à +8°C. 6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.

1 tablette intégrée.

Support pour 4 bouteilles de vin ou champagne, peut être entièrement replié.

1 grand balconnet avec profil en aluminium pour bouteilles avec support de bouteille flexible. 4 balconnets avec profil en aluminium. Eclairage intérieur lumineux (5800 K), éléments d'éclairage LED antiéblouissement intégrés latéralement. Volume net 206 L.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles, éclairés. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 83 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 120 kWh/an. Niveau sonore 36 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

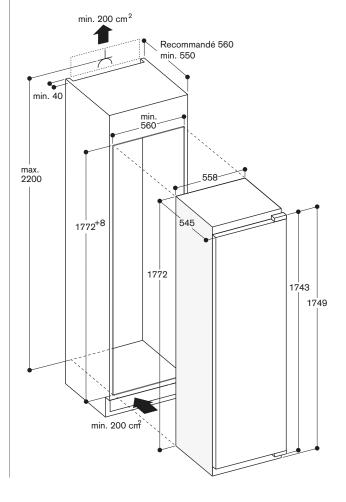
Charnières plates

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.

Données de raccordement



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses



Congélateur Série 200 Entièrement intégrable Largeur de niche 56 cm Hauteur de niche 177.5 cm

RF 282-305

€

1.955,-*



Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.1 bac à glaçons.

Accessoire en option

RA 260-000

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.

RF 282-305

- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles.
- Combinaison possible avec le réfrigérateur RC 282 (Side-by-Side)
- Combinaison possible avec la cave à vin RW 282 (Side-by-Side)
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 212 L

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température. Touches sensitives.

Caractéristiques techniques

Refroidissement dynamique. Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°. Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment congélateur

Technique No-Frost avec congélation rapide.

Température réglable de -14 à -24 °C. Compartiment congélateur quatre étoiles.

Capacité de congélation 13,8 kg en 24 h.

Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.

4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.

2 tablettes en verre de sécurité avec clapet avant transparent.

Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Volume net 212 L

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 294 kWh/an. Niveau sonore 36 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à gauche, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

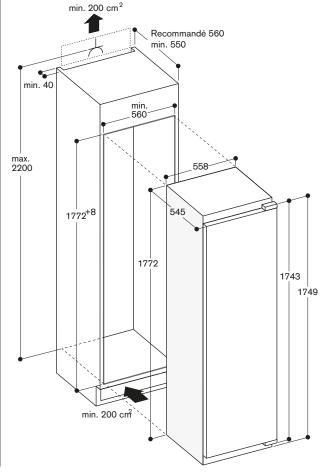
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.

Données de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.

Câble de connexion 2.3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur Série 200 Entièrement intégrable, sousencastrable Largeur de la niche 60 cm Hauteur de la niche 82 cm

RT 200-203



1.305,-*



Accessoires compris

- 1 casier à œufs.
- 1 petit plateau à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100



Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite

RT 200-203

- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 123 L

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Compartiment réfrigérateur

- 2 tablettes en verre sécurité, dont
- 1 réglable en hauteur.
- 1 tiroir coulissant.
- 1 grand bac à légumes.

Un grand compartiment dans la contreporte pour bouteilles.

Deux compartiments dans la contre-

Eclairage intérieur lumineux, LED (5800 K). Volume net 108 L.

Compartiment congélateur

Température de conservation: -18°C et plus froid.

Congélateur quatre étoiles. Capacité de congélation 3,4 kg en 24 h. Autonomie de 8 h en cas de coupure de courant.

Volume net 15 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 180 kWh/an. Niveau sonore 38 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids maximum du panneau de porte 19 kg

Pieds réglables en hauteur.

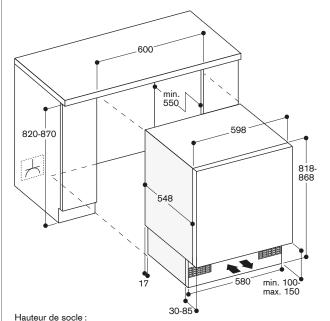
Hauteur du socle réglable:

de 100 - 170 mm si hauteur 820 mm. de 150 - 220 mm si hauteur 870 mm.

La grille d'aération d'origine doit être placée.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

Données de raccordement



- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm



Réfrigérateur Entièrement intégrable, sous-Largeur de la niche 60 cm

Hauteur de la niche 82 cm

RC 200-203

1.305.-*



Accessoire compris

1 casier à œufs.

Accessoire en option

RA 430-100

45

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RC 200-203

- Combinable avec congélateur RF 200 (Side-by-Side).
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 137 L

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Compartiment réfrigérateur

- 3 tablettes en verre de sécurité dont
- 2 réglables en hauteur.
- 1 tiroir coulissant.
- 1 bac à légumes.

Un grand compartiment dans la contreporte pour bouteilles

Deux compartiments dans la contreporte.

Eclairage intérieur lumineux, LED (6500 K).

Volume net 137 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G.

Consommation d'énergie 114 kWh/an. Niveau sonore 38 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°

Poids maximum du panneau de porte 19 kg

Pieds réglables en hauteur.

Hauteur du socle réglable:

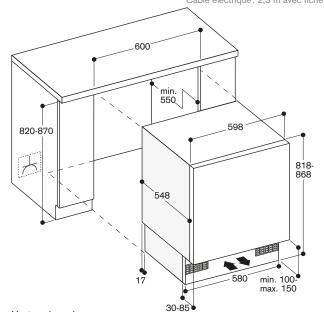
de 100 - 170 mm si hauteur 820 mm.

de 150 - 220 mm si hauteur 870 mm. La grille d'aération d'origine doit être placée.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 0,09 kW. Câble électrique: 2,3 m avec fiche.



Hauteur de socle :

- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm



Congélateur

Entièrement intégrable, sous-

Largeur de la niche 60 cm Hauteur de la niche 82 cm

RF 200-203 1.280,-*

Accessoires compris

- 1 petit plateau à glaçons.
- 2 accumulateurs de froid

RF 200-203

- Combinable avec le congélateur RC 200 (Side-by-side)
- Système de fermeture amortie pour une fermeture de la porte douce et contrôlée
- Volume net 106 L

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20° Alarme de dysfonctionnement.

Compartiment congélateur

Super congélation rapide. Réglage de la température. Compartiment congélateur quatre

Capacité de congélation 7,5 kg en 24 h. Autonomie de 10 h en cas de coupure

de courant. 3 tiroirs de surgélation. Volume net 106 L

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique F sur une échelle de A à G. Consommation d'énergie 224 kWh/an.

Niveau sonore 38 dB (A) re 1 pW.

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids maximum du panneau de porte 19 ka

Pieds réglables en hauteur.

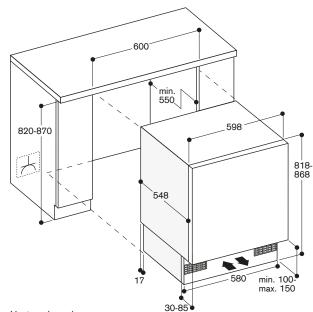
Hauteur du socle réglable:

de 100 - 170 mm si hauteur 820 mm. de 150 - 220 mm si hauteur 870 mm. La grille d'aération d'origine doit être placée.

Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 0.09 kW. Câble électrique: 2,3 m avec fiche.



Hauteur de socle : 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm

- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm
 - * Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses

Emplacement

L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien ventilée. L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ou situé à proximité d'une source de chaleur, telle qu'un four, une cuisinière ou un radiateur.

Si l'installation à proximité d'une source de chaleur est inévitable, respectez les distances minimales suivantes par rapport à la source de chaleur:

- 3 cm par rapport aux fours électriques ou au gaz;
- 3 cm par rapport aux cuisinières électriques ou au gaz:
- 30 cm par rapport aux cuisinières au mazout ou thermiques.

Installation Side-by-Side

Les appareils de réfigération Vario 200 et Série 200 peuvent être installés en Side-by-Side selon les combinaisons suivantes, dans leurs propres unités: RW + RW

RC + RF (pas d'autre appareil à côté du modèle RC)

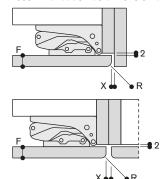
RW + RF (pas d'autre appareil à côté du modèle RW, sauf RW)

Pour toutes autres combinaisons, une distance minimale de 150 mm entre les appareils doit être respectée.

Dégagement par rapport aux meubles contigus selon les rayons et l'épaisseur de panneau du meuble

L'épaisseur de panneau des portes propres aux clients peut être comprise entre 19 mm et 22 mm.

Recommandation de dimension d'espace libre pour charnière plate



F	R	Х
16-19	0-3	2,5
20	0-1	3
20	2-3	2,5
21	0-1	3
21	2-3	2,5
	0	4
22	1	3,5
	2-3	3

F = épaisseur de la façade du meuble

R = rayon

X = dimension d'espace libre

Afin d'assurer une ouverture de la porte de l'appareil sans collision et d'éviter ainsi d'endommager les façades des meubles, les dimensories d'espace libre recommandées dans le tableau doivent être respectées.

Mesures en mm

Panneaux de porte

Poids maximal autorisé des panneaux de porte

Hauteur de la niche	Nombre de portes	Poids maximal autorisé du panneau de porte
178 cm, Vario 200, Série 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Série 200	2	19 kg/porte
178 cm, Vario 200, Série 200 + RA 260-000	1	27 kg
82 cm, Série 200	1	19 kg
178 cm, 123 cm, Série 200 Vins	1	20 kg

Un dépassement du poids maximal autorisé risque d'endommager la charnière ou d'en altérer le fonctionnement.

Base

Une mauvaise ventilation peut causer des dommages à l'appareil! L'ouverture d'entrée d'air de l'appareil dans la partie inférieure de la cuisine équipée ne doit en aucun cas être obstruée.

Une section d'au moins 200 cm² doit être prévue pour l'ouverture d'entrée

Dimensions des accessoires spéciaux - cadres des panneaux de porte

Les schémas suivants montrent les dimensions de base des accessoires spéciaux/ cadres frontaux des portes pour les modèles RW 282 et RW 222.

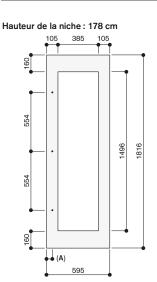
Les dimensions des portes illustrées sont concues pour les spécifications de base

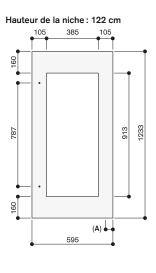
- Épaisseur du panneau: 19 mm
- Écart: 3 mm

Ces spécifications offrent un bon point de départ pour une variété de concepts de cuisine.

Important!

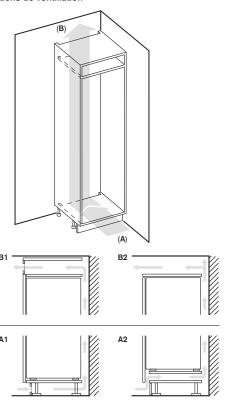
Les schémas suivants ne remplacent pas les plans détaillés. Il est essentiel de respecter les exigences relatives au concept de cuisine.





L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm Les dimensions maximales des panneaux de porte tiennent compte d'un dégagement de 3 mm, sur la base d'un seul évidement

Options de ventillation



A: Entrée d'air ≥ 200 cm²; options d'apport d'air supplémentaire A1 ou A2 B: Sortie d'air ≥ 200 cm²; options de ventilation B1 ou B2



Cave à vin Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213.4 cm Largeur de la niche 61 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 466-365

9.830.-*

€

Porte vitrée.



RW 466-305 Porte pleine.

9.470,-*



Accessoires d'installation

RA 420-010

175.-*

Serrure pour cave à vin.

RA 421-610

925.-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-611

€

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-612

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140

€ Baquettes latérales de recouvrement. longues.

RA 425-110

180.-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 428-610

€

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-611

€

Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RW 466-3.5

- 3 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite. totalement extractibles
- Clavettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage préréglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
 - 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 99/99 bouteilles standard de 0.75 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de porte amortie. Filtre à charbon actif.

Protection anti-UV.

Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com. Scénarios d'éclairage et réglage de la température via Home Connect. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Equipement

Capacité 99 bouteilles (basé sur des bouteilles standard de 0,75 L).

- 12 clavettes à bouteilles :
- 9 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.

Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles. Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.

Aménagement intérieur maximum 12 clayettes à bouteilles.

2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin. Volume utile 370 L.

RA 460-013

360.-*

Elément chauffant latéral 230 V Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

€

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-611

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de

Accessoires en option

RA 430-000

30.-

Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.

RA 492-660

300.-* €

Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

RA 493-060

Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.

RA 491-661

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation. Pour appareils avec une largeur de

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 155/129 kWh/an.

Niveau sonore: 42/42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

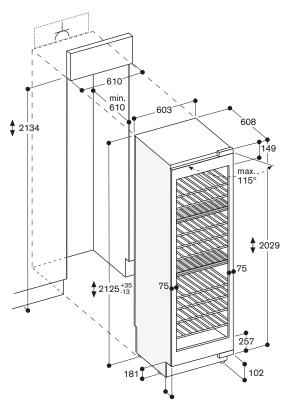
Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°. Poids max. du panneau de la porte:

73/73 kg. Le raccordement électrique doit se

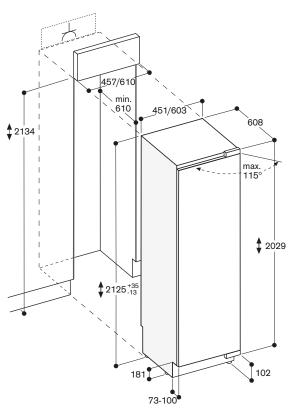
faire en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au dessus de 2000 m du niveau de la mer.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

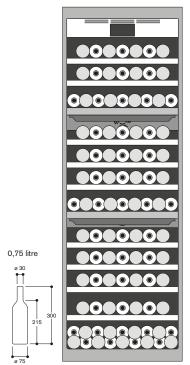
Données de raccordement



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de $3\ \mathrm{mm}$.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de 3 mm.





Cave à vin Vario Série 400 Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213.4 cm Largeur de la niche 45,7 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 414-365

8.325.-*

Porte vitrée.



RW 414-305 Porte pleine.

7.960.-*



Accessoires d'installation

RA 420-010

175.-*

Serrure pour cave à vin.

RA 421-110

615.-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-111

€

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-112

€

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm

RA 423-140

40,-*

Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110

180.-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation.

longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

RA 428-110

615.-* €

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-111

€

Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.

RW 414-3.5

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite. totalement extractibles
- Clavettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage préréglés. à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options:
- 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 70/70 bouteilles standard de 0.75 L
- Fonction Home Connect

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de porte amortie. Filtre à charbon actif.

Protection anti-UV.

