GAGGENAU

Catalogo generale

La collezione Gaggenau

Mettere in discussione l’esistente, rompere con il presente, se opportuno, per fare spazio a nuove idee. Attraverso le sue collezioni pluripremiate a livello internazionale, Gaggenau rivoluziona l’universo degli elettrodomestici, portando caratteristiche professionali nelle case di chi ricerca la differenza, anche in cucina.

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la gamma completa Gaggenau 2023/2024.

Inquadrate il QR code per consultare
la versione più aggiornata del catalogo online



Forno EB 333 8

Forni Serie 400 14

Forni Serie 200 58

Piani cottura Vario 96

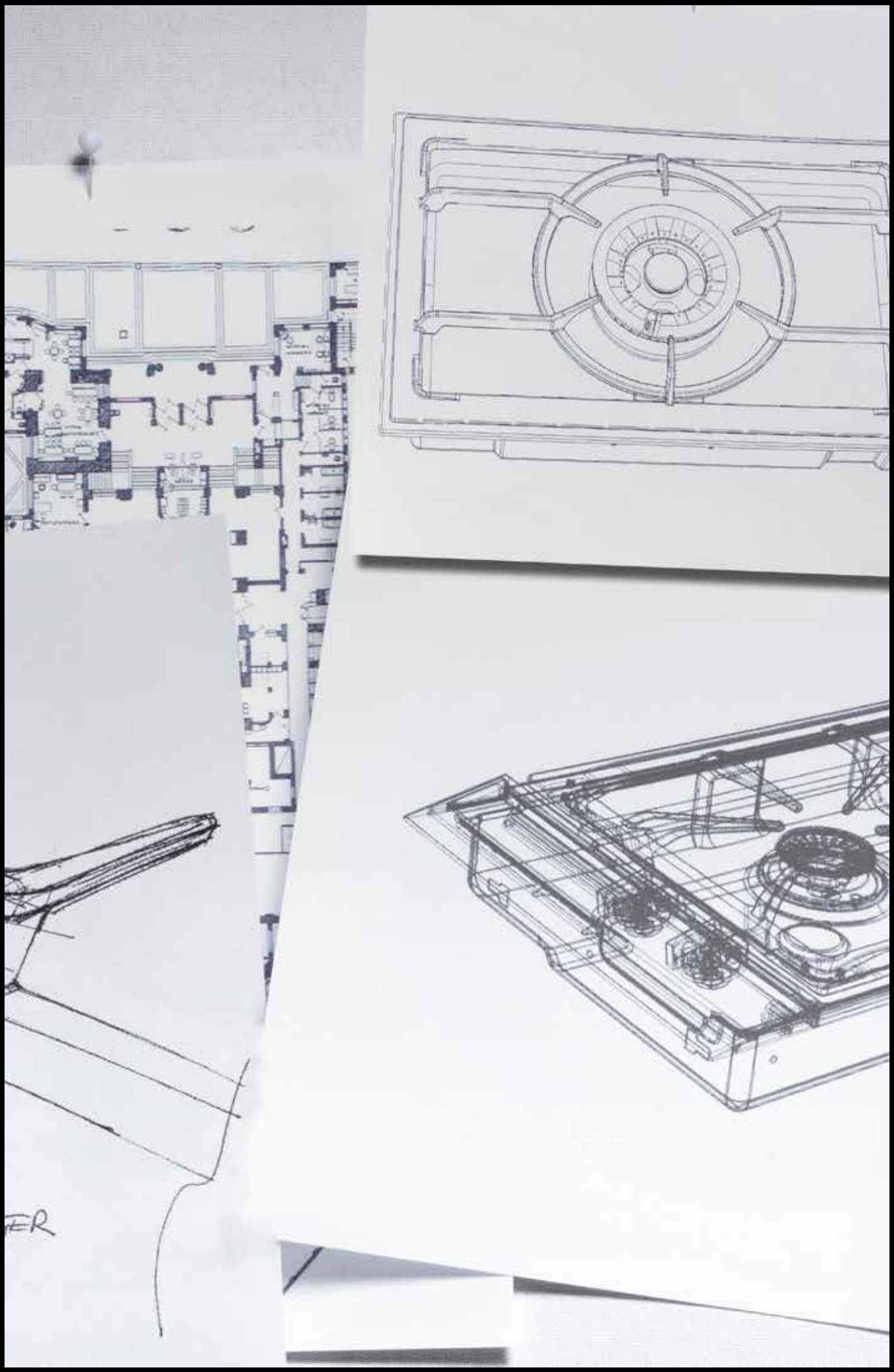
Piani cottura 160

Centri di aspirazione 218

Centri di refrigerazione 306

Lavastoviglie | Lavatrici | Asciugatrici 372

Etichetta energetica | Home Connect | Accessori 404



La visione del progettista: performance e tecnologia professionale guidate dal design

La ricerca dell'eccellenza è il principio che guida Gaggenau nella realizzazione delle sue collezioni, nella sostanza così come nella forma. Nella nostra filosofia il design ha il nobile compito di rispecchiare e tradurre in modo visibile l'anima dei nostri prodotti. L'estetica senza tempo dà voce alla nostra storia centenaria e ai valori della tradizione che ci accompagnano quotidianamente, tenendoci ancorati alle nostre origini e dandoci al tempo stesso la spinta per innovare.
Le forme pure ed essenziali simboleggiano invece il rigore, la precisione, la semplicità in grado di esaltare la funzionalità e l'efficienza. Negli anni, non è stata solo l'eccellenza della performance professionale dei prodotti Gaggenau ad essere riconosciuta, ma anche quella del design iconico.
Abbiamo infatti conquistato prestigiosi premi tra cui "Forum dell'Industria del Design di Hannover", "Centro del Design di Nordrhein-Westfalen", "Chicago Athaeneum Museum for Architecture and Design", "Archiproducts Design Awards" e l'importante riconoscimento Gold, "IF Design Award".


11:30
GAGGENAU

Abilità artigianale e ricerca materica: i pilastri dell'eccellenza

Innovare per noi significa utilizzare le tecnologie più evolute, mettendole al servizio degli stessi valori che ci guidano dal 1683, anno della nascita di Gaggenau. Per questo, dedichiamo la massima cura al lavoro di produzione artigianale e al controllo minuzioso di ogni componente. Il coinvolgimento umano in ogni processo è fondamentale: nel nostro stabilimento di Lipsheim abbiamo predisposto una cleaning room al fine di produrre artigianalmente i nostri avanzati display touch TFT così come i famosi forni da 90 cm vengono assemblati a mano da più di 30 anni.
L'amore per i dettagli e per la qualità è il motivo dell'attenzione che da sempre Gaggenau dedica alla scelta delle materie prime: acciaio inox, alluminio, ottone, ghisa, smalto e vetro temperato vengono forgiati per dare vita ad opere d'arte funzionali perché crediamo che sia proprio dalle fondamenta, e quindi dalla ricerca materica, unita alla maestria artigianale, che è necessario partire per ambire alla costruzione di veri capolavori della tecnologia.



Forno EB 333

EB 333 10
Accessori | Accessori speciali EB 333 11
Tabelle tecniche EB 333 13



EB 333 111
Acciaio inox
Larghezza 90 cm

A *

In dotazione
1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 girarrosto
1 griglia
1 teglia con griglia d'appoggio
1 termosonda

Accessori speciali
BA 090 100
Set di 2 manopole nere
BA 018 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata
BA 028 115
Leccarda smaltata profonda 30 mm
BA 038 105
Griglia cromata con piedini
BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm
BA 058 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche
BS 020 002
Set 2 palette per pizza
GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno
EB 333

- Porta realizzata con un solo pezzo di acciaio di 3 mm di spessore ed incernierata frontalmente.
- Chiusura e apertura porta ammortizzata.
- Luci interne angolate per un'illuminazione ottimale della cavità.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una distribuzione migliore del calore.
- Display TFT touch.
- Display integrato nel vetro frontale della porta.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 83 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
1/3 riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Grill compatto.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Lievitazione.
Scongelamento.
Tenere in caldo.

Funzionamento
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

Caratteristiche
Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.
Programmi automatici.
Girarrosto.
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 3 livelli, resistenti alla pirolisi.

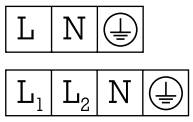
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

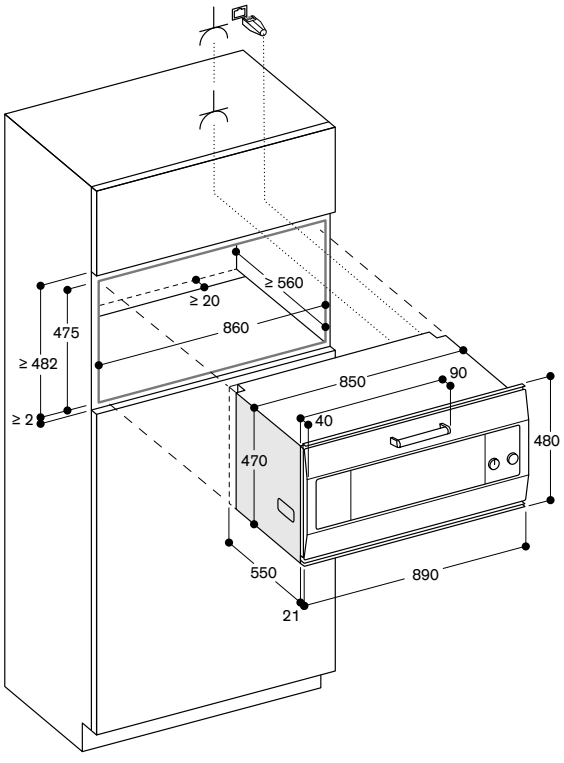
Sicurezza
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

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

Precauzioni di montaggio
La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.
La maniglia sporge 90 mm dal mobile.
Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN si trova sul retro sul lato superiore sinistro.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 5,4 kW.
Prevedere cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.





Presa

Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

BA 090 100
Manopole in acciaio con rivestimento nero



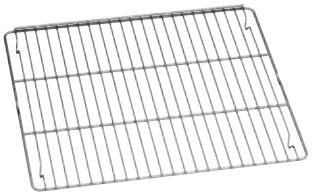
BA 018 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



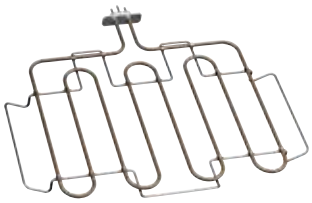
BA 028 115
Leccarda smaltata profonda 30 mm



BA 038 105
Griglia cromata con piedini



BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm



BA 058 133
Piano pizza/pietra refrattaria inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



BS 020 002
Set 2 palette per pizza



GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamete (altezze: 100 e 65 mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore



Accessori e accessori speciali per forno EB 333



EB 333

Manopole nere			**Forno**
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	◦
Leccarda smaltata			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	•/◦
Guide telescopiche			
	BA 018 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	◦
Pietra pizza			
	BA 058 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	◦
Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301	◦
Griglia cromata			
	BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini	•/◦
	ET-Nr. 706321	Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	•/◦
Leccarda smaltata			
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondo 30 mm	•/◦
Elemento riscaldante			
	BA 058 115	Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 133	◦
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2	◦

• Di serie.

◦ Accessorio speciale.



Tipologia		Forno
Acciaio inox		EB 333
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	90
Dimensioni apparecchio L x H x P[1]	(mm)	890 x 480 x 548
Sporgenza porta	(mm)	21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Peso netto	(kg)	79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto	(l)	83
Numero cavità		1
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco		A *
Indice di efficienza energetica (EEI)		95.6
Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.	(kWh)	1.32
Consumo energetico con Aria Calda Eco	(kWh)	0.86
Riscaldamento		elettrico
Sistemi di riscaldamento		
Temperature	(°C)	30–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.		•
1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.		•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.		•
Grill completo + termoventola		•
Grill completo		•
Grill compatto		•
Funzione pietra refrattaria		•
Funzione pirofila		•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto / centrali / in basso		•/–/–
Apertura automatica della porta		–
Display intuitivo con testi	(N. lingue)	44
Ricette personalizzate		50
Angolo di apertura porta	(°)	90
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura		•
Termosonda a tre punti		•
Programmi automatici		•
Girarrosto		•
Presa per pietra refrattaria		•
Funzione per arrostire		•
Visualizzazione della temperatura		•
Riscaldamento rapido		•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•
Timer lungo		•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	3
Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi [3]		• [3]
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm^2)	1.780
Griglie		1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill		1/1
Teglia in vetro		–
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5 vetri
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/•/•
Raffreddamento tangenziale		•
Pulizia		
Pirolisi		•
Smalto Gaggenau		•
Purificatore termico degli odori		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	5.38

• Di serie. – Non predisposto.
[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Accessori speciali
[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forni Serie 400

Possibili combinazioni della Serie 400 16

Note di progettazione 20

Forni Serie 400 22

Forni CombiVapore Serie 400 28

Forni combinati a microonde Serie 400 34

Macchine per caffè completamente automatiche Serie 400 36

Cassetti Sous-Vide Serie 400 38

Cassetti Scaldavivande Serie 400 40

Accessori | Accessori speciali 44

Tabelle tecniche 50

Possibili combinazioni della Serie 400

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassetti sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

In generale:

- ☐ Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore acciaio con porta tutta in vetro.
- ☐ Quando sono listati diversi apparecchi (BS/BM e DV/WS), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale

- ☐ Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- ☐ Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- ☐ I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.
- ☐ **Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.**
- ☐ Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

- ☐ Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- ☐ Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- ☐ Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffé automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- ☐ I display comandi devono essere allineati tra loro.

BO Forni
BS Forni combi-vapore
BM Forni combinati a microonde
CM Macchina del caffè
WS Scaldavivande
DV Cassetti sottovuoto
DF Lavastoviglie

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



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



- BX 480
- WS 482

Combinazione di 4 apparecchi larghi 76 cm



- BS 485/BM 485
- BO 481



- BM 484/BS 484
- BO 480

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm



- BO 481



- BO 480

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



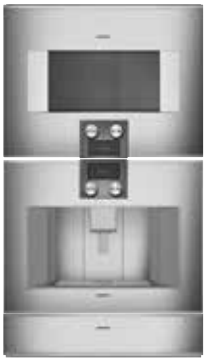
- BS 474/BS 454/BM 454
- BO 470/BO 450/BO 420
- WS 462



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



- BS 454/BS 474/BM 454
- BM 450
- 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
- DF



- CM 450
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm




• BO 471/BO 451/BO 421 • BO 470/BO 450/BO 420




• BO 471/BO 451/BO 421 • BS 470/BS 450/BM 450
• DV 461/WS 461




• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450
• WS 461/DV 461




• BS 451/BS 471/BM 451 • BM 450/BS 470/BS 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461




• BS 471/BS 451/BM 451 • CM 450
• DV 461/WS 461 • WS 461/DV 461





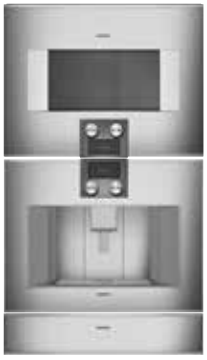
• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450
• WS 461/DV 461
• BS 470/BS 450/BM 450
• DV 461/WS 461





• BM 451/BS 471/BS 451 • CM 450
• WS 461/DV 461 • DV 461/WS 461
• BS 450/BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande

• BS 455/BS 475/BM 455 • BM 454/BS 474/BS 454
• BO 471/BO 451/BO 421 • CM 450
• DV 461/WS 461

Possibili combinazioni della Serie 400

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassetti sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

In generale:

- ☐ Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore antracite con porta tutta in vetro.
- ☐ Quando sono listati diversi apparecchi (BS/BM e DV/WS), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale

- ☐ Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- ☐ Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- ☐ I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.
- ☐ **Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.**
- ☐ Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale

- ☐ Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- ☐ Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- ☐ Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffé automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) rraggiungono un'altezza pari a 60 cm.
- ☐ I display comandi devono essere allineati tra loro.

BO Forni
BS Forni combi-vapore
BM Forni combinati a microonde
CM Macchina del caffè
WS Scaldavivande
DV Cassetti sottovuoto
DF Lavastoviglie

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



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



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



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



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



- BO 470/BO 420
- DF



- BS 470/BM 450
- DF



- CM 450
- DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421



• BS 470/BM 450
• WS 461/DV 461



• 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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421



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

Per i modelli BO/BX/BS/BM/WS/CM

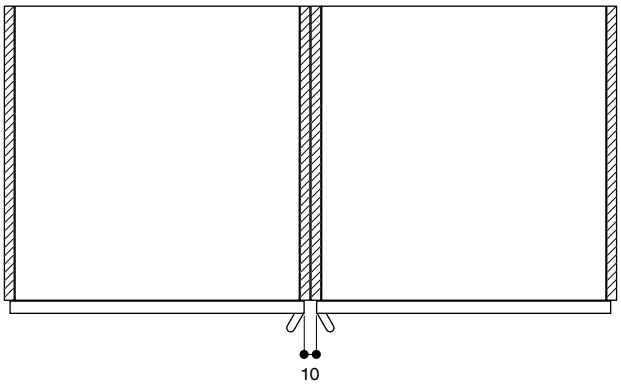
Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili della cucina.
Occorre prendere delle precauzioni per evitare che le ante si chiudano quando l'elettrodomestico sta scaldando o si sta raffreddando.

Installazione Side by Side
Se gli elettrodomestici vengono installati affiancati, tra di loro deve essere lasciata una distanza di almeno 10 mm.
Per garantire l'apertura ottimale dello sportello, le maniglie vanno posizionate al centro (ossia, una di fianco all'altra).
Le cerniere devono essere posizionate all'esterno della cavità affinchè la porta possa aprirsi al massimo dell'angolo disponibile.

Combinazione di forni Serie 400 con gli apparecchi della serie VarioCooling.
Consultare le note di progettazione per gli apparecchi della serie VarioCooling per evitare che la porta del frigorifero urti la maniglia del forno.

Installazione Side by Side



Spazi necessari da prevedere ai lati degli apparecchi per garantire una corretta aerazione

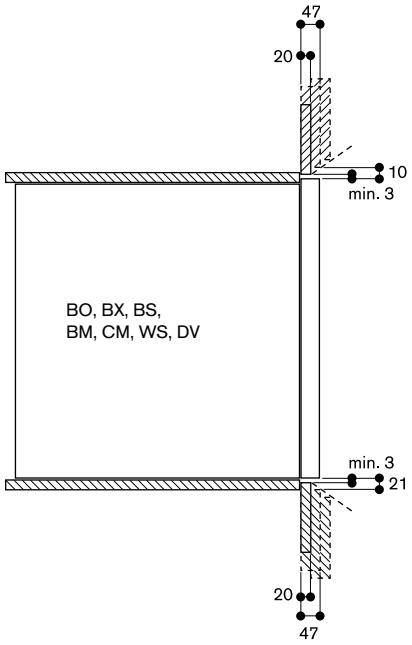
Nei forni Serie 400 di Gaggenau l'aria di raffreddamento viene presa dal bordo superiore e dai bordi laterali dello sportello mentre l'aria calda viene fatta fuoriuscire dal bordo inferiore dello sportello.
I forni combinati a vapore e i forni a vapore hanno la presa d'aria sui bordi laterali dello sportello e la bocca di fuoriuscita per aria calda e vapore sul bordo superiore.
Per evitare che gli elettrodomestici si surriscaldino e garantire il necessario raffreddamento dopo l'uso, è necessario che tra i bordi dei mobili della cucina sia mantenuta un'adeguata distanza.

Le misure indicate nel disegno fanno riferimento a tutti gli apparecchi.
Controllare anche quanto segue:

La zona soprastante gli elettrodomestici BS:
Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS.
Se il bordo di un elemento della cucina sporge più di 20 mm rispetto al bordo della cavità del mobile, il bordo del pannello del mobile deve essere resistente al vapore, come se installato sopra ad una lavastoviglie. Il vapore potrebbe penetrare nel compartimento.

La zona sottostante gli elettrodomestici WS/DV:
Se il cassetto scaldavivande o il cassetto sous-vide viene fatto funzionare senza maniglie, occorre assicurare che ci sia sufficiente accesso al bordo inferiore dell'elettrodomestico nel caso in cui lo spessore dello sportello del mobile della cucina sia superiore a 20 mm.

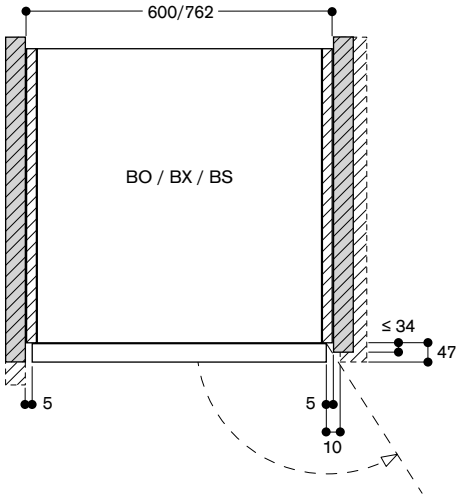
Sezione trasversale



Ai lati

Nei casi in cui gli spessori delle ante dei mobili da cucina siano maggiori o le pareti laterali sporgano fino a 34 mm dalla parte anteriore del bordo della cavità del mobile, la distanza minima sul lato cerniera è sufficiente per l'aerazione e un angolo di apertura dell'anta di 120°. Al di sopra, è necessaria una distanza di 10 mm o anche superiore.
Se necessario, il lato maniglia può essere coperto da un pannello laterale, purché venga mantenuta la distanza minima.

Sezione superiore



Misure in mm



Comandi al centro

Cerniere dx

BX 480 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BX 481 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

A *

In dotazione

2 leccarde smaltate resistenti alla pirolisi
1 girarrosto
2 griglie
2 teglie con griglia d'appoggio
1 termosonda

Accessori speciali

BA 018 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115
Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105
Griglia cromata con piedini

BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 058 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno doppio Serie 400
BX 480/BX 481

- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto per vano cottura 2x110 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
1/3 riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Grill compatto.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Lievitazione.
Scongelamento.
Tenere in caldo.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.
Girarrosto (forno inferiore).
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Illuminazione alogena laterale (10 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 5 livelli, resistenti alla pirolisi.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

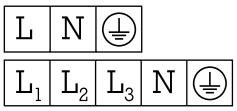
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

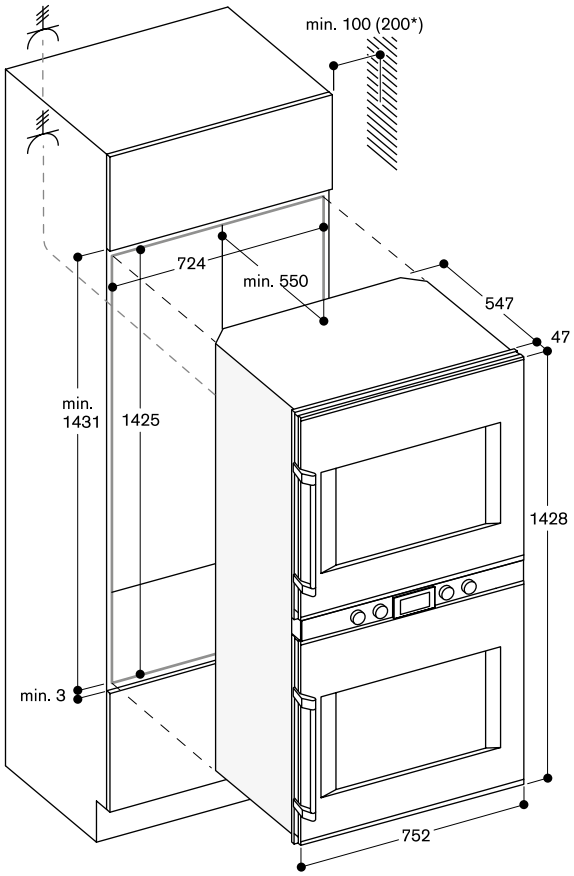
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 9,2 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.





* 200 mm in abbinamento a BA 018

Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 480 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BO 481 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

A *

In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 girarrosto
1 griglia
1 teglia con griglia d'appoggio
1 termosonda

Accessori speciali

BA 018 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 028 115
Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 038 105
Griglia cromata con piedini

BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 058 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche.

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno Serie 400
BO 480/BO 481

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 110 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
1/3 riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Grill compatto.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Lievitazione.
Scongelamento.
Tenere in caldo.

Funzionamento
Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche
Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.
Programmi automatici.
Girarrosto.
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 5 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Apertura porta tramite assistente vocale.
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

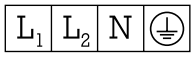
Sicurezza
Porta termoisolata con quadruplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

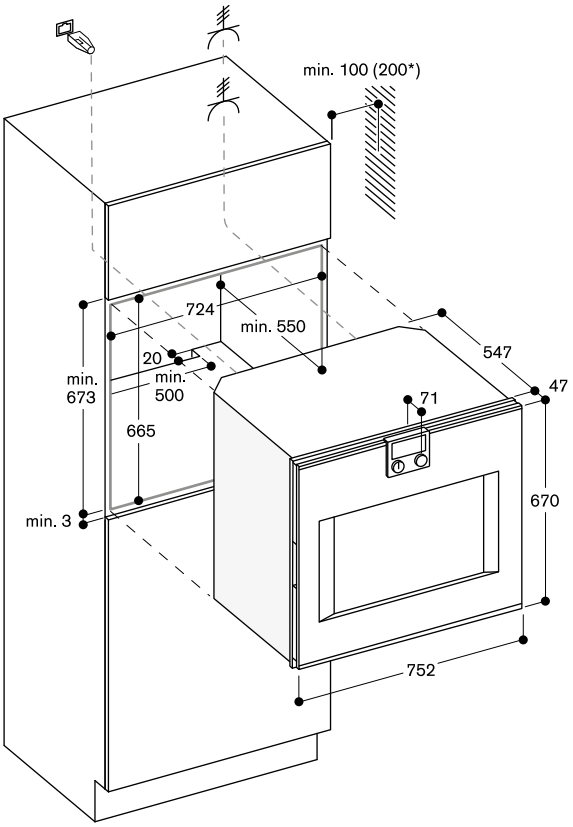
Pulizia
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 5,5 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.







* 200 mm in abbinamento a BA 018

Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 470 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BO 470 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 471 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BO 471 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

2 leccarde smaltate resistenti alla pirolisi
1 girarrosto
1 teglia in vetro
1 griglia
1 teglia con griglia d'appoggio
1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105
Griglia cromata con piedini

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche.

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno Serie 400
BO 470/BO 471

– Porta senza maniglia ad apertura automatica.
– Pirolisi.
– 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
– Programmi automatici.
– Termosonda con indicazione tempo di cottura.
– Display TFT touch.
– Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
– Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
– Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
1/3 riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Grill compatto.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Lievitazione.
Scongelamento.
Tenere in caldo.

Funzionamento
Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche
Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.
Programmi automatici.
Girarrosto.
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Apertura porta tramite assistente vocale.
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

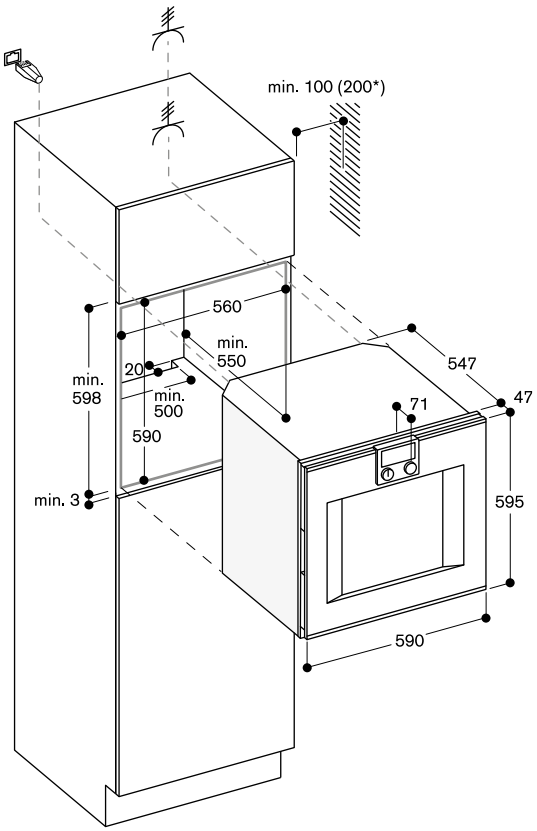
Sicurezza
Porta termoisolata con quadruplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

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

Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.

L N ⏚



* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 teglia in vetro
1 griglia
1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105
Griglia cromata con piedini

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche.

BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno Serie 400
BO 450/BO 451

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Grill compatto.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Lievitazione.
Scongelamento.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.
Programmi automatici.
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Illuminazione alogena laterale (10 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Apertura porta tramite assistente vocale.
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

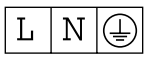
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

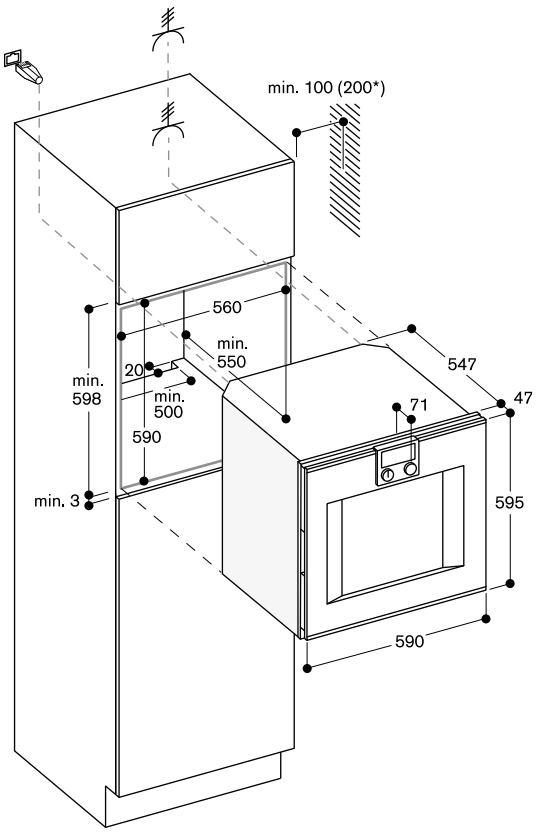
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.





* 200 mm in abbinamento a BA 016

Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Comandi in alto

Cerniere dx

BO 420 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BO 420 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BO 421 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BO 421 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A*

In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 teglia in vetro
1 griglia

Accessori speciali

BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm

BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105
Griglia cromata con piedini

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Forno Serie 400
BO 420/BO 421

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 9 sistemi di riscaldamento, funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

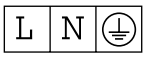
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

Precauzioni di montaggio

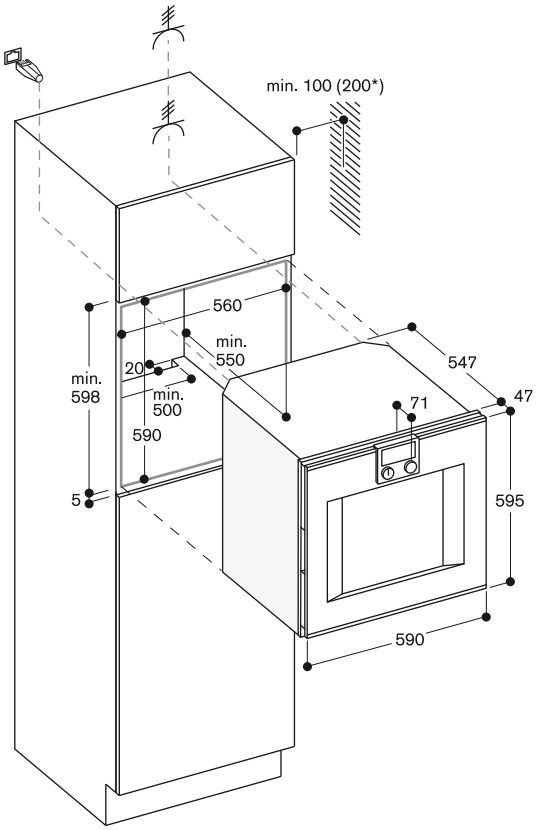
Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.



* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



*200 mm in collegamento con BA 016

Misure in mm



Comandi in basso
Cerniere dx
BS 484 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx
BS 485 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

A*

In dotazione
1 teglia in acciaio inox perforata
1 teglia in acciaio inox non perforata
1 griglia
1 termosonda
1 tubo di carico acqua, 3 m
1 tubo di scarico acqua, 3 m
4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione
GF 111 100
Filtro decalcificante
GF 121 110
Cartuccia filtro
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali
BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.
BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.
BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.
BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.
BA 020 390
Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.
BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm
CL S10 040
Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore.
17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza
GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila
GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.
GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

Forno CombiVapore Serie 400
BS 484/BS 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità.
Aria calda + 60 % umidità.
Aria calda + 30 % umidità.
Aria calda + 0 % umidità.
Cottura a bassa temperatura.
Cottura Sous-vide.
Grill livello 1 + umidità residua.
Grill livello 2 + umidità residua.
Grill + ventilato.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.

Funzionamento
Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.
Funzione condensazione vapore.
Nebulizzazione dell'umidità.
Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).
2 luci LED laterali.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.
GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.
GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Apertura porta tramite assistente vocale.
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

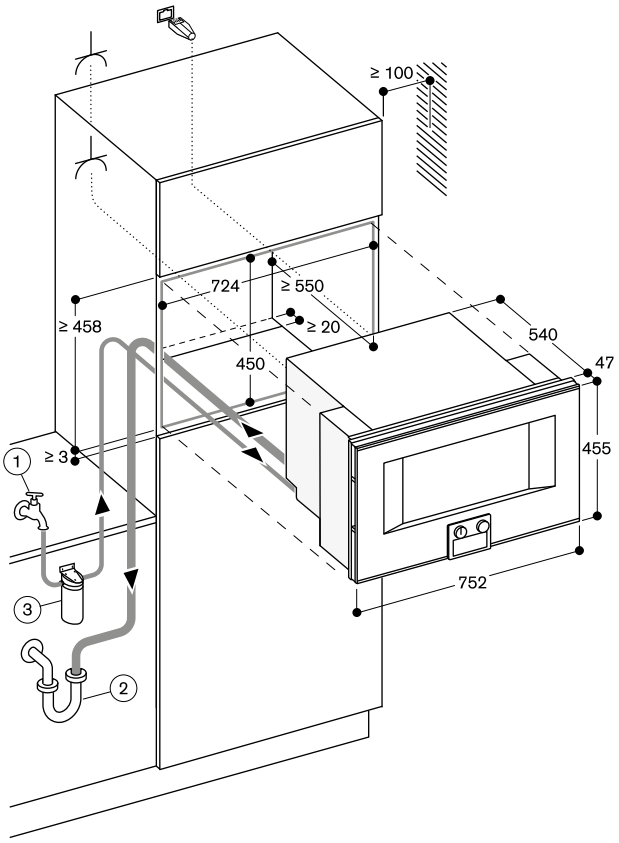
Pulizia
Programma di pulizia, completamente automatico.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Programma asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro removibile.
Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").
Tubo di ingresso acqua estendibile.
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.
Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

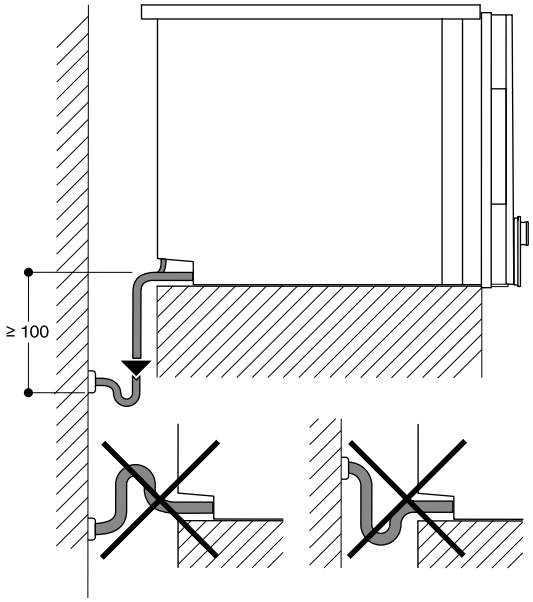
Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

L N ⏚

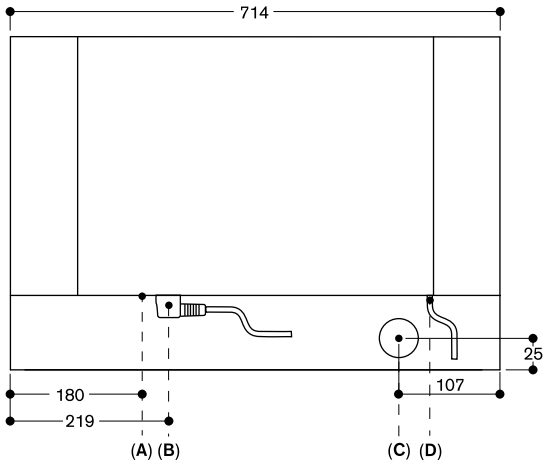
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



⏚ Presa elettrica

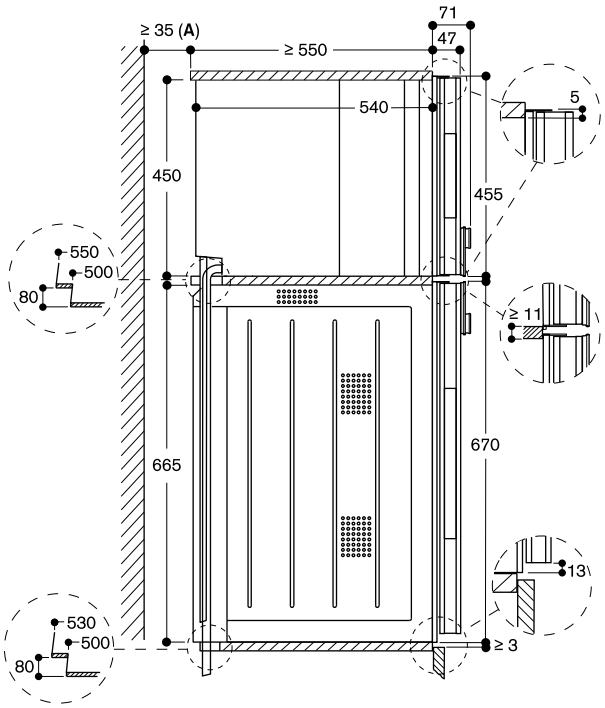


Vista da dietro



A: Connessione LAN
B: Scatola di connessione elettrica
C: Scarico acqua
D: Carico acqua fredda

Vista laterale BS 484/485 su BO



A: Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 470 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 470 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 471 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 471 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 474 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 474 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 475 112
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 475 102
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 teglia in acciaio inox perforata
1 teglia in acciaio inox non perforata
1 griglia
1 termosonda
1 tubo di carico acqua 3 m
1 tubo di scarico acqua 3 m
4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100
Filtro decalcificante

GF 121 110
Cartuccia filtro

GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Forno CombiVapore Serie 400
BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità.
Aria calda + 60 % umidità.
Aria calda + 30 % umidità.
Aria calda + 0 % umidità.
Cottura a bassa temperatura.
Cottura Sous-vide.
Grill livello 1 + umidità residua.
Grill livello 2 + umidità residua.
Grill + ventilato.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.

Funzionamento
Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.
Funzione condensazione vapore.
Nebulizzazione dell'umidità.
Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).
2 luci LED laterali.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

BA 020 390
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040
Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

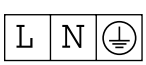
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Apertura porta tramite assistente vocale.
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

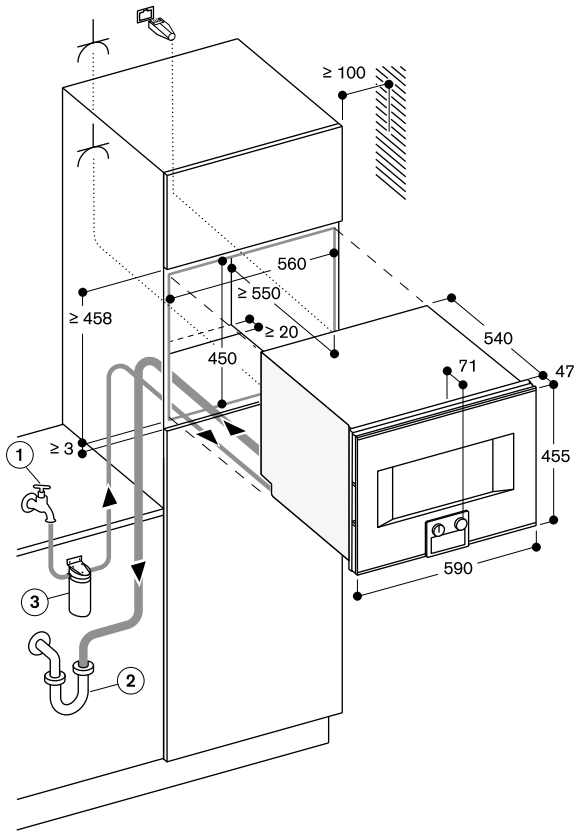
Sicurezza
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia
Programma di pulizia, completamente automatico.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Programma asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro removibile.
Demo per programma di pulizia.

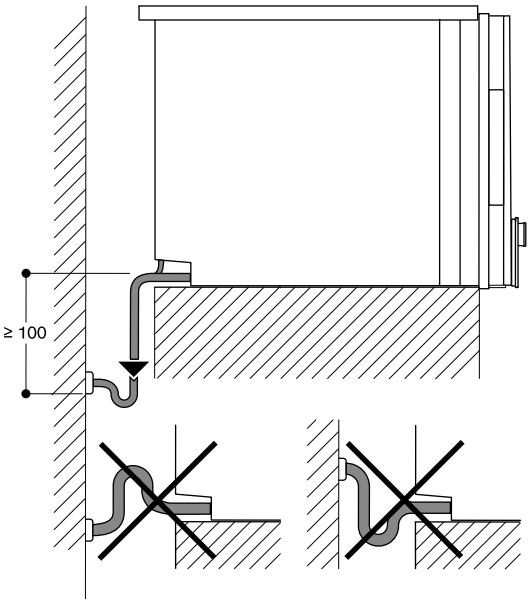
Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").
Tubo di ingresso acqua estendibile.
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.
Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm).
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

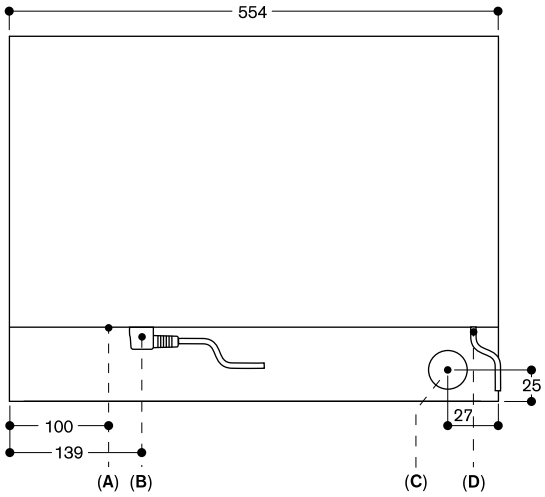




Presa elettrica

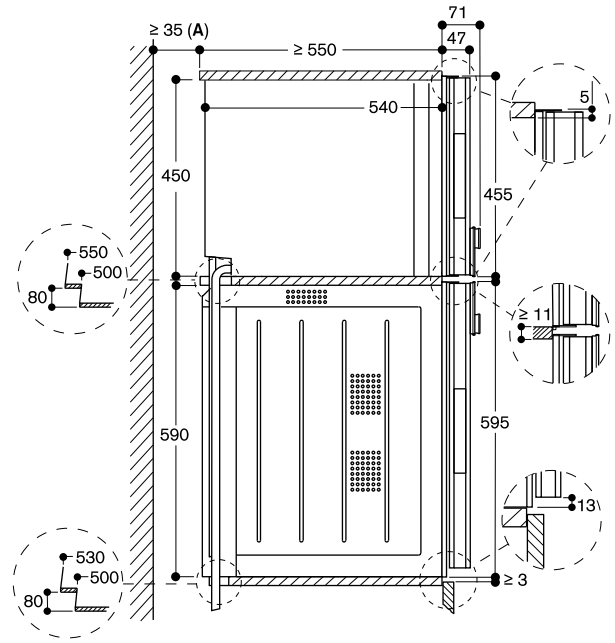


Vista da dietro



A: Connessione LAN
B: Scatola di connessione elettrica
C: Scarico acqua
D: Carico acqua fredda

Vista laterale BS 474/475 su BO



A: Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.

Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BS 450 111
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 450 101
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 451 111
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 451 101
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BS 454 111
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 454 101
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BS 455 111
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BS 455 101
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A*

In dotazione

1 teglia in acciaio inox perforata
1 teglia in acciaio inox non perforata
1 griglia
1 termosonda
4 cartucce pulizia

Accessori speciali

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040
Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore.

Forno CombiVapore Serie 400
BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Serbatoio per acqua di carico e di scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità.
- Illuminazione a 2 LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità.
Aria calda + 60 % umidità.
Aria calda + 30 % umidità.
Aria calda + 0 % umidità.
Cottura a bassa temperatura.
Cottura Sous-vide.
Grill livello 1 + umidità residua.
Grill livello 2 + umidità residua.
Grill + ventilato.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.

Funzionamento
Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.
2 serbatoi per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibili.
Nebulizzazione dell'umidità.
Segnalazione del livello dell'acqua.
Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
2 luci LED laterali.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Apertura porta tramite assistente vocale.
Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

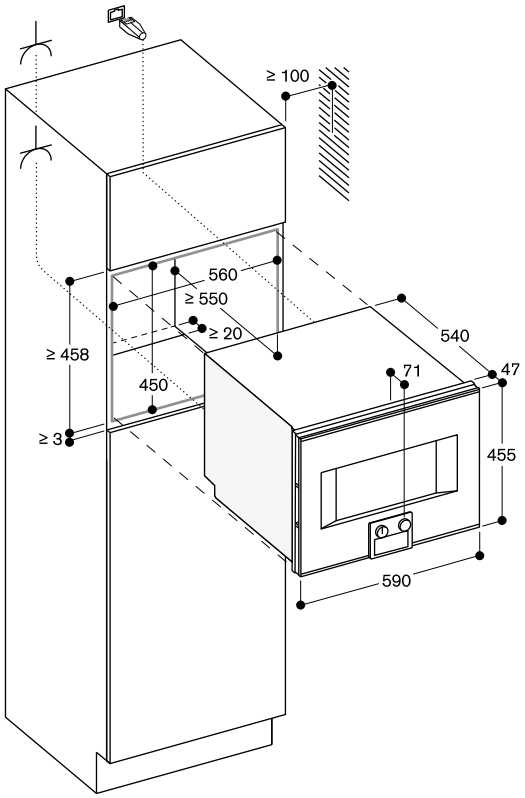
Pulizia
Programma di pulizia, completamente automatico.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Programma asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro removibile.
Serbatoi lavabili in lavastoviglie.
Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Porta LAN situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.

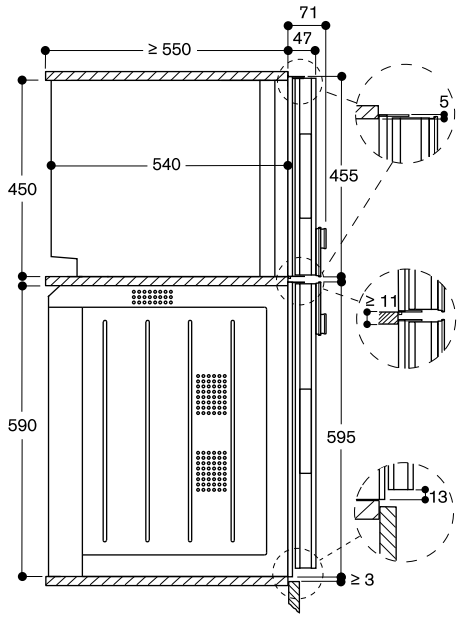
L N

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



⏄ Presa elettrica

Vista laterale BS 454/455 su BO



Misure in mm



Comandi in basso
Cerniere dx

BM 484 110
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

Cerniere sx

BM 485 110
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 76 cm

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde
Serie 400
BM 484/BM 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto 36 litri.

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.
4 sistemi di riscaldamento:
Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,
Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,
Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,
Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.
Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.
15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:
4 programmi di scongelamento,
4 programmi di cottura,
7 programmi combinati.
Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.
Riscaldamento rapido.
4 livelli di inserimento.
Display con indicatore di temperatura.
Illuminazione alogena laterale (60 W).
Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.
Tripla serratura porta.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

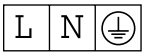
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

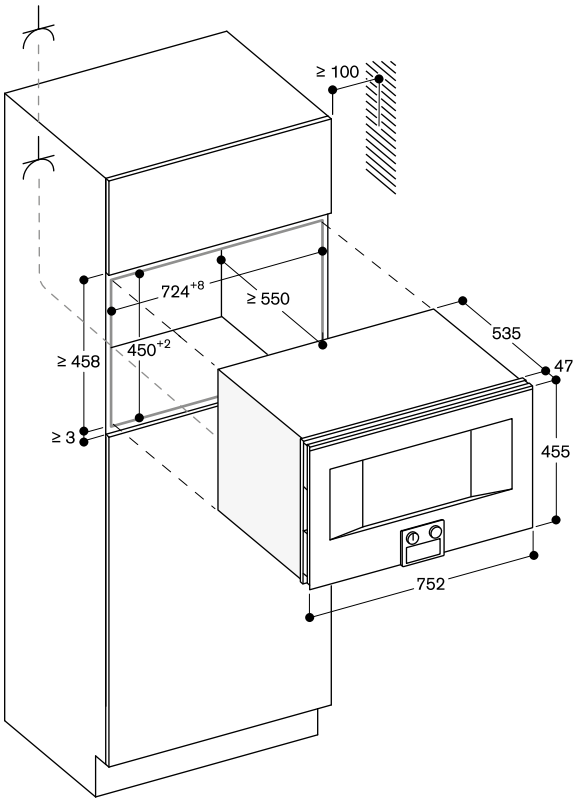
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

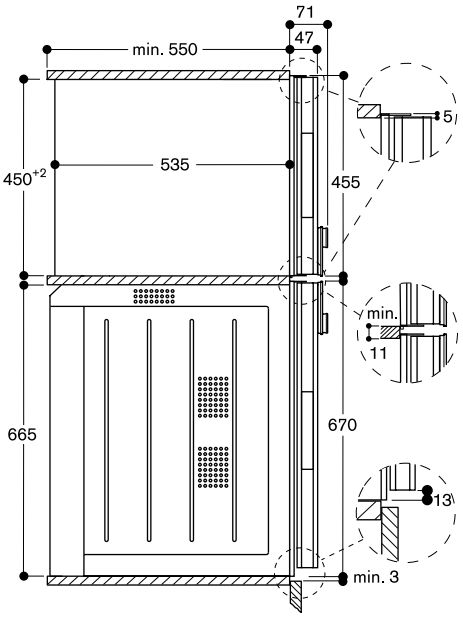
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





Presa elettrica

Vista laterale BM 484/485 su BO



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BM 450 110
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 450 100
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 451 110
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 451 100
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Comandi in basso

Cerniere dx

BM 454 110
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 454 100
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BM 455 110
Acciaio inox con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BM 455 100
Colore antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde
Serie 400
BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto 36 litri.

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.
4 sistemi di riscaldamento:
Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,
Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,
Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,
Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.
Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.
15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:
4 programmi di scongelamento,
4 programmi di cottura,
7 programmi combinati.
Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Tasto informazioni.
Apertura laterale fino a 180°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.
Riscaldamento rapido.
4 livelli di inserimento.
Display con indicatore di temperatura.
Illuminazione alogena laterale (60 W).
Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.
Tripla serratura porta.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

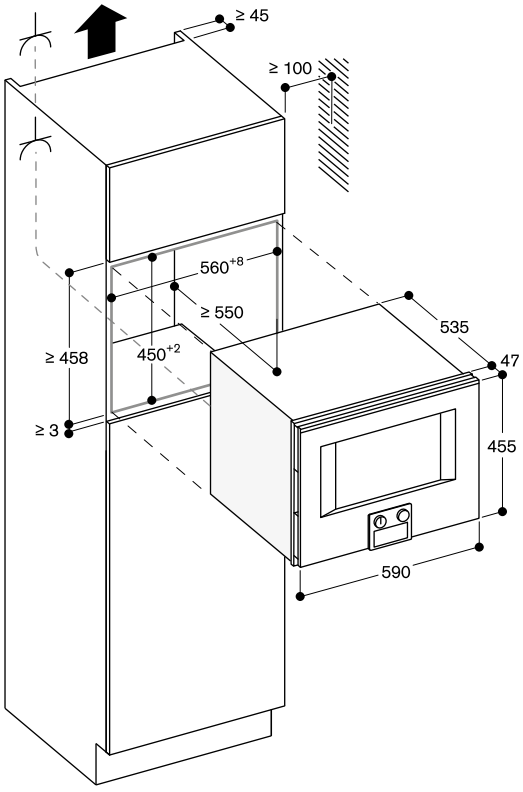
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerate le misure quotate nel disegno nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

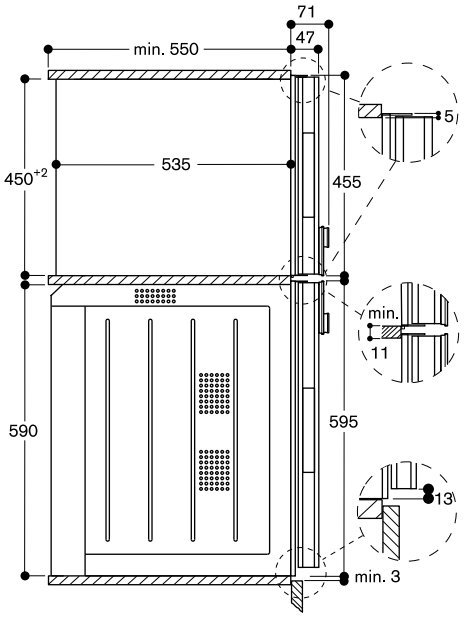
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.

L | N | ⏚



Presa elettrica

Vista laterale BS 454/455, BM 454/455 su BO



Misure in mm



Comandi in alto
Cerniera a sx

CM 450 112
Acciaio inox con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

CM 450 102
Colore antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione
1 viti di montaggio
1 cucchiaio dosatore
1 strisce per stabilire la durezza acqua
1 contenitore del latte isolato
1 tubo collegamento per bocchetta latte
1 tubo per montalatte

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio)

17 000 705
Filtro acqua

00 311 975
Pastiglie per la decalcificazione

00 312 295
Pastiglie per la pulizia

10 020 570
Riduttore apertura porta, angolo di 92°

11 015 223
Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Macchina per caffè completamente automatica Serie 400
CM 450

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia dedicata che garantisce un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione personalizzata.
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo di livello elettronico per latte, acqua e chicchi di caffè per garantire un risultato perfetto.

Programmi
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.
Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.
Caffè latte / 2 x Caffè latte.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

Funzionamento
Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Funzione “Memory”: possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.
Regolazione 4 livelli del rapporto caffè-latte.
Grado di macinazione regolabile.
Altezza beccuccio regolabile 7-15 cm.
Facile accesso a acqua, latte e al contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

Caratteristiche
Unità di macinazione a dischi ceramici ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.
Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.
Pressione d'esercizio 19 bar.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.
Dispenser con contenitore latte integrato.
Serbatoio latte in acciaio inox isolato da 0,5 litri.
Illuminazione integrata a LED.
Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma da 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinato.
Serbatoio acqua estraibile da 2,4 litri.
Indicazione elettronica saturazione filtro.
Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè.

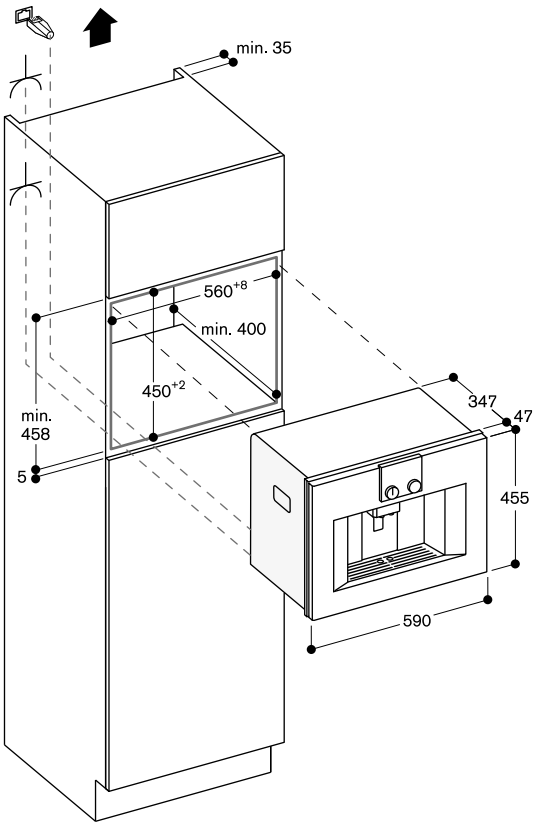
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Il mondo del caffè: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo da remoto.

Sicurezza
Sicurezza bambini.

Pulizia
Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.
Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.
Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto.
La funzione di scarico del macina caffè elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.
Unità di erogazione removibile.
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.
Erogatore lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.
Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 10020570).
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.
La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 1,60 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.



Misure in mm



DV 461 110
Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DV 461 100
Colore antracite con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi

1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
1 Supporto di rialzo
1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
1 Tubo per sottovuoto
1 Adattatore per bottiglie
3 Tappi per bottiglie

Cassetto Sous-Vide Serie 400
DV 461

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento on forno cmpatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

Applicazione

Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Migliore conservazione dei cibi.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento

Controlli Touch.
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

Caratteristiche

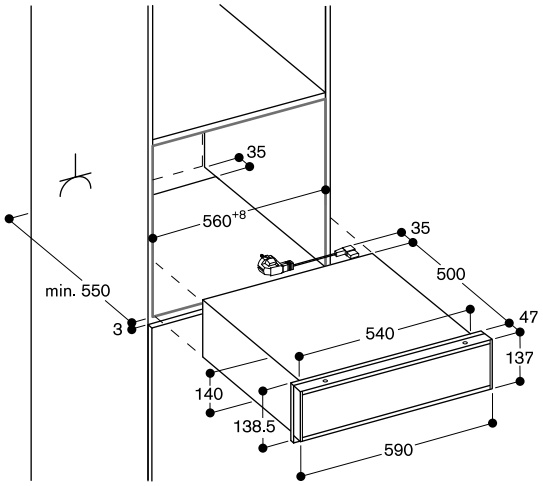
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x P) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio

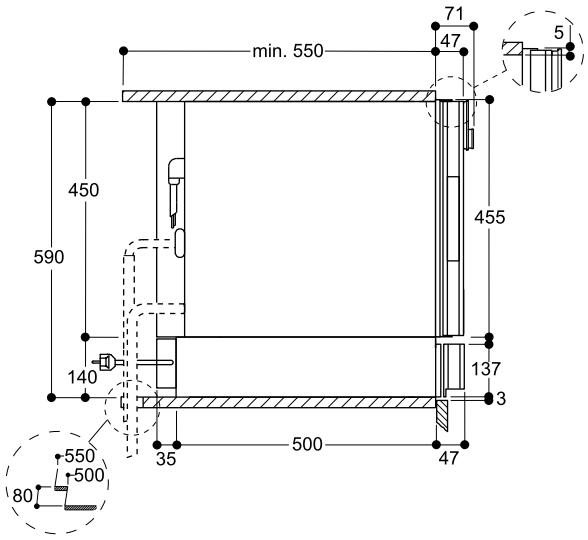
L'apparecchio sporge 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM



Misure in mm



DV 061 100*
A scomparsa, senza frontalino
Pannellabile con fronte del mobile
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Accessori inclusi

1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
1 Supporto di rialzo
1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
1 Tubo per sottovuoto
1 Adattatore per bottiglie
3 Tappi per bottiglie

Cassetto Sous-Vide Serie 400
DV 061

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento on forno cmpatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

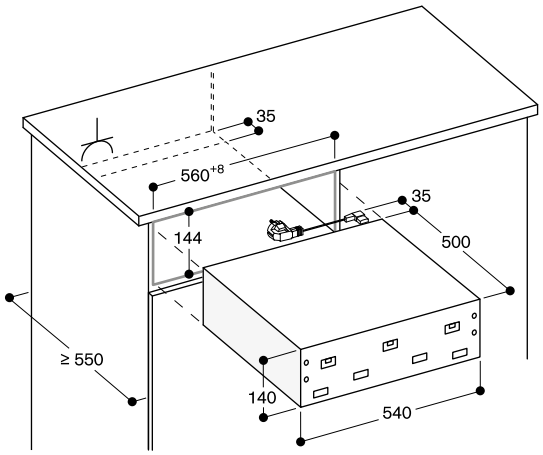
Applicazione
Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Migliore conservazione dei cibi.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento
Controlli Touch.

Caratteristiche
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x P) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.
Spazio utile nella camera di aspirazione in caso di aspirazione esterna,
210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

Precauzioni di montaggio
Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola.
Peso max del pannello 3 kg.
Prevedere uno spazio laterale minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al di sotto del piano cucina o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.
Consultare sempre le indicazioni per le combinazioni con forni e macchine da caffè.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Presa elettrica

Misure in mm



WS 482 110
Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 76 cm, Altezza 21 cm

Cassetto Scaldavivande Serie 400
WS 482

– Senza maniglia.
– Illuminazione interna.
– Sistema di chiusura ammortizzato.
– Interno in acciaio con fondo in vetro.
– Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C (temperatura superficie in vetro).
– Per riscaldare cibi e bevande, mantenere in caldo e cuocere.

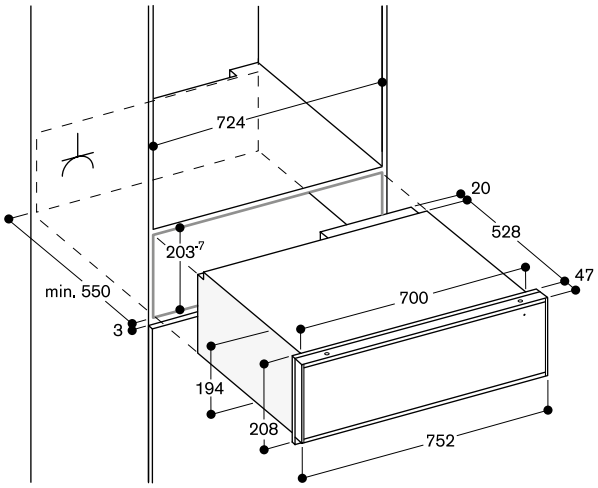
Sistemi di riscaldamento
Scongelamento e lievitazione pane.
Tenere in caldo o cucinare lentamente.
Riscaldare le stoviglie.
Riscaldare contenitori per bevande.

Funzionamento
Regolazione temperatura tramite manopola.
Possibilità di apertura tramite la gola del cassetto.

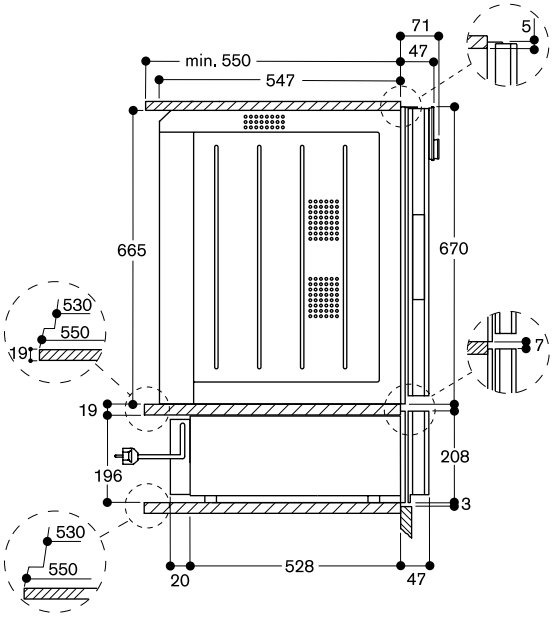
Caratteristiche
Volume netto 38 litri.
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti ø 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 606 x A 132 x P 480 mm.
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Precauzioni di montaggio
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

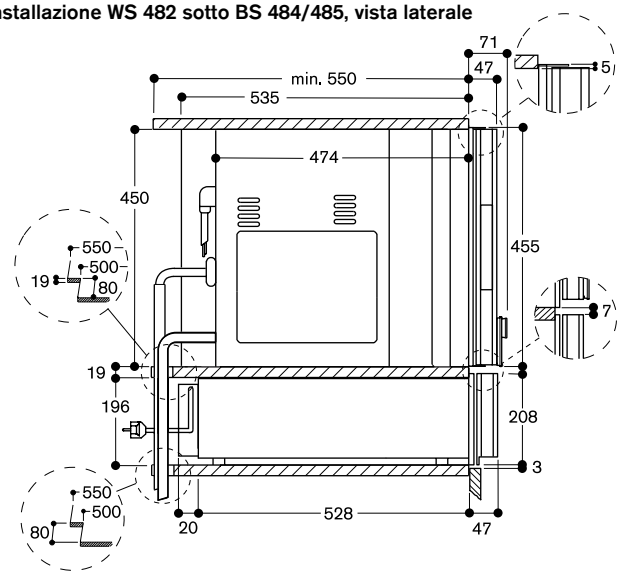
Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,81 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale



Installazione WS 482 sotto BS 484/485, vista laterale



Misure in mm



WS 461 112
Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WS 461 102
Colore antracite con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Serie 400
WS 461

- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C (temperatura superficie in vetro).
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essicazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento
Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

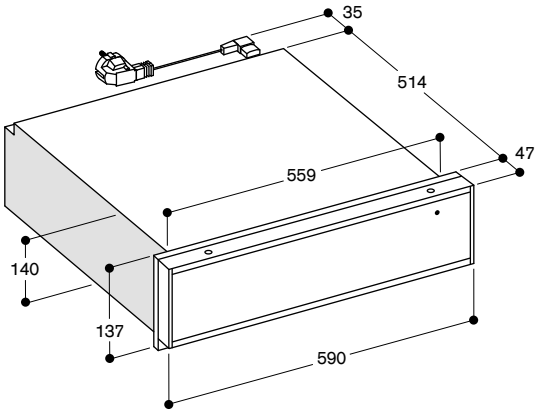
Funzionamento
Regolazione con comandi Touch.
Possibilità di apertura tramite la gola del cassetto.

Caratteristiche
Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

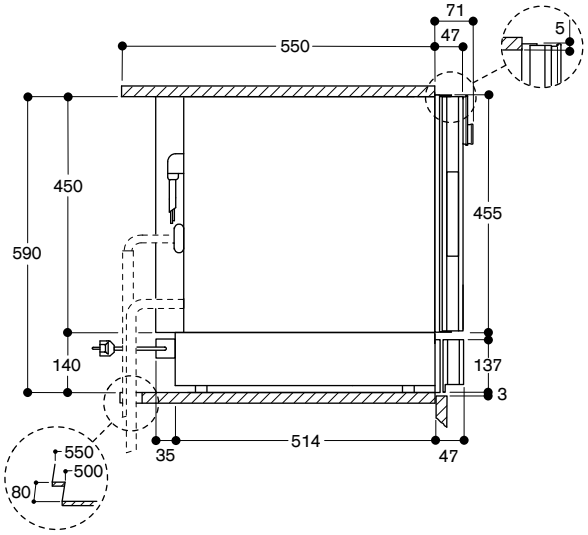
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programmi e ricette addizionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM direttamente in una nicchia da 59 cm è possibile senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.



Installazione WS 461 sotto BS, BM, CM, vista laterale



Misure in mm



WS 462 112
Acciaio inox con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WS 462 102
Colore antracite con frontale in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Serie 400
WS 462

- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C (temperatura superficie in vetro).
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essicazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento
Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

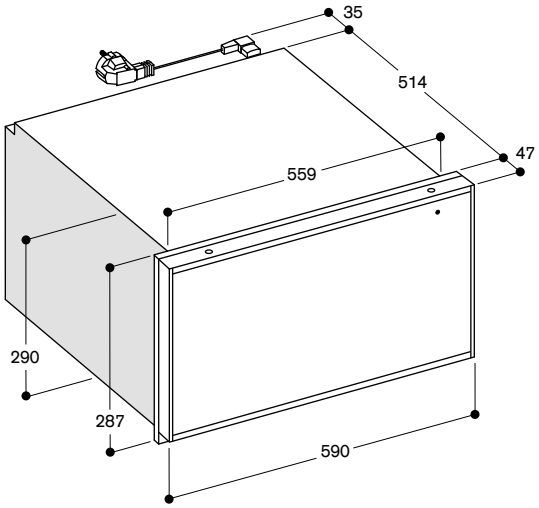
Funzionamento
Regolazione con comandi Touch.
Possibilità di apertura tramite la gola del cassetto.

Caratteristiche
Volume netto 54 litri.
Capacità: Servizio per 12 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 241 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

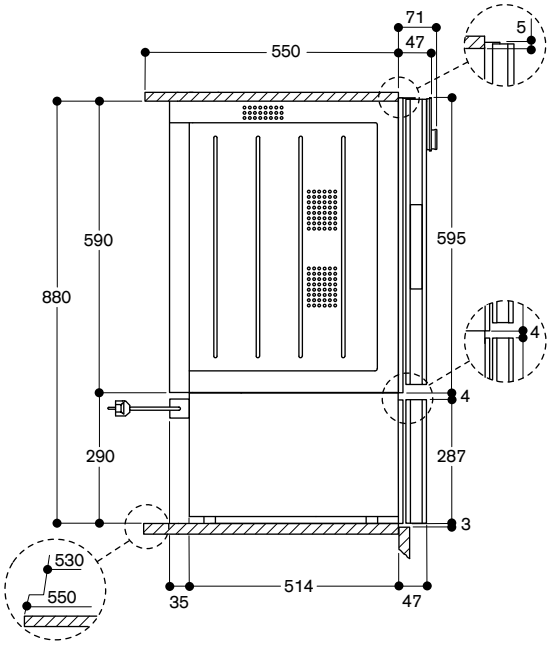
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programmi e ricette addizionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM è possibile in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.



Installazione WS 462 sotto BO, vista laterale



Misure in mm



WS 061 102*
A scomparsa, senza frontalino
Pannellabile con fronte del mobile
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

* Per combinazioni Serie 400 e 200

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Serie 400
WS 061

- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C (temperatura superficie in vetro).
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essicazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento
Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

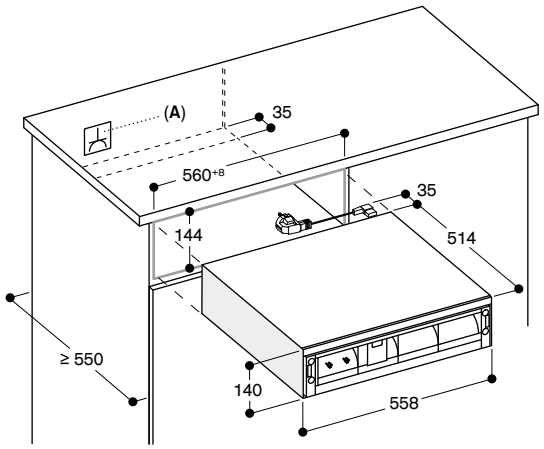
Funzionamento
Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche
Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programmi e ricette addizionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessario prevedere una maniglia o una gola.
Peso max del pannello 3 kg.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina Schuko.



A: Spina

Misure in mm

Avviso: non tutti gli accessori illustrati sono adatti a tutti i forni. Consultare gli accessori e i forni abbinati nelle pagine seguenti.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili Per forni combi-vapore



BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 018 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 46 mm, 5,4 l



BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l



BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente, profondità 46 mm, 5,4 l



BA 020 390
Leccarda forata antiaderente, profondità 40 mm, 5 l



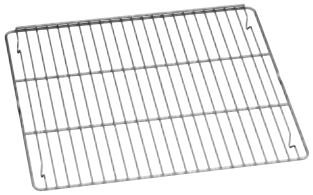
BA 026 115
Leccarda smaltata, 60 cm, profondità 15 mm

BA 028 115
Leccarda smaltata, 76 cm, profondità 30 mm



BA 036 105
Griglia cromata con piedini, 60 cm

BA 038 105
Griglia cromata con piedini, 76 cm



BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

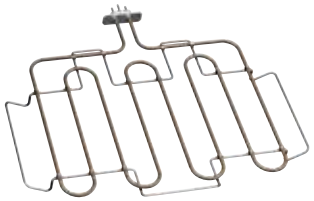


BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm abbinabile al sistema ad estrazione con guide telescopiche



BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm per forno 60 cm

BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm per forno 76 cm



BA 056 133
Piano pizza/pietra refrattaria per forno. 60 cm, inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

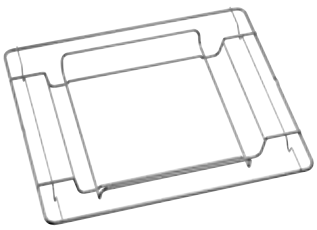
BA 058 133
Piano pizza/pietra refrattaria per forno. 76 cm, inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



BS 020 002
Set 2 palette per pizza



GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila



GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Non forato, profondità 40 mm, 1.5 l.



GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Non forato, profondità 40 mm, 3 l.



GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Forato, profondità 40 mm, 1.5 l.



GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Forato, profondità 40 mm, 3 l.



GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamete (altezze: 100 e 65 mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e il sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 (ordinabili separatamente)



CL S10 040
Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore



GF 111 100
Filtro decalcificante per prima installazione.
Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH
Filtro provvisto di valvola di non ritorno
Larghezza 130 mm, Altezza 265 mm, Profondità 121 mm.
Tubo di carico 1,5 m con connessione 3/4''



GF 121 110
Cartuccia filtro



GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)



Accessori e accessori speciali della Serie 400



BX 480/BX 481

Leccarda Smaltata			**Forno doppio**
	BA 026 115	Profondità 15 mm	
	BA 028 115	Profondità 30 mm	• (2x)/◦
Griglia estraibile			
	BA 016 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	
	BA 018 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	◦
	BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/Pietra refrattaria			
	BA 056 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	
	BA 058 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	◦
Leccarda Gastronorm in acciaio			
	BA 020 361	Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 46 mm, 5,4 l	
	BA 020 370	Leccarda forata in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 381	Leccarda non forata antiaderente, profondità 46 mm, 5,4 l.	
	BA 020 390	Leccarda forata antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
	GN 114 130	GN 1/3, non forata, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 114 230	GN 2/3, non forata, profondità 40 mm, 3 l	
	GN 124 130	GN 1/3, forata, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 124 230	GN 2/3, forata, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente	◦
		Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301	
Adattatore Gastronorm			
	GN 010 330	Adattatore per leccarda Gastronorm	
Teglia in vetro			
	BA 046 117	Profondità 24 mm	
Griglia			
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini	• (2x)/◦
	ET-Nr. 672921	Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini	
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	• (2x)/◦
Leccarda smaltata			
	BA 226 105	Profondità 30 mm	
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profonda 30 mm	• (2x)/◦
Elemento riscaldante			
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	◦
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	◦
Pulizia			
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
	ET-Nr. 17002490	Cartuccia decalcificante, set da 4	
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
Collegamento idrico			
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

• Di serie.
◦ Accessori speciali.


BO 480/BO 481


BO 470/BO 471


BO 450/BO 451


BO 420/BO 421


BS 484/BS 485


BS 470/BS 471
BS 474/BS 475


BS 450/BS 451
BS 454/BS 455

Forno	Forno	Forno	Forno	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
	• (2x)/◦	•/◦	•/◦			
•/◦						
	◦	◦	◦			
◦						
				◦	◦	◦
	◦	◦	◦			
◦						
				•/◦	•/◦	•/◦
				•/◦	•/◦	•/◦
				◦	◦	◦
				◦	◦	◦
				◦	◦	◦
				◦	◦	◦
				◦	◦	◦
				◦	◦	◦
◦	◦	◦	◦ (senza funzione pirofila)	◦	◦	◦
				◦	◦	◦
	•/◦	•/◦	•/◦	◦	◦	◦
	•/◦	•/◦	•/◦			
•/◦						
	•/◦	◦	◦			
•/◦						
		◦	◦			
•/◦						
	◦	◦	◦			
◦						
◦	◦	◦	◦			
				•/◦	•/◦	•/◦
				◦	◦	◦
				◦	◦	
				◦	◦	
				◦	◦	



BM 484/BM 485

Leccarda Smaltata			Forno combinato a microonde
	BA 026 115	Profondità 15 mm	
	BA 028 115	Profondità 30 mm	
Griglia estraibile			
	BA 016 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	
	BA 018 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	
	BA 010 301	Guide telescopiche triple per forni combi-vapore	
Piano pizza/Pietra refrattaria			
	BA 056 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	
	BA 058 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	
Leccarda Gastronorm in acciaio			
	BA 020 361	Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 46 mm, 5,4 l	
	BA 020 370	Leccarda forata in acciaio inox, profondità 40 mm, 5 l	
	BA 020 381	Leccarda non forata antiaderente, profondità 46 mm, 5,4 l.	
	BA 020 390	Leccarda forata antiaderente, profondità 40 mm, 5 l.	
	GN 114 130	GN 1/3, non forata, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 114 230	GN 2/3, non forata, profondità 40 mm, 3 l	
	GN 124 130	GN 1/3, forata, profondità 40 mm, 1,5 l	
	GN 124 230	GN 2/3, forata, profondità 40 mm, 3 l	
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301	
Adattatore Gastronorm			
	GN 010 330	Adattatore per leccarda Gastronorm	
Teglia in vetro			
	BA 046 117	Profondità 24 mm	
Griglia			
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini	
	ET-Nr. 672921	Per griglia BA 226 105, con apertura e piedini	
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	
Leccarda smaltata			
	BA 226 105	Profondità 30 mm	
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profonda 30 mm	
Elemento riscaldante			
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	
Pulizia			
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4	
	ET-Nr. 17002490	Cartuccia decalcificante, set da 4	
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante	
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente	
Collegamento idrico			
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione	
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100	
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico	

• Di serie.

◦ Accessori speciali.