Mode repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). Plus d'infos sur: www.home-connect.com. Scénarios d'éclairage et réglage de la température via Home Connect. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Equipement

Capacité 70 bouteilles (basé sur des bouteilles standard de 0,75 L).

- 12 clavettes à bouteilles : - 10 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles
- Magnum.

Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles. Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées.

Aménagement intérieur maximum 13 clayettes à bouteilles.

2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.

5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin. Volume utile 272 L.

RA 460-013

360.-*

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020

€

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour

RA 464-111

un panneau à fleur).

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Accessoires en option

RA 430-000

30.-

Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.

RA 492-160

€ 270.-*

Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.

Pour appareils avec une largeur de 45.7 cm.

RA 493-060

Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.

RA 491-161

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite

Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation.

Pour appareils avec une largeur de

Accessoires complémentaires

Voir pages 318-321.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G/F sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 145/120 kWh/an. Niveau sonore: 42/42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

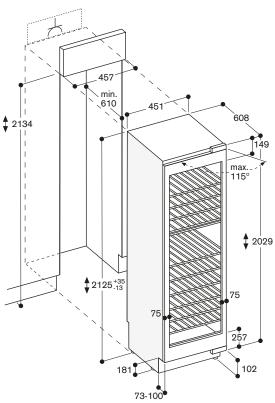
Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. du panneau de la porte: 76/76 kg.

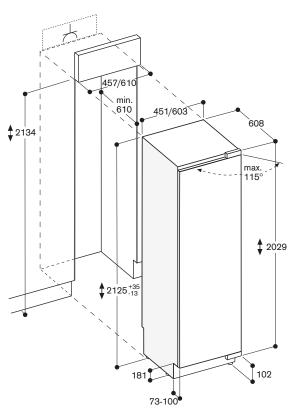
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au dessus de 2000 m du niveau de la mer.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 310-317.

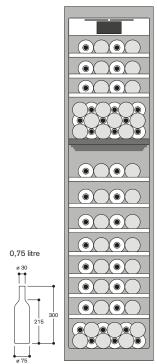
Données de raccordement



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de $3\ \mathrm{mm}$.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaîllement de 3 mm.





Cave à vin Vario Série 200 Entièrement intégrable, porte vitrée Largeur de la niche 56 cm Hauteur de la niche 177,2 cm Charnières à droite, réversibles

RW 282-262

€ 5.905,-*



Accessoires d'installation

RA 221-311

620,-*

Porte en inox avec poignée. Pour RW 282, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 425-110

180,-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.

Accessoires en option

RA 050-220

€ 40,-*

Filtre à charbon actif de remplacement.

RW 282-262

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement.
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage individuel pour présentation
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Combinable avec congélateur RF 287 ou RF 282 (intégration Side-by-Side)
- Capacité 80 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K) avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de la porte amortie intégré dans la charnière.

1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.

Protection anti-UV.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte. Sécurité enfants.

Equipement

Capacité 80 bouteilles standard de 0,75 L

10 tablettes pour bouteilles,

8 coulissantes.

Prévu pour des bouteilles magnum. Eclairage LED.

Volume net 254 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G.

Consommation d'énergie: 181 kWh/an. Niveau sonore: 32 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles.

Pieds réglables en hauteur.

Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. autorisé de la porte du meuble: 20 kg.

Epaisseur du panneau de la porte : min. 16 mm/max. 22 mm.

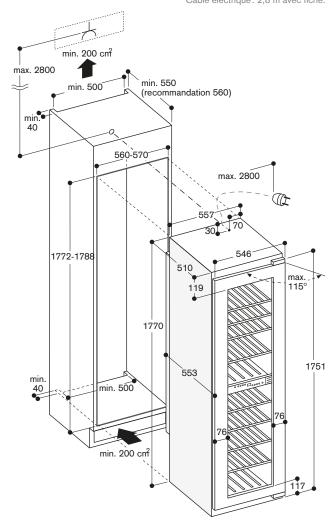
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

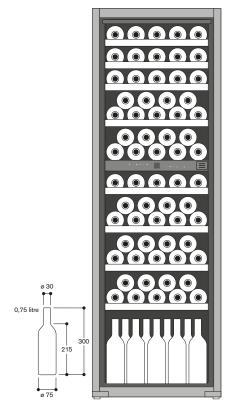
Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre

La cave à vin peut seulement être combinée avec une seconde cave à vin ou un congélateur (RF 287 ou RF 282). Si la cave à vin est combinée avec d'autres appareils de réfrigération (RC, RT, RB), il faut prévoir une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter la condensation. Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

Données de raccordement

Puissance totale: 130 W. Câble électrique: 2,8 m avec fiche.







Cave à vin Vario Série 200 Entièrement intégrable, porte vitrée Largeur de la niche 56 cm Hauteur de la niche 122 cm Charnières à droite, réversibles

RW 222-262

€ 5.020,-*



Accessoires d'installation

RA 221-211

475,-*

Porte en inox avec poignée. Pour RW 222, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 425-910

160,-*

Poignée en inox, courte.

Pour RB/RY 492 et RW 222, 2 points de fixation.

810 mm de longueur, hauteur 49 mm, avec une distance de forage de 787 mm.

Accessoires en option

RA 050-220

40,-*

Filtre à charbon actif de remplacement pour RW 404 et RW 402.

RW 222-262

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement.
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage individuel pour présentation
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K) avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture de la porte amortie intégré dans la charnière.

1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.

Protection anti-UV.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Sécurité enfants.

Equipement

Capacité 48 bouteilles standard de 0.75 L

6 tablettes pour bouteilles,

4 coulissantes.

Prévu pour des bouteilles magnum. Eclairage LED.

Volume net 158 L.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G.

Consommation d'énergie: 167 kWh/an. Niveau sonore: 32 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles.

Pieds réglables en hauteur.

Angle d'ouverture de porte de 115° , peut être fixé à 90° .

Poids max. autorisé de la porte du meuble: 20 kg.

Epaisseur du panneau de la porte: min. 16 mm/max. 22 mm.

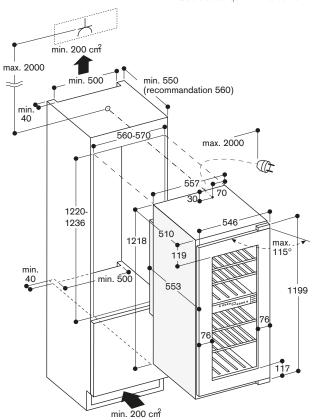
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

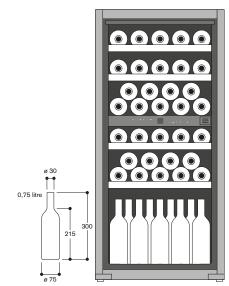
Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.

Si la cave à vin est combinée avec des appareils de réfrigération autres qu'une seconde cave à vin, il faut prévoir une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter la condensation. Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

Données de raccordement

Puissance totale: 130 W. Câble électrique: 2 m avec fiche.







Cave à vin sous-plan avec 2 zones de température Charnières à droite, réversibles Largeur de niche 60 cm Hauteur de niche 82 cm

RW 404-262

€ 3.980,-*



Accessoires en option

RA 050-220

40,-*

Filtre à charbon actif de remplacement pour RW 404 et RW 402.

RA 097-600

915

Accessoire d'installation en Side-by-Side de 2 caves à vin sous-plan.

RW 404-262

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles standard de 0.75 L
- Installation side-by-side possible avec accessoire en option

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.

Touches sensitives.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur LED (3000 K) avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Fermeture amortie intégrée dans la charnière de la porte.

1 filtre à charbon actif pour les 2 zones de température.

Protection anti-UV.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Equipement

Volume net 94 L.

Capacité 34 bouteilles (basé sur des bouteilles standard de 0,75 L). 5 plateaux à bouteilles, dont 3 coulissants. Prévu pour des bouteilles magnum. Eclairage LED.

Données sur la consommation

Classe d'efficacité énergétique G sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie: 158 kWh/an. Niveau sonore: 35 dB (re 1 pW).

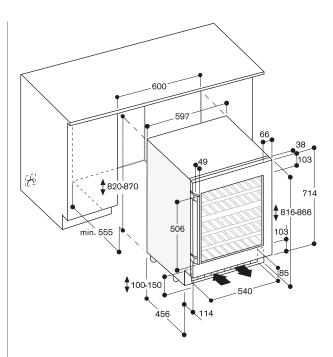
Précautions d'installation

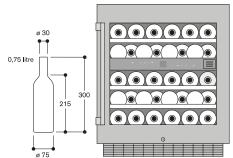
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte réglable

Pour intégration à côté d'une paroi latérale, une distance de 150 mm du côté charnière est nécessaire. Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche. Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

Données de raccordement

Puissance totale: 130 W. Câble électrique: 1,2 m avec fiche.





344 Accessoires et accessoires complémentaires

RA 430-100

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.



RA 050-220

40,-*

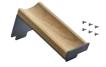
Filtre à charbon actif de remplacement pour RW 404 et RW 402.



RA 493-060

70

Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.



RA 430-000

30

Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.



RA 448-220

60

Bac à glaçons, petit.
Lors d'une installation de l'appareil
avec un angle d'ouverture de porte à
90°, le bac à glaçons doit être remplacé
par le petit modèle. Le remplacement
doit être effectué avant le blocage de
l'angle de la porte.



RA 492-160

270,-*

Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.

Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.



RA 492-660

300,-*

Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.



RA 498-140

100

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation.

Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.



RA 498-640

120,-*

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation.

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.



RA 238-030

125,-*

Présentoir pour bouteille, en bois d'érable huilé, avec connecteur magnétique intégré.



RA 421-110 615,-* Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.















^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses

RA 421-612 925,-*

Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-611 925,-*

Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-710

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-710

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-911

1.380,-*

Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-911

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-712

1.350,-*

Portes en inox avec poignées. Pour RB 472, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-712

1.350,-*

Portes en inox, sans poignées. Pour RB 472, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-910

1.535,

Portes en inox avec poignées. Pour RB 492, épaisseur du panneau 19 mm



RA 422-610

925,-*

Porte en inox avec poignée. Pour RF 463, épaisseur du panneau 19 mm



RA 428-910

1.535,-*

Portes en inox, sans poignées. Pour RB 492, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-810

025

Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour RF 463, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-912

1.845,-*

Portes en inox avec poignées. Pour RY 492, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 221-311 Porte en inox

620,-*

Porte en inox avec poignée. Pour RW 282, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-912

1.845,-*

Portes en inox, sans poignées. Pour RY 492, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 221-211

475,-*

Porte en inox avec poignée. Pour RW 222, épaisseur du panneau 19 mm.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses

RA 425-110

180,-*

Poignée en inox, longue, 3 points de fixation.

longueur 1131 mm, hauteur 49 mm, distance de forage de 554 mm.



RA 425-710

Poignée courte en inox. Pour RB 472, 2 points de fixation, longueur 658 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 637 mm.



RA 425-910

Poignée courte en inox. Pour RB/RY 492, 2 points de fixation, longueur 810 mm, hauteur 49 mm, distance de forage 787 mm.



RA 450-012

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau. Pour RB, RY, RF. Pour RF 4.1-..4 et RF 463-..4/5 à partir de FD 9007.



RA 460-000

160,-*

Elément d'assemblage pour combinaison Side-by-Side.



RA 460-013

360.-*

Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire si les appareils sont installés côte à côte avec une distance supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm et pour toutes les situations d'encastrement dans un environnement très humide.

N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.



RA 460-020

125,-*

Elément d'assemblage pour combinaison Side-by-Side.



RA 460-030

125,-*

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (combiné réfrigérateur-congélateur à une porte).



RA 464-111

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.



RA 464-113

220.-*

Grille d'aération en inox. Pour RF 411-..4 à partir de FD 9007 et RF 411-..5.



RA 464-611

250.-*

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 61 cm.



RA 464-616

270,-*

Grille d'aération en inox. Pour RF 461-..4 à partir de FD 9007



RA 464-617

Grille d'aération en inox. Pour RF 463-..4 à partir de FD 9007 et RF 463-..6.



RA 464-618

270,-*

Grille d'aération en inox. Pour RF 463-..5 à partir de FD 9007 et RF 463-..7.



RA 464-711

280.-

279,-*

279,-*

Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de



RA 464-714

Grille d'aération en inox. Pour RB 472.



RA 464-713

Grille d'aération en inox. Pour RB 472.



RA 464-913 315,-* Grille d'aération en inox. Pour RB 492 et RY 492.



RA 464-911

320.-* Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm.



RA 420-010

Serrure pour RW 414 et RW 466.



RA 097-600

Accessoire pour installation en Side-by-Side de deux caves à vin sous-encastrables.



RA 260-000

Support de charnières robuste pour un poids maximal de la porte de 27 kg.



RA 491-161

270

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.

Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.



RA 491-661

270,-*

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.



RA 423-140

€ 40,-*

Baguettes latérales de recouvrement, longues.



RA 423-340

40

Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.