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Forno combinato a microonde



CM 450

Macchina caffé



DV 461
DV 061

Cassetto sous-vide



WS 482

Cassetto scaldavivande



WS 461

Cassetto scaldavivande Haute Cuisine



WS 462

Cassetto scaldavivande Haute Cuisine





Tipologia		Forno doppio	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481
Acciaio con porta tutta in vetro		BX 480/481 112	BO 480/481 112
Colore antracite con porta tutta in vetro			
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	76
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	752 x 1.428 x 547	752 x 670 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	724 x 1.425 x 550	724 x 665 x 550
Peso netto	(kg)	152	77
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	110 + 110	110
Numero di cavità		2	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	624 x 435 x 403	624 x 435 x 403
Classe efficienza energetica con aria calda		A *	A *
Indice di efficienza energetica (EEI)		96 sopra, 121 sotto	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,53 per vano cottura	1,53
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,97 sopra, 1,22 sotto	0,97
Tipo di alimentazione		elettrica	elettrica
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30–300	30–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 riscaldamento inf		•	•
1/3 riscaldamento sup + riscaldamento inf		•	•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		•	•
Grill completo + termoventola		•	•
Grill completo		•	•
Grill compatto		•	•
Funzione pietra refrattaria		•	•
Funzione pirofila		•	•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•	•/•/•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / centrali / in basso		–/•/–	•/–/–
Apertura automatica della porta		–	•
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	25	44
Ricette personalizzate		–	50
Angolo di apertura porta	(°)	180	180
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda a tre punti		• (solo inf.)	•
Programmi automatici		–	•
Girarrosto		• (solo inf.)	•
Presa per pietra refrattaria		•	•
Funzione pirofila		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Riscaldamento rapido		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•	•
Timer lungo		•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60 per vano cottura	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	10 per vano cottura	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	5	5
Home Connect[3]		–	•[3]
Accessori			
Leccarde smaltate		1 per vano cottura	1
Dimensione max leccarda	(cm^2)	1.780	1.780
Griglie		1 per vano cottura	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		1/1 per vano cottura	1/1
Teglia in vetro		–	–
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		4-strati	4-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/–/•	•/•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Pirolisi		•	•
Smalto Gaggenau		•	•
Purificatore termico degli odori		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	9,2	5,52

• Di serie. – Non predisposto. [1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Accessori speciali
[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





Forno	Forno	Forno
BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
BO 470/471 102		BO 420/421 102
60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
64	56	56
76	76	76
1	1	1
475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414
A *	A *	A *
96	96	96
1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83
elettrica	elettrica	elettrica
30–300	30–300	50–300
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	–	–
•	–	–
•	–	–
•	•	•
•	•	•
•	•	–
•	•	•
•	•	–
•/•/•	•/•/–	–/–/–
•	•	•
•/– /–	•/– /–	•/– /–
•	•	•
44	44	44
50	50	50
180	180	180
•	•	•
•	•	–
•	•	
•	–	–
•	•	•
•	•	–
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
60	60	60
2 x 10	10	–
4	4	4
•[3]	•[3]	•[3]
2	1	1
1.200	1.200	1.200
1	1	1
1/1	BA 226 105[2] /672 921[2]	BA 226 105[2] /672 921[2]
1	1	1
4-strati	4-strati	4-strati
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
3,7	3,7	3,7





Tipologia		Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Acciaio con porta tutta in vetro		BS 484/BS 485 112	BS 470/BS 471 112
Colore antracite con porta tutta in vetro			BS 470/BS 471 102
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	53	47
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	50	50
Numero di cavità		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A*	A*
Indice di efficienza energetica (EEI)		94,7	94,7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0,72	0,72
Sorgente di calore	(min)	elettrica	elettrica
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30–230	30–230
Aria calda + 100% umidità		•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•
Cottura sous-vide		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione		•	•
Scongelamento		•	•
Rigenerazione		•	•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		– / •	• / –
Apertura automatica della porta		•	•
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180°	180°
Caratteristiche			
Vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica	(W)	2.000	2.000
Condensazione vapore / vapore aggiunto		• / •	• / •
Termosonda a tre punti		•	•
Programmi automatici		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•	•
Timer lungo		•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Indicazione di saturazione del filtro acqua		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	– / –	– / –
Illuminazione LED laterale (W)	(W)	2 x 10	2 x 10
Livelli di posizionamento leccarde / interno in acciaio inox	(N.)	3 / •	3 / •
Home Connect[3]		•	•
Accessori			
Dimensione max leccarda	(cm²)	810	810
Griglie		1	1
Teglia in acciaio inox perforata / non perforata		1/1	1/1
Cartuccia pulizia		4	4
Pastiglie decalcificazione (set da 4)		ET-Nr. 17002490[2]	ET-Nr. 17002490[2]
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / • / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Funzione pulizia automatica		•	•
Programma decalcificazione / asciugatura		• / •	• / •
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3,15	3,15
Carico / scarico acqua		•	•

• Di serie. – Non predisposto. [1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Accessori speciali
[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
BS 474/BS 475	BS 450/BS 451	BS 454/BS 455
BS 474/BS 475 112	BS 450/BS 451 111	BS 454/BS 455 111
BS 474/BS 475 102	BS 450/BS 451 101	BS 454/BS 455 101
60	60	60
590 x 455 x 540	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
47	47	47
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
47	47	47
50	50	50
1	1	1
501 x 246 x 406	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
A*	A*	A*
94,7	94,7	94,7
0,72	0,60	0,60
elettrica	elettrica	elettrica
30–230	30–230	30–230
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
– / •	• / –	– / •
•	•	•
44	44	44
50	50	50
180°	180°	180°
•	•	•
•	•	•
2.000	–	–
• / •	– / •	– / •
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	–	–
– / –	1,7 / •	1,7 / •
2 x 10	2 x 10	2 x 10
3 / •	3 / •	3 / •
•	•	•
810	810	810
1	1	1
1/1	1/1	1/1
4	4	4
ET-Nr. 17002490[2]	ET-Nr. 17002490[2]	ET-Nr. 17002490[2]
3-strati	3-strati	3-strati
• / • / •	• / • / •	• / • / •
•	•	•
•	•	•
• / •	• / •	• / •
•	•	•
3,15	3,15	3,15
•	–	–

Forni Combinati a Microonde Serie 400





Tipologia		Forno combinato microonde	Forno combinato microonde	Forno combinato microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Acciaio con porta tutta in vetro		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BM 450/451 100	BM 454/455 100
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	50	46	46
Volumi				
Volume vano cottura	(l)	36	36	36
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Sistemi di riscaldamento				
Potenza max microonde	(W)	1.000	1.000	1.000
Livelli microonde	(N.)	5	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100 - 250	40, 100–250	40, 100–250
Temperature grill + aria calda	(°C)	100 - 250	100–250	100–250
Temperature grill + ventola	(°C)	100 - 250	100–250	100–250
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	2.000	2.000
Potenza aria calda	(W)	1.950	1.950	1.950
Potenza massima grill combinato	(W)	600	600	600
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	15	15
Utilizzo				
Display TFT touch		•	•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–	–/•
Apertura automatica della porta		•	•	•
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50
Angolo di apertura porta		180°	180°	180°
Caratteristiche				
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•
Tecnologia Innowave		•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, cronometro		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
Timer lungo		•	•	•
Illuminazione laterale	(W)	60	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4	4
Accessori				
Teglia in vetro		•	•	•
Griglie		•	•	•
Piatto rotante in vetro		•	•	•
Sicurezza				
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•
Tripla serratura porta		•	•	•
Ventola di raffreddamento		•	•	•
Pulizia				
Parete catalitica posteriore		•	•	•
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•	•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè
Frontale in acciaio sotto vetro		CM 450 112
Frontale color Gaggenau antracite		CM 450 102
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 455 x 444
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	22
Bevande		
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano
		Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto		•
Apertura porta automatica		•
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)	10
Proporzione caffè/latte		•
Erogatore caffè regolabile in altezza fino a	(cm)	15
Impostazioni programmabili		
- Illuminazione	(N.)	7
- Capacità	(ml)	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua		•
Caratteristiche		
Tecnologia per aroma caffè		•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•
Regolazione automatica della macinatura		•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•
Pressione pompa	(bar)	19
Sistema latte integrato		•
Contenitore latte	(l)	0,5
Contenitore chicchi di caffè	(g)	500
Contenitore caffè di riserva		•
Controllo livello macinatura		•
Volume unità di infusione regolabile	(g)	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda		•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande		•
Contenitore acqua removibile	(l)	2,4
Cartuccia filtro acqua		1
Pulizia dopo singola preparazione		•
Indicazione elettronica saturazione filtro		•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè		•
Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè		•
Luce LED integrata		•
Home Connect		•
Sicurezza		
Sicurezza bambini		• / •
Pulizia		
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento		• / •
Risciacquo automatico del dosatore latte		•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione		•
Programma automatico di pulizia		•
Programma automatico di decalcificazione		•
Unità di infusione removibile		•
Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie		•
Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie		•
Funzione svuotamento (vacanza o trasporto)		•
Funzione svuotamento contenitore caffè		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	1,6

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

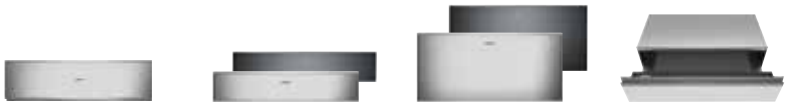


Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide
Acciaio inox con frontale in vetro		DV 461 110
Colore antracite con frontale in vetro		DV 461 100
A scomparsa / senza frontalino / pannellabile		DV 061 100
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 140 x 532
Sporgenza dal mobile	(mm)	47
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	31
Volume		
Volume netto	(l)	7
Dimensioni interne L x A x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x P	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli aspirazione		3, max. 99 %
Livelli sigillazione		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Segnalazione errore di funzionamento		•
Interfaccia		
Sensore di controllo		•
Cassetto senza maniglia		• (necessaria maniglia o gola per DV 061)
Gola per apertura cassetto		• (necessaria maniglia o gola per DV 061)
Sistema push-to-open		–
Chiusura ammortizzata		•
Caratteristiche		
Camera sottovuoto in acciaio		•
Carico max.	(kg)	10
Altezza applicabile	(mm)	80
Coperchio in vetro		•
Barra di sigillatura removibile		•
Supporto di rialzo		•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

Cassetti Scaldavivande Serie 400



Tipologia		Cassetto scaldavivande	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
Acciaio con frontale tutto in vetro		WS 482 110	WS 461 112	WS 462 112	
Colore antracite con porta tutta in vetro			WS 461 102	WS 462 102	
Fully integrated					WS 061 102
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	76	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	752 x 208 x 548	590 x 140 x 514	590 x 290 x 514	590 x 140 x 514
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 290 x 550	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	29	18	23	17
Volumi					
Volume netto vano cottura	(l)	38	20	54	20
Dimensioni interne L x A x P	(mm)	606 x 132 x 480	547 x 91 x 410	547 x 241 x 410	547 x 91 x 410
Numero di coperti	(N.)	10	6	12	6
Sistemi di riscaldamento					
Scongelamento / Lievitazione		•	•	•	•
Preriscaldamento bevande		•	•	•	•
Tenere in caldo / cottura lenta		•	•	•	•
Riscaldamento stoviglie		•	•	•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•	•	•
Temperature da 30 °C a 80 °C (temperatura vetro)	(livello temperatura)	40 - 80 °C	6	6	6
Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App		–	•	•	•
Utilizzo					
Funzionamento dei tasti a sfioramento		–	•	•	•
Indicatore di stato, visibile nella parte frontale in vetro		•	•	•	•
Impostazione dell'ora tramite App		–	•	•	•
Cassetto senza maniglie		•	•	•	•
Rientranza impugnabile per favorire l'apertura		•	•	•	•
Sistema di chiusura ammortizzata		•	•	•	•
Home Connect		–	•	•	•
Caratteristiche					
Illuminazione interna		•	–	–	–
Capacità di carico massima	(kg)	25	25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•	•	•
Ventola		•	•	•	•
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	0,81	0,82	0,82	0,82

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Forni Serie 200

Possibili combinazioni della Serie 200 60

Forni Serie 200 62

Forni CombiVapore Serie 200 66

Forni a vapore Serie 200 72

Forni combinati a microonde Serie 200 74

Forni a microonde Serie 200 76

Macchine per caffè completamente automatiche Serie 200 78

Cassetti Sous-Vide Serie 200 80

Cassetti Scaldavivande Serie 200 81

Accessori | Accessori speciali 84

Tabelle tecniche 88

Possibili combinazioni della Serie 200

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni combinati a vapore, forni a vapore, forni combinati a microonde, microonde, macchine da caffè, scaldavivande e lavastoviglie secondo i parametri principali.

Quando sono listati diversi apparecchi (BSP/BMP), il primo apparecchio è mostrato.

Combinazione verticale
Nota bene

- ☐ Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- ☐ Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ **Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BSP.**
- ☐ Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

Combinazione orizzontale
Nota bene

- ☐ Le cerniere delle porte possono essere collocate a piacere.
- ☐ Le cerniere non sono reversibili.
- ☐ Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- ☐ Tutti gli apparecchi compatti come forni combi-vapore, forni combinati a microonde, macchine da caffé automatiche in abbinamento a scaldavivande o cassetto sottovuoto (h 14 cm) raggiungono un'altezza pari a 60 cm.

BOP Forni
BSP Forno combi-vapore/forno a vapore
BMP Forno combinato a microonde/forno a microonde
CMP Macchina del caffè
WSP Scaldavivande
DVP Cassetti sottovuoto
DF Lavastoviglie

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:


Gaggenau Antracite


Gaggenau Acciaio


Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm


- 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

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1



• BOP 2.0



• BOP 2.1



• BSP 2.0/BMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BOP 251



• CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BMP 251/BSP 2.1
• 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



• CMP 250
• 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



• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221



• BOP 2.1



• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221



• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



• BMP 251/BSP 2.1
• BOP 2.1

• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 250
• WSP 221/DVP 221



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 250 102
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 250 112
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 250 132
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 251 102
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 251 112
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 251 132
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 teglia in vetro
1 griglia
1 termosonda

Accessori speciali

BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105
Griglia cromata con piedini

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm

Forno Serie 200
BOP 250/BOP 251

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento, con termosonda e pietra refrattaria.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore e inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Grill compatto.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Lievitazione.
Scongelamento.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Termosonda a tre punti con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.
Programmi automatici.
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

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

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

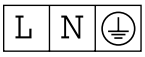
GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

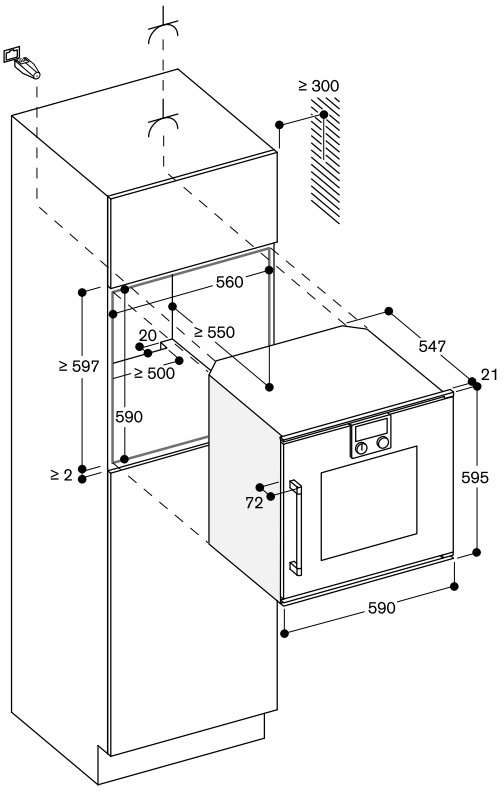
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.





Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 220 102
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 220 112
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 220 132
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 221 102
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 221 112
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 221 132
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 teglia in vetro
1 griglia

Accessori speciali

BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata

BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm

BA 036 105
Griglia cromata con piedini

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 133
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm

Forno Serie 200
BOP 220/BOP 221

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore e inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + Riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Cavità con supporti laterali smaltati a 4 livelli, resistenti alla pirolisi.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

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

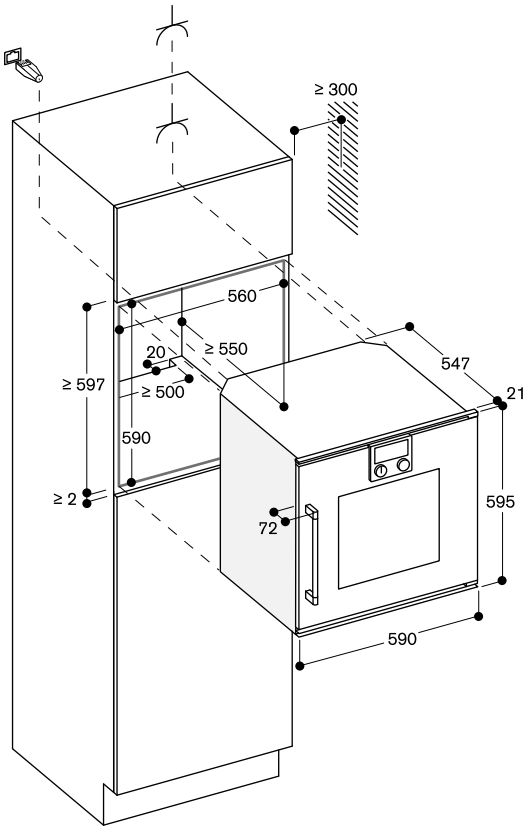
BS 020 002
Set 2 palette per pizza

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Per l'installazione sotto i piani cottura: Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.

L N ⏚



Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Comandi in alto

Cerniere dx

BOP 210 102
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 210 112
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 210 132
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BOP 211 102
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 211 112
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BOP 211 132
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 leccarda smaltata resistente alla pirolisi
1 griglia
1 teglia smaltata

Accessori speciali

BA 036 102
Griglia cromata con piedini

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm

BA 056 130
Piano pizza
inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 216 102
Guide telescopiche quadruple estraibili

BA 226 102
Leccarda smaltata profonda 37 mm

BA 226 112
Leccarda smaltata profonda 24 mm

BS 020 002
Set 2 palette per pizza

Forno Serie 200
BOP 210/BOP 211

- Installazione a filo.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

Sistemi di riscaldamento
Aria calda.
Aria calda Eco.
Riscaldamento superiore e inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Grill completo + termoventola.
Grill completo.
Funzione pietra refrattaria.

Funzionamento
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche
Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).
Display con indicatore di temperatura.
Riscaldamento rapido.
Funzioni Timer.
Illuminazione alogena in alto (60 W).
Griglie cromate, 4 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo da remoto.
Ricette.

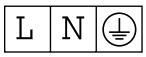
Sicurezza
Porta termoisolata con triplo vetro.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

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

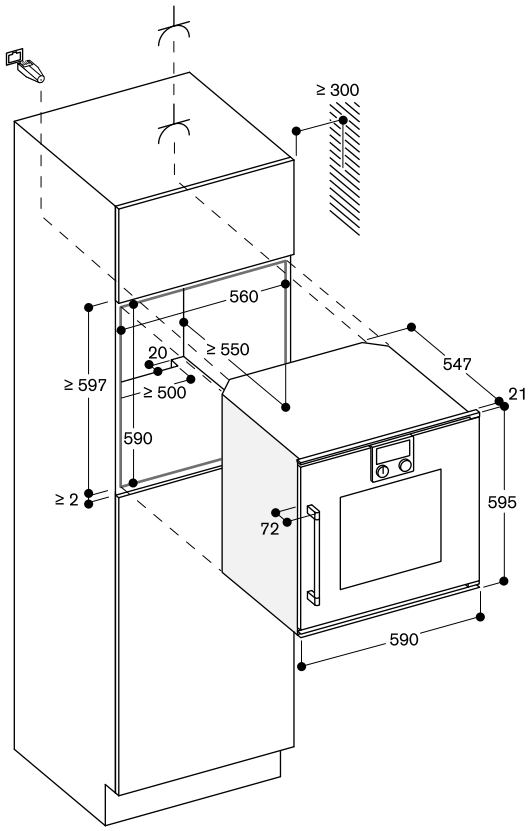
Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Per l'installazione sotto i piani cottura:
Distanza tra il lato inferiore del piano cottura e la superficie superiore della cavità del forno: min. 15 mm. Le note di progettazione per l'incasso dei piani cottura devono essere tenute in considerazione.
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Per apparecchi con Home Connection:
La porta LAN è situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.
Prevedere un cavo LAN.



* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 270 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 270 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 270 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 271 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 271 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 271 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 teglia in acciaio inox non perforata
1 teglia in acciaio inox perforata
1 griglia
1 termosonda
1 tubo di carico acqua, 3 m
1 tubo di scarico acqua, 3 m
4 cartucce pulizia

Accessori per l'installazione

GF 111 100
Filtro decalcificante

GF 121 110
Cartuccia filtro

GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390
Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200
BSP 270/BSP 271

- Installazione a filo.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità.
Aria calda + 60 % umidità.
Aria calda + 30 % umidità.
Aria calda + 0 % umidità.
Cottura a bassa temperatura.
Cottura Sous-vide.
Grill livello 1 + umidità residua.
Grill livello 2 + umidità residua.
Grill completo + termoventola.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.
Funzione condensazione vapore.
Nebulizzazione dell'umidità.
Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Luce LED laterale.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

CL S10 040
Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

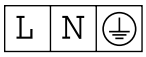
Programma di pulizia, completamente automatico.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro removibile.
Demo per programma di pulizia.

Precauzioni di montaggio

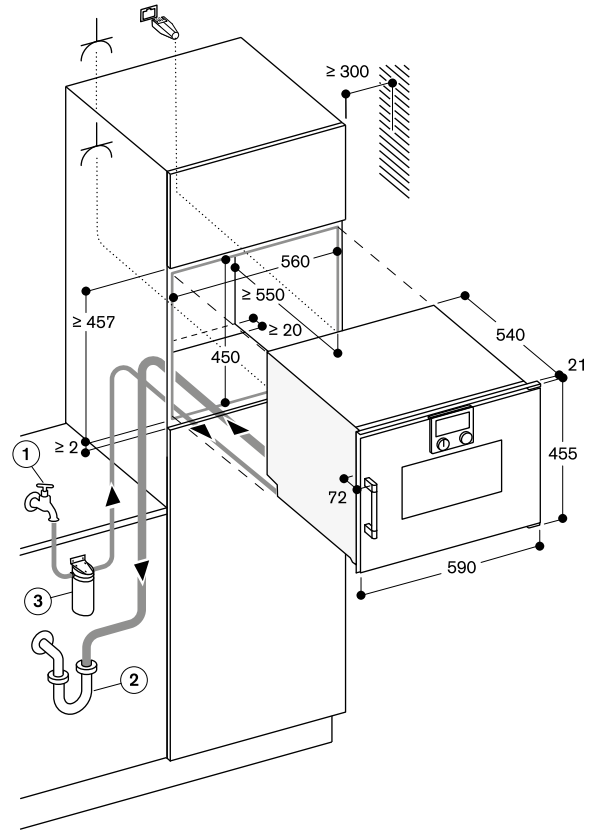
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").
Tubo di ingresso acqua estendibile.
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.
Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

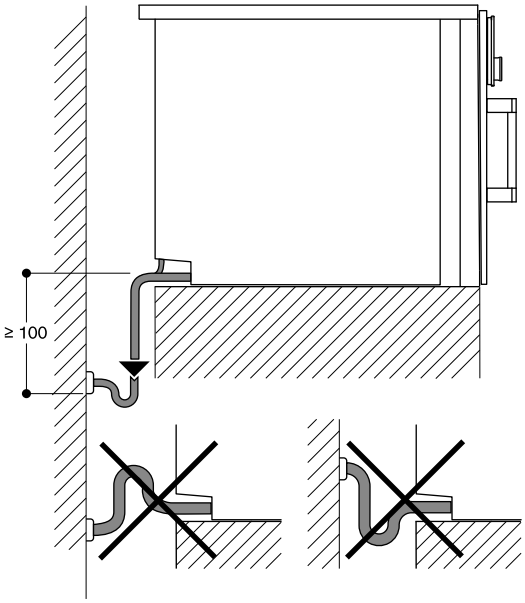
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm) .
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).



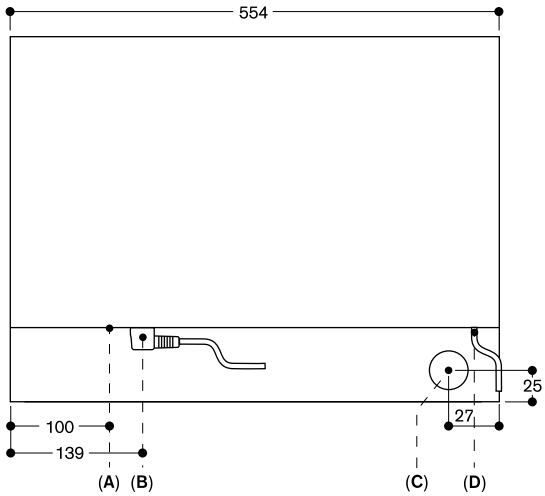
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Presa elettrica

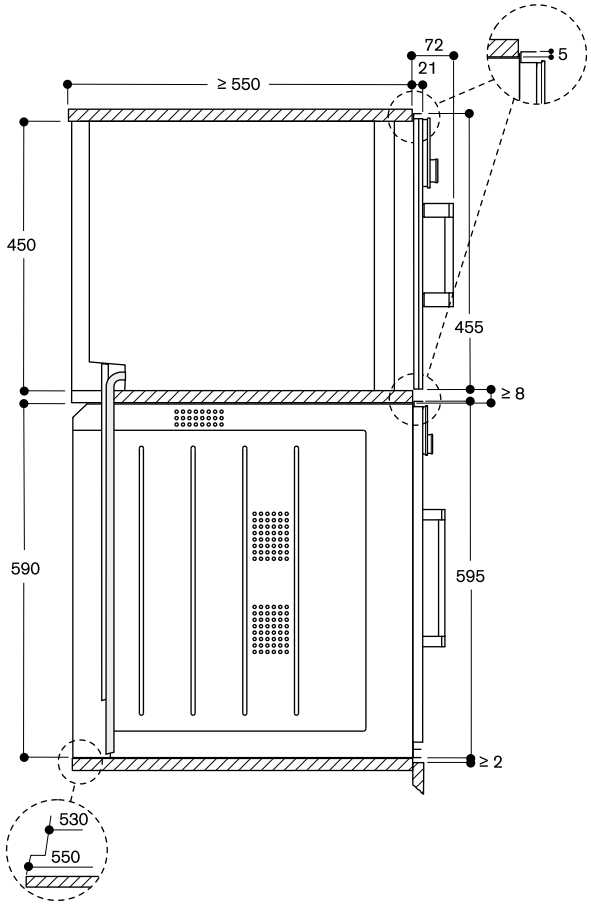


Vista da dietro



A: Connessione LAN
B: Scatola di connessione elettrica
C: Scarico acqua
D: Carico acqua fredda

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 260 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 260 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 260 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 261 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 261 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 261 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A *

In dotazione

1 teglia in acciaio inox non perforata
1 teglia in acciaio inox perforata
1 griglia
1 termosonda
1 tubo di carico acqua, 3 m
1 tubo di scarico acqua, 3 m

Accessori per l'installazione

GF 111 100
Filtro decalcificante

GF 121 110
Cartuccia filtro

GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua
lunghezza 2 m

Accessori speciali

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390
Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

Forno CombiVapore Serie 200
BSP 260/BSP 261

- Installazione a filo.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità.
Aria calda + 60 % umidità.
Aria calda + 30 % umidità.
Aria calda + 0 % umidità.
Cottura a bassa temperatura.
Cottura Sous-vide.
Grill livello 1 + umidità residua.
Grill livello 2 + umidità residua.
Grill completo + termoventola.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.
Funzione condensazione vapore.
Nebulizzazione dell'umidità.
Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Luce LED laterale.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.
Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

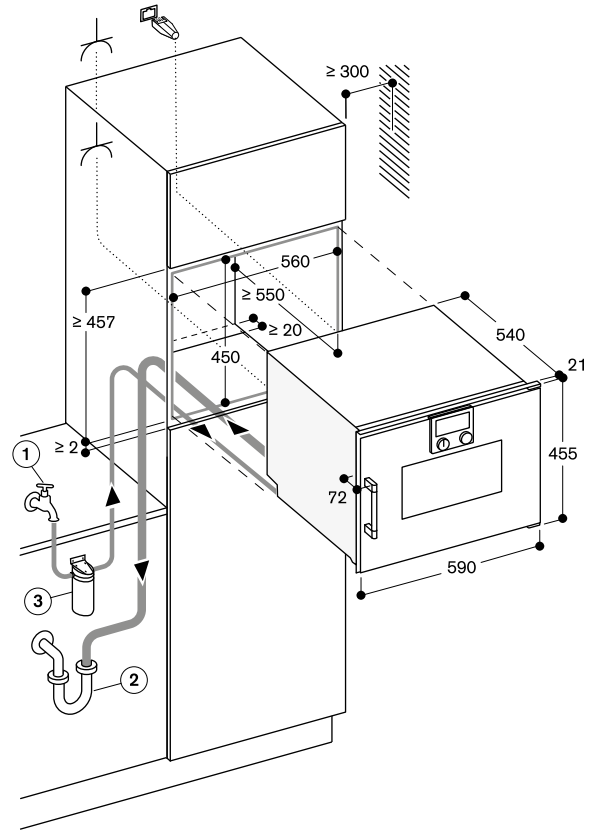
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio. È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "acqua di scarico").
Tubo di ingresso acqua estendibile.
Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.
Il collegamento per il tubo di carico (1) dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).
Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

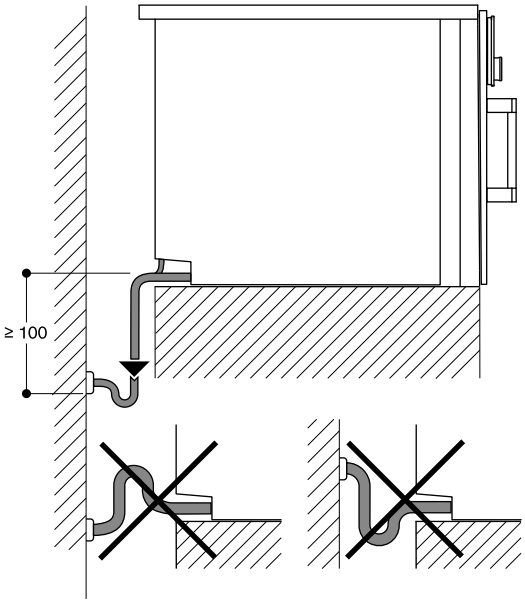
Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.
Tubo di carico 3,0 m estensibile con raccordo filettato ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm) .
Tubo di scarico (Ø 25 mm) 3,0 m (tubo-HT).

L N ⏚

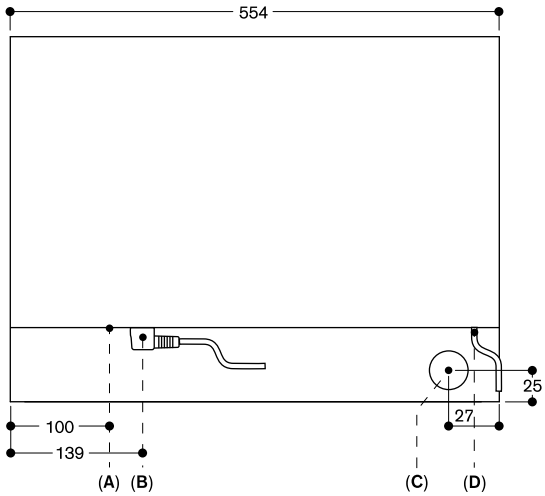
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Presa elettrica

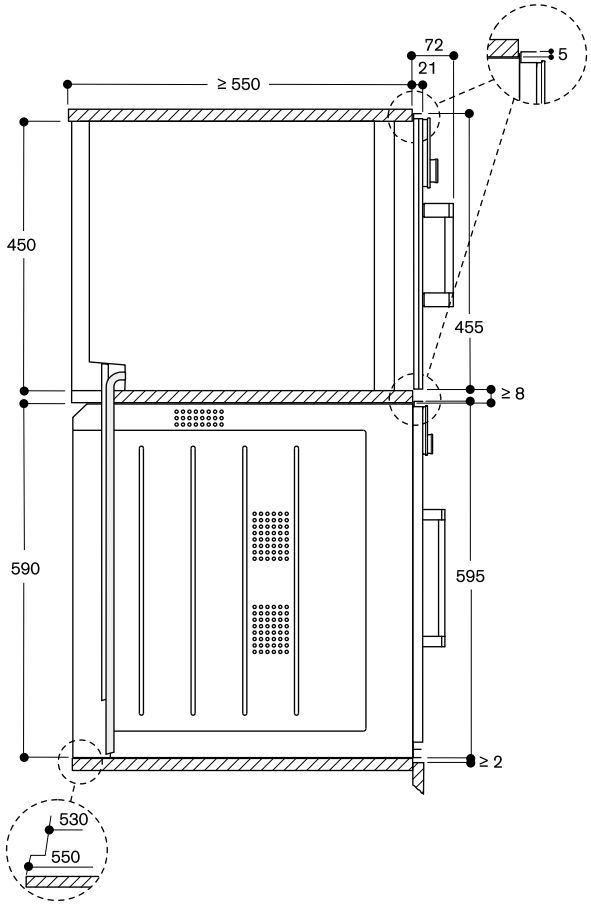


Vista da dietro



A: Connessione LAN
B: Scatola di connessione elettrica
C: Scarico acqua
D: Carico acqua fredda

Vista laterale BSP 260/270 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 250 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 250 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 250 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 251 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 251 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 251 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

A*

In dotazione

1 teglia in acciaio inox non perforata
1 teglia in acciaio inox perforata
1 griglia
1 termosonda

Accessori speciali

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore.

BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox
profondità 40 mm, 5 l.

BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente
profondità 46 mm, 5,4 l.

BA 020 390
Leccarda forata antiaderente
profondità 40 mm, 5 l.

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila

Forno CombiVapore Serie 200
BSP 250/BSP 251

- Installazione a filo.
- Serbatoio per acqua di carico e di scarico.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempo di cottura.
- Ventola interna con rotazione in senso antiorario ed orario per una ottimale distribuzione del calore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Volume netto 50 litri.

Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.
Aria calda + 80 % umidità.
Aria calda + 60 % umidità.
Aria calda + 30 % umidità.
Aria calda + 0 % umidità.
Cottura a bassa temperatura.
Cottura Sous-vide.
Grill livello 1 + umidità residua.
Grill livello 2 + umidità residua.
Grill completo + termoventola.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.
Personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Grill a tutta superficie dietro vetroceramica fino a 2000 W.
Nebulizzazione dell'umidità.
2 serbatoi per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibili.
Segnalazione del livello dell'acqua.
Termosonda a tre punti di rilevazione con spegnimento automatico e indicazione del tempo di cottura.
Programmi automatici.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Luce LED laterale.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Programmi automatici.
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza

Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

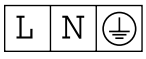
Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.
Funzione asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità alla fine del processo di cottura.
Serbatoi lavabili in lavastoviglie.
Filtro grassi, lavabile in lavastoviglie.
Filtro removibile.

Precauzioni di montaggio

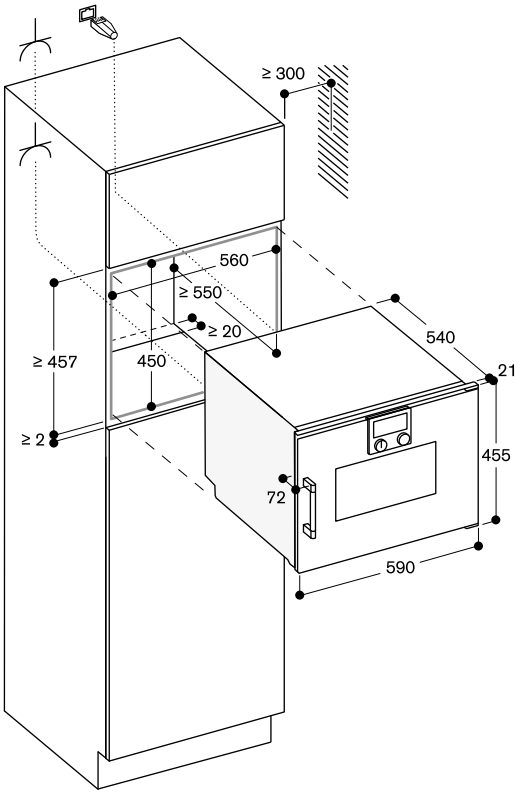
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,15 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.

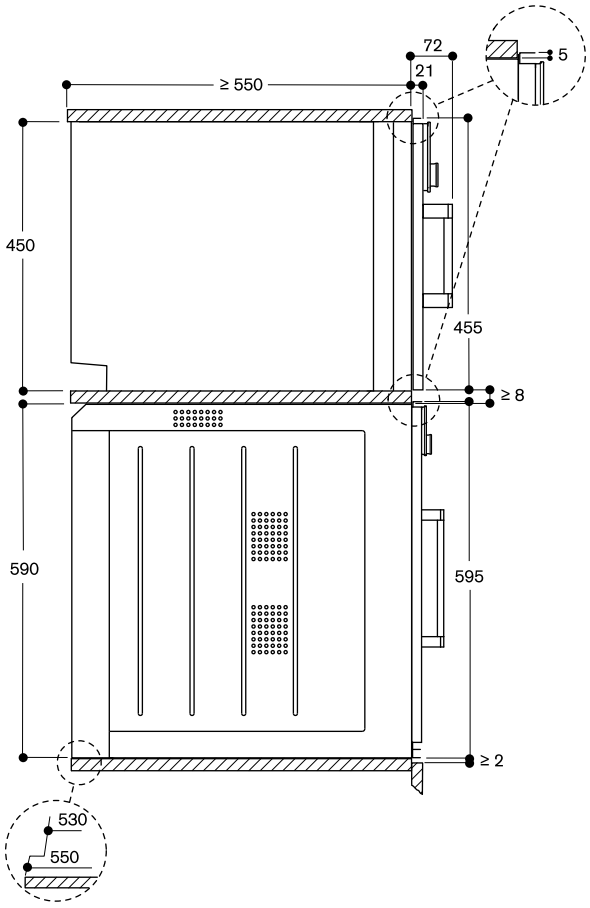


* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



⏄ Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BSP 220 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 220 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 220 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BSP 221 101
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 221 111
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BSP 221 131
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in acciaio inox non perforata
1 teglia in acciaio inox perforata
1 griglia

Accessori speciali

BA 220 360
Leccarda non forata acciaio inox
profondità 35 mm, 5 l.

BA 220 370
Leccarda forata acciaio inox
profondità 35 mm, 5 l.

BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione
ordinabili tramite servizio centro assistenza

GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
non forata, profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
forata, profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
forata, profondità 40 mm, 3 l.

Forno a Vapore Serie 200
BSP 220/BSP 221

- Installazione a filo.
- Serbatoio per acqua.
- Ampia cavità in acciaio inox.
- Illuminazione LED.
- Generazione esterna del vapore.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 100 °C.
- Volume netto 59 litri.

Sistemi di riscaldamento
100% umidità.
Cottura Sous-vide.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.
Vapore a bassa temperatura.

Funzionamento
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Possibilità di personalizzazione dei programmi automatici.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche
Serbatoio per l'acqua con capacità 1,7 litri, removibile.
Segnalazione del livello dell'acqua.
Display con indicatore di temperatura.
Funzioni Timer.
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.
Luce LED laterale.
Vano di cottura in acciaio inox.
3 livelli di inserimento.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo da remoto.
Ricette.

Sicurezza
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

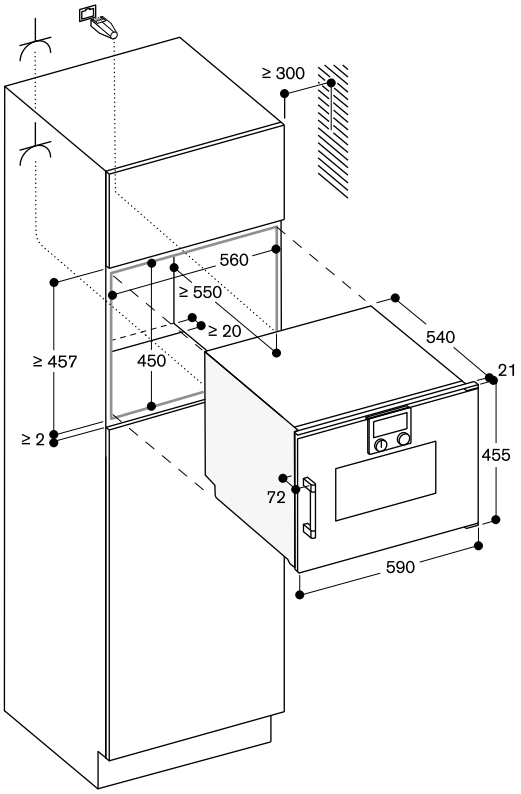
Pulizia
Programma di pulizia.
Programma di decalcificazione per generatore di vapore.

Precauzioni di montaggio
Cerniere non reversibili.
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
La porta LAN è situata in basso a sinistra del lato posteriore dell'apparecchio.

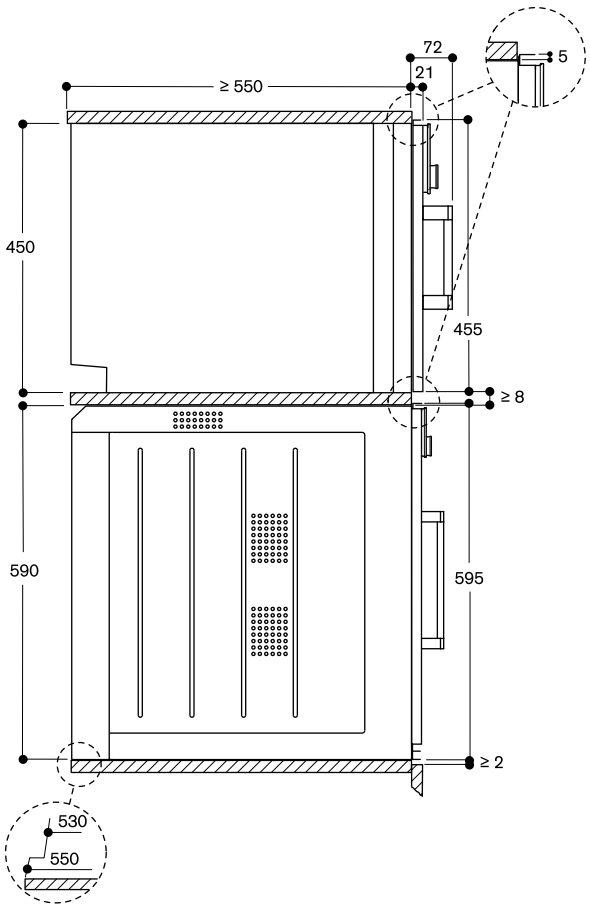
Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,75 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,8 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.





Presa elettrica

Vista laterale BSP 220/250 su BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere dx

BMP 250 100
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 250 110
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 250 130
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 251 100
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 251 110
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 251 130
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Forno combinato a microonde
Serie 200
BMP 250/BMP 251

- Installazione a filo.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto 36 litri.

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 1000, 600, 360, 180, 90 W.
4 sistemi di riscaldamento:
Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,
Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,
Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,
Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.
Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.
15 programmi automatici in base al peso personalizzabili:
4 programmi di scongelamento,
4 programmi di cottura,
7 programmi combinati.
Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.
Riscaldamento rapido.
4 livelli di inserimento.
Display con indicatore di temperatura.
Illuminazione alogena laterale (60 W).
Funzioni Timer.

Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.
Tripla serratura porta.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Pulizia

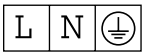
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

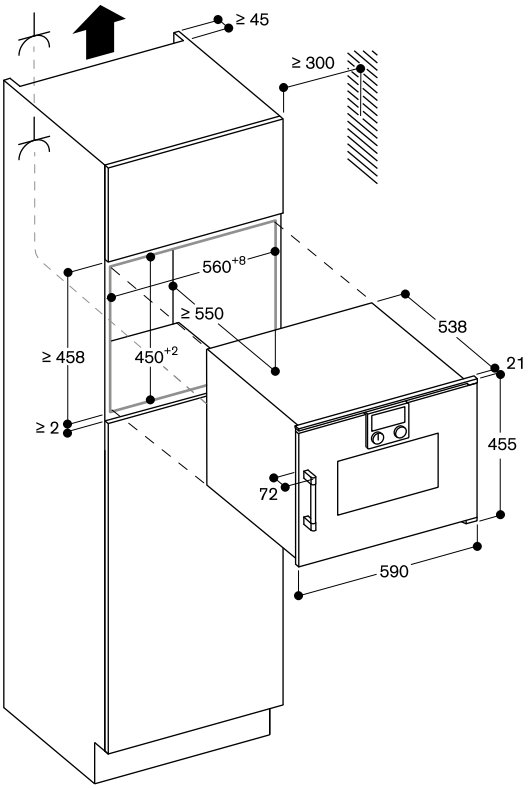
Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.
Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento

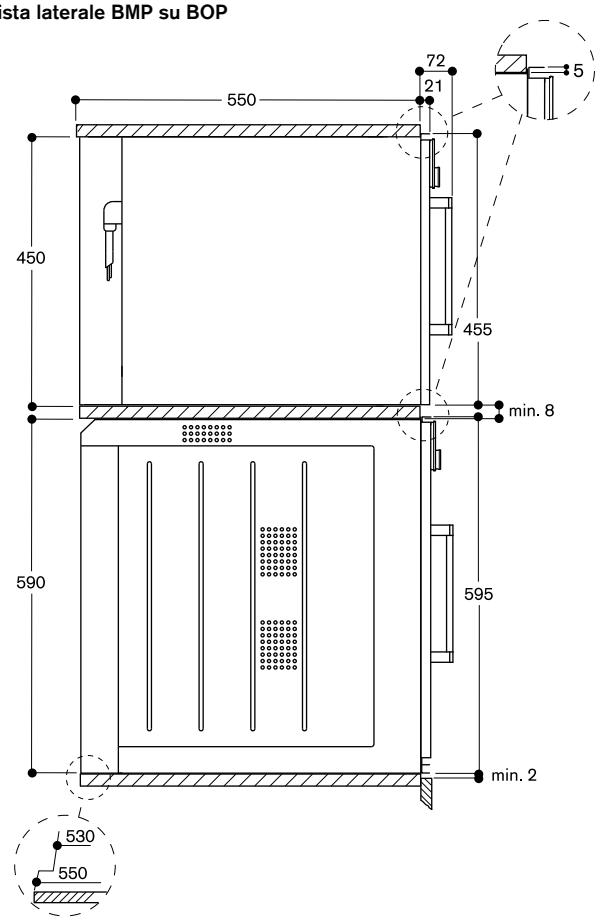
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.





Presa elettrica

Vista laterale BMP su BOP



Misure in mm



Forno microonde Serie 200
BMP 224/BMP 225

- Installazione a filo.
- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde e grill.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto 21 litri.

Comandi in basso

Cerniere dx

BMP 224 100
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 224 110
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 224 130
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

Cerniere sx

BMP 225 100
Pannello color antracite con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 225 110
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

BMP 225 130
Pannello color silver con porta tutta in vetro
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 teglia in vetro
1 griglia

Programmi

Funzione solo microonde regolabile su 5 livelli: 900, 600, 360, 180, 90 W.
Grill completo con 3 livelli di potenza fino a un max. di 1300 W.
Grill completo combinato con 3 livelli di potenza: 360, 180, 90 W.
10 programmi automatici in base al peso:
3 programmi di scongelamento,
4 programmi di cottura,
3 programmi combinati.
Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Tasto informazioni.
Apertura laterale della porta fino a 110°.

Caratteristiche

Tecnologia Innowave.
Display con indicatore di temperatura.
Illuminazione alogena laterale (25 W).
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Sicurezza

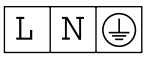
Porta termoisolata con doppio vetro.
Tripla serratura porta.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Ventola di raffreddamento.

Precauzioni di montaggio

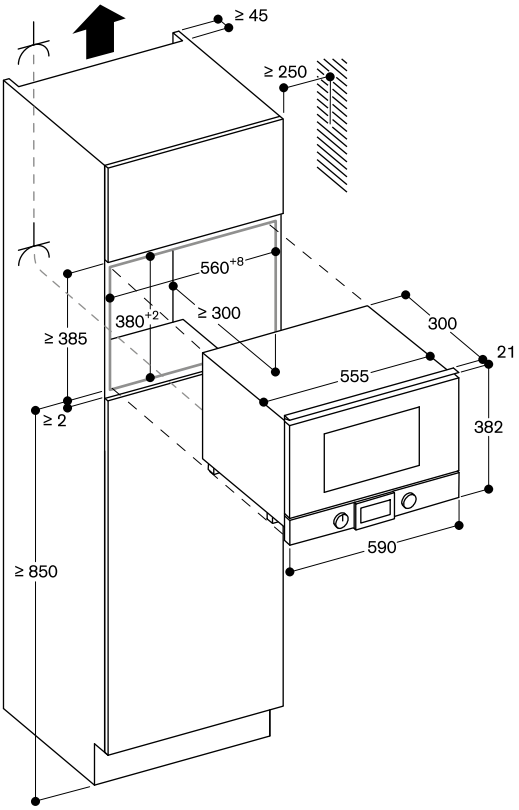
Cerniere non reversibili.
Altezza minima per l'installazione 85 cm.
Piedini regolabili in altezza.
Si consiglia di prevedere un ripiano intermedio in caso di installazione di un BMP al di sopra di un BOP.
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Per l'inserimento del forno in un mobile ad angolo, prestare attenzione alla porta con apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 2,0 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m, con spina Schuko.

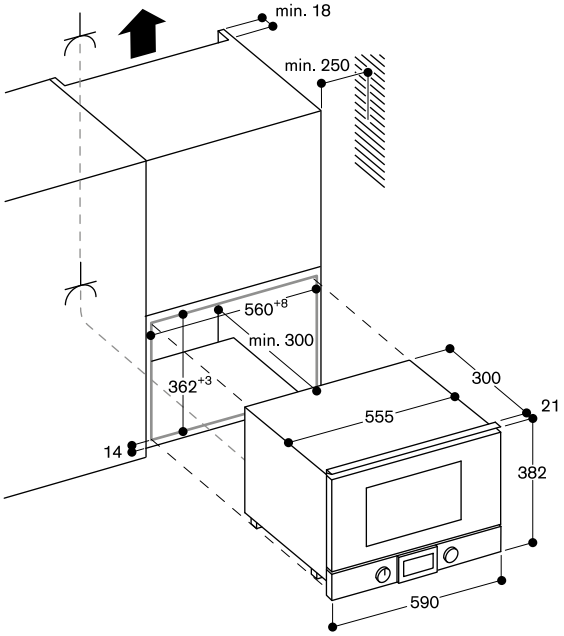


Installazione a colonna

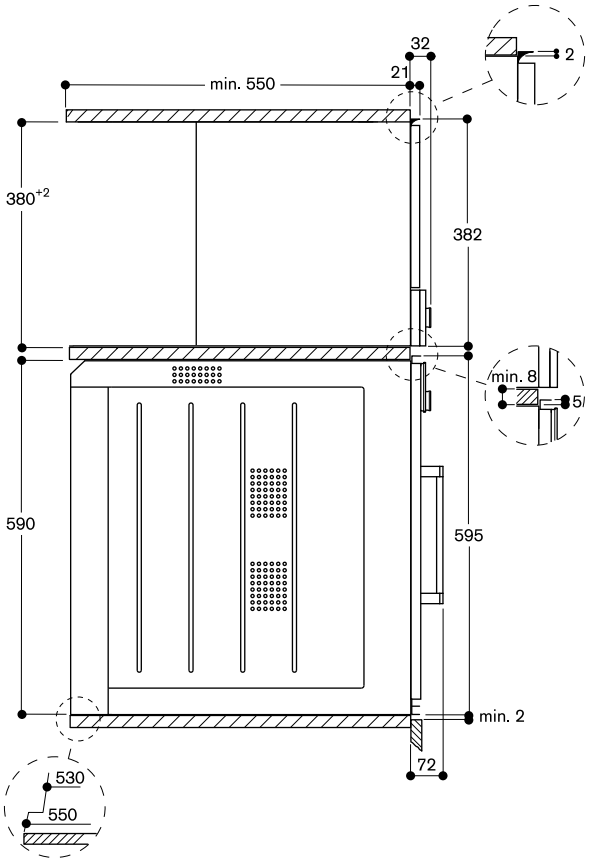


Presa elettrica

Installazione a pensile



Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP



Misure in mm



Comandi in alto

Cerniere sx

CMP 250 102
Porta panoramica in vetro in colore Gaggenau antracite
Larghezza 60 cm

CMP 250 112
Porta panoramica in vetro in colore acciaio
Larghezza 60 cm

CMP 250 132
Porta panoramica in vetro in colore silver
Larghezza 60 cm

In dotazione

1 viti di montaggio
1 cucchiaio dosatore
1 strisce per stabilire la durezza acqua
1 contenitore del latte isolato
1 tubo collegamento per bocchetta latte
1 tubo per montalatte

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio)

17 000 705
Filtro acqua

00 311 975
Pastiglie per la decalcificazione

00 312 295
Pastiglie per la pulizia

10 020 570
Riduttore apertura porta, angolo di 92°

11 015 223
Serbatoio chicchi caffè con coperchio

Macchina per caffè completamente automatica Serie 200
CMP 250

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia dedicata che garantisce un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione personalizzata.
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo di livello elettronico per latte, acqua e chicchi di caffè per garantire un risultato perfetto.

Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.
Caffè / 2 x Caffè.
Americano / 2 x Americano.
Caffè latte / 2 x Caffè latte.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

Funzionamento

Apertura automatica della porta.
Display TFT touch con manopole.
Intuitivo display con testi.
Funzione “Memory”: possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.
Regolazione 4 livelli del rapporto caffè-latte.
Grado di macinazione regolabile.
Altezza beccuccio regolabile 7-15 cm.
Facile accesso a acqua, latte e al contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.
Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.
Pressione d'esercizio 19 bar.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.
Dispenser con contenitore latte integrato.
Serbatoio latte in acciaio inox isolato da 0,5 litri.
Illuminazione integrata a LED.
Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma da 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinato.
Serbatoio acqua estraibile da 2,4 litri.
Indicazione elettronica saturazione filtro.
Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Il mondo del caffè: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo da remoto.

Sicurezza

Sicurezza bambini.

Pulizia

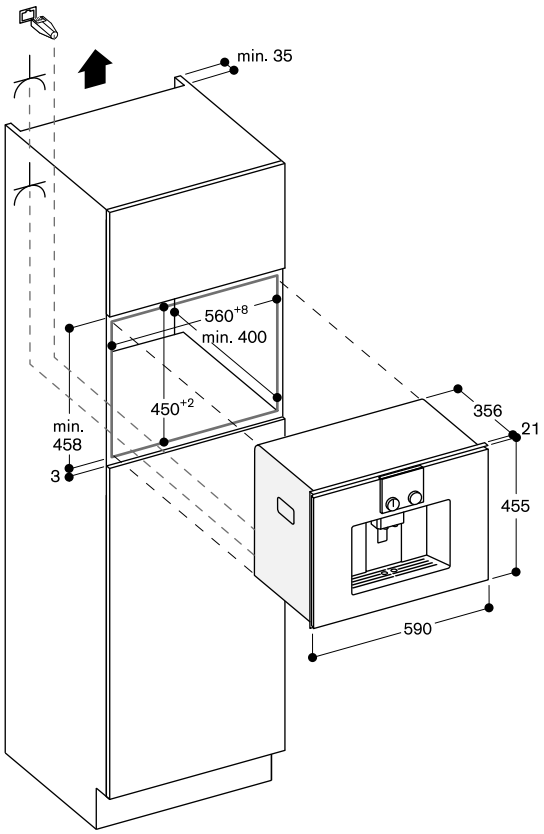
Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.
Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.
Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto.
La funzione di scarico del macina caffè elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.
Unità di erogazione removibile.
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.
Erogatore lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.
Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 10020570).
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.
La porta LAN è situata sul lato posteriore destro, in basso.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.
Prevedere un cavo LAN.



Misure in mm



DVP 221 100
Pannello color antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 110
Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

DVP 221 130
Pannello color silver con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Accessori inclusi
1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
1 Supporto di rialzo
1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
1 Tubo per sottovuoto
1 Adattatore per bottiglie
3 Tappi per bottiglie

Cassetto Sous-Vide Serie 200
DVP 221

- Integrabile in nicchia standard da 60 cm in abbinamento con forno compatto da 45 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- 3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione: 80%, 95% e 99%.
- 3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione: 50%, 75% e 90%.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.

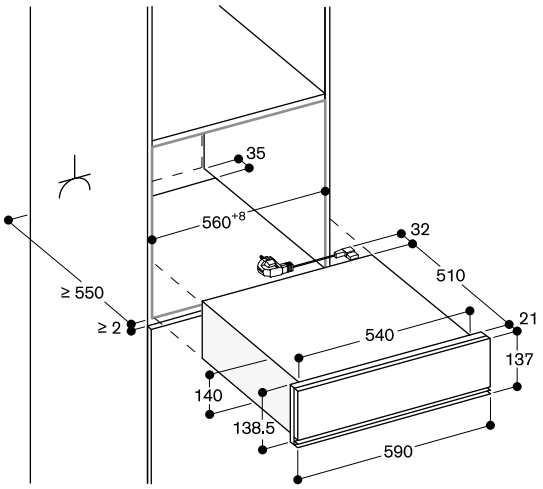
Applicazione
Aspirazione per cottura sous-vide.
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.
Migliore conservazione dei cibi.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto per liquidi in bottiglia (es. vino).

Funzionamento
Controlli Touch.

Caratteristiche
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni max. sacchetti:
(L x P) 240 x 350 mm.
3 livelli di sigillamento sacchetti.
Barra sigillante removibile.
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.
Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.
Segnalazione di errore di aspirazione.

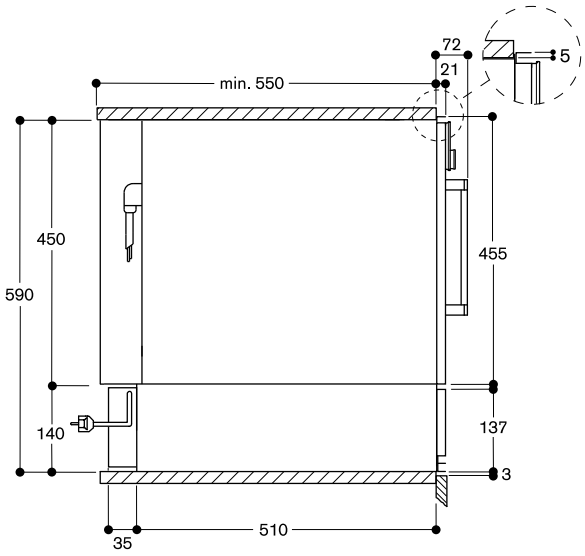
Precauzioni di montaggio
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
La superficie del cassetto si estende di 21 mm dal mobile.
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
Installabile al di sotto del worktop o in una singola nicchia.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.



Presa elettrica

Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP



Misure in mm



WSP 221 102
Pannello color antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 112
Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

WSP 221 132
Pannello color silver con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Serie 200
WSP 221

- Installazione a filo.
- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C (temperatura superficie in vetro).
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essicazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento
Cottura lenta.
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

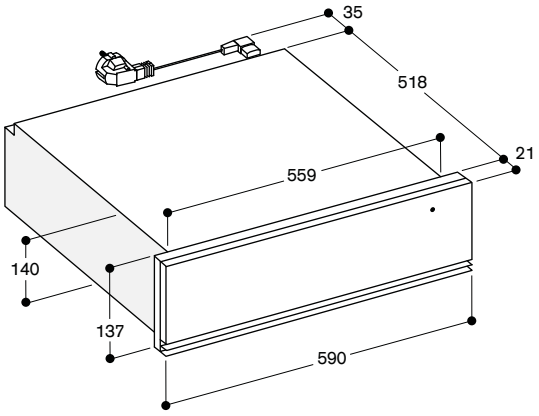
Funzionamento
Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche
Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 91 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

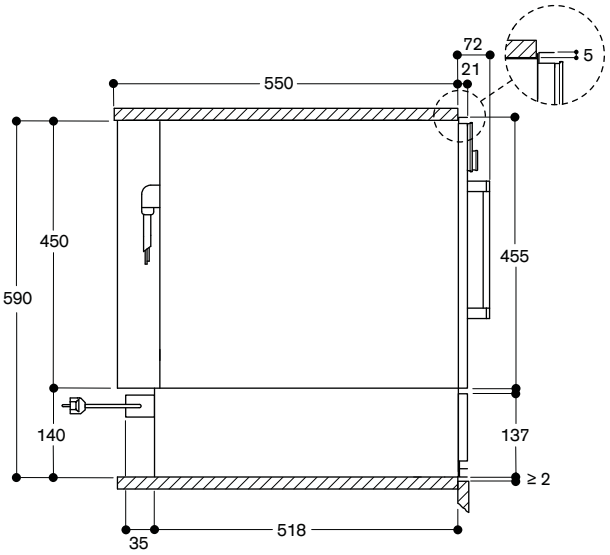
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programmi e ricette addizionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.



WSP 221 sotto BSP, BMP, CMP, vista laterale



Misure in mm



WSP 222 102
Pannello color antracite con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 112
Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

WSP 222 132
Pannello color silver con frontale tutto in vetro
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Serie 200
WSP 222

- Installazione a filo.
- Design senza maniglia.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile con selezione diretta da 30 °C a 80 °C (temperatura superficie in vetro).
- Per cucinare lentamente, lievitazione, essicazione di erbe e frutta, sciogliere il cioccolato e scongelamento.

Sistemi di riscaldamento
Mantenere in caldo.
Riscaldamento stoviglie.
Riscaldamento tazze e tazzine.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione personalizzazione tramite Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Home Connect.

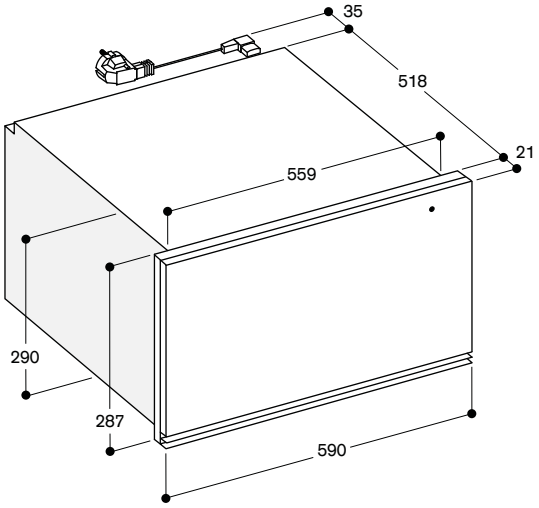
Funzionamento
Regolazione con comandi Touch.

Caratteristiche
Volume netto 54 litri.
Capacità: Servizio per 12 persone con piatti da ø 27 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.
Capacità di carico: max 25 kg.
Dimensioni interne
L 547 x A 241 x P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione omogenea del calore e una temperatura stabile.
Spia di funzionamento.
Fondo in vetro resistente.

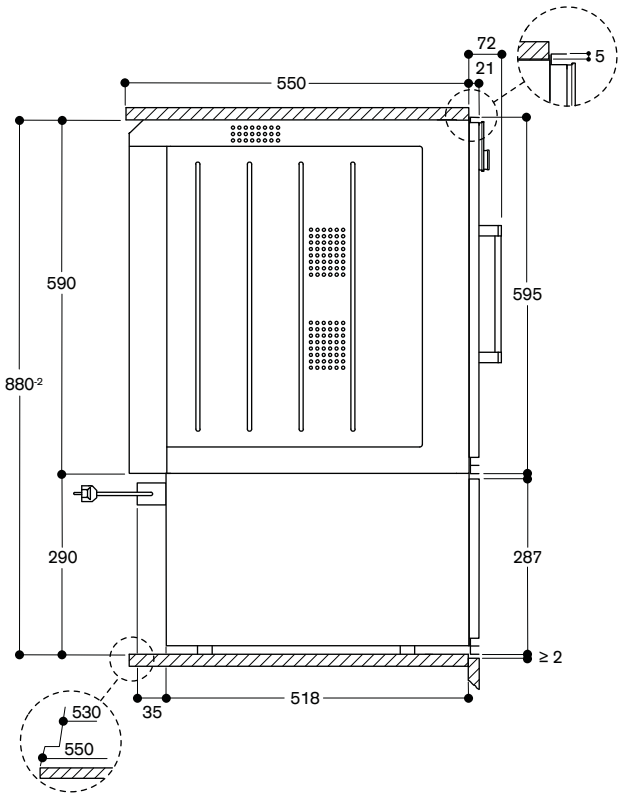
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programmi e ricette addizionali.
Controllo da remoto.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di connessione lunghezza 1,8 m con spina.



WSP 222 sotto BOP, vista laterale



Misure in mm

Avviso: non tutti gli accessori illustrati sono adatti a tutti i forni. Consultare gli accessori e i forni abbinati nelle pagine seguenti.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili
Per forni combi-vapore



BA 016 105
Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



BA 020 361
Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 46 mm, 5,4 l



BA 020 370
Leccarda forata in acciaio inox, profonda 40 mm, 5 l



BA 020 381
Leccarda non forata antiaderente, profonda 46 mm, 5,4 l



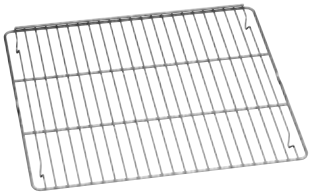
BA 020 390
Leccarda forata antiaderente, profonda 40 mm, 5 l



BA 026 115
Leccarda smaltata profonda 15 mm



BA 036 105
Griglia cromata con piedini



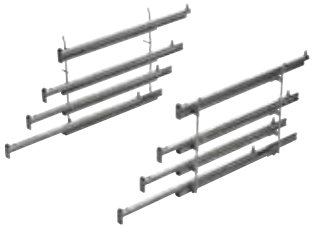
BA 046 117
Teglia in vetro profonda 24 mm



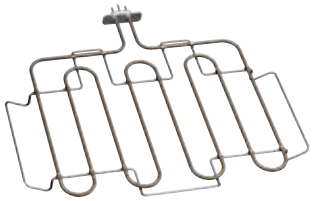
BA 226 105
Leccarda smaltata profonda 30 mm



BA 216 102
Guide telescopiche quadruple estraibili
Per forni BOP 210/BOP 211



BA 056 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm



BA 056 130
Piano pizza/pietra refrattaria per forno inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche

BA 056 133
Piano pizza/pietra refrattaria per forno inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente). Non combinabile con sistema ad estrazione con guide telescopiche



BA 220 360
Leccarda non forata in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l



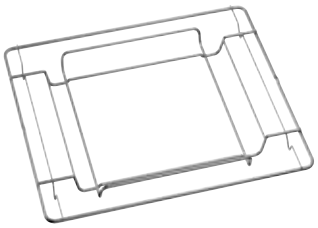
BA 220 370
Leccarda forata in acciaio inox, profondità 35 mm, 5 l



BS 020 002
Set 2 palette per pizza



GN 010 330
Adattatore per leccarda Gastronorm e pirofila



GN 114 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Non forata, profondità 40 mm, 1,5 l.



GN 114 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Non forata, profondità 40 mm, 3 l.



GN 124 130
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3
Forata, profondità 40 mm, 1,5 l.



GN 124 230
Leccarda Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3
Forata, profondità 40 mm, 3 l.



GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamete (altezze: 100 e 65 mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e il sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 (ordinabili separatamente)



CL S10 040
Cartucce pulizia, set da 4.
Per forni combi-vapore



GF 111 100
Filtro decalcificante per prima installazione.
Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH.
Filtro provvisto di valvola di non ritorno.
Larghezza 130 mm, Altezza 265 mm, Profondità 121 mm.
Tubo di carico 1,5 m con connessione 3/4"



GF 121 110
Cartuccia filtro



GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m)



Accessori e accessori speciali della Serie 200



BOP 250/BOP 251



BOP 220/BOP 221

Leccarda smaltata			Forno	Forno
	BA 026 115	Profondità 15 mm	•/◦	•/◦
Griglia estraibile				
	BA 016 105	Sistema ad estrazione con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	◦	◦
	BA 216 102	Guide telescopiche quadruple estraibili. Per forni BOP 210/BOP 211		
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combi-vapore		
Parete Catalitica				
	ET-Nr. 664048	Parete superiore		
	ET-Nr. 664248	Parete posteriore		
Pietra refrattaria				
	BA 056 130	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)		
	BA 056 133	Inclusa griglia e paletta pizza (resistenza da ordinare separatamente)	◦	◦
Leccarde/Vassoi/Contenitori Gastronorm				
	BA 020 361	Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 46 mm, 5,4 l		
	BA 020 370	Leccarda forata in acciaio inox, profonda 40 mm, 5 l		
	BA 020 381	Leccarda non forata antiaderente, profonda 46 mm, 5,4 l		
	BA 020 390	Leccarda forata antiaderente, profonda 40 mm, 5 l		
	BA 220 360	Leccarda non forata in acciaio inox, profonda 35 mm, 5 l		
	BA 220 370	Leccarda forata in acciaio inox, profonda 35 mm, 5 l		
	GN 114 130	GN 1/3 non forata, profondo 40 mm, 1,5 l		
	GN 114 230	GN 2/3 non forata, profondo 40 mm, 3 l		
	GN 124 130	GN 1/3 forata, profondo 40 mm, 1,5 l		
	GN 124 230	GN 2/3 forata, profondo 40 mm, 3 l		
Pirofila Gastronorm in ghisa				
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301	◦	◦ (senza funzione pirofila)
Adattatore GN				
	GN 010 330	Adattatore per leccarda Gastronorm		
Teglia in vetro				
	BA 046 117	Profondità 24 mm	•/◦	•/◦
Griglia				
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	•/◦	•/◦
	ET-Nr. 435794	Per leccarda BA 226 102, senza apertura		
	ET-Nr. 672921	Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	◦	◦
Leccarda smaltata				
	BA 226 105	Profondità 30 mm	◦	◦
Elemento riscaldante				
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	◦	◦
Paletta per pizza				
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	◦	◦
Pulizia				
	CL S10 040	Cartucce per pulizia automatica set da 4		
	ET-Nr. 17002490	Pastiglie per decalcificazione, per forni combi-vapore, set da 4		
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua		
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante		
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia per la pulizia		
Allacciamento idrico				
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione		
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100		
	GZ 010 011	Prolunga per carico/scarico acqua		

• Di serie.

◦ Accessorio speciale.


BOP 210/BOP 211


BSP 270/BSP 271


BSP 260/BSP 261


BSP 250/BSP 251


BSP 220/BSP 221


CMP 250


DVP 221

Forno	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno a vapore	Macchina caffè	Cassetto Sous-Vide
◦						
	◦	◦	◦			
◦						
◦						
◦						
	•/◦	•/◦	•/◦			
	•/◦	•/◦	•/◦			
	◦	◦	◦			
	◦	◦	◦			
				•/◦		
				•/◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦	◦		
	◦	◦	◦			
	◦	◦	◦	◦		
◦	◦	◦	◦	◦		
◦						
◦						
◦						
	•/◦					
	◦	◦	◦	◦		
					◦	
					◦	
					◦	
	◦	◦				
	◦	◦				
	◦	◦				





Tipologia		Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	57	57
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	76	76
Numero di cavità		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe energetica con aria calda		A *	A *
Indice di efficienza energetica (EEI)		96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,25	1,25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,83	0,83
Tipo di alimentazione		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature	(°C)	30–300	50–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•
Grill completo + termoventola		•	•
Grill completo		•	•
Grill compatto		•	–
Funzione pietra refrattaria		•	•
Funzione pirofila		•	–
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/–	–/–/–
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Intuitivo diplay con testi	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Termosonda a tre punti		•	–
Programmi automatici		•	–
Presa per pietra refrattaria		•	•
Funzione pirofila		•	–
Visualizzazione della temperatura		•	•
Riscaldamento rapido		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•	•
Timer lungo		•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4
Home Connect[3]		•[3]	•[3]
Accessori			
Leccarde smaltate		1	1
Dimensione max leccarda	(cm^2)	1.200	1.200
Griglie		1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		BA 226 105[2] /672 921[2]	BA 226 105[2] /672 921[2]
Teglia in vetro		1	1
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5-strati	5-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Pirolisi		•	•
Parete catalitica posteriore / superiore		–	–
Smalto Gaggenau		•	•
Purificatore termico degli odori		•	•
Filtro grassi		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3,7	3,7

• Di serie. – Non predisposto. [1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Accessori speciali
[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Forno
BOP 210/BOP 211
BOP 210/211 102
BOP 210/211 112
BOP 210/211 132
60
590 x 595 x 547
21
560 x 590 x 550
53
76
1
487 x 383 x 405
A*
96
1,25
0,83
elettrico
50–300
•/•/•
•/•/•
•
•
–
•
–
– /– /–
•
•/–
44
50
110°
•
–
–
•
–
•
•
•
•
60
4
•[3]
1
1.350
1
1/–
BA 046 115[2]
3-strati
•/•
•
–
664 248[2] / 664 048[2]
•
•
–
3,7

Forni CombiVapore e a Vapore Serie 200





Tipologia Forno		Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
Cerniera dx / Cerniera sx		BSP 270/BSP 271	BSP 260/BSP 261
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 101	BSP 260/BSP 261 101
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 111	BSP 260/BSP 261 111
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BSP 270/BSP 271 131	BSP 260/BSP 261 131
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	36	34
Volume / Efficienza energetica (secondo regolamentazione EU EN 603550-1, 65/2014 e 66/2014)			
Volume netto vano cottura	(l)	50	50
Numero di compartimenti cottura		1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A *	A *
Indice di efficienza energetica (EEI)		94,7	94,7
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0,72	0,72
Sorgente di calore		elettrico	elettrico
Sistemi di riscaldamento			
Temperature (°C)	(°C)	30–230	30–230
Aria calda + 100% umidità		•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•
100% umidità		–	–
Cottura a bassa temperatura		•	•
Cottura a vapore a bassa temperatura		–	–
Cottura sous-vide		•	•
Grill a tutta superficie livello 1 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie livello 2 + umidità		•	•
Grill a tutta superficie + ventola		•	•
Lievitazione		•	•
Scongelamento		•	•
Rigenerazione		•	•
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	44	44
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Vapore senza pressione		•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica		2000	2000
Termosonda a tre punti		•	•
Programmi automatici		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•	•
Timer lungo		•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	1,7/•	1,7/•
Illuminazione LED laterale	(W)	10	10
Livelli di posizionamento / interno in acciaio inox	(N.)	3/•	3/•
Home Connect[3]		•	•
Accessori			
Dimensione max leccarda	(cm^2)	810	810
Griglie		1	1
Leccarda in acciaio inox forata / non forata		1/1	1/1
Cartuccia pulizia		4	–
Pastiglie decalcificazione (set da 4)		ET-Nr. 17002490[2]	ET-Nr. 17002490[2]
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Programma pulizia automatica / funzione pulizia		•/–	–/•
Programma decalcificazione / funzione asciugatura		•/•	•/•
Asciugaura automatica della cavità alla fine del processo di cottura		•	•
Filtro grassi		–	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3,15	3,15
Carico / scarico acqua		•	•

• Di serie. – Non predisposto. [1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Accessori speciali
[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





Forno CombiVapore	Forno a Vapore
BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221
BSP 250/BSP 251 101	BSP 220/BSP 221 101
BSP 250/BSP 251 111	BSP 220/BSP 221 111
BSP 250/BSP 251 131	BSP 220/BSP 221 131
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
A *	
94,7	
0,72	
elettrico	
30–230	30–100
•	–
•	–
•	–
•	–
•	–
–	•
•	–
–	•
•	•
•	–
•	–
•	–
•	•
•	•
•	•
•	•
•/–	•/–
44	44
50	–
110°	110°
•	•
•	•
2000	
•	–
•	–
•	•
•	•
•	–
•	•
1,7/•	1,7/•
10	10
3 /•	3 /•
•	•
810	810
1	1
1/1	1/1
–	–
ET-Nr. 17002490[2]	ET-Nr. 17002490[2]
3-strati	3-strati
•/•	•/•
•	•
–/•	–/•
•/•	•/•
•	–
•	–
3,15	2,75

Forni Combinati a Microonde e Microonde Serie 200





Tipologia		Forno combinato microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 321
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
			560 x 362 x 300 (installazione a pensile)
Peso netto	(kg)	41	20
Volumi			
Volume vano cottura	(l)	36	21
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Sistemi di riscaldamento			
Potenza max microonde	(W)	1.000	900
Livelli microonde	(N.)	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100–250	–
Temperature grill + aria calda	(°C)	100–250	–
Temperature grill + ventola	(°C)	100–250	–
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	1.300
Potenza aria calda	(W)	1.950	–
Potenza massima grill combinato	(W)	600	360
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	10
Utilizzo			
Display TFT touch		•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	–/•
Apertura automatica della porta		•	•
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	25	25
Ricette personalizzate		50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°
Caratteristiche			
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Visualizzazione della temperatura		•	–
Riscaldamento rapido		•	–
Tecnologia Innowave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti		•/•/•/•	•/–/–/–
Timer lungo		•	–
Illuminazione laterale	(W)	60	25
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	–
Accessori			
Teglia in vetro		•	•
Griglie		•	•
Piatto rotante in vetro		•	•
Sicurezza			
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	–/•
Tripla serratura porta		•	•
Ventola di raffreddamento		•	•
Pulizia			
Parete catalitica posteriore		•	–
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	3,1	1,99

• Di serie. – Non predisposto

[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè
Frontale colore Gaggenau antracite		CM 250 102
Frontale colore acciaio		CM 250 112
Frontale colore silver		CM 250 132
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	20
Bevande		
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano
		Caffè latte / 2 x Caffè latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Latte con schiuma / 2 x Latte con schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto		•
Apertura porta automatica		•
Intuitivo display con testi	(N. lingue)	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)	10
Proporzione caffè/latte		•
Altezza beccuccio regolabile fino a	(cm)	15
Impostazioni programmabili		
- Illuminazione	(N.)	7
- Capacità	(ml)	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua		•
Caratteristiche		
Tecnologia per aroma caffè		•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•
Regolazione automatica della macinatura		•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•
Pressione pompa	(bar)	19
Sistema latte integrato		•
Contenitore latte	(l)	0,5
Contenitore chicchi di caffè	(g)	500
Contenitore caffè di riserva		•
Controllo livello macinatura		•
Volume unità di infusione regolabile	(g)	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda		•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande		•
Contenitore acqua removibile	(l)	2,4
Cartuccia filtro acqua		1
Pulizia dopo singola preparazione		•
Indicazione elettronica saturazione filtro		•
Controllo elettronico livello latte,acqua e caffè		•
Controllo automatico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondi caffè		•
Luce LED integrata		•
Home Connect		•
Sicurezza		
Sicurezza bambini		•
Pulizia		
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento		• / •
Risciacquo automatico del dosatore latte		•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione		•
Programma automatico di pulizia		•
Programma automatico di decalcificazione		•
Unità di infusione removibile		•
Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie		•
Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie		•
Funzione svuotamento (vacanza o trasporto)		•
Funzione svuotamento contenitore caffè		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	1,6

• Di serie. – Non predisposto. [1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide
Frontale colore Gaggenau antracite		DVP 221 110
Frontale colore acciaio		DVP 221 110
Frontale colore silver		DVP 221 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P	(mm)	590 x 140 x 542
Sporgenza dal mobile	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	30
Volume		
Volume netto	(l)	7
Dimensioni interne L x A x P	(mm)	210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x P	(mm)	240 x 350
Utilizzo		
Livelli aspirazione		3, max. 99 %
livelli sigillatura sacchetti		3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma asciugatura pompa		•
Segnalazione errore di funzionamento		•
Interfaccia		
Sensore di controllo		•
Cassetto senza maniglia		•
Maniglia cava		–
Sistema push-to-open		•
Chiusura ammortizzata		–
Caratteristiche		
Camera sottovuoto in acciaio		•
Carico max.	(kg)	10
Altezza applicabile	(mm)	80
Coperchio in vetro		•
Barra di sigillatura removibile		•
Supporto di rialzo		•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3
Adattatore per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

• Di serie. – Non predisposto.

Cassetti Scaldavivande Serie 200





Tipologia		Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto Scaldavivande Haute Cuisine
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		WSP 221 102	WSP 222 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		WSP 221 112	WSP 222 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		WSP 221 132	WSP 222 132
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	590 x 140 x 518	590 x 290 x 518
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 290 x 550
Peso netto	(kg)	17	21
Volumi			
Volume netto vano cottura	(l)	20	54
Dimensioni interne L x A x P	(mm)	547 x 91 x 410	547 x 241 x 410
Numero di coperti	(N.)	6	12
Sistemi di riscaldamento			
Scongelamento / Lievitazione		•	•
Preriscaldamento bevande		•	•
Tenere in caldo / cottura lenta		•	•
Riscaldamento stoviglie		•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•
Temperature da 30 °C a 80 °C (temperatura vetro)	(livello temperatura)	6	6
Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App		•	•
Utilizzo			
Manopola rotante		•	•
Indicatore di stato, visibile nella parte frontale in vetro		•	•
Cassetto senza maniglie		•	•
Sistema Push-to-Open		•	•
Sistema di chiusura ammortizzata		–	–
Caratteristiche			
Illuminazione interna		–	–
Capacità di carico massima	(kg)	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•
Ventola		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0,82	0,82

• Di serie. – Non predisposto

[1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Piani cottura Vario

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione 98

Piani cottura Full Induction Vario Serie 400 100

Piani cottura Vario Serie 400 104

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza o con unità di aspirazione VL 414 134

Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 138

Piani cottura Vario Serie 200 140

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 200 senza o con unità di aspirazione VL 200 147

Note di installazione per piani a induzione 149

Accessori | Accessori speciali Serie 400 e Serie 200 150

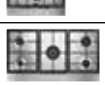
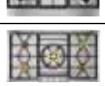
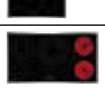
Tabelle tecniche 152

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione

✓ : combinazione raccomandata per estetica e performance

– : non consigliata

: integrazione per controllo cappa da piano cottura

Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		 AC 400 larghezza secondo la configurazione	 AC 250 121 larghezza 120 cm	 AC 270 101 larghezza 100 cm	 AW 442 larghezza 120 cm	 AW 240 191 larghezza 90 cm	 AW 250 192 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario				90 cm	90 cm	100 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400		VR 414	40 cm	✓	✓	–	✓	–	–
Teppan Yaki / Gas Vario 400		VP 414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 400 / Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Grill Elettrico Vario 200		VR 230	30 cm	✓	✓	–	✓	–	–
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. VG2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Induction Serie 400 senza cornice		CX 482 101	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Induction Serie 400		CX 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–

											
AI 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 121 larghezza 120 cm	AL 400 191 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 larghezza 15,5 cm	VL 200 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
✓	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
✓	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
✓	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	–
–	–	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
✓	✓	✓	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–



CX 492 111
Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 90 cm

In dotazione
1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300).

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm
VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 051 300
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 1/1
Per piani cottura full induction
GN 232 230
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 2/3
Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction
Vario Serie 400
CX 492

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
Un'unica superficie di cottura di 3200 cm². 56 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.
Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento
Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.
Timer per ogni posizione di cottura.
Cronometro.
Contaminuti.
Tasto informazioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

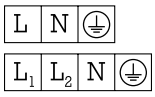
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

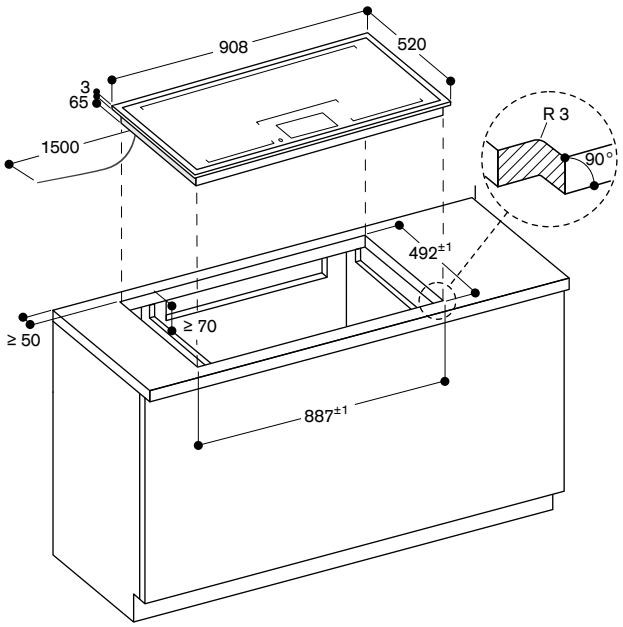
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Funzione Pausa.

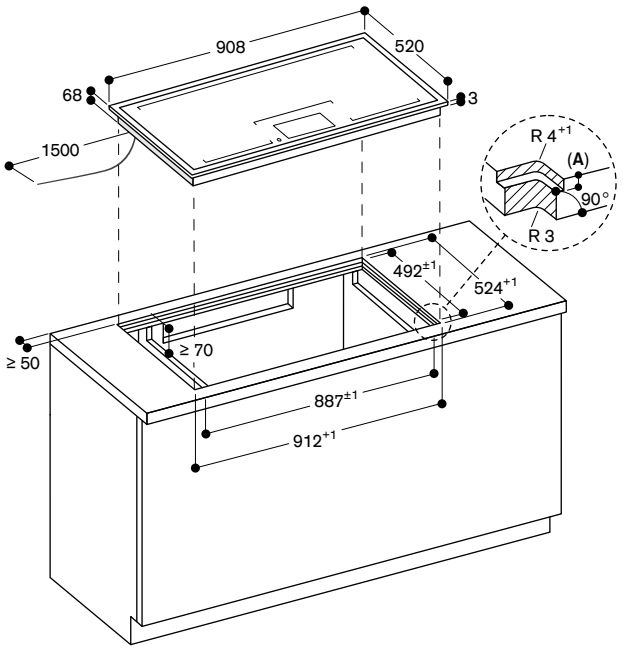
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni del taglio foro incasso.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e del foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

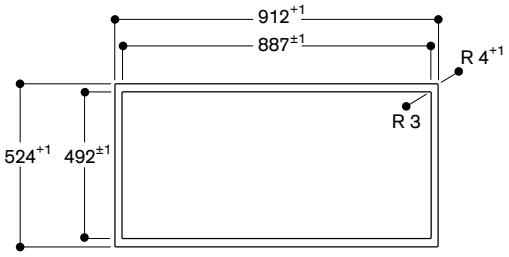




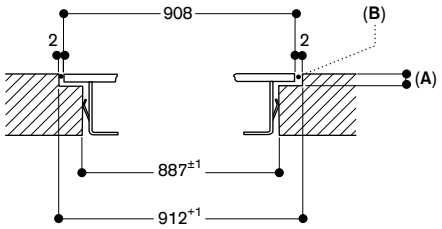


A: $3.5^{-0.5}$

Vista dall'alto

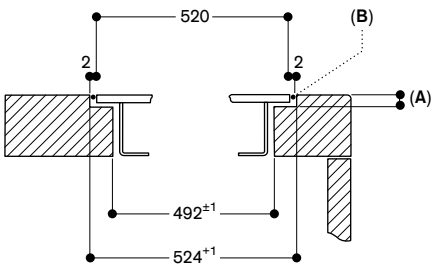


Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



CX 482 111
Cornice in acciaio inox
Vetroceramica colore nero
Larghezza 80 cm

In dotazione
1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300)

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm
VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 051 300
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 1/1
Per piani cottura full induction
GN 232 230
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 2/3
Per piani cottura full induction

Disponibile versione senza cornice.
Scheda consultabile nella sezione successiva del catalogo Piani cottura.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction
Vario Serie 400
CX 482

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
Un'unica superficie di cottura di 2750 cm². 48 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.
Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento
Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.
Timer per ogni posizione di cottura.
Cronometro.
Contaminuti.
Tasto informazioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

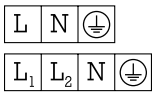
Servizi digitali selezionati
(Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

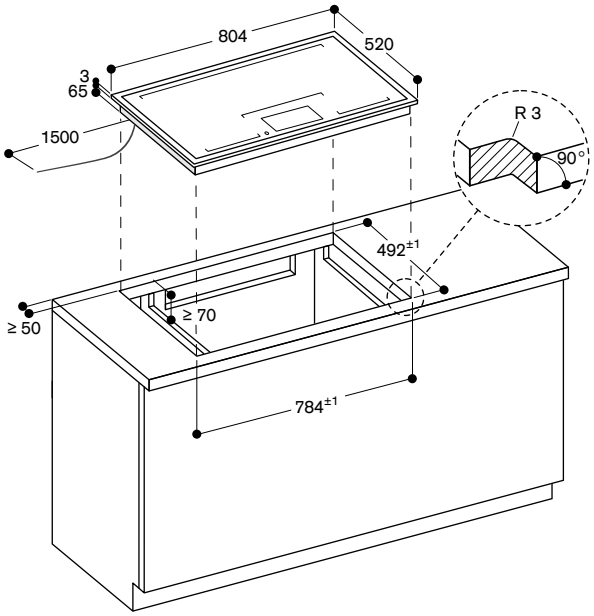
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Funzione Pausa.

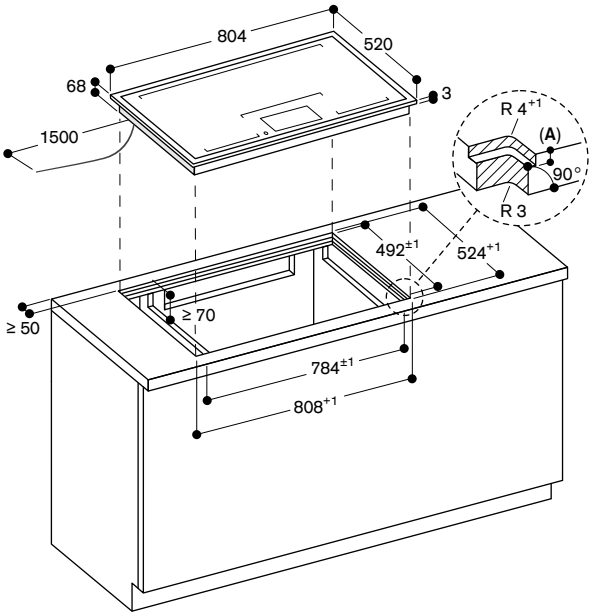
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni del taglio foro incasso.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

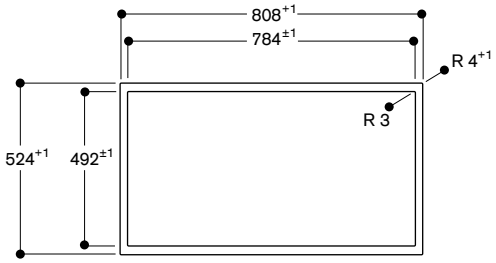




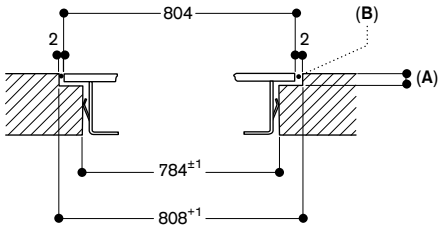


A: $3.5^{-0.5}$

Vista dall'alto

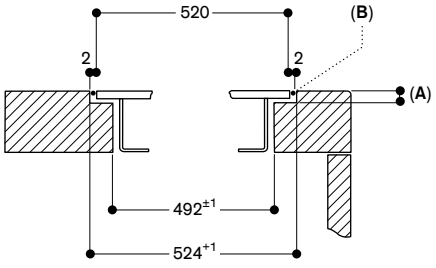


Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 492 105
Senza cornice
Larghezza 90 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 450 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

CKI 450 000
Manopole nere Serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Serie 400
VI 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

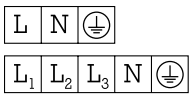
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

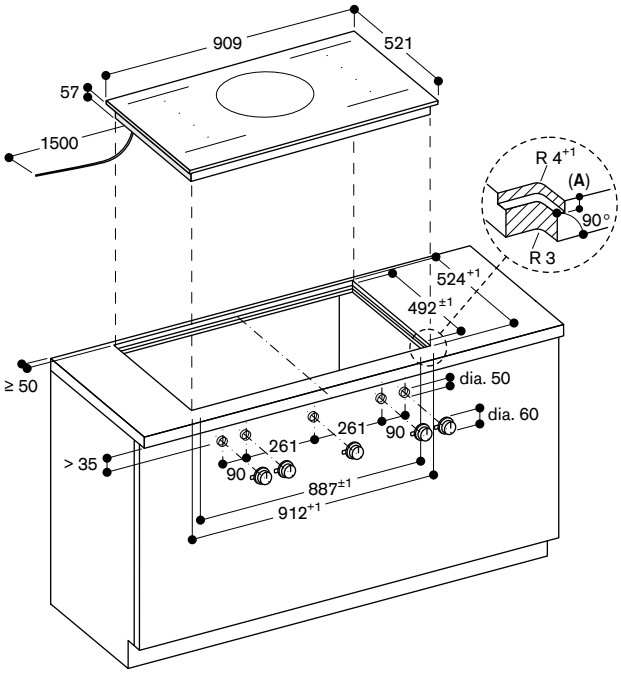
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 23 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,9 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

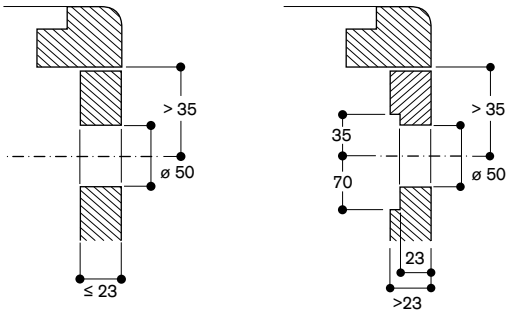




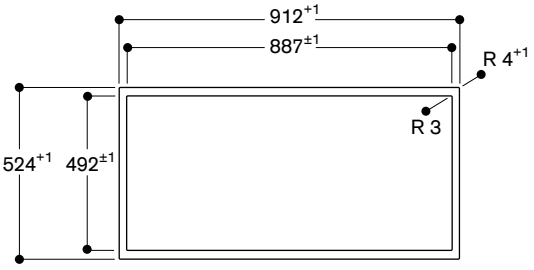
A: $6.5^{+0.5}$

measurements in mm

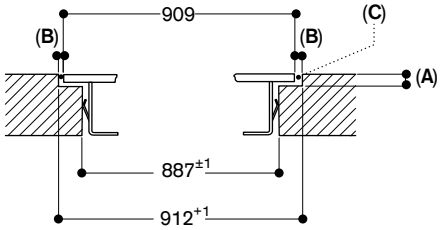
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

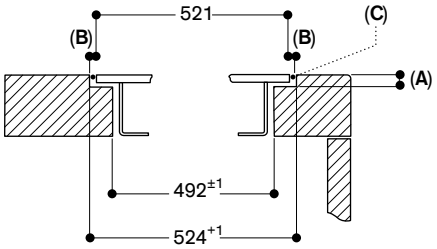


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 492 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione
CKI 450 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole
CKI 450 000
Manopole nere Serie 400 per VI 492
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm
VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali
CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm
GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm
GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm
WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione senza cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 400
VI 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

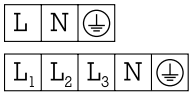
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

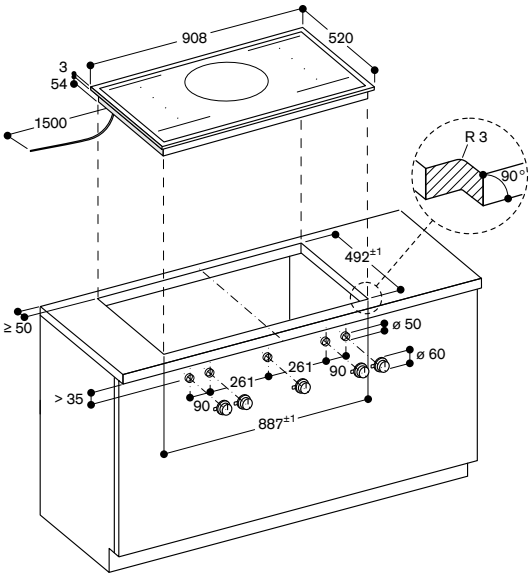
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

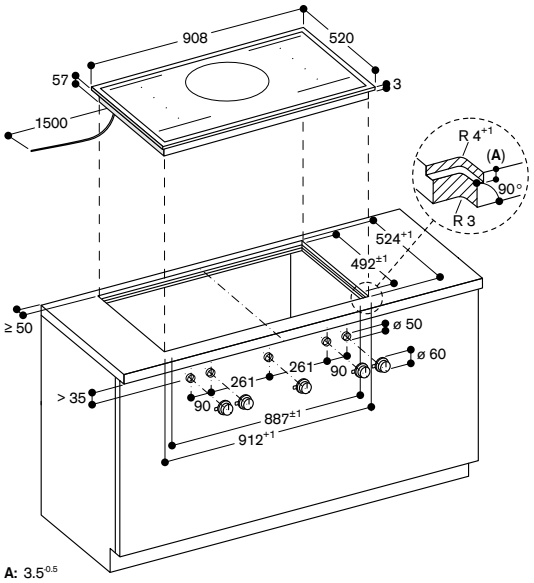
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 24 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,9 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

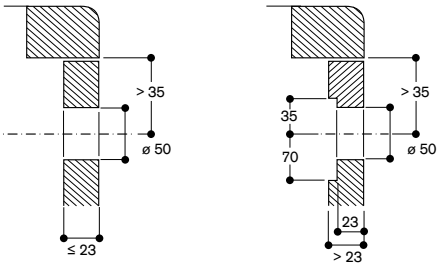




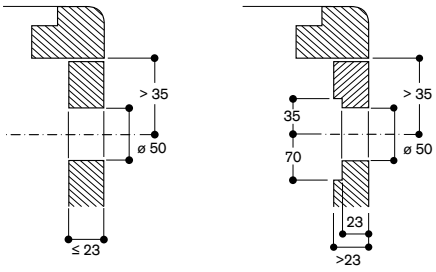


A: $3.5^{0.5}$

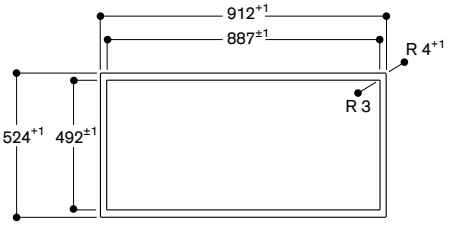
Installazione manopola; in appoggio



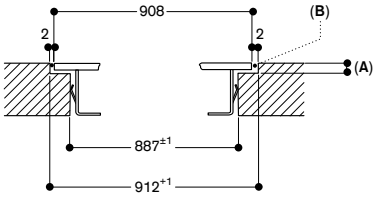
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

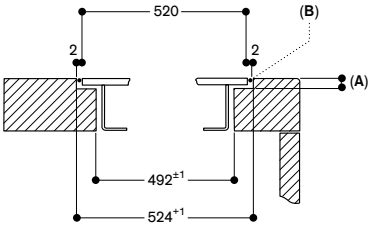


Sezione longitudinale



A: $3.5^{0.5}$
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 482 105
Senza cornice
Larghezza 80 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 440 010
Manopole acciaio inox Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000
Manopole nere Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Serie 400
VI 482

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza

Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

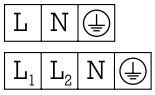
Precauzioni di montaggio

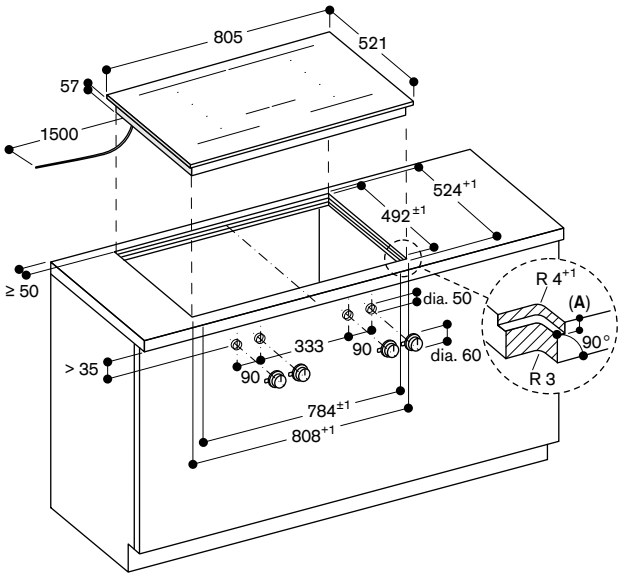
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 18 kg.

Valori di collegamento

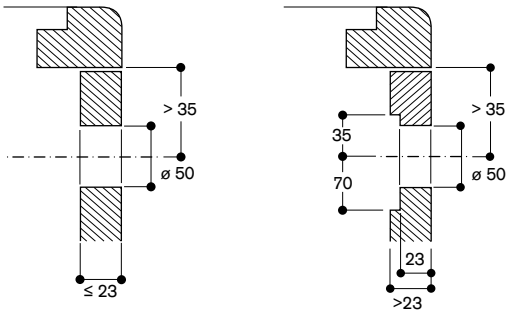
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



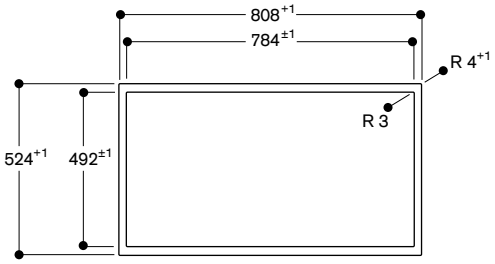


A: $6.5^{+0.5}$

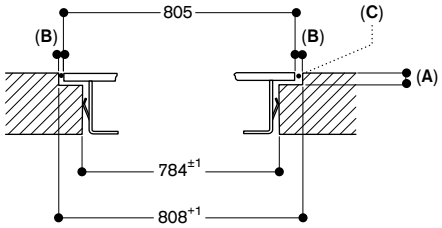
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

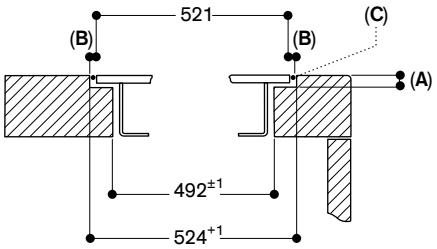


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 482 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 440 010
Manopole acciaio inox Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000
Manopole nere Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 400
VI 482

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 32 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

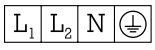
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

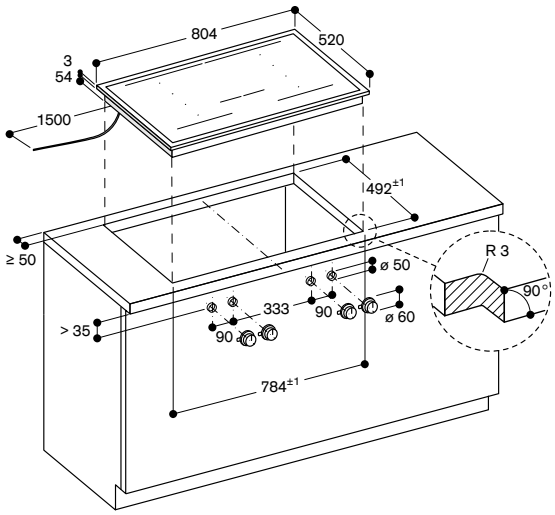
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

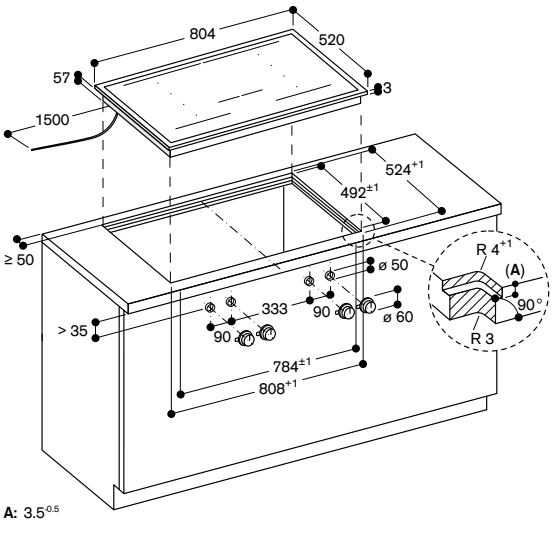
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 20 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



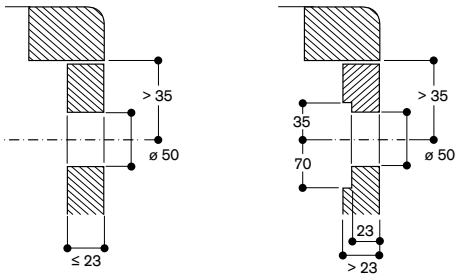




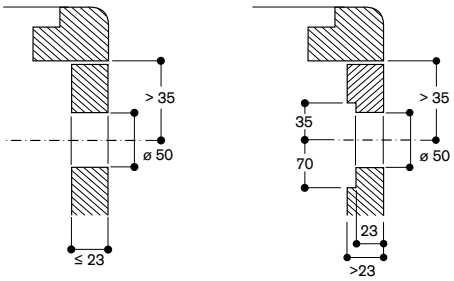


A: $3.5^{-0.5}$

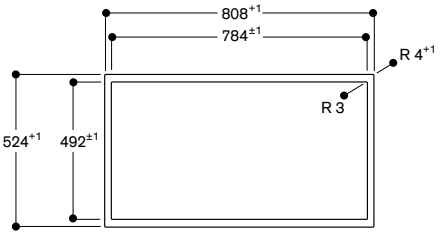
Installazione manopola; in appoggio



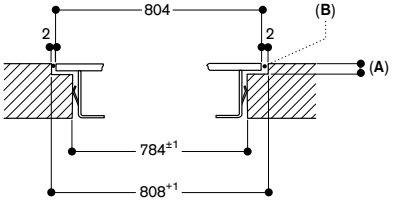
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

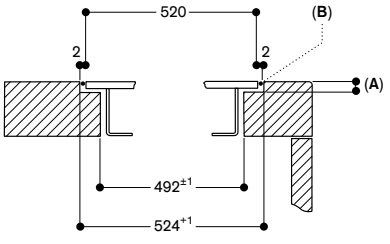


Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 462 105
Senza cornice
Larghezza 60 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 440 010
Manopole acciaio inox Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000
Manopole nere Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione con cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Serie 400
VI 462

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

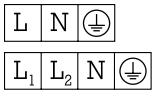
Servizi digitali selezionati
(Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

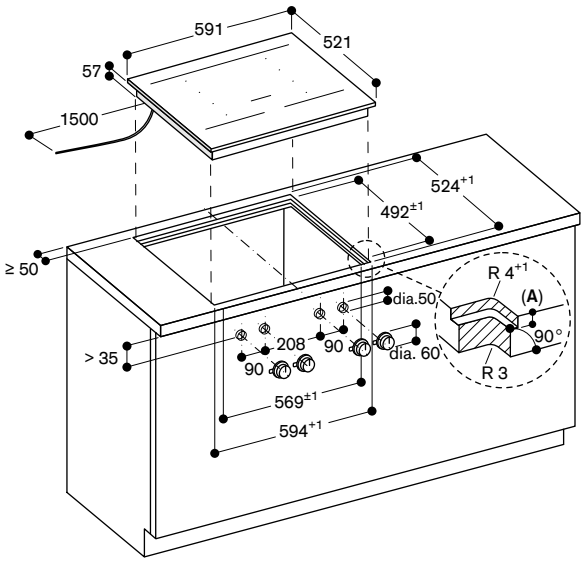
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La padella wok e il relativo anello non possono essere utilizzati con questo piano cottura.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

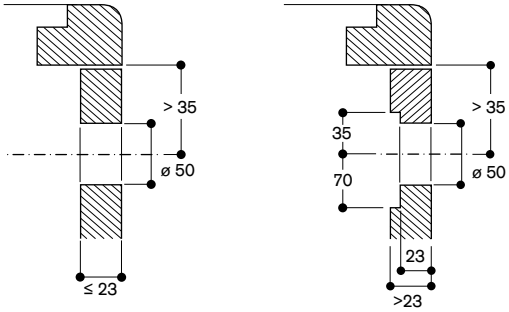
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



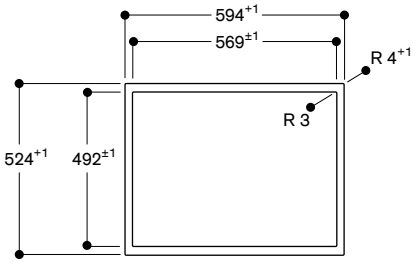


A: $6.5^{+0.5}$

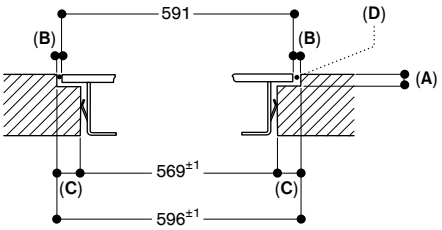
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

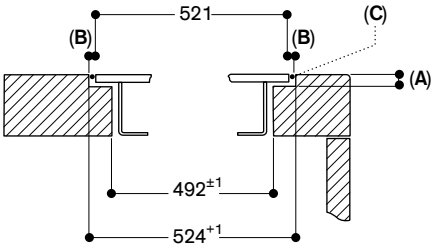


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 13.5
D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 462 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l''installazione

CKI 440 010
Manopole acciaio inox Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000
Manopole nere Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Disponibile versione senza cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 400
VI 462

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

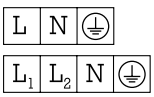
Servizi digitali selezionati
(Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

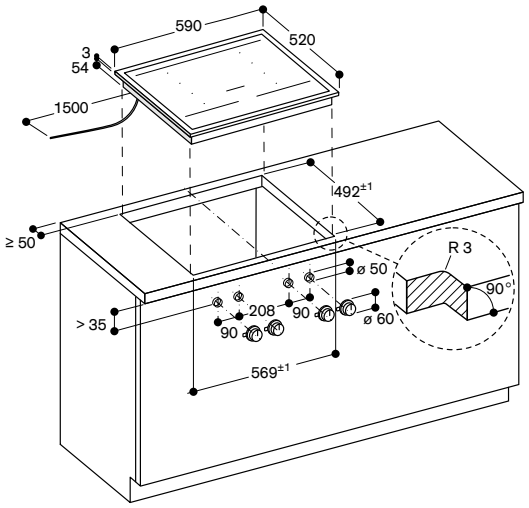
Sicurezza
Spia di funzionamento
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

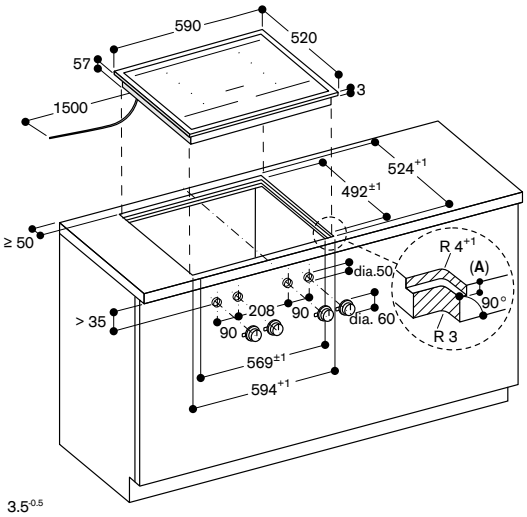
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

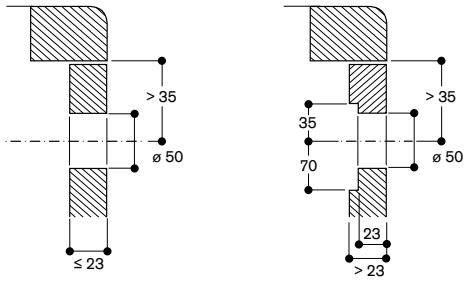




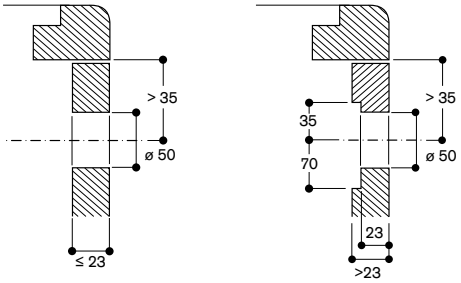


A: $3.5^{-0.5}$

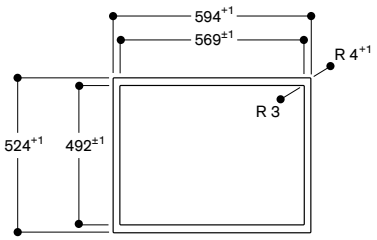
Installazione manopola; in appoggio



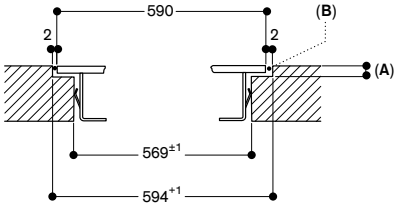
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

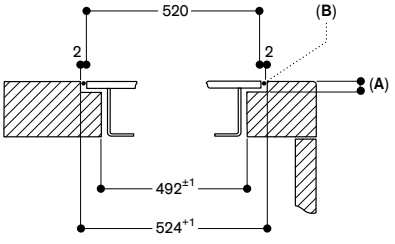


Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 422 105
Senza cornice
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 420 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKI 420 000
Manopole nere Serie 400 per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

Disponibile versione con cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Serie 400
VI 422

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

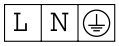
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

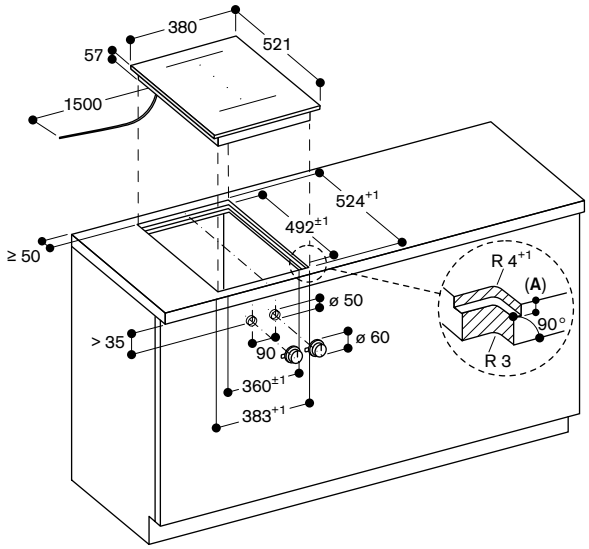
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

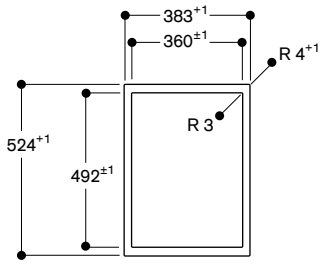
Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



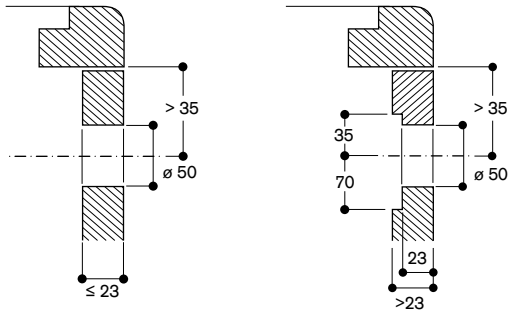


A: $6{,}5^{+0{,}5}$

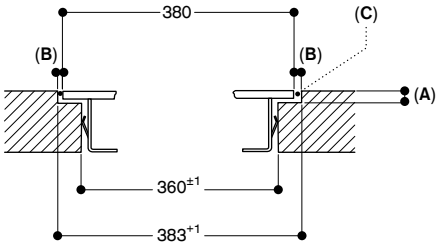
Vista dall'alto



Installazione manopola; a filo

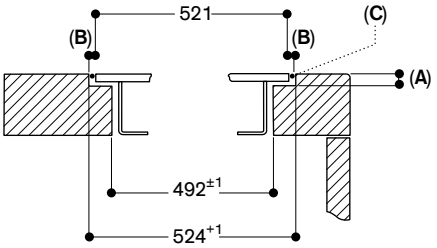


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 422 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 420 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKI 420 000
Manopole nere Serie 400 per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

Disponibile versione senza cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 400
VI 422

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

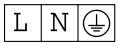
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

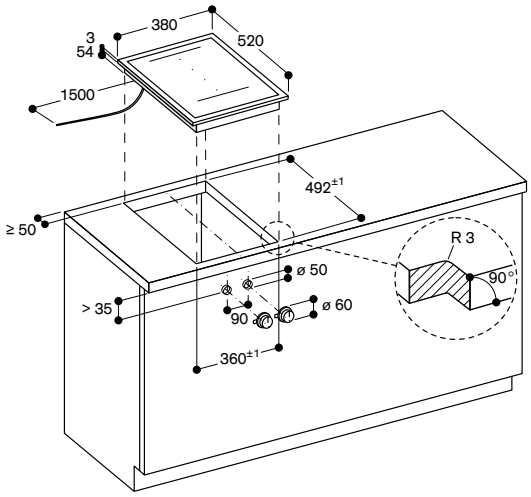
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

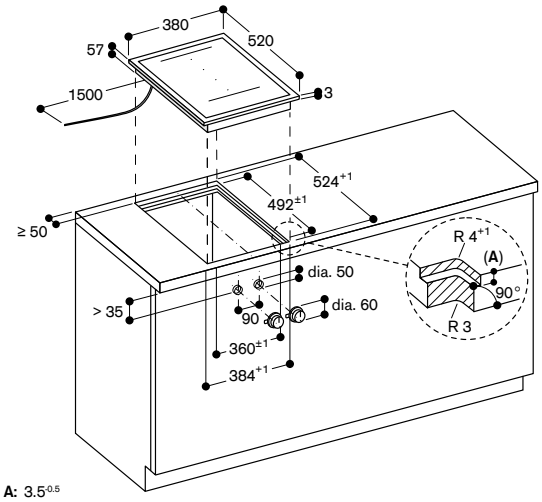
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 10 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

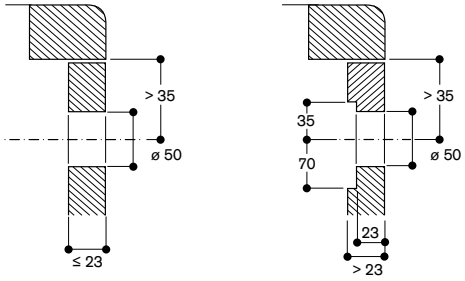




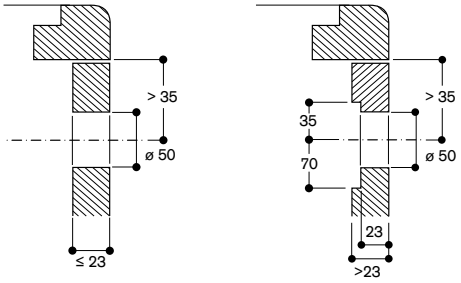


A: 3.5-0.5

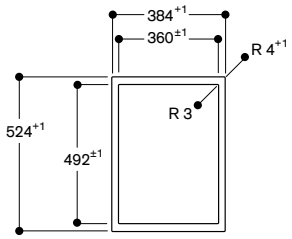
Installazione manopola; in appoggio



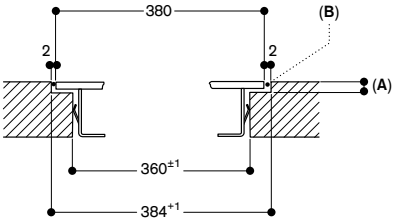
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

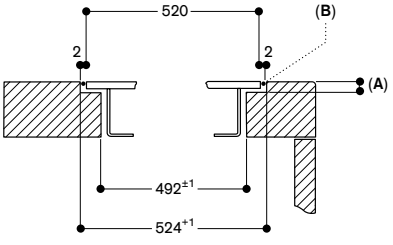


Sezione longitudinale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 414 105
Senza cornice
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 410 010
Manopola acciaio inox Serie 400 per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKI 410 000
Manopola nera Serie 400 per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per combinazioni Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione con cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Wok a induzione
Serie 400
VI 414

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Senza cornice per installazione a filo top
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
1 zona a induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

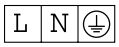
Caratteristiche
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

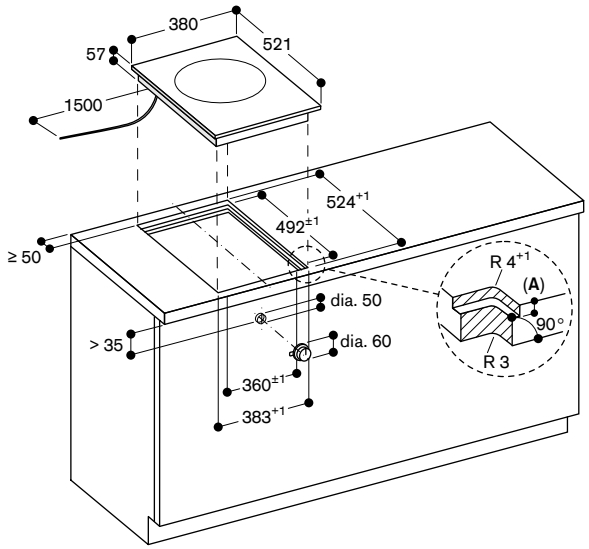
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

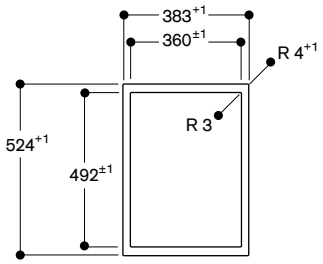
Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



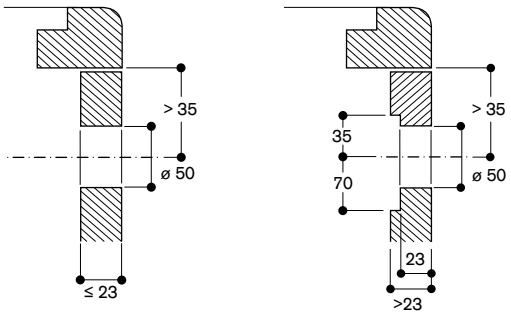


A: $6.5^{+0.5}$

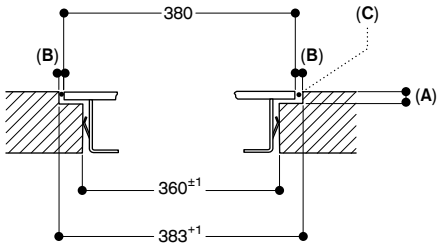
Vista dall'alto



Installazione manopola; a filo

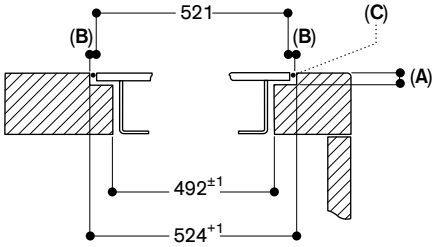


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



VI 414 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKI 410 010
Manopola acciaio inox Serie 400 per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKI 410 000
Manopola nera Serie 400 per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Disponibile versione senza cornice.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Wok a induzione
Vario Serie 400
VI 414

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Cronometro.
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

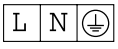
Servizi digitali selezionati
(Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

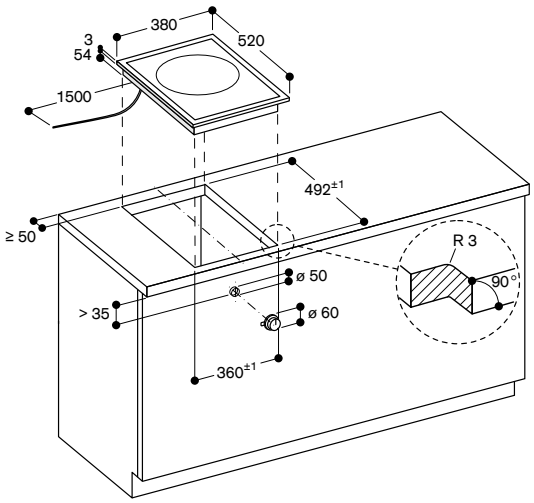
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

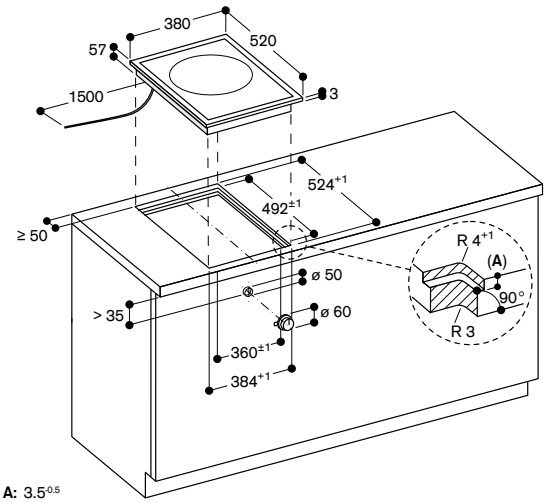
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 10 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

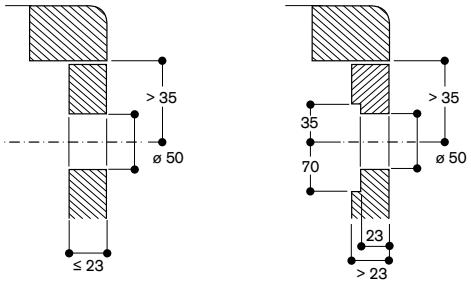




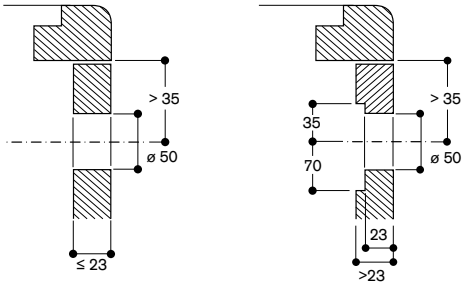


A: 3.5$^{-0.5}$

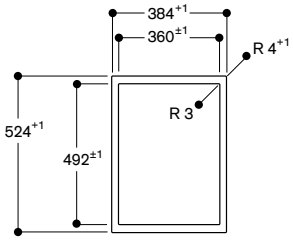
Installazione manopola; in appoggio



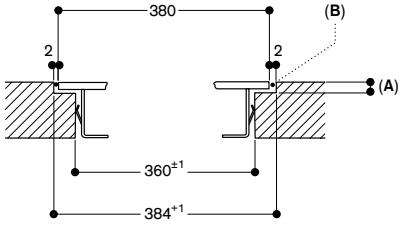
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

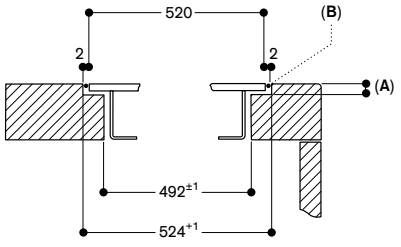


Sezione longitudinale



A: 3.5$^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5$^{-0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VG 491 115F
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Gpl 28– 37 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

VG 491 215
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori necessari per l'installazione
CKG 450 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VG 491
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

CKG 450 000
Manopole nere Serie 400 per VG 491
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 400
VG 491

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
VG 491 115F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 491 215
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Bruciatori in ottone.
Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

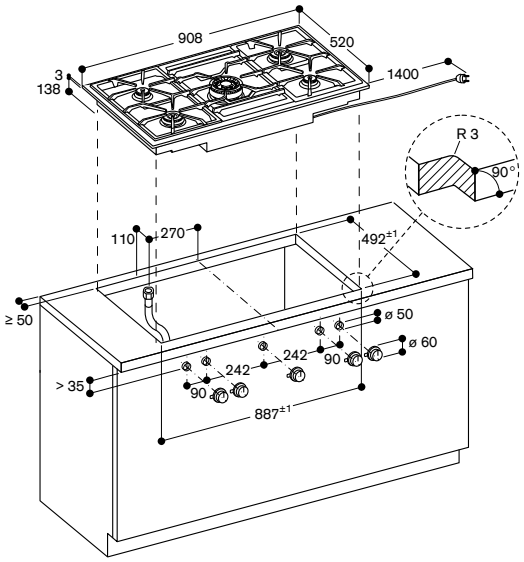
Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

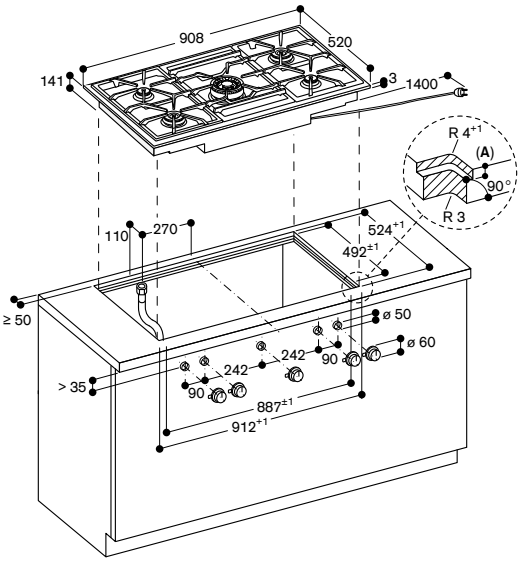
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Allineare le manopole con i bruciatori.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole.

Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.
Non è cosigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 76 cm.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Peso dell'apparecchio 31 kg.

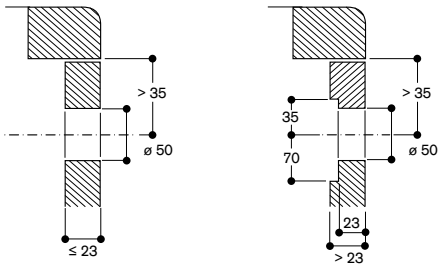
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 17,8 /18,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



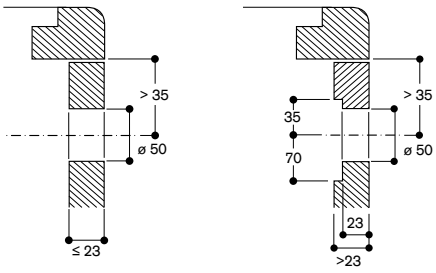


A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

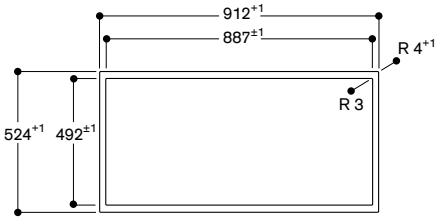
Installazione manopola; in appoggio



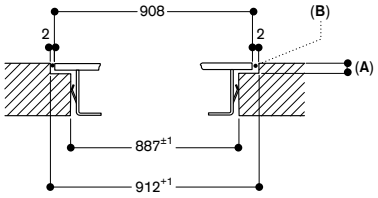
Installazione manopola; a filo



Vista dall'alto

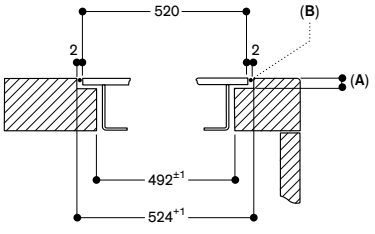


Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VG 415 115F
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Gpl 28– 37 mbar
La manopola deve essere ordinata separatamente

VG 415 215
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Metano 20 mbar
La manopola deve essere ordinata separatamente

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori necessari per l'installazione
CKG 410 010
Manopola acciaio inox Serie 400 per VG 415
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKG 410 000
Manopola nera Serie 400 per VG 415
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010
Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Wok
Vario Serie 400
VG 415

- Potente fiamma a corona multipla fino a 6 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
VG 415 115F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 5800 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.

VG 415 215
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 6000 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Griglia in ghisa con superficie piana.
Bruciatori in ottone.

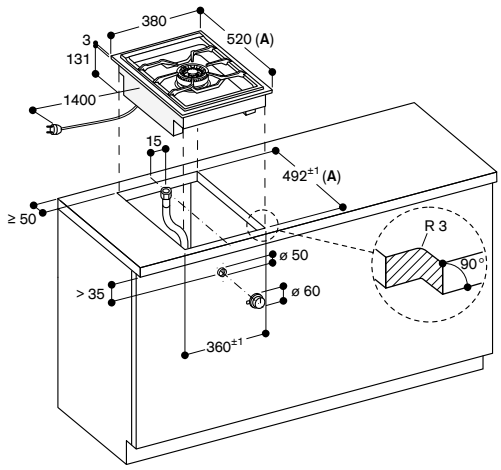
Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro.

Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

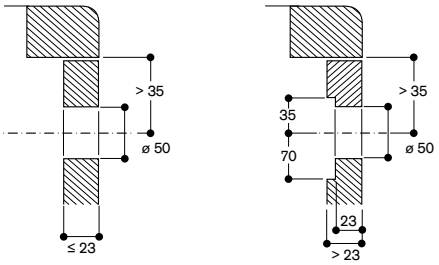
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 414.
Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 15 kg.

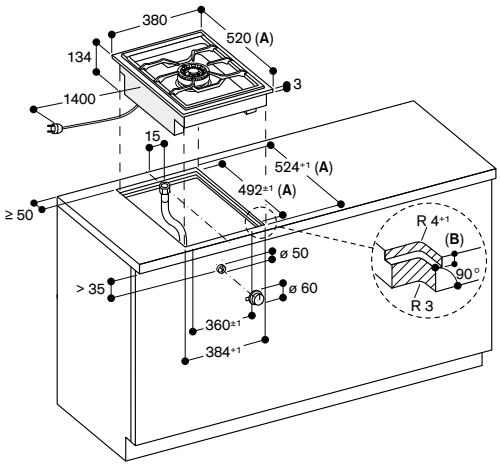
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione manopola; in appoggio

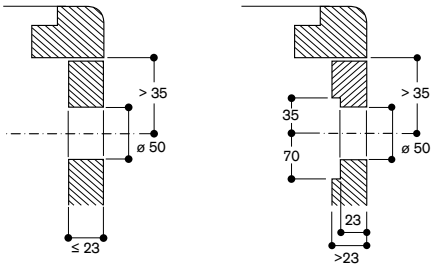




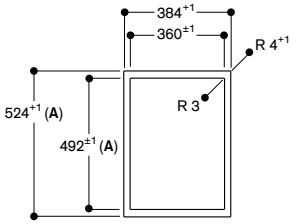
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

B: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

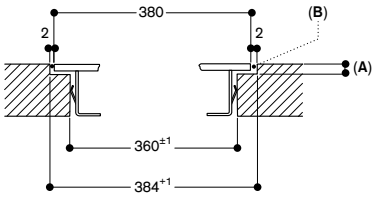


Vista dall'alto



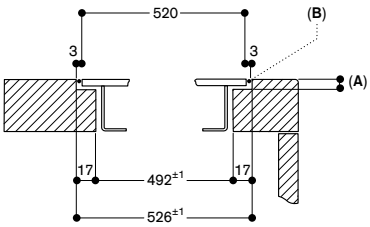
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm



VG 425 115F
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Gpl 28– 37 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

VG 425 215
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Metano 20 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKG 420 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VG 425
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKG 420 000
Manopole nere Serie 400 per VG 425
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione

VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010
Coperchio in acciaio inox Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 400
VG 425

- 2 bruciatori con potenza regolabile fino a 4 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
VG 425 115F
1 bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 W – 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm.
1 bruciatore a corona doppia (165 W – 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

VG 425 215
1 bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 W – 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm.
1 bruciatore a corona doppia (165 W – 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Griglia in ghisa.
Bruciatori in ottone.

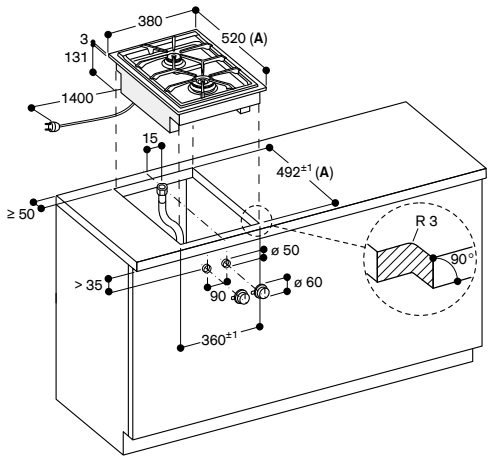
Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

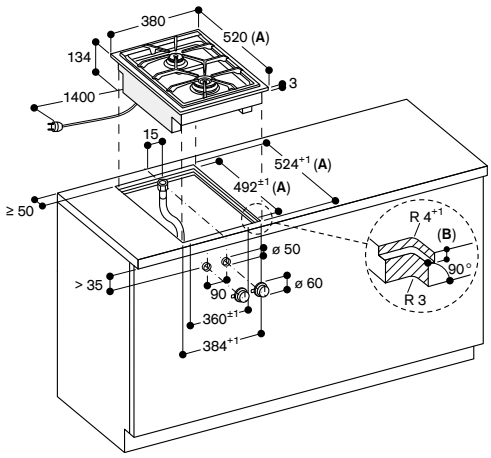
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.
Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

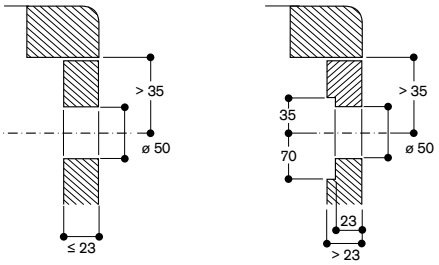


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

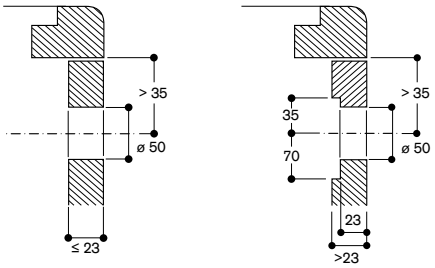


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: $3.5^{0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

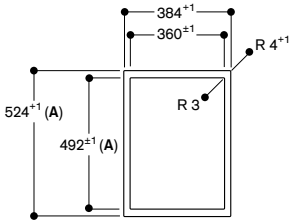
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

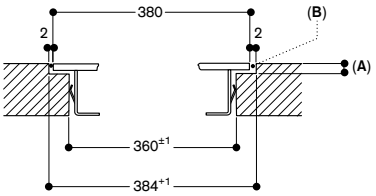


Vista dall'alto



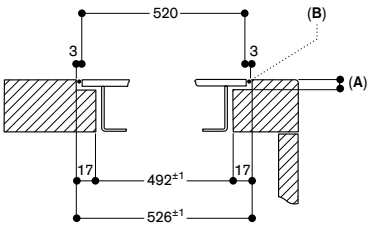
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{0.5}$
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm



VP 414 115
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione
2 spatole

Accessori necessari per l'installazione
CKP 420 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VP 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKP 420 000
Manopole nere Serie 400 per VP 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010
Coperchio in acciaio inox Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 400
VP 414

- Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Regolazione esatta della temperatura fino a 240 °C.
- Ottimale distribuzione del calore.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Zone cottura
Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Regolazione elettronica della temperatura da 120 °C a 240 °C.

Caratteristiche
2 zone, ciascuna da 1500 W, possono essere usate come un'unica superficie oppure separatamente.
Funzione per tenere in caldo.
Pulizia semplificata.

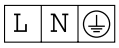
Sicurezza
Spegnimento di sicurezza.
Indicatore di preriscaldamento e calore residuo.

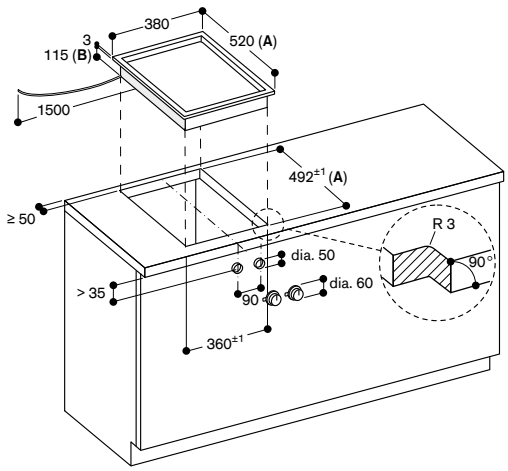
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

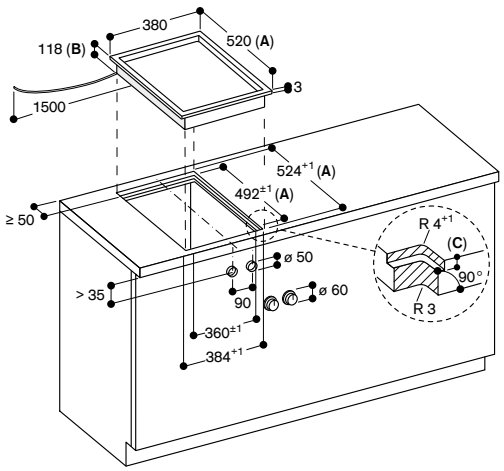
Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.
Lasciare una distanza min. di 40 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico, è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con più elementi di cottura è necessario posizionarli centralmente.
Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.
Peso dell'apparecchio 12 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



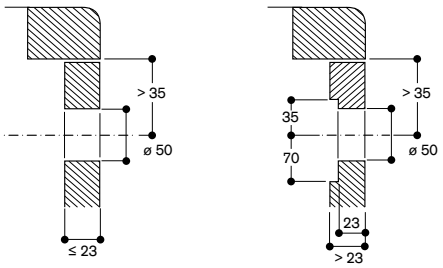


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

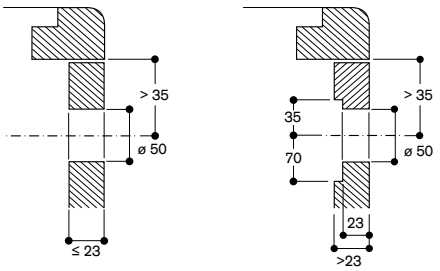


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

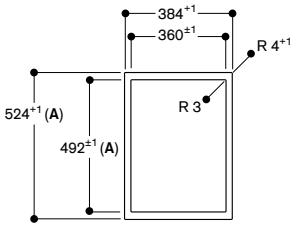
Installazione manopola; in appoggio



Installazione manopola; a filo

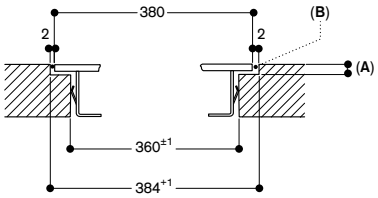


Vista dall'alto



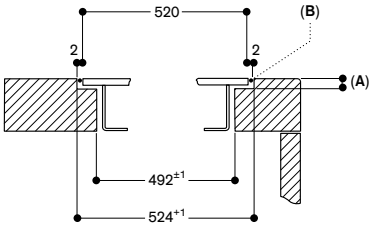
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{0.5}$
B: Riempire con silicone

Misure in mm



VR 414 115
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione
1 pirofila in ghisa
1 confezione di pietra lavica
1 spazzola per la pulizia
2 griglie in ghisa

Accessori necessari per l'installazione
CKR 420 010
Manopole acciaio inox Serie 400 per VR 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKR 420 000
Manopole nere Serie 400 per VR 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm

VA 440 010
Coperchio in acciaio inox Serie 400

Accessori speciali
LV 030 000
Confezione pietra lavica

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Grill elettrico Vario Serie 400
VR 414

- 2 zone controllabili separatamente.
- Piastra in ghisa, mezza dimensione, per friggere e grigliare contemporaneamente su due superfici separate.
- Griglie in ghisa removibili, vassoio con pietra lavica.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche
Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox. Due resistenze regolabili separatamente (1500 W). Possono essere combinate per operare come unica superficie. Due griglie in ghisa.

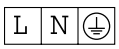
Sicurezza
Spegnimento di sicurezza.
Indicatore di preriscaldamento e del calore residuo.

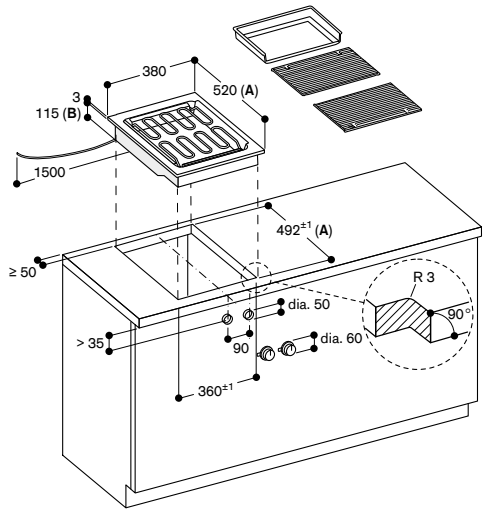
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.
Distanza laterale dall'apparecchio alla parete o a un mobile min. 100 mm.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Importante: Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki e Grill Elettrico è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con più elementi di cottura è necessario posizionarli centralmente.
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare il Grill elettrico tra 2 VL 414, ciascuna collegata con un motore.
Inoltre, si raccomanda di non installare mai il Grill VR 414 in combinazione con aspirazione da piano VL/AL in modalità a ricircolo.
Ogni volta che si installano combinazioni di domino con Teppan Yak e Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione a estrazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.
Peso dell'apparecchio 26 kg.

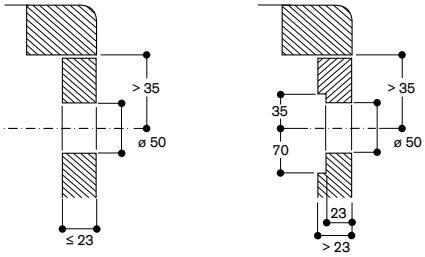
Valori di collegamento
Assorbimento totale 3 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

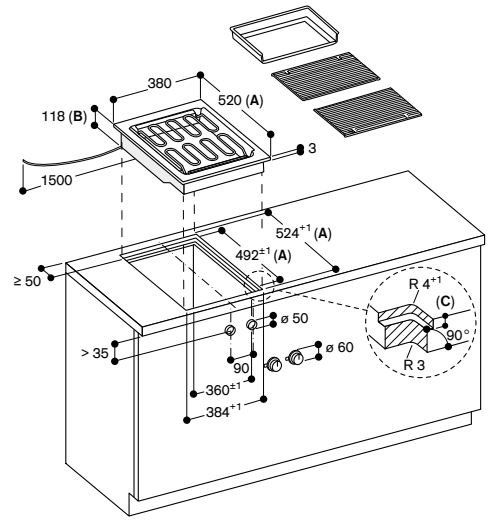




A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

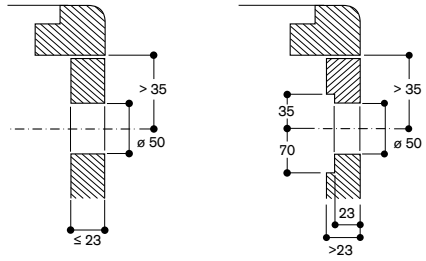
Installazione manopola; in appoggio



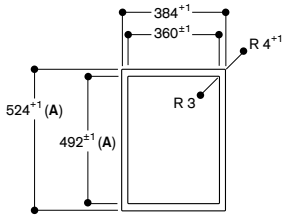


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola; a filo

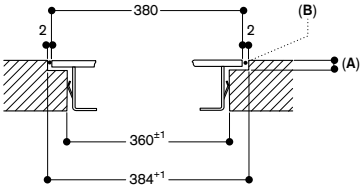


Vista dall'alto



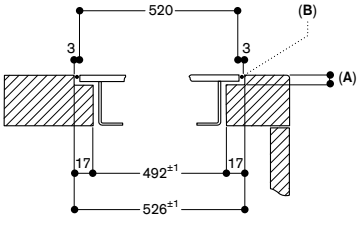
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale

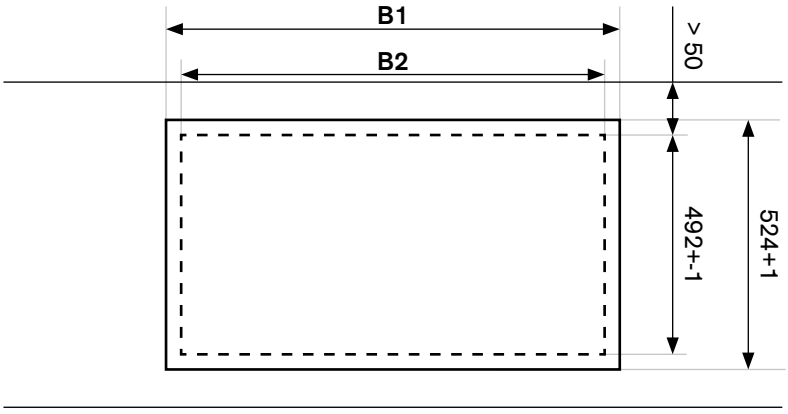


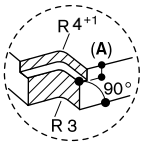
A: $3.5^{0.5}$
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione a filo top. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



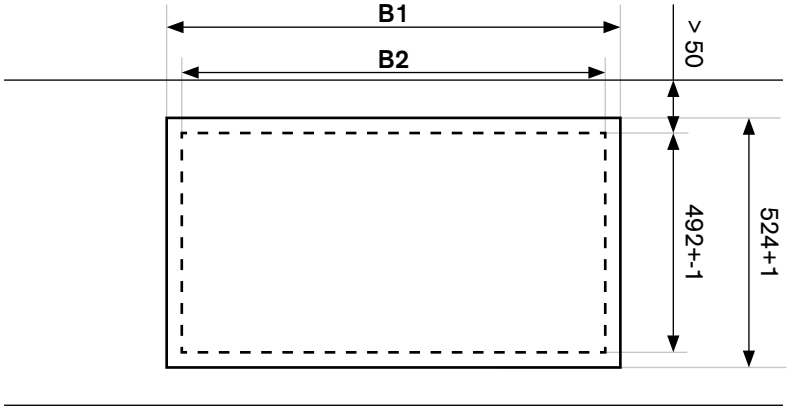


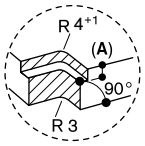
Per dimensione A:
3,5 – 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	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

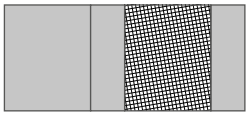
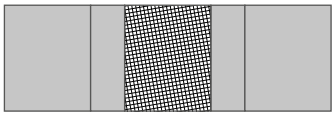
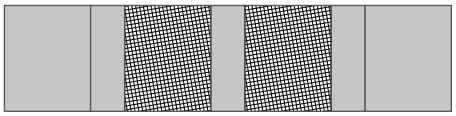
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione a filo top. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.





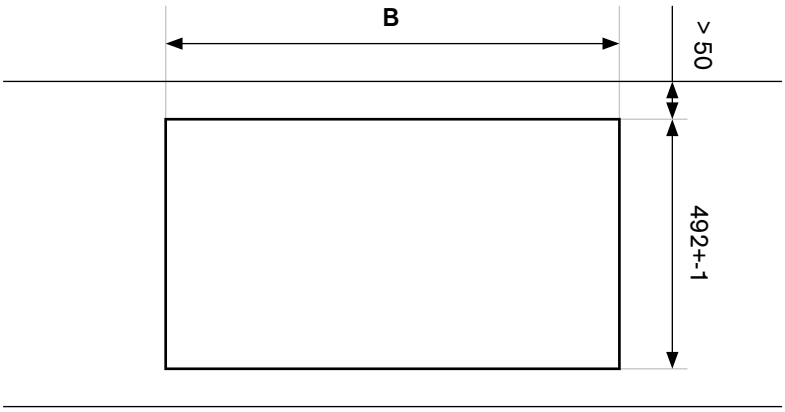
Per dimensione A:
3,5 – 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	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
	380 / 155 / 850 / 155 / 380	1887 +1	1869 +-1	4

Posizione raccomandata per gas wok e grill

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 senza unità di aspirazione VL 414

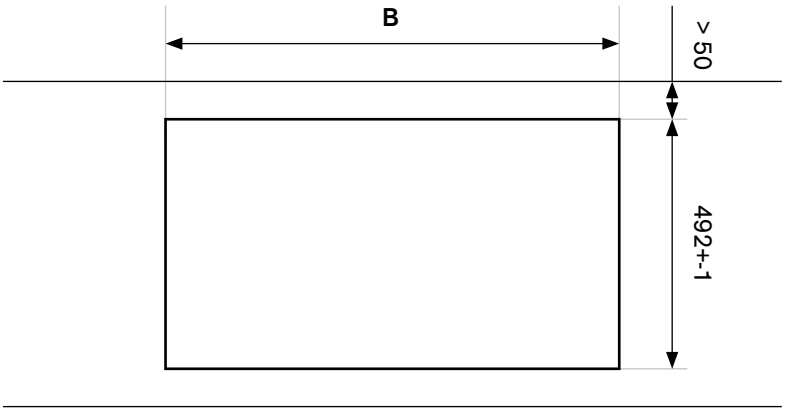
La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.

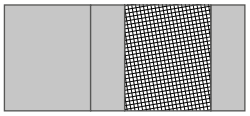
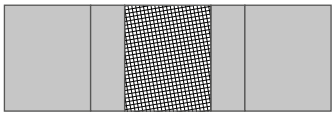
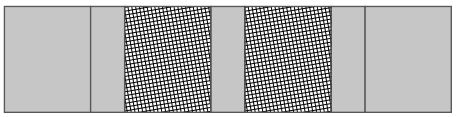


Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 con installazione in appoggio. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



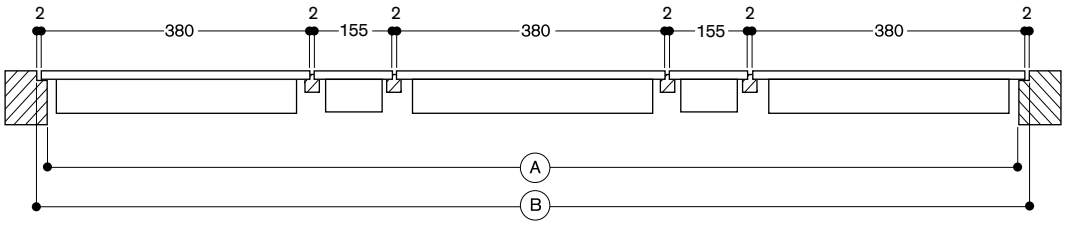
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804 / 155 / 380	1866	4

Posizione raccomandata per gas wok e grill

Dimensioni dei fori d’incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400. Calcolatore per la larghezza del foro d’incasso.

Calcolo della larghezza del foro d’incasso per l’installazione a filo

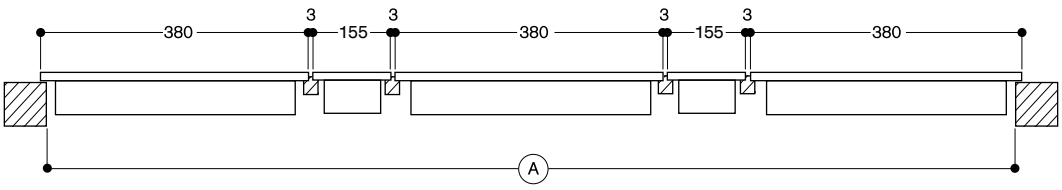
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



		Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....	
+ numero di elementi di congiunzione	x 2 mm	4 x 2	+ 8	.....	
– ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	– 14		– 14
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.444 +/– 1	.....	+/– 1
+ ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	+ 14		+ 14
+ striscia di silicone (circonferenza 2 mm)		2 x 2	+ 4		+ 4
(B) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1.462 + 1	.....	0/+ 1

Calcolo della larghezza del foro d’incasso per l’installazione in appoggio

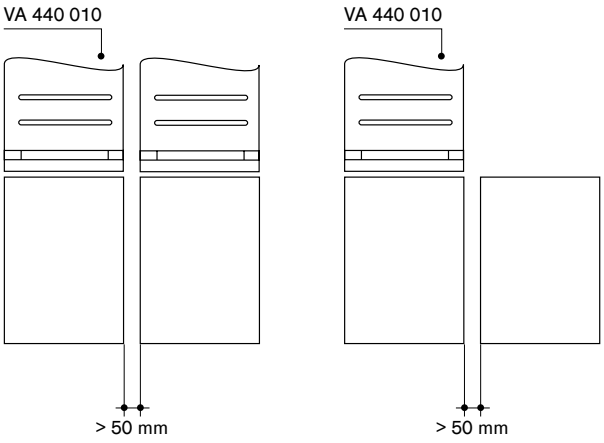
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



		Esempio		Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....	
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....	
– ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	– 20		– 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.442 +/– 1	.....	+/– 1

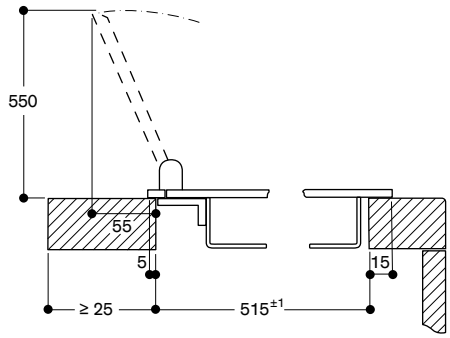
Installazione con coperchio di apparecchi Vario Serie 400 in singoli fori di incasso.

Alcuni apparecchi con larghezza 38 cm possono essere dotati di un coperchio in acciaio inox.
Eventuali piani cottura con coperchio (VG, VP e VR) possono essere installati solo in fori di incasso singoli.
Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

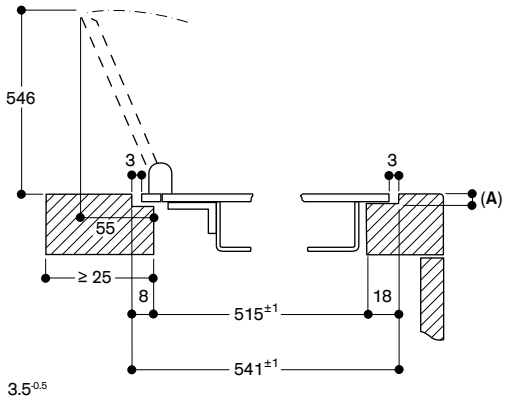


Se si installa il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità.
Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

Installazione in appoggio con coperchio

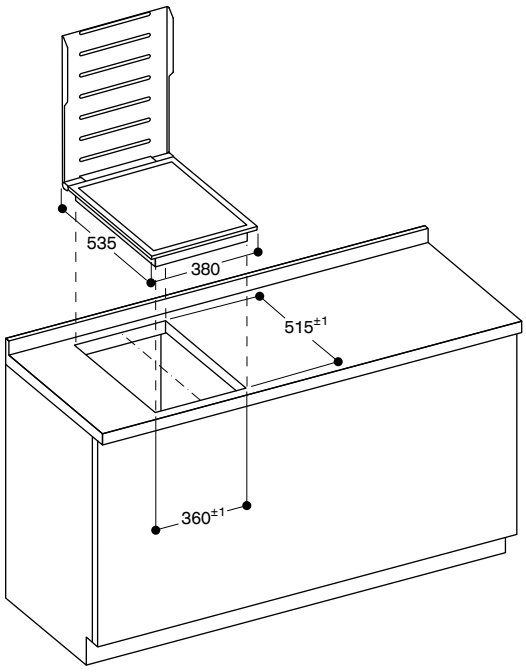


Installazione a filo con coperchio

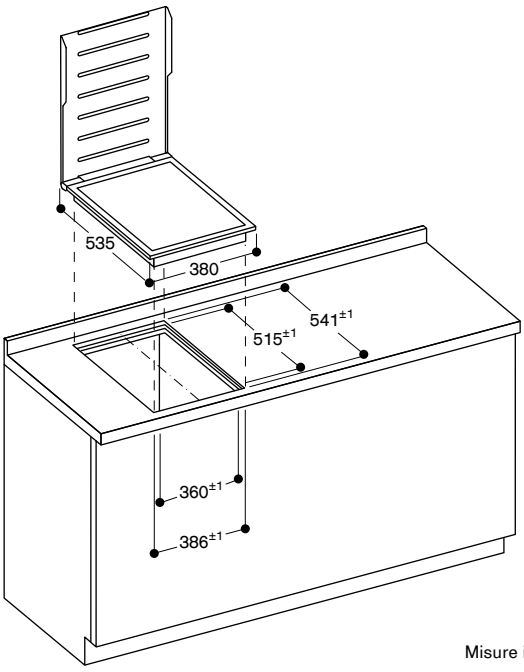


A: $3.5^{-0.5}$

Installazione in appoggio con coperchio



Installazione a filo con coperchio



Misure in mm.



VI 262 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
CA 051 300
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm
GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 200
VI 262

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

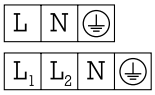
Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

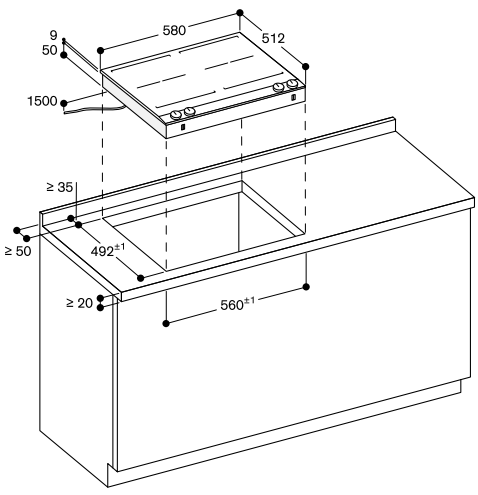
Caratteristiche
Zone cottura serigrafate.
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 7,4 kW.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.





Misure in mm



VI 242 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 38 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
CA 051 300
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm
GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 200
VI 242

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

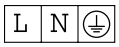
Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

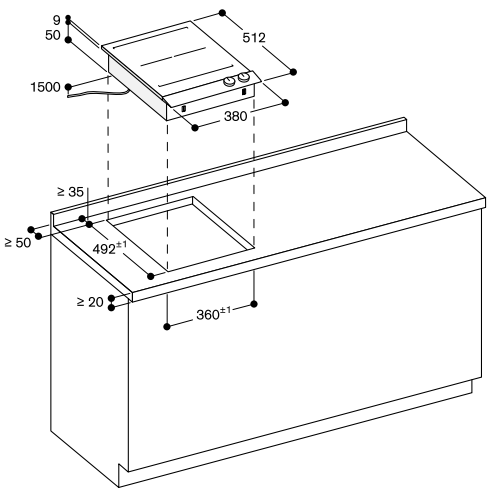
Caratteristiche
Zone cottura serigrafate.
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.





Misure in mm



VI 232 121
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
CA 051 300
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm
GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm.
VD 200 020
Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction
Vario Serie 200
VI 232

– Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
– Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

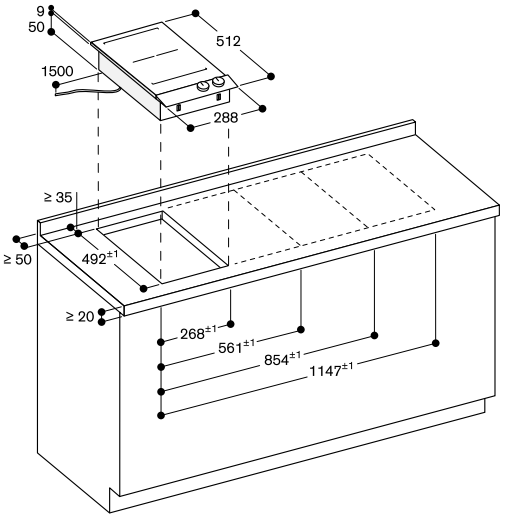
Caratteristiche
Zone cottura serigrafate.
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

L N ⏚



Misure in mm



VG 264 120F
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm
Gpl 28–37 mbar

VG 264 220
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm
Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione

VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 200
VG 264

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
- Fino a 9,8 kW con 4 bruciatori.

Zone cottura
2 bruciatori rapidi (560 W – 3000 W), adatti a pentole di ø max 22 cm.
2 bruciatori stadard (380 W – 1900 W), adatti a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche
Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana.
Bruciatori smaltati.

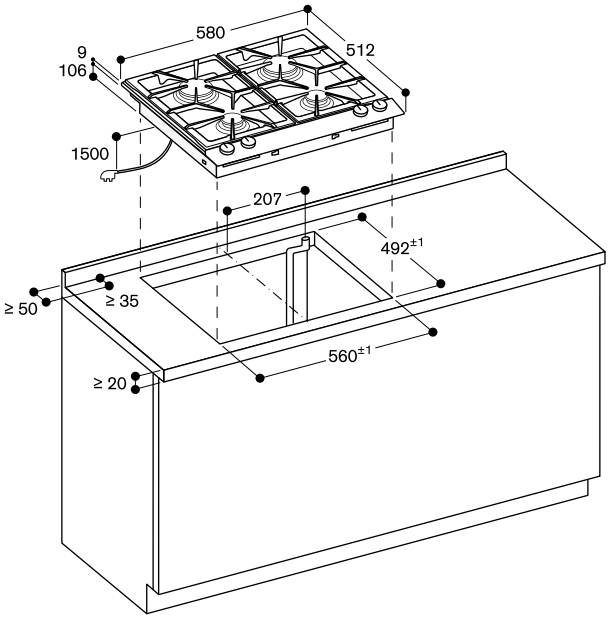
Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicatore luminoso del calore residuo.
Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
VG 264 120F
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

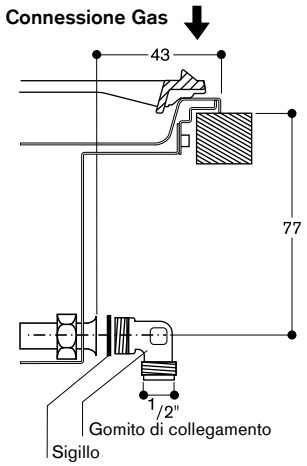
VG 264 220
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza piano intermedio.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.
Peso dell'apparecchio 15 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 9,8 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm



Misure in mm



VG 231 120F
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Gpl 28–37 mbar

VG 231 220
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Metano 20 mbar

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
VD 200 020
Coperchio nero
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Wok
Vario Serie 200
VG 231

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Bruciatore Wok a corona multipla in ottone fino a 6 kW.

Zone cottura
VG 231 120F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 30 cm.

VG 231 220
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 30 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.
Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche
Griglia in ghisa.
Bruciatori in ottone.