^{*} Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2022, TVA et Recupel incluses









		RY 492	RB 492	RB 472	RC 472
Description		Combiné	Combiné	Combiné	Réfrigérateur
		réfrigérateur-	réfrigérateur-	réfrigérateur-	
		congélateur	congélateur	congélateur	
Entièrement intégrable / Intégrable		RY 492-305	RB 492-305	RB 472-305	RC 492-305
Dimensions	()	000 0105 000	000 0105 000	FF 0 010 F 00 0	00.0 010.5 00.0
Dimensions de l'appareil LxHxP	(cm)	90,8 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8
Dimensions de la niche LxHxP	(cm)	91,4 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	61	61	61	61
Poids à vide	(kg)	230	226	203	205
Poids lors du transport	(kg)	248	244	219	223
Poids max. rempli	(kg)	622	616	433	564
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(cm)	100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Type et configuration		- 1- 1	- 1 - 1	- 1- 1	- / /
Réfrigération/Congélation/Vin		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/-/•
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/•/-	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Porte vitrée		-,	-		-,
Panneau complet/Panneau de porte		- /°	-/°	-/ °	-/°
Volume / Valeurs de la consommation					
Volume total	(L)	552	555	452	579
- Volume total de toutes les zones de réfrigération	(L)	386	389	316	-
- Volume net zone réfrigérateur	(L)	-	-	-	494
- Volume net zone fraîcheur 0 °C/zone fraîcheur	(L)	-	-	-	85
- Volume net zone congélateur	(L)	166	166	136	-
Nombre de bouteilles max. de 0,75 L	(nombre)	-	-	-	-
Classe énergétique ¹		A	A	A	A
		A↑ F	A E	A G	A C
Consommation journalière d'énergie ²	(kWh/24h)	1,138	0,893	0,809	0,498
Consommation annuelle d'énergie ²	(kWh)	415	326	295	182
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	42	42	42	40
Classe d'efficacité sonore	(dB (io ip**))	D	D	D	C
Classe climatique		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Commande		011		011	
TFT touch display		•	•	•	•
Opening assist pour portes et tiroir de congélation		•	•	•	•
Display avec texte clair	(nbre de langue)	52	52	52	52
Caractéristiques / Equipement	(Harris de Harrigare)		, -		
Distributeur de glaçons glace pure: glaçons/glace pilée/eau pot	table)	•/-/-	•/-/-	•/-/-/-	-/-/-
Zone fraîcheur avec réglage de température	(nombre)	•	•	•	•
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	•	•	•	•
Zones de température/climatiques	(nombre)	4	4	4	3
Indicateur de température intérieure/extérieure	()	•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•	•
Technique No-Frost		•	•	•	•
Dégivrage automatique: réfrigération/fraîcheur/congélation		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
Eclairage de présentation	(nombre)				
Serrure	(/	_	_	_	_
Contrôle de l'humidité		_	_	_	_
Filtre à charbon actif		•	•	•	•
Faibles vibrations		_	_	_	_
Protection contre les UV		_	_	_	_
Finition intérieur en inox		_	•	•	•
Mode vacances		•	•	•	•
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		_/•	_/•	_/•	_/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		•	•	•	•
Compartiment réfrigération / Zone fraîcheur					
Réfrigération rapide			•		•
Refroidissement dynamique		•	•	•	•
Etagères	(nombre)	4	3	3	4
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	2	2	2	3
	(nombre)	6	3	3	3
Compartiments de porte Bac à œufs		18	18	18	18
	(nbre d'œufs)	18	18	18	18
Vin					_
Etagères max.		-	-	-	-
Plateaux pour bouteilles entièrement coulissants/coulissants		-	-	-	-
Surface de dépose entièrement coulissante/coulissante		-	-	-	-
Stockage possible pour bouteilles magnum		-	-	-	-
Plateaux pour décanteur, bouteilles ouvertes et coffret à cigares		-	-	-	-
Compartiment congélation					
Congélation rapide	,,	•	•	•	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	14	14	14	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	13	13	13	-
Etagères	(nombre)	_	-	-	-
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	2	2	2	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-	-
Bac à glaçons	(nombre)	1	1	1	-
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,300	0,300	0,300	0,300
Raccordement arrivée d'eau	,	•	•	•	-

[•] en série ° accessoires en option – non disponible ¹ 1 Sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Valeurs selon réglementations EU 2019/2016. ² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil. ³ L'usage de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas

















	100 mm	immi (F)	A Comment	100	15	100	957
RC 472	RC 462	RF 463	RF 463	RF 471	RF 461	RF 411	RF 410
Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur
Reingeraleur	Reingeraleur	Congelateur	Congelateur	Congelateur	Congelateur	Congelateur	Congelateur
RC 472-305	RC 462-305	RF 463-306	RF 463-307	RF 471-305	RF 461-305	RF 411-305	RF 410-304
NO 472-303	NC 402-303	KI 403-300	NI 403-307	KI 471-303	KI 401-303	KI 411-303	KI 410-304
75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
				61	61		
61	61	61	61			61	61
182	163	166	166	182	158	130	135
198	178	181	181	199	173	143	148
564	555	401	401	483	401	300	300
85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	55 x 226 x 75
•/-/-	•/-/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•/-/•	•/-/•	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
•/-/- •/-/•	•/-/-/-	•/-/-/- • /- /-	•/-/-/- -/•/-	•/-/-/- -/•/•	•/-/-/- -/•/•	•/-/-/- -/•/•	•/-/-/-
•/_/•	•/-/•	• /- /-	-/•/ -	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
-	-	-	-	-	-	-	-
_/ °	-/°	-/ °	-/ °	-/°	-/°	-/°	- /°
467	357	304	304	445	344	240	240
-	-	-	-	-	-	-	-
398	305	-	-	-	-	-	-
69	52	-	-	-	-	-	-
-	-	304	304	445	344	240	240
-	-	-	-	-	-	-	-
A	A	A	A	A	A	A	A
A↑ E	A E	A F	↑ F	A F	↑ F	A E	A C
0,454	0,410	0,831	0,831	0,989	0,875	0,759	0,607
166	150 40	337 42	337	401 42	355 42	308 42	246
40			42				42
C	C	D ON T	D ON T	D	D ON T	D ONL T	D ON T
 SN – T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN – T
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
52	52	52	52	52	52	52	52
-/-/-	-/-/-	-/•/•	-/•/•	•/-/-	•/-/-	•/-/-	-/-/-
•	-	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
3	3	1	1	1	1	1	1
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•/•/-	•/•/-	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	-
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/·•	-/•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-	-
3	3	-	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-	-
18	18	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-
-	-	•	•	•	•	•	•
-	-	18	18	23	19	16	16
_	-	8	8	10	7	6	6
-	-	4	4	5	5	5	5
-	-	2	2	2	2	2	2
-	-	-	-	4	4	4	4
-	-	1	1	1	1	1	-
0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300









Description Entièrement intégrable/Intégrable		Cave à vin	Cave à vin		
				Cave à vin	Cave à vin
		RW 466-365	RW 414-365	RW 466-305	RW 414-305
Dimensions	, ,				
Dimensions de l'appareil LxHxP	(cm)			60,3 x 212,5 x 60,8	
Dimensions de la niche LxHxP	(cm)	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	61	61	61	61
Poids à vide	(kg)	165 179	140 152	159 173	139 152
Poids lors du transport Poids max. rempli	(kg)	571	377	571	377
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(kg) (cm)	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Type et configuration	(CIII)	70 X 220 X 75	55 X 226 X 75	70 X 220 X 75	33 X 220 X 73
Réfrigération/ Congélation/Vin		-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/_/•	•/_/•	•/-/•	•/-/•
Porte vitrée		•	•		
Panneau complet/Panneau de porte		-/°	-/°	-/°	-/°
Volume / Valeurs de la consommation					
Volume total	(L)	370	272	370	272
- Volume total de toutes les zones de réfrigération	(L)	-	-	-	-
- Volume net zone réfrigérateur	(L)	-	-	-	-
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur	(L)	-	-	-	-
- Volume net zone congélateur	(L)	-	-	-	-
Nombre de bouteilles max. de 0,75 L	(nombre)	99	70	99	70
Classe énergétique ¹		A G	A G	A F	↑ G F
		Ġ	Ğ	Ġ	Ġ
Consommation journalière d'énergie ²	(kWh/24h)	0,425	0,396	0,354	0,330
Consommation annuelle d'énergie ²	(kWh)	155	145	129	120
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	42	42	42	42
Classe d'efficacité sonore		D	D	D	D
Classe climatique		SN – T	SN – T	SN – T	SN – T
Commande					
TFT touch display		•	•	•	•
Opening assist pour portes et tiroir de congélation		•	•	•	•
Display avec texte clair	(nbre de langue)	52	52	52	52
Caractéristiques / Equipement					
Distributeur de glaçons glace pure: glaçons/glace pilée/eau po		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone fraîcheur avec réglage de température	(nombre)	-	-	-	-
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	-	-	-	-
Zones de température/climatiques	(nombre)	3	2	3	2
Indicateur de température intérieure/extérieure		•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•	•
Technique No-Frost Dégivrage automatique: réfrigération/fraîcheur/congélation		•		•/-/-	•/-/-
Eclairage de présentation	(nombre)	•/-/- 5	•/-/- 5	•/ <i>-</i> /- 5	•/ <i>-</i> /- 5
Serrure	(Hollible)	0	0	0	0
Contrôle de l'humidité		•	•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•	•
Faibles vibrations		•	•	•	•
Protection contre les UV		•	•	•	•
Finition intérieur en inox		•	•	•	•
Mode vacances		•	•	•	•
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		_/•	_/•	_/•	-/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		•	•	•	•
Compartiment réfrigération / Zone fraîcheur					
Réfrigération rapide		-	-	-	-
Refroidissement dynamique		-	-	-	-
Etagères	(nombre)	-	-	-	-
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	-	-	-	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-	-
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	-	-	-	-
Vin					
Etagères max.		12	13	12	13
Plateaux pour bouteilles entièrement coulissants/coulissants		•	•	•	•
Surface de dépose entièrement coulissante/coulissante		0	0	0	0
Stockage possible pour bouteilles magnum		•	•	•	•
Plateaux pour décanteur, bouteilles ouvertes et coffret à cigares		0	0	0	0
Compartment congélation					
Congélation rapide	/1 /0.41	-	-	-	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	-	-	-	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	-	-	-	-
Etagères	(nombre)	-	-	-	-
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	-	-	-	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-	-
	(nombre)		-	_	_
Bac à glaçons					
Bac a glaçons Raccordement Puissance totale	(kW)	0,300	0,300	0,300	0,300

en série ° accessoires en option – non disponible
 1 Sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Valeurs selon réglementations EU 2019/2016.
 Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.
 L'usage de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.







		RW 282	RW 222	RW 404
Description		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Entièrement intégrable / Intégrable		RW 282-262	RW 222-262	
Porte vitrée inox				RW 404-262
Dimensions				
Dimensions de l'appareil LxHxP	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3	59,7 x 82–87 x 57
Dimensions de la niche LxHxP	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82–87 x 58
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	55	55	58
Poids à vide	(kg)	87	64	51
Poids lors du transport	(kg)	96	71	55
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69
Type et configuration				
Réfrigération/Congélation/Vin		-/-/•	-/-/•	-/-/•
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		•/-/-	•/-/-	-/-/•/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/_/•	•/-/•	•/-/•
Panneau complet/Panneau de porte		-/-	-/-	-/-
Volume/Valeurs de la consommation				
Volume total	(L)	254	158	94
Nombre de bouteilles max. de 0,75 L	(nombre)	80	48	34
Classe énergétique ¹	, ,	A	A	A
		A G	A G	A G
Consommation journalière d'énergie ²	(kWh/24h)	0,495	0,458	0,434
Consommation annuelle d'énergie ²	(kWh)	181	167	158
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	32	32	35
Classe d'efficacité sonore	((1 //	В	В	В
Classe climatique		SN-ST	SN-ST	SN - ST
Caractéristiques / Equipement				
Zones de température/climatiques	(nombre)	2	2	2
Indicateur de température intérieure / extérieure	, ,	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigération/fraîcheur/congélation		•/-/-	•/-/-	•/-/-
Eclairage de présentation		•	•	•
Serrure		_	_	•
Contrôle de l'humidité		•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•
Faibles vibrations pour le stockage du vin		•	•	•
Protection contre les UV		•	•	•
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/-	•/-	•/-
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		_	_	_
Compartiment réfrigération/Zone fraîcheur				
Refroidissement dynamique		•	•	•
Vin				
Etagères max.		10	6	5
Plateaux pour bouteilles entièrement coulissants/coulissants		-/•	_/•	-/•
Surface de dépose entièrement coulissante/coulissante		-/-	-/-	-/-
Stockage possible pour bouteilles magnum		•	•	•
Plateaux pour décanteur, bouteilles ouvertes et coffret à cigares		_	_	_
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,13	0,13	0,13
Raccordement arrivée d'eau	(,	-	_	_

<sup>en série ° accessoires en option – non disponible
¹ 1 Sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Valeurs selon réglementations EU 2019/2016.
² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.
³ L'usage de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.</sup>





		RB 289	RT 289
Description		Combiné réfrigérateur-	Combiné réfrigérateur-
Entièrement intégrable / Intégrable		congélateur RB 289-300	congélateur RT 289-370
Dimensions		NB 200 000	XX 200 070
Dimensions de l'appareil LxHxP	(cm)	55,6 x 177,2 x 54,5	55,6 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche LxHxP	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	55	55
Poids à vide	(kg)	76	71
Poids lors du transport	(kg)	81	76
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(cm)	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
Type et configuration	, ,		
Réfrigération/Congélation/Vin		•/•/-	•/•/-
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/•/-	-/•/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/-/•	•/-/•
Panneau complet/Panneau de porte		-/-	-/-
Volume / Valeurs de la consommation			
Volume total	(L)	223	269
- Volume net zone réfrigérateur	. ,	101	171
- Volume net zone fraîcheur 0 °C/zone fraîcheur		55	83
- Volume net zone congélateur		67	15
Classe énergétique ¹		A	A
		A G D	A E
Consommation journalière d'énergie ²	(kWh/24h)	0,550	0,504
Consommation annuelle d'énergie²	(kWh)	201	184
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	37	36
Classe d'efficacité sonore	(== (/ /	С	C
Classe climatique		SN - T	SN - T
Caractéristiques / Equipement			
Distributeur de glaçons glace pure : glaçons/glace pilée/eau potable)		-/-/-	-/-/-
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	•	•
Zones de température/climatiques	(nombre)	4	4
Indicateur de température intérieure/extérieure	,	•/-	•/_
Réglage de la température au degré près		•	•
Technique No-Frost		•	-
Dégivrage automatique : réfrigération/fraîcheur/congélation		•/•/•	•/•/-
Filtre d'air à charbon actif		_	-
Mode vacances		•	-
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		•	•
Compartiment réfrigération / Zone fraîcheur			
Réfrigération rapide		•	•
Refroidissement dynamique		_	-
Etagères	(nombre)	3	6
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	2	3
Compartiments de porte	(nombre)	2	4
Présentoir pour bouteille, bois d'érable	(nombre)	2	2
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	12	12
Compartiment congélation	(Here a court)		·-
Congélation rapide		•	_
Capacité de congélation	(kg/24h)	7	2,8
Autonomie en cas de coupure de courant	(ng/ = m) (h)	8	9,5
Etagères	(nombre)	-	-
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	3	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	_
Bac à glaçons	(nombre)	1	1
Accumulateurs de froid	(nombre)	2	-
Raccordement	(Hornbre)	-	
Puissance totale	(kW)	0,09	0,09
Raccordement arrivée d'eau	(1/44)	_	-
raccordoment arrives a sau		•	-

en série ° accessoires en option – non disponible
 1 Sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Valeurs selon réglementations EU 2019/2016.
 Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.
 L'usage de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.





	RC 289	RF 287
	Réfrigérateur	Congélateur
	Remgerateur	Congelateur
	RC 289-370	RF 287-370
	55,6 x 177,2 x 54,5	55,6 x 177,2 x 54,5
	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
	55	55
	72	64
	77	70
	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
		00 x 100 x 00
	•/-/-	_/*/_
	-/•/-	-/-/-
	•/-/-	*/-/-
	•/-/•	-/*/•
	-/-	-/-
	7-	7-
	289	212
	206	-
	83	-
	-	212
	A G D	A E
	0,328	0,580
	120	235
	36	35
	C	B B
	SN - T	SN-T
_	3N - I	SIN - 1
	-/-/-	-/-/-
		-
	3	1
	•/-	•/-
	•	•
	-	
	•/•/-	-/-/•
	-	-
	-	-
	•/•	•/•
	•/•	
_	•	•
	•	-
	-	-
	7 3	-
		-
	4 2	-
		-
	12	-
	-	•
	-	14
	-	9
	-	4
	-	3
	-	-
	-	1
	-	2
	0,09	0,12
	_	_







		RY 295	RB 282	RT 282
Description	_	Combiné réfrigérateur-	Combiné réfrigérateur-	Combiné réfrigérateur-
Description		congélateur	congélateur	congélateur
Entièrement intégrable/Intégrable			RB 282-306	RT 282-306
Portes et tiroir en inox anthracite		RY 295-350		
Dimensions				
Dimensions de l'appareil LxHxP	(cm)	90,5 x 183 x 70,6	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche LxHxP	(cm)	-	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	73,1	55	55
Poids à vide	(kg)	159	75	68
Poids lors du transport	(kg)	167	80	73
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration				
Réfrigération/Congélation/Vin		•/•/-	•/•/-	•/•/-
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		•/-/-	-/•/-	-/•/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		-/-/-	•/-/-	•/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/•/-	•/-/•	•/-/•
Panneau complet/Panneau de porte		•/-	-/-	-/-
Volume / Valeurs de la consommation Volume total	(1.)	FRO	000	000
	(L)	573	223	269
- Volume total de toutes les zones de réfrigération	(L)	- 225	101	- 171
- Volume net zone freicheur 0°C /zone freicheur	(L)	335 67	101 55	171 83
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur	(L)	67		15
- Volume net zone congélateur Classe énergétique ¹	(L)	171	67	
Classe energetique		A C	A D	A↑ E
O	(1.) A (1. (0.41.)			
Consommation journalière d'énergie ²	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504
Consommation annuelle d'énergie ²	(kWh)	333	201	184
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	39	37	36
Classe d'efficacité sonore		C SN - T	C SN - T	C SN - ST
Classe climatique Caractéristiques/Equipement		3N - I	3N - I	SIN - S1
Distributeur de glaçons glace pure: glaçons/glace pilée/eau potable	.\	0/ /0	1.1	1.1
	;)	•/-/•	-/-/-	-/-/- •
Zone fraîcheur à température contrôlée Zone fraîcheur à humidité contrôlée		•	•	•
	(nombre)	3	4	4
Zones de température/climatiques Indicateur de température intérieure/extérieure	(nombre)	•/-	•/-	•/_
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Technique No-Frost		•	•	_
Dégivrage automatique: réfrigération/fraîcheur/congélation		•/•/-	•/•/•	•/•/-
Réglage de luminosité de l'éclairage		5	-	-
Aide de dégivrage		•	•	
Filtre d'air à charbon actif		•	_	_
Mode vacances		•	•	_
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		•	•	•
Compartiment réfrigération / Zone fraîcheur				
Réfrigération rapide		•	•	•
Refroidissement dynamique		•	_	_
Etagères	(nombre)	7	3	6
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	3	2	3
Compartiments de porte	(nombre)	6	2	5
Etagère à vin et à champagne	(/	_	•	•
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	_	12	12
Compartiment congélation				
Congélation rapide		•	•	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	15	7	2,8
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	18,5	8	9,5
Etagères	(nombre)	-	3	2
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	3	3	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-
Bac à glaçons	(nombre)	-	1	1
Accumulateurs de froid	(nombre)	-	2	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,18	0,09	0,09
Raccordement arrivée d'eau		•	-	-

<sup>en série ° accessoires en option – non disponible
¹ 1 Sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A à G. Valeurs selon réglementations EU 2019/2016.
² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.
³ L'usage de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.</sup>













RT 282	RC 282	RF 282	RT 200	RC 200	RF 200
Combiné réfrigérateur-	Réfrigérateur	Congélateur	Combiné réfrigérateur-	Réfrigérateur	Congélateur
congélateur			congélateur		
RT 282-204	RC 282-306	RF 282-305	RT 200-203	RC 200-203	RF 200-203
55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8
56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55
55	55	55	55	55	55
61	68	66	35	34	37
66	74	70	38	37	40
62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61
•/•/-	•/-/-	-/•/-	•/•/-	•/-/-	-/•/-
-/-/•	-/•/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
•/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/•/-	-/-/•/-	-/-/•/-
•/-/•	•/-/•	-/•/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
/	_/_	-/-	-/-	-/-	-/-
286	289	212	123	137	106
252	-	-	120	107	100
_	206	-	108	137	_
-	83	-	-	-	-
34	-	212	15	-	106
A↑ F	A D	A F	A G	A F	A ↑ G
0,608	0,328	0,726	0,493	0,312	0,552
222	120	294	180	114	224
36	36	36	38	38	38
C	C	C	C	C	C
SN - ST	SN - T	SN - T	SN - ST	SN - ST	SN - ST
<u> </u>		<u></u>			
-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
_	•	_	_	_	-
•	•	-	-	-	_
3	3	1	2	1	1
•/-	•/-	•/-	-/-	-/-	•/-
•	•	•	-	-	-
-	-	•	-	-	_
•/-/-	•/•/-	-/-/•	•/-/-	•/-/-	-/-/-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
•	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-/-	-/-	•/•	-/-	-/-	•/•
-/•	•/•	-/•	-/-	-/-	-/-
-	•	-	-	-	-
•	•	_	•	•	-
	-				
5	7 3	_	3	4 1	-
6	5	-	5	5	-
•	•	_	-	-	_
14	12	-	7	7	-
	·-			·	
-	-	•	•	-	•
4	_	13,8	3,4	-	7,4
16	_	8	8	_	10
2	_	7	1	_	-
-	_	5	_	_	3
_	-	-	_	-	-
1	-	1	1	-	1
-	-	2	-	-	1
0,09	0,09	0,12	0,09	0,09	0,09

Lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 400	360
Lave-vaisselle Série 200	364
Vue d'ensemble pour l'encastrement	374
Accessoires	382
Caractéristiques techniques	384



Lave-vaisselle Série 400 Entièrement intégrable

DF 480-100

DF 481-100

€ 2.760,-*

Entièrement intégrable. Hauteur 81,5 cm.

€ 2.790.-*

Entièrement intégrable. Hauteur 86,5 cm.



Accessoires compris

- 1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
- 1 panier pour verres.
- 2 supports GN.
- 1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

DA 021-000

140,-*

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

GZ 010-011

45.-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160

160,-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.

3° niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030

50.-*

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000

25.-*

Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

DA 045-061

180.-*

€

3º panier avec rails qui coulissent facilement.

Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3º niveau de chargement au-dessus du panier supérieur pour petits bols, coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.

DF 48.-100

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolith, le design détaillé des paniers et la gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec aqua sensor et 4 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur
- Intérieur de la cuve parfaitement éclairé
- Système push-to-open pour une intégration parfaite dans un meuble de cuisine avec panneau sans poignée.
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Très silencieux: 42 dB
- Fonction Home Connect

Command

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensitives. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 heures.

Signal de fin visuel et acoustique. Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Intérieur de la cuve parfaitement éclairé. Protection des verres avec Zeolith. Aquasensor.

Capteur de charge.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Echangeur thermique.

Chauffe-eau instantanné

Triple système à filtre, autonettoyant. Fermeture par servomécanisme. Aquastop.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Programmes téléchargeables, tel que Intelligent pour adapter un cycle sur base de feed-back d'utilisateurs**. Assistant de programme. Réduction temporaire du bruit.

Programmes

8 programmes:

- Auto 35°C 45°C.
- Auto 45°C 65°C. - Auto 65°C - 75°C.
- Intensif 70°C
- Eco 50°C.
- Programme Nuit.
- Rapide 45°C (35 min.).

- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).
- 4 options:
- Intensif.
- Power.
- Demi-charge.
- Hygiène.

Entretien de l'appareil.

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur.

Panier supérieur:

- Entièrement rétractable.
- Zone de nettoyage additionnel en option en activant les diffuseurs de pulvérisations supplémentaires.
- Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots rabattables.
- 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

- 8 picots rabattables .
- 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
- Support divisible pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique C sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. A partir de: 9,5 L d'eau. A partir de: 0,725 kWh. Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.

Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant.

Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

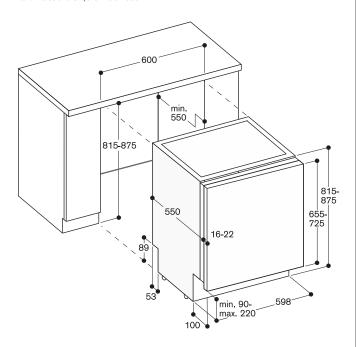
Installation et utilisation également possible avec poignée de meuble.

La fonction push-to-open reste active.

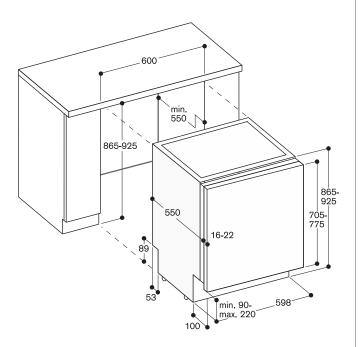
Données de raccordement

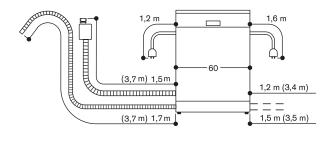
Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut







Lave-vaisselle Série 400 Entièrement intégrable

DF 480-100F

2.760.-*

Entièrement intégrable. Hauteur 81,5 cm. Avec charnières flexibles.

DF 481-100F

2.790,-*

Entièrement intégrable Hauteur 86,5 cm. Avec charnières flexibles.



Accessoires compris

- 1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
- 1 panier pour verres.
- 2 supports GN.
- 1 joint de finition en inox.

Accessoire d'installation

GZ 010-011

45.-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160

160,-* Tiroir à couverts avec rails qui coulissent

facilement. 3º niveau de rangement au-dessus du

panier supérieur

ldéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000

25.-*

50.-*

Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur

DA 045-061

180.-*

3º panier avec rails qui coulissent facilement.

Pour lave-vaisselle de 86.5 cm de haut. 3º niveau de chargement au-dessus du panier supérieur pour petits bols. coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.

DF 48.-100F

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolith, le design détaillé des paniers et la gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec aqua sensor et 4 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur
- Intérieur de la cuve parfaitement éclairé
- Système push-to-open pour une intégration parfaite dans un meuble de cuisine avec panneau sans poignée.
- Charnière flexible pour une hauteur réduite de la plinthe à partir de 50 mm
- Info-Light latérale
- Très silencieux: 42 dB
- Fonction Home Connect

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensitives. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 heures. Signal de fin visuel et acoustique.

Caractéristiques techniques

Intérieur de la cuve parfaitement éclairé. Protection des verres avec Zeolith. Aquasensor.

Capteur de charge.

Info-Light latérale.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Chauffe-eau instantanné

Echangeur thermique.

Triple système à filtre, autonettoyant. Fermeture par servomécanisme. Aquastop.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Programmes téléchargeables, tel que Intelligent pour adapter un cycle sur base de feed-back d'utilisateurs**. Assistant de programme. Réduction temporaire du bruit.

Programmes

8 programmes:

- Auto 35°C 45°C.
- Auto 45°C 65°C.
- Auto 65°C 75°C. - Intensif 70°C.
- Eco 50°C

- Programme Nuit.
- Rapide 45°C (35 min.).
- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).

4 options:

- Intensif.
- Power.
- Demi-charge.
- Hvaiène.

Entretien de l'appareil.

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur.

Panier supérieur:

- Entièrement rétractable.
- Zone de nettoyage additionnel en option en activant les diffuseurs de pulvérisations supplémentaires.
- Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots rabattables.
- 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

- 8 picots rabattables
- 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
- Support divisible pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 12 couverts. Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique C sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. A partir de: 9,5 L d'eau. A partir de: 0.725 kWh. Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

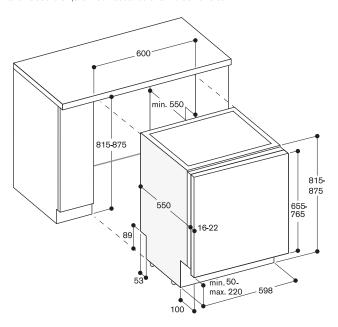
Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant. Poids de la porte jusqu'à 11 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation et utilisation également possible avec poignée de meuble.

La fonction push-to-open reste active.

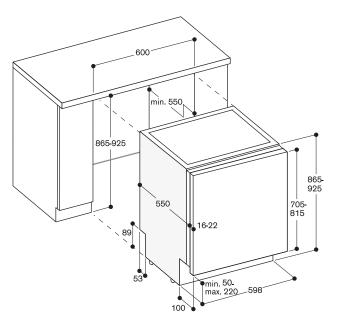
Données de raccordement

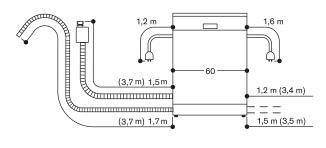
Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4"

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut avec charnières flexibles



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut avec charnières flexibles







Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 270-101

1.990.-*

Entièrement intégrable. Hauteur 81,5 cm.

DF 271-101 2.025,-*

Entièrement intégrable

Hauteur 86,5 cm.



Accessoires compris

- 1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
- 1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

DA 021-000

140,-*

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

€

GZ 010-011

45.-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160

160.-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.

3º niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000

Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.

DA 045-061

€ 180,-*

3º panier avec rails qui coulissent facilement.

Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3º niveau de chargement au-dessus du panier supérieur pour petits bols. coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.

DF 27.-101

NFW

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolith, le design détaillé des paniers et la gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur
- Système push-to-open pour une intégration parfaite dans un meuble de cuisine avec panneau sans poignée.
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Très silencieux: 43 dB
- Fonction Home Connect

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensitives. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 heures.

Signal de fin visuel et acoustique. Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres avec Zeolith. Aquasensor.

Capteur de charge.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Echangeur thermique.

Chauffe-eau instantanné

Triple système à filtre, autonettoyant. Fermeture par servomécanisme.

Aquastop.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Programmes téléchargeables, tel que Intelligent pour adapter un cycle sur base de feed-back d'utilisateurs**. Assistant de programme. Réduction temporaire du bruit. Assistant de séchage pour ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Programmes

6 programmes:

- Auto 35°C 45°C.
- Auto 45°C 65°C. - Auto 65°C - 75°C.
- Fco 50°C
- Rapide 45°C (35 min.).
- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).

- 3 Options:
- Intensif/Délicat.
- Power.
- Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

- Entièrement rétractable.
- Zone de nettoyage additionnel en option en activant les diffuseurs de pulvérisations supplémentaires.
- Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots rabattables.
- 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

- 8 picots rabattables .
- 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
- Support divisible pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 12 couverts. Capacité max, de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G.