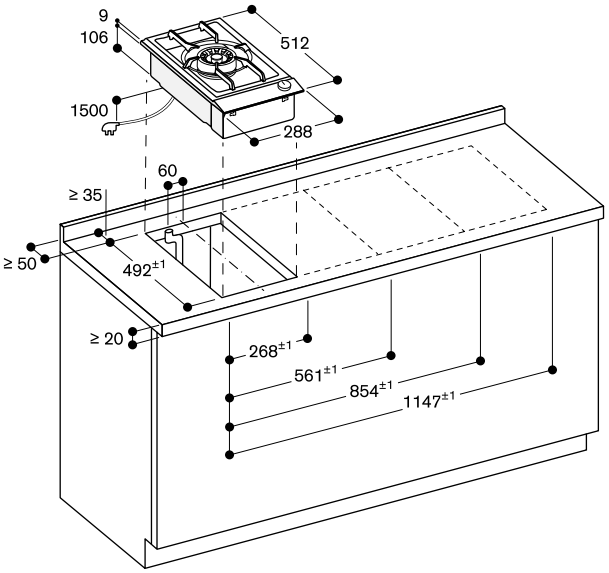
Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicatore luminoso del calore residuo.
Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
VG 231 120F
Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

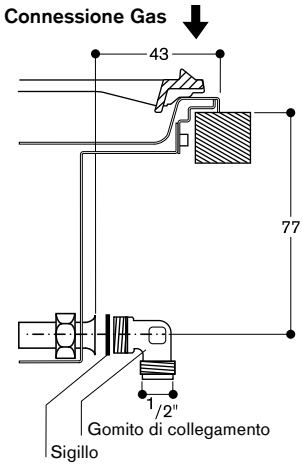
VG 231 220
Speciale ugello per gpl 28-30/37 mbar ordinabile separatamente.

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.
Peso dell'apparecchio 11 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm



Misure in mm



VG 232 120F
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Gpl 28–37 mbar

VG 232 220
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione

VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

VD 200 020
Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Vario Serie 200
VG 232

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.

Zone cottura
1 bruciatore rapido (560 W – 3000 W), adatto a pentole di ø max 22 cm.
1 bruciatore standard (380 W – 1900 W), adatto a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche
Griglia in ghisa con superficie continua.
Bruciatori smaltati.

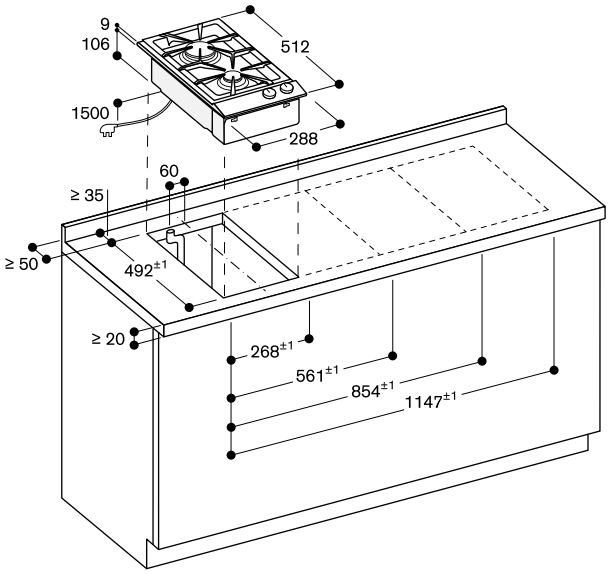
Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicatore luminoso del calore residuo.
Indicatore di funzionamento.

Precauzioni di montaggio
VG 232 120F
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

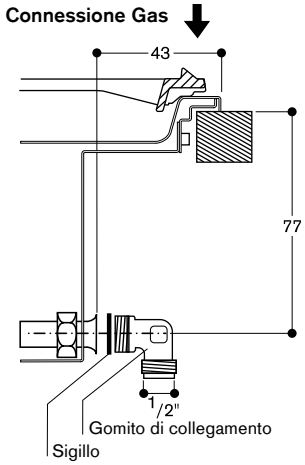
VG 232 220
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 4,9 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm



Misure in mm



VP 230 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione
2 spatola

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
VD 200 020
Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piastra Teppan Yaki Vario Serie 200
VP 230

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Controllo preciso della temperatura fino a 240 °C.

Zone cottura
Superficie di cottura: 844 cm².

Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della temperatura da 140 °C a 240 °C.

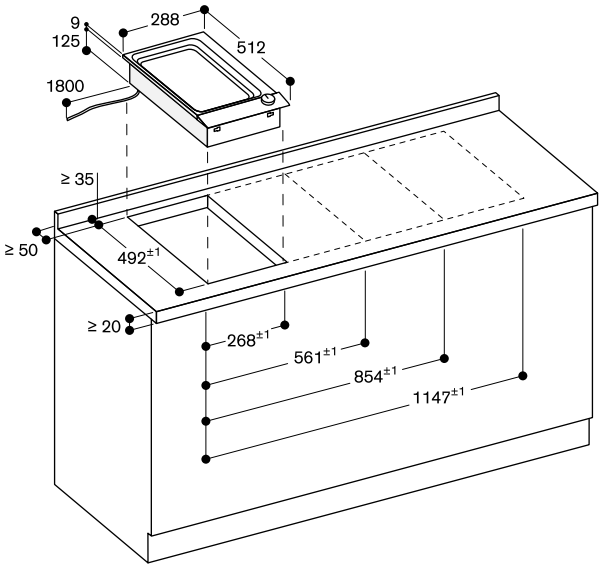
Caratteristiche
Elemento riscaldante (1800 W).
Funzione per tenere in caldo.
Pulizia semplificata.
Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
La distanza tra la parte superiore dell'apparecchio e il ripiano di separazione deve essere di min. 150 mm.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 1,8 kW.
Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.

L N ⏚



Misure in mm



VR 230 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione
1 griglia in ghisa
1 confezione di pietra lavica
1 spazzola per la pulizia

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
LV 030 000
Confezione pietra lavica per ricambio
VD 200 020
Coperchio nero

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Grill elettrico Vario Serie 200
VR 230

- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Due zone, regolabili separatamente.
- Griglia in ghisa removibile, pietra lavica.

Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Regolazione a 9 livelli.

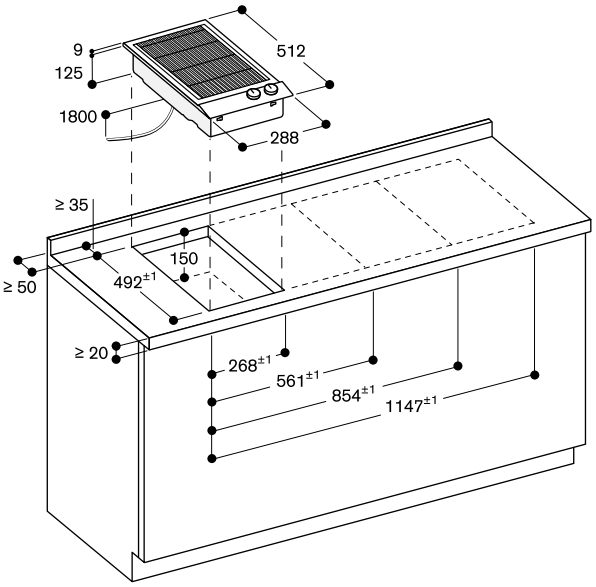
Caratteristiche
2 resistenze regolabili separatamente (1500 W).
Possono essere combinate per operare come unica superficie.
Griglia in ghisa.
Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 3,0 kW.
Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.

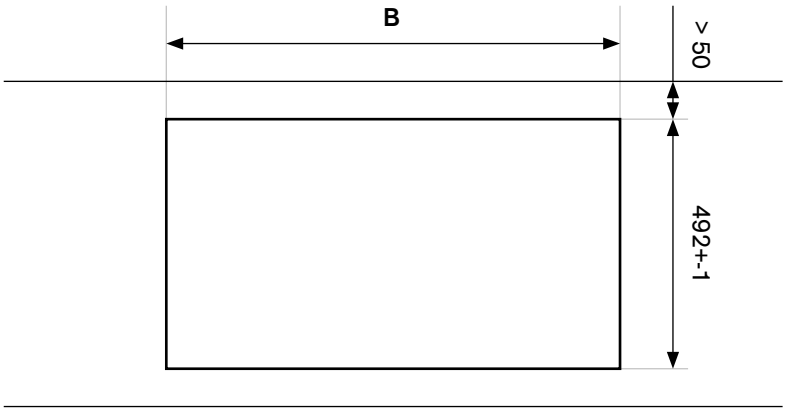


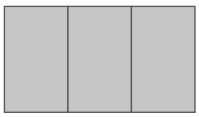


Misure in mm

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 200 senza unità di aspirazione VL 200.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



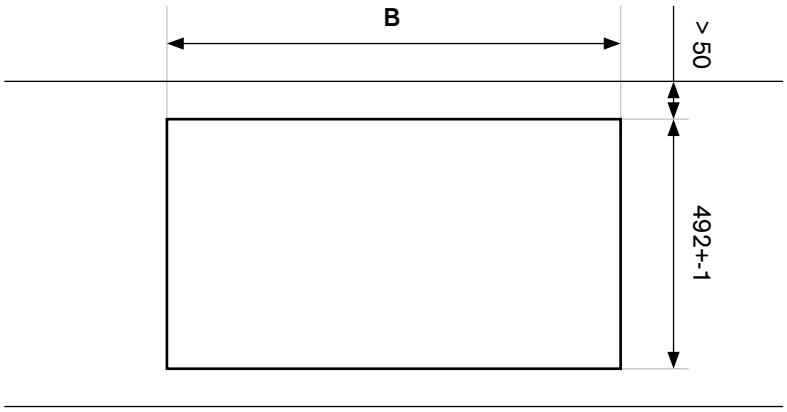
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288 / 288	561 +-1	1
	288 / 288 / 288	854 +-1	2
	288 / 288 / 288 / 288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Nel caso di configurazioni diverse da quelle riportate in tabella il calcolo dellla larghezza (B) può essere ottenuto con la seguente formula:

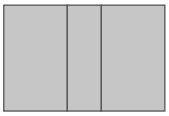
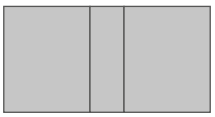
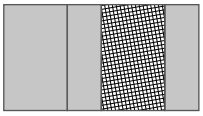
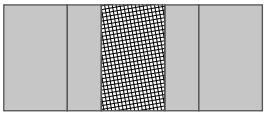
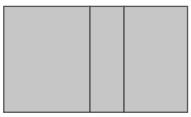
		Esempio con 4 piani da 28 cm		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(4x 288)	1.152	.....
+ numero di elementi di congiunzione	x 5 mm	3 x 5	+ 15	.....
– ingombri laterali degli apparecchi	(20 mm totali)	20	– 20	– 20
= (B) Larghezza totale del foro	**(in mm)**		= 1.147 +/– 1	..... +/– 1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani Serie 200 con unità di aspirazione VL 200.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



Fare riferimento alla formula nella pagina precedente per configurazioni diverse da quelle riportate nella tabella.

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288 / 150 / 288	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 288 / 150 / 288	1164 +-1	4
	288 / 150 / 288 / 288 / 150 / 288	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

 Posizione raccomandata per gas wok e grill

Note di installazione per piani a induzione

Applicabile a CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano

Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 mm in caso di piano da 40 cm
- 550 mm in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 mm in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio.
Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm

* non si applica a piani da 90 cm
** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come per piani CX 482/492 senza cornice 80 cm.

Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

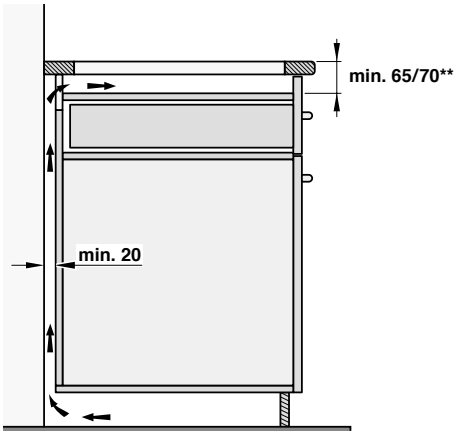
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

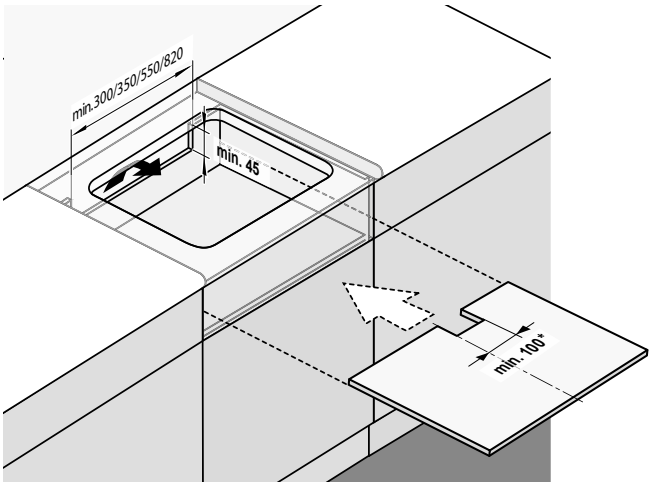
B Adiacente allo spazio di aerazione

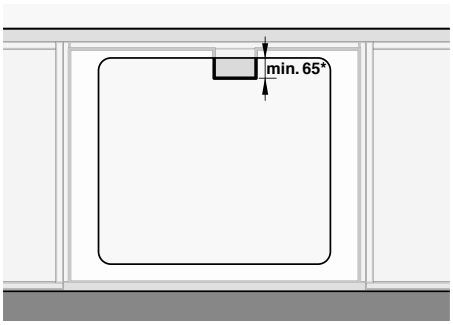
Lo spazio tra area di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.







CA 414 110F
Presa elettrica



CA 414 100F
Presa elettrica nera



CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



LV 030 000
Confezione di pietra lavica



VA 440 010
Coperchio in acciaio inox Serie Vario 400



GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki GN1/1 per piano Full Induction CX



GN 232 230
Accessorio Teppan Yaki GN2/3 per piano Full Induction CX



CA 051 300
Teppan Yaki per piani Full e Flex Induction



CA 052 300
Grill antiaderente per piani Flex induction



GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm



WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza



WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok



AA 414 010
Deflettore aria per piani a gas in affiancamento a VL 414



VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm



VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm



LV 030 000
Confezione di pietra lavica



VD 200 020
Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero
Larghezza 28 cm



GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm
GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm



LS 041 001
Deflettore aria in acciaio inox
per piani a gas in affiancamento VL 200



VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200



VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200







Tipologia		Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction
Senza cornice per installazione a filo top			
Cornice in acciaio inox 3 mm per installazione ad appoggio o a filo top		CX 492 111	CX 482 111
Manopole (acciaio inox / nere)[4]		–	–
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	80
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		•/–/–	•/–/–
Display bicromatico (bianco/arancione)		–	–
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		–/–	–/–
Zone Cottura			
Numero zone cottura o pentole rilevate		6	5
Superficie Full Induction		•	•
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)		–	–
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W)		–	–
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W)		–	–
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		–	–
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/–	•/–
Numero funzioni Frying sensor		–	–
Funzione Professional cooking		•	•
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•
Funzione mantenimento caldo		•	•
Numero timer		6	5
Contaminuti		•	•
Cronometro		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•/•/•
Menu opzioni		•	•
Controllo cappa		•[2]	•[2]
Home Connect (Modulo WiFi integrato)		•[3]	•[3]
Accessori			
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1		GN 232 110[1]	GN 232 110[1]
Teppan Yaki in materiale multistrato GN2/3		GN 232 230[1]	GN 232 230[1]
Teppan Yaki in materiale multistrato per Full e Flex Induction		CA 051 300[1]	CA 051 300[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		–	–
Cooking sensor		• / CA 060 300[1]	• / CA 060 300[1]
Anello di supporto per padella Wok		–	–
Padella Wok		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	7,4	7,4

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.

[2] In combinazione con la cappa idonea.

[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

[4] Le manopole devono essere ordinate separatamente.







Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione Wok	Piano a induzione Flex induction
VI 492 105	VI 482 105	VI 462 105	VI 422 105	VI 414 105
VI 492 115	VI 482 115	VI 462 115	VI 422 115	VI 414 115
CKI 450 010 / CKI 450 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 420 010 / CKI 420 000	CKI 410 010 / CKI 410 000
90	80	60	38	38
–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
•	•	•	•	•
•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
5	4	4	2	1
–	–	–	–	–
4	4	4	–	–
–	–	–	2	–
–	2	1	–	–
1	–	–	–	1
12	12	12	12	12
•	•	•	•	•
–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
5	4	4	2	1
–	–	–	–	–
•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/•/–
•	•	•	•	•
•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
	–	–	–	–
	–	–	–	–
CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	–
CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	–
GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
GP 900 004[1]	GP 900 004[1]	GP 900 004[1]	–	GP 900 004[1]
–	–	–	–	–
WZ 400 000[1]	–	–	–	WZ 400 000[1]
WP 400 001[1]	–	–	–	WP 400 001[1]
11,1	7,4	7,4	3,7	3,7





Tipologia		Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction
		VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
In appoggio / a filo / saldato		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	60	38	28
Funzionamento				
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Display bicromatico (bianco/arancione)		–	–	–
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		–/•	–/•	–/•
Zone cottura				
Numero zone cottura		4	2	2
Full Induction		–	–	–
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)		4	–	–
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)		–	2	–
Caratteristiche				
Numero livelli di potenza		9	9	9
Funzione Flex		•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		–/•	–/•	–/•
Numero funzioni Frying sensor		4	2	2
Funzione Professional cooking		–	–	–
Booster per pentole / padelle		•/–	•/–	•/–
Funzione mantenimento caldo		–	–	–
Numero timer		–	–	–
Contaminuti		–	–	–
Cronometro		–	–	–
Indicazione di calore residuo		•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		–/•/–	–/•/–	–/•/–
Menu opzioni		–	–	–
Controllo cappa		–	–	–
Modulo WiFi integrato (Home Connect)		–	–	–
Accessori				
Teppan Yaki in materiale multistrato per Full e Flex Induction		CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		–	–	–
Cooking sensor		–	–	–
Coperchio apparecchio colore nero		–	–	VD 200 020[1]
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	7,4	3,7	3,7

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.





Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 491 115F	VG 491 115	VG 491 215
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/–/–	•/–/–	•/–/–
In appoggio / a filo / saldato		•/•/–	•/•/–	•/•/–
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•/–	–/–	–/•
Manopole (acciaio inox / nere)[2]		CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	90	90	90
Funzionamento				
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/–	•/–	•/–
Zone cottura				
Numero zone cottura		5	5	5
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)		1	1	–
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)		–	–	1
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)		2	2	2
Bruciatore standard (165 – 2000 W)		2	2	2
Caratteristiche				
Numero livelli		12	12	12
Controllo elettronico		•	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica		•/–	•/–	•/–
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		•	•	•
Funzione Simmer		•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•
Spegnimento di sicurezza		•	•	•
Griglie in ghisa		3	3	3
Accessori				
Anello Wok		•	•	•
Padella Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Coperchio apparecchio in acciaio inox		–	–	–
Valori di collegamento				
Assorbimento gas (fino a)	(kW)	17,8	17,8	18,0
Assorbimento elettrico	(W)	15,0	15,0	15,0

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.

[2] Le manopole devono essere ordinate separatamente.








Wok a gas	Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas	
VG 415 115F	VG 415 115	VG 415 215	VG 425 115F	VG 425 115	VG 425 215
•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–
•/–	–/–	–/•	•/–	–/–	–/•
CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000
38	38	38	38	38	38
•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
1	1	1	2	2	2
1	1	–	–	–	–
–	–	1	–	–	–
–	–	–	1	1	1
–	–	–	1	1	1
12	12	12	12	12	12
•	•	•	•	•	•
•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
1	1	1	1	1	1
•	•	•	–	–	–
WP 400 001[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]	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]
5,8	5,8	6,0	6,0	6,0	6,0
15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0



Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 264 120F	VG 264 220	VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
In appoggio / a filo / saldato		•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•[2]/–	–/•[3]	•[2]/–	–/•[3]	•[2]/–	–/•[3]
Dimensioni							
Larghezza	(cm)	60	60	28	28	28	28
Funzionamento							
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Zone cottura							
Numero zone cottura		4	4	1	1	2	2
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)		–	–	1	–	–	–
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)		–	–		1	–	–
Bruciatore intensivo (560 – 3000 W)		2	2	–	–	1	1
Bruciatore standard (380 – 1900 W)		2	2	–	–	1	1
Caratteristiche							
Numero livelli		9	9	9	9	9	9
Controllo elettronico		–	–	–	–	–	–
Accensione automatica / Accensione elettrica		–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		–	–	–	–	–	–
Funzione Simmer		–	–	–	–	–	–
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza		–	–	–	–	–	–
Griglie in ghisa		2	2	1	1	1	1
Accessori							
Anello Wok		–	–	•	•	–	–
Padella Wok		–	–	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	–	–
Coperchio apparecchio in acciaio inox		–	–	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Valori di collegamento							
Assorbimento gas	(kW)	9,8	9,8	5,8	6,0	4,9	4,9
Assorbimento elettrico	(W)	4,0	4,0	1,0	1,0	2,0	2,0

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.

[2] Ugelli per gas metano 20 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.

[3] Ugelli per gas Gpl 28/37 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.






Tipologia		Teppan Yaki	Grill Elettrico	Teppan Yaki	Grill Elettrico
		VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/–/–	•/–/–	–/–/•	–/–/•
In appoggio / a filo / saldato		•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/–/–
Manopole (acciaio inox / nere)[2]		CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	–	–
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	38	38	28	28
Funzionamento					
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/–	•/–	–/•	–/•
Zone cottura					
Numero zone cottura		2	2	1	2
Output	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5	1.8	2 x 1.5
Range temperatura	(C°)	120 – 240	–	140 – 240	–
Caratteristiche					
Numero livelli		12	12	10	9
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	–
Funzione pulizia		•	–	–	–
Utilizzo 2 zone cottura combinate / separate		•/•	•/•	–/•	–/•
Griglia in ghisa		–	2	–	1
Cestello in acciaio inox con pietra lavica		–	•	–	•
Bacinella raccolta grassi		–	•	–	•
Superficie di cottura cromata		•	–	–	–
Superficie di cottura in acciaio inox		–	–	•	–
Funzione mantenimento caldo		•	–	•	–
Indicazione calore residuo		•	•	•	•
Sicurezza bambino / Spegnimento di sicurezza		–/•	–/•	–/•	–/•
Accessori					
Pirofila in ghisa		–	•	–	–
Coperchio apparecchio in acciaio inox		VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	–	–
Coperchio apparecchio colore nero		–	–	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Spazzola per pulizia		–	•	–	•
Spatola		2	–	2	–
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	3,0	3,0	1,8	3,0

• Di serie. –Non predisposto.

[1] Accessori speciali.

[2] Le manopole devono essere ordinate separatamente.



Piani cottura

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione 162

Piani cottura a gas Serie 400 e Serie 200 164

Piani cottura Full Induction Serie 400 170

Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400 e Serie 200 174

Esempi di progettazione 180

Piani cottura Flex Induction Serie 200 182

Piani cottura elettrici Serie 200 202

Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica 205

Accessori | Accessori speciali piani cottura 206

Tabelle tecniche 208

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione

✓ : combinazione raccomandata per estetica e performance

– : non consigliata

: integrazione per controllo cappa da piano cottura

Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		AC 400 larghezza secondo la configurazione	AC 250 121 larghezza 120 cm	AC 270 101 larghezza 100 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 240 191 larghezza 90 cm	AW 250 192 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario				90 cm	90 cm	100 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400		VR 414	40 cm	✓	✓	–	✓	–	–
Teppan Yaki / Gas Vario 400		VP 414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 400 / Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Grill Elettrico Vario 200		VR 230	30 cm	✓	✓	–	✓	–	–
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. VG2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Induction Serie 400 senza cornice		CX 482 101	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Induction Serie 400		CX 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–

											
AI 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 121 larghezza 120 cm	AL 400 191 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 larghezza 15,5 cm	VL 200 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
✓	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
✓	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
✓	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	–
–	–	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
✓	✓	✓	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–



CG 492 111F
Acciaio inox
Larghezza 100 cm
Gpl 28–30/37 mbar

CG 492 211
Acciaio inox
Larghezza 100 cm
Metano 20 mbar

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessorio necessario per l'installazione
CA 429 410 Set comprensivo di cornice e telaio da ordinare separatamente

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 400
CG 492

- 5 bruciatori a corona multipla con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana, a livello del piano di lavoro.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.

Zone cottura
CG 492 111F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

CG 492 211
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

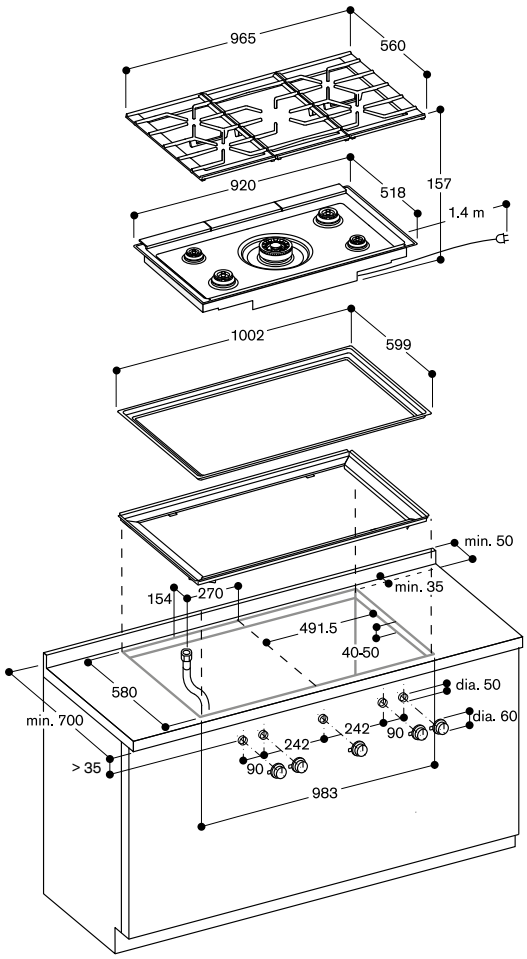
Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Bruciatori in ottone.
Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.

Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Termocoppia di sicurezza.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

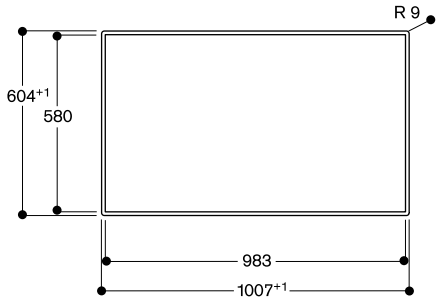
Precauzioni di montaggio
Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere inviato in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Allineare le manopole con i bruciatori.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Profondità del piano di lavoro min. 70 cm.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimane accessibile in ogni sua parte.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Installazione piano dall'alto.
Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 76 cm.
L'abbinamento con VL 414 non è consigliato, in quanto l'estrazione dell'aria del bruciatore centrale non può essere garantita a causa della distanza.
Peso dell'apparecchio 35 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.

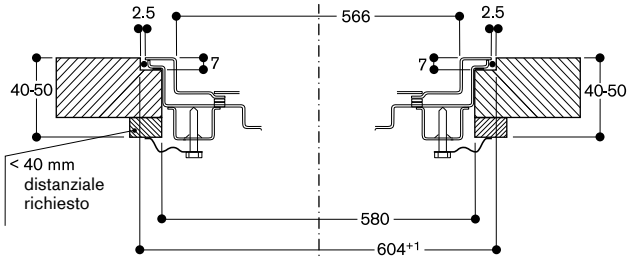


Per ulteriori opzioni di installazione, vedere le istruzioni di installazione

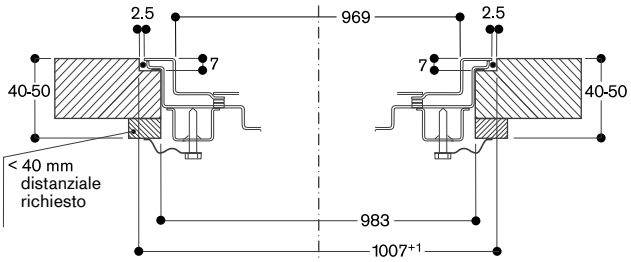
Vista dall'alto



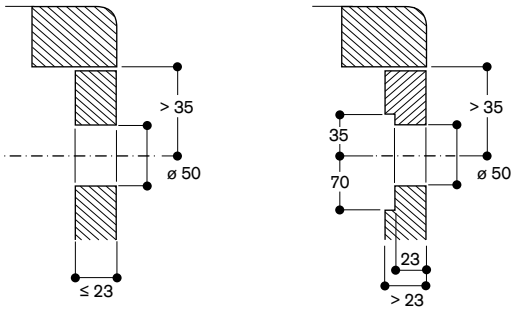
Sezione trasversale



Sezione longitudinale



Installazione manopola



Misure in mm



VG 295 150F
Larghezza 90 cm
Gpl 28–37 mbar
VG 295 250
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200
VG 295

- Pannello di controllo per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Solido bruciatore in ottone a corona multipla resistente al calore.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- 5 bruciatori con una potenza complessiva di 18 kW con Wok.

Zone cottura
VG 295 150F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 5800 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 295 250
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 6000 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (170 – 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (170 – 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica.

Caratteristiche
Griglie in ghisa divise in tre parti con superficie piana.
Bruciatori in ottone.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicazione del calore residuo.
Spia di funzionamento.

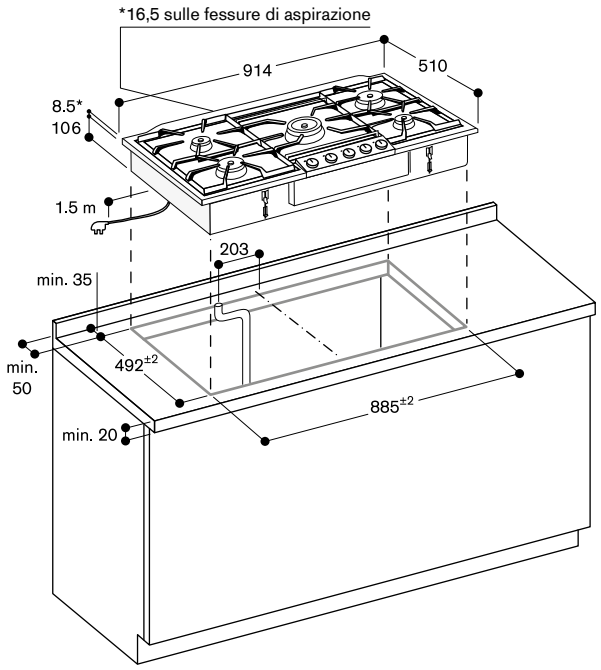
Precauzioni di montaggio
VG 295 150F
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 295 250
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza ripiano intermedio.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.
Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

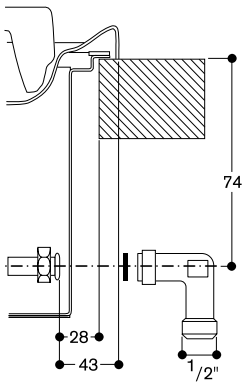
La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 76 cm.
La distanza minima tra il piano e il centro di aspirazione è indicata nei suggerimenti per la progettazione del centro di aspirazione.
Peso dell'apparecchio 29 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 17,8/18 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 300 mm.

Connessione gas



Misure in mm



CG 291 210
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar
Ugelli per Gpl 28–30/37 mbar inclusi

In dotazione
1 supporto per caffettiera
1 anello di supporto per padella wok

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200
CG 291

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Bruciatore a corona multipla da 5 kW.

Zone cottura
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W – 5000 W).
1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a ø 26 cm.
2 bruciatori standard (350 W – 1750 W), adatti a pentole/padelle fino a ø 20 cm.
1 bruciatore a bassa intensità (330 W – 1000 W) , adatto a padelle/pentole fino a ø 14 cm.

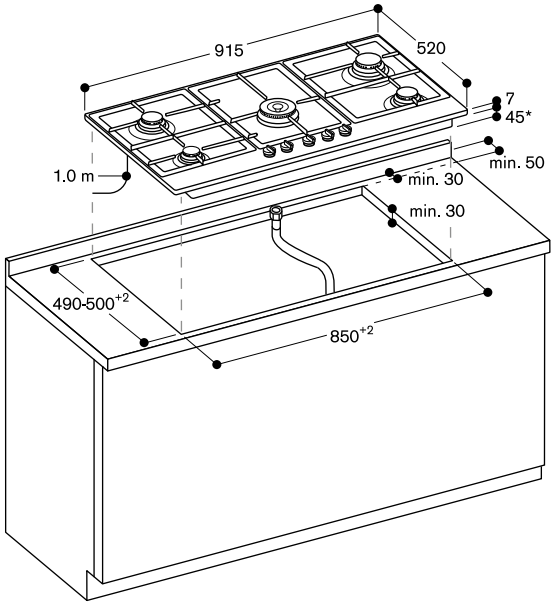
Funzionamento
Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica.

Caratteristiche
Griglie in ghisa divese in 3 parti con superficie piana.
Bruciatori smaltati.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Installabile in appoggio.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Inserimento in una nicchia da 85 cm o 88 cm con i distanziali inclusi.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Lasciare una distanza laterale di min. 150 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 12,5 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



* 61 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro

Misure in mm



CG 261 210
Acciaio inox
Larghezza 60 cm
Metano 20 mbar
Ugelli per Gpl 28–30/37 mbar inclusi

In dotazione
1 supporto per caffettiera
1 anello di supporto per padella wok

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a gas Serie 200
CG 261

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Quattro bruciatori disposti a rombo con una potenza totale di 9.75 kW

Zone cottura
1 bruciatore Wok a corona multipla (1550 W – 4000 W).
1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a ø 26 cm.
1 bruciatore standard (290 W – 1750 W), adatto a pentole max ø 20 cm.
1 bruciatore a bassa intensità (330 W – 1000 W), adatto a pentole max ø 16 cm.

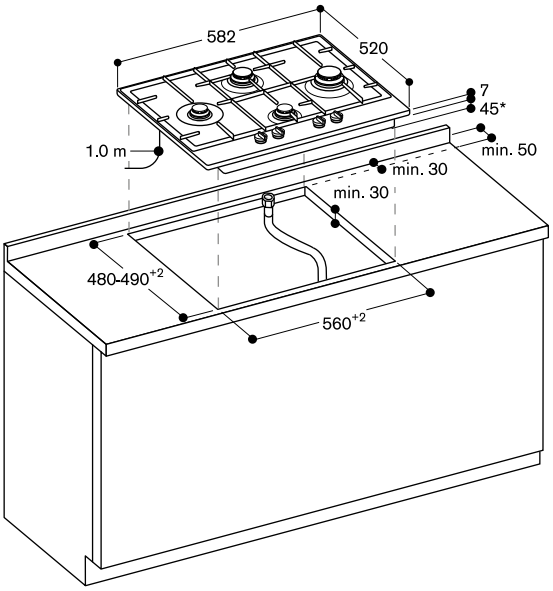
Funzionamento
Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica.

Caratteristiche
Griglie in ghisa divese in 2 parti con superficie piana.
Bruciatori smaltati.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Inserimento in nicchia standard da 56 cm.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio con ripiano intermedio.
Considerare lo spessore dell'allacciamento del gas nella misura della profondità del piano.
Lasciare una distanza laterale di min. 100 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Peso dell'apparecchio 12 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 9,75 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



* 56 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro

Misure in mm



CX 492 101
Vetroceramica colore nero
Senza cornice
Larghezza 90 cm

In dotazione
1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300)

Accessori speciali
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
GN 232 110
Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 1/1
Per piani cottura full induction
GN 232 230
Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 2/3
Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice.
Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction
Serie 400
CX 492

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Senza cornice per l'inserimento a filo top.

Zone cottura
Un'unica superficie di cottura di 3200 cm². 56 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.
Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

Funzionamento
Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

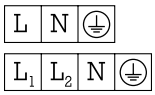
Caratteristiche
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.
Timer per ogni posizione di cottura.
Cronometro.
Contaminuti.
Tasto informazioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

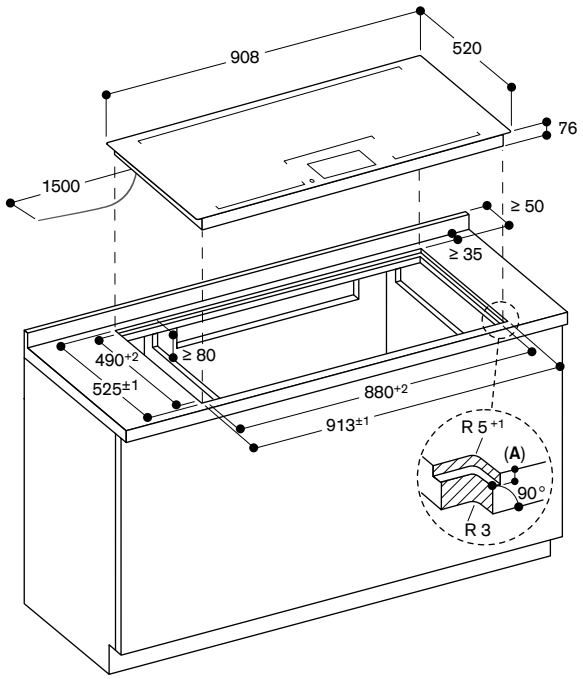
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano.
Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.
La capacità portante e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, devono essere supportate da adeguate sottostrutture. Tenere conto del peso dell'apparecchio e dei carichi aggiuntivi.
La scanalatura deve essere continua, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
L'apparecchio deve essere fissato dal basso.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e il foro incasso sul piano di lavoro.
Peso dell'apparecchio 31 kg.

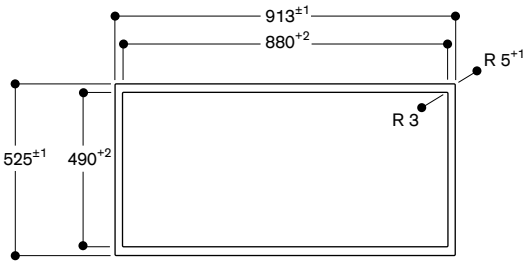
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



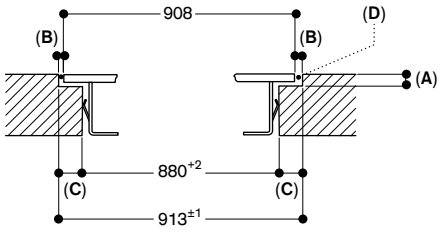


A: $6{,}5^{+0{,}5}$

Vista dall'alto

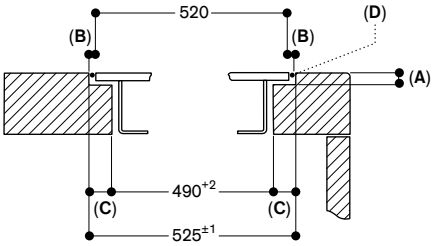


Sezione longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: 16,5
D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: 17,5
D: Riempire con silicone

Misure in mm



CX 482 101
Vetroceramica colore nero
Senza cornice
Larghezza 80 cm

In dotazione
1 Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura (CA 060 300)

Accessori speciali
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction
GN 232 110
Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 1/1
Per piani cottura full induction
GN 232 230
Teppan Yaki in materiale multistrato
GN 2/3
Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice.
Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario Serie 400

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Full Induction
Serie 400
CX 482

- Superficie di cottura unica.
- Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
- Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
- Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzioni di cottura professionale.
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
- Senza cornice per l'inserimento a filo top.

Zone cottura
Un'unica superficie di cottura di 2750 cm². 48 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.
Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

Funzionamento
Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

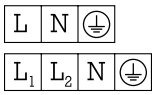
Caratteristiche
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.
Timer per ogni posizione di cottura.
Cronometro.
Contaminuti.
Tasto informazioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

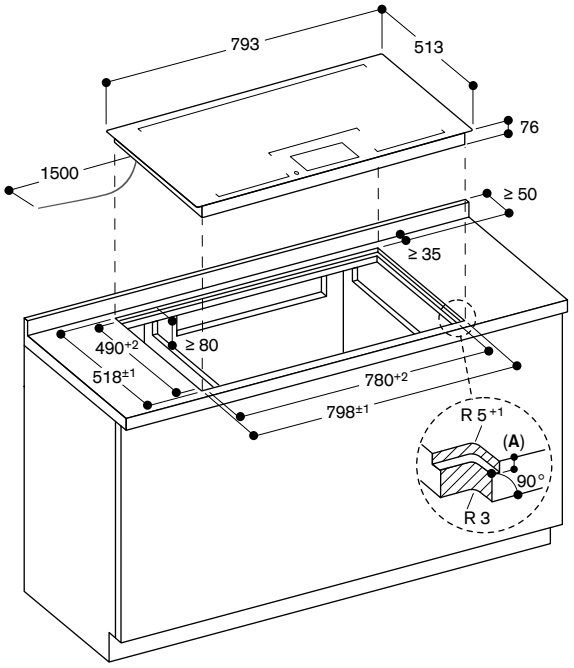
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano.
Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.
La capacità portante e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, devono essere supportate da adeguate sottostrutture. Tenere conto del peso dell'apparecchio e dei carichi aggiuntivi.
La scanalatura deve essere continua, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
L'apparecchio deve essere fissato dal basso.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e il foro incasso sul piano di lavoro.
Peso dell'apparecchio 26 kg.

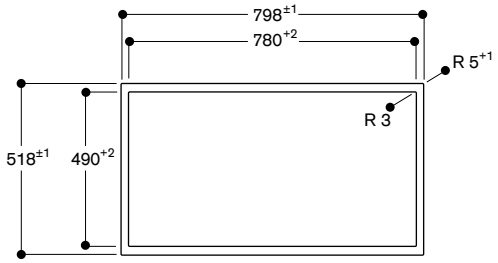
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



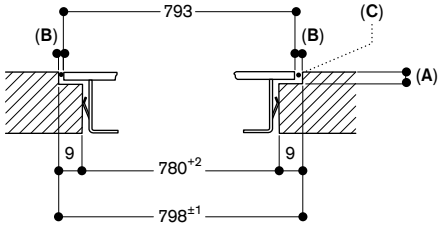


A: 6.5$^{+0.5}$

Vista dall'alto

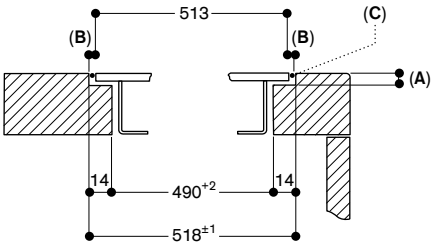


Sezione longitudinale



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



CV 492 105
Senza cornice
Installazione a filo
Larghezza 90 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente

A *

Accessori necessari per l'installazione

CKI 440 010
Manopole acciaio inox Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CKI 440 000
Manopole nere Serie 400
per VI 462, VI 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 282 112
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori
e allergeni per modalità a ricircolo

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 28 cm

AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90°
Adatto a piani di lavoro profondi 65 cm
per modalità a estrazione

AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90°
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm
per modalità a estrazione e per ricircolo canalizzato

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400

CV 492

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone di cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo dell'aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Solida manopola di controllo.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura

2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance

Performance e rumorosità, 3 livelli di potenza + intensivo:
potenza max di aspirazione secondo EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione)
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

AD 857 050
Diffusore per zoccolo
per ricircolo canalizzato

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Caratteristiche

Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)

Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

Sicurezza

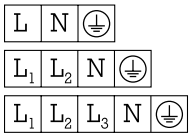
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio

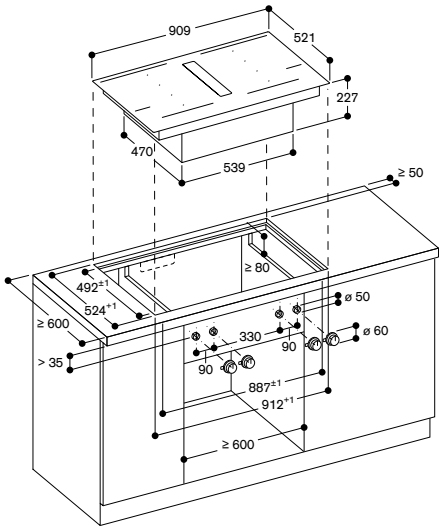
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Peso dell'apparecchio 30 kg.

Valori di collegamento

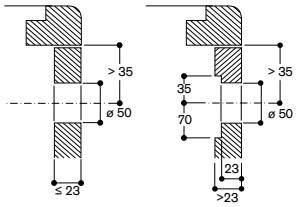
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



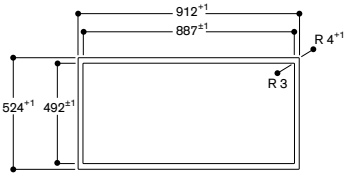
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



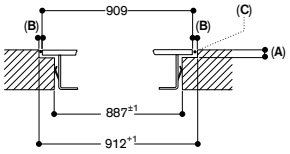
Installazione della manopola frontale; a filo



Vista dall'alto

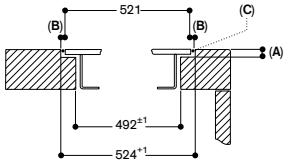


Sezione longitudinale



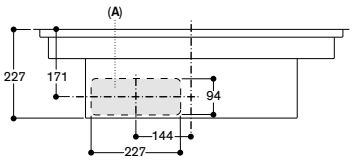
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



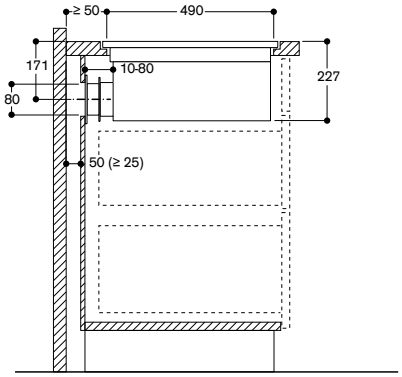
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Vista frontale



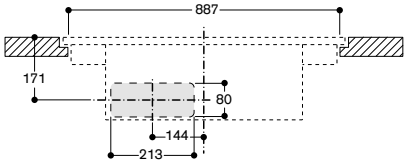
A: Collegato direttamente sul retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

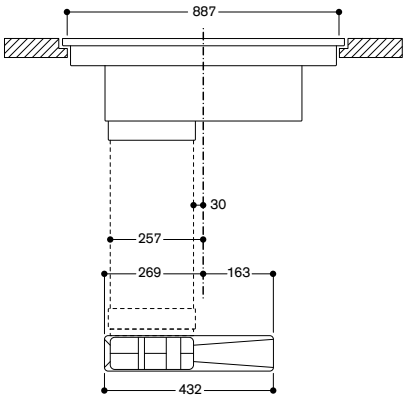


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

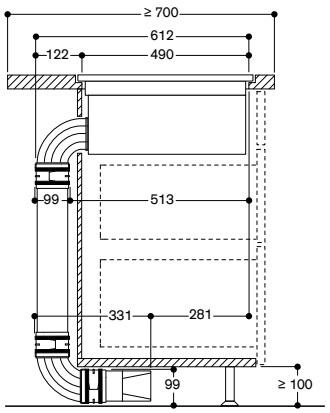
Vista frontale – foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



Vista frontale di CV 492 con ricircolo canalizzato

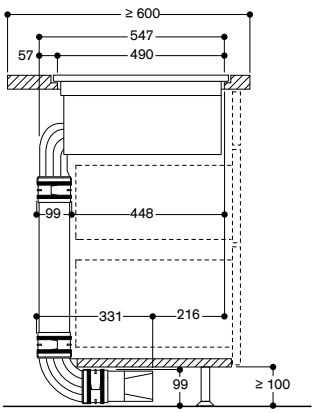


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Misure in mm



CV 282 101
Senza cornice
Installazione a filo
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non in dotazione

A *

Accessori necessari per l'installazione

CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 282 112
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90°
Adatto a piani di lavoro profondi 65 cm per modalità a estrazione

AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90°
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm per modalità a estrazione e per ricircolo canalizzato

AD 857 050
Diffusore per zoccolo
per ricircolo canalizzato

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200
CV 282

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete removibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento
Comando Twist-Pad con finitura di colore nero con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico zone cottura a17 livelli.
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Riconoscimento automatico della padella.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

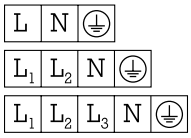
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

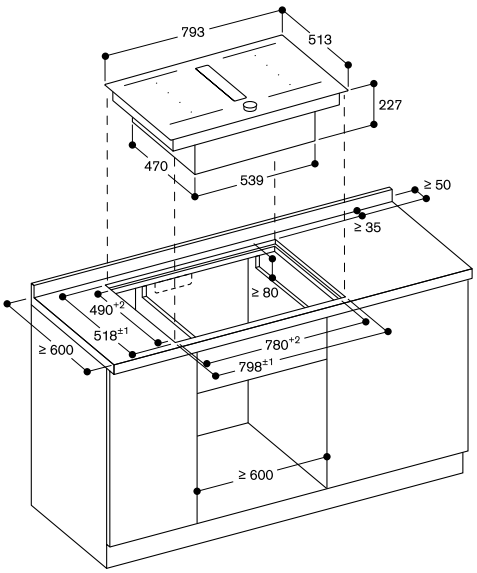
Sicurezza
Interruttore principale (on / off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Peso dell'apparecchio 27 kg.

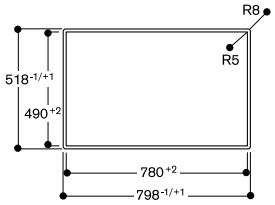
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



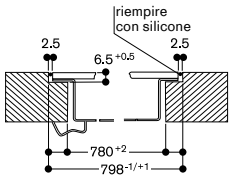
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



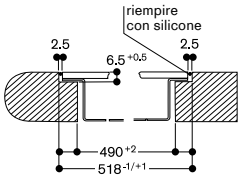
Vista dall'alto



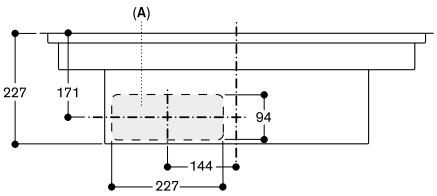
Sezione longitudinale



Sezione trasversale

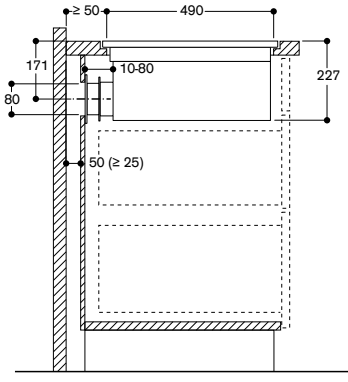


Vista frontale



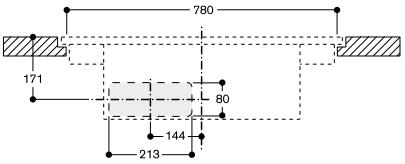
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

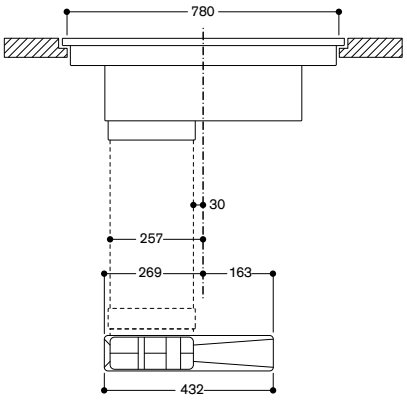


Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

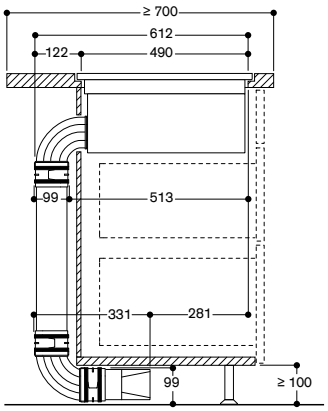
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010) e installazione a filo



Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato

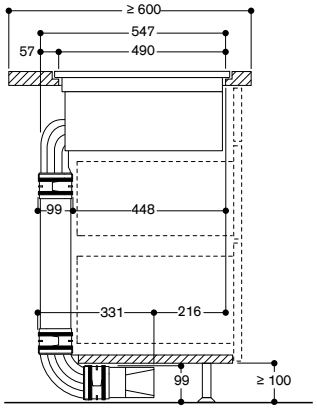


Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Vista laterale di CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Misure in mm



CV 282 111
Cornice in acciaio inox
Installazione a filo
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubi non in dotazione

A *

Accessori necessari per l'installazione

CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

CA 282 112
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente ø 21 cm

AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90°
Adatto a piani di lavoro profondi 65 cm per modalità a estrazione

AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90°
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm per modalità a estrazione e per ricircolo canalizzato

AD 857 050
Diffusore per zoccolo
per ricircolo canalizzato

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200
CV 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete removibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico zone cottura a17 livelli.
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Riconoscimento automatico della padella.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

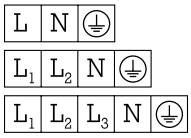
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

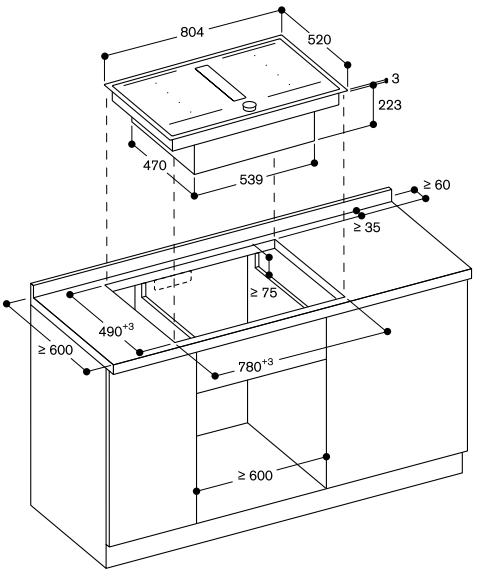
Sicurezza
Interruttore principale (on / off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'efficiente motore aspirante permette un sistema di canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve a 90°, con la garanzia di prestazione soddisfacenti.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Peso dell'apparecchio 29 kg.

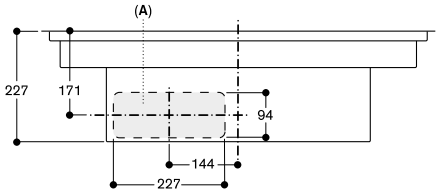
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

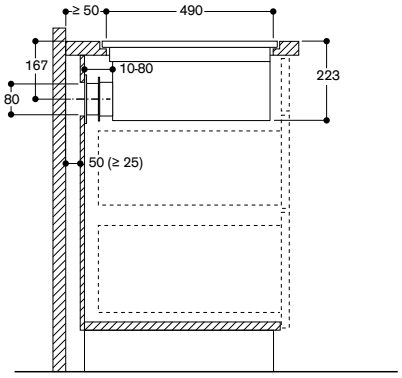


Vista frontale



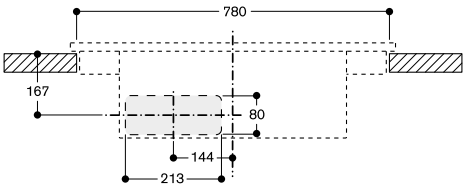
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale di CV 282 111 con ricircolo non canalizzato

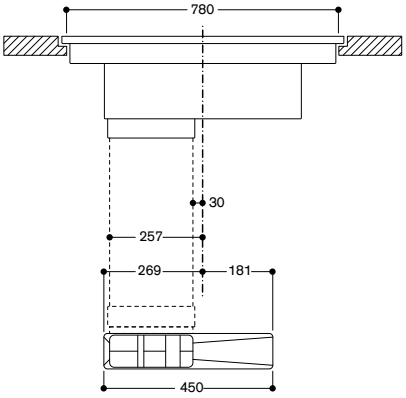


A: Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

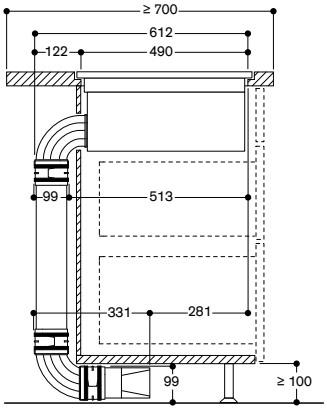
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato e installazione in appoggio



Vista frontale di CV 282 con ricircolo canalizzato

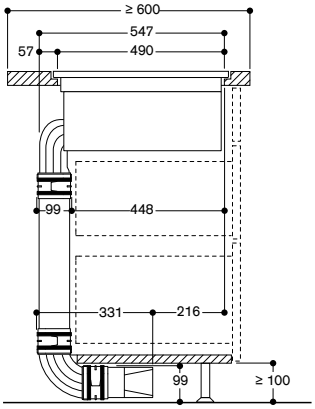


Vista laterale di CV 282 111 con ricircolo canalizzato per piani di lavoro profondi 700 mm



A: Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Vista laterale di CV 282 111 con ricircolo canalizzato per piani di lavoro profondi 600 mm



A: Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C)

Misure in mm

Consigli per una corretta installazione

– Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
– I tubi possono essere connessi verso il retro. Consultare gli accessori dedicati.
– L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

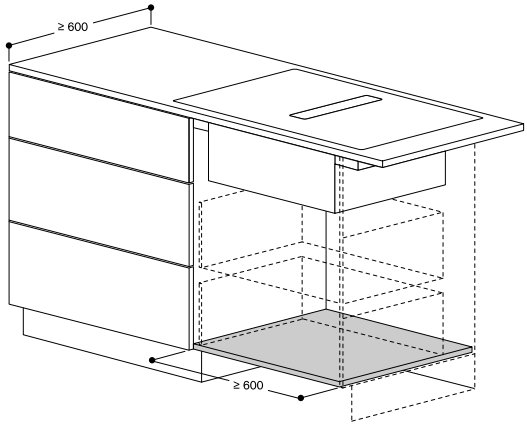
Ricircolo dell'aria

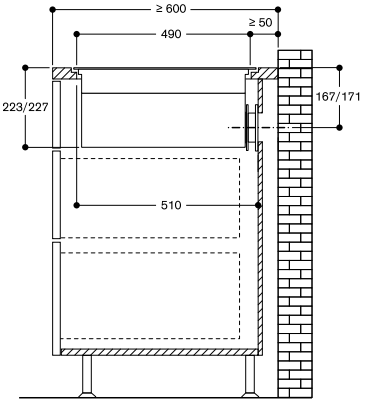
– Installazione con kit di ricircolo (CA 082 011 o CA 082 071).
– Filtri sostituibili dall'alto.
– L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.
– Per una performance ottimale è necessaria una superficie di deflusso dell'aria di almeno 440 cm².
– Il kit di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.

Esempio 1

CV 492 / CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).



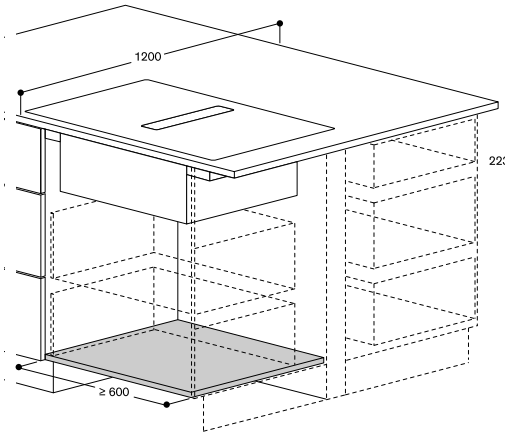


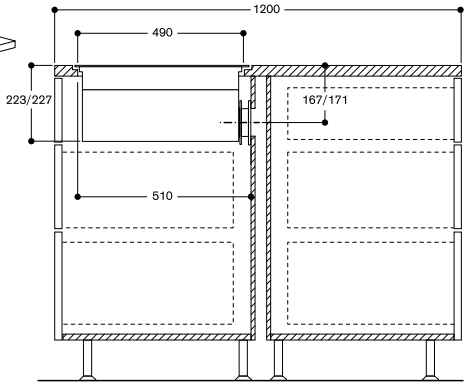
Lista accessori:
– 1 x CA 082 011 Kit di ricircolo

Esempio 2

CV 492 / CV 282 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 011)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 120 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).



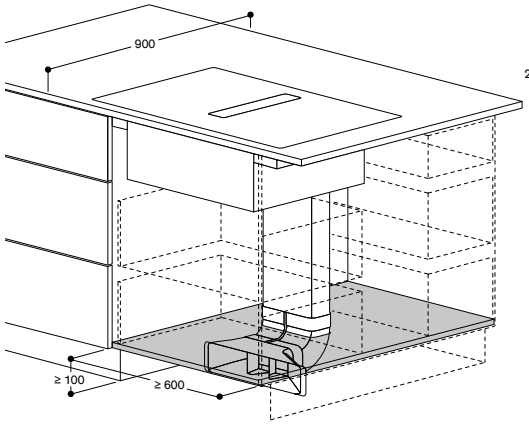


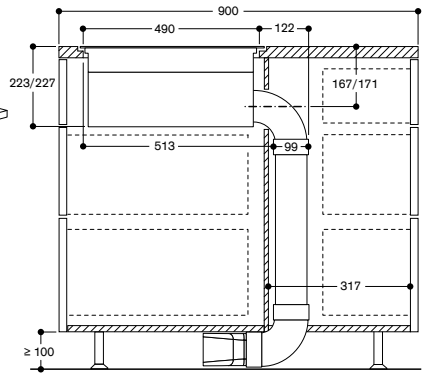
Lista accessori:
– 1 x CA 082 011 Kit di ricircolo

Esempio 3

CV 492 / CV 282 con ricircolo canalizzato (CA 082 071)

Installazione a isola, profondità piano di lavoro 90 cm. Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).





Lista accessori:
– 1 x CA 082 071 Kit per ricircolo canalizzato

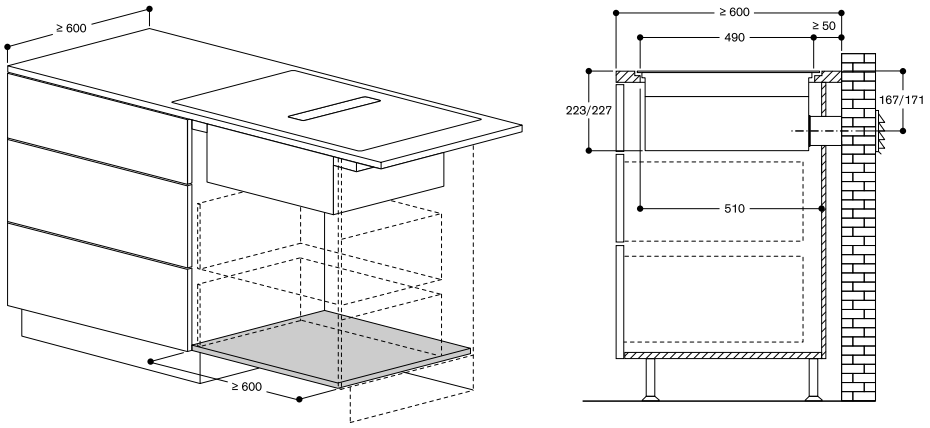
Estrazione dell'aria

– Connessione diretta all'apparecchio con un tubo piatto (maschio) DN 150.
– Prevedere sempre filtro acustico (CA 084 010) per tutte le installazioni in modalità estrazione.
– Lunghezza massima del sistema di canalizzazione ad estrazione dell'aria 8 m per garantire buone prestazioni.
– Per una circolazione ottimale dell'aria, utilizzare tubi con DN 150. I tubi e le parti di connessione sono disponibili come accessori speciali.
– Due tubi piatti devono essere collegati con un connettore piatto.

Esempio 4

CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione

Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione diretta all'uscita muro tramite tubo piatto.



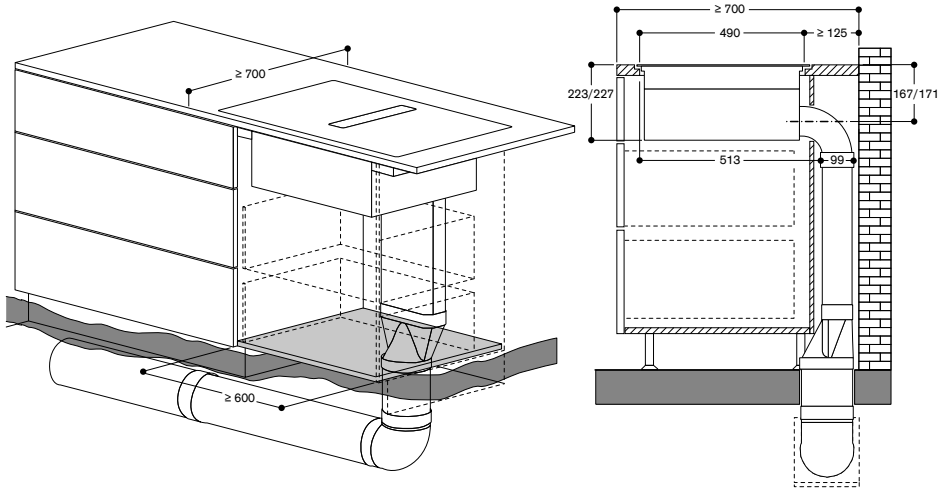
Lista accessori:

– 1 x CA 084 010 Kit estrazione
– 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
– 1 x AD 850 050 Scarico a parete piatto DN 150

Esempio 5

CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione

Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature al di sotto della pavimentazione.



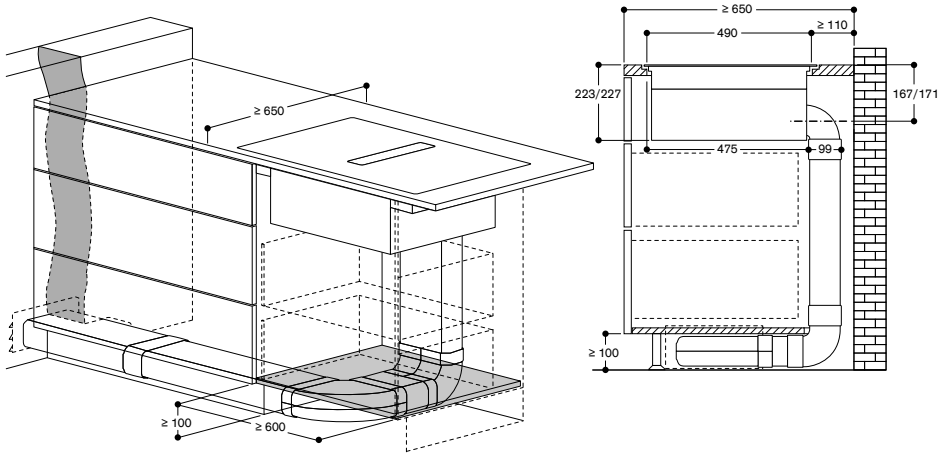
Lista accessori:

– 1 x CA 084 010 Kit estrazione
– 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
– 1 x AD 857 030
Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
– 1 x AD 857 041
Adattatore tubo tondo-piatto DN 150 - DN 150
– 3 x AD 752 010 Tubo cilindrico DN 150
– 1 x AD 752 030
Connettore con piega 90° DN 150
– 1 x AD 754 090 Connettore DN 150
– 1 x AD 750 053
Scarico a parete con tubo telescopico DN 150
– 1 x AD 990 090 Nastro adesivo
– 2 x AD 857 040 Connettori per tubi piatti

Esempio 6

CV 492 / CV 282 con installazione in modalità a estrazione

Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 65 cm, sistema tubature dietro il mobile e nello zoccolo.



Lista accessori:

– 1 x CA 084 010 Kit estrazione
– 4 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
– 1 x AD 857 030
Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
– 1 x AD 857 031
Curva piatta con piega orizzontale a 90°
– 1 x AD 850 050 Scarico a parete DN 150
– 1 x AD 857 033
Curva piatta corta con piega verticale a 90° DN 150
– 6 x AD 857 040
Connettori per tubi piatti DN 150



CI 292 102
Senza cornice
Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 292

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

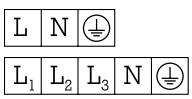
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

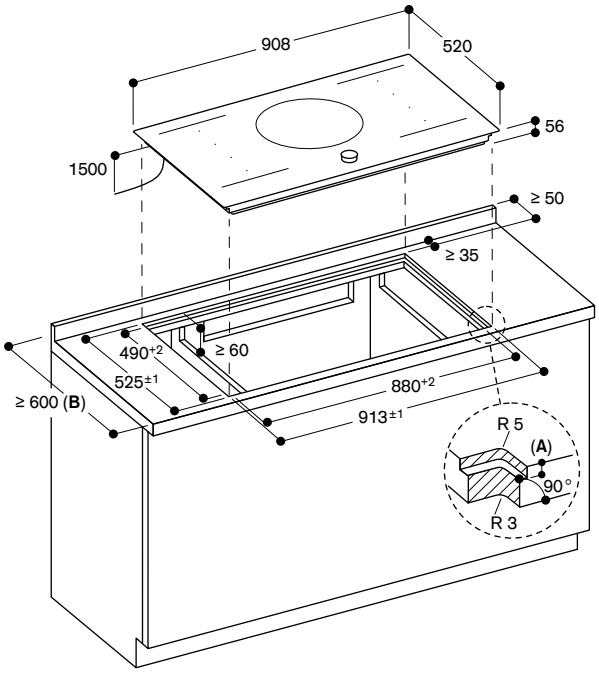
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 27 kg.

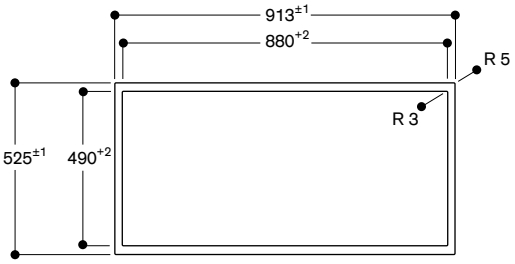
Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



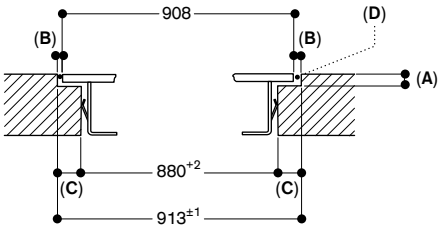


A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

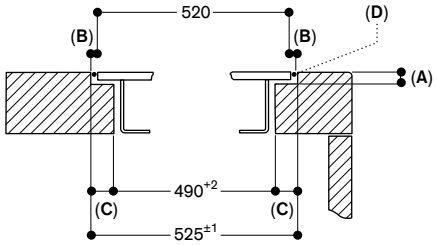


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 16.5
D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 17.5
D: Riempire con silicone

Misure in mm



CI 292 112
Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 292

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

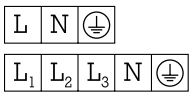
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

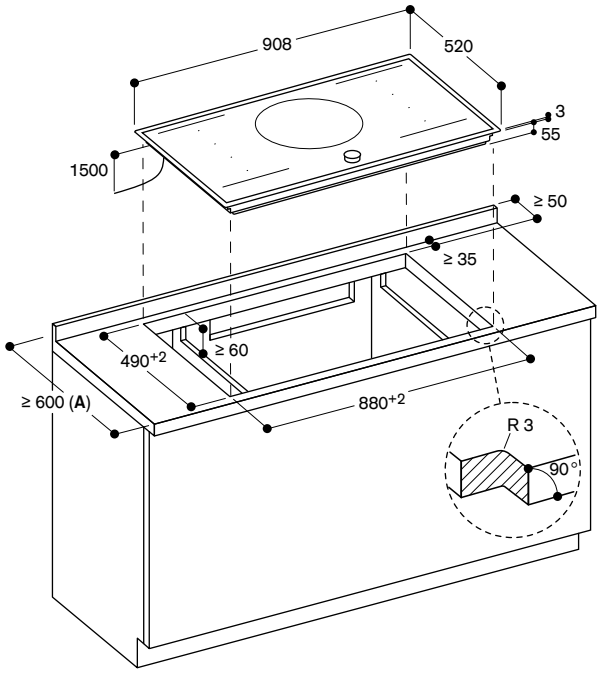
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 23 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





A: consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 283 103
Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 283

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

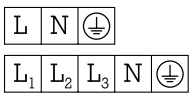
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

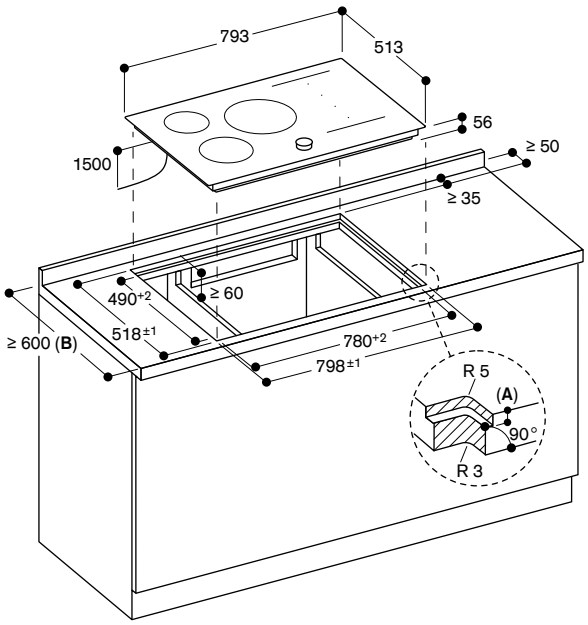
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell' apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

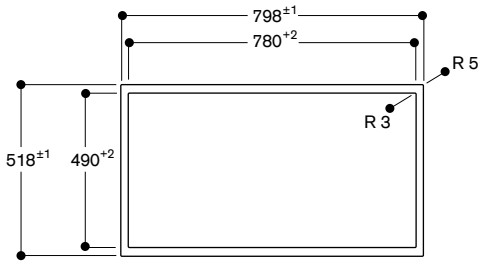
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



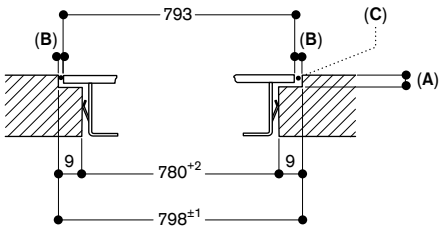


A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

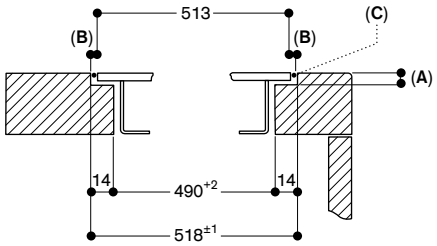


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



CI 283 113
Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 283

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

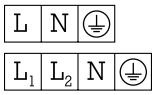
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

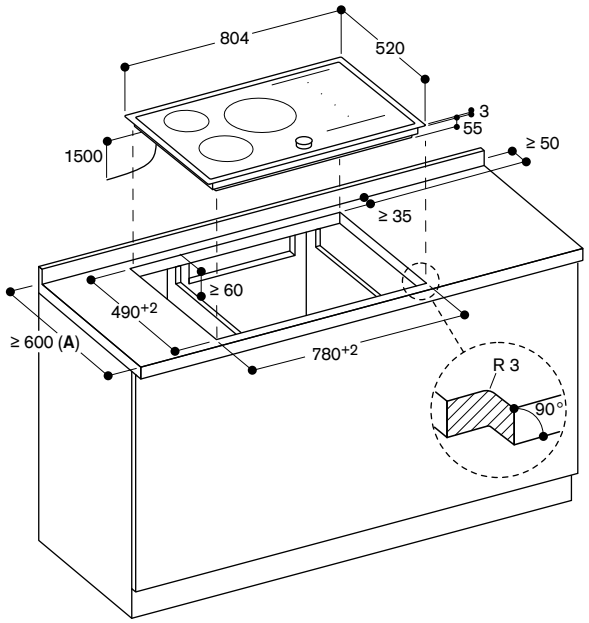
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 282 102
Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 282

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

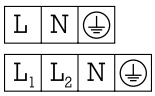
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

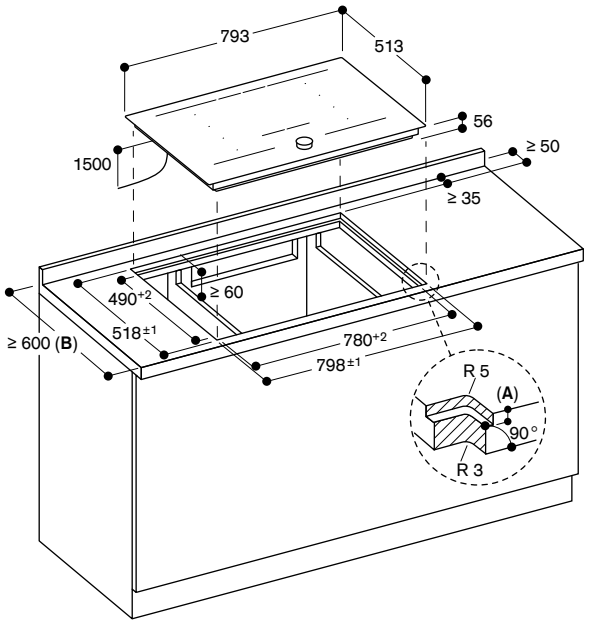
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 18 kg.

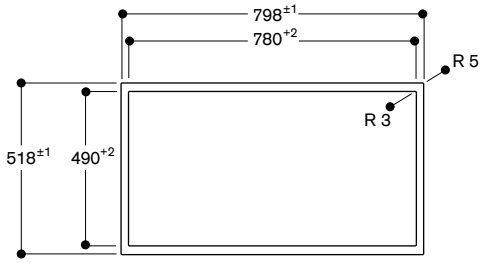
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



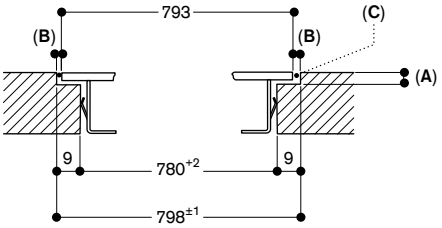


A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

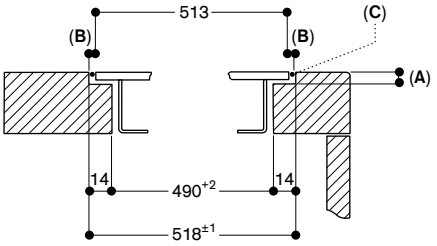


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



CI 282 112
Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm.