A partir de: 9,5 L d'eau. A partir de: 0,725 kWh. Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.

Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant.

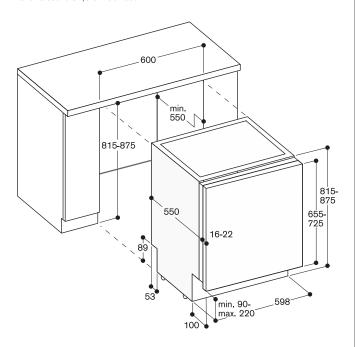
Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Installation et utilisation également possible avec poignée de meuble. La fonction push-to-open reste active.

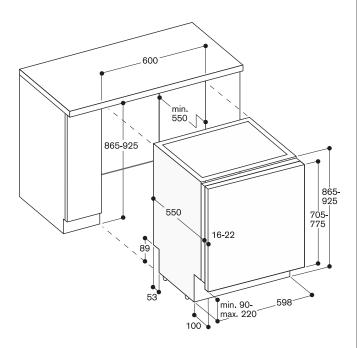
Données de raccordement

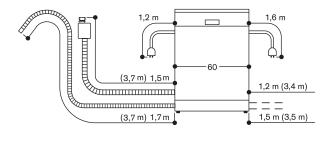
Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4"

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut







Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 270-101F

1.990.-*

Entièrement intégrable. Hauteur 81,5 cm.

Avec charnières flexibles

DF 271-101F

2.025,-*

Entièrement intégrable. Hauteur 86.5 cm. Avec charnières flexibles



Accessoires compris

- 1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
- 1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

GZ 010-011

45.-

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160

160.-* Tiroir à couverts avec rails qui coulissent

facilement. 3e niveau de rangement au-dessus

du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030

50,-*

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000

Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.

DA 045-061

€ 180.-*

3º panier avec rails qui coulissent facilement.

Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3º niveau de chargement au-dessus du panier supérieur pour petits bols, coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.

DF 27.-101F

NFW

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolith, le design détaillé des paniers et la gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur
- Système push-to-open pour une intégration parfaite dans un meuble de cuisine avec panneau sans poignée.
- Charnière flexible pour une hauteur réduite de la plinthe à partir de 50 mm
- Info-Light latérale
- Très silencieux: 43 dB
- Fonction Home Connect

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme. recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensitives. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 heures. Signal de fin visuel et acoustique.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres avec Zeolith. Aquasensor.

Capteur de charge.

Info-Light latérale.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Echangeur thermique.

Chauffe-eau instantanné

Triple système à filtre, autonettovant, Fermeture par servomécanisme. Aquastop.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Programmes téléchargeables, tel que Intelligent pour adapter un cycle sur base de feed-back d'utilisateurs**. Assistant de programme Réduction temporaire du bruit. Assistant de séchage pour ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Programmes

6 programmes:

- Auto 35°C 45°C. - Auto 45°C - 65°C
- Auto 65°C 75°C.

- Eco 50°C.
- Rapide 45°C (35 min.).
- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).

3 Options:

- Intensif/Délicat.
- Power.
- Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

- Entièrement rétractable.
- Zone de nettoyage additionnel en option en activant les diffuseurs de pulvérisations supplémentaires.
- Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots rabattables.
- 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

- 8 picots rabattables .
- 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
- Support divisible pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 12 couverts. Capacité max, de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. A partir de: 9,5 L d'eau. A partir de: 0,725 kWh. Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant. Poids de la porte jusqu'à 11 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation et utilisation également

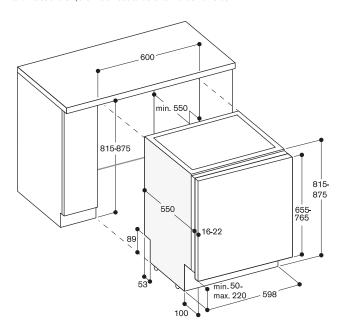
Données de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord

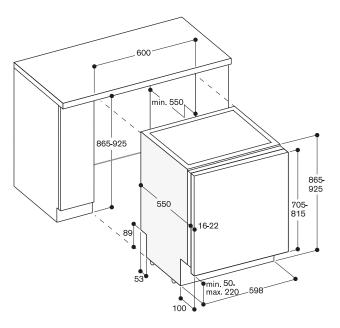
possible avec poignée de meuble.

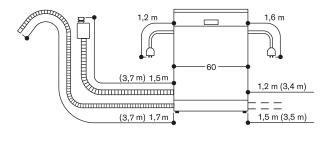
La fonction push-to-open reste active.

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut avec charnières flexibles



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut avec charnières flexibles







Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 260-101

1.610.-*

Entièrement intégrable. Hauteur 81,5 cm.

DF 261-101

1.645,-* Entièrement intégrable.

Hauteur 86,5 cm.



Accessoires compris

- 1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
- 1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

DA 021-000

140,-*

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

GH 045-010

€ 55.-*

Poignée avec 2 vis, ES, longueur 45 cm, hauteur 49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010-011

45.-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-061

95.-*

50.-*

25.-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.

3º niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité 14 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030

€

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000

€

€

Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.

DA 045-060

120.-

3º panier pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3º niveau de chargement audessus du panier supérieur pour petits bols, coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.

DF 26.-101

NFW

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolith, le design détaillé des paniers et la gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Très silencieux: 43 dB
- Fonction Home Connect

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensitives. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 heures.

Signal de fin visuel et acoustique. Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres avec Zeolith. Aquasensor.

Capteur de charge.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Echangeur thermique.

Chauffe-eau instantanné

Triple système à filtre, autonettoyant. Fermeture par servomécanisme. Aquastop.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Programmes téléchargeables, tel que Intelligent pour adapter un cycle sur base de feed-back d'utilisateurs**. Assistant de programme. Réduction temporaire du bruit. Assistant de séchage pour ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Programmes

6 programmes:

- Auto 35°C 45°C.
- Auto 45°C 65°C - Auto 65°C - 75°C.
- Fco 50°C
- Rapide 45°C (35 min.).
- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).

- 3 Options:
- Intensif/Délicat.
- Power.
- Demi-charge.

Entretien de l'appareil.

Equipement

Système de paniers flexible.

Panier supérieur:

- Entièrement rétractable.
- Zone de nettoyage additionnel en option en activant les diffuseurs de pulvérisations supplémentaires.
- Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots rabattables.
- 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

- 8 picots rabattables
- 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
- Support divisible pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 13 couverts. Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique B sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. A partir de: 9,5 L d'eau. A partir de: 0.635 kWh. Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réalables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.

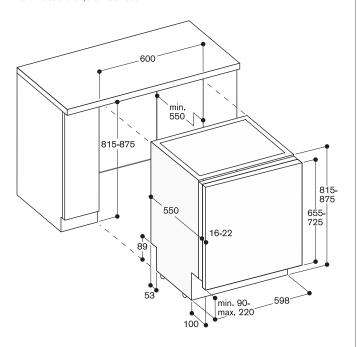
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant.

Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

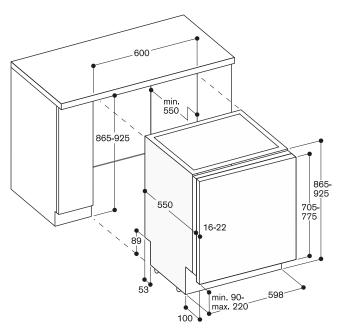
Données de raccordement

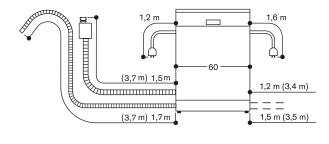
Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4"

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut







Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 210-100

1.375.-*

Entièrement intégrable Hauteur 81,5 cm.

DF 211-100

1.405,-*

Entièrement intégrable. Hauteur 86,5 cm.



Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.

Accessoires d'installation

DA 020-010

Barrette de jonction inox pour lave-vaisselle de 81,5 cm de haut. DA 020-110 €

60.-*

Barrette de jonction inox pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.

DA 021-000

€

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables. Aquastop. GH 045-010 €

Poignée avec 2 vis, ES, longueur 45 cm, hauteur 49 mm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010-011

45.-*

€

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-061

95.-

Tiroir à couverts Vario.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité lors des 3 tiroirs ensembles: 14 couverts.

3º niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

DA 042-030

50,-*

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000

€

25.-* Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.

DA 045-060

3º panier pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3e niveau de chargement audessus du panier supérieur pour petits bols, coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.

DF 21.-100

- 6 programmes avec aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur
- Système de paniers flexible
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 44 dB
- Fonction Home Connect

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensitives. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 heures.

Signal de fin visuel et acoustique. Info-Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres. Aquasensor.

Capteur de charge.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Echangeur thermique.

Chauffe-eau instantanné

Triple système à filtre, autonettoyant. Fermeture par servomécanisme.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Programmes téléchargeables**. Assistant de programme. Réduction temporaire du bruit.

Programmes

6 programmes:

- Auto 35°C 45°C.
- Auto 45°C 65°C
- Auto 65°C 75°C.
- Eco 50°C - Rapide 45°C (29 min.).
- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).

3 options:

- Intensif.
- Power
- Séchage Extra.

Equipement

Système de paniers flexible.

Panier supérieur:

- Entièrement rétractable.
- Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots rabattables.
- 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:

- 8 picots rabattables
- 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
- Support divisible pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 13 couverts. Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. A partir de: 9,5 L d'eau. A partir de: 0.836 kWh. Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

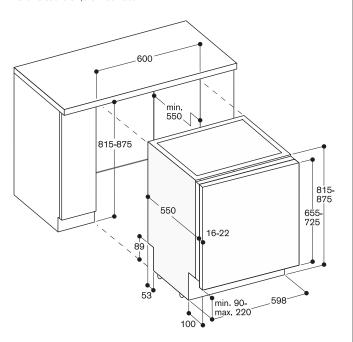
Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant. Poids de la porte jusqu'à 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

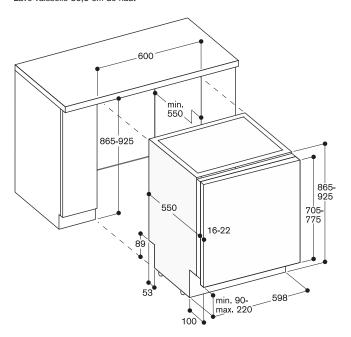
Données de raccordement

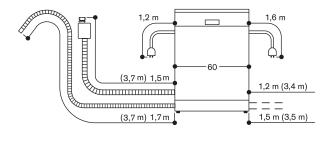
Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut







Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable Largeur 45 cm

DF 264-100 1.640,-*

Entièrement intégrable Hauteur 81,5 cm Largeur 45 cm.



Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.

Accessoires d'installation

DA 020-040

65.-*

Joints de finition en inox pour tous les lave-vaisselle avec une hauteur de 81,5 cm et une largeur de 45 cm.

DA 021-000

140.-*

€

€

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

GZ 010-011

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle

Accessoires en option

DA 042-030

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DF 264-100

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolith, le design détaillé des paniers et la gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec aqua sensor et option Power pour lavage et séchage en 65 minutes
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 44 dB
- Fonction Home Connect

Commande

Display avec indication du temps résiduel ou de l'heure de fin de programme, indication de manque de sel et de produit de rinçage, contrôle d'arrivée d'eau.

Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de mémoriser des combinaisons individuelles de programmes. Démarrage différé électronique:

1 - 24 heures.

Signal de fin visuel et acoustique. Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres avec Zeolith. Aguasensor.

Capteur de charge.

Détection du détergent.

Système électronique de régénération. Echangeur thermique.

Chauffe-eau instantanné

Triple système à filtre, autonettoyant. Fermeture par servomécanisme.

Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Caractéristiques digitales

Assistant de programme. Réduction temporaire du bruit.

Programmes

6 programmes:

- Auto 35°C 45°C.
- Auto 45°C 65°C.
- Intensif.
- Eco 50°C.
- Rapide 45°C (29 min.).
- Fonction de personnalisation (paramètre par défaut : Prélavage).
- 1 Option:
- Power.

Entretien de l'appareil.

Equipement

Système de paniers flexible. Tiroir à couverts.

Panier supérieur:

- Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 3 picots d'assiettes rabattables.
- 1 étagère rabattable.

Panier inférieur:

- 4 picots d'assiettes rabattables.
- 1 étagère rabattable.
- Support pour verres.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur): 19/25, 16,5/27,5 iusqu'à 14/31 cm. Capacité de 10 couverts.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique C sur une échelle de classes d'efficacité énergétiques de A à G. A partir de: 9,5 L d'eau.

A partir de: 0,593 kWh.

Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis) Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).

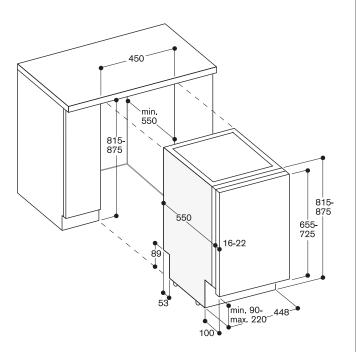
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.

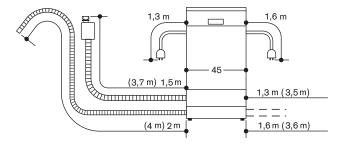
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant. Poids de la porte jusqu'à 7,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Données de raccordement

Puissance totale 2000-2400 W. Raccordement avec fiche. Raccordement à l'eau avec raccord 3/4"

Lave-vaisselle 81 cm de haut





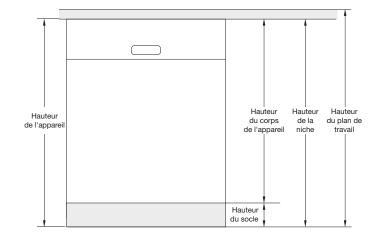
Comment choisir la hauteur de son lave-vaisselle Gaggenau? 81,5 ou 86,5 cm?

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, il faut toujours prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 885 à 925 mm, il faut toujours prévoir un lave-vaisselle de 86,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Si la hauteur de niche est de 865 ou 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec projection du temps résiduel, la hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour une projection optimale.