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

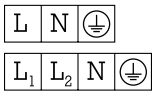
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione tenere in caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

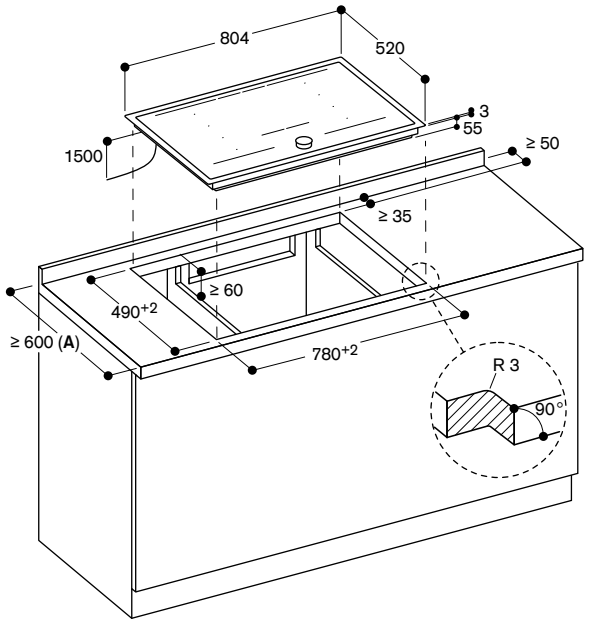
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 272 103
Senza cornice
Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 272

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

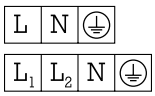
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

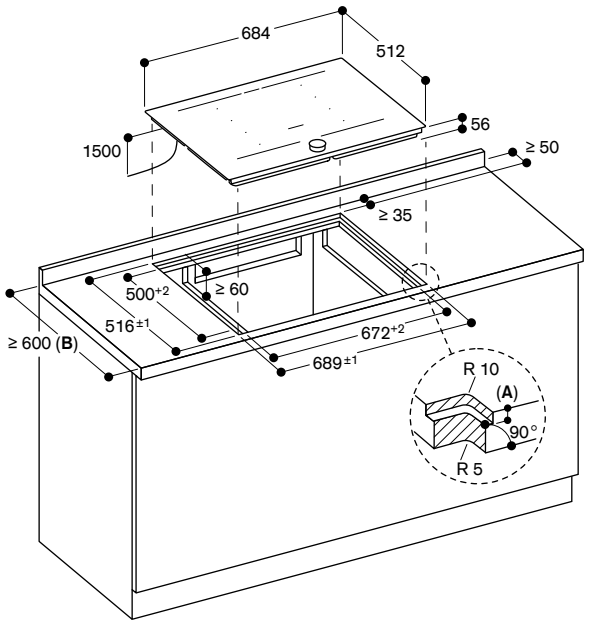
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

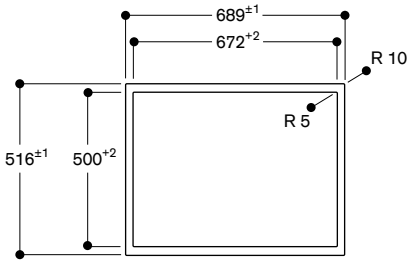
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



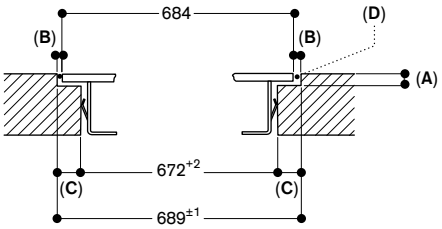


A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

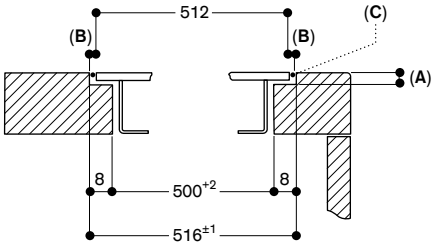


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 8.5
D: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



CI 272 113
Cornice in acciaio inox
Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 272

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

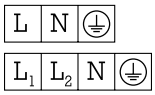
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

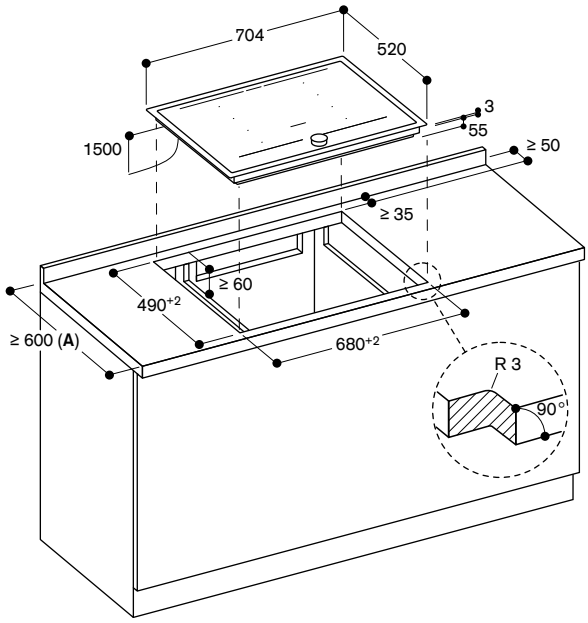
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 262 105
Senza cornice
Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 262

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

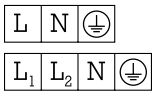
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

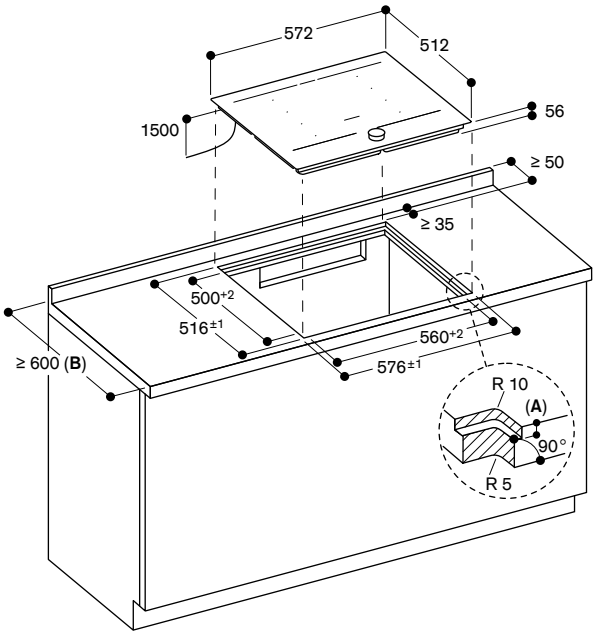
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

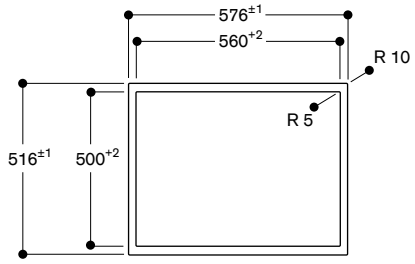
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



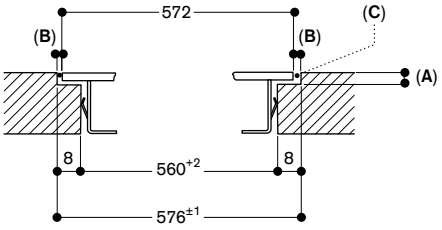


A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Vista dall'alto

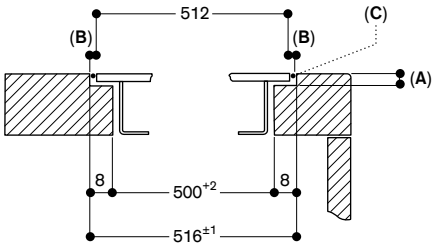


Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



CI 262 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Accessori speciali

CA 051 300
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Full e Flex Induction

CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura Flex Induction Serie 200
CI 262

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

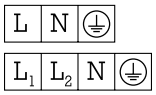
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

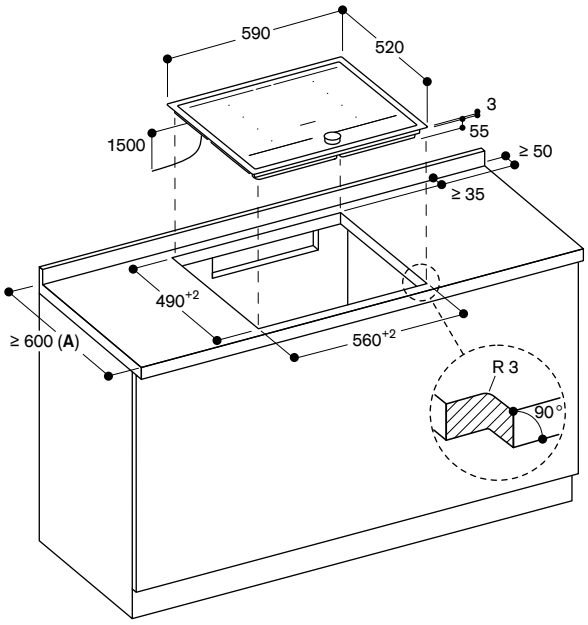
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



CI 261 114
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura a induzione Serie 200
CI 261

- Cornice in acciaio inox.
- Espansione automatica alla zona ovale. Calore omogeneo anche per pentole ovali.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura
1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W), convertibile a zona da 18 x 28 cm (2000 W, con booster 3700 W)
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

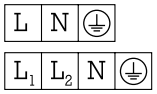
Funzionamento
Display con comando a sensore.
Zone cottura serigrafate.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

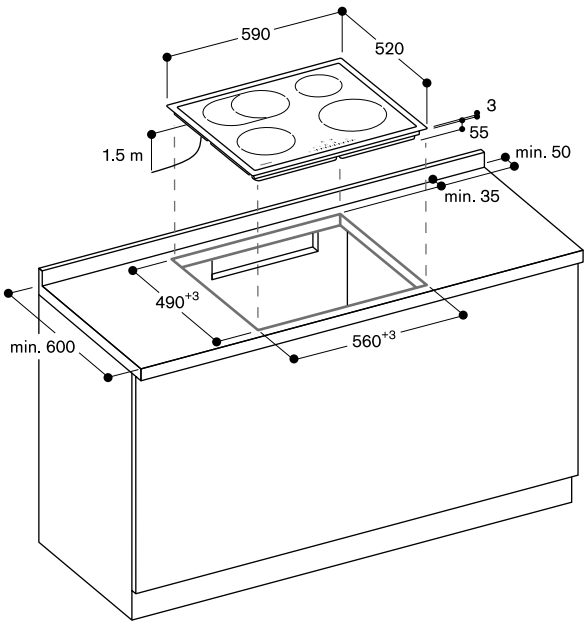
Caratteristiche
Funzione booster per ciascuna zona di cottura.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 14 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.





Misure in mm



CE 291 101
Senza cornice
Larghezza 90 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori speciali
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica
Serie 200
CE 291

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Frying Sensor.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm.
- Ampia zona per arrostire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura
2 zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).
1 zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

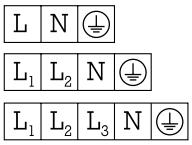
Funzionamento
Display con comando a sensore.
Zone cottura serigrafate.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

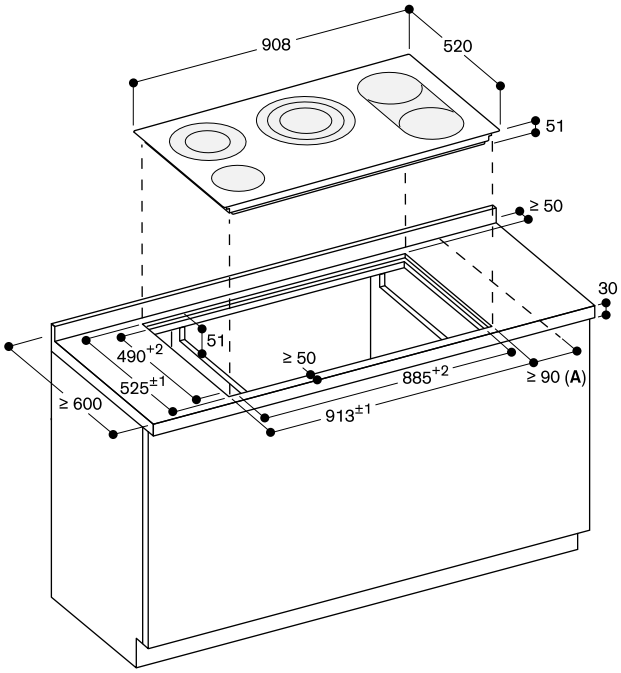
Caratteristiche
Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm.
Funzione Booster.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Profondità di immersione 51 mm, profondità alla presa di corrente 51 mm.
Il piano di cottura non deve essere installato più in basso del bordo superiore del piano di lavoro.
Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.
Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.
Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.
Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Peso dell'apparecchio 13 kg.

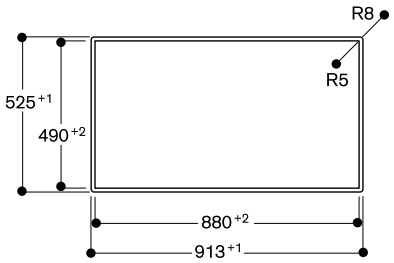
Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,0 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.



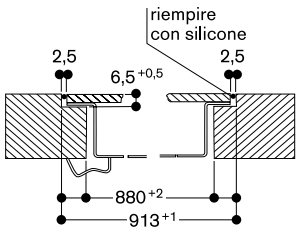


A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

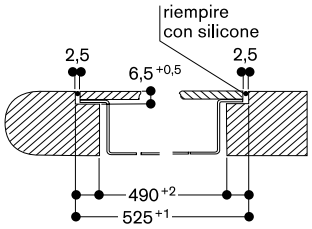
Vista dall'alto



Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Misure in mm



CE 291 111
Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori speciali
GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica
Serie 200
CE 291

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Frying Sensor.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm.
- Ampia zona per arrostire.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura
2 zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).
1 zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

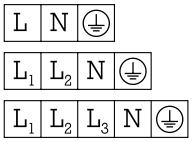
Funzionamento
Display con comando a sensore.
Zone cottura serigrafate.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

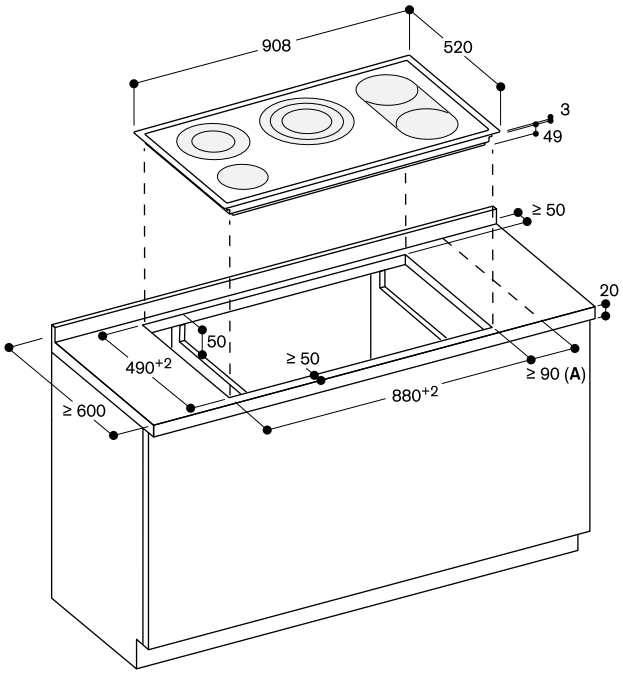
Caratteristiche
Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm.
Funzione Booster.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Profondità di immersione 49 mm, profondità alla presa di corrente 50 mm.
Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.
Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.
Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.
Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.
Peso dell'apparecchio 13 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,0 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.





A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Misure in mm



CE 261 114
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

In dotazione
1 raschietto

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere le cappe compatibili con ciascun apparecchio di cottura.

Piano cottura elettrico in vetroceramica
Serie 200
CE 261

- Cornice in acciaio inox.
- Display con comando a sensori.

Zone cottura
1 zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da ø 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).
1 zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W).

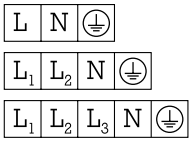
Funzionamento
Display con comando a sensore.
Zone cottura serigrafate.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

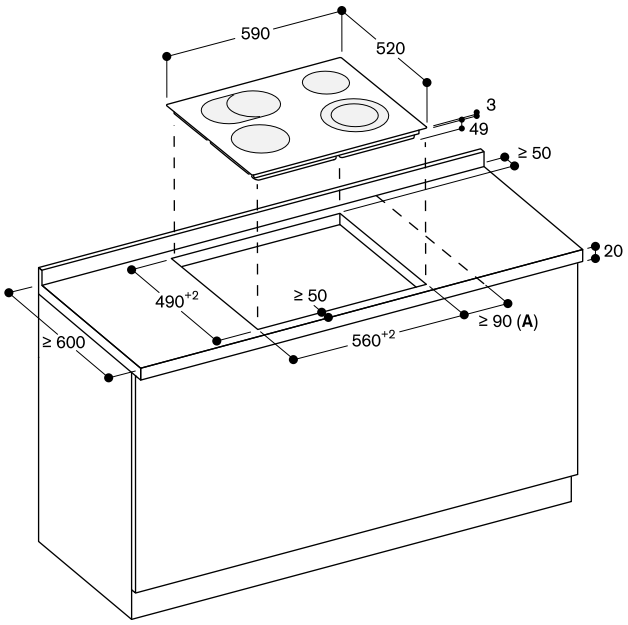
Caratteristiche
Funzione Booster.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Profondità di immersione 49 mm, profondità alla presa di corrente 50 mm.
Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.
Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.
Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.
Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.
Peso dell'apparecchio 8 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 8,3 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.





A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Misure in mm

Note di installazione per piani a induzione e in vetroceramica

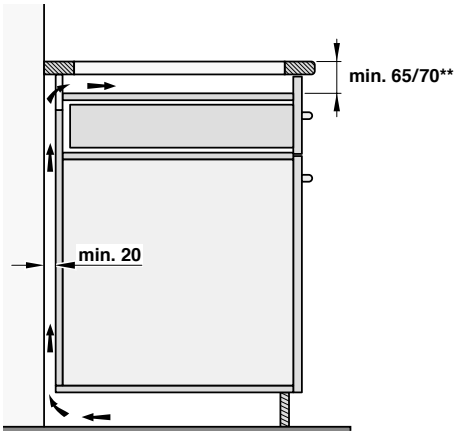
Applicabile a CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 e CE 261/291.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.
Anche i mobili con fondo chiuso necessitano di uno spazio nell'area del condotto d'aria.

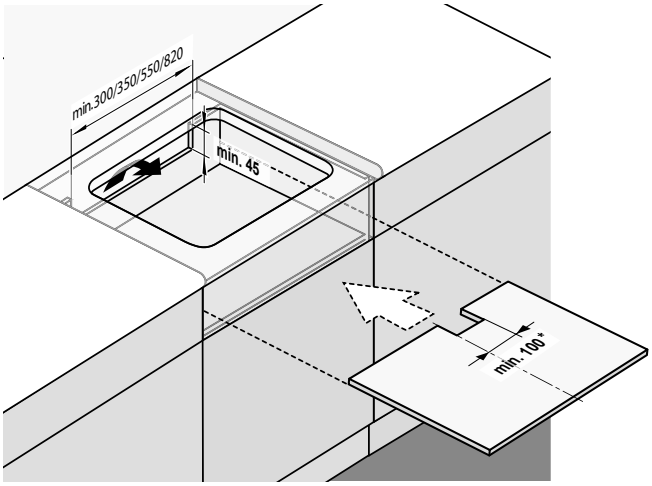


B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano

Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 mm in caso di piano da 40 cm
- 550 mm in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 mm in caso di piano da 90 cm

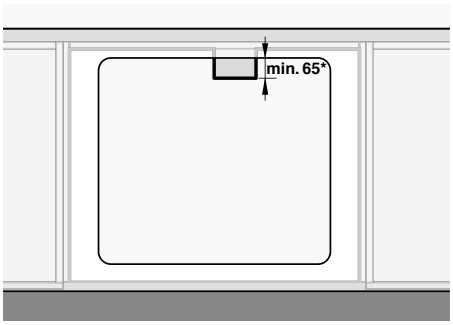


Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio.
Larghezza dell'intaglio

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm

* non si applica a piani da 90 cm
** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.
Per piani CX482/492 senza cornice 80 cm.



Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

B Adiacente allo spazio di aerazione

Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio
Lo spazio tra apparecchio e muro

così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.

GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki
GN1/1 per piano Full Induction CX



GN 232 230
Accessorio Teppan Yaki
GN2/3 per piano Full Induction CX



CA 051 300
Teppan Yaki
per piani Full e Flex Induction



CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex induction



GP 900 001
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 15 cm

GP 900 002
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 19 cm

GP 900 003
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 21 cm

GP 900 004
Padella adatta per Frying Sensor, in acciaio inox, antiaderente, ø 28 cm



WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza



WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok



CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero.



CA 414 110F
Presa elettrica



CA 414 100F
Presa elettrica nera



CA 429 410
Set comprensivo di cornice e telaio (da ordinare separatamente) per piano CG 492.

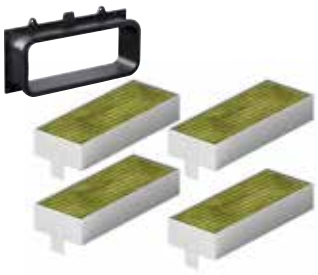


VA 420 004
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione per piani Vario Serie 400 con installazione in appoggio, 3 mm



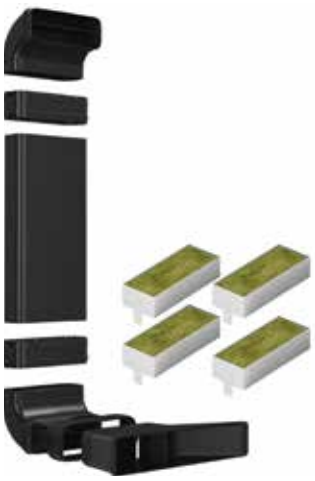
CA 082 011
Kit per ricircolo aria non canalizzato, per CV 282 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni e un connettore telescopico.



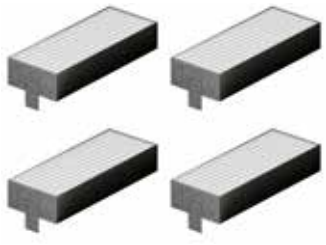
CA 082 061
Kit per ricircolo aria canalizzato, adatto a piani di lavoro profondi 60 cm per CV 282 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni, 2 curve a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione e un diffusore.



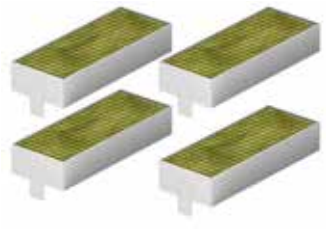
CA 082 071
Kit per ricircolo aria canalizzato, adatto a piani di lavoro profondi 70 cm per CV 282 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni, 2 curve a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione e un diffusore.



CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione per CV 282 / CV 492.



CA 282 112
4 filtri a carboni attivi per CV 282 / CV492 con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo.



AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



AD 857 050
Diffusore per zoccolo che può essere collegato direttamente agli elementi del condotto piatto e diffonde l'aria in uscita nell'area dello zoccolo per il ricircolo canalizzato.







Tipologia		Piano a gas	Piano a gas
		CG 492 111F	CG 492 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		–/–/–	–/–/–
In appoggio / a filo / saldato		–/•/•	–/•/•
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•/–	–/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	100	100
Funzionamento			
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/–	•/–
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	5
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)		1	–
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)		–	1
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)		2	2
Bruciatore standard (165 – 2000 W)		2	2
Caratteristiche			
Numero livelli		12	12
Controllo elettronico		•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica		•/–	•/–
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		•	•
Funzione Simmer		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Spegnimento di sicurezza		•	•
Griglie in ghisa		3	3
Accessori			
Anello di supporto per wok		•	•
Padella Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Coperchio apparecchio in acciaio inox		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento gas (fino a)	(kW)	17,8	18,0
Assorbimento elettrico	(W)	15,0	15,0

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.






Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210	CG 261 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		–/–/•	–/–/•	–/•/–	–/•/–
In appoggio / a filo / saldato		•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•[2]/–	–/•[3]	–/•[5]	–/•[5]
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	90	90	90	60
Funzionamento					
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		–/•	–/•	–/•	–/•
Zone cottura					
Numero zone cottura		5	5	5	4
Bruciatore Wok (1550 – 4000 W)		–	–	–	1
Bruciatore Wok (300 – 5000 W)		–	–	1	–
Bruciatore Wok (300 - 5800 W)		1	–	–	–
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)		–	1	–	–
Bruciatore intensivo (170 – 4000 W)		2	2	–	–
Bruciatore standard (170 – 2000 W)		2	2	–	–
Bruciatore intensivo (500 – 3000 W)		–	–	1	1
Bruciatore standard (290 – 1750 W)		–	–	–	1
Bruciatore standard (350 – 1750 W)		–	–	2	–
Bruciatore economico (330 – 1000 W)		–	–	1	1
Caratteristiche					
Numero livelli		9	9	9	9
Controllo elettronico		–	–	–	–
Accensione automatica / Accensione elettrica		–/•	–/•	–/•	–/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		–	–	–	–
Funzione Simmer		–	–	–	–
Indicazione di calore residuo		•	•	–	–
Spegnimento di sicurezza		–	–	–	–
Griglie in ghisa		3	3	3	2
Accessori					
Anello di supporto per wok		•	•	•	•
Padella Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Coperchio apparecchio in acciaio inox		–	–	–	–
Valori di collegamento					
Assorbimento gas (fino a)	(kW)	17.8	18.0	12.5	9.75
Assorbimento elettrico	(W)	5.0	5.0	1.0	1.0

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.

[2] Ugelli per Gas Gpl 28-37 mbar inclusi.

[3] Ugelli per Gas Gpl 50 mbar inclusi.

[4] Ugelli per Gas Gpl 50 mbar possono essere ordinati come ricambio.

[5] Ugelli per Gas Gpl 28-30/37 mbar inclusi.

[6] Ugelli per Gas Gpl 50 mbar inclusi.





Tipologia		Piano Full Induction	Piano Full Induction
Senza cornice per installazione a filo		CX 492 101	CX 482 101
Dimensioni			
Larghezza (cm)	(cm)	90	80
Funzionamento			
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori		•/–/–	•/–/–
Display bicromatico (bianco/arancione)		–	–
Comandi frontali/ pannello di controllo integrato		–/–	–/–
Zone Cottura			
Numero zone cottura o pentole rilevate		6	5
Superficie Full Induction		•	•
Zona Flex Induction 20 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–
Zona Flex Induction 20 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–
Zona Flex Induction 20 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 40 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–
Estensione automatico fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)			
Zone cottura a induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)		–	–
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)		–	–
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Funzione Flex per zone rettangolari		–	–
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor		•/–	•/–
Numero funzioni Frying Sensor		–	–
Funzione Professional cooking (cottura professionale)		•	•
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•
Funzione mantenimento caldo		•	•
Numero timer		6	5
Contaminuti		•	•
Cronometro		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•/•/•
Menu opzioni		•	•
Controllo cappa		•[2]	•[2]
Home Connect (Modulo WiFi integrato)		•[3]	•[3]
Accessori			
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1		GN 232 110[1]	GN 232 110[1]
Teppan Yaki in materiale multistrato GN2/3		GN 232 230[1]	GN 232 230[1]
Teppan Yaki in materiale multistrato per Full e Flex Induction		CA 051 300[1]	CA 051 300[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		–	
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		–	–
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		–	–
Anello di supporto per padella Wok			
Padella Wok			
Cooking sensor		• / CA 060 300[1]	• / CA 060 300[1]
Twist-Pad Serie 200		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	7,4	7,4

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.

[2] In combinazione con relativa cappa.

[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.





Tipologia		Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
Senza cornice per installazione a filo		CI 292 102	CI 283 103
Cornice in acciaio inox		CI 292 112	CI 283 113
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	80
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		–/•/–	–/•/–
Display bicromatico (bianco/arancione)		•	•
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		–/–	–/–
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	5
Full Induction		–	–
Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–
Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)		4	–
Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)		–	2
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	Numero zone cottura o pentole rilevate	1	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)		–	1
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)		–	–
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)		–	1
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)		–	1
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/•	•/•
Numero funzioni Frying sensor		5	2
Funzione Professional cooking		•	–
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•
Funzione mantenimento caldo		•	•
Numero timer		5	5
Contaminuti		•	•
Cronometro		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•/•/•
Menu opzioni		•	•
Controllo cappa		•[2]	•[2]
Home Connect (Modulo WiFi integrato)		•[3]	•[3]
Accessori			
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1		–	–
Teppan Yaki in materiale multistrato GN2/3			
Teppan Yaki in materiale multistrato per Full e Flex Induction		CA 051 300[1]	CA 051 300[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm		GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm		GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm		GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
Padella adatta per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm		GP 900 004[1]	–
Cooking Sensor		CA 060 300[1]	–
Twist-Pad Serie 200		CA 230 100[1]	CA 230 100[1]
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	11,1	7,4

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali. [2] In combinazione con relativa cappa.

[3] L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.






Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex 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
–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/–/•
•	•	•	–
–/–	–/–	–/–	–/–
4	4	4	4
–	–	–	–
2	–	–	–
4	4	4	–
–	–	–	–
2/–	1/–	1/–	–
–	–	–	–
–	–	–	1
1	–	–	–
–	–	–	–
–	–	1	1
–	–	–	1
1	–	1	1
17	17	17	17
•	•	•	–
•/•	•/•	•/•	–/–
4	4	4	–
•	•	•	–
•/•	•/•	•/•	•/–
•	•	•	–
4	4	4	4
•	•	•	•
•	•	•	–
•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/–
•	•	•	•
•[2]	•[2]	•[2]	–
•[3]	•[3]	•[3]	–
–	–	–	–
CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	–
CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	
GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	–
GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	–
GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	–
GP 900 004[1]	GP 900 004[1]	GP 900 004[1]	–
CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	–
CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	
7,4	7,4	7,4	7,4

Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400 e Serie 200



Tipologia		Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata
Senza cornice		CV 492 105
Cornice in acciaio inox		–
Manopole (acciaio inox / nere) [2]		CKI 440 010 / CKI 440 000
Dimensioni		
Larghezza sul piano di lavoro	(cm)	90
Profondità di immersione	(cm)	22.7
Funzionamento		
Controllo a sensore / tasti Touch		–/•
Twist-Pad		–
Zone cottura/ combinazioni		
Numero zone cottura		4
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)		4
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 / 3700 W)		–
Estensione automatica fino a ø 30 cm (3300, con booster 3700 W)		2
Prestazioni estrazione dell'aria (EN 61591), livello potenza 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m^3/h)	359/470/532/636
Ricircolo aria	(m^3/h)	280/382/487/611
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A *
Consumo energetico	kWh/anno	56,9
Classe di efficienza di aspirazione		A
Classe di efficienza di illuminazione		–
Classe di efficienza filtro grassi		B
Livello sonoro min. / max. normale	dB(A)	61/70
Caratteristiche piano / Accessori		
Controllo elettronico		•
Numero livelli di potenza		12
Rilevamento pentole		•
Indicazione di calore residuo		•
Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari		•
Timer di cottura: n. zone		-
Contaminuti		•
Cronometro		•
Funzione Booster: n. zone cottura		4
Booster per pentole / padelle		•/–
Funzione Frying Sensor: n. zone		4
Funzione mantenimento caldo		–
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza /Modalità pausa		–/•/–
Funzione Memory		–
Menu opzioni		•
Cooking Sensor (CA 060 300)		–
Funzione Professional cooking		–
Home Connect (Modulo WiFi integrato)		• [3]
Padella adatta per Frying Sensor ø 15 cm		GP 900 001 [1]
Padella adatta per Frying Sensor ø 19 cm		GP 900 002 [1]
Padella adatta per Frying Sensor ø 21 cm		GP 900 003 [1]
Padella adatta per Frying Sensor ø 28 cm		GP 900 004 [1]
Caratteristiche aspirazione		
Livelli potenza		3 + intensivo
Tecnologia motore		BLDC
Ventola		1
Potenza ventola	(W)	170
Funzione aspirazione automatica		•
Funzione automatica		•
Funzione aspirazione post cottura automatica		•
Funzione aspirazione post cottura	(min)	• / 20-30 min.
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Filtro metallico
N. filtro grassi		2
Contenitore di sicurezza per liquidi		•
Connessione per estrazione sul fondo / laterale /posteriore		–/–/•
Modulo a ricircolo		CA 082 011 [1], CA 082 061 [1], CA 082 071 [1]
Filtro Acustico per modalità a estrazione		CA 084 010 [1]
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	7,4
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,50

• Di serie. – Non predisposto. [1] Accessori speciali.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

[2] Le manopole devono essere ordinate separatamente.

[3] L'utilizzo delle funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.





Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata
CV 282 101	CV 282 111
–	•
–	–
80	80
22.7	22.3
–/•	–/•
•	•
4	4
–	4
4	–
–	–
359/470/532/636	359/470/532/636
280/382/487/611	280/382/487/611
A*	A*
56,9	56,9
A	A
–	–
B	B
61/70	61/70
•	•
17	17
•	•
•	•
•	•
4	4
•	•
•	•
4	4
•/•	•/•
4	4
•	•
•/•/•	•/•/•
•	•
•	•
•	•
•	•
•[3]	•[3]
GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
-	-
3 + intensivo	3 + intensivo
BLDC	BLDC
1	1
170	170
•	•
•	•
•	•
• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
• / 6 min.	• / 6 min.
•	•
•	•
Filtro metallico	Filtro metallico
2	2
•	•
–/–/•	–/–/•
CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]
CA 084 010[1]	CA 084 010[1]
7,4	7,4
1,50	1,50

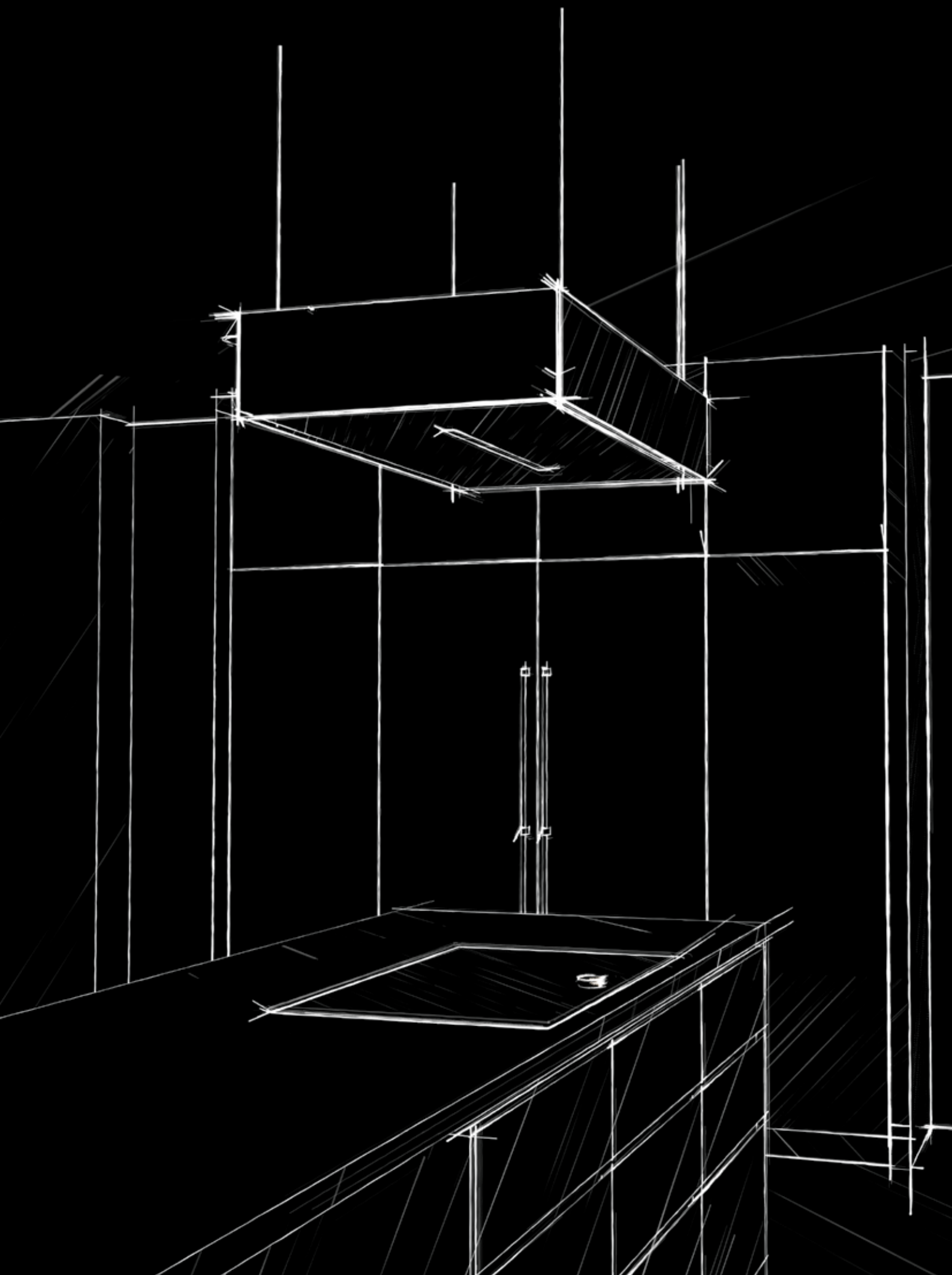




Tipologia		Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico
Senza cornice per installazione a filo		CE 291 101	
Cornice in acciaio inox		CE 291 111	CE 261 114
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Funzionamento			
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore		–/–/•	–/–/•
Manopole integrate nel piano / Manopole integrate nel mobile		–/–	–/–
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	4
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 18 x 41.5 cm (4400 W)		2	–
Zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W)		–	1
Zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 17 x 26.5 cm (2600 W)		–	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W)		1	–
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W)		–	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)		1	–
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 3000 W)		–	1
Zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)		1	–
Caratteristiche			
Numero livelli di potenza		17	17
Numero funzioni Frying Sensor		1 x 21 cm	–
Funzione Booster: n. zone cottura		2	1
Numero timer		5	4
Indicazione di calore residuo		•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/–	•/•/–
Menu opzioni		•	•
Accessori			
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm		GP 900 003[1]	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	11,0	8,3

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Accessori speciali.



Centri di aspirazione

Checklist centri di aspirazione e motori Serie 400 e Serie 200 220

Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione 222

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione 224

Centri di aspirazione modulari a soffitto Vario Serie 400 226

Configurazioni raccomandate per aspirazione a soffitto Vario Serie 400 228

Centro di aspirazione telescopico da piano in acciaio Serie 400 230

Unità di aspirazione da piano Vario Serie 400 236

Centro di aspirazione a parete Serie 400 242

Centri di aspirazione a soffitto Serie 200 244

Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft Serie 200 248

Unità di aspirazione da piano Vario Serie 200 258

Centro di aspirazione a isola Serie 200 264

Centri di aspirazione a parete Serie 200 266

Centro di aspirazione da pensile con deflettore estraibile Serie 200 270

Centro di aspirazione da pensile Serie 200 272

Gruppi motore 274

Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione 280

Tabelle tecniche 292

Il seguente schema illustra i principali centri di aspirazione Gaggenau Serie 400 e i motori compatibili per la modalità a ricircolo/estrazione.



• AC 402 181



• AC 482 181
• AC 462 181
• AC 472 181



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AL 400 192
• AL 400 122



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110
solo per AL 400 122



• VL 414 115



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• AW 442 120



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 400 143

I motori esterni Serie 400 hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi di aspirazione senza motore Serie 400.
Tramite un cavo dati è possibile connettere tra loro due motori.
Si possono collegare in serie o in parallelo molteplici motori, a seconda delle esigenze.

Altre opzioni di controllo

I motori Gaggenau dispongono di un'uscita di commutazione supplementare X16 (contatto puro) per il collegamento con altri apparecchi, come per esempio un sistema di ventilazione già presente nell'abitazione.
In tal caso, l'impianto deve essere progettato e realizzato da un tecnico specializzato, che è responsabile dell'intero sistema di aspirazione integrato.
La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e indicazioni sono state osservate.

Checklist apparecchi per sistemi di aspirazione Serie 200

Il seguente schema illustra i principali centri di aspirazione Gaggenau Serie 200 e i motori compatibili per la modalità a ricircolo/estrazione.



A sospensione
- AC 270 101



Integrata
- AC 250 121



- AL 200 180
- AL 200 190



- VL 200 120



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 403 122



- AR 413 122



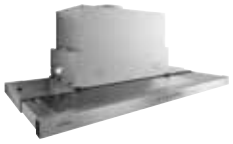
- AR 410 110



- AI 240 191 / AW 240 191



- AW 250 192



- AF 210 162
- AF 210 192



- AC 200 161
- AC 200 181
- AC 200 191

I motori esterni hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi di aspirazione senza motore Serie 200.
Si possono collegare in serie o in parallelo molteplici motori, a seconda delle esigenze.

Altre opzioni di controllo

I motori Gaggenau dispongono di un'uscita di commutazione supplementare X16 (contatto puro) per il collegamento con altri apparecchi, come per esempio un sistema di ventilazione già presente nell'abitazione.
In tal caso, l'impianto deve essere progettato e realizzato da un tecnico specializzato, che è responsabile dell'intero sistema di aspirazione integrato.
La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e indicazioni sono state osservate.

Lo scopo di un buon sistema di aspirazione è di espellere completamente fumi e vapori della cucina nel più breve tempo possibile.
Vi presentiamo alcuni consigli di progettazione e installazione per ricorrere alla soluzione di aspirazione più idonea alle vostre esigenze.

La progettazione di un sistema di aspirazione è determinato in maniera significativa dal fabbisogno di aria in entrata e da quello in uscita.
Il fabbisogno d'aria deve essere compensato con l'uscita d'aria corrispondente che un apparecchio di aspirazione può produrre, tenendo conto dell'influenza di tutti i componenti di aspirazione coinvolti.

Fabbisogno di aria in entrata:

Si prega di osservare i regolamenti edilizi locali applicabili quando si configura la soluzione di aspirazione prescelta. La portata d'aria in uscita di un sistema di aspirazione completo deve essere progettata in base al fabbisogno d'aria necessario.
Per questo, la dimensione della superficie della cucina e il corrispondente tasso di ricambio dell'aria per il volume dello spazio viene spesso utilizzata come base per la progettazione.
Raccomandiamo questo metodo solo se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è superiore a 1,20 m, cioè per l'aspirazione a soffitto.

- Per l'operazione di estrazione dell'aria, il fabbisogno di aria per il tasso di ricambio dell'aria viene calcolato utilizzando un fattore 10.
- Tuttavia, il calcolo viene effettuato utilizzando un fattore 12 nelle cucine in cui vengono utilizzati apparecchi di cottura speciali come Grill elettrico, Teppan Yaki o Wok.
- Per il ricircolo dell'aria, il fabbisogno d'aria per il tasso di ricambio dell'aria è generalmente calcolato usando un fattore 12.

Se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è inferiore a 1,20 metri, gli elementi elencati di seguito devono essere presi in considerazione per garantire una migliore cattura dei vapori non appena questi vengono creati durante la cottura:

- **Le dimensioni e l'architettura della cucina:** all'aumentare delle dimensioni della stanza, aumentano anche i movimenti dell'aria nella stanza e, di conseguenza, il fabbisogno d'aria diventa maggiore.

- **Gli apparecchi per la cottura:** la scelta del piano cottura è determinante. Ogni piano produce diversi tipi e quantità di fumi e vapori di cottura. Più ampio è il piano, maggiore deve essere la potenza del sistema di aspirazione. In particolare, il sistema di aspirazione deve avere una capacità di riserva sufficiente, nel caso in cui vengano installati speciali apparecchi di cottura Vario, come un Teppan Yaki, Wok o grill elettrico, perché si prevede che tali apparecchi producano una maggiore quantità di vapori.
  Per tale ragione si raccomanda di installare eventuali apparecchi speciali al centro della configurazione di cottura e non ai lati.

- **Il tipo di cappa/sistema aspirante:** ogni tipologia di aspirazione ha caratteristiche particolari che influenzano il fabbisogno d'aria richiesto. I sistemi di aspirazione come la cappa telescopica e la cappa da piano, sono caratterizzati dalla possibilità di catturare i vapori direttamente dal piano di cottura.
  In questo modo questi ultimi non possono quindi diffondersi nell'aria circostante.
  In questo caso, la portata d'aria da espellere è solitamente inferiore rispetto a quella richiesta per centri di aspirazione che sono posizionati a più di 80 cm dal piano di cottura.

- **La modalità di funzionamento:** i sistemi di aspirazione Gaggenau possono essere predisposti in modalità a estrazione o in modalità a ricircolo dell'aria. Si noti che, in modalità ricircolo dell'aria, il filtro aria a carboni attivi aggiuntivo determina una riduzione della portata d'aria in entrata rispetto alla modalità a estrazione. Maggiore è la superficie del filtro dell'aria a carboni attivi, più il sistema di aspirazione a ricircolo è paragonabile per capacità di raccolta vapori e rumorosità alla soluzione a estrazione.Nella modalità a estrazione dell'aria, l'effettiva portata d'aria si riduce, non solo a seconda dell'uscita della ventola, ma significativamente anche a seconda del sistema di canali/tubi predisposto.

Importanti fattori che influenzano le prestazioni:

- **I motori:** i sistemi di aspirazione Gaggenau sono dotati di motori particolarmente potenti, oppure possono essere combinati con motori dedicati con modalità a estrazione o ricircolo dell'aria.
  Si tratta di motori molto resistenti alla pressione. Evitano le possibili perdite di carico causate da un eventuale sistema di canalizzazione e lavorano con grande efficienza a ridotti livelli di rumorosità.
- Schema tubi e installazione: per ottenere risultati ottimali, durante l'installazione è necessario osservare le seguenti raccomandazioni:

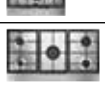
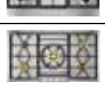
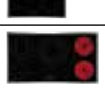
  1. Installare le curve del condotto con una distanza minima di 30 cm dall'apertura dello scarico dell'aria.
  2. Evitare riduzioni nelle sezioni trasversali.
  3. Per le curve dei condotti, utilizzare curve il più larghe possibile oppure gli speciali condotti piatti Gaggenau.
  4. Installare solo condotti che abbiano una superficie interna liscia e piatta.
  5. Utilizzare tubi dell'aria di scarico con un diametro di almeno 125 mm.
  6. Preferire percorsi di canalizzazione brevi.
  7. Utilizzare scarichi a parete con alette larghe, griglie a maglia larga e bassa contropressione.
  8. Assicurarsi che il rifornimento di aria sia sufficiente (tenere la porta / finestra della cucina aperta durante il funzionamento).

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione

✓ : combinazione raccomandata per estetica e performance

– : non consigliata

: integrazione per controllo cappa da piano cottura

Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		 AC 400 larghezza secondo la configurazione	 AC 250 121 larghezza 120 cm	 AC 270 101 larghezza 100 cm	 AW 442 larghezza 120 cm	 AW 240 191 larghezza 90 cm	 AW 250 192 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario				90 cm	90 cm	100 cm	80 cm	80 cm
Grill Elettrico Vario 400		VR 414	40 cm	✓	✓	–	✓	–	–
Teppan Yaki / Gas Vario 400		VP 414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI4..	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 400 / Vario 400		VG 491 / CG 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Grill Elettrico Vario 200		VR 230	30 cm	✓	✓	–	✓	–	–
Teppan Yaki / Gas / Flex Induction Vario 200		VP2.. / VI2.. / VR2.. VG2..	30 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction / Gas Vario 200		VI 262 / VG 264	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Full Induction Vario 400 con cornice		CX 482 111	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Induction Serie 400 senza cornice		CX 482 101	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Induction Serie 400		CX 492	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Flex Induction Serie 200		CI 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 262	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 272	70 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flex Induction Serie 200		CI 292	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		CG 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		CG 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Gas Serie 200		VG 295	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elettrico e vetroceramica Serie 200		CE 291	90 cm	✓	✓	✓	✓	–	–

											
AI 240 191 larghezza 90 cm	AL 400 121 larghezza 120 cm	AL 400 191 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 larghezza 15,5 cm	VL 200 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 181 larghezza 70 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
80 cm	120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	70 cm	60 cm
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
✓	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
✓	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
✓	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	✓	–
–	–	–	✓	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	✓	–	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
–	–	–	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–
✓	✓	✓	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓
–	✓	✓	–	–	–	–	✓	–	✓	–	–



AC 402 181
Modulo filtro in acciaio inox
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione

B *

Accessori per l'installazione:

AA 010 811
Modulo di ricircolo acciaio inox
inclusivo di un filtro a carboni attivi con un'efficiente riduzione degli odori e degli allergeni

AA 012 811
Modulo di ricircolo bianco
inclusivo di un filtro a carboni attivi con un'efficiente riduzione degli odori e degli allergeni

AD 754 048
Collettore d'aria rotondo DN 150
Metallo zincato
Ingresso aria 2 x DN 150 rotondo
Uscita aria 1 x DN 150 rotondo

AD 854 048
Collettore d'aria piatto DN 150
Metallo zincato e plastica
Ingresso aria 2 x DN 150 piatto
Uscita aria 1 x DN 150 piatto

Accessori speciali

AA 200 110
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per moduli di ricircolo AA 200 812/816 e AA 010 811/AA 012 811

AA 200 112
1 filtro a carboni attivi rigenerabile
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C
Per moduli di ricircolo AA 200 812/816 e AA 010 811/AA 012 811

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400
AC 402

- Si integra perfettamente con l'ambiente cucina, scomparendo nel controsoffitto.
- Sistema di aspirazione a soffitto modulabile in infinite combinazioni secondo le specifiche esigenze.
- Sistema di aspirazione per l'intero ambiente cucina.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Aspirazione perimetrale brevettata ad alta efficienza.
- Filtri perimetrali con superficie liscia e facile da pulire.

Prestazioni
Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche
Possibilità di progettazione con o senza moduli luce.
Filtri ad estrazione perimetrale lavabili in lavastoviglie.
Cornice per l'installazione (elementi di fissaggio non inclusi).
Condotto cilindrico DN 150.

Valori di consumo
In riferimento ad una configurazione con AR 400 142.
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energia 60,6 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza di illuminazione E.
Classe di efficienza filtro anti-grasso B.
Livello sonoro min. 50 dB / max. 65 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio
Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm poiché la cattura diretta dei vapori è limitata.
Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10 e 12.
Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e le relative dimensioni.
Per funzionamento a estrazione/ricircolo fare riferimento ai diversi motori disponibili.
Massimo 3 moduli filtro collegabili al motore AR 400 142.
Prevedere sempre accessibilità al motore scelto.
Nell'installazione ad estrazione evitare il restringimento del condotto e la creazione di curvature troppo strette.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.



AC 482 181
Modulo comandi con luce
in acciaio inox

Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400
AC 482/AC 462

- Modulo comandi per centro di aspirazione a soffitto con luci.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

Prestazioni
Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

Caratteristiche
Telecomando a infrarossi per il controllo remoto, i comandi sono presenti anche sul modulo controllo.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Spegnimento ritardato, 6 min.
Indicazione saturazione filtro.

Precauzioni di montaggio
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

Valori di collegamento
Assorbimento max. 355 - 1160 W.
Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



AC 472 181
Modulo luci in acciaio inox
Elemento per completare il modulo comandi con luci

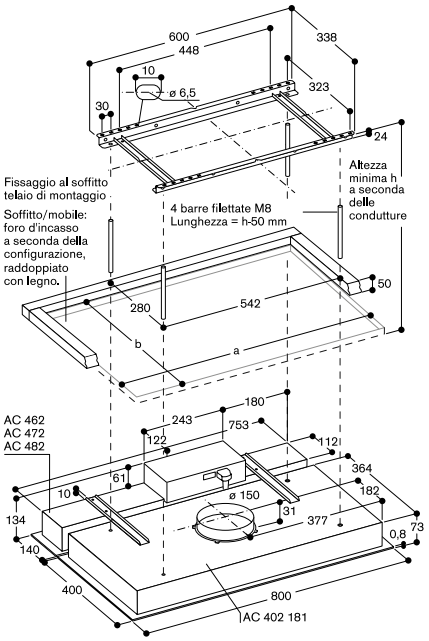
Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400
AC 472

- Modulo luci per centro di aspirazione a soffitto.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

Caratteristiche
Supporto per illuminazione aggiuntiva.
Connessione al modulo comandi tramite cavo.

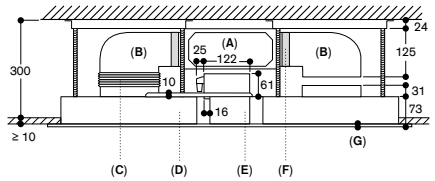
Precauzioni di montaggio
Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e le relative dimensioni.
Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 50 W.
Lunghezza cavo dati 2 m.
Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.



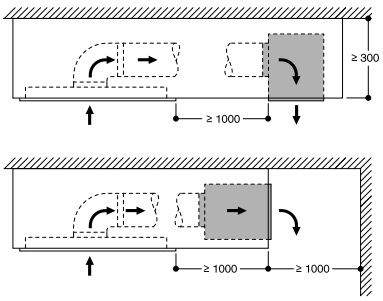
Per configurazioni multiple:
flessione consentita nell'area del foro d'incasso: max. + 3 mm.
È necessario un sostegno al centro per evitare la flessione verso l'alto durante il fissaggio del modulo.
Le barre filettate, i dadi e le viti per soffitto necessari sono forniti di serie.

Altezza di montaggio minima incluso condotto piatto DN 150

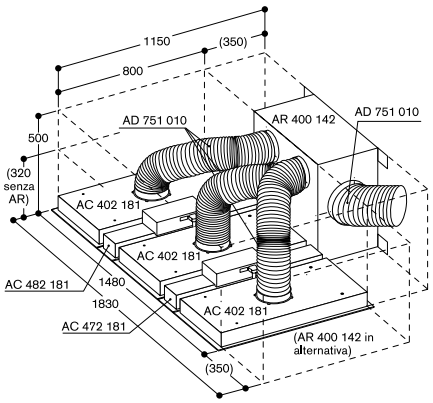


A: AD 854 048
B: AD 857 042
C: AD 751 010
D: AC 402 181
E: AC 472 181 / AC 482 181
F: AD 857 040
G: 0.8 mm

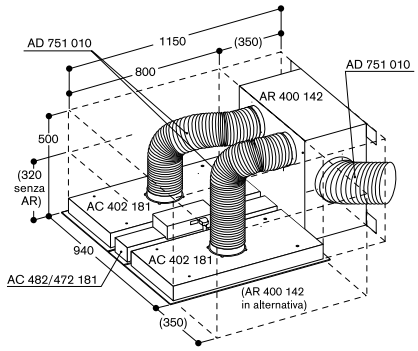
AC 402 con modulo di ricircolo aria



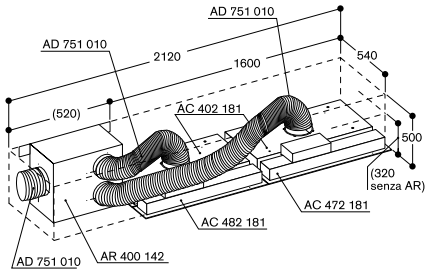
Ingombro necessario F3-CL-L1



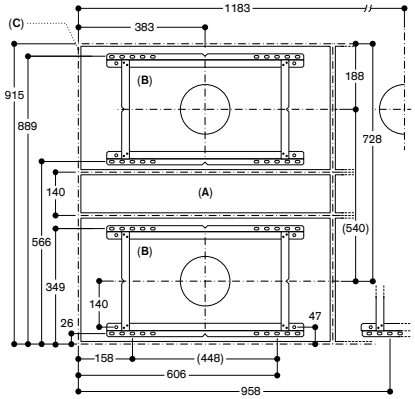
Ingombro necessario F2-CL



Ingombro necessario FL2-CL-L1

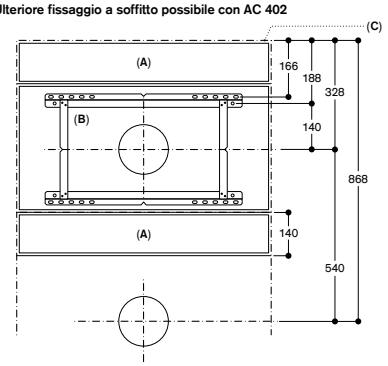


Fissaggio a soffitto AC 402 e posizione condotto DN 150



A: AC 482 / 472
B: AC 402
C: Foro incasso a soffitto

Ulteriore fissaggio a soffitto possibile con AC 402



A: AC 482 / 472
B: AC 402
C: Foro incasso a soffitto

Misure in mm

Nel caso di installazione del centro di aspirazione come cappa a parete/isola (W/I) prevedere una distanza massima di 120 cm dal piano di cottura.
In caso di distanze maggiori, è possibile progettare la ventilazione dell'intero ambiente (R) con un tasso di ricambio d'aria pari a 10-12 volte il volume della stanza.

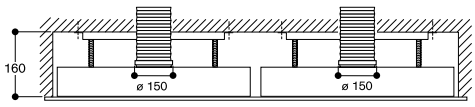
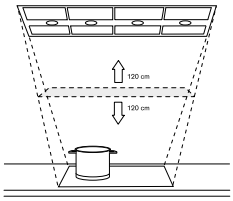
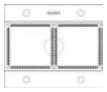
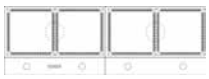
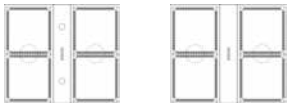
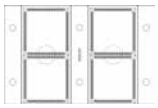
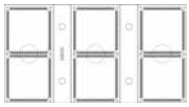
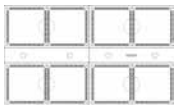
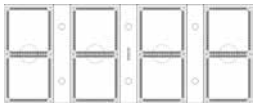
Il flusso d'aria può essere ridotto dalla diversa configurazione delle tubature rispetto ai motori AR 400/401/403. Per avere una canalizzazione aggiuntiva, scegliere la configurazione con un flusso d'aria più elevato.

Grassetto: configurazione da preferire

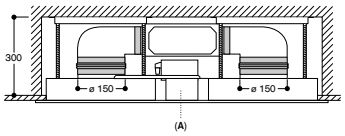
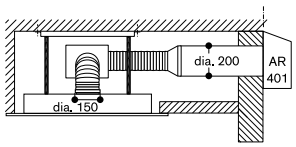
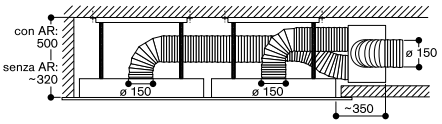
Normale: configurazione possibile
Altro: –configurazione non possibile causa bassa performance dei motori o dei tubi

Rispettare la posizione dei motori e dei tubi.

Moduli di aspirazione a soffitto:
F = Modulo filtro (FL = configurazione in linea)
CL = Modulo controllo con luce
CO = Modulo controllo senza luce
L = Modulo luce

		Altezza minima, cornice di installazione inclusa	160	
				
		Struttura interna al soffitto/controsoffitto Scatola di connessione aria	Altezza minima di installazione con tubo Aluflex che attraversa direttamente il soffitto. Motore remoto posizionato separatamente. (AD 754 08) 2 tubi tondi DN 150 → 1 tubo tondo DN 150	
		**Larghezza max. del piano cottura** **Aspirazione piano, distanza max. 120 cm:** W = Aspirazione piano, a muro I = Aspirazione piano, ad isola **Aspirazione stanza, distanza > 120 cm** R = Larghezza max. del piano cottura	Intaglio soffitto a x b (dimensione cornice) mm	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830–910 m³/h			**Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria**	
FL1-CL FL1-CO		**W: 80 cm** **I: 60 cm,** **no VR, VP** R: -	765 x 515 (800 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)**	**1x AR 401 142 (910 m³/h)**
FL1-CL-L1		**W: 80 cm** **I: 60 cm,** **no VR, VP** R: -	765 x 660 rispettare le direzioni! (800 x 680)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)**	**1x AR 401 142 (910 m³/h)**
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830–1820 m³/h					
FL2-CL-L1		**W: 120 cm,** **VR, VP centrato** I: 90 cm, no VR, VP R: -	1.565 x 515 (1.600 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CL F2-CO		W: - **I: 80 cm** R: 60 cm, tasso estrazione aria 10x, no VR, VP	915 x 765 rispettare le direzioni! (940 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CL-L2		W: - **I: 80 cm** R: 60 cm, tasso estrazione aria 10x, no VR, VP	1.200 x 765 (1.220 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830–1820 m³/h			**2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria**	
F3-CL-L1		W: - **I: 120 cm, VR, VP centrato** **R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP**	1.455 x 765 (1.480 x 800)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 1660–1820 m³/h					
FL4-CL-L1		W: - **I: 120 cm, VR, VP, centrato** **R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP**	2 intagli 765 x 915 con 35 mm di distanza. Intaglio totale 1.565 x 915 con barra di divisione. (1.600 x 940)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**
F4-CL-L2		W: - **I: 160 cm, VR, VP centrato** **R: 160 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP**	1.995 x 765 (2.020 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**

[1] Non usare scatole di connessione aria.
Parte di tubo di connessione 3x DN 150 direttamente in AR 400 142.

300		con/senza AR 400: 350		senza AR 400: 320 incl. AR 400 posizionato verticalmente: 500	
 A: AC 472 181 / AC 482 181					
Motore AR 400 posizionato orizzontalmente con scatola di connessione flussi d'aria nel soffitto. 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro (AD 854 048) 2 tubi piatti DN 150 → 1 tubo piatto DN 150		AR 400 in orizzontale o AR 401 posizionato separatamente. Tubo Aluflex DN 150/200 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro (AD 754 048) 2 tubi tondi DN 150 → 1 tubo tondo DN 200		Configurazione tubi più semplice: tubo Aluflex DN 150 e AR 400 posizionato verticalmente o separatamente.	
Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto
Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria		**Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria**			
1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)**	**1x AR 401 142 (910 m³/h)**	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)**	**1x AR 401 142 (910 m³/h)**	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)**	**1x AR 401 142 (910 m³/h)**	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)**	**1x AR 401 142 (910 m³/h)**	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	**1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	**1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) **1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	**1x AR 401 142 (910 m³/h)** 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	**1x AR 400 142 (830 m³/h)** 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria		**2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria**			
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**	**1x AR 400 142 (830 m³/h)[1]** 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**	2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**	**2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**	2x AR 403 122 (1780 m³/h) **2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	**2x AR 401 142 (1820 m³/h)**	**2x AR 400 142 (1660 m³/h)**	



AL 400 122
Acciaio inox
Larghezza 120 cm
Ricircolo aria
Motore non in dotazione

AL 400 192
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione

A *

Accessori per l'installazione
A seconda del posizionamento del collegamento (sul lato anteriore, posteriore o inferiore) è necessario ordinare uno dei seguenti accessori.

AD 754 049
Connettore per AL 400 su lato anteriore/posteriore
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 rotondo

AD 854 050
Connettore per AL 400 su lato inferiore
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 piatto

Ulteriori accessori necessari per l'installazione

AA 409 401
Supporto per mobilio per AL 400 da 90 cm.

AA 409 431
Supporto per mobilio per AL 400 da 120 cm.

AD 704 050
Scatola di connessione flussi d'aria
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 piatto

Accessori speciali

AA 400 510
Interruttore finestra

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione telescopico da piano Serie 400
AL 400

- Centro di aspirazione telescopico da piano, totalmente a scomparsa quando non in funzione.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche
Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Funzionamento post-cottura, 6 min.
Indicazione saturazione del filtro anti-grasso.
2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuovere e lavabili in lavastoviglie.
Vassoi di raccolta grassi, semplici da rimuovere e lavabili in lavastoviglie.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3600 K).
Potenza illuminazione 2 x 10 W.
Illuminamento 400 lx.
Installazione flessibile dell'unità motore remota: sul lato anteriore, posteriore o inferiore.
In tutte le opzioni di installazione è assicurato lo spazio necessario per eventuali cassetti frontali all'interno del mobile.

Valori di consumo
AL 400 192: I dati di consumo sono riferiti ad una configurazione con l'unità motore remota AR 400 142.
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 45,5 kWh/anno.
Classe di efficienza di ventilazione A.
Classe di efficienza dell'illuminazione C.
Classe di efficienza del filtro anti-grasso B.
Livello sonoro min. 45 dB / max. 61 dB con livello di aspirazione normale.

In Europa, il modello AL 400 122 può essere configurato per il funzionamento solo in modalità a ricircolo. In questo caso la comunicazione dei valori di consumo non è obbligatoria.

Precauzioni di montaggio
Per funzionamento a ricircolo/a estrazione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

AL 400 192: combinabile con tutti i piani Vario Serie 400, piani Serie 400 e Serie 200. Larghezza massima dei piani: 90 cm.

AL 400 122: combinabile con tutti i piani Vario Serie 400 e Serie 400 tranne il grill elettrico. Non prevedere un grill elettrico in caso di funzionamento della cappa in modalità a ricircolo.
Larghezza massima dei piani: 120 cm.

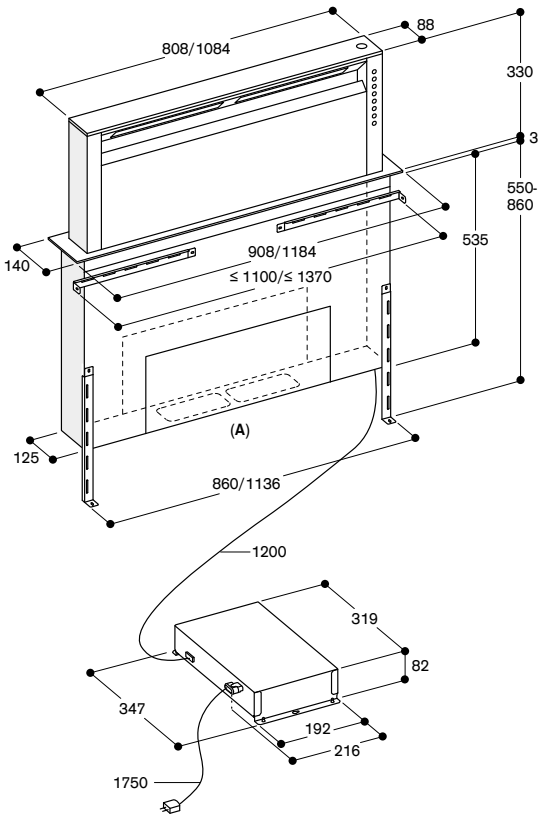
Per garantire un'efficiente cattura di fumi e odori, è raccomandato installare una AL 400 122 con 2 motori.
A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea EU 66/2014 in materia di aspirazione dell'ambiente è obbligatoria l'installazione della AL 400 122 solo in modalità a ricircolo.

A seconda del tipo di installazione, gli accessori corrispondenti devono essere ordinati separatamente.

Abbinabile a piani con potenza massima di 18 kW.
Il centro di aspirazione telescopico deve avere un foro di incasso dedicato e separato dal piano cottura.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Tra centro di aspirazione e piano cottura deve essere garantita una distanza sul piano top di almeno 50 mm. Tale spazio deve essere supportato da una struttura di rinforzo (vedere accessori dedicati codice AA 409 401/431).
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
È possibile posizionare forni all'interno dello stesso mobile dove è stato inserito anche il centro di aspirazione, a seconda della tipologia di installazione scelta.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
Assicurare l'accessibilità del modulo di controllo e metterlo in sicurezza ancorandolo ad un pannello del mobile.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 65 W.
Cavo di connessione 1,7 m con spina.
Lunghezza cavo dati 1,2 m.

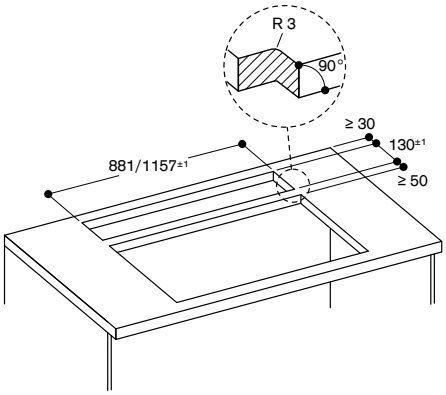


A: Installazione flessibile sul lato anteriore, posteriore o inferiore.

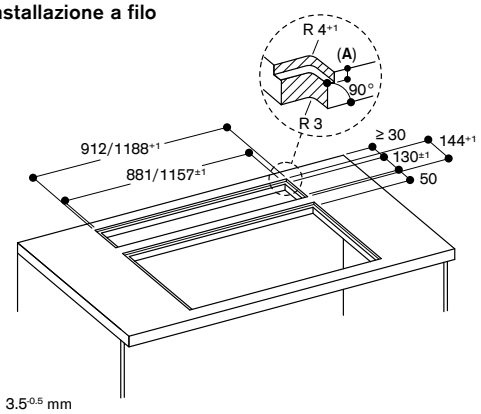
Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Installazione in appoggio

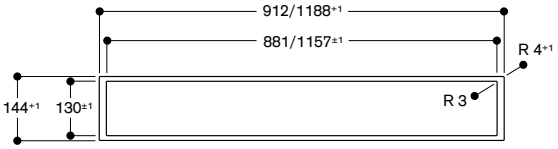


Installazione a filo

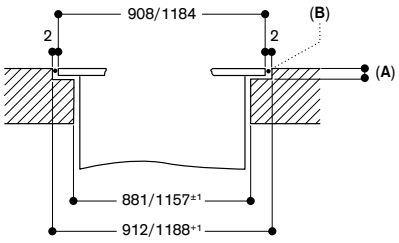


A: 3.5$^{0.5}$ mm

Vista dall'alto

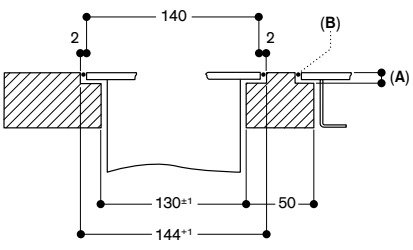


Sezione longitudinale



A: 3.5$^{0.5}$ mm
B: Riempire con silicone

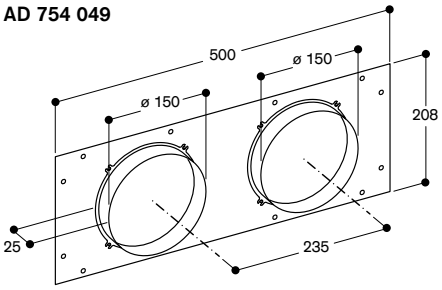
Sezione trasversale



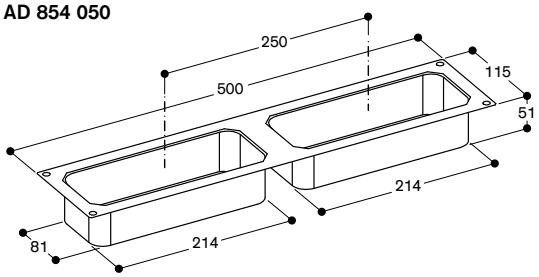
A: 3.5$^{0.5}$ mm
B: Riempire con silicone

Misure in mm

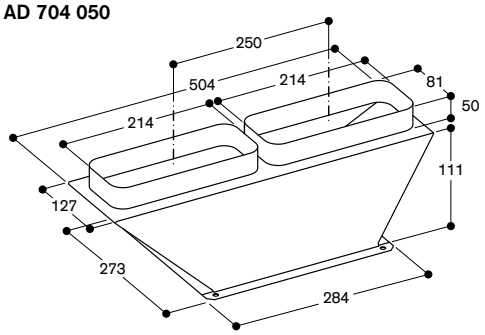
AD 754 049

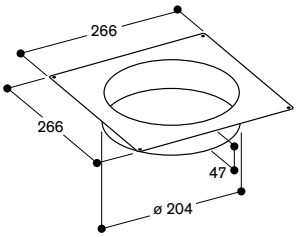


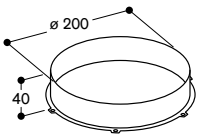
AD 854 050



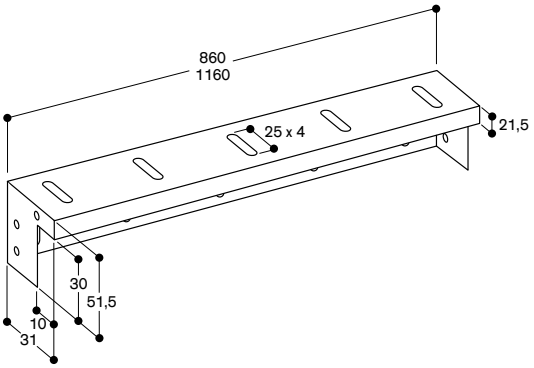
AD 704 050







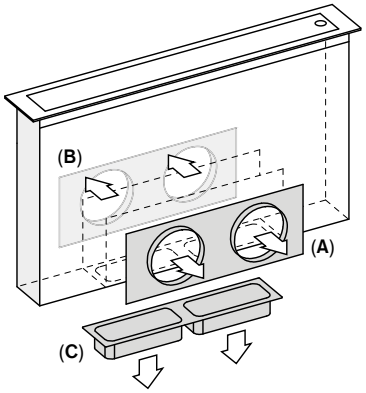
AA 409 401/431 supporto per mobilio

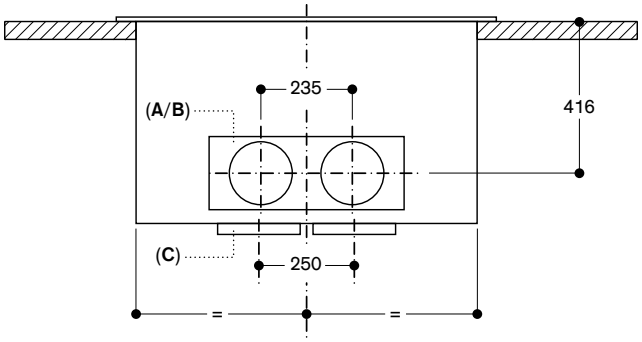


Raccomandazioni importanti per una corretta installazione

Progettazione e sistema dei tubi:
– Per le misure di profondità, tenere conto della profondità del vano interno dei mobili e delle sporgenze del piano di lavoro dei mobili della cucina.
– I tubi possono essere connessi sul lato anteriore o posteriore di AL 400 o al di sotto dell'apparecchio. Consultare nella sezione dedicata gli accessori disponibili.
– È importante che la canalizzazione sia ben sigillata per evitare perdite d'aria, ad esempio utilizzando un nastro adesivo adeguato o il connettore più idoneo.
– I tubi in plastica possono essere utilizzati per l'installazione dietro piani a gas. La potenza massima del piano deve essere: 18 kW.

Motori e modalità di gestione dell'aria:
– Per garantire un'efficiente cattura di fumi e vapori, è raccomandato installare una AL 400 122 **con 2 motori**.
– A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea EU 66/2014 in materia di aspirazione dell'ambiente **è obbligatoria l'installazione della AL 400 122 in modalità a ricircolo**.
– Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki e Grill **è necessario posizionarli centralmente**, di fronte al modulo di aspirazione per favorire la migliore cattura dei fumi possibile.
– **Non installare mai un Grill elettrico** in combinazione con AL 400 in **modalità a ricircolo**.
– Assicurare l'accessibilità del modulo di controllo e metterlo in sicurezza ancorandolo ad un pannello del mobile.





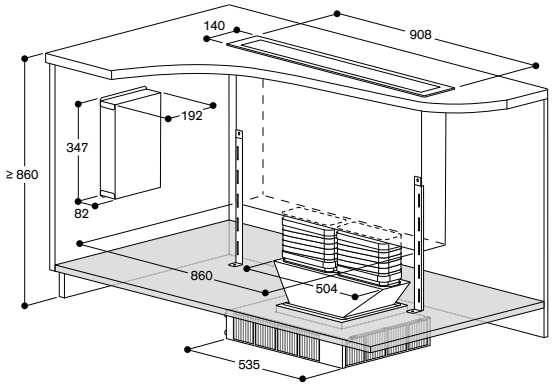
A: Connessione sul lato anteriore con AD 754 049
B: Connessione sul lato posteriore con AD 754 049
C: Connessione sul lato inferiore con AD 854 050

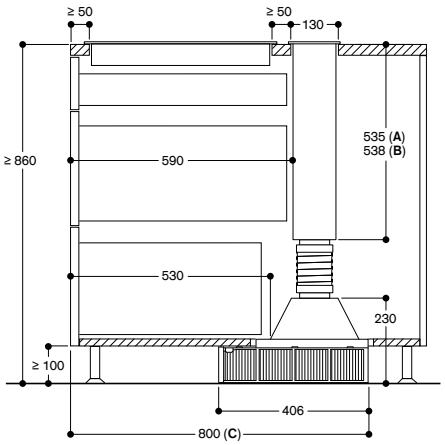
Misure in mm

Esempio
AL 400 192 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

Consigli
– La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
– Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista dei componenti
– 1 x AL 400 192
– 1 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo)
– 1 x AD 854 050 (connettore piatto per lato inferiore)
– 1 x AD 858 010 (tubo flessibile piatto)
– 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti DN 150)



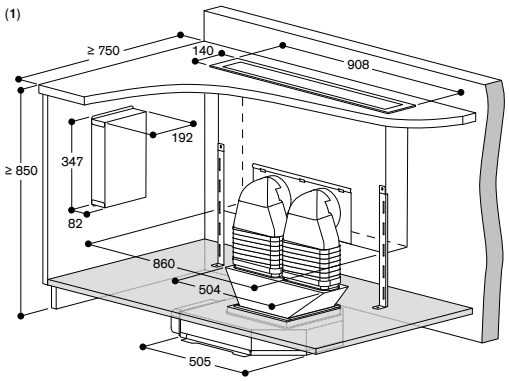


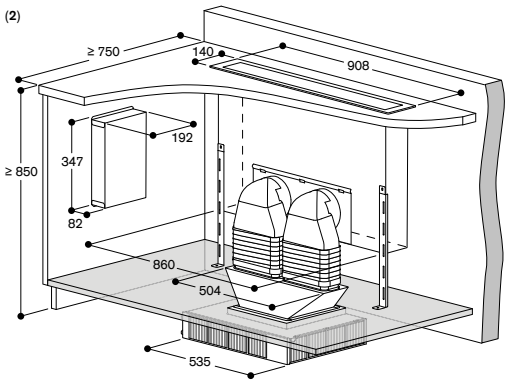
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo
C: 750 mm con un altezza del piano di lavoro minima di 920 mm

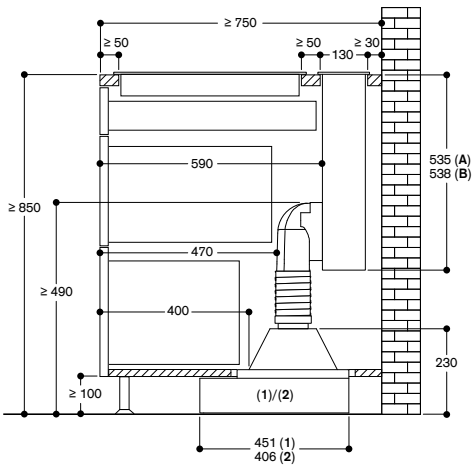
Esempio
AL 400 192 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria);
con AR 403 122 (estrazione dell'aria)

Consigli
– L'unità motore remota può essere collegata sul fronte o sul retro.
– La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
– Ricircolo: per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).
– Estrazione: nell'esempio l'uscita di scarico è verso sinistra, è possibile posizionarla anche verso destra. Prestare attenzione alle misure differenti.
– Installazione possibile anche con tubi Gaggenau in metallo.

Lista dei componenti
– 1 x AL 400 192
– 1 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo) o 1 x AR 403 122 (unità motore remota a estrazione)
– 1 x AD 754 049 (connettore rotondo per lato anteriore/posteriore)
– 2 x AD 857 042 (adattatore piatto/tondo 90°)
– 1 x AD 858 010 (tubo flessibile piatto)
– 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti DN 150)
– 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)







A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

Modalità a estrazione con motore
1: AR 403 122
2: AR 413 122

Misure in mm

Esempio
AL 400 192 con AR 400 142 (estrazione dell'aria)
Installazione in locale tecnico

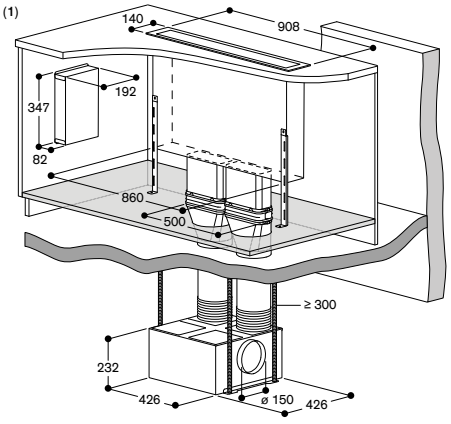
Esempio
AL 400 192 con AR 401 142 (estrazione dell'aria)
Installazione in locale tecnico e motore esterno

Consigli
– Installazioni possibili anche con tubi Gaggenau in metallo
– La quantità di tubi rotondi o piatti necessari dipende dalla distanza fra AL 400 e l'unità motore remota.

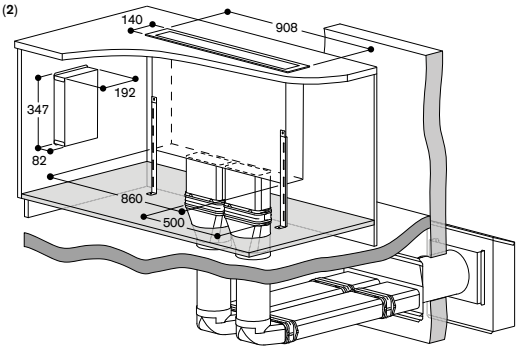
Lista dei componenti 1
– 1 x AL 400 192
– 1 x AR 400 142 (unità motore remota a estrazione)
– 1 x AD 854 050 (connettore per lato inferiore)
– 2 x AD 857 010 (tubo piatto)
– 2 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
– 2 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
– 1 o più x AD 752 010 (tubo rotondo)
– 1 x AD 751 010 (tubo rotondo flessibile)
– 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

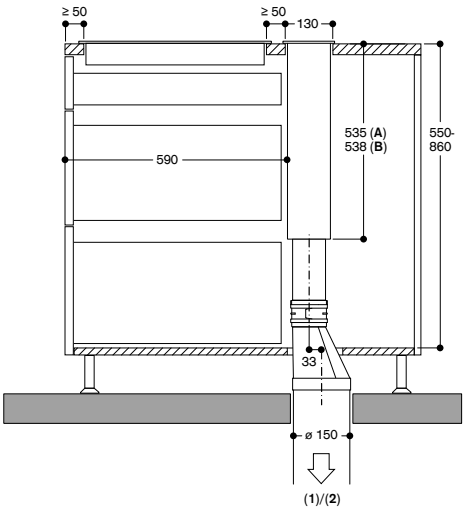
Lista dei componenti 2
– 1 x AL 400 192
– 1 x AR 401 142 (unità motore remota a estrazione)
– 1 x AD 854 050 (connettore per lato inferiore)
– 2 x AD 857 010 (tubo piatto)
– 2 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
– 1 o più x AD 752 010 (tubo rotondo)
– 2 x AD 857 042 (adattatore tubo piatto/rotondo 90°)
– 2 o più x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
– 1 o più x AD 857 010 (tubo piatto)
– 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti)
– 1 x AD 702 752 (scarico a parete telescopico)
– 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

(1)



(2)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

Modalità a estrazione con motore
1: AR 400 142
2: AR 401 142

Misure in mm

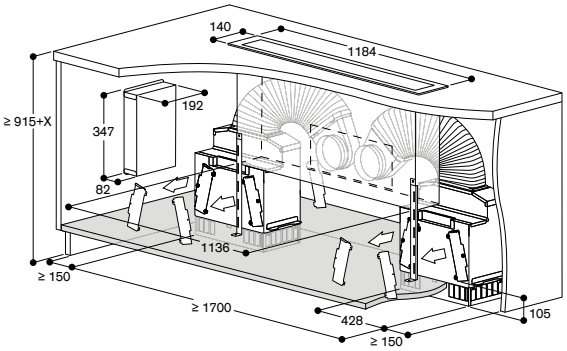
Esempio
AL 400 122 con AR 410 110 (ricircolo dell'aria)

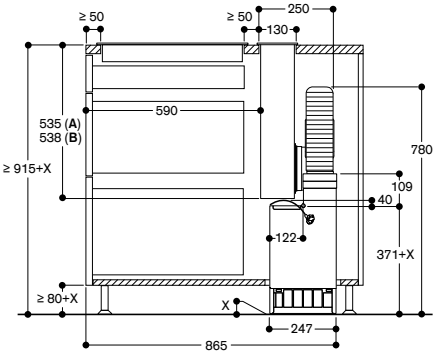
Esempio
AL 400 122 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

Consigli
– L'unità motore remota può essere collegata sul fronte o sul retro.
– Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 800 cm² - 400 cm² per ogni unità motore).
– Installazione possibile anche con tubi Gaggenau in metallo.

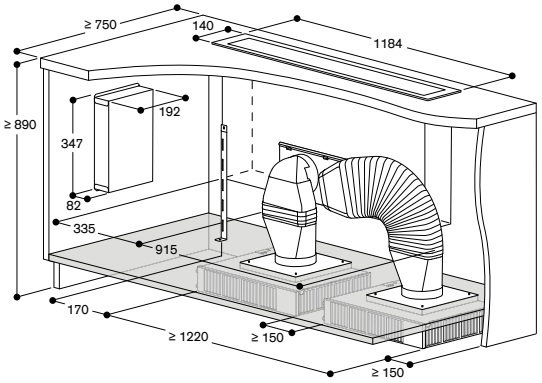
Lista dei componenti
– 1 x AL 400 122
– 2 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
– 1 x AD 754 049 (connettore per tubo rotondo lato anteriore/posteriore)
– 2 x AD 857 042 (adattatore tubo rotondo/piatto 90°)
– 2 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile)
– 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

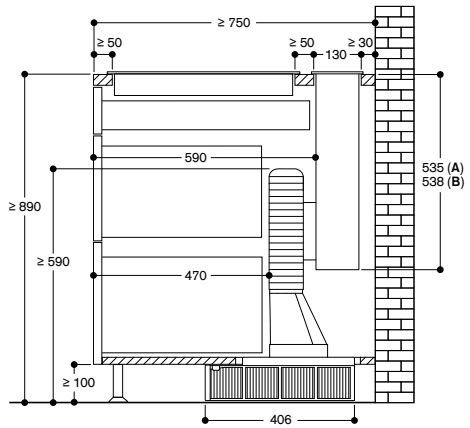
Lista dei componenti
– 1 x AL 400 122
– 2 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo)
– 1 x AD 754 049 (connettore per tubo rotondo lato anteriore/posteriore)
– 2 x AD 857 042 (adattatore tubo rotondo/piatto 90°)
– 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile)
– 2 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
– 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

Misure in mm



VL 414 115
Cornice in acciaio inox
Griglia di aspirazione in ghisa
Larghezza15,5 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente

A+ *

Accessori necessari per l'installazione

CKV 410 010
Manopola acciaio inox Serie 400 per VL 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKV 410 000
Manopola nera Serie 400 per VL 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione

AD 410 040
Tubo di connessione flessibile per VL 414 DN 150 piatto

AD 851 041
Connettore per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi

VA 420 004
Elemento di congiunzione con piani Vario Serie 400 per installazione a filo, 2 mm

VA 420 010
Elemento di congiunzione con piani Vario Serie 400 per installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali

AA 400 510
Interruttore finestra
Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

AA 414 010
Deflettore aria in acciaio inox per affiancamento ad apparecchi a gas

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Unità di aspirazione da piano Vario Serie 400
VL 414

- Sistema di aspirazione ad alta efficienza e bassa rumorosità, in particolare se combinato con l'unità motore AR 410 110.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Progettazione e installazione semplificata.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Cornice in acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario Serie 400.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche
Manopole con anello luminoso e serigrafia per i livelli di potenza.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.
Filtro anti-grassi removibile e lavabile in lavastoviglie.
Indicatore di saturazione del filtro anti-grassi e del filtro a carboni attivi.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.
Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.
Serbatoio raccogli-gocce con capacità di 250 ml.

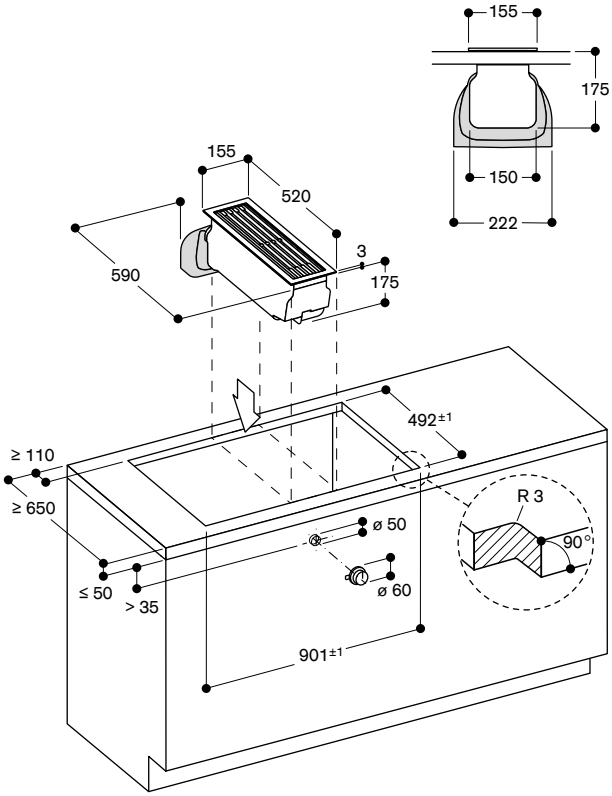
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

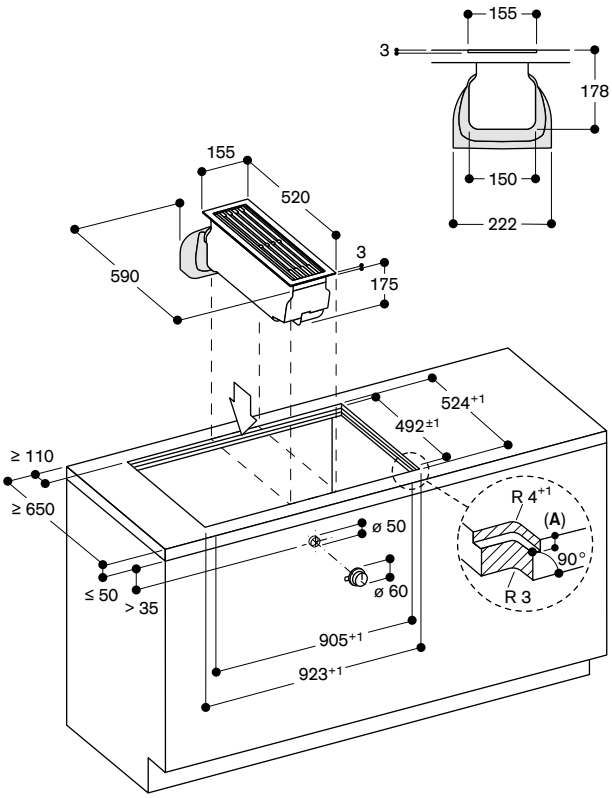
Valori di consumo
Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122.
Classe di efficienza energetica A+
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 40,4 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 57 dB / max. 71 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
Per funzionamento a estrazione / ricircolo fare riferimento ai diversi motori disponibili.
Prego consultare la sezione dedicata per conoscere tubi e connettori da utilizzare.
Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore dedicata.
Tra due VL è possibile installare piani cottura di larghezza fino a 80 cm, eccetto i piani CX 482.
Si raccomanda di posizionare Grill elettrici e piani a gas Wok Vario sempre tra 2 VL.
Importante: non installare mai un VL in combinazione con un Grill elettrico VR in modalità a ricircolo.
In caso di installazione vicino a un piano a gas prevedere l'accessorio deflettore AA 414 010.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione del foro incasso e la posizione della manopola possono variare.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 10 W.
Cavo di collegamento lunghezza 1,75 m.
Prevedere un cavo LAN .

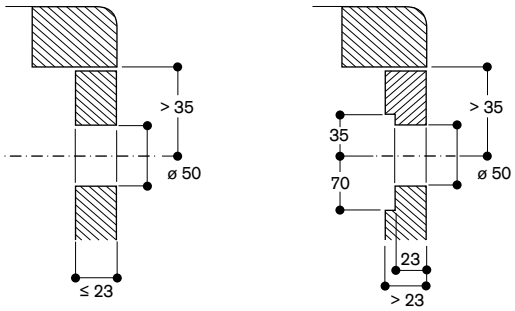
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



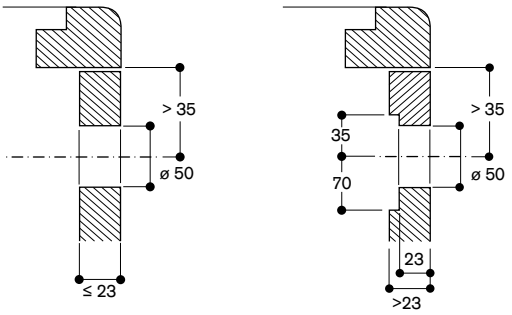


A: $3.5^{-0.5}$ in combinazione con almeno un piano cottura a induzione dotato di cornice
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con almeno un piano cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola; in appoggio

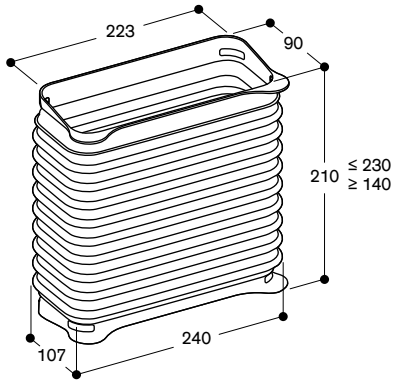


Installazione manopola; a filo

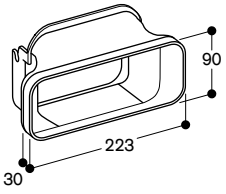


Accessori di installazione

AD 410 040 : Tubo piatto flessibile DN 150



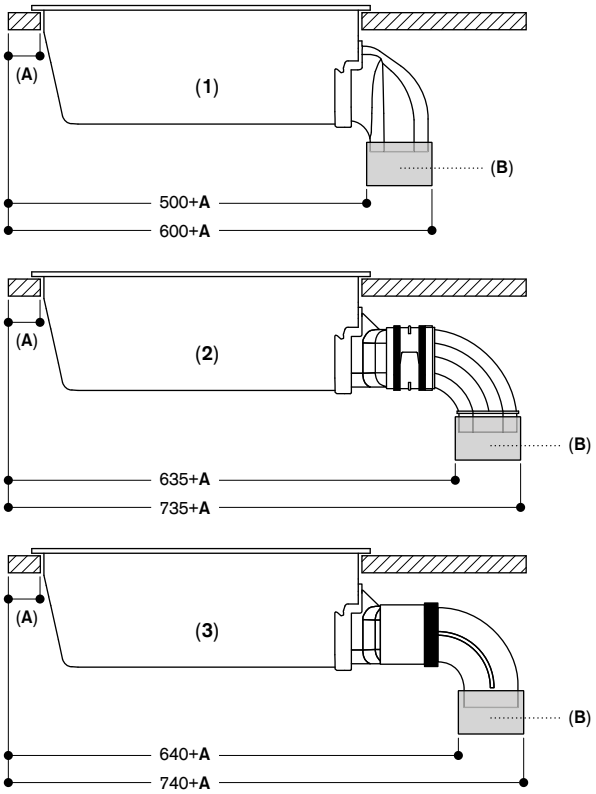
AD 851 041: Raccordo per VL per estensione con connettore piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi



Misure in mm

Consigli per una corretta installazione

– Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
– Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV) o connettori adeguati.
– I piani Vario come Wok a gas e Grill elettrici Vario devono essere sempre installati tra 2 VL.
– Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
– Per l'unità di aspirazione da piano VL, le tubature possono essere posizionate subito verso il basso (1) o verso il lato posteriore utilizzando un ulteriore connettore (2) e (3). Consultare i relativi codici accessori sotto.
– Per le dimensioni totali nel mobile, prendere in considerazione le misure individuali e il posizionamento dei tubi e del motore.
– Il motore può essere direzionato in tutti i sensi, a seconda della posizione preferita per l'espulsione dell'aria o della rimozioni dei filtri.



1: Installazione diretta
2: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in plastica:
– AD 851 041 (Connettore per estensione)
– AD 857 040 (Connettore piatto, plastica)
– AD 857 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, plastica)
3: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in metallo:
– AD 851 041 (Connettore per estensione)
– AD 854 000 (Connettore piatto, metallo)
– AD 854 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, metallo)

A: ≥ 50mm
B: Connettore

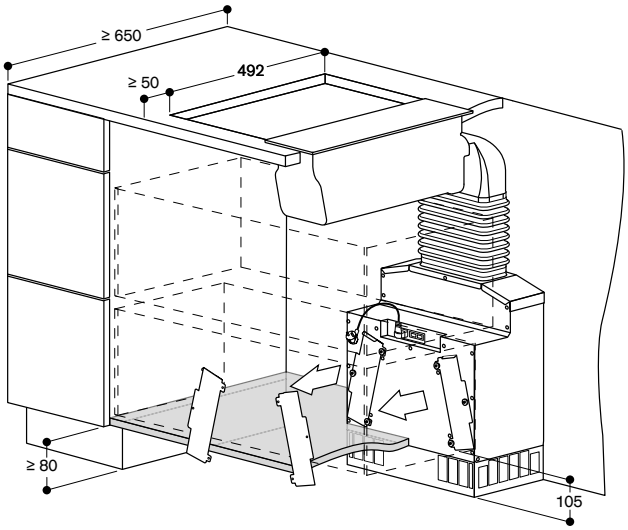
Misure in mm

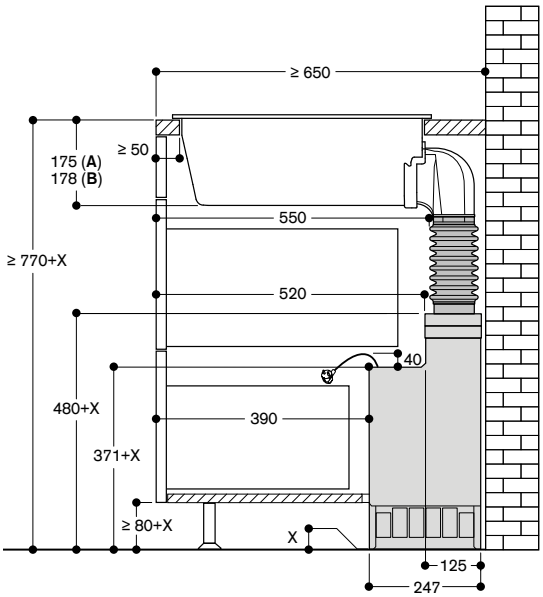
Esempio 1 (ricircolo dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità motore remota AR 410 110

Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm

Consigli
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
- 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
- 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)





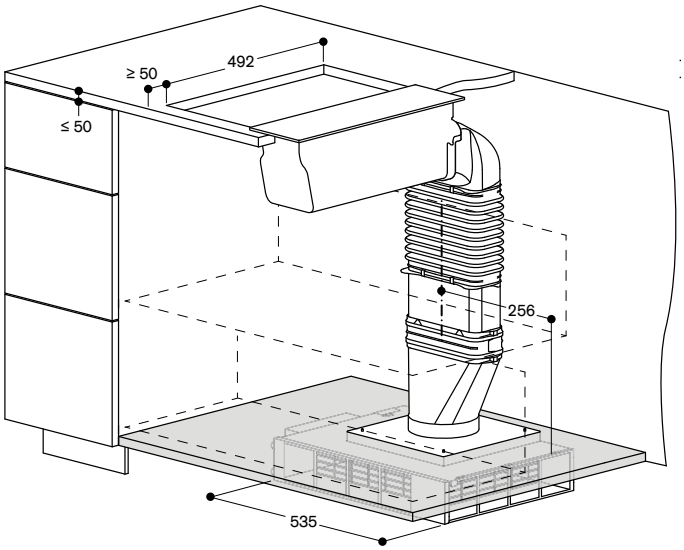
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL414)

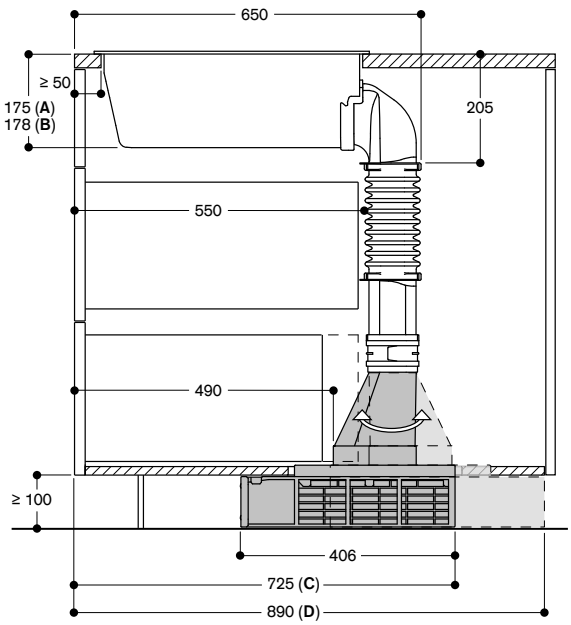
Esempio 2 (ricircolo dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità motore remota AR 413 122

Installazione a parete o a isola

Consigli
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
- 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
- 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
- 1 x AR 413 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL414)
C: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
D: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

Misure in mm

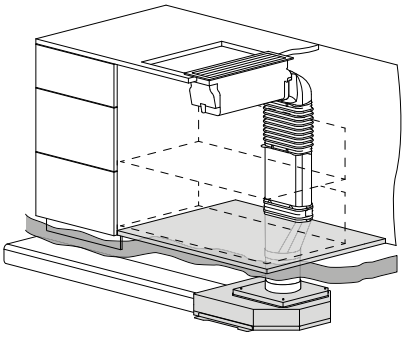
Esempio 3 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità di aspirazione remota posizionata in locale tecnico

In combinazione con AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

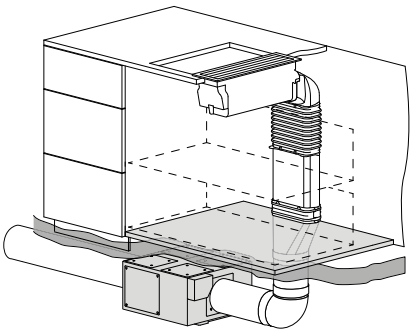
Lista accessori

– 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
– 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
– 1 x AR 403 122 o AR 400 142 o AR 401 142 (unità motore remota)
– 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
– 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
– 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
– 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)

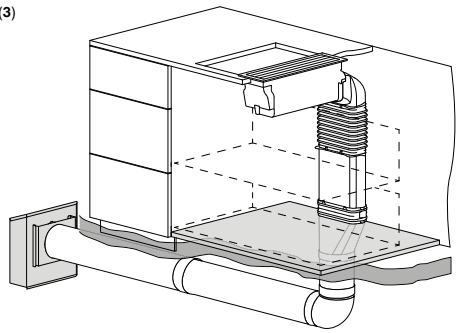
(1)

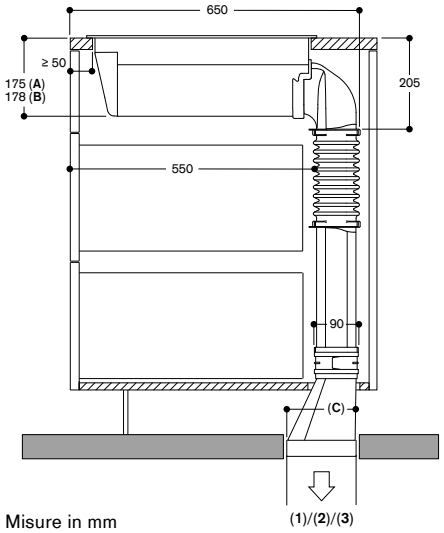


(2)



(3)





Misure in mm

Modalità a estrazione
con motore
1: AR 403
2: AR 400
3: AR 401

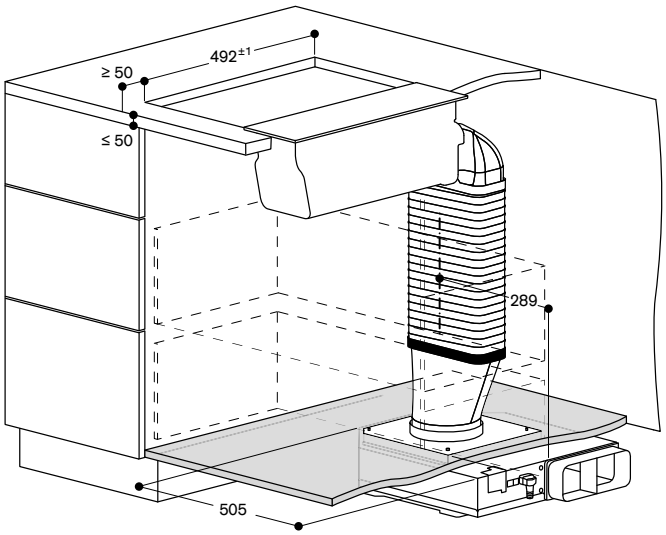
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo
C: 152.5

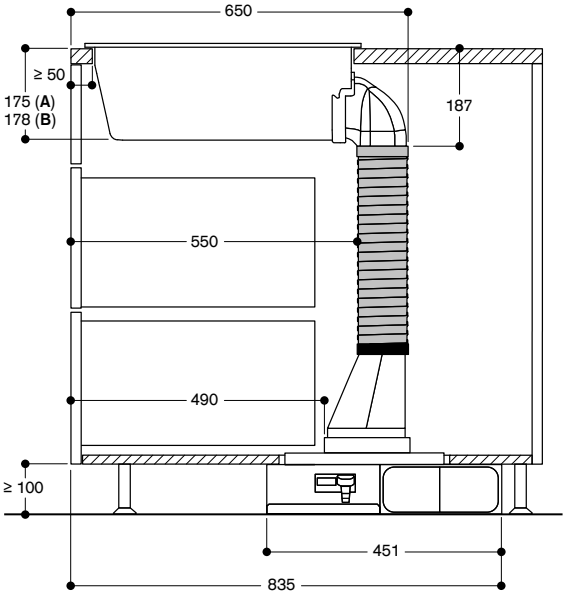
Esempio 4 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità di aspirazione remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro. È possibile collegare anche il lato sinistro, ma prestare attenzione alle misure che saranno diverse.

Lista accessori - Metallo

– 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
– 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
– 1 x AR 403 122 ((unità motore remota per installazione nello zoccolo)
– 1 x AD 858 010 (tubo piatto, metallo, DN 150)
– 1 x AD 854 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, metallo, DN 150)
– 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)



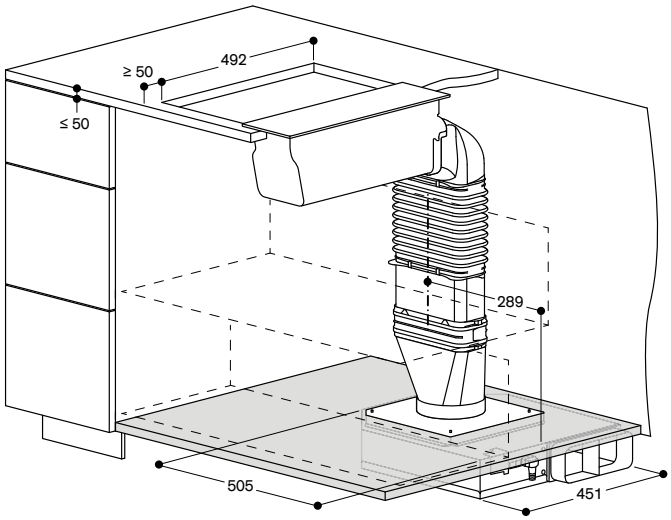


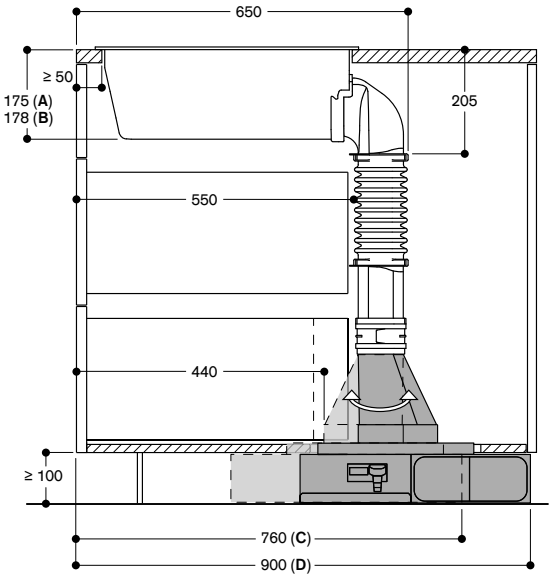
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL414)

Esempio 5 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità motore remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro o sinistro

Lista accessori - Plastica
- 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
- 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
- 1 x AR 403 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



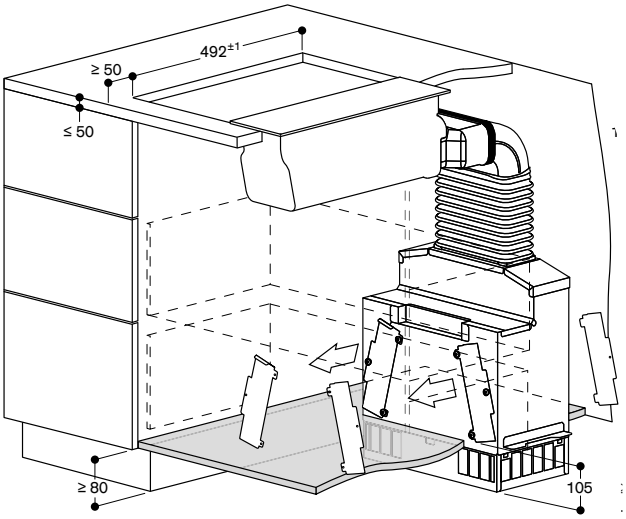


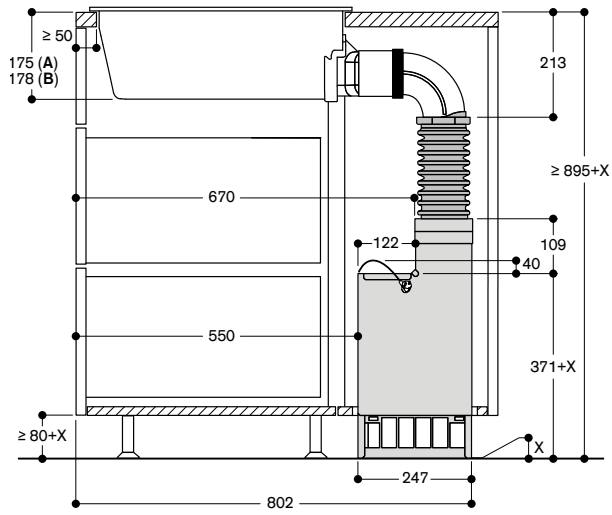
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)
C: Espulsione a sinistra. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
D: Espulsione a destra. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

Esempio 6 (ricircolo dell'aria) - Con estensione
VL 414 con unità motore remota AR 410 110

Consigli
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).
- Si prega di tenere in considerazione che la configurazione può essere realizzata anche con tubi Gaggenau in plastica.

Lista accessori - Metallo
- 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
- 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
- 1 x AD 854 000 (connettore per tubo piatto, metallo)
- 1 x AD 854 030 (curva con piega a 90° verticale, metallo)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)

Lista accessori – Plastica
- 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
- 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 030 (curva con piega a 90° verticale, plastica)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)

Misure in mm



AW 442 120
Acciaio inox
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione
Consegnata senza camino

A *

Accessori necessari per l'installazione
AD 442 012
Camino per estrazione aria in acciaio inox
Lunghezza 620 mm
AD 442 022
Camino per estrazione aria in acciaio inox
Lunghezza 860 mm
AD 442 112
Camino per ricircolo aria in acciaio inox
Lunghezza 620 mm
AD 442 122
Camino per ricircolo aria in acciaio inox
Lunghezza 860 mm
AA 442 810
Modulo di ricircolo
inclusivo di 2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori

Accessori speciali
AA 400 510
Interruttore finestra
AA 442 110
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori per modulo di ricircolo AA 442 810
AD 442 392
Colletto di rifinitura per camino.
Acciaio inox

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a parete
Serie 400
AW 442

- Cappa con tecnologia professionale abbinata al classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per illuminare l'intera zona cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

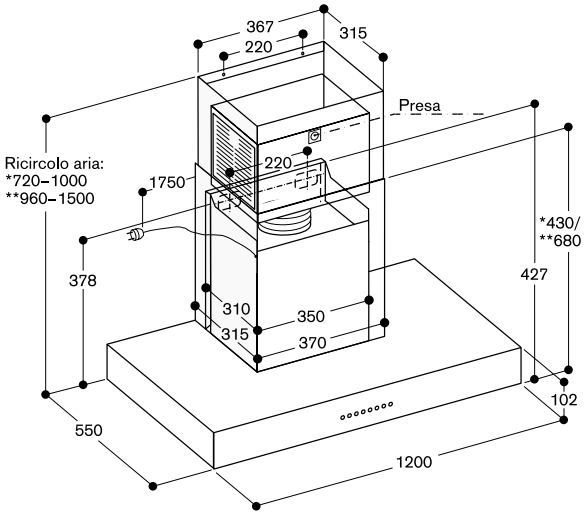
Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicazione saturazione filtro.
Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Potenza illuminazione 4 x 10 W.
Illuminamento 1010 lx.
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

Valori di consumo
Dati di consumo riferiti ad una configurazione AW 442 120 con motore AR 400 143.
Classe di efficienza energetica: A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energia 48,1 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: B.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 47 dB / max. 64 dB ad intensità normale.

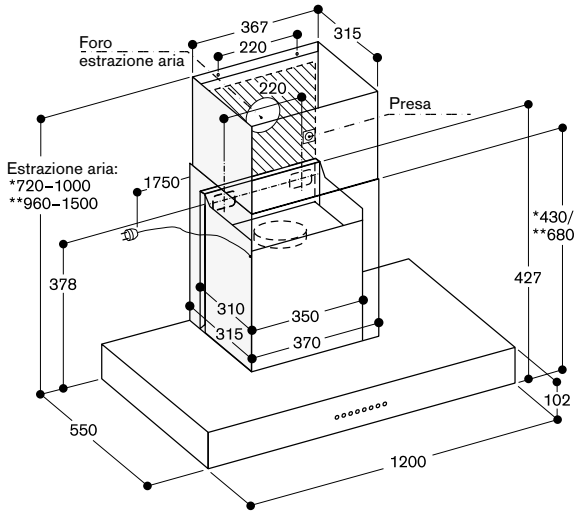
Precauzioni di montaggio
Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il camino va ordinato come accessorio.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Due camini con lunghezza diversa sono disponibili in base all'altezza della stanza.
Il motore AR 400 143 è ideale per installazioni salva spazio in combinazione con AW 442.
Distanza minima dai piani a gas: 70 cm.
Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm.
Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del camino.
Sono disponibili camini specifici per tale configurazione.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 40 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



* Con camino per il ricircolo dell'aria AD 442 112, adatto per altezze soffitto da 2,35 m. a 2,60 m.
** Con camino per il ricircolo dell'aria AD 442 122, adatto per altezze soffitto da 2,60 m. a 3,10 m.
le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.



* Con camino ad estrazione AD 442 012, adatto per altezze soffitto da 2,35 m. a 2,60 m.
** Con camino ad estrazione AD 442 022, adatto per altezze soffitto da 2,60 m. a 3,10 m.
le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.

Misure in mm



AC 270 101
Finitura Gaggenau Black
Larghezza 105 cm
A ricircolo aria
Consegnato con kit di montaggio a soffitto

Accessori speciali
AA 200 121
3 filtri a carboni attivi per il ricircolo dell'aria con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
AA 200 122
3 filtri a carboni attivi rigenerabili per il ricircolo dell'aria con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a soffitto
Serie 200
AC 270

- Altezza del modulo cappa in sospensione regolabile, quando non funzionante può essere completamente sollevato fino al soffitto o integrato all'interno di un controsoffitto.
- Design raffinato e solido.
- Motore a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Facile installazione grazie alle staffe di ancoraggio al soffitto incluse con l'apparecchio.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per illuminare l'intera zona cottura.
- Predisposto solo per la modalità a ricircolo.

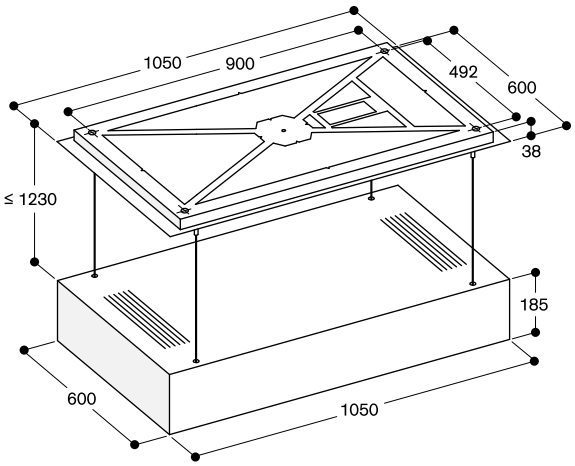
Prestazioni
Performance e rumorosità, livello di potenza 3 / intensivo:
Potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Ricircolo dell'aria:
515 / 680 m^3/h.
67 / 74 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Telecomando incluso.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.
3 filtri metallici anti-grasso, lavabili in lavastoviglie.
3 filtri ai carboni attivi.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Finitura in alluminio anodizzato Gaggenau Black.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Semplice sistema di montaggio per una rapida installazione e perfetto allineamento.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Colorazioni della luce in diverse tonalità (2700 - 5000 K) regolabilità tramite Home Connect.
Potenza luce 6 x 3 W.
Illuminamento 1150 lx dimmerabile.

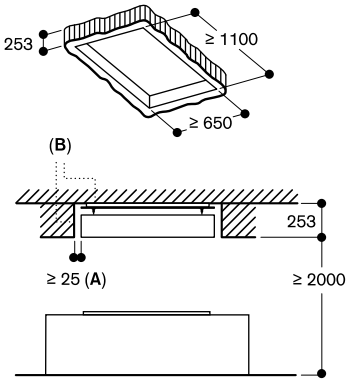
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Precauzioni di montaggio
Facile installazione direttamente sul soffitto grazie alle staffe di ancoraggio incluse con l'apparecchio.
Altezza soffitto consigliata fino a 3,5 m.
Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm poiché la cattura diretta dei vapori è limitata.
Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12.
IMPORTANTE: è necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali leggeri tipo cartongesso o simili.
Distanza minima da apparecchi a gas di 70 cm (in caso di assorbimento totale gas superiore a 12 kW, distanza min. 75 cm).
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 70 cm.
Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.
Peso dell'apparecchio c.a. 69 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 250 W.
Prevedere un cavo di collegamento.



Installazione a filo nel soffitto



A: ≥ 25 mm dal perimetro esterno della cappa
B: A seconda della tipologia di cottura, l'umidità residua può ancora fuoriuscire dalla ventilazione del soffitto. A scopo preventivo, si consiglia di applicare una vernice anti-muffa sul foro incasso nel soffitto.

Misure in mm



AC 250 121
Colore Gaggenau Light Bronze
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria

A+ *

In dotazione
1 telecomando per controllo remoto

Accessori necessari per l'installazione
AA 010 811
Modulo di ricircolo acciaio inox
inclusivo di un filtro a carboni attivi con un'efficiente riduzione degli odori e degli allergeni
AA 012 811
Modulo di ricircolo bianco
inclusivo di un filtro a carboni attivi con un'efficiente riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori speciali
AA 200 110
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per i moduli di ricircolo dell'aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811
AA 200 112
1 filtro a carboni attivi rigenerabile con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C
Per i moduli di ricircolo dell'aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a soffitto
Serie 200
AC 250

- Perfetta integrazione nell'ambiente cucina.
- Motore a bassa rumorosità ad alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Per installazione nel controsoffitto.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Estrazione dell'aria / Ricircolo dell'aria.

Prestazioni
Performance e rumorosità, livello di potenza 3 / intensivo:
Potenza max di aspirazione secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
458/933 m³ / h.
56/70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
419/637 m³ / h.
63/72 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Telecomando incluso.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Indicatore di saturazione del filtro del grasso.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro metallico antigrasso, lavabile in lavastoviglie.
Corpo in alluminio anodizzato.
Colore del pannello di copertura filtro: Gaggenau Light Bronze.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Motore posizionabile su tutti e 4 i lati.
Condotto cilindrico DN 150 rotondo.

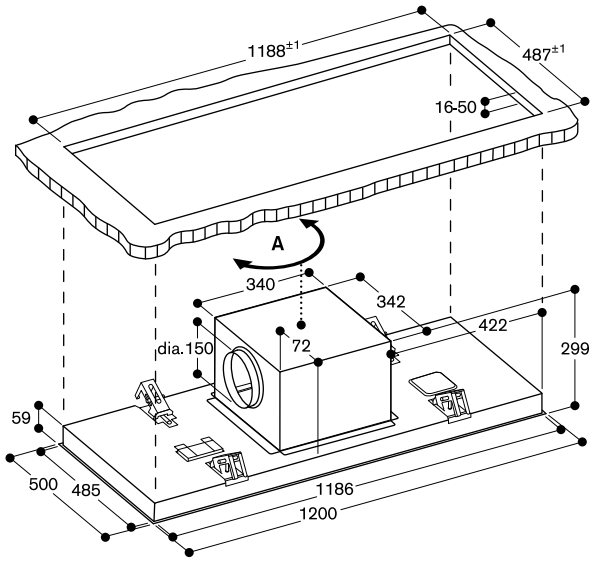
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 35,2 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso E.
Livello sonoro min. 41 dB / max. 56 dB modalità normale.

Precauzioni di montaggio
Per l'installazione nel controsoffitto.
L'aspirazione a soffitto deve essere configurata come aspirazione della stanza quando la distanza dal piano cottura è maggiore di 120 cm, in quanto la cattura diretta di vapori è limitata. Il necessario flusso d'aria è dato da un tasso di ricambio dell'aria da 10 a 12 volte il volume della stanza.
È necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali tipo cartongesso o simili.
Distanza minima raccomandata tra apparecchio e modulo del filtro esterno: 100 cm.
Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm (se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min., 70 cm).
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 65 cm.
Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.
Per garantire un ottimale funzionamento utilizzare tubi con il diametro nominale indicato.
Assicurarsi durante l'installazione che i tubi di connessione non presentino pieghe e che le sezioni trasversali non vengano in alcun modo ostruite.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.
Peso dell'apparecchio c.a. 37 kg.

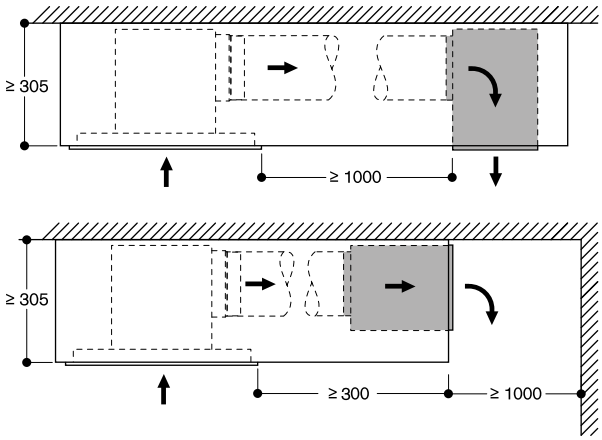
Valori di collegamento
Carico totale collegato 250 W.
Cavo di connessone 1,3 m con spina

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



A: L'uscita della ventilazione è orientabile in 4 direzioni a seconda della necessità

AC 250 con modulo di ricircolo aria



Misure in mm



AL 200 180
Pannello in vetro
Cornice colore Gaggenau Black
Larghezza 80 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Tubature non in dotazione

A*

Accessori necessari per l'installazione

AA 200 880
Modulo di ricircolo con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

AA 200 882
Modulo di ricircolo rigenerabile con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C

AA 200 900
Kit per installazione in appoggio per combinazione cappa-piano in fori di incasso separati
Include 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm

AA 200 910
Kit di installazione per unità motore a distanza (massimo 3 m)

VA 200 080
Kit per installazione a filo per combinazione cappa-piano in unico foro di incasso

Accessori speciali

AA 200 100
Filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft Serie 200
AL 200

- Centro di aspirazione telescopico da piano, completamente a scomparsa quando non in funzione.
- Perfettamente combinabile con piani cottura a induzione senza cornice da 80 cm cm di larghezza per installazione a filo.
- Pannello in vetro trasparente per un'integrazione discreta nell'ambiente della cucina.
- Eleganti profili del pannello illuminati.
- La rivoluzionaria tecnologia Guided Air assicura un'elevata cattura di fumi e vapori su tutta la superficie del piano cottura.

Funzionamento
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo, potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.
Estrazione dell'aria:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB(A) re 1 pW.

Caratteristiche
Profili del pannello in vetro illuminati con elegante luce bianca (è possibile impostare ulteriori colori della luce tramite l'app Home Connect).
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.
2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuove, lavabili in lavastoviglie.
Capacità di raccolta del filtro anti-grassi 170 ml.
Ulteriore capacità di raccolta di 600 ml nell'unità motore.
Tecnologia Guided Air: grazie ad un innovativo flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori generati in qualsiasi punto sulla superficie di cottura vengono efficacemente veicolati nella cavità aspirante.
Filtri a carboni attivi facilmente removibili dall'alto.
Cornice del pannello in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Installazione flessibile dei motori nella parte anteriore (per soluzioni compatte a parete), posteriore (per soluzioni senza perdita di profondità dei cassetti) o a distanza dall'apparecchio (max 3 m).

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

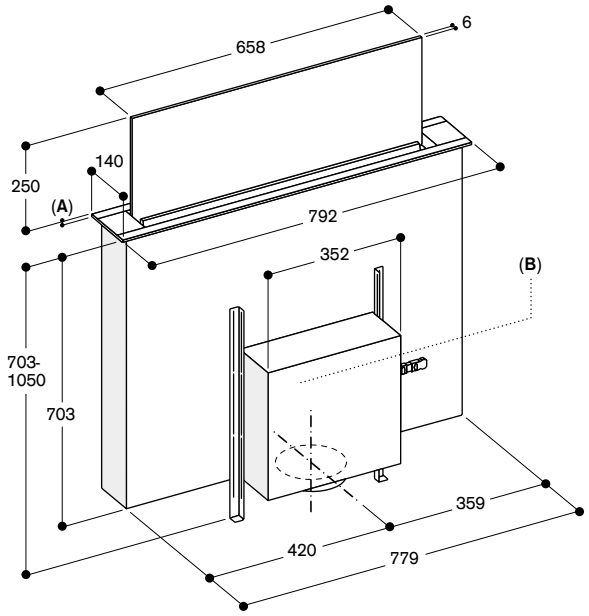
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 36,9 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 39 dB / max. 62 dB con livello di aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
Combinabile con piani cottura a induzione senza cornice Serie 400 (CX 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283), in un singolo foro di incasso (necessario kit VA 200 080).
Combinabile con piani cottura a induzione con cornice:
Serie 400 (CX 482, VI 482) o
Serie 200 (CI 282 / CI 283),
in 2 fori separati con installazione in appoggio (necessario kit AA 200 900).
Non combinabile con piani a gas o piani speciali Vario Grill e Teppan Yaki.
Per l'installazione in un unico foro di incasso l'accessorio di installazione deve essere posizionato tra gli apparecchi. Ciò include un elemento di congiunzione e un supporto per il piano di lavoro in grado di garantire la stabilità del mobile.
La cappa può essere installata in un mobile o fra due mobili (es. per installazione a isola su piani profondi più di 100 cm).
Profondità del mobile 90 cm, 100 cm o 120 cm.
Non installare pensili sopra la cappa da piano per garantire una performance ottimale.
Le seguenti distanze devono essere rispettate:
- 65 cm dalla cappa a mensole/ scaffalature aperte.
- 50 cm da pareti o mobili alti a sinistra e a destra della cappa.
- 5 cm dal muro rispetto alla cornice della cappa.
- 2 cm dall'area di cattura dell'aria Guided Air alla parete interna del mobile.

L'installazione è possibile in piani in pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
Spessore del piano di lavoro per installazione a filo in unico foro di incasso: min. 16 mm - max 45 mm.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
In caso di posizionamento dell'unità motore a distanza, è necessario un kit di installazione (con componenti utili alla chiusura delle uscite dell'aria).
IMPORTANTE: assicurare che il vano del motore sia sempre accessibile.
Distanza massima del motore dal corpo della cappa 3 m (prevedere sempre kit di installazione AA 200 910).
Il potente motore è in grado di garantire prestazioni ottimali con una canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve da 90°.
In modalità estrazione dell'aria deve essere installato una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Nella modalità estrazione dell'aria, garantire sempre un adeguato apporto di aria in entrata nella stanza se l'apparecchio viene azionato contemporaneamente alla presenza di un camino con canna fumaria.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 400 cm².
Per la modalità ricircolo dell'aria è necessario utilizzare il modulo dedicato.

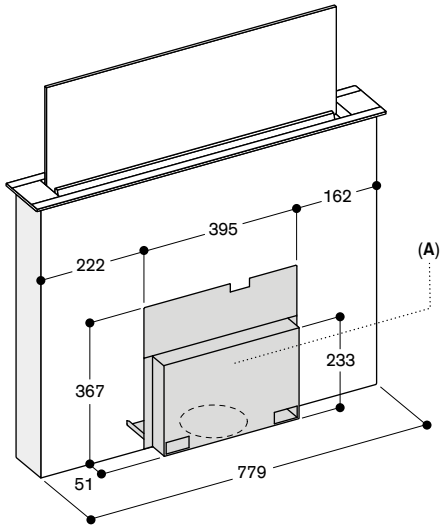
Valori di collegamento
Assorbimento totale 300 W.
Cavo di connessione lunghezza 1,3 m, con spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,4 W.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

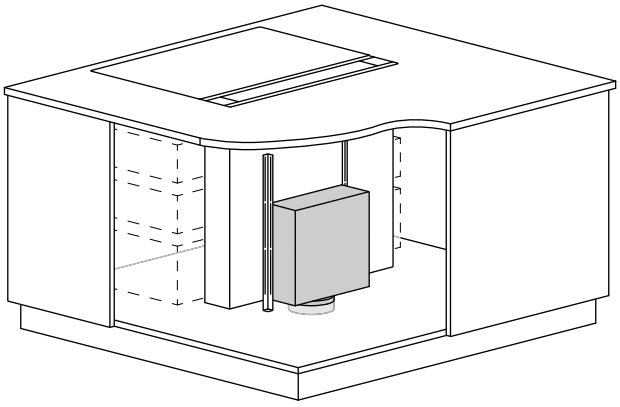
AL 200 180 con AA 200 910



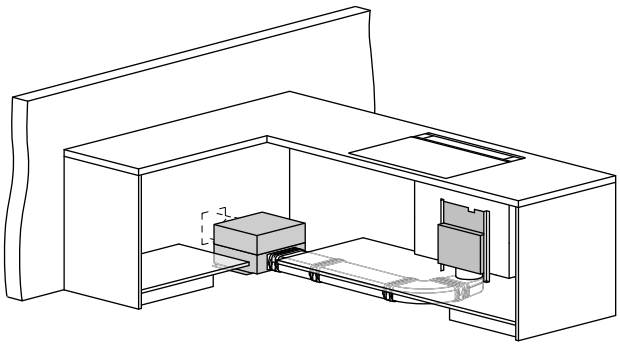
A: Assicurare l'accesso alla copertura anche dopo l'installazione

La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio

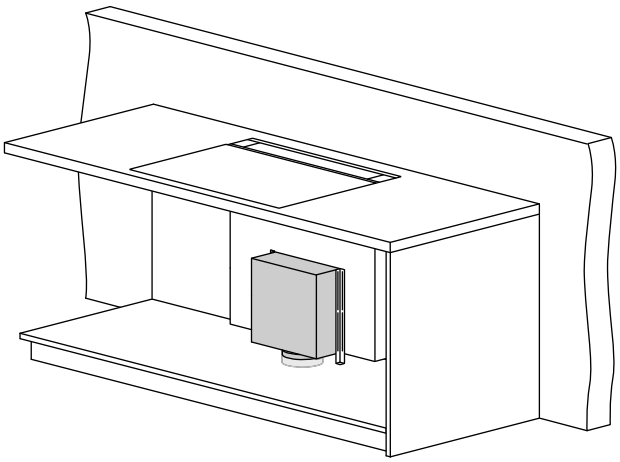
Esempio di progettazione – motore sul retro



Esempio di progettazione – motore posizionato a distanza con AA 200 910



Esempio di progettazione – motore sul fronte

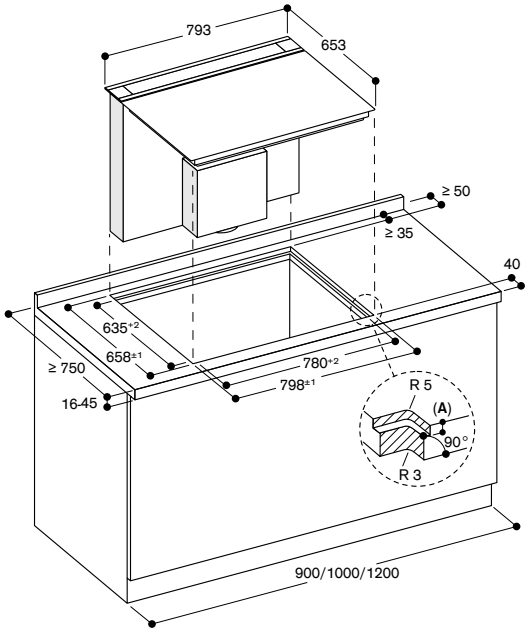


Misure in mm

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.

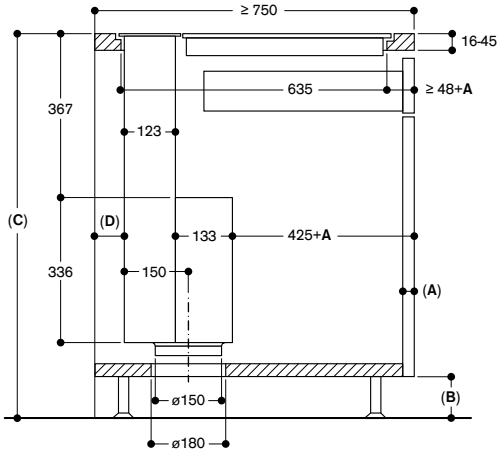
AL 200 180

Piani cottura Serie 400
(CX 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)



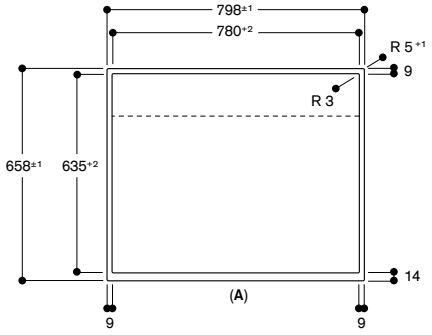
A: 6.5+0.5 mm

Vista laterale



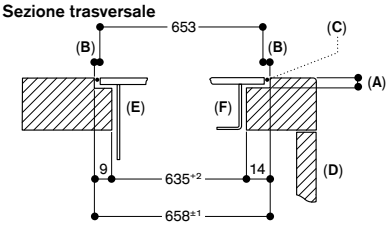
A: Spessore del pannello frontale del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria con tubature nello zoccolo
≥ 100 mm per estrazione dell'aria
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: ≥ almeno 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile

Vista dall'alto



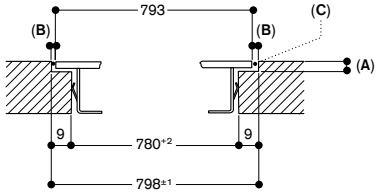
A: Fronte

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone
D: Fronte
E: Centro di aspirazione
F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale

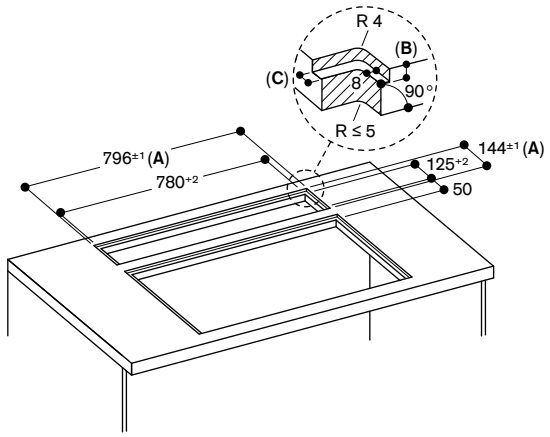


A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati. Installazione a filo.

AL 200 180

Piani cottura Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

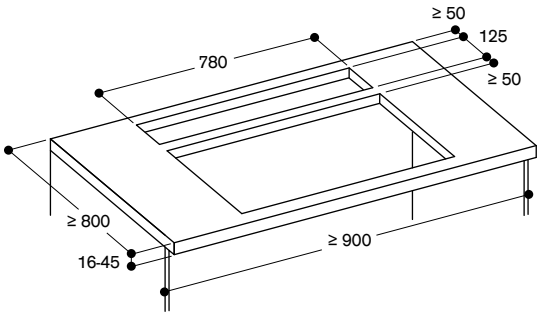


A: Include striscia di silicone 2 mm su tutto il perimetro
B: 5.5 mm
C: 9.5 mm

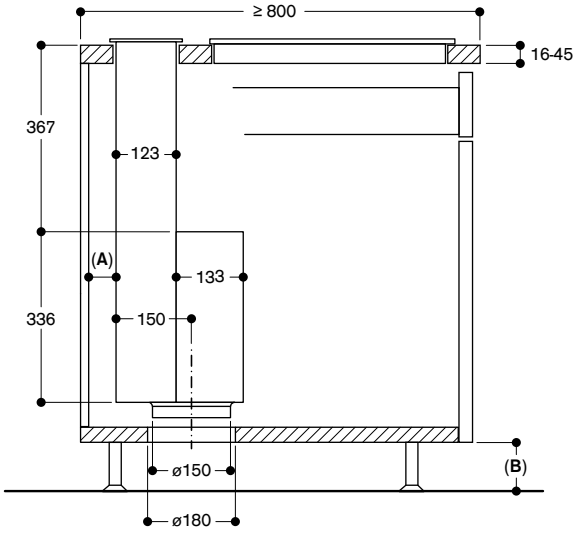
Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati. Installazione in appoggio.

AL 200 180

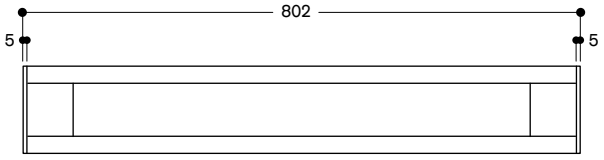
Piani cottura Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)



Vista laterale



Vista dall'alto



A: ≥ 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo

Misure in mm



AL 200 190
Pannello in vetro
Cornice colore Gaggenau Black
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Tubature non in dotazione

A *

Accessori necessari per l'installazione

AA 200 890
Modulo di ricircolo con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.

AA 200 892
Modulo di ricircolo rigenerabile con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C

AA 200 900
Kit per installazione in appoggio per combinazione cappa-piano in fori di incasso separati
Include 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm

AA 200 910
Kit di installazione per unità motore a distanza (massimo 3 m)

VA 200 090
Kit per installazione a filo per combinazione cappa-piano in unico foro di incasso

Accessori speciali

AA 200 100
Filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft Serie 200
AL 200

- Centro di aspirazione telescopico da piano, completamente a scomparsa quando non è in funzione.
- Perfettamente combinabile con piani cottura a induzione senza cornice da 90 cm cm di larghezza per installazione a filo.
- Pannello in vetro trasparente per un'integrazione discreta nell'ambiente della cucina.
- Eleganti profili del pannello illuminati.
- La rivoluzionaria tecnologia Guided Air assicura un'elevata cattura di fumi e vapori su tutta la superficie del piano cottura.

Funzionamento
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo, potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello potenza sonora secondo EN 60704-3.
Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.
Estrazione dell'aria:
519 / 833 m3/h
62 / 71 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria
472 / 620 m3/h
65 / 71 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
Profili del pannello in vetro illuminati con elegante luce bianca (è possibile impostare ulteriori colori della luce tramite l'app Home Connect).
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.
2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuove, lavabili in lavastoviglie.
Capacità di raccolta del filtro anti-grassi 170 ml.
Ulteriore capacità di raccolta di 600 ml nell'unità motore.
Tecnologia Guided Air: grazie ad un innovativo flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori generati in qualsiasi punto sulla superficie di cottura vengono efficacemente veicolati nella cavità aspirante.
Filtri a carboni attivi facilmente removibili dall'alto.
Cornice del pannello in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Installazione flessibile dei motori nella parte anteriore (per soluzioni compatte a parete), posteriore (per soluzioni senza perdita di profondità dei cassetti) o a distanza dall'apparecchio (max 3 m).

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 37,8 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: C.
Livello sonoro min. 41 dB / max. 62 dB con livello di aspirazione normale.

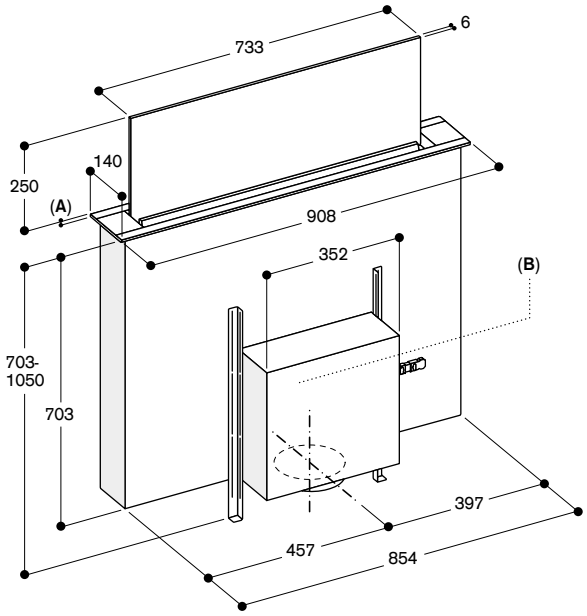
Precauzioni di montaggio
Combinabile con piani cottura a induzione senza cornice Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292), in un singolo foro di incasso (necessario kit VA 200 090).
Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292), in 2 fori separati con installazione in appoggio (necessario kit AA 200 900).
Non combinabile con piani a gas o piani speciali Vario Grill e Teppan Yaki.
Per l'installazione in un unico foro di incasso l'accessorio di installazione deve essere posizionato tra gli apparecchi. Ciò include un elemento di congiunzione e un supporto per il piano di lavoro in grado di garantire la stabilità del mobile.
La cappa può essere installata in un mobile o fra due mobili (es. per installazione a isola su piani profondi più di 100 cm).
Profondità del mobile 90 cm, 100 cm o 120 cm.
Non installare pensili sopra la cappa da piano per garantire una performance ottimale.
Le seguenti distanze devono essere rispettate:
- 65 cm dalla cappa a mensole/ scaffalature aperte.
- 50 cm da pareti o mobili alti a sinistra e a destra della cappa.
- 5 cm dal muro rispetto alla cornice della cappa.
- 2 cm dall'area di cattura dell'aria Guided Air alla parete interna del mobile.

L'installazione è possibile in piani in pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
Spessore del piano di lavoro per installazione a filo in unico foro di incasso: min. 16 mm (con CX 492), 30 mm (con VI 492) - max 45 mm.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
In caso di posizionamento dell'unità motore a distanza, è necessario un kit di installazione (con componenti utili alla chiusura delle uscite dell'aria).

IMPORTANTE: assicurare che il vano del motore sia sempre accessibile.
Distanza massima del motore dal corpo della cappa 3 m (prevedere sempre kit di installazione AA 200 910).
Il potente motore è in grado di garantire prestazioni ottimali con una canalizzazione fino a 8 metri e 3 curve da 90°.
In modalità estrazione dell'aria deve essere installato una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Nella modalità estrazione dell'aria, garantire sempre un adeguato apporto di aria in entrata nella stanza se l'apparecchio viene azionato contemporaneamente alla presenza di un caminetto ventilato attivo.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 400 cm².
Per la modalità ricircolo dell'aria è necessario utilizzare il modulo dedicato.

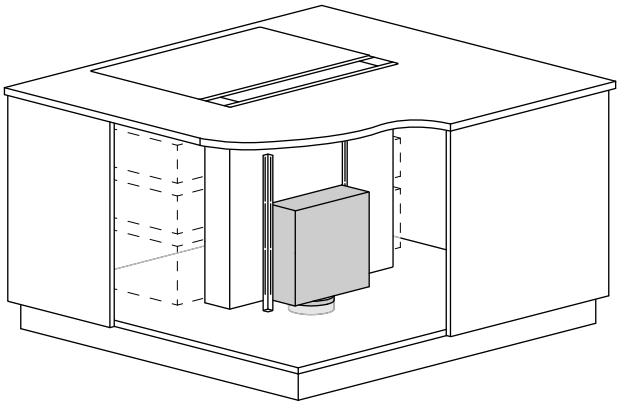
Valori di collegamento
Assorbimento totale 300 W.
Cavo di connessione lunghezza 1,3 m, con spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,4 W.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

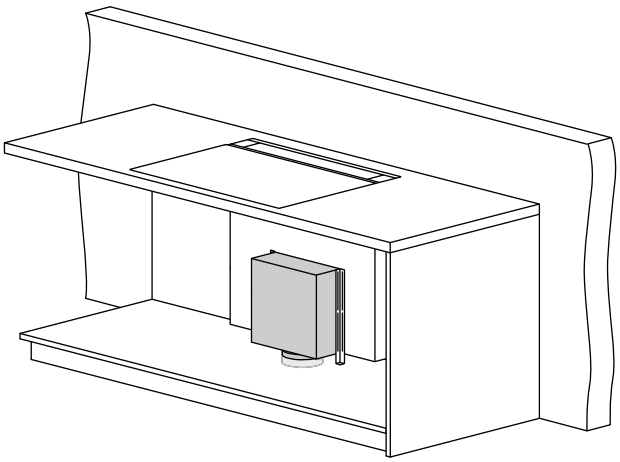


A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

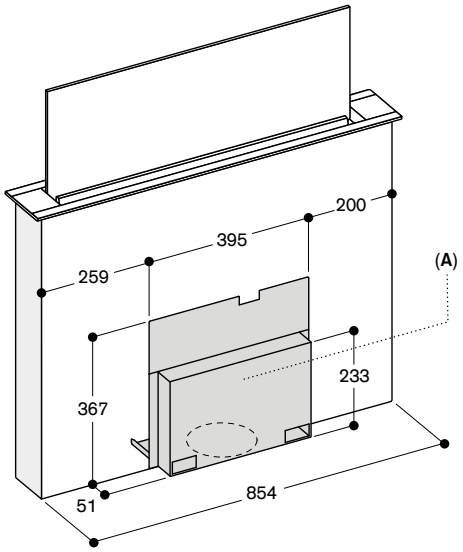
Esempio di progettazione – motore sul retro



Esempio di progettazione – motore sul fronte



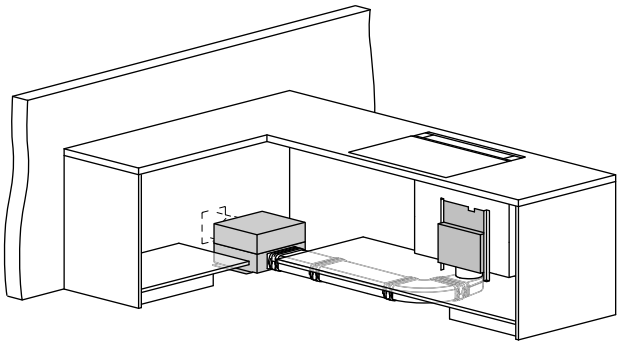
AL 200 190 con AA 200 910



A: Assicurare l'accesso alla copertura anche dopo l'installazione

La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio

Esempio di progettazione – motore posizionato a distanza con AA 200 910

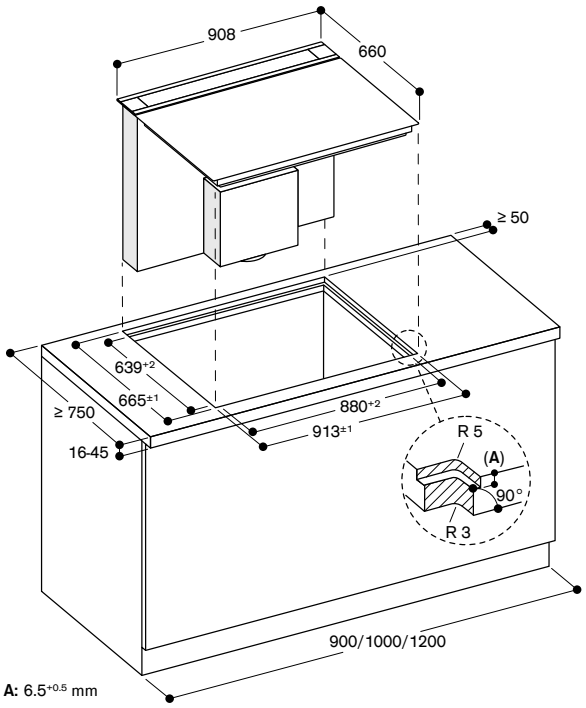


Misure in mm

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.

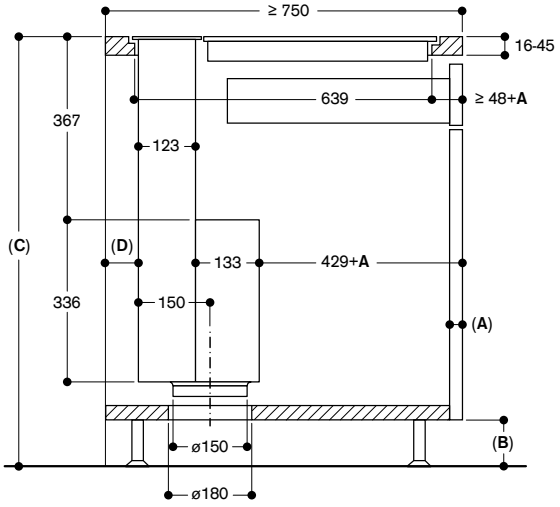
AL 200 190

Piani cottura Serie 400
(CX 492)
o Serie 200 (CI 292)



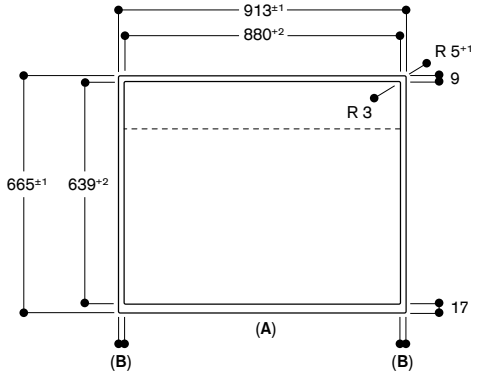
A: 6.5+0.5 mm

Vista laterale



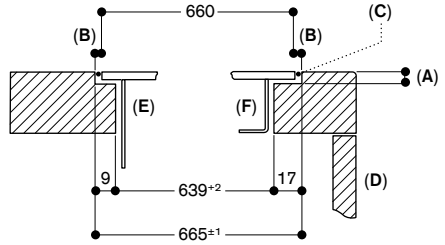
A: Spessore del pannello frontale del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria con tubature nello zoccolo
≥ 100 mm per estrazione dell'aria
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: ≥ almeno 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile

Vista dall'alto



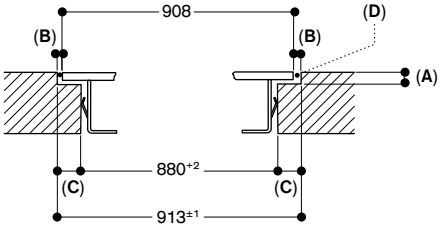
A: Fronte
B: 16.5 mm

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone
D: Fronte
E: Centro di aspirazione
F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale

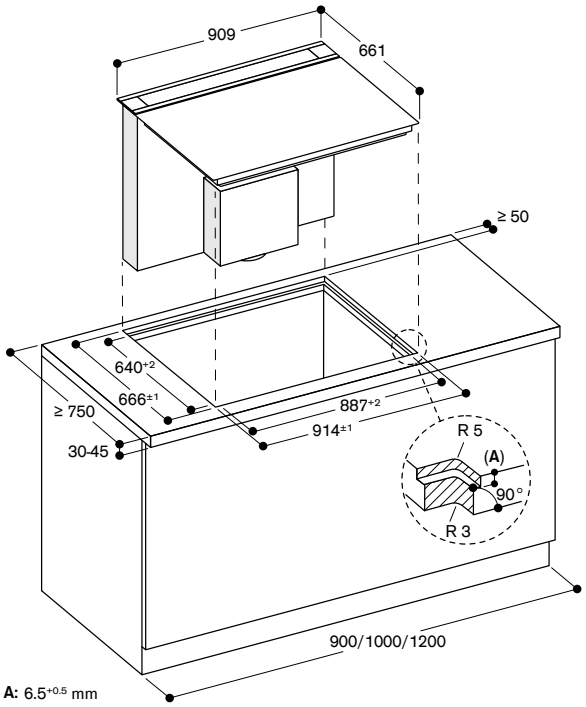


A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: 16.5 mm
D: Riempire con silicone

Misure in mm

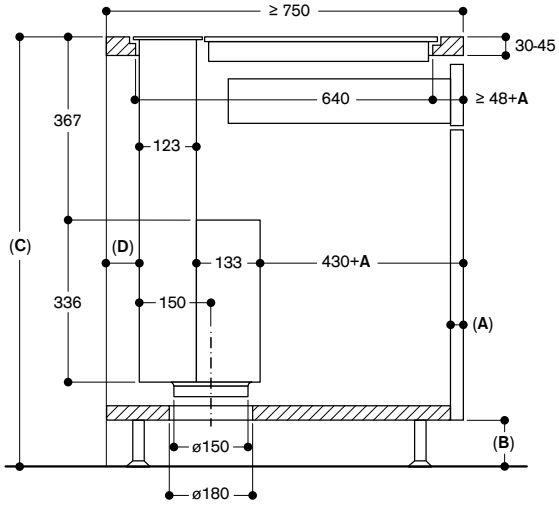
Combinazione con piano a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.





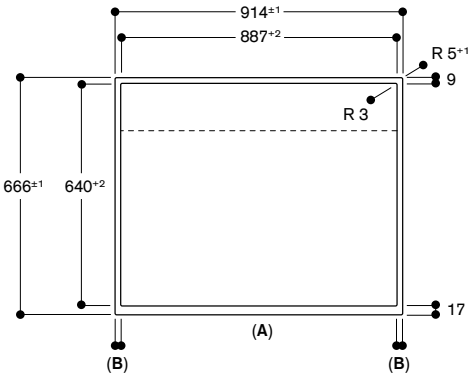
A: 6.5+0.5 mm

Vista laterale



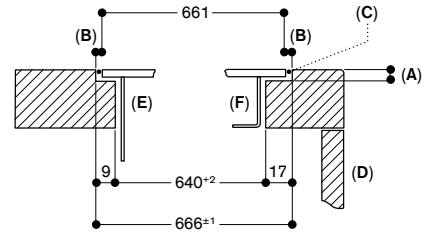
A: Spessore del pannello frontale del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria con tubature nello zoccolo
≥ 100 mm per estrazione dell'aria
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: ≥ almeno 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile

Vista dall'alto



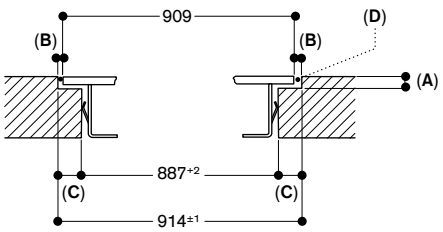
A: Fronte
B: 13.5 mm

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone
D: Fronte
E: Centro di aspirazione
F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale



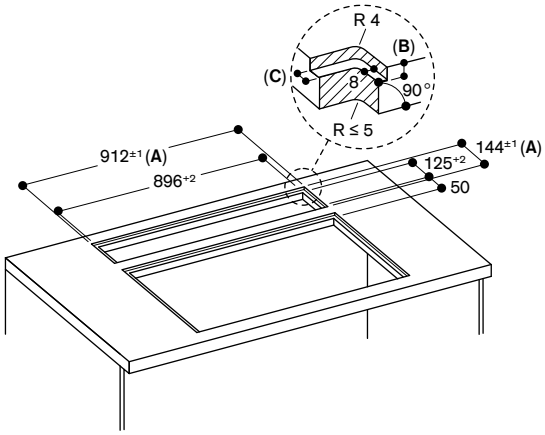
A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: 13.5 mm
D: Riempire con silicone

Misure in mm

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati. Installazione a filo.

AL 200 190

Piani Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

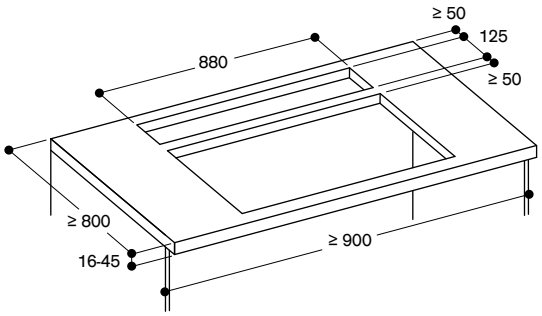


A: Include striscia di silicone 2 mm su tutto il perimetro
B: 5.5 mm
C: 9.5 mm

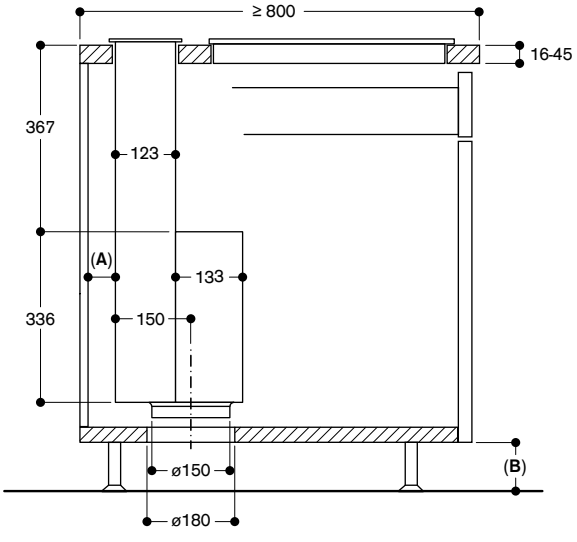
Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati. Installazione in appoggio.

AL 200 190

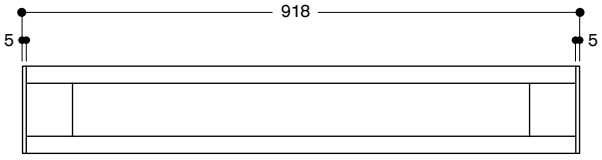
Piani Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)



Vista laterale



Vista dall'alto

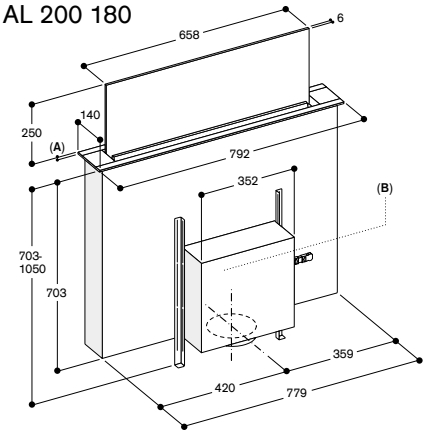


A: ≥ 20 mm dall'area/cavità di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo

Misure in mm

Combinazioni con centro di aspirazione AL 200

AL 200 180



A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Misure in mm

Installazione a filo

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo.

AL 200 180
Piani Serie 400 (CX 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione	VA 200 080

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati.

AL 200 180
Piani Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione	–

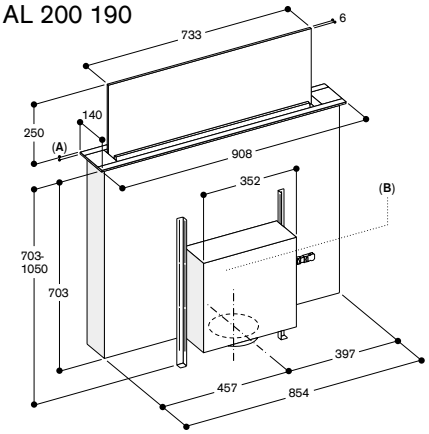
Installazione in appoggio

Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 180
Piani Serie 400 (CX 482, VI 482) o Serie 200 (CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione	AA 200 900

AL 200 190



A: 5.5 mm
B: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Installazione a filo

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo.

AL 200 190
Piani Serie 400 (CX 492) o Serie 200 (CI 292)

AL 200 190
Piani Vario Serie 400 (VI492)

Accessorio di installazione	VA 200 090

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190
Piani Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292)

Accessorio di installazione	–

Installazione in appoggio

Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190
Piani Serie 400 (CX 492, VI 492) o Serie 200 (CI 292)

Accessorio di installazione	AA 200 900



VL 200 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 15 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione

A *

Accessori per l'installazione

AD 410 040
Tubo di connessione flessibile per VL 200
DN 150 piatto

AD 851 041
Parte di connessione per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi

VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali

LS 041 001
Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Unità di aspirazione da piano
Vario Serie 200
VL 200

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Efficiente sistema di aspirazione da piano integrato nella superficie di lavoro.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo di qualità dell'aria.
- Progettazione minima e facilità di installazione.
- Ridotti livelli di rumorosità con il motore AR 410 110.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche
Manopole di controllo con anello luminoso.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.
Filtro anti-grassi removibile e lavabile in lavastoviglie.
Indicatore di saturazione del filtro anti-grassi e del filtro a carboni attivi.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Ventilazione intervallata, 6 minuti.
Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.
Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.
Serbatoio raccogli-gocce 250 ml.

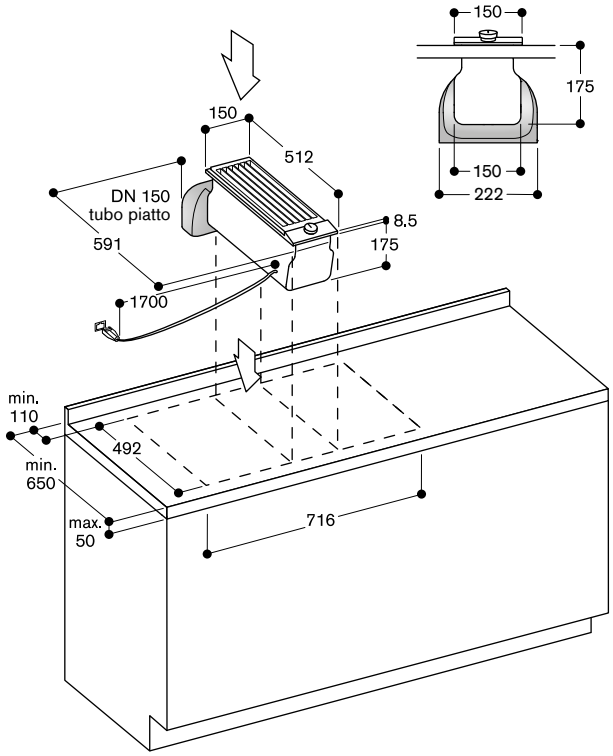
Dati di consumo
I dati di consumo sono riferiti alla configurazione con l'unità motore AR 403 122.
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 48,3 kWh / anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza di illuminazione -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso B.
Livello sonoro min. 56 dB / max. 71 dB modalità normale.

Precauzioni di montaggio
Modalità a ricircolo in combinazione con unità motore remota AR 410 110 o AR 413 122.
Modalità a estrazione in combinazione con unità motore remota AR 403 122.
Si prega di consultare gli esempi di configurazione raccomandati per conoscere gli accessori e motori richiesti.

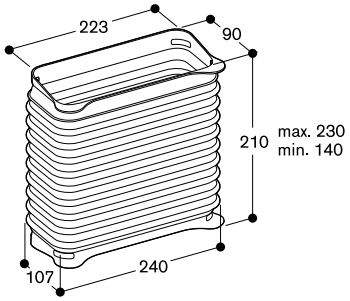
Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore remota.
Tra due elementi VL è possibile installare un piano di cottura di massimo 80 cm di larghezza.
Se installata in combinazione con piani a Gas, è necessario prevedere il deflettore LS 041 001 per garantire la massima performance degli apparecchi.
Non utilizzare la padella wok WP 400 001 nel caso di montaggio dell'accessorio LS 041 001.
Si raccomanda di posizionare Grill elettrici e piani a gas Wok Vario sempre tra 2 VL.
Non installare la cappa VL in combinazione con il grill elettrico VR Vario Serie 200 in modalità ricircolo. Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m tra VL e unità motore.