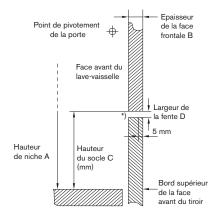
Meuble bas

				Haute	ur du co	rps 655-	765 mm						
								Hauteu	ur du corp	os 705–8	15 mm		
		Hauteu	r de nich	e en mm	\rightarrow								
		815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
шш	<90	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	3 (S)	6 (S)	3 (S)	6 (S)	3 (S)	3 (S)	6 (S)
en r	90	0	● (S/D)	(S)	(S)	(S)	6	6 (S)	(S)	6 (S)	(S)	3 (S)	6 (S)
cle	100	0	0	● (S/D)	(S)	(S)	(S) 3	6	(S/D)	(S)	3 (S)	(S)	6 (S)
SOC	110	0	0	0	● (S/D)	(S)	0 (S) 3	(S) 6	6	6 (S/D)	(S)	(S)	6 (S)
귱	120	0	0	0	0	● (S/D)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	(S/D)	(S)	6 (S)
anr	130	0	0	0	0	0	(S/D)6	(S) 6	0	6	6	(S/D)	6 (S)
Hauteur	140	0	0	0	0	0	0 0	(S/D) (S	6	6	6	6	(S/D)
Ŧ	150	0	0	0	0	0	0 0	0 0	0	6	6	6	6
+	160	0	0	0	0	0	0 0	0 0	6	6	6	6	6
	170		0	0	0	0	0	0 0	0	6	6	6	6
	180			0	0	0	0	0	6	6	6	6	6
	190				0	0	0	0		6	6	0	6
	200					0	0	0			6	6	6
	210						0	0				0	6
	220							0					6

- **1** = Hauteur lave-vaisselle 81,5 cm DF 480/DF 270/DF 260/DF 210
- **6** = Hauteur lave-vaisselle 86,5 cm DF 481/DF 271/DF 261/DF 211
- (S) = Alternative, avec charnières plates (DA 021-000)
- (D) = Alternative, 10 mm entre plan de travail → joint de jonction/pas de sécutité enfants possible

Encastrement en hauteur d'un lave-vaisselle sans biseautage du bord supérieur de la face avant du tiroir situé en dessous.

Le tableau indique la largeur nécessaire de la fente D (mm) entre la face avant du meuble et la porte du tiroir situé en dessous, en fonction de la hauteur de la niche, de la hauteur du socle et de l'épaisseur du panneau frontal standard pour le sous-encastrement du lave-vaisselle.

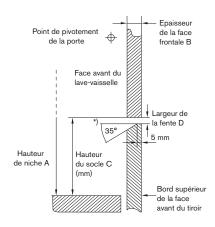


^{*} L'espace libre pour le pivotement de la porte doit être de minimum 4 mm.

Hautaun da	Foreign and				Herri		I- 0 (- \		
Hauteur de niche A (mm)	Epaisseur du panneau (mm)				Hauteu	r du soc	le C (mn	1)		
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5	
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5	
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
825	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
835	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5	19
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
845	16				10,5	11	12	13	14,5	16,5
	19				12	12,5	13,5	15	16,5	18,5
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21
855	16					10,5	11	12	13	14,5
	19					12	12,5	13,5	15	16,5
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5
865	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5	
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5	
075	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	00.5
875	16 19		10,5 12	11 12,5	12 13,5	13 15	14,5	16,5	19 22	22,5
	22			,	,		16,5	18,5 21	24,5	25,5
885	16		13,5	14,5 10,5	15,5 11	16,5 12	18,5 13	14,5	16,5	28,5 19
000	19			10,5	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
895	16			13,5	10,5	11	12	13	14,5	16,5
000	19				12	12,5	13,5	15	16,5	18,5
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21
905	16				.0,0	10,5	11	12	13	14,5
	19					12	12,5	13,5	15	16,5
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5
915	16					- 1 -	10,5	11	12	13
	19						12	12,5	13,5	15
	22						13,5	14,5	15,5	16,5
925	16							10,5	11	12
	19							12	12,5	13,5
	22							13,5	14,5	15,5

Encastrement en hauteur d'un lave-vaisselle avec biseautage du bord supérieur de la face avant du tiroir situé en dessous.

Le tableau indique la largeur nécessaire de la fente D (mm) entre la face avant du meuble et la porte du tiroir situé en dessous, en fonction de la hauteur de la niche, de la hauteur du socle et de l'épaisseur du panneau frontal standard pour le sous-encastrement du lave-vaisselle.



^{*} L'espace libre pour le pivotement de la porte doit être de minimum 4 mm.

Hauteur de niche A (mm)	Epaisseur du panneau (mm)				Hauteu	r du soc	le C (mm	1)		
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5	
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17	
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
825	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18
835	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14
845	16				6,5	6,5	7	7,5	8	9
	19				7	7,5	8	8,5	9,5	11
	22				7,5	7,5	8	9	9,5	11,5
855	16					6,5	6,5	7	7,5	8
	19					7	7,5	8	8,5	9,5
	22					7,5	7,5	8	9	9,5
865	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5	
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17	
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
875	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18
885	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14
895	16				6,5	6,5	7	7,5	8	9
	19				7	7,5	8	8,5	9,5	11
	22				7,5	7,5	8	9	9,5	11,5
905	16					6,5	6,5	7	7,5	8
	19					7	7,5	8	8,5	9,5
	22					7,5	7,5	8	9	9,5
915	16						6,5	6,5	7	7,5
	19						7	7,5	8	8,5
	22						7,5	7,5	8	9
925	16							6,5	6,5	7
	19							7	7,5	8

7,5

22

Pour des hauteurs de niche de 815 à 860 mm, il faut toujours prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 880 à 925 mm, il faut toujours prévoir un lave-vaisselle de 86,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Si la hauteur de niche est de 865 ou 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

La nécessité de prévoir un lave-vaisselle à **charnières flexibles** dépend de plusieurs facteurs.

Les contre-portes sont incompatibles avec les lave-vaisselle aux charnières flexibles.

Ces tableaux vous donnent plus d'information, mais aussi sur notre site www.gaggenau.com.

							Hauteur du	corps 655-7	65 mm	
	Hauteur	de niche en	mm →							
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
50	0									
55	0	0								
60	0	0	0							
65	0	0	0	0						
70	0	0	0	0	0					
75	0	0	0	0	0	0				
80	0	0	0	0	0	0	0			
85	0	0	0	0	0	0	0	0		
90	0 *	0	0	0	0	0	0	0	0	
95	0*	0*	0	0	0	0	0	0	0	0
100	0*	0*	0*	0	0	0	0	0	0	0
105	0*	0*	0*	0*	0	0	0	0	0	0
110	0*	0*	0*	0*	0*	0	0	0	0	0
115	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0	0	0	0
120	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0	0	0
125	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0	0
130	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0
135	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	O *
140	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
145	0*	0*	0*	0*	0*	O *	0*	0*	0*	0*
150	0*	0*	0*	0*	0*	0*	O *	0*	0*	0*
	0,	0*	0,	0*	0*	0,	0,	0,	0,	0*
155										
160	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *
165		0*	0 *	0 *	0*	0 *	0 *	0 *	0*	O *
170			0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
175				0*	0*	0*	0*	0*	0*	0*
180					0*	0*	0*	0*	0*	O *
185						0*	0*	0*	0*	0*
190							0*	0*	0*	0 *
195								0*	0*	O *
200									0*	O *
205										O *
210										
215										
220										

^{● =} Lave-vaisselle de 81,5 cm de hauteur à charnières flexibles DF 480-100F/DF 270-101F

^{6 =} Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur à charnières flexibles DF 481-100F/DF 271-101F

^{*} Egalement possible avec des lave-vaisselle sans charnières flexibles.

					Hauteur	du corps 70	5-815 mm					
865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
6												
6	6											
6	6	6										
6	6	6	6									
6	6	6	6	6								
6	6	6	6	6	6							
6	6	6	6	6	6	6						
6	6	6	0	6	6	6	0					
6 *	6	6	0	6	6	6	0	6				
6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6			
0 / 3 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6		
0 / 3 *	0 / 3 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6	6	
0/0*	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6	6	0	6	6	6	0	0
0 / 3 *	0/0*	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6	6	6
0/0*	0/0*	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	0	6	6	6	6	6
0 / 3 *	0 / 3 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6	6
0 / 3 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6	6
0 / 3 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6	6
0 / 3 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6	6
0 / 3 *	0 / 3 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6
0 / 3 *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0 / 3 *	0 / 3 *	0 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0 / 3 *	0 / 3 *	0 / 6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
O *	0 / 0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
O *	0 *	0 / 0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
O *	0 *	0 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
O *	0 *	0 *		6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0 *	O *	O *			6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
O *	0 *	0 *				6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *	6 *
0 *	O *	O *					6 *					
0*	0 *	0 *						6 *				
0 *	O *	O *							6 *	6 *	6 *	6 *
0*	0 *	0 *								6 *	6 *	6 *
	O *	O *									6 *	6 *
		0 *										6 *

22

Placement d'un lave-vaisselle à charnières flexibles en hauteur sans biseautage du bord supérieur de la face avant du tiroir situé en dessous.

Le tableau indique la largeur nécessaire de la fente entre la face avant du meuble et la porte du tiroir situé en dessous. En fonction de la hauteur de la niche, la hauteur du socle et l'épaisseur du panneau frontal standard pour le sousencastrement du lave-vaisselle. Lave-vaisselle intégrable à charnières flexibles.

Hauteur de	Epaisseur du	Hauteur	du socle	(mm)						
niche (mm)	panneau (mm)	50	55	60	65	70	75	80	85	90
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19		3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
005	22		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4
825	16 19			3	3	3 3,5	3 3,5	3 3,5	3 3,5	3 3,5
	22			3,5	3,5	3,5	4	4	4	4
830	16			0,0	3	3	3	3	3	3
	19				3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
	22				3,5	3,5	3,5	4	4	4
835	16					3	3	3	3	3
	19					3	3	3,5	3,5	3,5
0.40	22					3,5	3,5	3,5	4	4
840	16 19						3	3	3 3,5	3 3,5
	22						3,5	3,5	3,5	4
845	16						-,-	3	3	3
	19							3	3	3,5
	22							3,5	3,5	3,5
850	16								3	3
	19								3	3
OEE	22 16								3,5	3,5 3
855	19									3
	22									3,5
860	16									
	19									
	22									
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
870	22 16	3,5	3,5 3	3,5 3	4 3	4 3	4 3	4 3	4 3	4,5 3
070	19		3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4
875	16			3	3	3	3	3	3	3
	19			3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22			3,5	3,5	3,5	4	4	4	4
880	16				3	3	3	3	3	3
	19 22				3,5	3,5	3,5 3,5	3,5 4	3,5 4	3,5 4
885	16				0,0	3	3	3	3	3
	19					3	3	3,5	3,5	3,5
	22					3,5	3,5	3,5	4	4
890	16						3	3	3	3
	19						3	3	3,5	3,5
895	22 16						3,5	3,5 3	3,5 3	3
033	19							3	3	3,5
	22							3,5	3,5	3,5
900	16								3	3
	19								3	3
	22								3,5	3,5
905	16									3
	19 22									3 3,5
910	16									5,5
	19									
	22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19 22									
925	16									
0_0	19									

95	100	105	110	115	120	125	120	125	140	145	150	155	160	165	170
9 5	3,5	3,5	3,5	3,5	1 20 3,5	125 4	130 4	135 4	1 40 6	145	100	100	100	100	170
4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8						
4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11						
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6					
3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8					
4,5 3	4,5 3	4,5 3	4,5 3,5	5 3,5	5 3,5	5,5 3,5	5,5 3,5	6 4	6,5 4	11 4	6				
3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8				
4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11				
3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6			
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8			
4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11			
3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6		
3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8		
4	4	4	4,5 3	4,5 3	4,5 3	4,5 3,5	5 3,5	5 3,5	5,5 3,5	5,5 3,5	6 4	6,5 4	11 4	6	
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8	
4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8
4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5 4.5	4	4	4	4	4,5 5	4,5 5.5	4,5 5.5	5	5 6 5
3,5 3	4	4	4	4	4 3	4,5 3	4,5 3	4,5 3	4,5 3,5	5 3,5	5 3,5	5,5 3,5	5,5 3,5	6 4	6,5 4
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5
3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6						
4 4,5	4 4,5	4 4,5	4 5	4,5 5	4,5 5,5	4,5 5,5	5 6	5 6,5	8 11						
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6					
3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8					
4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11					
3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6				
3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8				
4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11				
3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6			
3,5 4	3,5 4	3,5 4,5	4 4,5	4 4,5	4 4,5	4 5	4,5 5	4,5 5,5	4,5 5,5	5 6	5 6,5	8 11			
3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6		
3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8		
4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11		
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6	
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8	
4	4	4 3	4	4,5 3	4,5 3	4,5 3	4,5 3,5	5 3,5	5 3,5	5,5 3,5	5,5 3,5	6 4	6,5 4	11 4	6
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4,5	3,5 4,5	4,5	5	5	8
4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5
3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4
3 3,5	3,5	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4,5	4 4,5	4 4,5	4	4 5	4,5 5	4,5 5,5	4,5 5,5	5 6
3,5	3,5 3	3	3	3	4 3	4 3	3	3	3	4,5 3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5
	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5
		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
		3 3,5	3 3,5	3,5 3,5	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4	3,5 4.5	4	4 4,5	4 4,5	4 5	4,5 5
		3,3	3,5	3,5	4	3	3	3	3	4,5 3	4,5 3	4,5 3	4,5 3,5	3,5	3,5
			3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4

22

Placement d'un lave-vaisselle à charnières flexibles en hauteur avec biseautage du bord supérieur de la face avant du tiroir situé en dessous.

Le tableau indique la largeur nécessaire de la fente entre la face avant du meuble et la porte du tiroir situé en dessous. En fonction de la hauteur de la niche, la hauteur du socle et l'épaisseur du panneau frontal standard pour le sousencastrement du lave-vaisselle. Lave-vaisselle intégrable à charnières flexibles

Hauteur de	Epaisseur du	Hauteur	du socle	(mm)						
niche (mm)	panneau (mm)	50	55	60	65	70	75	80	85	90
815	16	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
820	22 16	2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	3 2,5	3 2,5
020	19		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3
825	16			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19 22			2,5 2,5						
830	16			2,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
835	16 19					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22					2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5
840	16					2,0	2,5	2,5	2,5	2,5
	19						2,5	2,5	2,5	2,5
0.45	22						2,5	2,5	2,5	2,5
845	16 19							2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5
	22							2,5	2,5	2,5
850	16								2,5	2,5
	19								2,5	2,5
855	22 16								2,5	2,5 2,5
000	19									2,5
	22									2,5
860	16									
	19 22									
865	16	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
870	16 19		2,5 2,5							
	22		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3
875	16			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
880	22 16			2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5
000	19				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
885	16					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19 22					2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5
890	16					2,0	2,5	2,5	2,5	2,5
	19						2,5	2,5	2,5	2,5
	22						2,5	2,5	2,5	2,5
895	16 19							2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5
	22							2,5	2,5	2,5
900	16								2,5	2,5
	19								2,5	2,5
905	22 16								2,5	2,5 2,5
903	19									2,5
	22									2,5
910	16									
	19 22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19 22									
925	16									
	19									

-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		100	100	100	100	.,,
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11						
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8					
3 2,5	3,5 3	3,5 3	5 3	11 3,5	6										
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11				
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8			
2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8		
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	0	
2,5 2,5	2,5 3	2,5 3	2,5 3	3	3	3 3,5	3,5 4	6 8							
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5
2,5 2,5	2,5	2,5	2,5 2,5	2,5	2,5	2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5	2,5 3	2,5 3	2,5 3	3	3	3 3,5
2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 3	2,5 3	2,5 3	2,5 3	3	3	3	3	3 3,5	3,5 3,5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6						
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	_					
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
2,5 3	2,5 3	2,5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3,5	3,5 3,5	4 5	8 11					
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3,3	3,3	3	3,5	6				
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11				
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8			
2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 3	2,5 3	2,5 3	2,5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3,5	3,5 3,5	4 5	8 11		
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3,5	3	3	3,5	6	
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8	
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5
2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 3	2,5 3	2,5 3	2,5 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3,5	3,5 3,5	4 5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3,5	3,5	3
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3
		2,5 2,5	2,5 3	2,5 3	2,5 3										
		2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	2,5	2,5 2,5	2,5 2,5	3	3	2,5 3	3	3	3	3
		_,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3

Système de paniers flexible

Avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur.

Panier supérieur

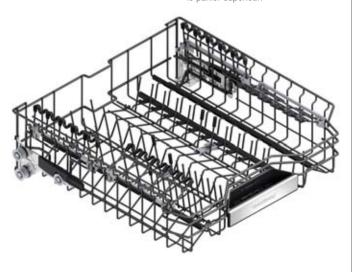
Pour plus de souplesse et pour remplir et vider le lave-vaisselle plus

6 picots à assiettes rabattables. 4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. 2 supports verres.

Rails entièrement rétractables, avec coulissement facile, une fermeture amortie et une zone de nettoyage additionnel en option.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

Poignée pour extraire plus facilement le panier supérieur.



Panier inférieur

8 picots à assiettes rabattables. 2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres. Support à verres divisibles. Panier à couverts. Rails qui coulissent facilement avec

fermeture amortie.

Poignée pour extraire plus facilement le panier inférieur.



DA 020-010



Joints de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

2 joints de finition: un à droite, un à gauche.

Deux joints de finition en inox pour cacher l'interstice entre l'appareil et la paroi latérale des meubles ainsi que pour une meilleure fixation de l'appareil dans son emplacement. Ainsi, le bord blanc de la machine est remplacé par les joints en inox. L x P en cm: 2,2 x 2,0. Hauteur: 62,2 cm.

DA 020-110



Joints de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

2 joints de finition: un à droite, un à gauche.

Deux joints de finition en inox pour cacher l'interstice entre l'appareil et la paroi latérale des meubles ainsi que pour une meilleure fixation de l'appareil dans son emplacement. Ainsi, le bord blanc de la machine est remplacé par les joints en inox. L x P en cm: 2,2 x 2,0.

Hauteur: 67,2 cm.

DA 020-040



Joints de finition en inox pour tous les lave-vaisselle avec une hauteur de 81,5 cm et une largeur de 45 cm. 2 joints de finition: un à droite, un à gauche.

Deux joints de finition en inox pour cacher l'interstice entre l'appareil et la paroi latérale des meubles ainsi que pour une meilleure fixation de l'appareil dans son emplacement. Ainsi, le bord blanc de la machine est remplacé par les joints en inox. L x P en cm: 2,3 x 2,3. Hauteur: 62,2 cm.

DA 021-000



Charnières plates pour lave-vaisselle

Solution d'installation pour tous les lave-vaisselle avec une hauteur de niche jusqu'à 92 cm et un panneau de meuble divisé.

La charnière est attachée à la plinthe de l'appareil et le panneau inférieur est fixé dessus.

Hauteur du panneau supérieur: 64,5 - 68 cm pour lave-vaisselle de 81,5 cm de haut.

69,5 - 73 cm pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.



DA 041-160

160,-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.

3º niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.



DA 041-061

panier supérieur.

Tiroir à couverts Vario. Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso. Capacité lors des 3 tiroirs ensembles: 14 couverts. 3º niveau de rangement au-dessus du



DA 045-060

3º panier pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3º niveau de chargement au-dessus du panier supérieur pour petits bols, coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.



DA 041-061 facilement.

180,-*

3º panier avec rails qui coulissent

Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut. 3º niveau de chargement au-dessus du panier supérieur pour petits bols, coupes et ustensiles de cuisine. Etagère à couteaux mobile.



DA 042-030

Cassette pour argenterie pour lavevaisselle de 60 cm de large. Cassette en aluminium pour protéger les couverts en argent contre la corrosion.

Se place tout simplement dans le panier à couverts.

L x H x P: 5,2 x 21,7 x 4,8 cm.



DA 043-000



Support pour verres à longs pieds. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.





40.-* Poignée inox, longueur 35 cm, hauteur





GZ 010-011

40,-*

Rallonge Aquastop (2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Rallonge d'arrivée et d'évacuation

d'eau jusqu'à 3,6 m. Nécessaire lorsque le lave-vaisselle est éloigné de plus de 1,2 m ou 1,4 m de l'arrivée d'eau.







		DF 480/481	DF 480/481
Туре		Entièrement intégrable	Entièrement intégrable
Panneau de commande			
Hauteur de l'appareil 81,5 cm		DF 480-100	
Hauteur de l'appareil 86,5 cm		DF 481-100	
Hauteur de l'appareil 81,5 cm à charnières flexibles			DF 480-100F
Hauteur de l'appareil 86,5 cm à charnières flexibles			DF 481-100F
Largeur/Capacité			
Largeur	(cm)	60	60
Capacité couverts		12/133	12/13³
Taille max. des assiettes (pour hauteur d'appareil 81,5/86,5 cm)	(cm)	31 ¹ /34 ²	311/342
Consommation / Bruit 4			
Classe énergétique		A	A
		A C	A C
Classe d'efficacité de séchage		A	A
Programme de test		Normal Eco 50 °C	Normal Eco 50°C
Temps de cycle du programme test	(h:min)	3:55	3:55
Consommation d'eau	(L)	9,5	9,5
Consommation d'électricité	(kWh)	73	73
Niveau sonore	(dB (re 1 pW))	42	42
Consommation d'énergie en mode éteint/mode allumé	(W)	0,5/2,0	0,5/2,0
Programmes de lavage	(**)	.,-, -,-	-,-,-,-
Nombre de programmes		8 + 4	8 + 4
Programmes de lavage		Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
		Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
		Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C
		Intensif 70°C	Intensif 70°C
		Eco 50°C Programme Nuit	Eco 50°C Programme Nuit
		Rapide 45°C	Rapide 45°C
		Personnalisation	Personnalisation
		Prélavage	Prélavage
Options		Intensif	Intensif
		Power (57 min.)	Power (57 min.)
		Demi-charge Hygiène	Demi-charge Hygiène
Entretien de l'appareil.		•	•
Equipement			
Technologie protection Plus du verre/Technologie protection du verre		•/-	•/-
Aquasensor/Capteur de charge		•/•	•/•
Fonction détergent automatique		•	•
Système électronique de régénération		•	•
Echangeur thermique		•	•
Séchage sur basse température avec Zeolith		•	•
Assistant de séchage		•	•
•		_	•
Chauffe-eau instantanné		•	
Afficheur électronique avec indication de manque de sel/produit de rinçage		•/•	•/•
Indicateur d'arrivée d'eau		•	•
Afficheur avec indication du temps restant		•	•
Projection du temps résiduel		•	-
Info-Light latéral / Info-Light		-/-	•/-
Réduction flexible de la durée du cycle		•	•
Eclairage intérieur clair grâce à la paroi arrière illuminée/grâce aux spots LED		•/-	•/-
Départ différé		24 h	24 h
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi		•	•
		•	
Fermeture par servomécanisme		•	•
•			•
Triple système à filtre, autonettoyant			• • DA 041-160 ⁶
Triple système à filtre, autonettoyant		•	• DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5}
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts		• • DA 041-160 ⁶	
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie		• • DA 041-160 ⁸ DA 045-061 ^{2/5} •/•	DA 041-061 ^{2/5} •/•
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur)		• • DA 041-160 ⁸ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur) Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur)		• DA 041-160 ⁶ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur) Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur) Rackmatic		• • DA 041-160 ⁸ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur) Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur) Rackmatic Aquastop avec garantie		• DA 041-160 ⁶ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux •
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur) Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur) Rackmatic Aquastop avec garantie Tête d'aspersion/Support Gastronorm/Support pour verres à longs pieds		• DA 041-160 ⁶ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur) Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur) Rackmatic Aquastop avec garantie Tête d'aspersion/Support Gastronorm/Support pour verres à longs pieds Branchement électrique		• DA 041-160 ⁶ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux • •/•/•	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux • •/•/•
Triple système à filtre, autonettoyant Tiroir à couverts 3° panier Rails à coulissement facile/Fermeture amortie Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur) Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur) Rackmatic Aquastop avec garantie Tête d'aspersion/Support Gastronorm/Support pour verres à longs pieds	(kW)	• DA 041-160 ⁶ DA 045-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux	DA 041-061 ^{2/5} •/• 6/8 4/2 3 niveaux •

[•] en série – non disponible ¹ Hauteur d'appareil 81,5 cm ² Hauteur d'appareil 86,5 cm ³ Avec accessoire optionnel DA 041-160 ⁴ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010. ⁵ Accessoire en option.



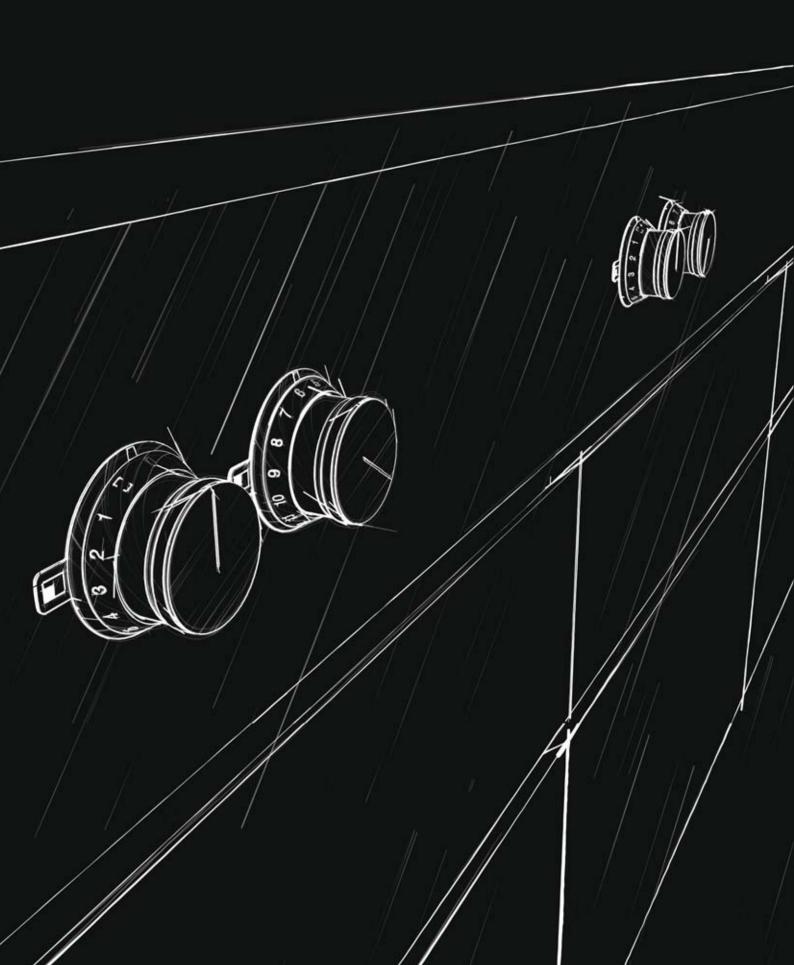








DF 270/271	DF 270/271	DI 260/261	DF 210/211	DF 264
*	*	<u> </u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Entièrement intégrable	Entièrement intégrable	Intégrable	Entièrement intégrable	Entièrement intégrable
		Inox		
DF 270-101		DI 260-101	DF 210-100	DF 264-100
				D1 204-100
DF 271-101		DI 261-101	DF 211-100	
	DF 270-101F			
	DF 271-101F			
	DI 271-1011			
60	60	60	60	45
12/13³	12/13³	12/13³	13/144	10
,				
311/342	311/342	311/342	311/342	31
Δ	Α	Δ	Δ	Δ
A B	A B	A B	A D	A C
G	G	G	G	G
Α	Α	Α	Α	A
Normal Eco 50°C	Normal Eco 50°C	Normal Eco 50°C	Normal Eco 50°C	Normal Eco 50°C
4:55	4:55	3:55	4:55	3:30
9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
63	63	64	84	59
43	43	43	44	44
0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
6 + 0	6.1.0	6 1 2	6 + 0	6.1.1
6 + 3	6 + 3	6 + 3	6 + 3	6 + 1
Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45 °C - 65 °C	Auto 45°C-65°C
Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Eco 50°C
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Rapide 45°C
Rapide 45 °C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Rapide 45°C	Personnalisation
Personnalisation	Personnalisation	Personnalisation	Personnalisation	Prélavage
Prélavage	Prélavage	Prélavage	Prélavage	o e
ŭ	ŭ	9	· ·	
Intensif	Intensif	Intensif	Intensif	Intensif 70°
Power (57 min.)	Power (57 min.)	Power (57 min.)	Power (57 min.)	Power (57 min.)
Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge	Séchage extra	Fower (37 min.)
Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge	Sechage extra	
•	•	•	-	•
٠	•	•		
•/-	•/-	•/-	-/•	•/-
•/-	•/-	•/-	-/•	•/-
•/- •/•	•/- •/•	•/- •/•	-/• •/•	•/- •/•
•/- •/• •	•/- •/• •	•/- •/• •	-/• •/• •	•/- •/• •
•/- •/• •	•/- •/•	•/- •/•	-/• •/• •	•/- •/• •
•/- •/• •	•/- •/• •	•/- •/• •	-/• •/• •	•/- •/• •
•/- •/• •	•/- •/• •	•/- •/• •	-/• •/• •	•/- •/• • •
•/- •/• • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	•/- •/• • • •	-/* */* *	•/- •/• • •
•/- •/• • • • • •	•/- •/• • • • •	•/- •/• • • • • •	-/* */* * -/*	•/- •/• • • • •
•/- •/• • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	•/- •/• • • •	-/* */* *	•/- •/• • •
•/- •/• • • • • •	•/- •/• • • • •	•/- •/• • • • • •	-/* */* * -/*	•/- •/• • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * - * * * * * * * * * * *	-/* */* *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • •	*/- */* * - * * - * * * * * * * *	-/* */* *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * - * * - * * * * * * * *	-/* */* *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * - * * - * * * * * * * *	-/* */* *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * - * * - * * * * * * * *	-/* */* *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * - * * * - * * - * - * - * - * *	-/* */* * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • •/- •/• • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *	-/* */* * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * - * * - * * - * - * - * - * - * *	-/* */* * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • •/- •/• • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *	-/* */* * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * - * * - * * - * * - * *	-/* */* * * * */* * -/* * -/* 24 h	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * - * * - * * - * * - * *	-/* */* * - - - - - - - - - -	*/- */* * * * * * * * * * * * *
*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */*	-/* */* 	*/- */*
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	*/- */* * * * * * * * * * * * *	*/- */* * - * * - * * - * * - * *	-/* */* * - - - - - - - - - -	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-1606	*/- */* */* * - * * - * * - * * - * *	-/* */* * * * */* * -/* * 24 h * DA 041-0616	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/- • 24 h • • DA 041-1606 DA 041-061 ^{2/5}	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * * - - - - * */* * - - -/* * -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/6} •/-	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * - - - - - * */* * - -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5 -/-	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/- • 24 h • • DA 041-1606 DA 041-061 ^{2/5}	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * * - - - - * */* * - - -/* * -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * * * */* * -/* * -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5 -/- 6/8	*/- */* * * * * * * * * * * * *
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8 4/2	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * * * */* * -/* * -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5 -/- 6/8 4/2	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • •/- • •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8 4/2 3 niveaux	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * -/* - - - - - */* * - -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5 -/- 6/8 4/2 3 niveaux	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8 4/2	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * * * */* * -/* * -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5 -/- 6/8 4/2	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/6} •/- 6/8 4/2 3 niveaux	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * -/* - - - - - */* * - -/* * DA 041-061 ⁶ DA 045-060 ^{2/5} -/- 6/8 4/2 3 niveaux *	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • -/- • -/- • 24 h • •/- 3/4 1/1 3 niveaux •
•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • •/- • •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8 4/2 3 niveaux	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * -/* - - - - - */* * - -/* 24 h * DA 041-0616 DA 045-0602/5 -/- 6/8 4/2 3 niveaux	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •
•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8 4/2 3 niveaux • •/-/-	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * - - - - - - - - - -	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • -/- • -/- • 24 h • •/- 3/4 1/1 3 niveaux • •/-/-
•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/6} •/- 6/8 4/2 3 niveaux	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * *	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • -/- • -/- • 24 h • •/- 3/4 1/1 3 niveaux •
•/- •/• •/• • • • • • • • • • • • • • •	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • - •/- • -/• 24 h • • DA 041-160 ⁶ DA 041-061 ^{2/5} •/- 6/8 4/2 3 niveaux • •/-/-	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • •	-/* */* * - - - - - - - - - -	•/- •/• • • • • • • • • • • • • • • • -/- • -/- • 24 h • •/- 3/4 1/1 3 niveaux • •/-/-