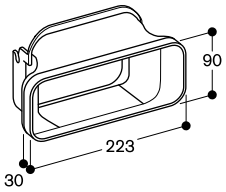
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200, DN 150 piatto



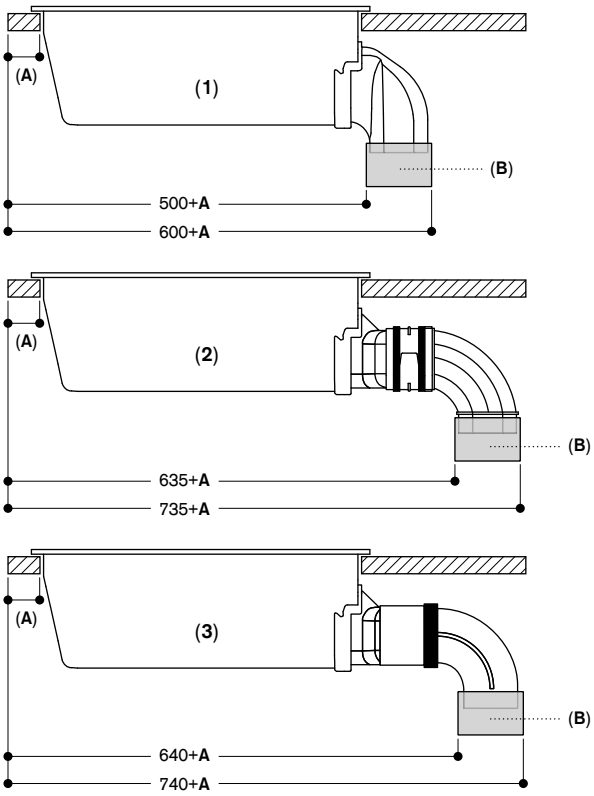
AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi



Misure in mm

Consigli per una corretta installazione

– Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
– Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV) o connettori adeguati.
– Distanza massima tra la cappa da piano Vario e l'unità motore remota data dalla lunghezza del cavo 1,7 m.
– I piani Wok a gas e Grill elettrici Vario devono essere sempre installati tra 2 VL.
– Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
– Per l'unità di aspirazione da piano VL, le tubature possono essere posizionate subito verso il basso (1) o verso il lato posteriore utilizzando un ulteriore connettore (2) e (3). Consultare i relativi codici accessori in fondo alla pagina.
– Per le dimensioni totali nel mobile, prendere in considerazione le misure individuali e il posizionamento dei tubi e del motore.
– Il motore può essere direzionato in tutti i sensi, a seconda della posizione preferita per l'espulsione dell'aria o della rimozioni dei filtri.



1: Installazione diretta
2: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in plastica:
– AD 851 041 (Connettore per estensione)
– AD 857 040 (Connettore piatto, plastica)
– AD 857 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, plastica)
3: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in metallo:
– AD 851 041 (Connettore per estensione)
– AD 854 000 (Connettore piatto, metallo)
– AD 854 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, metallo)

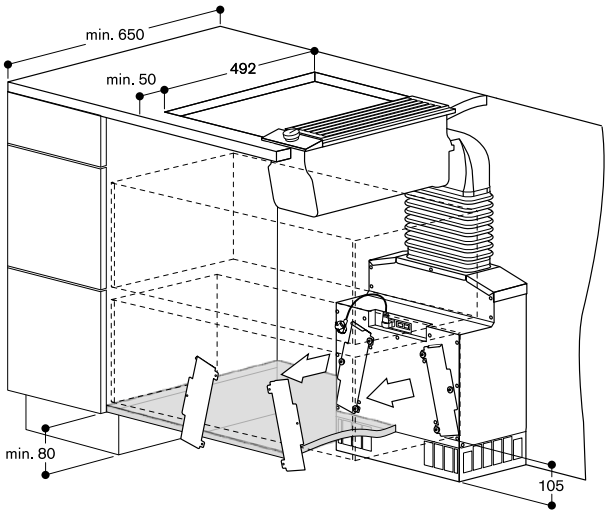
A: ≥ 50mm
B: Connettore

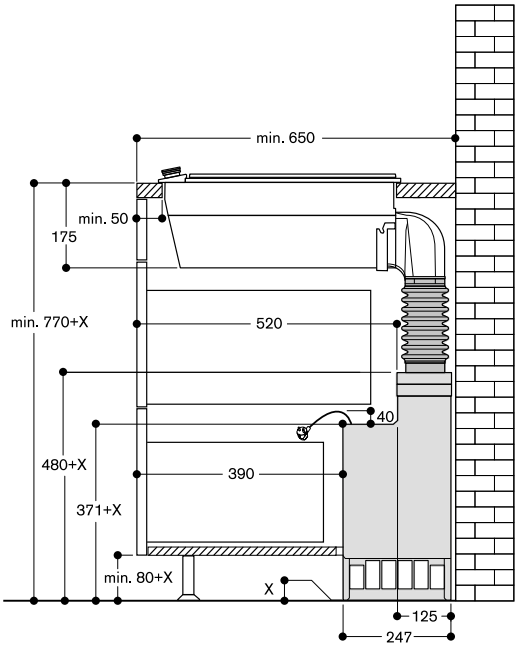
Misure in mm

Esempio 1 (ricircolo dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 410 110
Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm, accesso ai filtri per la sostituzione dalla parte anteriore.

Consigli
– Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
– Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
– Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
– 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
– 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, DN 150 piatto)



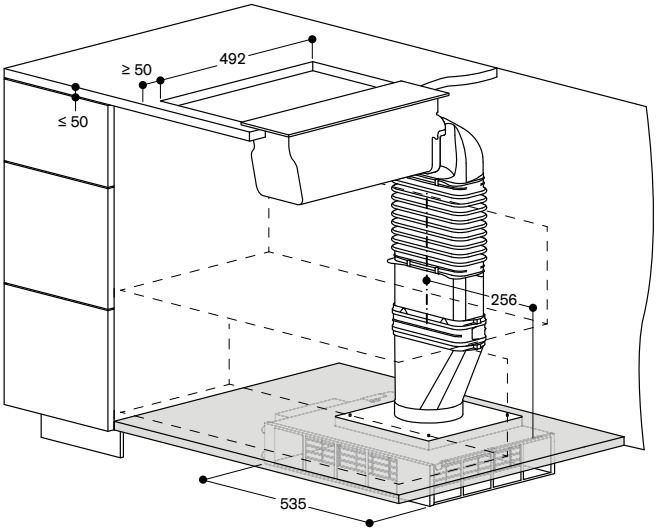


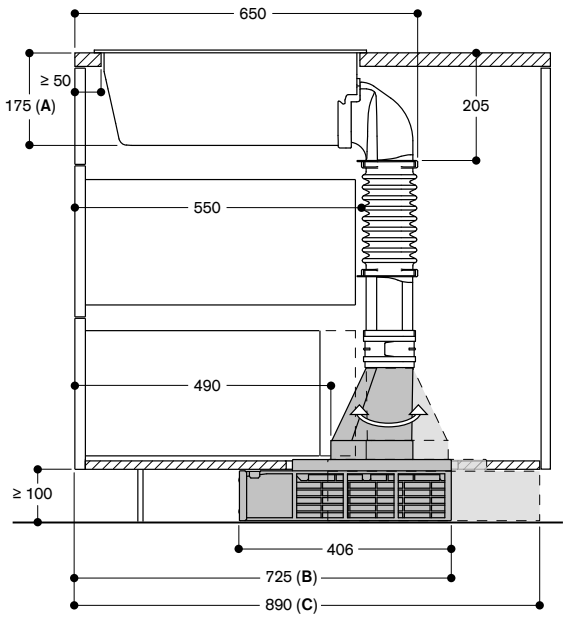
Misure in mm

Esempio 2 (ricircolo dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 413 122

Consigli
– Installazione a parete o isola.
– Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
– Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia per la ventilazione: 15 cm.
– Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm^2).

Lista accessori
– 1 x AR 413 122 (unità motore a ricircolo per installazione nello zoccolo)
– 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
– 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm)
– 1 x AD 857 040 (connettore piatto)
– 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
– 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)

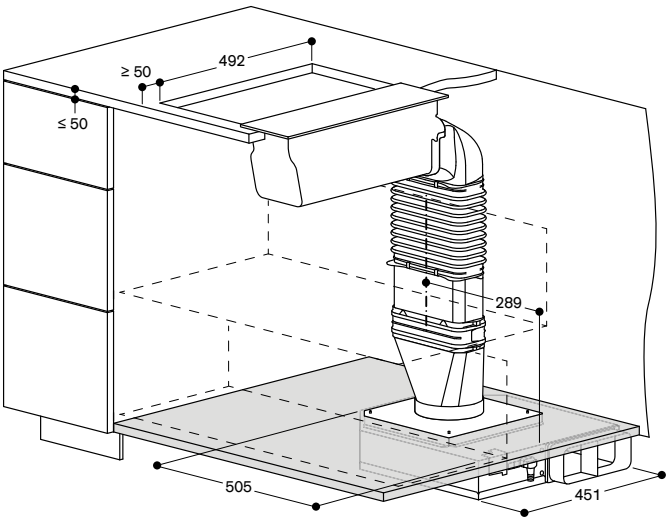


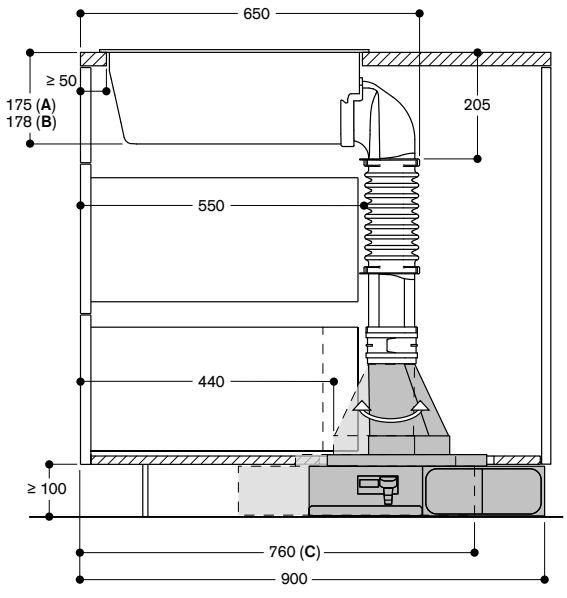


A: Installazione in appoggio
B: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
C: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

Esempio 3 (estrazione dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 403 122

Lista accessori
– 1 x AR 403 122 (unità motore a estrazione per installazione nello zoccolo)
– 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
– 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm)
– 1 x AD 857 040 (connettore piatto)
– 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
– 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)





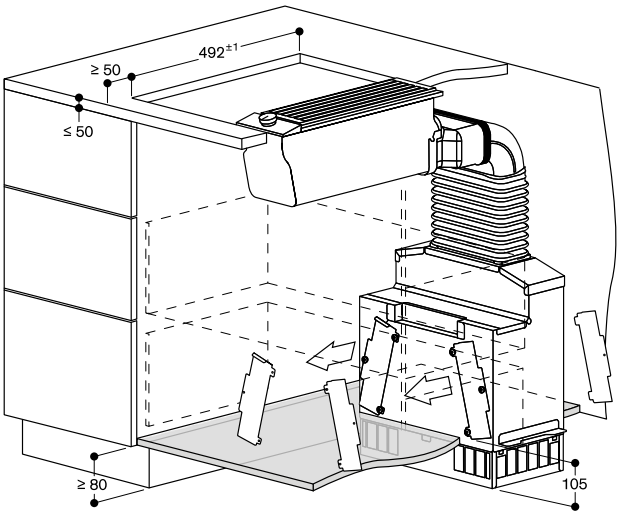
A: Installazione in appoggio
B: Espulsione a sinistra. Adattatore tubo piatto/rotondo verso il fronte
C: Espulsione a destra. Adattatore tubo piatto/rotondo verso il retro

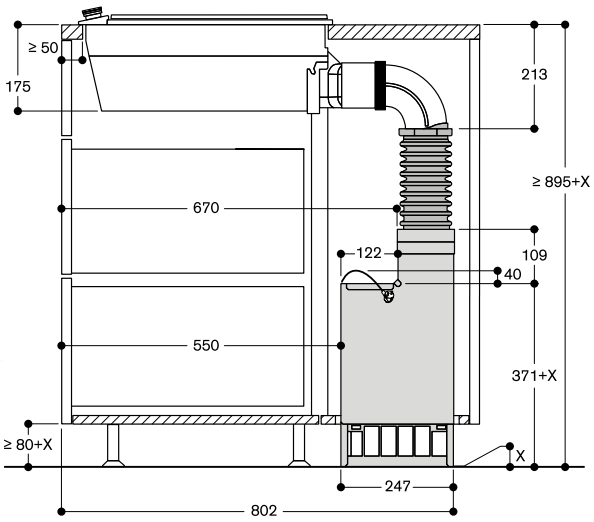
Misure in mm

Esempio 4 (ricircolo dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 410 110
Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore o posteriore.

Consigli
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).
- Si prega di tenere in considerazione che la configurazione può essere realizzata anche con tubi Gaggenau in plastica.

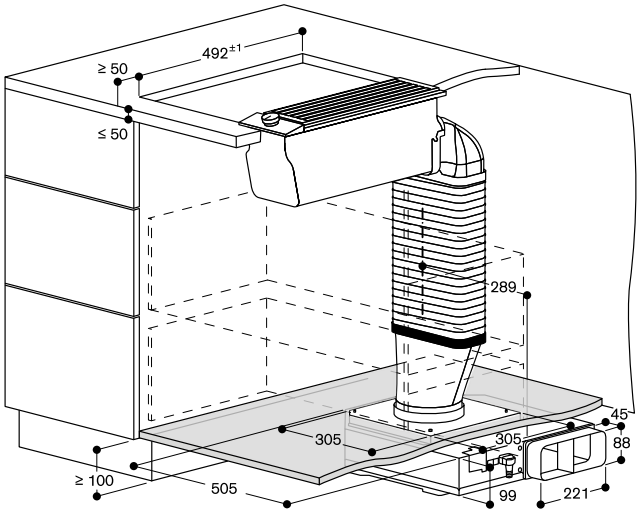
Lista accessori - Metallo
- 1 x AR 410 110 (unità motore a ricircolo)
- 1 x AD 851 041 (connessione per estensione con tubo piatto per piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 854 000 (connettore piatto, metallo, DN 150)
- 1 x AD 854 030 (curva piatta con piega a 90° verticale, metallo, DN 150)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile, DN 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio per sigillare i condotti)

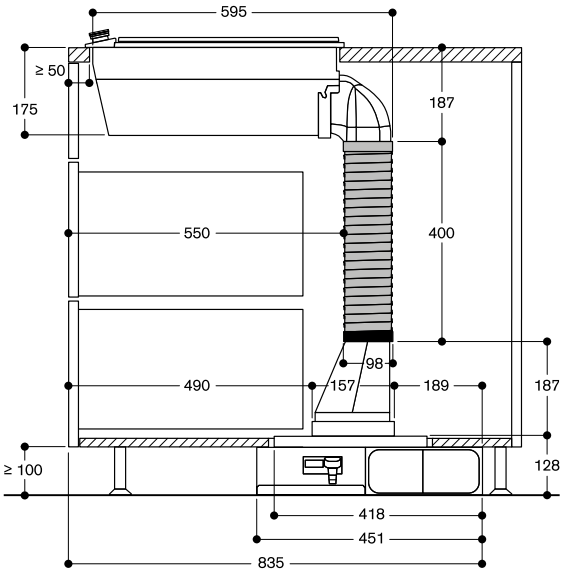




Esempio 5 (estrazione dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 403 122
Installazione a isola, connessione dal lato destro.

Lista accessori - Metallo
- 1 x AR 403 122 (unità motore a estrazione per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile, metallo, DN 150)
- 1 x AD 854 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, metallo, DN 150)
- 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio per sigillare i condotti)





Lista accessori - Plastica
- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
- 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
- 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
- 1 x AD 857 030 (curva con piega a 90° verticale, plastica)
- 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)

Misure in mm



AI 240 191
Acciaio inox con frontalino in vetro Gaggenau Antracite
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Kit di montaggio e camino in dotazione

A *

Accessori necessari per l'installazione
AA 200 816
Modulo di ricircolo con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori per l'installazione
AD 200 326
Estensione per camino in acciaio inox
Lunghezza 1100 mm
AD 220 396
Colletto di finitura acciaio inox
AD 223 346
Estensione per kit di montaggio, 500 mm

Accessori speciali
AA 200 110
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per modulo ricircolo aria
AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811
AA 200 112
1 filtro a carboni attivi rigenerabile con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C
Per modulo ricircolo aria
AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a isola Serie 200
AI 240

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per illuminare l'intera zona cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo dell'aria.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
641 / 988 m³/h.
64 / 72 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
448 / 530 m³/h.
69 / 72 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicatore di saturazione del filtro antigrasso.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro d'estrazione fumi lavabile in lavastoviglie.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Tonalità del colore della luce (2700 - 5000 K) regolabile tramite Home Connect.
Potenza luci 4 x 3 W.
Illuminamento 650 lx.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Insonorizzazione per un funzionamento discreto.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.
L'imballo include una valvola di non ritorno.

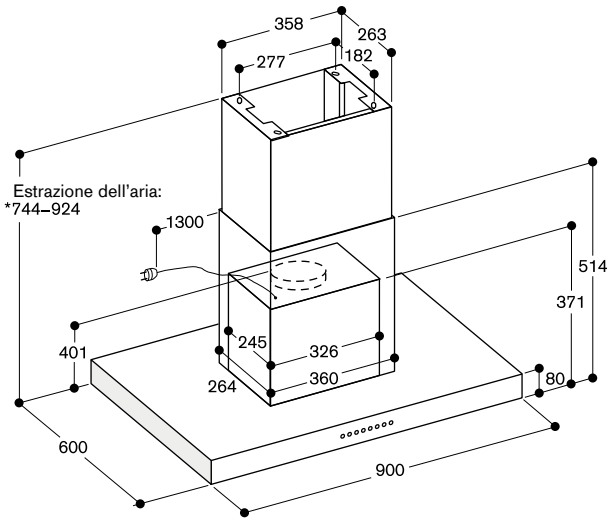
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energia 48,8 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza di illuminazione A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso B.
Livello sonoro min. 43 dB / max. 64 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio
L'imballo contiene il kit di montaggio ed il camino di dimensioni da 664 mm a 844 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate usando l'estensione per canale AD 200 326 in combinazione con l'estensione del kit di montaggio AD 223 346.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm.
Il kit di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi può essere installato sul camino telescopico.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

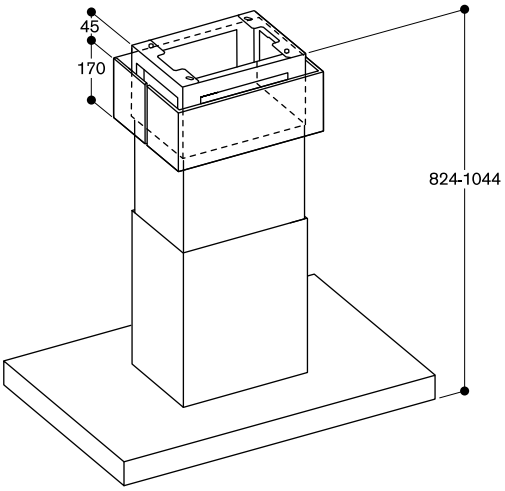
Valori di collegamento
Assorbimento totale 272 W.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



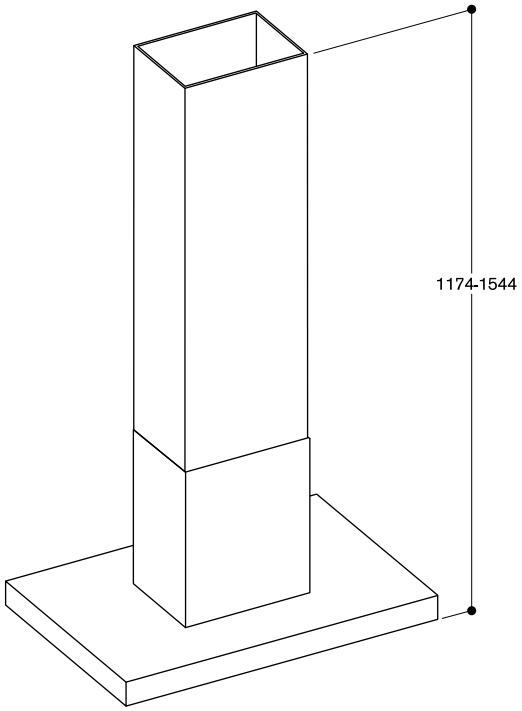
* Adatto per altezze soffitto da 2,34 m a 2,52 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AI 240 con AA 200 816



Adatto per altezze soffitto da 2,42 m a 2,64 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AI 240 con AD 200 326 e AD 223 346



Adatto per altezze soffitto da 2,78 m a 3,15 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

Misure in mm



AW 240 191
Acciaio inox con frontalino in vetro Gaggenau Antracite
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Kit di montaggio e camino in dotazione

A *

Accessori necessari per l'installazione
AA 200 812
Modulo di ricircolo con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori per l'installazione
AD 200 322
Estensione per camino in acciaio inox.
Lunghezza 1000 mm
AD 200 392
Colletto di finitura acciaio inox

Accessori speciali
AA 200 110
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per modulo ricircolo aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811
AA 200 112
1 filtro a carboni attivi rigenerabile con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C
Per modulo ricircolo aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a parete
Serie 200
AW 240

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per illuminare l'intera zona cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Livello di pressione sonora secondo EN 60704-2-13.
Estrazione dell'aria:
618 / 970 m³/h.
64 / 73 dB (A) re 1 pW.
51 / 60 dB (A) re 20 µPa.
Ricircolo dell'aria:
383 / 476 m³/h.
69 / 74 dB (A) re 1 pW.
56 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicatore di saturazione del filtro antigrasso.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro d'estrazione fumi lavabile in lavastoviglie.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili).
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Tonalità del colore della luce (2700 - 5000 K) regolabile tramite Home Connect.
Potenza luci 3 x 3 W.
Illuminamento 551 lx.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Insonorizzazione per un funzionamento discreto.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.
L'imballo include una valvola di non ritorno.

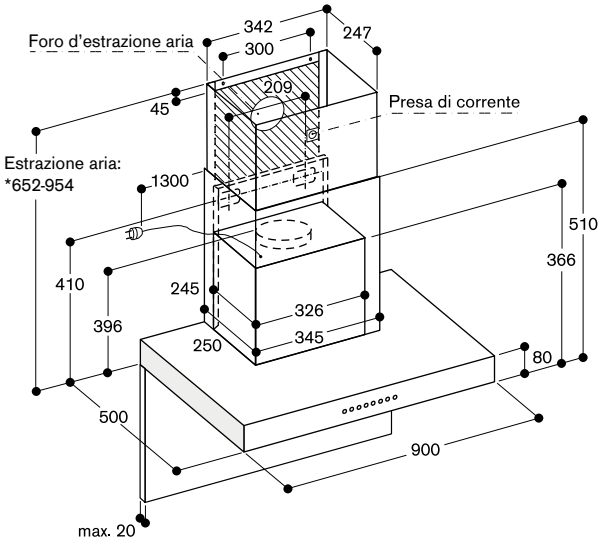
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 44,5 kWh/ anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 44 dB / max. 64 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
L'imballo include il canale di dimensioni da 572 mm a 874 mm.
Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate utilizzando l'estensione per canale AD 200 322 o accorciando la parte inferiore del canale telescopico.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm.
Il kit di funzionamento a ricircolo con carboni attivi può essere installato sul canale o sul canale telescopico.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

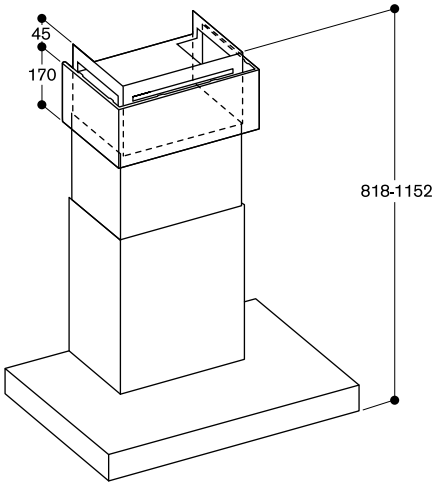
Valori di collegamento
Assorbimento totale 269 W.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



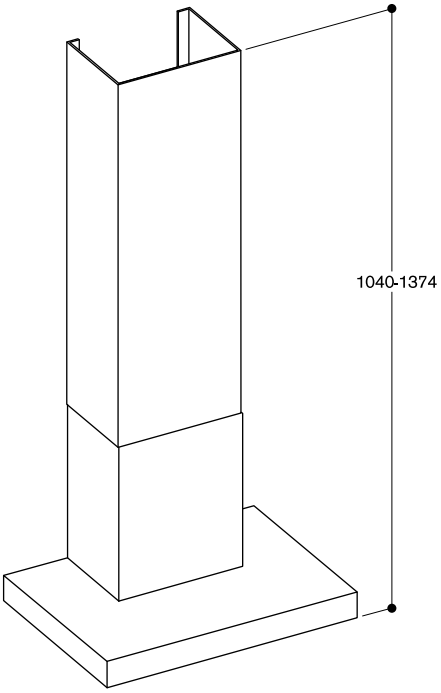
* Adatto per altezze soffitto da 2,25 m a 2,55 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AW 240 con AA 200 812



Adatto per altezze soffitto da 2,45 m a 2,75 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

AW 240 con AD 200 322



Adatto per altezze soffitto da 2,64 m a 2,97 m;
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

Misure in mm



AW 250 192
Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Camino non in dotazione

A+ *

Accessori necessari per l'installazione
AD 200 012
Camino in acciaio inox per estrazione
Lunghezza: 573-843 mm

Accessori speciali
AA 250 112
2 filtri a carboni attivi rigenerabili con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200 °C

AA 250 113
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione a parete
Serie 200
AW 250

- Il design inclinato della cappa lascia maggiore spazio al di sopra del piano cottura.
- Copertura filtro facile da rimuovere e pulire.
- Finitura in linea col design forni serie 200.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- 2 aree di aspirazione del vapore: frontale e orizzontale.
- Il pannello frontale può essere esteso per aumentare l'area di cattura vapori.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce ambiente dimmerabile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
529 / 990 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
461 / 670 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicatore saturazione del filtro antigrasso e del filtro a carboni attivi.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.
Copertura filtro in vetro in Gaggenau Antracite.
2 filtri ai carboni attivi inclusi.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Potenza luce 2 x 3 W.
Illuminamento 519 lx.
Luce LED (3.000 K), dimmerabile.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Insonorizzazione per un funzionamento discreto.
Cornice interna facile da pulire.
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

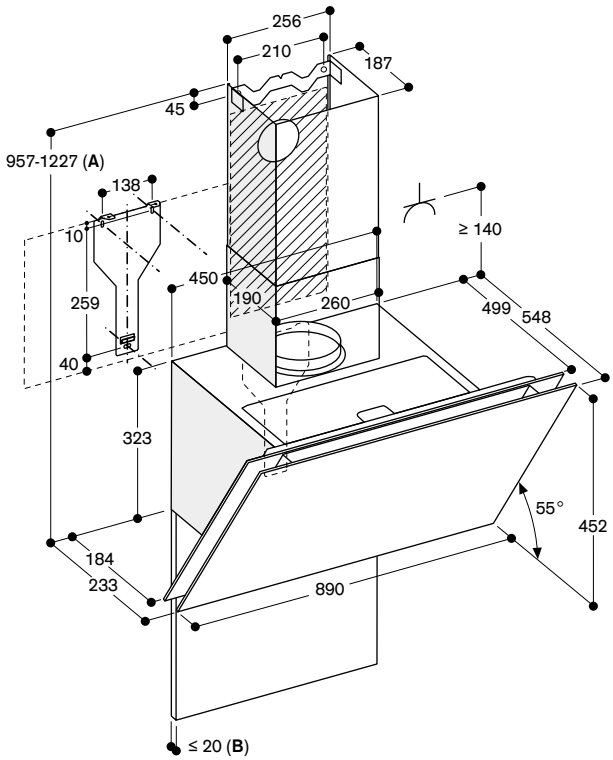
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 36,7 kWh/ anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 43 dB / max. 57 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
In caso di funzionamento a ricircolo l'apparecchio non prevede il camino.
In caso di funzionamento a estrazione è necessario per l'installazione l'accessorio AD 200 012.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 60 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 45 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 270 W.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina Schuko.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

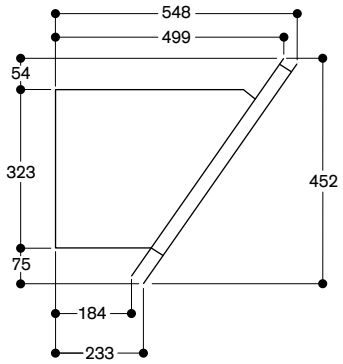
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Estrazione aria

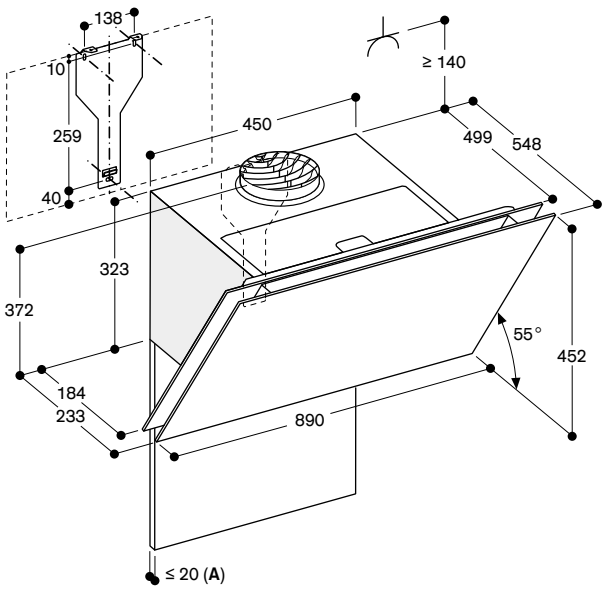


A: Estrazione dell'aria
B: Si noti lo spessore massimo del pannello posteriore
⏄ Spina elettrica

Vista laterale



Ricircolo aria



A: Si noti lo spessore massimo del pannello posteriore
⏄ Spina elettrica

Misure in mm



AF 210 192
Frontalino in acciaio
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria

AF 210 162
Frontalino in acciaio
Larghezza 60 cm
A estrazione / Ricircolo aria

A*

Accessori necessari per l'installazione

AA 211 812
Modulo di ricircolo brevettato con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori per l'installazione

AA 210 460
Cornice per cappe da 60 cm con deflettore

AA 210 492
Cornice per cappe da 90 cm con deflettore

AA 210 491
Kit di assemblaggio pensile 90 cm
Combinabile con le cappe design Flat larghe 90 cm Serie 200.
Per montaggio a destra/sinistra nel pensile.
Nel caso si utilizzi AA 210 492 non è necessario usare questo kit.

Accessori speciali

AA 210 110
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per modulo ricircolo aria AA 211 812

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione da pensile con deflettore estraibile Serie 200
AF 210

- Pannello in vetro integrato.
- Estramamente silenziosa grazie ad un isolamento integrato.
- Schermo in vetro estendibile attraverso un tocco sulla barra frontale.
- Corpo lavorato in acciaio inox spazzolato.
- Elevato grado di estrazione aria.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- La cornice ribassabile brevettata permette alla cappa di scomparire completamente nel pensile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.

Apparecchio larghezza 90 cm
Estrazione dell'aria:
517 / 965 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
506 / 876 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Apparecchio larghezza 60 cm
Estrazione dell'aria:
515 / 953 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
497 / 885 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

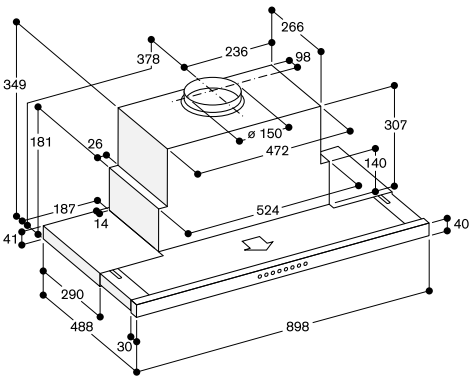
Caratteristiche
Comandi frontali.
Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicazione saturazione filtro.
Filtro antigrasso in acciaio, lavabile in lavastoviglie.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Potenza luce 3 x 1,5 W.
Illuminamento 355 lx.
Illuminazione attivabile separatamente.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Isolamento integrato per un funzionamento poco rumoroso.
La ventola si attiva quando lo schermo d'aspirazione è estratto.
Estensione schermo di aspirazione fino a 198 mm.
Flusso aria interno ottimizzato per una circolazione aria ed una pulizia ottimali.
Sistema di installazione brevettato per operazioni facilitate.
L'imballo include una valvola di non ritorno.

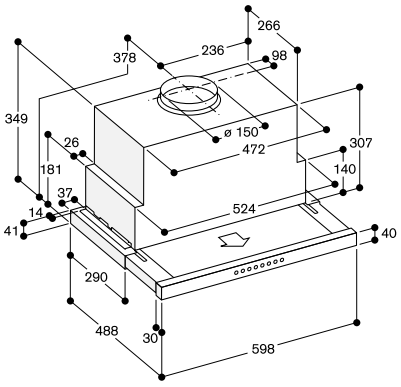
Valori di consumo
Dati di consumo riferiti a AF 210 192 / 162.
Classe di efficienza energetica: A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 41,4 / 40,3 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 41/42 dB / max. 57 dB con livello aspirazione normale.

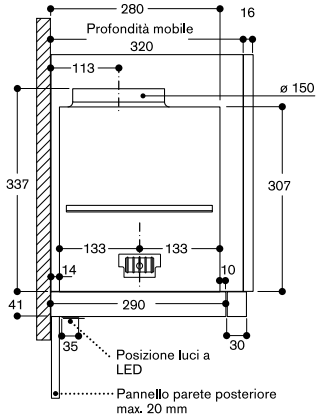
Precauzioni di montaggio
Modulo di ricircolo aria con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile.
Il filtro a carboni attivi può esser cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.
Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.
La profondità della cavità del pensile sommata a quella della cornice ribassata è di 335 mm.
L'altezza della cavità della parte superiore della nicchia del pensile sommata alla cornice ribassata misura 600 mm.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 43 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 266 / 264 W.
Cavo di collegamento 1,8 m con spina.

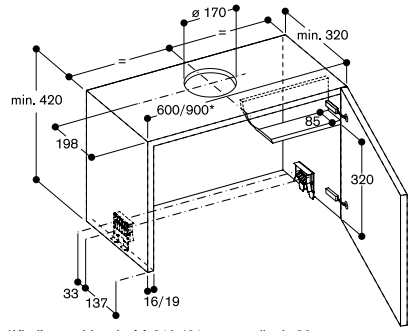
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





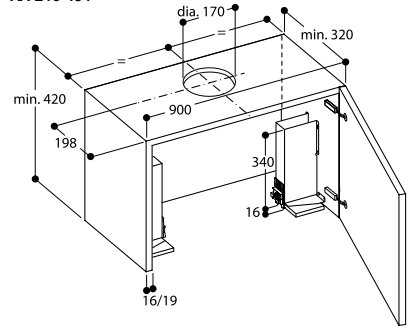


Mobile a pensile per AF 210

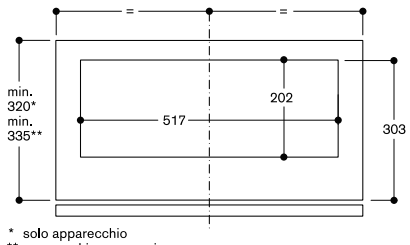


*Kit d'assemblaggio AA 210 491 per pensile da 90 cm è necessario per l'installazione

Mobile a pensile per AF 210 con kit di montaggio AA 210 491

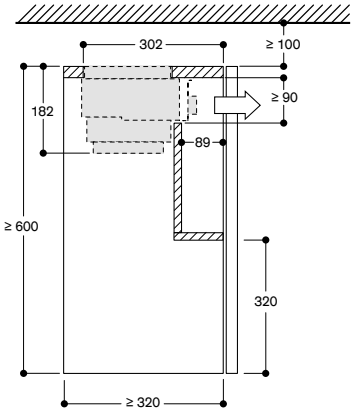


Vista mobile a pensile dall'alto con AA 211 812

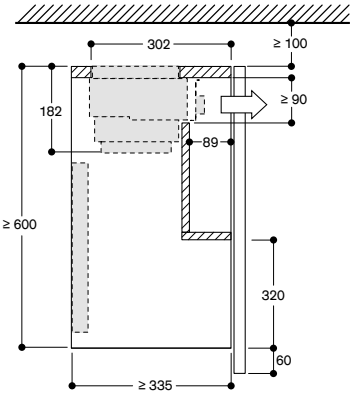


* solo apparecchio
** apparecchio con cornice

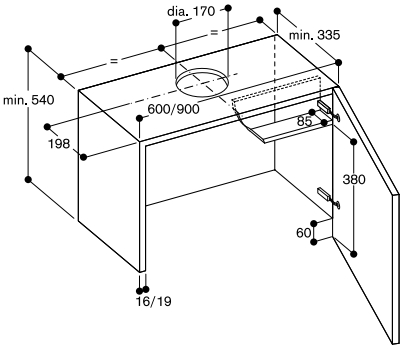
Sezione trasversale del mobile a pensile per AF 210 con AA 211 812



Sezione trasversale del mobile a pensile per AF 210 con AA 211 812 e con telaio per l'abbassamento AA 210 492/460



Mobile a pensile per AF 210 con cornice



Misure in mm



AC 200 191
Acciaio inox e vetro
Larghezza 86 cm
A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 181
Acciaio inox e vetro
Larghezza 70 cm
A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 161
Acciaio inox e vetro
Larghezza 52 cm
A estrazione / Ricircolo aria

A++ *

Accessori necessari per l'installazione
AA 211 812
Modulo di ricircolo brevettato con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori speciali
AA 200 510
Telecomando con controllo remoto
AA 210 110
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per modulo ricircolo aria AA 211 812

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Centro di aspirazione da pensile
Serie 200
AC 200

- Integrabile a scomparsa nel pensile.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Aspirazione perimetrale con copertura in vetro dal design piatto e facile da pulire.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Classe di efficienza energetica A++.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.

Apparecchio larghezza 86 cm
Estrazione dell'aria:
610 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
540 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Apparecchio larghezza 70 cm
Estrazione dell'aria:
575 / 775 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
540 / 740 m³/h.
73 / 78 dB (A) re 1 pW.

Apparecchio larghezza 52 cm
Estrazione dell'aria:
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
530 / 690 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

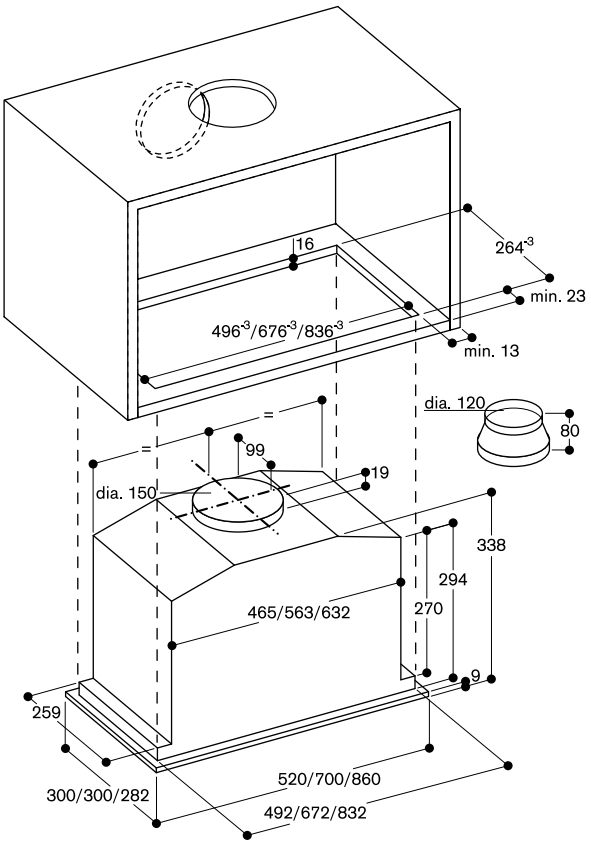
Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Telecomando come accessorio speciale.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Funzionamento post cottura, 6 min.
Indicazione di saturazione del filtro antigrasso.
Filtro anti-grasso in metallo, lavabile in lavastoviglie.
Copertura filtro in vetro.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (4000 K).
Potenza luce 2 x 1 W.
Illuminamento 266 lx.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A++ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a D.
Consumo energetico 31,4/30,3/29,6 kWh/anno
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: D.
Livello sonoro min. 41/42/44 dB / max. 64/65/67 dB con livello aspirazione normale.

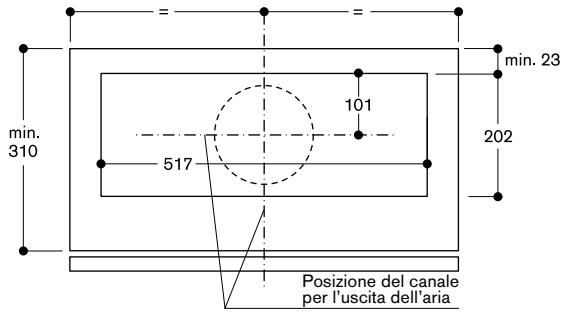
Precauzioni di montaggio
Modulo di ricircolo aria brevettato con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può esser cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.
Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.
I piani Vario con intensa produzione di vapore come VR/VP devono essere centrati rispetto alla cappa (in questo caso non possibile installazione a ricircolo aria).
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 50 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 172 W.
Cavo di collegamento 1,0 m con spina.

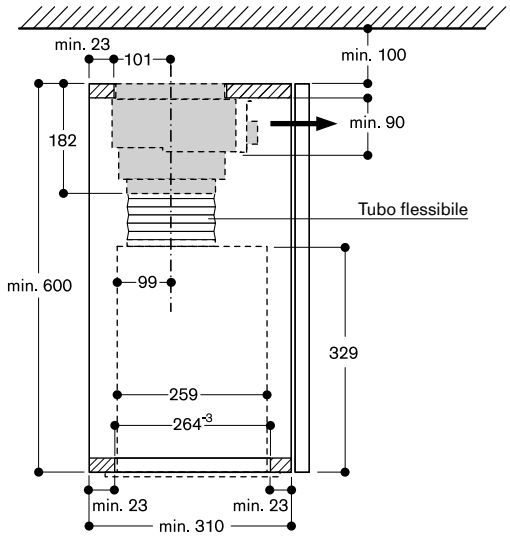
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Vista mobile a pensile dall'alto con AC 200 e AA 211 812



Sezione trasversale mobile a pensile con AC 200 e AA 211 812



Misure in mm



AR 400 142
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 830 m³/h
Per montaggio interno
Per estrazione aria

Accessori speciali
AA 400 510
Interruttore finestra

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Gruppo motore
AR 400

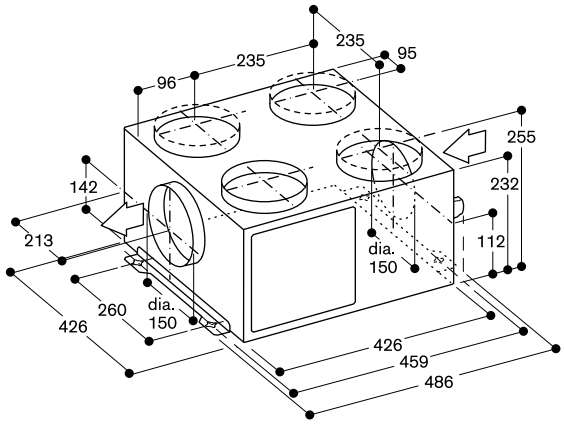
- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 830 m3/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (tondo), 4 x DN 150 (tondo).
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (tondo).
Coperchio per i fori di raccordo non disponibile.
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Installazione nello zoccolo con taglio per il condotto dell'aria nella base del mobile.
L'installazione in un locale separato consente di ridurre il livello di rumore in cucina.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 240 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.



Misure in mm



AR 400 143
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 1005 m³/h
Per estrazione / ricircolo aria
Installazione nel camino di AW 442

Accessori speciali
AA 400 510
Interruttore finestra

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Gruppo motore
AR 400

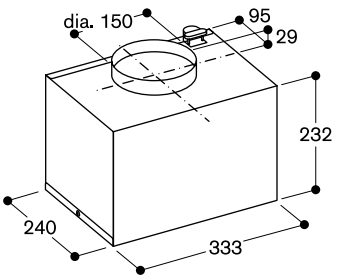
- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta e salva spazio nel camino di AW 442.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 1005 m3/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso per ridurre la rumorosità.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (tondo).

Precauzioni di montaggio
Unità di aspirazione remota combinabile con AW 442.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Installazione nel camino di AW 442.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 230 W.
Cavo di connessione e cavo dati inclusi.



Misure in mm



AR 401 142
Acciaio inox
Capacità max. estrazione aria 1050 m³/h
Montaggio esterno a parete
Per estrazione aria

Accessori per l'installazione

AD 702 052
Tubo telescopico tondo per muri DN 200

Accessori speciali

AA 400 510
Interruttore finestra

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Gruppo motore
AR 401

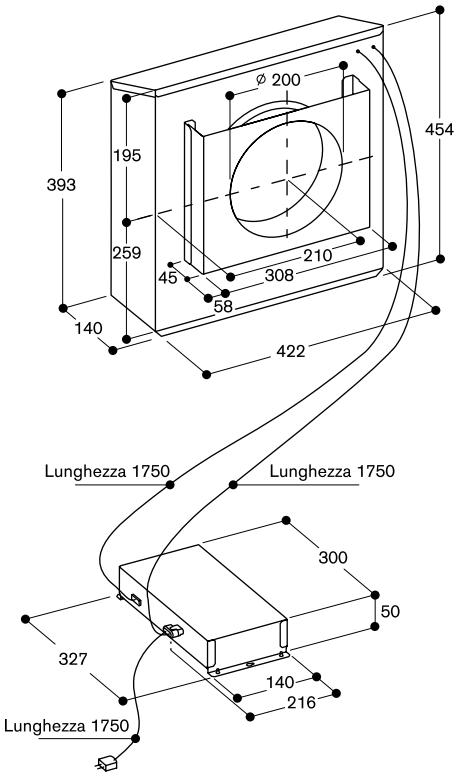
- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 1050 m3/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso per ridurre la rumorosità.
Acciaio inox.
Tubi di connessione in ingresso: 1 x DN 200 (tondo).
Staffa di montaggio per esterno inclusa.
Prestazioni garantite con temperature esterne da -25 °C a 60 °C.

Precauzioni di montaggio
Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Progettato per essere installato al di fuori delle mura dell'abitazione.
Installazione su una parete esterna.
La scatola di controllo deve essere posizionata all'interno dell'abitazione.
Spazio libero da lasciare (pavimento - centro tubo) min. 60 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.



Misure in mm



AR 410 110
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 675 m³/h
Per ricircolo aria
Installazione nel mobile

Accessori speciali

AA 010 410
Griglia di scarico per ricircolo aria
Finitura acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile

AA 410 110
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori per modalità a ricircolo

AA 410 112
2 filtri a carboni attivi rigenerabili con un'elevata capacità di riduzione degli odori
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200°C
Per modalità a ricircolo

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Gruppo motore
AR 410

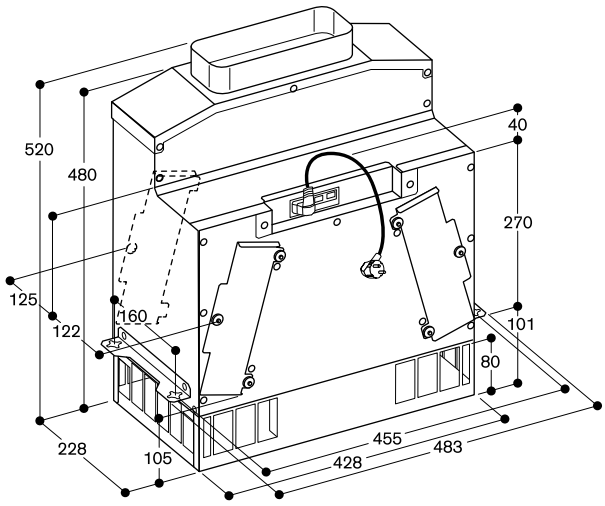
- Unità motore remota combinabile con centro di aspirazione telescopico AL 400 122.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.
- Installazione compatta e salva spazio nel mobile del centro di aspirazione telescopico.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 675 m3/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

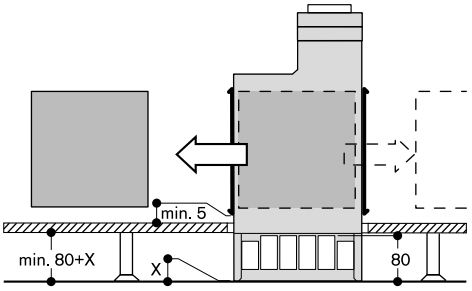
Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso.
Corpo metallico, zincato.
Parte di connessione tubo in ingresso: 1 x DN 150 tubo piatto.
Staffa d'installazione alla base del mobile inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).
2 filtri rigenerabili a carboni attivi come opzione.

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con centro di aspirazione telescopico AL 400 122.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Installabile in una base oppure, se disponibile, all'interno di un vuoto tecnico di un'isola o penisola. È necessario ricavare un foro sul fondo per la sua collocazione a pavimento.
Affinchè il filtro sia sostituibile l'unità motore deve essere accessibile.
Cambio del filtro possibile da entrambi i lati.
Per ottenere prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria si consiglia una superficie di uscita di almeno 400 cm².

Valori di collegamento
Assorbimento totale 170 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



Cambio del filtro



Misure in mm



AR 403 122
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 875 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per estrazione aria

Accessori speciali
AA 400 510
Interruttore finestra

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Gruppo motore
AR 403

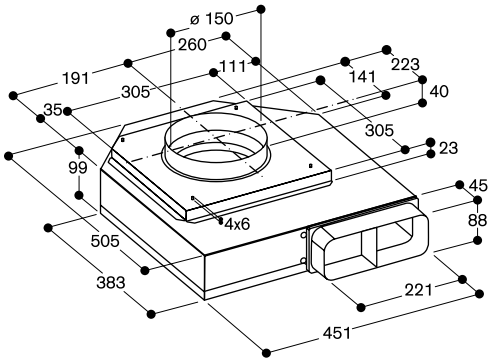
- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione possibile in una cucina con zoccolo alto 10 cm.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 875 m3/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (tondo).
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (piatto).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore tramite cavo dati.
Installazione nello zoccolo con taglio per il condotto dell'aria nella base del mobile.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



Misure in mm



AR 413 122
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria 900 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per ricircolo aria

Accessori per l'installazione

AA 010 410
Griglia di scarico per ricircolo aria
Finitura acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile

Accessori speciali

AA 413 111
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori per modalità a ricircolo

Gli accessori per l'installazione dei condotti d'aria sono disponibili a pagina 285 - 291

Gruppo motore
AR 413

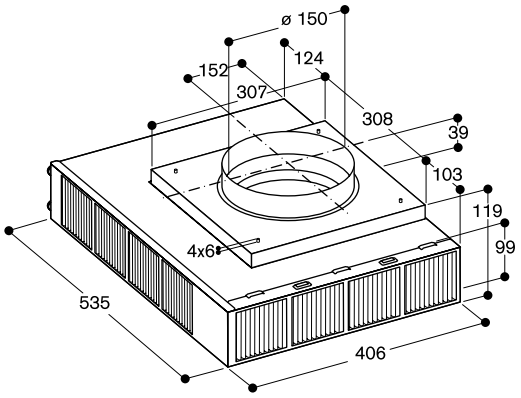
- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione perfetta per cucine a isola con zoccolo da 10 cm.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 900 m3/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

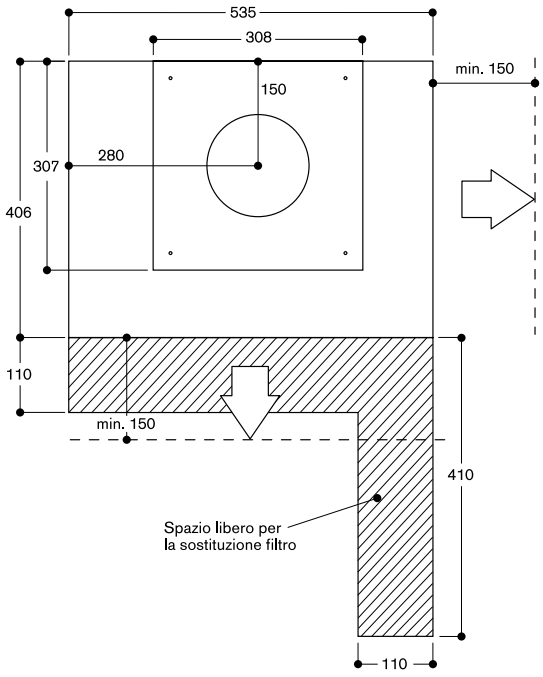
Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (tondo).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore tramite cavo dati.
Installazione nello zoccolo con taglio per il condotto dell'aria nella base del mobile.
Intervallo di cambio filtro: 1-1,5 anni (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).
Deve essere possibile rimuovere lo zoccolo per sostituire il filtro.
Distanza minima consigliata tra le aperture del filtro e la parete del mobile, se non c'è una griglia di ventilazione direttamente davanti: 15 cm.
Per ottenere prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria si consiglia una superficie di uscita di almeno 400 cm².

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



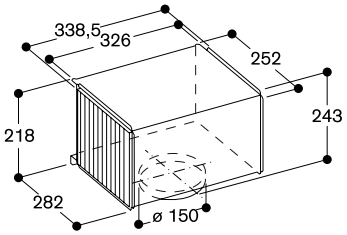
Vista dall'alto



Misure in mm

AA 442 810
Modulo di ricircolo aria con inclusi 2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori.
Combinabile con cappa a parete AW 442.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare). Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1–1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende staffe del filtro, 2 filtri a carboni attivi, tubo flessibile e 2 fascette stringitubo.



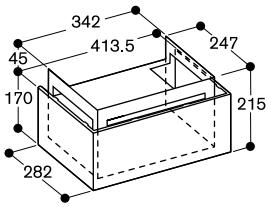


AA 200 812
Combinabile con cappa a parete AW 240

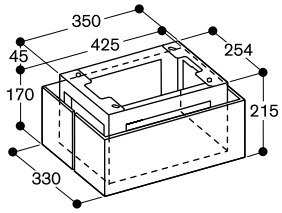
AA 200 816
Combinabile con cappa a isola AI 240

Modulo di ricircolo aria con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1 - 1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo.
Per installazione all'interno del camino.
Comprende pannello, sistema di fissaggio a muro (AA 200 812), filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 fascette stringitubo.



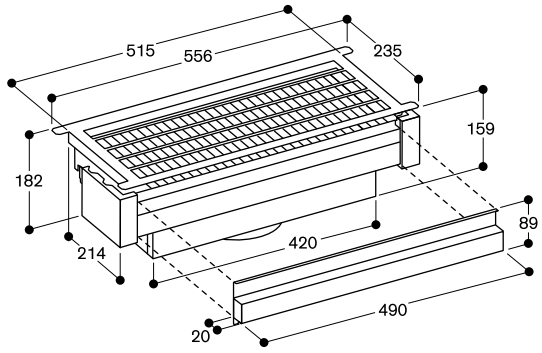






AA 211 812
Modulo di ricircolo brevettato con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Combinabile con cappe Serie 200.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1 - 1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo.
Per installazione all'interno del camino.
Tubo di connessione tondo DN 150.
Comprende scomparto per filtro con pannello, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 fascette stringitubo.

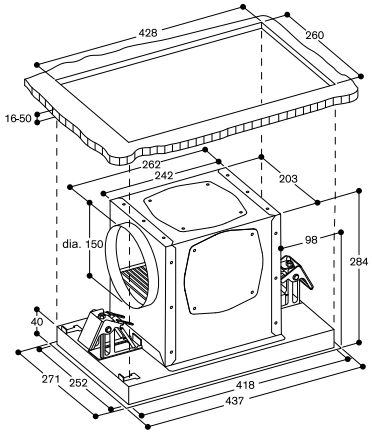




Pannello filtro removibile

AA 010 811
Acciaio inox
AA 012 811
Bianco
Modulo di ricircolo aria.
Può essere combinato con il centro di aspirazione a soffitto AC 250 e AC 402.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture che producono molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Tubo di collegamento DN 150 tondo.
Collegamento del tubo sul lato anteriore, laterale o superiore.
Distanza minima consigliata tra le aperture del filtro e la parete: 100 cm.





AA 200 880
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft
AL 200 180
AA 200 890
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft
AL 200 190
Modulo di ricircolo con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Facilmente rimovibile.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.



AA 200 882
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft
AL 200 180
AA 200 892
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft
AL 200 190
Modulo di ricircolo rigenerabile con inclusi filtri a carboni attivi.
Facilmente rimovibile.
Filtro rigenerabile fino a 30 volte.
Rigenerabile in forno a 200°C.



Colletto di finitura per camini di centri di aspirazione a isola o a parete
AD 442 392 per AW 442
AD 200 392 per AW 240
AD 220 396 per AI 240
Acciaio inox/alluminio laccato

Copre le viti di fissaggio e gli spazi irregolari in soffitti non perfettamente orizzontali.

Caratteristiche tecniche
Elemento di copertura a soffitto del camino del centro di aspirazione, nel medesimo colore e materiale.

Note di progettazione
Disponibile per la maggior parte di camini Gaggenau.

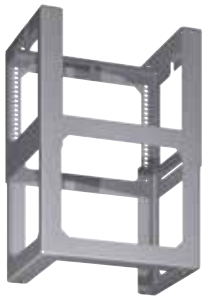


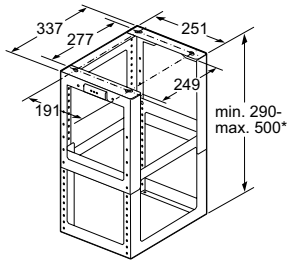
Deflettore aria
AA 414 010
Per VL 414 affiancate a piani a gas

Deflettore aria
LS 041 001
Per VL 200 affiancate a piani a gas



AD 223 346
Estensione per kit di montaggio per cappe ad isola AI 240
Per altezza del camino 1100 - 1500 mm. L'altezza dell'apparecchio dipende dalla struttura (altezza del vano).

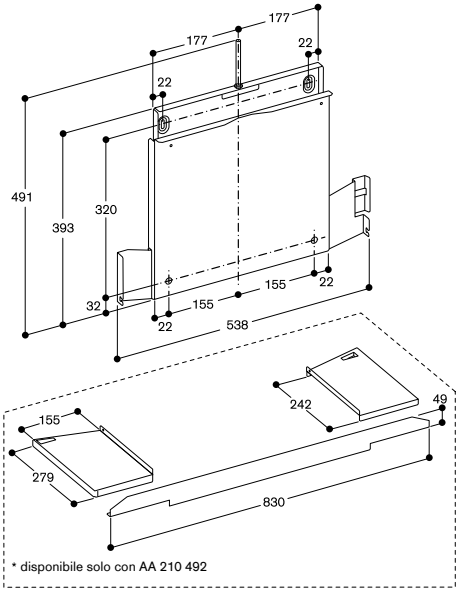




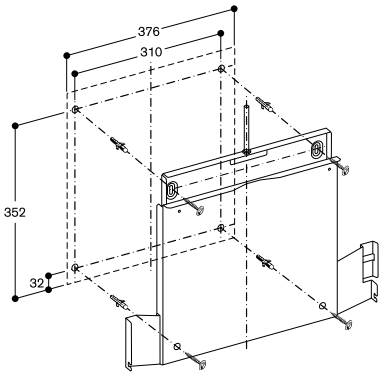
* regolabile in altezza
a distanza di 10 mm

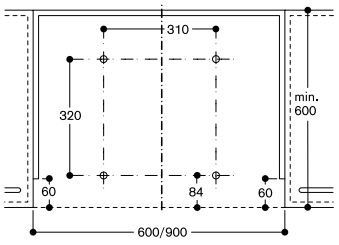
AA 210 492
Cornice ribassabile per cappe da 90 cm con deflettore estraibile.
AA 210 460
Cornice ribassabile per cappe da 60 cm con deflettore estraibile.
Combinabile con cappe con deflettore estraibile Serie 200.
La cornice ribassabile brevettata permette alla cappa di sparire nel pensile.
Per installazione diretta a muro o nel pensile.
Per l'installazione nel pensile, la profondità necessaria del pensile con la cornice ribassabile misura 335 mm.
In combinazione con un pannello del muro posteriore > 5 mm la cornice ribassabile deve essere rivestita e la profondità del vano regolata di conseguenza.





* disponibile solo con AA 210 492





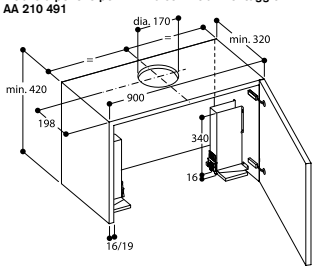
Montare direttamente alla parete della cucina

AA 210 491
Kit di assemblaggio per pensile da 90 cm.
Abbinabile con cappe Serie 200.
Assemblaggio nel lato destro/sinistro del pensile.
Se è utilizzata la cornice ribassabile AA 210 492 il kit di assemblaggio non è necessario.





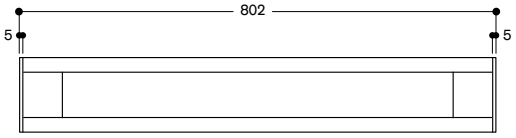
Mobile a pensile per AF 210 con kit di montaggio AA 210 491



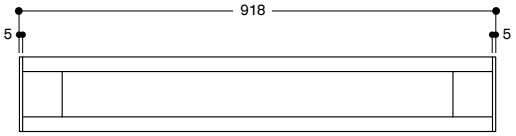
AA 200 900
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190
Kit obbligatorio per installazione in appoggio in foro di incasso separato da quello del piano. Consiste in 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm per la copertura dei profili laterali della cornice della cappa. Idoneo per entrambi i modelli da 80 e 90 cm.



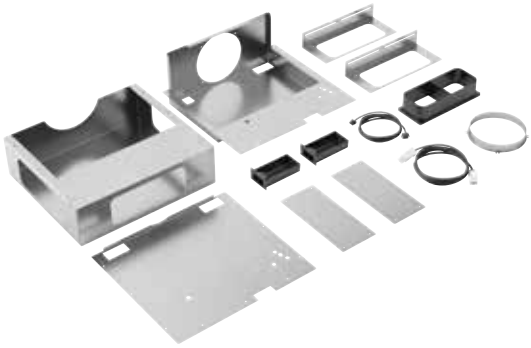
AL 200 in combinazione con piano a induzione in 2 fori separati
Vista dall'alto

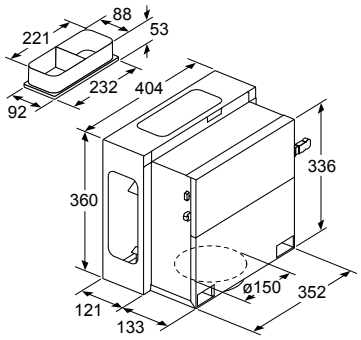


AL 200 in combinazione con piano a induzione in 2 fori separati
Vista dall'alto

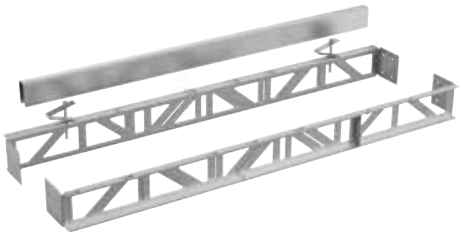


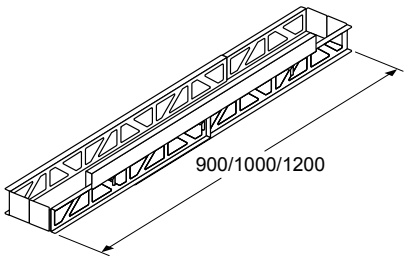
AA 200 910
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190
Kit di installazione dell'unità motore a distanza (3 m massimo dal corpo della cappa)





VA 200 080
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180
VA 200 090
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 190
Kit obbligatorio per installazione cappa-piano in unico foro di incasso. Consiste in un elemento di connessione e supporto per il mobile al fine di garantirne la stabilità. Regolabile per mobili con larghezza 90 cm, 100 cm, 120 cm.

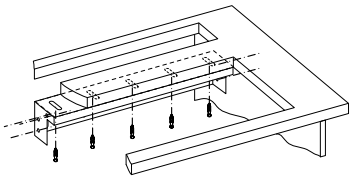


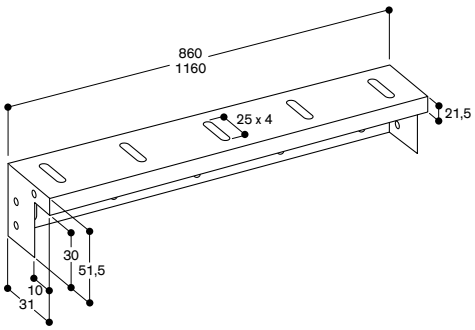


AA 409 401
Supporto per mobilio per centro di aspirazione telescopica AL 400
90 cm
Consigliato come supporto per il piano di lavoro, al posto del telaio del mobile

AA 409 431
Supporto per mobilio per centro di aspirazione telescopica AL 400
120 cm
Consigliato come supporto per il piano di lavoro, al posto del telaio del mobile

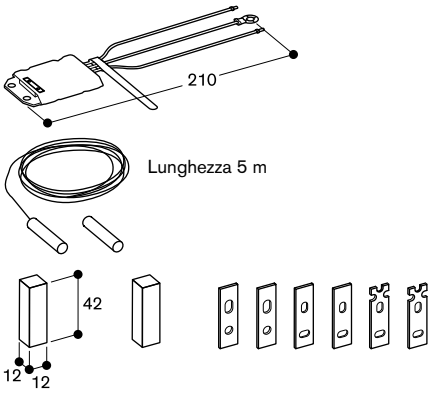






AA 400 510
Interruttore a finestra
Combinabile con gli apparecchi Serie 400 senza motore.
Quando si installa un centro di aspirazione in modalità a estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
La cappa funziona solo se la finestra è aperta quando si installa tale interruttore. L'illuminazione funziona anche se la finestra è chiusa.





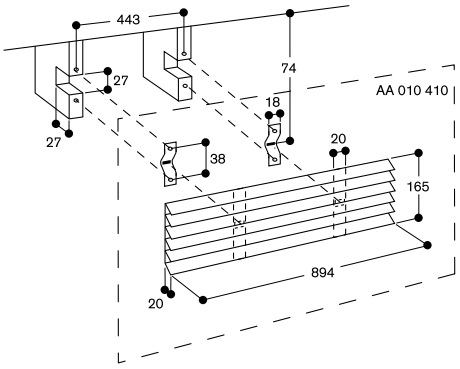
AA 200 510
Telecomando con controllo da remoto per AC 200.



AA 010 410
Griglia di scarico per ricircolo
Finitura in acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile.



AA 010 410 griglia di scarico aria



Performance eccellente grazie ad una disposizione ottimale dei tubi ed una installazione corretta.

Selezionare i tubi più idonei e realizzare un'installazione appropriata ha un effetto positivo sia sulla aspirazione sia sulla riduzione del rumore generato.

Tipologia di tubi e diametro
Nella sezione accessori è possibile scegliere, secondo necessità, un tubo rigido o aluflex, cilindrico o piatto. A seconda dei tubi si può scegliere tra i diametri seguenti: 150 mm e 200 mm. È consigliabile utilizzare sempre il diametro maggiore per una efficace riduzione del rumore e un miglioramento del flusso d'aria.

Se si realizza un'installazione senza curve è consigliabile usare tubi di plastica o metallo con superfici interne piatte per eliminare le turbolenze.
Se si realizza un'installazione con curve è consigliabile usare tubi aluflex perché grazie alle alette stabilizzatrici di flusso al loro interno, migliorano le performance.

In caso di limitazioni di spazio è raccomandato preferire i tubi piatti Gaggenau. Tale sistema permette una circolazione molto efficiente dell'aria anche nelle installazioni che presentano molte curve. Si sconsiglia fortemente l'utilizzo di altre tipologie di tubi per via delle possibili perdite d'aria che possono verificarsi in prossimità di curve, spigoli e giunzioni.

Evitare sempre tubazioni contorte e/o irregolari per prevenire un alto grado di rumore.

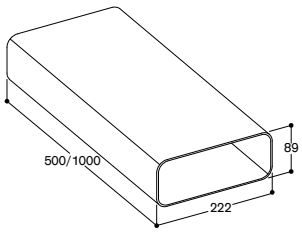
Si consiglia:
– un diametro più ampio possibile delle tubature
– un'installazione delle tubature più dritta possibile
– tubature più corte possibili
– l'uscita a muro deve corrispondere al diametro della tubatura.

Le regolamentazioni locali in materia di edilizia e sicurezza
Per la configurazione delle soluzioni di aspirazione, osservare le normative locali applicabili in materia di edilizia.
I tubi in plastica rispettano gli standard del test di infiammabilità (normativa IEC 60695-11-5), appartengono alla classe di estinguenza V2 (normativa to UL94), e alla classe B1 e B2 per i materiali da costruzione (normativa DIN 4102-1).
I tubi metallici sono particolarmente adatti per cappe da piano Vario e centri di aspirazione telescopici da piano in paesi con maggiori requisiti di protezione antincendio.
I tubi metallici sono ignifughi, estremamente sicuri e adatti a tutte le combinazioni.

AD 857 015
Tubo piatto
Plastica
DN 150 piatto
Lunghezza 500 mm



AD 857 010
Tubo piatto
Plastica
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

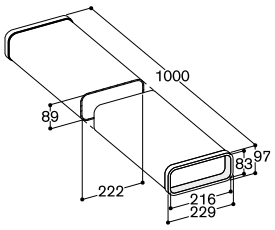


AD 854 010
Tubo piatto
Metallo
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

Adatto per parti di connessione piatte.

Note di progettazione
Guarnizione preassemblata su ogni lato.
Importante: per collegare due tubi piatti è necessaria una parte di connessione piatta.
Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

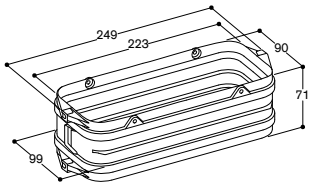




AD 857 040
Connettore per tubi piatti
Plastica
DN 150 piatto

Note di progettazione
Elemento di connessione "femmina" necessario per il collegamento di 2 tubi piatti. È provvisto di guarnizioni integrate per la perfetta aderenza tra tubi senza necessità di nastro adesivo. Facile da connettere grazie al meccanismo a click.

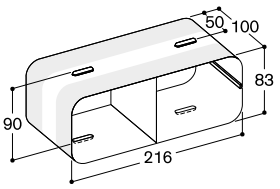




AD 854 040
Connettore per tubi piatti
Metallo
DN 150 piatto
Per connettere 2 tubi piatti

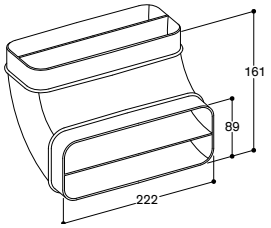
Note di progettazione
Dotato di rinforzo centrale
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





AD 857 030
Curva con piega verticale a 90°
Plastica
DN 150 piatto

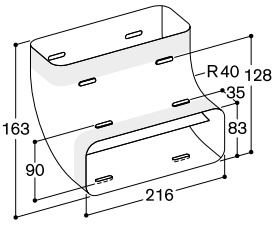




AD 854 030
Curva con piega verticale a 90°
Metallo
DN 150 piatto

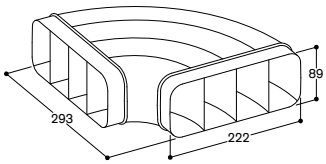
Note di progettazione
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





AD 857 031
Curva con piega orizzontale a 90°
Plastica
DN 150 piatto

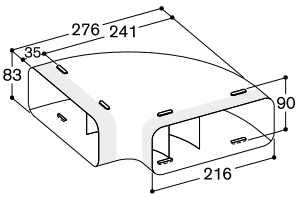




AD 854 031
Curva con piega orizzontale a 90°
Metallo
DN 150 piatto

Note di progettazione
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.

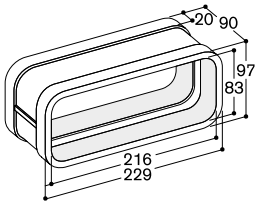




AD 854 000
Connettore per tubi piatti
Metallo
DN 150 piatto
Per la connessione di 2 tubi piatti

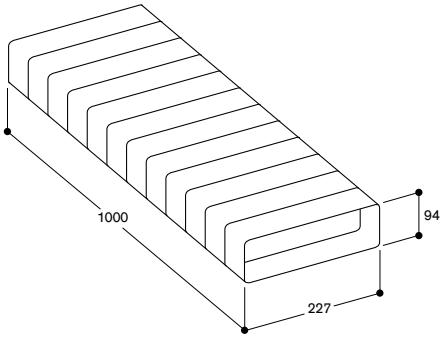
Note di progettazione
Guarnizione preassemblata su ogni lato. Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.





AD 853 011
Tubo flessibile piatto
Plastica a bassa infiammabilità
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

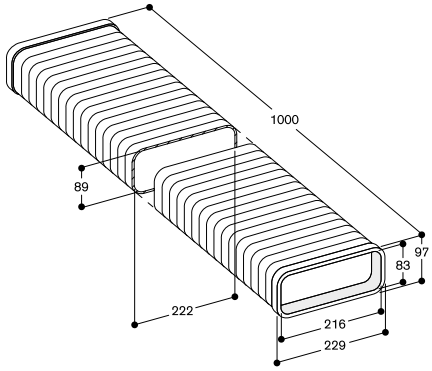




AD 858 010
Tubo flessibile piatto
Metallo
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

Note di progettazione
Guarnizione preassemblata su ogni lato.
Adatto per parti di connessione piatte.
Il tubo piatto flessibile può essere accorciato.
Utile per curve (<90°) o allineamento parallelo.
Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

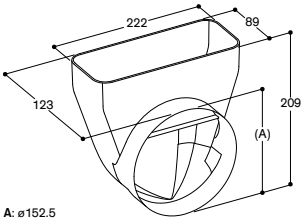




AD 857 042
Adattatore da tubo piatto a tubo tondo con piega a 90° verticale
Plastica
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Adatto a tubi piatti e tubi piatti flessibili.
Adatto a tubi cilindrici e tubi aluflex.

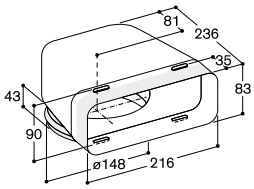




AD 854 032
Adattatore da tubo piatto a tubo tondo con piega a 90° verticale
Metallo
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Adatto a tubi piatti/cilindrici e tubi piatti/cilindrici aluflex.

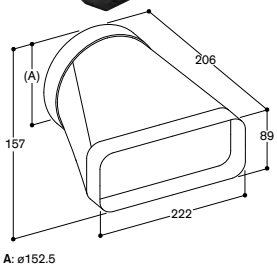




AD 857 041
Adattatore tubo piatto a tubo tondo
Plastica
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Adatto a tubi piatti e tubi piatti flessibili.
Adatto a tubi cilindrici (con connettore) e tubi aluflex.

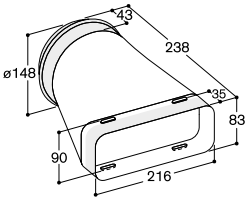




AD 854 041
Adattatore tubo piatto a tubo tondo
Metallo
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Dotato di guarnizione preassemblata.
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.
Adatto per tubi cilindrici e aluflex.





AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con piega verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con piega verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



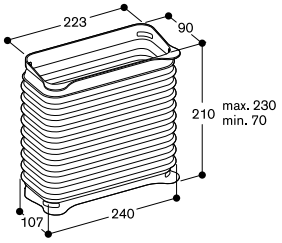
AD 990 091
Nastro adesivo
Alluminio
Spessore 50 mm
Rotolo da 10 m

Note di progettazione
Per prevenire fuoriuscite di aria dalle tubature usare il nastro adesivo in ogni punto di giunzione.
Da utilizzare obbligatoriamente se si tolgono le guarnizioni preassemblate nei tubi metallici.



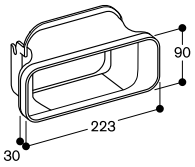
AD 410 040
Tubo flessibile per VL 414 e VL 200 DN 150 piatto





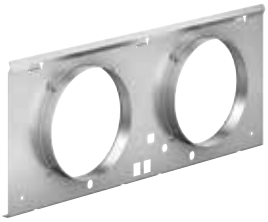
AD 851 041
Connettore per VL 200 e VL 414 per estensione con tubi piatti DN 150 per piani di lavoro molto profondi.

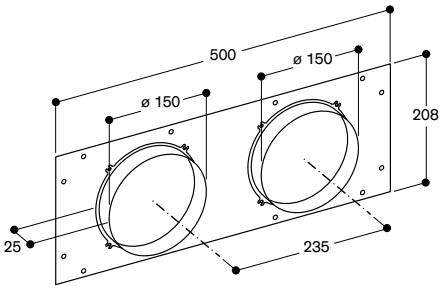




AD 754 049
Placca in metallo zincato per AL 400 per connessione di tubi cilindrici. DN 150 cilindrico.

Note di progettazione
Da installare sul lato anteriore o posteriore di AL 400.

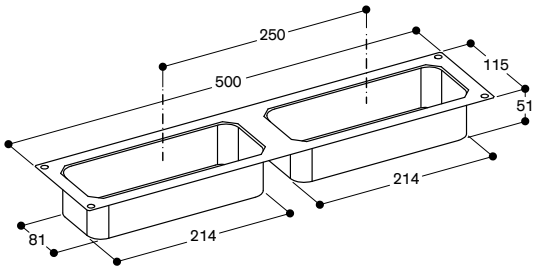




AD 854 050
Connettore AL 400 per tubi piatti, 2 x DN 150
Rivestimento in metallo zincato DN 150 piatto

Note di progettazione
Da installare nel lato inferiore di AL 400.

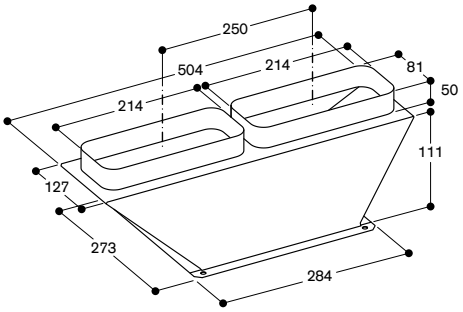


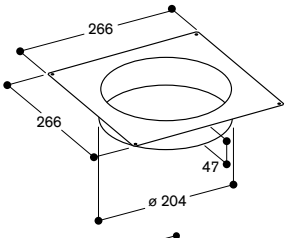


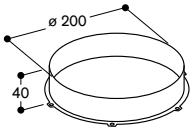
AD 704 050
Scatola di connessione flussi aria per tubi piatti per AL 400
Rivestimento in metallo zincato DN 150 piatto

Note di progettazione
1 x Scatola di connessione dell'aria.
2 x Presa d'aria a condotto piatto DN 150.
Per collegare AL 400 al gruppo motore AR 403 / AR 413 lato inferiore.
1 x Uscita dell'aria da condotto circolare DN 200.
Per collegare AL 400 al gruppo motore AR 401 (in combinazione con il collettore d'aria).
1 x Presa d'aria a condotto rotondo DN 200.
Per collegare AL 400 al gruppo motore AR 403 (in combinazione con il collettore d'aria e l'uscita dell'aria DN 200).





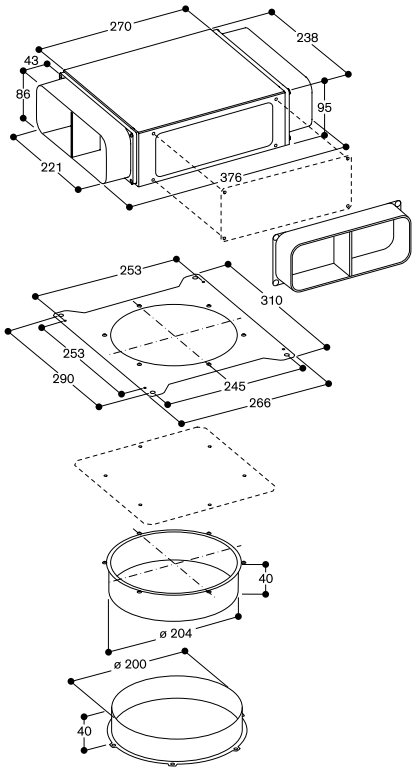




AD 854 048
Scatola di connessione flussi d'aria DN 150, tubi piatti.

Note di progettazione
Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi nel mezzo:
Ingresso: 2 x DN 150, tubi piatti
Uscita: 1 x DN 150, tubi piatti.

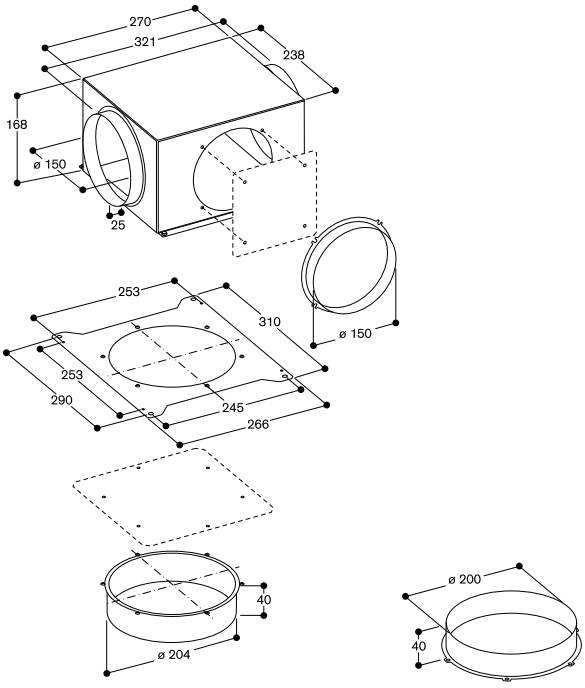




AD 754 048
Scatola di connessione flussi d'aria tubi tondi, DN 150.

Note di progettazione
Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi nel mezzo:
Ingresso: 2 x DN 150, tubi tondi
Uscita: 1 x DN 150, tubi tondi.