Label énergétique/Home Connect/Accessoires

Label energetique	388
Gaggenau et Home Connect	389
Système Gastronorm	390
Poignées Gaggenau pour meubles de cuisine	391

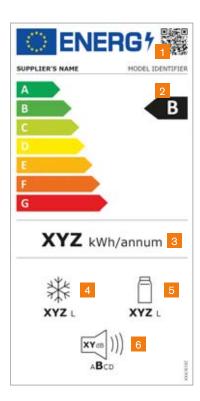
Le label énergétique:

En utilisant des appareils électroménagers à faible consommation énergétique, vous économisez des ressources précieuses et de l'argent. Tenez donc compte des faibles valeurs de consommation d'énergie et d'eau lorsque vous achetez un appareil électroménager.

Les évolutions technologiques de ces dernières années ont permis d'augmenter le nombre d'appareils classés A+ et au-delà

Les habitudes des utilisateurs ont, elles aussi, évolué, et c'est pour cela qu'un nouveau label énergétique redimensionné a été créé. Celui-ci tient compte de ces paramètres pour les lave-linge, lavante-séchante, lave-vaisselle, appareils de froid et caves à vin.

Le label énergétique pour les fours, tables de cuisson et hottes restera le même.



Exemple de label énergétique pour les appareils de réfrigération et de surgélation:

La procédure de détermination de la classe énergétique est désormais plus complète. Elle prend en compte le type d'appareil, son principe de fonctionnement, la température ambiante, ainsi que le nombre et la taille des compartiments de stockage. Les autres éléments du nouveau label énergétique restent globalement les mêmes. La consommation d'énergie continue à être mentionnée en kWh sur une base annuelle («annum»). Le label fournit également des informations sur le volume total de tous les compartiments de réfrigération et de tous les compartiments de surgélation, le cas échéant, ainsi que sur les émissions sonores et la classe d'émissions sonores.

Légende

- 1 Code QR
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les nouvelles conditions standard)
- 4 Émissions sonores exprimées en dB(A) re 1 PW et classe d'émissions sonores
- Volume total de tous les compartiments de surgélation
- 6 Volume total de tous les compartiments de réfrigération



Exemple de label énergétique pour les fours, tables de cuisson et hottes:

Légende

- Classe d'efficacité énergétique
- Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)



Gaggenau, la différence

Ceci est le commencement du future de la cuisine. Grâce à un smartphone ou une tablette, le chef amateur peut, par exemple, préchauffer le four, activer la ventilation, mettre en route le lave-vaisselle, commander des accessoires du eShop, télécharger des manuels digitaux et faire effectuer un diagnostic par un technicien, et tout ceci à distance.

Avec l'intégration dans plusieurs réseaux domestiques, la cuisine reste le cœur de la maison digitale. Le chef amateur peut demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et de mettre en route la ventilation tout en contrôlant le temps de cuisson résiduel du four.

Connecter:

Régler** et contrôler à distance. Effectuer un diagnostic à distance par un tecnicien en ligne.

Accéder:

Acheter des accessoires via eShop, télécharger des manuels et faire usage de notre réseau de partenaires.

Intégration :

Compatible avec différents systèmes de réseaux domestiques.

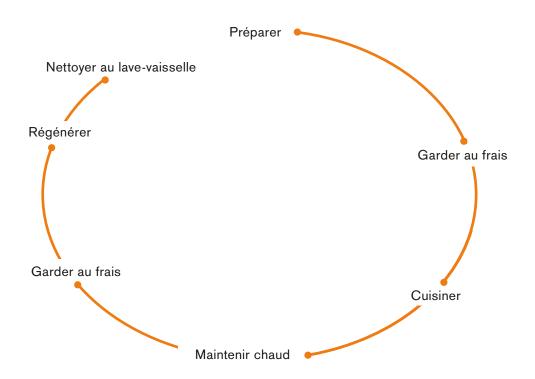
Ceci n'est que le début, explorez les possibilités sur www.home-connect.com

^{*} La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

^{**} Pas d'application pour les tables de cuisson, les tables de cuisson ne sont pas conçues pour un usage sans surveillance - le processus de cuisson doit être supervisé.

Le système Gastronorm propose la base des ustensiles de cuisson pour la cuisine professionnelle.

Il permet une continuité souple allant de la préparation et des différentes étapes de cuisson jusqu'au service à table et le stockage. Les plats Gastronorm de Gaggenau ont été conçus pour être utilisé avec nos appareils de réfrigération de la Série Vario 200, nos tables de cuisson à induction, nos fours (combi-) vapeurs, nos fours, ainsi que nos lave-vaisselle.



Préparer.

Préparer en combinaison avec des éviers ayant le format Gastronorm.

Garder frais.

Garder frais avec des appareils de réfrigération de la Série Vario 200.

Cuisiner.

Cuisiner sur les tables de cuisson à induction VI, CI et CX, dans nos fours (combi-) vapeurs BS/BSP ou dans nos fours BO/BOP en combinaison avec le système télescopique BA 018/BA 016.

Maintenir chaud.

Maintenir chaud dans les tiroirs chauffants WS/WSP.

Régénérer/réchauffer.

Régénérer dans nos fours (combi-) vapeurs BS/BSP, ainsi que réchauffer sur nos tables de cuisson à induction VI, CI et CX ou dans nos fours BO/ BOP en combinaison avec le système télescopique BA 018/BA 016.

Laver.

Pour laver et sécher les plats Gastronorm de façon optimale grâce au support GN.

Accessoires dans le système Gastronorm de Gaggenau et Poignées pour meubles de cuisine

Pour utilisation dans les divers appareils Gaggenau, les accessoires suivants du système Gastronorm de Gaggenau sont disponibles.

Plat Gastronorm

GN 114/124/144/154

Ces plats profonds et robustes en inox hygiénique sont idéals pour la cuisson à la vapeur et sont pratiques pour le stockage dans le réfrigérateur ou pour le service à table. Ils sont résistants au lave-vaisselle.

Pour la préparation de plusieurs plats simultanément, les plats pour fours (combi-) vapeur dans le format GN 3/3 peuvent être combinés comme demandé avec de plats plus petits qui sont disponibles en tant qu'accessoires en option dans le format GN 1/3.

GN 114-130

65.-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L



GN 114-230

75,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 124-130

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L



GN 124-230

Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.



Faitout Gastronorm

GN 340

Faitout Gastronorm GN 3/3, 165 mm de hauteur. Antiadhésif. Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage.

Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément comme casserole ou sauteuse résistante au four. 100 et 65 mm de haut.

Pour fours équipés d'un dispositif escamotable BA 016-105 ou BA 018-105 (l'élément chauffant est à commander séparément). Peut être utilisé dans fours (combi-)vapeur: à enfourner directement dans les rails latéraux de l'appareil.

GN 340-230

440,-

Faitout Gastronorm, aluminium coulé, GN 2/3, hauteur de 165 mm.



Teppan Yaki

GN 232

GN 232-110

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.



GN 232-230

315.-*

Teppan Yaki GN 2/3 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.



Pour une finition parfaite de vos meubles de cuisine, Gaggenau vous propose ces poignées. Design des poignées des appareils Vario-cool et ce marie avec les fours de la Série 200. Suivant la grandeur avec 2 ou 3 points de fixation.

Poignées avec 2 points de fixation

GH 020-010

Poignée inox, longueur 20 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 177 mm.

GH 030-010

Poignée inox, longueur 30 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 277 mm. €

GH 031-010

Poignée inox, longueur 30,5 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 282 mm. Assorti au BOP.

GH 045-010

Poignée inox, longueur 45 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 427 mm.

GH 050-010

Poignée inox, longueur 50 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 477 mm.

GH 060-010

€

Poignée inox, longueur 60 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 577 mm.

GH 070-010

Poignée inox, longueur 70 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 677 mm.

GH 080-010

Poignée inox, longueur 80 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 777 mm.

GH 090-010

Poignée inox, longueur 90 cm, hauteur 49 cm, distance de forage 877 mm.

Poignées avec 3 points de fixation

GH 110-010

Poignée inox, longueur 110 cm, hauteur 49 cm, distance de forage à chaque fois 538,5 mm.

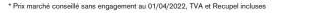
GH 140-010

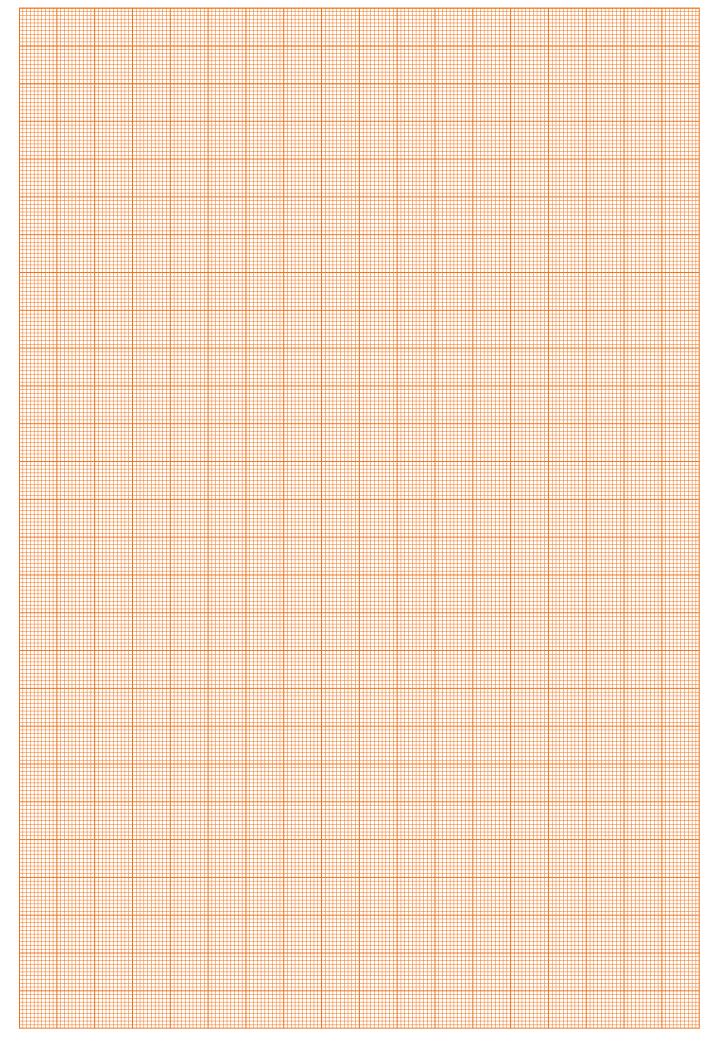
Poignée inox, longueur 140 cm, hauteur 49 cm, distance de forage à chaque fois 688,5 mm.



0m 0 (

0m0 0





Infoline de Gaggenau

Pour toutes vos questions à propos du fonctionnement et de l'utilisation des appareils Gaggenau.

Téléphone: 02/475 70 08

E-mail: via notre site www.gaggenau.com

Service clientèle de Gaggenau

Commande de pièces et d'accessoires, demande de dépannage.

Téléphone: 02/475 70 08

Service personnalisé disponible 24h/24

et 7 jours sur 7

E-mail: info.be@gaggenau.com

Site Internet de Gaggenau

www.gaggenau.com

Gaggenau Experience Center

Gare Maritime Rue Picard 7 - Box 400 1000 Bruxelles

E-mail: BRU-Brandcenter@bshg.com

© Copyright by Gaggenau Rue Picard 7 - Box 400 1000 Bruxelles Edition avril 2022.

Ce tarif mentionne le prix marché conseillé, TVA 21% et Récupel incluse. Cette édition est valable à partir du 1er avril 2022.

Gaggenau Account Managers

Mia Smits

Mobile: +32 (0)473/55.33.83 E-mail: mia.smits@bshg.com

Peter Kastelic

Mobile: +32 (0)477/69.93.40 E-mail: peter.kastelic@bshg.com

Sous réserve de modifications et d'erreurs d'impression.

Gaggenau, la différence