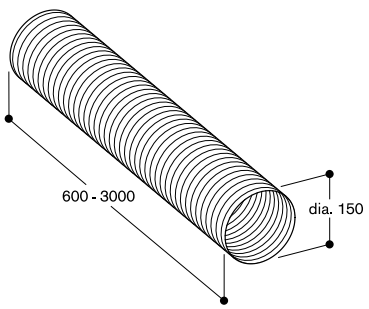




AD 751 010
Tubo aluflex
Alluminio
DN 150 tondo

Note di progettazione
Raccomandati per installazioni di tubature non in linea retta. 2 fascette stringitubo inclusi. Per adattare il tubo a tutti i connettori schiacciarlo appiattendolo. 2 tubi aluflex vanno connessi tra loro con il connettore di tubi aluflex.

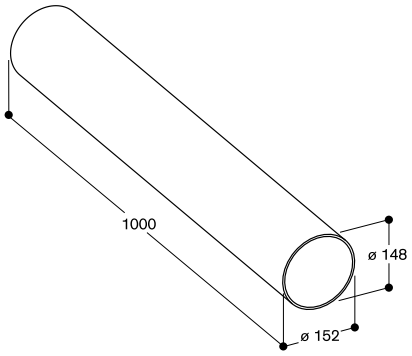




AD 752 010
Tubo tondo
Plastica
DN 150 tondo

Note di progettazione
2 tubi tondi in plastica vanno connessi con AD 754 090.

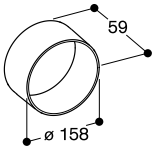




AD 754 090
Connettore per tubi di plastica
Plastica
DN 150 tondo

Note di progettazione
2 tubi tondi in plastica vanno connessi con AD 754 090.

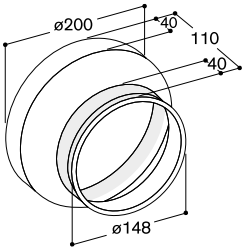




AD 704 040
Adattatore tondo ø 200/150
Metallo zincato
Riduttore per connessioni tubi da DN 200 a DN 150

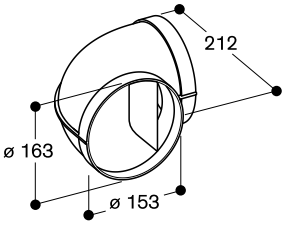
Note di progettazione
Può essere combinato con tubo telescopico a parete DN 200 e connettore tubi DN 150.





AD 752 030
Curva con piega verticale a 90°
Plastica
DN 150 tondo

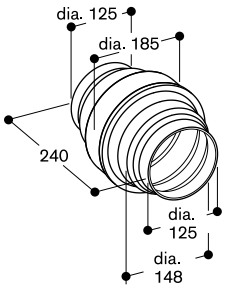




AD 752 070
Elemento anticondensa
Plastica
DN 150 tondo

Note di progettazione
È consigliato installarlo al di sotto di sezioni di tubi verticali.
Installazione sul fondo del tubo.





AD 990 090
Nastro adesivo
Plastica
Rotolo da 10 m

Note di progettazione
Per prevenire fuoriuscite di aria dalle tubature usare il nastro adesivo in ogni punto di giunzione.
Resistente al calore e ai raggi UV.



RK 040 150
Valvola di non ritorno
DN 150 tondo



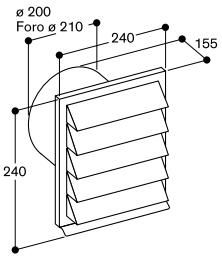
AD 700 051
Scarico a parete
Acciaio inox
DN 200 tondo

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle in acciaio inox.

Caratteristiche tecniche
Lamelle in acciaio inox impermeabile.
Valvola di non ritorno integrata.
Elemento di giunzione DN 200 tondo.

Note di progettazione
Per l'uso con tubo telescopico a parete AD 702
Attacco a parete ø 210 mm.





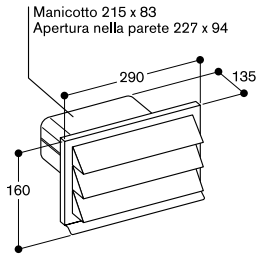
AD 850 050
Scarico a parete
Acciaio inox
DN 150 piatto

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inox. Dimensioni compatte con struttura piatta.

Caratteristiche tecniche
Lamelle in acciaio inox impermeabile.
Valvola di non ritorno integrata.
Elemento di giunzione per tubo piatto rettangolare DN 150.

Note di progettazione
Collegamento diretto del tubo rettangolare piatto DN 150 senza elementi di giunzione.



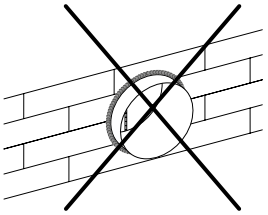


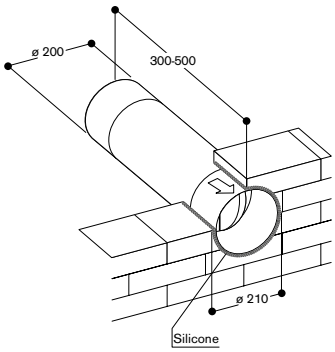
AD 702 052
Tubo telescopico per muro
DN 200 tondo

Caratteristiche
Parte di connessione DN 200 tonda.
Valvola di non ritorno integrata.

Note di progettazione
Per uso con AD 700 051 o motore remoto AR 401.







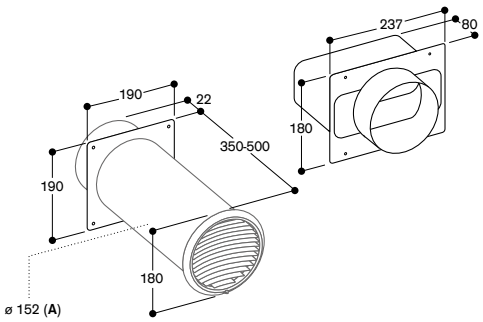
AD 750 054
Scarico a parete con tubo telescopico
Acciaio inox /Plastica
DN 150 tondo

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inox.

Caratteristiche tecniche
Lamelle in acciaio inox impermeabile.
Valvola di non ritorno integrata.
Tubo a parete telescopico 350 - 500 mm per tubo tondo DN 150.
Pressione di apertura 65 Pa sistema antireflusso con isolamento triplo.

Note di progettazione
Per connessione di tubo tondo DN 150 o tubo piatto DN 150.
Foro parete DN 155 mm.





A: Foro ø 155

Centro di aspirazione modulare a soffitto Serie 400





Tipologia		Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
		Modulo filtro	Modulo comandi con luce	Modulo luci
Acciaio inox		AC 402 181	AC 482 181	AC 472 181
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•		
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122		
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 142 e AA 010 811 o AA 012 811		
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	80	80	80
Profondità	(cm)	40	14	14
Altezza	(cm)	10,5	13,5	13,5
Peso netto	(kg)	8	9,5	9,5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014				
Classe di efficienza energetica		B * [3]		
Consumo medio di energia	kWh/anno	60,6[3]		
Classe di efficienza di aspirazione		A[3]		
Classe di efficienza di illuminazione		E[3]		
Classe di efficienza filtro grassi		B[3]		
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	50/65		
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		**Flusso aria per motore remoto con un modulo filtro[2]**		
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	300/460/570/720	–	–
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna	(m^3/h) a 5 Pa	340/510/640/750	–	–
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	370/490/640/780		
Funzionamento a ricircolo con AR 400 142 e AA 010 810 o AA 012 811	(m^3/h) a 5 Pa	260/400/500/570		
Caratteristiche				
Telecomando ad infrarossi			•	
Livelli di potenza	(N.)		3 più intensivo	
Funzione post cottura			•/6 min.	
Aspirazione intervallata			•/6 min.	
Indicatore saturazione filtro grassi			–/•	
Tipo filtro grassi		Aspirazione perimetrale		
Numero filtro grassi		2		
Tipo di illuminazione			LED	LED
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore		–/–/•/–		
Parte di connessione per estrazione aria, tubo tondo DN 150		•		
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto DN 150		AD 852 042[1]		
Lunghezza cavo di connessione	(m)		1,75	1,75
Lunghezza cavo dati				2
Controllo della cappa da piano cottura compatibile			–	
Home Connect (wireless via WiFi)			–	
Distanza minima dall'area cottura				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	70/70	70/70	70/70
Piani elettrici	(cm)	70	70	70
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(W)		dipende dall'unità motore	
Soppressione radiodisturbi		•	•	•

• Standard. – Non disponibile.

[1] Accessorio speciale.

[2] Per configurazioni con più di un modulo filtro per unità aspirante è possibile aggiungere fino a 70 m^3/h.

[3] I valori si riferiscono alla configurazione AC 402 181 (1x), AC 482 181 (1x), con motore remoto AR 400 142.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.




Tipologia		Cappa telescopica	Cappa telescopica
Acciaio inox		AL 400 122	AL 400 192
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione): Per UE, il funzionamento della AL 400 122 è possibile solo in modalità a ricircolo (normativa EU 66/2014)		2x AR 400 142 / 2x AR 401 142 / 2x AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):		2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensioni			
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0.3	0.3
Installazione in appoggio / a filo top		•/•	•/•
Altezza in estensione	(cm)	33	33
Larghezza sul top della cucina	(cm)	118,4	90,8
Larghezza nel mobile	(cm)	113,6	86
Profondità sul top della cucina	(cm)	14	14
Altezza nel mobile	(cm)	55–86	55–86
Peso netto	(kg)	46	38
Dati di consumo secondo normativa europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica			A *2
Consumo medio di energia	kWh/anno		45,5[2]
Classe di efficienza di aspirazione			A[2]
Classe di efficienza di illuminazione			C[2]
Classe di efficienza filtro anti-grassi			B[2]
Livello di rumorosità min./max. in modalità normale	dB(A)		45/61[2]
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		**con 2 unità motore**	**con 1 unità motore**
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	540/820/1020/1140	310/485/600/765
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m^3/h) a 5 Pa	550/800/1000/1200	295/450/560/660
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 5 Pa	560/750/980/1240	340/460/600/750
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 0 Pa	610/845/1080/1375	310/425/555/715
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m^3/h) a 0 Pa	740/890/1015/1210	
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		–	–
Funzione post cottura	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro anti-grassi		•	•
Tipo filtro anti-grassi		Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtri anti-grassi		3	2
Canale di drenaggio per grassi		•	•
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 10	2 x 10
Illuminamento	(lx)	400	400
Colore luce	(Kelvin)	3600	3600
Connessione per estrazione aria lato inferiore/anteriore/posteriore		•/•/•	•/•/•
Connettore per estrazione aria, tubo tondo DN 150 (fronte/retro)		AD 754 049[1]	AD 754 049[1]
Connettore per estrazione aria, tubo piatto DN 150 (lato inferiore)		AD 854 050[1]	AD 854 050[1]
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1,75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		–	–
Home Connect (wireless via WiFi)		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

[1] Accessorio necessario per l'installazione.

[2] I valori fanno riferimento alla configurazione AL 400 con il motore AR 400 142.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Tipologia		Cappa da piano
Acciaio inox		VL 414 115
Manopole (acciaio inox / nere)[5]		CKV 410 010 / CKV 410 000
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		• / •
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensioni		
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0.3
Installazione in appoggio / a filo top		• / •
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	15.5
Larghezza nel mobile	(cm)	17
Profondità	(cm)	52
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm)	17,5/17,8
Peso netto	(kg)	2,2
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A+ * [1]
Consumo medio di energia	kWh/anno	40,4[1]
Classe di efficienza di aspirazione		A[1]
Classe di efficienza di illuminazione		-
Classe di efficienza filtro grassi		B[1]
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	57/71[1]
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		**1 x VL 414**
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	280/430/540/640
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m^3/h) a 5 Pa	300/455/570/660
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 5 Pa	320/420/550/690
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 5 Pa	290/390/520/660
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m^3/h) a 5 Pa	350/415/490/590
Caratteristiche		
Livelli di potenza		3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura		•
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Metallico
Numero filtro grassi		1
Canale di drenaggio per grasso		•
Connessione per estrazione aria fondo/latoposteriore		–/–/ •
Tubo piatto flessibile DN 150		AD 410 040[2]
Parte di connessione per estensione tubo piatto DN 150		AD 851 041[2]
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[3]
Home Connect (wireless via WiFi)		•[4]
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	secondo motore utilizzato
Soppressione radiodisturbi		•

• Standard. – Non disponibile.

[1] I valori si riferiscono ad una configurazione con VL 414 e motore AR 403 122.

[2] Accessorio per l'installazione.

[3] In combinazione con piano cottura compatibile.

[4] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

[5] Le manopole devono essere ordinate separatamente.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Tipologia		Cappa a parete
Acciaio inox		AW 442 120
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		•/•
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 143 e AA 442 810
Dimensioni con camino		
Larghezza	(cm)	120
Profondità	(cm)	55
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.–max.	(cm)	72–150
Peso netto, min.–max.	(kg)	32
Peso tubo, min.–max.	(kg)	7–11
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A * [1]
Consumo medio di energia	kWh/anno	120
Classe di efficienza di aspirazione		55
Classe di efficienza di illuminazione		72–150
Classe di efficienza filtro grassi		32
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	7–11
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	315/490/615/755
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m^3/h) a 5 Pa	325/505/615/885
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m^3/h) a 5 Pa	320/485/615/720
Air recirculation with AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m^3/h) a 5 Pa	290/455/565/775
Caratteristiche		
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura	(min)	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min)	–
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Tipo filtro grassi		Filtro inclinato
Numero filtro grassi		4
Canale di drenaggio per grasso		•
Tipo di illuminazione		LED
Potenza lampade	(W)	3 x 10
Illuminamento	(lx)	940
Colore luce	(Kelvin)	3500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		–
Home Connect (wireless via WiFi)		–
Distanza minima dall'area cottura		
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	70
Piani elettrici	(cm)	60
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità aspirante
Soppressione radiodisturbi		•

• Standard. – Non disponibile.

[1] I valori fanno riferimento alla configurazione AW 442 con il motore AR 400 143.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Centri di aspirazione a soffitto Serie 200



Tipologia		Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
Gaggenau Light Bronze (bronzo chiaro)		AC 250 121	
Gaggenau Black (colore nero)			AC 270 101
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	–/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	120	105
Profondità	(cm)	50	60
Altezza	(cm)	30	25
Peso netto	(kg)	37	76
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A+*	–
Consumo medio di energia	kWh/annor	35.2	–
Classe di efficienza di aspirazione		A	–
Classe di efficienza di illuminazione		-	–
Classe di efficienza filtro grassi		E	–
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/56	–
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	265/331/458/933	–
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	197/313/419/637	190/357/515/680
Contropressione max a 0 m^3/h	(Pa)	416	–
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int			
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	56/70	–
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	63/72	67/74
Caratteristiche			
Controllo remoto		•	•
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione post cottura		•/integrato	•/integrato
Aspirazione intervallata		•/ 6 min.	•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Cartuccia	Cartuccia
Numero filtro grassi		2	3
Tipo di illuminazione		–	LED
Potenza lampade	(W)	–	17,9
Illuminamento	(lx)	–	1156
Colore luce	(Kelvin)	–	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	–	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	–
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale		– / • / • / •	–
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.3	–
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[1]	•[1]
Home Connect (wireless via WiFi)		•[2]	•[2]
Accessori			
Modulo di ricircolo bianco		AA 010 811	
Modulo di ricircolo acciaio inox		AA 012 811	
Filtro a carboni attivi rigenerabile		AA 200 112	AA 200 122
Filtro a carboni attivi		AA 200 110	AA 200 121
Distanza minima dall'area cottura			
Per apparecchi a gas con assorbimento minore/maggiore di 12 kW	(cm)	65/70	70/75
Piani elettrici	(cm)	65	70
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	250	250
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

[1] Con modello del piano cottura compatibile.

[2] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Centri di aspirazione telescopica da piano GlassDraft Serie 200





Tipologia		Cappa telescopica	Cappa telescopica
Pannello in vetro e cornice Gaggenau Black		AL 200 180	AL 200 190
Funzionamento a estrazione / ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	•/Modulo di ricircolo come accessorio
Combinabile in unico foro di incasso con piani a induzione senza cornice		CX 482 CI 282 / 283	CX 492 CI 292
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	80	90
Per installazione in appoggio / a filo (con kit di installazione dedicati)		con AA 200 900 / •	con AA 200 900 / •
Altezza in estensione	(cm)	25	25
Larghezza sopra il top della cucina	(cm)	79,2	85,4
Profondità	(cm)	14	14
Larghezza nel mobile	(cm)	77,9	85,4
Altezza nel mobile	(cm)	70,3	70,3
Peso netto	(kg)	48	43
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A*	A*
Consumo medio di energia	kWh/anno	36.9	37.8
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		–	–
Classe di efficienza filtro grassi		B	C
Livello di rumorosità min. / max. modalità normale	dB(A)	39/62	41/62
Performance estrazione dell'aria (EN 61591), livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	223/378/501/775	229/389/519/833
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	170/362/447/562	172/367/472/620
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/ Int			
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	62/70	62/71
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	65/70	65/71
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	•/ integrato	•/ integrato
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Metallico	Metallico
Numero filtro grassi		2	2
Canale di drenaggio per grasso		•	•
Profili in vetro illuminati (luce bianca)		•	•
Raccordo per canalizzazione estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connessione per estrazione aria fondo/lato/retro/fronte		• / – /– / –	• / – /– / –
Potenza motore	(W)	300	300
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,3	1,3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[1]	•[1]
Home Connect (wireless via WiFi)		•[2]	•[2]
Accessori			
Kit per installazione in appoggio		AA 200 900	AA 200 900
Kit per installazione del motore a distanza		AA 200 910	AA 200 910
Kit per installazione a filo in unico foro d'incasso		VA 200 080	VA 200 090
Modulo di ricircolo		AA 200 880	AA 200 890
Filtro a carboni attivi		AA 200 100	AA 200 100
Modulo di ricircolo rigenerabile		AA 200 882	AA 200 892
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	300	300
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

[1] Con modello del piano cottura compatibile.

[2] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Tipologia		Cappa da piano
Gaggenau Black (nero)		VL 200 120
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•
Compatibile con (a estrazione):		AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensioni		
Installazione in appoggio / a filo top		•/-
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	15
Profondità	(cm)	51
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm)	17,5/-
Peso netto	(kg)	5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A * [2]
Consumo medio di energia	kWh/anno	48.3[2]
Classe di efficienza di aspirazione		A[2]
Classe di efficienza di illuminazione		-
Classe di efficienza filtro grassi		B[2]
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	56/71[2]
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m^3/h) a 0 Pa	360/435/500/595
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 0 Pa	305/410/530/665
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 5 Pa	320/430/555/690
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione nel mobile	(m^3/h) a 5 Pa	280/440/545/645
Estrazione aria con AR 401 142 per montaggio a parete esterna	(m^3/h) a 5 Pa	305/460/575/660
Livello di potenza sonora (EN 60704-3) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW)	60/64/68/73
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW)	57/64/72/78
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW)	56/64/71/76
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW)	51/63/68/73
Estrazione aria con AR 401 142 per montaggio a parete esterna	(dB(A) re 1 pW)	57/67/73/76
Caratteristiche		
Livelli di potenza		3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura	(min)	•/integrato
Aspirazione intervallata	(min)	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Tipo filtro grassi		Acciaio inox
Numero filtro grassi		1
Canale di drenaggio per grasso		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore		-/-/•
Tubo piatto flessibile DN 150		AD 410 040[1]
Parte di connessione per estensione tubo piatto DN 150		AD 851 041[1]
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,7
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		–
Home Connect (wireless via WiFi)		–
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•

• Standard. – Non disponibile.

[1] Accessorio speciale.

[2] I valori fanno riferimento alla configurazione VL 200 con il motore AR 403 122.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Tipologia		Cappa a isola
Acciaio inox		AI 240 191
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni con camino		
Larghezza	(cm)	90
Profondità	(cm)	60
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.–max.	(cm)	74–92/82–104
Peso netto	(kg)	32
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A*
Consumo medio di energia	kWh/anno	43,2
Classe di efficienza di aspirazione		A
Classe di efficienza di illuminazione		A
Classe di efficienza filtro grassi		B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	43/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	291/441/641/988
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	195/362/448/530
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	436
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo		
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/72
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	69/72
Caratteristiche		
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo
Funzione automatica		•
Funzione post cottura	(min)	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min)	•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Cartuccia
Numero filtro grassi		3
Canale di drenaggio per grasso		–
Tipo di illuminazione		LED
Potenza lampade	(W)	4 x 3
Illuminamento	(lx)	650
Colore luce	(Kelvin)	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/S/S/S
Output ventola	(W)	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[1]
Home Connect (wireless via WiFi)		•[2]
Accessori		
Modulo di ricircolo		AA 200 816
Filtro a carboni attivi rigenerabile		AA 200 112
Filtro a carboni attivi		AA 200 110
Estensione per canale		AD 200 326
Colletto di finitura		AD 223 346
Kit di montaggio per estensione		AD 220 396
Comignolo per estrazione		
Distanza minima dall'area cottura		
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70
Piani elettrici	(cm)	55
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	272
Soppressione radiodisturbi		•

• Standard. – Non disponibile.

[1] In combinazione con piano cottura compatibile.

[2] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Centri di aspirazione a parete Serie 200





Tipologia		Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox		AW 240 191	
Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite			AW 250 192
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	Comignolo come accessorio / •
Dimensioni con camino			
Larghezza	(cm)	90	90
Profondità	(cm)	50	54
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.–max.	(cm)	65-95/82-115	96–123/45
Peso netto	(kg)	21	27
Peso tubo per estrazione dell'aria			5
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A *	A+ *
Consumo medio di energia	kWh/anno	44,5	36,7
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A
Classe di efficienza filtro grassi		B	B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	44/64	43/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	275/422/618/970	282/394/529/990
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	185/321/383/476	196/349/461/670
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	459	453
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/73	57/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	69/74	68/78
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	•/ integrata	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min)	•/ 6 min.	•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtro grassi		3	2
Canale di drenaggio per grasso		-	–
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminamento	(lx)	551	460
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000	2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		• / S / S / S	•/S/S/S
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,3	1,3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[1]	•[1]
Home Connect (wireless via WiFi)		•[2]	•[2]
Accessori			
Modulo di ricircolo		AA 200 812	
Filtro a carboni attivi rigenerabile		AA 200 112	AA 250 112
Filtro a carboni attivi		AA 200 110	AA 250 113
Estensione per canale		AD 200 322	
Colletto di finitura			
Kit di montaggio per estensione		AD 200 392	
Comignolo per estrazione			AD 200 012
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	60/70
Piani elettrici	(cm)	55	45
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	269	270
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

[1] In combinazione con piano cottura compatibile.

[2] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.





Tipologia		Cappa con deflettore	Cappa con deflettore
Finitura in acciaio inox		AF 210 192	AF 210 162
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Profondità	(cm)	32	32
Profondità con frontalino estratto	(cm)	48,8	48,8
Altezza	(cm)	37,8	37,8
Peso netto	(kg)	16	15
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A*	A*
Consumo medio di energia	kWh/anno	41,4	40,3
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A
Classe di efficienza filtro grassi		B	B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	42/57	41/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	272/384/517/965	271/386/515/953
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	267/372/506/876	266/364/497/885
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	434	455
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	57/71	57/71
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	62/69	62/69
Caratteristiche			
Vetro		•	•
Disposizione comandi		Frontale	Frontale
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	•/integrato	•/integrato
Aspirazione intervallata	(min)	–	–
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Filtro in acciaio inox	Filtro in acciaio inox
Numero filtro grassi		1	1
Canale di drenaggio per grasso		–	–
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminamento	(lx)	355	355
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale		•/–/–/–	•/–/–/–
Ventole	(N.)	1	1
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1,75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		–	–
Home Connect (wireless via WiFi)		–	–
Accessori			
Cornice ribassabile		AA 210 492	AA 210 460
Kit di assemblaggio per pensili di 90 cm		AA 210 491	
Modulo di ricircolo		AA 211 812	AA 211 812
Filtro a carboni attivi		AA 210 110	AA 210 110
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	43	43
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	266	264
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Centri di aspirazione da pensile Serie 200





Tipologia		Cappa da pensile	Cappa da pensile
Finitura in acciaio inox		AC 200 191	AC 200 181
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	86	70
Profondità	(cm)	28,2	30
Altezza	(cm)	36 (telaio)	36 (telaio)
Peso netto	(kg)	9,8	9,2
Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A++ *	A++ *
Consumo medio di energia	kWh/anno	31,4 kWh	30,3 kWh
Classe di efficienza di aspirazione		A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A
Classe di efficienza filtro grassi		D	D
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/64	46/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	210/380/610/800	210/380/575/775
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	200/360/540/790	200/360/540/740
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	560	560
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78
Caratteristiche			
Telecomando a infrarossi		AA 200 510	AA 200 510
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		–	–
Funzione post cottura		•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata		•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Cartucce	Cartucce
Numero filtro grassi		2	2
Canale di drenaggio per grasso		–	–
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 1	2 x 1
Illuminamento	(lx)	266	244
Colore luce	(Kelvin)	4000	4000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150/120	150/120
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale		•/–/–/–	•/–/–/–
Ventole	(No.)	1	1
Output ventola	(W)	170	170
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1	1
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		–	–
Home Connect (wireless via WiFi)		–	–
Accessori			
Modulo di ricircolo		AA 211 812	AA 211 812
Filtro a carboni attivi		AA 210 110	AA 210 110
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	65	65
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	172	172
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.

[1] Accessorio speciale.

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Cappa da pensile
AC 200 161
•/•
52
30
36 (telaio)
8,3
A++ *
29,6 kWh
A
A
D
44/64
210/365/540/730
200/360/530/690
560
64/70
72/77
AA 200 510
3 + intensivo
–
•/6 min.
•/6 min.
•
Cartucce
1
–
LED
2 x 1
244
4000
150/120
•/–/–/–
1
170
1
–
–
AA 211 812
AA 210 110
65/70
65
172
•





Tipologia		Interno	Interno
Acciaio inox			
Metallo zincato		AR 400 142	AR 400 143
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/–	•/–
Dimensioni			
Larghezza	(mm)	426	333
Profondità	(mm)	426	240
Altezza	(mm)	232	232
Peso netto	(kg)	14	5
Installazione			
Tetto inclinato			
Parete esterna			
Parete interna		•	
Base di un mobile		•	
Cappa a isola / parete AI / AW 442			•
Sottotetto		•	
Vano tecnico		•	
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria (fino a)	(m^3/h) a 5 Pa	830	1005
Ricircolo aria (fino a)	(m^3/h) a 0 Pa		
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	500	480
Caratteristiche			
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo
Tipo tecnologia motore		BLDC	BLDC
Ventole	(N.)	1	1
Output ventole	(W)	240	230
Isolamento sonoro		•	•
Staffe di fissaggio		•	–
Connettore tubi lato interno	(ø mm)	5 x 150	
Connettore tubi lato esterno	(ø mm)	1 x 150	1 x 150
Copertura di chiusura ingresso aria		•	–
Filtro a carboni attivi		–	–
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	–
Lunghezza cavo dati	(m)	5	–
Valori di collegamento con centro di aspirazione			
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Standard. – Non disponibile.






Parete esterna	Interno	Nello zoccolo	Nello zoccolo
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
•			
•			
	•	•	•
	•	•	•
		•	
		•	
1005		875	
	675		900
640	380	770	610
3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
1	1	1	1
180	170	180	180
•	•	–	–
•	•	•	•
1 x 200	1 x 150 piatto	1 x 150	1 x 150
		1 x 150 piatto	
–	–	–	–
–	•	–	•
1,75	1,75	1,75	1,75
5	2	2	2
•	•	•	•



Centri di refrigerazione e conservazione

Tavole informative 308

Frigoriferi e congelatori VarioCooling Serie 400 312

Cantine climatizzate per vino VarioCooling Serie 400 324

Precauzioni di montaggio
per apparecchi VarioCooling Serie 400 328

Accessori speciali per VarioCooling Serie 400 336

Frigoriferi e congelatori Vario Serie 200 340

Frigoriferi e congelatori Serie 200 344

Cantine climatizzate per vino Serie 200 354

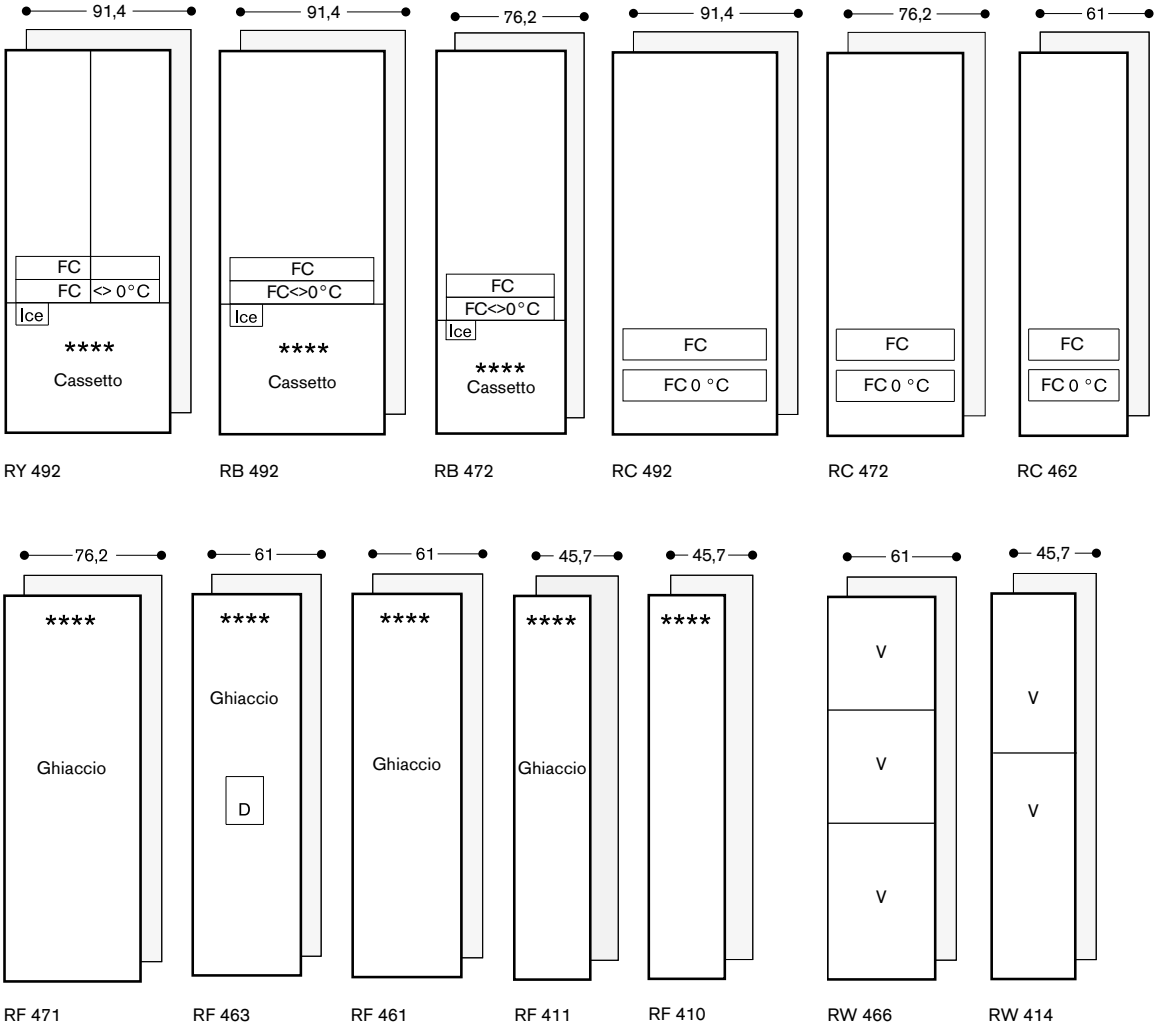
Ulteriori precauzioni di montaggio per VarioCooling Serie 400
e apparecchi Serie 200 357

Accessori e pannelli per VarioCooling Serie 400 e Serie 200 358

Tabelle tecniche 364

Centri di refrigerazione e congelamento e Cantine Serie 400

Nicchia 213 cm



FC: **Cassetto igrometrico**

FC <> 0 °C: **Cassetto Fresh Cooling**

FC 0 °C: **Cassetto Fresh Cooling 0 °C**

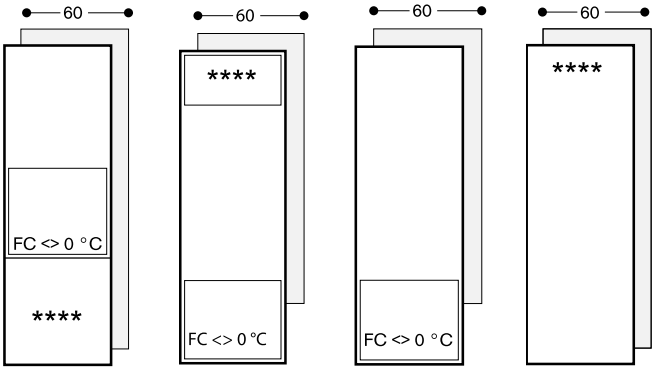
V: **Vino**

D: **Dispenser acqua e ghiaccio**

Ghiaccio: **Produttore di ghiaccio integrato**

Centri di refrigerazione e congelamento Vario Serie 200

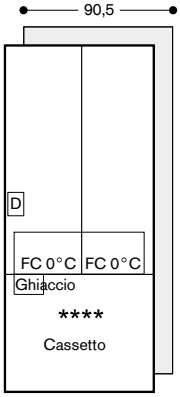
Nicchia 178 cm



RB 289 RT 289 RC 289 RF 287

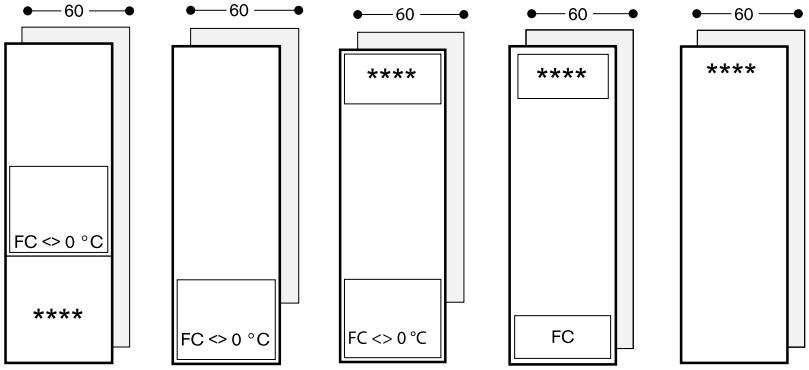
Centri di refrigerazione e congelamento Serie 200

Freestanding / Nicchia 183 cm



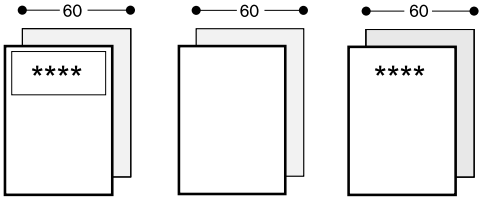
RY 295

Nicchia 178 cm



RB 282 RC 282 RT 282 RT 282 RF 282

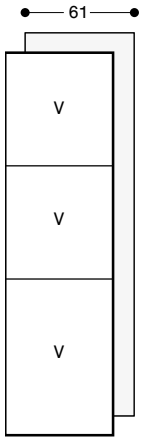
Nicchia 82 cm / Sotto top



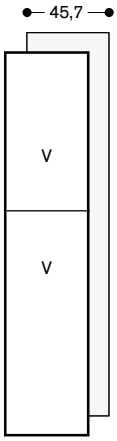
RT 200 RC 200 RF 200

Cantine vino Serie 400

Nicchia 213 cm



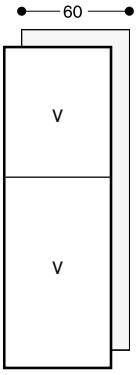
RW 466



RW 414

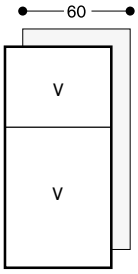
Cantine vino Serie 200

Nicchia 178 cm



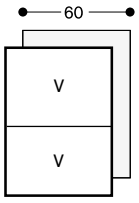
RW 282

Nicchia 123 cm



RW 222

Nicchia 82 cm / Sotto top



RW 404



RY 492 305
Con zona Fresh Cooling
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm Centro di raffreddamento con due porte e un cassetto freezer completamente estraibile



In dotazione
1 portauova con coperchio
1 paletta per il ghiaccio

Accessori per l'installazione
RA 421 912
Pannello acciaio con maniglie
Per RY 492, spessore 19 mm
RA 423 340
Profili laterali
2 pezzi, per RY e RB
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm
RA 425 910
Maniglia, acciaio, corta
Per RY/RB 492 e RW 222, 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm
RA 428 912
Pannelli porta in acciaio, senza maniglie
Per RY 492, spessore 19 mm
RA 460 000
Kit di installazione Side by Side
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
Incluso nell'imballo per RF e RW
RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro
RA 460 030
Kit di congiunzione verticale per pannelli
Per combinazione frigo-freezer
RA 464 913
Griglia di ventilazione in acciaio
Per RY/RB 492

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 400
RY 492

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Interni porta in acciaio inox.
- Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto Fresh Cooling e un cassetto con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Un ripiano in vetro a disposizione asimmetrica, regolabile in altezza.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 522 litri.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.

Caratteristiche tecniche
Doppio compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria a carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.

Vano frigorifero
Sistema NoFrost con raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C.
1 ripiano in vetro infrangibile bianco, regolabile in altezza.
1 ripiano in vetro infrangibile diviso asimmetricalmente, regolabile in altezza.
1 ripiano integrato in vetro satinato.
4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio (3500 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
6 supporti nella controporta regolabili in altezza, di cui 2 extra profondi.
Capacità totale di tutti i comparti frigo 386 litri.

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 450 012
Filtri a carboni attivi per sistema di filtraggio acqua
Per RB, RY, RF

Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale transparente, illuminato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Temperatura regolabile manualmente.
Ideale per carne, pesce e pollame.

Zona igrometrica
1 cassetto igrometrico completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.

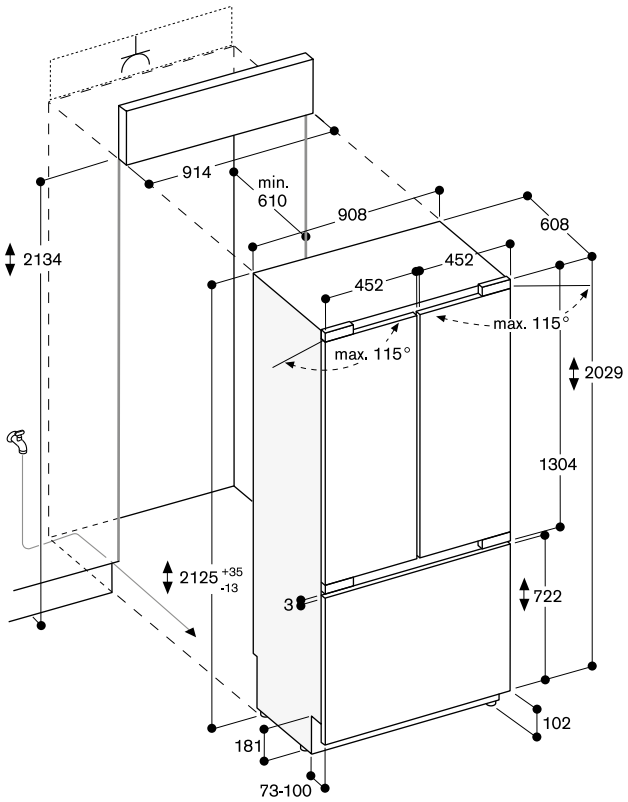
Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 13 h.
2 cassetti completamenti estraibili.
Cassetto esterno con guide di estrazione a scorrimento sincrono.
Illuminazione interna a 2 punti luce LED: luce bianca e calda.
Capacità 166 litri.

Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione visualizzato sul display TFT touch.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio circa 1,6 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 415 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max. pannelli porte:
Porte superiori 67 kg.
Cassetto 12 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Misure in mm



RB 492 305
Con zona Fresh Cooling
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm Centro di raffreddamento con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile

RB 472 305
Con zona Fresh Cooling
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm Centro di raffreddamento con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile



In dotazione
1 portauova con coperchio
1 paletta per il ghiaccio

Accessori necessari per l'installazione
RA 421 712
Pannello acciaio con maniglie
Per RB 472, spessore 19 mm
RA 421 910
Pannello acciaio con maniglie
Per RB 492, spessore 19 mm
RA 423 340
Profili laterali
2 pezzi, per RY e RB
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm
RA 425 710
Maniglia, acciaio, corta
Per RB 472, 2 supporti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 637 mm
RA 425 910
Maniglia, acciaio, corta
Per RY/RB 492, 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm
RA 428 712
Pannelli porta in acciaio, senza maniglie
Per RB 472, spessore 19 mm
RA 428 910
Pannelli porta in acciaio, senza maniglie
Per RB 492, spessore 19 mm

Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 400
RB 492/RB 472

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Interni porta in acciaio inox.
- Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto Fresh Cooling e un cassetto con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 555/452 litri.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.

Caratteristiche tecniche
Doppio compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria a carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.

Vano frigorifero
Sistema NoFrost con raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C.
2 ripiani in vetro infrangibile bianco, regolabili in altezza.
1 ripiano integrato in vetro satinato.
4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio (3500 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno extra profondo.
Capacità totale di tutti i comparti frigo 389/316 litri.

Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale transparente, illuminato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Temperatura regolabile manualmente
Ideale per carne, pesce e pollame.

RA 460 000
Kit di installazione Side by Side
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
In dotazione nell'imballo per RF e RW
RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro
RA 460 030
Kit di congiunzione verticale per pannelli
Per combinazione frigo-freezer
RA 464 713
Griglia di ventilazione in acciaio
Per RB 472
RA 464 913
Griglia di ventilazione in acciaio
Per RY/RB 492

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 450 012
Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua
Per RB, RY, RF

Zona igrometrica
1 cassetto igrometrico completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.

Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 14 kg/14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 13 h/13 h.
Due cassetti completamenti estraibili.
Cassetto esterno con guide di estrazione a scorrimento sincrono.
Illuminazione interna a 2 punti luce LED: luce bianca e calda.
Capacità 166/136 litri.

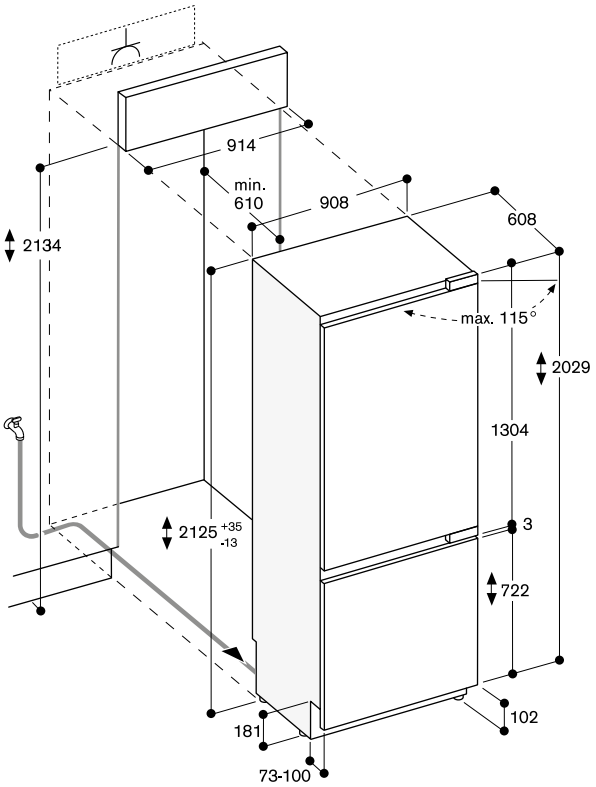
Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione visualizzato sul display TFT touch.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1,6/1,7 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 326/295 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannelli porte:
Porta 47/41 kg.
Cassetto 10/10 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

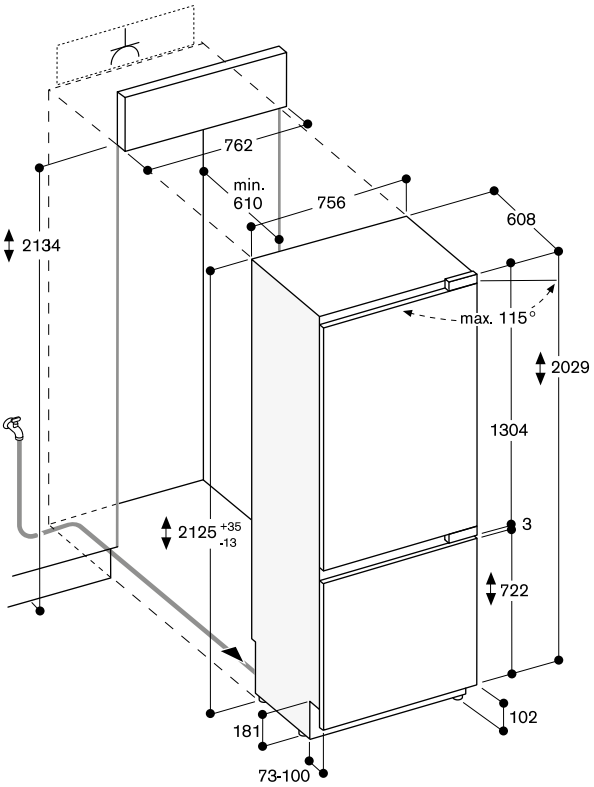
Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.

RB 492:



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

RB 472:



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Misure in mm



RC 492 305
Con zona Fresh Cooling 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

RC 472 305
Con zona Fresh Cooling 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm

RC 462 305
Con zona Fresh Cooling 0 °C
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm



Accessori in dotazione
1 portauova con coperchio

Accessori necessari per l'installazione
RA 421 610
Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 710
Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 421 911
Pannello in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

RA 423 140
Profili laterali, lunghi

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm

RA 428 610
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 710
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

RA 428 911
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

RA 460 000
Kit di installazione Side by Side
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
Incluso nell'imballo per RF e RW

Frigorifero Vario Serie 400
RC 492/RC 472/RC 462

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Interni porta in acciaio inox.
- Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto Fresh Cooling a 0 °C con controllo della temperatura da -1 °C a +3 °C e un cassetto con regolazione manuale dell'umidità.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 579/467/357 litri.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria a carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C.
3 ripiani in vetro infrangibile bianco, regolabili in altezza.
1 cassetto completamente estraibile con fronte trasparente.
1 ripiano integrato in vetro satinato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio (3500 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.
Capacità 494/398/305 litri.

RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020
Elemento di connessione verticale per pannelli
Per frontale a filo

RA 464 611
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 61 cm

RA 464 711
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 76,2 cm

RA 464 911
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 91,4 cm

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente

Zona Fresh Cooling 0 °C
1 cassetto Fresh Cooling 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Regolazione temperatura con display TFT: la temperatura è regolabile da -1 °C a +3 °C.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 85/69/52 litri.

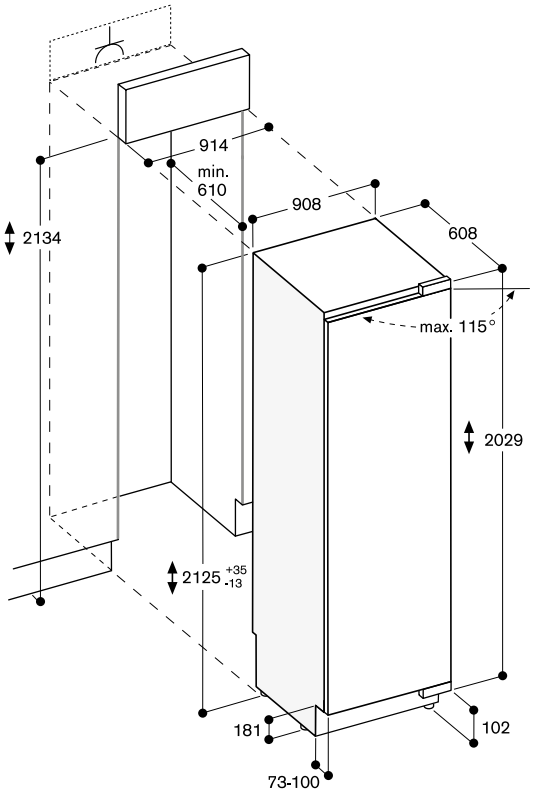
Zona igrometrica
1 cassetto igrometrico completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 182/166/150 kWh/anno.
Rumorosità 40 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta: 43/24/41 kg.

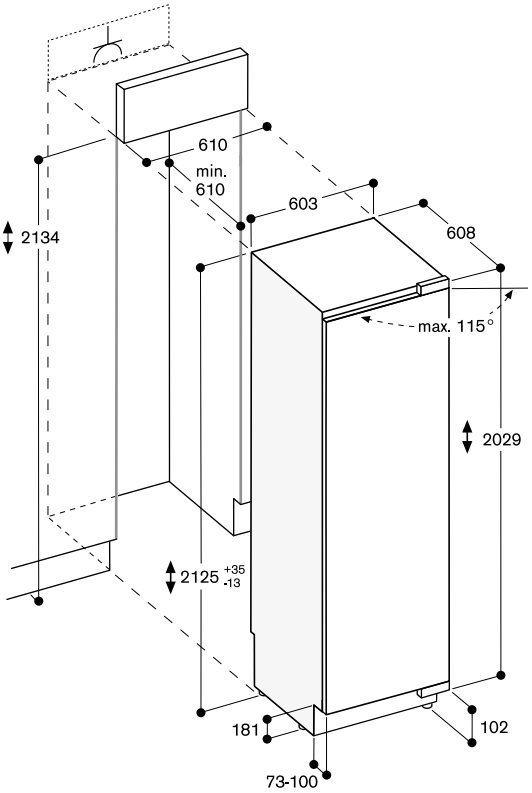
Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

RC 492:



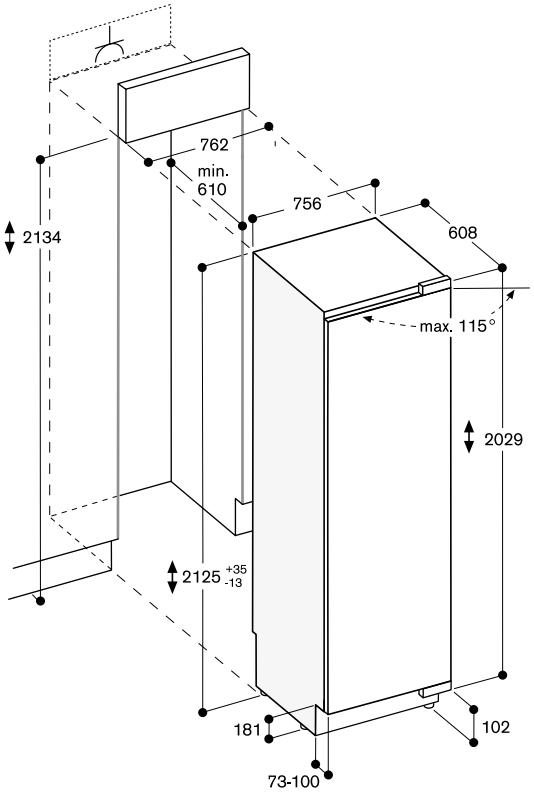
Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

RC 462:



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

RC 472:



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Misure in mm



RF 463 306
Completamente integrabile
con dispenser acqua e ghiaccio
Larghezza nicchia 61 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm
Cerniera dx

RF 463 307
Completamente integrabile
con dispenser acqua e ghiaccio
Larghezza nicchia 61 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm
Cerniera sx



In dotazione
1 accessorio per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione

RA 422 610
Pannello porta in acciaio con maniglia
Per RF 463, spessore 19 mm

RA 423 140
Profili laterali, lunghi

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm

RA 428 810
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per RF 463, spessore 19 mm

RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020
Elemento di connessione verticale per pannelli
Per frontale a filo

RA 464 617
Griglia di ventilazione in acciaio
Per RF 463, con filtro acqua integrato, cerniera a dx

RA 464 618
Griglia di ventilazione in acciaio
Per RF 463 con filtro acqua integrato, cerniera a sx

Congelatore Vario Serie 400
RF 463

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
  – ripiani in vetro.
- Interni porta in acciaio inox.
- Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
- Dispenser illuminato di acqua e ghiaccio nella porta.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Sensore di prossimità per dispenser acqua/ghiaccio.
- Zona di erogazione del dispenser illuminata.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 304 litri.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.
Tasti touch per gestione dispenser acqua e ghiaccio.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria ai carboni attivi.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.

Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 18 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
3 ripiani in vetro infrangibile bianco, di cui 2 regolabili in altezza.
1 ripiano integrato con vetro satinato.
2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.
Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio (3500 K).

Accessori speciali

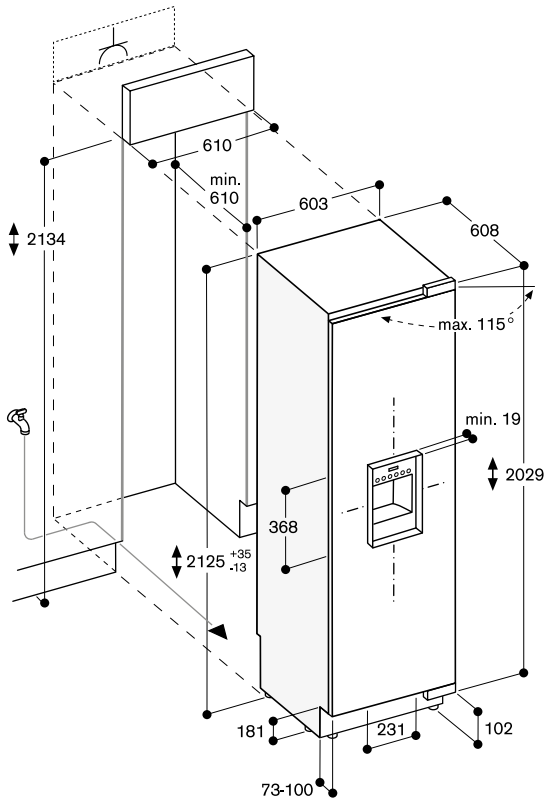
RA 450 012
Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio acqua
Per RB, RY, RF

Dispenser acqua e ghiaccio
Luce LED bianca e calda.
Sensore di prossimità per un'attivazione automatica della luce e dei tasti del dispenser acqua/ghiaccio.
Integrato con connessione al tubo di carico dell'acqua.
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione visualizzato sul display TFT touch.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1,4 kg/24 h.
Cubetti ghiaccio e ghiaccio tritato.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3,2 kg.
Riserva acqua 1,5 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 337 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 67 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Misure in mm



RF 471 305
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm

RF 461 305
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm

RF 411 305
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 45,7 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm



In dotazione
1 paletta per il ghiaccio
1 accessorio per installazione Side by Side
1 contenitore per ghiaccio, piccolo
1 contenitore per ghiaccio, grande

Accessori necessari per l'installazione

RA 421 110
Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 421 610
Pannello porta acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 421 710
Pannello in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 423 140
Profili laterali, lunghi

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm

RA 428 110
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 428 610
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm,
spessore pannello 19 mm

RA 428 710
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 76,2 cm,
spessore pannello 19 mm

Congelatore Vario Serie 400
RF 471/RF 461/RF 411

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
  - ripiani in vetro
  - solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interni porta in acciaio inox.
- Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
- Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 445/344/240 litri.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.

Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 23/19/16 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 10/7/6 h.
4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, di cui 3 sono regolabili in altezza.
2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.
Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio (3500 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

RA 460 020
Elemento di connessione verticale per pannelli
Per frontale a filo

RA 464 113
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 45,7 cm con filtro acqua integrato

RA 464 616
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 61 cm con filtro acqua integrato

RA 464 714
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 76,2 cm con filtro acqua integrato

Accessori speciali

RA 450 012
Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua
Per RB, RY, RF

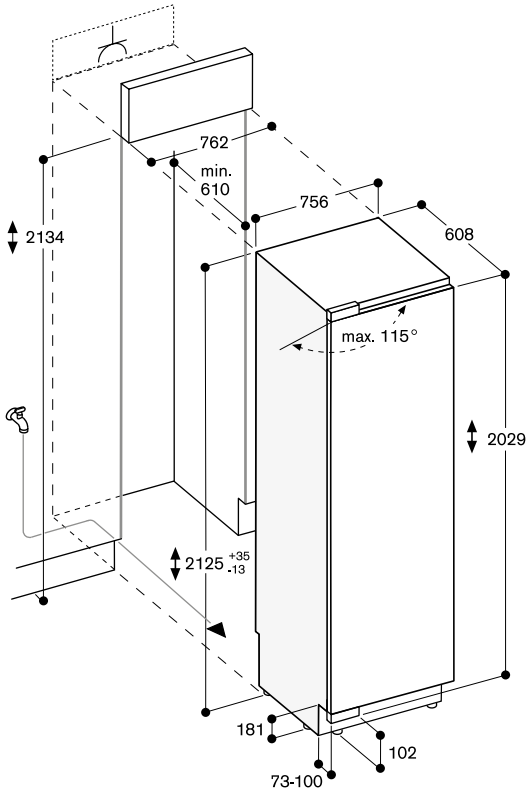
Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione visualizzato sul display TFT touch.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1,7/1,5/1,4 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 4 kg.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 401/355/308 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniere a sinistra, reversibili.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
In caso di installazione con apertura della porta a 90° l'accesso ai cassetti è limitato. Se tale vincolo è accettato e si desidera procedere comunque con l'installazione, occorre sostituire il contenitore del ghiaccio in dotazione con il modello più piccolo (RA 448 220). Tale operazione deve essere eseguita prima di fissare la porta.
Peso max pannello porta 29/41/59 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

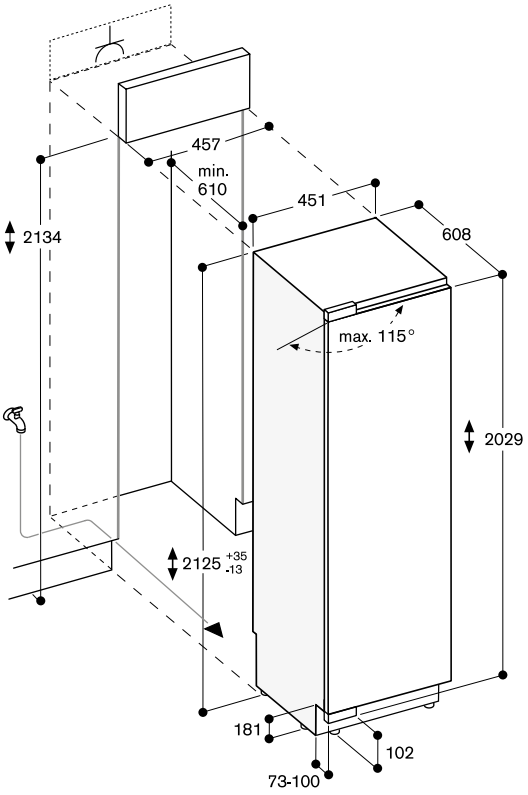
Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.

RF 471:



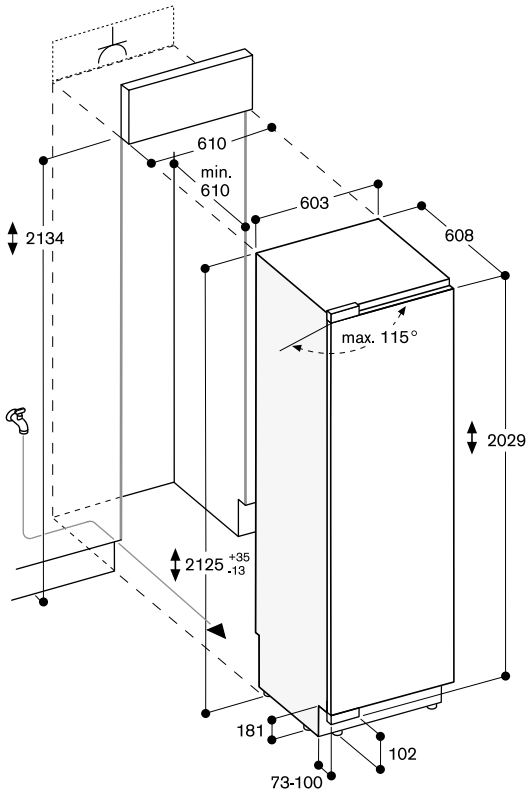
Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

RF 411:



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

RF 461:



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Misure in mm



RF 410 304
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 45,7 cm,
Altezza nicchia 213,4 cm



In dotazione
1 accessorio per installazione Side by Side

Accessori per l'installazione
RA 421 110
Pannello porta in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm
RA 423 140
Profili laterali, lunghi
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm
RA 428 110
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm
RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro
RA 460 020
Elemento di connessione verticale per pannelli
Per frontale a filo
RA 464 111
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 45,7 cm

Congelatore Vario Serie 400
RF 410

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Materiale ed estetica interni come modelli RC:
  - ripiani in vetro
  - solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Interni porta in acciaio inox.
- Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
- Display TFT touch.
- Capacità totale 240 litri.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema chiusura porta ammortizzata.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

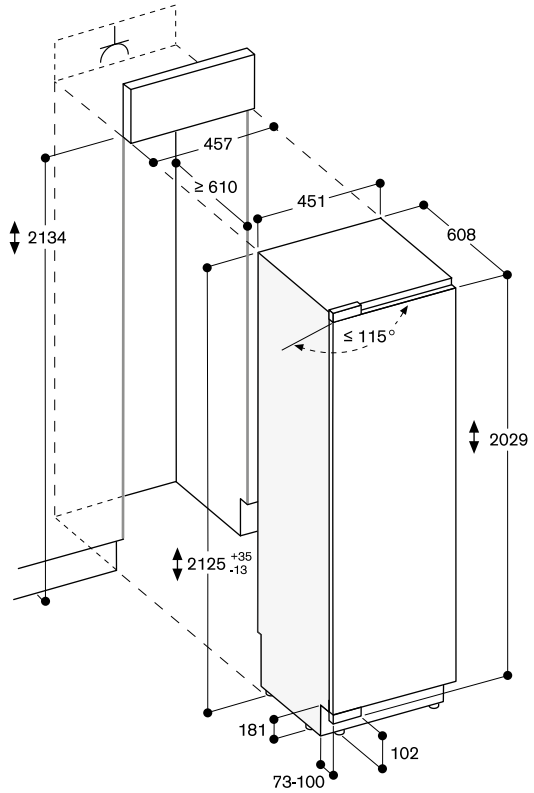
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.

Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30 °C.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 16 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 6 h.
4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, di cui 4 sono regolabili in altezza.
2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.
Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio (3500 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 246 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
In caso di installazione con angolo di apertura della porta di 90 °, l'accesso ai cassetti è limitato.
Peso max. pannello porta: 59 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Misure in mm



RW 466 365
Completamente integrabile,
con porta in vetro
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm



RW 466 305
Completamente integrabile,
con porta cieca
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm



In dotazione
1 accessorio per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione
RA 420 010
Serratura
Per RW 414 e RW 466
RA 421 610
Pannello porta in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm
RA 421 611
Cornice in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera a sx, spessore pannello 19 mm
RA 421 612
Cornice in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera a dx, spessore pannello 19 mm
RA 423 140
Profili laterali, lunghi
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm
RA 428 610
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm
RA 428 611
Cornice in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

Cantina per vino Vario Serie 400
RW 466

- Tre zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili tramite il display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità n. bottiglie standard: 99.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.
Porta chiudibile con serratura RA 420 010.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria a carboni attivi.
Protezione raggi UV.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.
Gestione scenari di illuminazione.

Caratteristiche
Capacità massima: 99 bottiglie (bottiglie standard da 0,75 l).
12 ripiani per bottiglie di cui 9 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.
Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili.
È possibile posizionare fino a 12 bottiglie Magnum mantenendo la configurazione standard dei supporti interni (12 ripiani bottiglie).
Numero max ripiani bottiglie: 12.
2 punti luce LED con illuminazione bianca in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso in ciascuna zona climatizzata.
5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.
Capacità totale 370 litri.

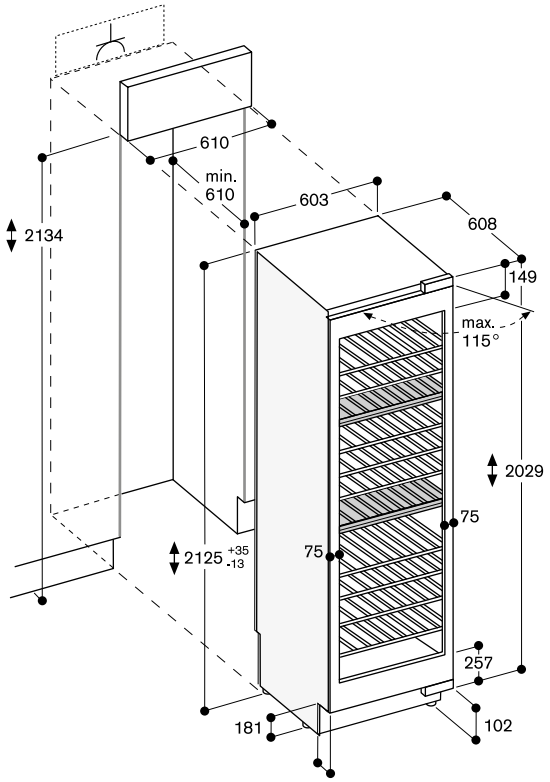
RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro
RA 460 020
Elemento di connessione verticale per pannelli
Per frontale a filo
RA 464 611
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 61 cm

Accessori speciali
RA 430 000
Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi
RA 491 661
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite
Guide telescopiche estraibili
Per apparecchi larghi 61 cm
RA 492 660
Ripiano removibile con cornice in quercia
Utilizzabile con decanter e bottiglie aperte
Per apparecchi larghi 61 cm
RA 493 060
Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite
Per esposizione di una singola bottiglia
RA 498 640
Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio
Per apparecchi larghi 61 cm

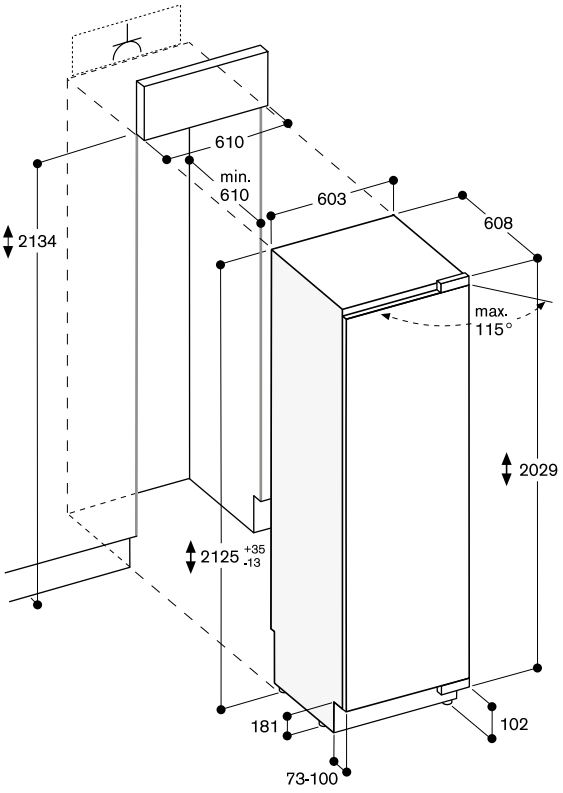
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica G/F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 155 /129 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 73 kg.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Non trasportare/operare sopra i 2.000 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

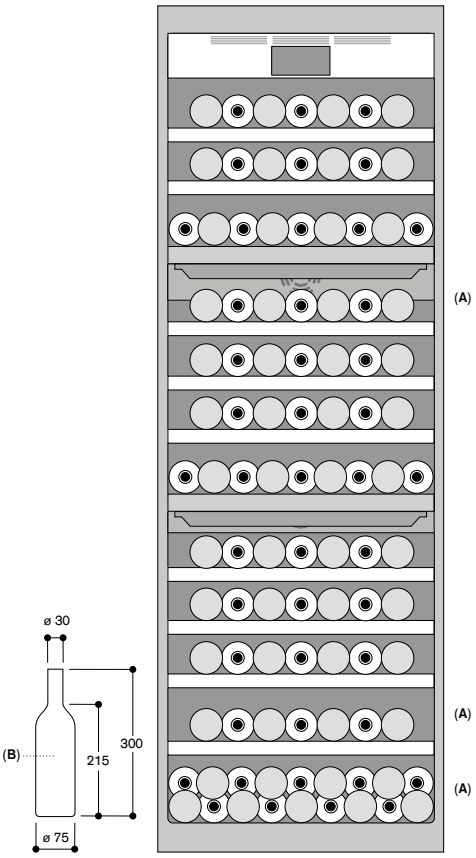


Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in una configurazione di ripiani standard
B: 0,75 litri

Misure in mm



RW 414 365
Completamente integrabile,
con porta in vetro
Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm



RW 414 305
Completamente integrabile,
con porta cieca
Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm



In dotazione
1 accessorio per installazione Side by Side

Accessori necessari per l'installazione
RA 420 010
Serratura
Per RW 414 e RW 466
RA 421 110
Pannello porta in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm
RA 421 111
Cornice in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
cerniera a sx, spessore pannello 19 mm
RA 421 112
Cornice in acciaio con maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
cerniera a dx, spessore pannello 19 mm
RA 423 140
Profili laterali, lunghi
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm
RA 428 110
Pannello porta in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm
RA 428 111
Cornice in acciaio, senza maniglia
Per apparecchi larghi 45,7 cm,
spessore pannello 19 mm

Cantina per vino Vario Serie 400
RW 414

- Due zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili tramite il display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità n. bottiglie standard: 70.

Funzionamento
Display TFT.
Intuitivo display con testi.
Porta chiudibile con serratura
RA 420 010.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Filtro aria a carboni attivi.
Protezione raggi UV.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Diagnosi da remoto.
Gestione scenari di illuminazione.

Caratteristiche
Capacità massima: 70 bottiglie (bottiglie standard da 0,75 l).
12 ripiani per bottiglie di cui 10 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.
Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili.
Possibilità di conservare 6 bottiglie Magnum non modificando la configurazione standard dei ripiani (12 ripiani).
Numero max ripiani bottiglie: 13.
2 punti luce LED con illuminazione bianca in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso in ciascuna zona climatizzata.
5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.
Capacità totale 272 litri.

RA 460 013
Kit anticondensa 230 V
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro
RA 460 020

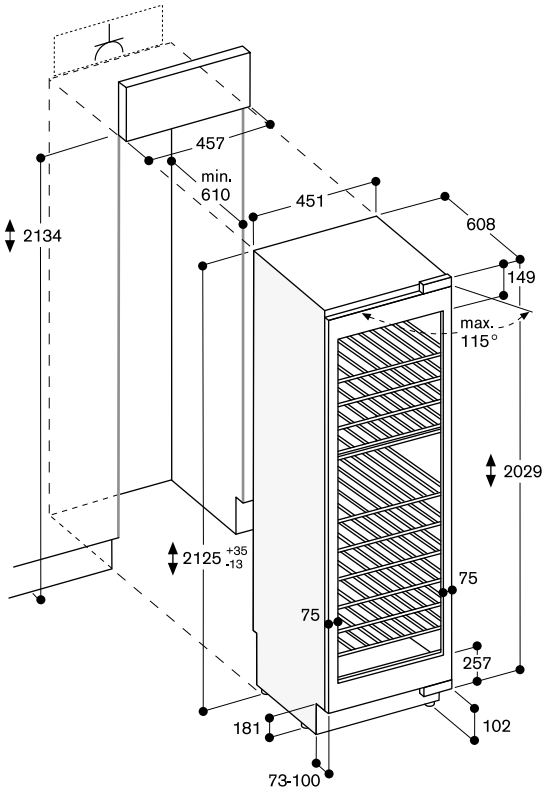
Elemento di connessione verticale per pannelli
RA 464 111
Griglia di ventilazione in acciaio
Per apparecchi larghi 45,7 cm

Accessori speciali
RA 430 000
Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi
RA 491 161
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite
Guide telescopiche estraibili
Per apparecchi larghi 45,7 cm
RA 492 160
Ripiano removibile con cornice in quercia
Utilizzabile con decanter e bottiglie aperte
Per apparecchi larghi 45,7 cm
RA 493 060
Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite
Per esposizione di una singola bottiglia
RA 498 140
Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio
Per apparecchi larghi 45,7 cm

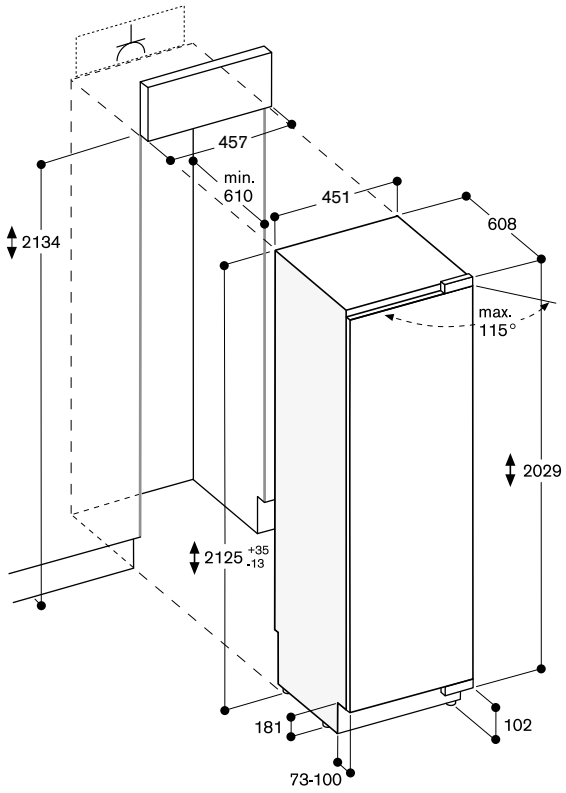
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica G/F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 145/120 kWh/anno.
Rumorosità 42 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 76 kg.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Non trasportare/operare sopra i 2.000 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

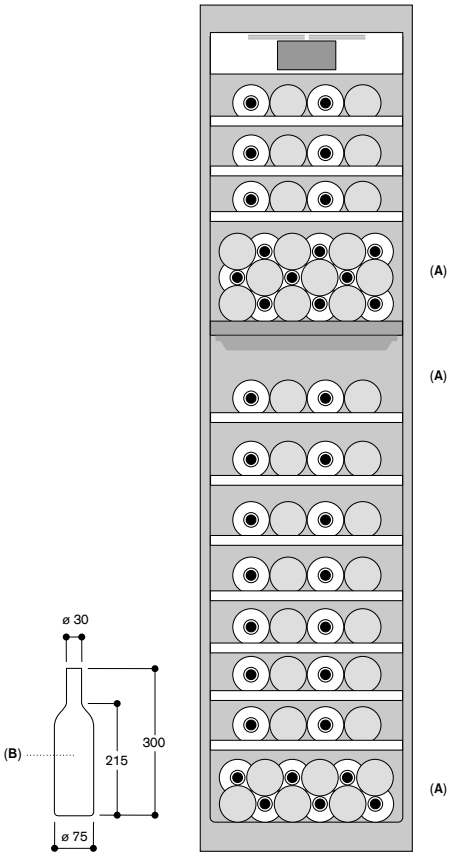


Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in una configurazione di ripiani standard
B: 0,75 litri

Misure in mm

Assicurarsi che le pareti laterali delle colonne siano stabili: gli apparecchi VarioCooling sono fissati alla nicchia solo tramite staffe in alto sul fondo e in basso sul lato.

Se si installano gli apparecchi VarioCooling in combinazione side-by-side usare il kit RA 460 000. Se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 16 mm e minore di 160 mm o questi si trovano in un ambiente molto umido installare il kit anticondensa RA 460 013.
Se gli apparecchi sono installati “cerniera-maniglia” in un ambiente molto umido, è necessario un kit anticondensa RA 460 013 addizionale. Questo può essere omesso se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 160 mm. Il kit RA 460 013 non richiede spazio ulteriore nella nicchia.

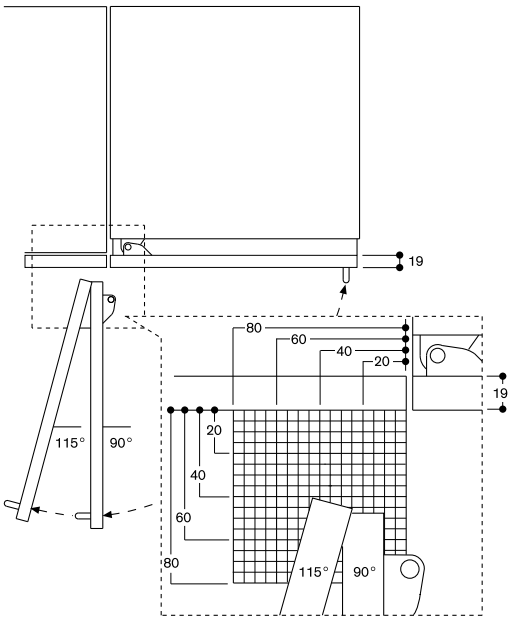
Se si uniscono gli apparecchi VarioCooling “cerniera-cerniera”, prevedere un pannello laterale stabile tra gli apparecchi.
Occorre tenere in considerazione che tale configurazione presenta delle restrizioni (non possono essere aperte le porte dei due apparecchi simultaneamente). Se tale vincolo è accettato, i due apparecchi possono essere combinati utilizzando il kit di installazione side-by-side RA 460 000.

Quando si installa un VarioCooling Serie 400 senza maniglia a fianco di un apparecchio della Serie 400 BO/BM/BS/CM è richiesta una distanza laterale di 30 mm nel caso in cui la porta del VarioCooling si apra verso un BO/BM/BS/CM.
Quando si installa un VarioCooling Serie 400 a fianco di un apparecchio della Serie 400 BO/BM/BS/CM è richiesta una distanza laterale di 60 mm nel caso in cui la maniglia del BO/BM/BS sia sullo stesso lato della cerniera dell’apparecchio VarioCooling.
In caso di installazione simile ma con un forno Serie 200 BOP/BMP/BSP è necessaria una distanza di 40 mm.

Angolo apertura porta

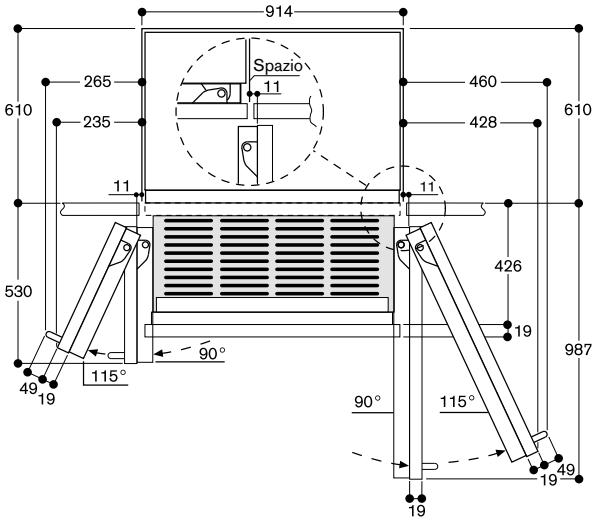
Per garantire una corretta progettazione della cucina è essenziale tenere conto dell’angolo di apertura della porta dell’apparecchio (incluso lo spessore del panello della porta e della maniglia). È opportuno evitare eventuali collisioni con altri elementi della cucina (piani di lavoro, maniglie di altri mobili, ecc.) o parti della stanza (pareti, sporgenze, ecc.).
Per permettere una corretta apertura della porta fare riferimento al disegno sotto.
Il disegno considera uno spessore pannello di 19 mm.
Se si verifica una collisione, è consigliabile ridurre l’angolo di apertura della porta a 90 ° (rispetto allo standard 115 °) tramite il perno fornito in dotazione con l’apparecchio.
Inoltre, a causa delle limitazioni d’uso, non è consigliabile installare un congelatore (RF 411, RF 461, RF 463, RF 471) accanto a una parete o qualsiasi altra installazione che richieda un angolo della porta di 90°. Tuttavia, se tali vincoli sono accettati e si desidera procedere comunque con l’installazione, occorre sostituire il contenitore del ghiaccio in dotazione con il modello più piccolo (RA 448 220). Tale operazione deve essere eseguita prima di fissare la porta.
Alternativamente, utilizzare un distanziatore tra l’apparecchio e l’elemento di collisione o riorganizzare la disposizione dei mobili o degli apparecchi circostanti.

Angolo d’apertura della porta



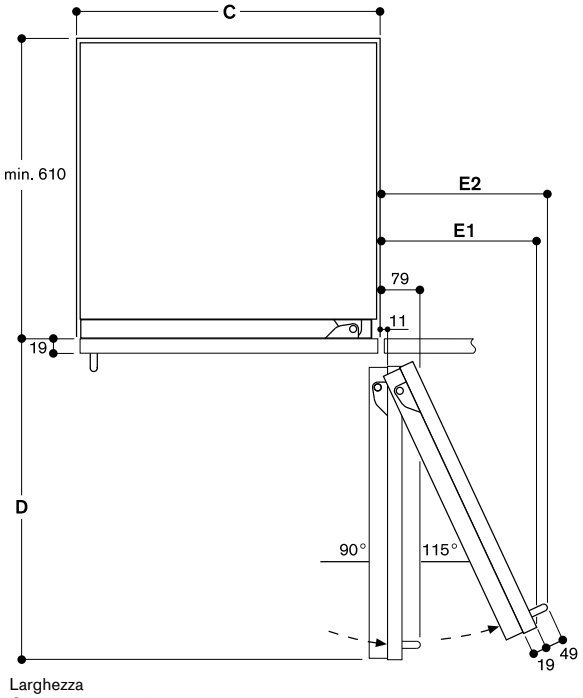
Lo spazio necessario della porta (vd. figura sopra) dipende dallo spessore dell’anta applicata e dall’angolo di apertura.
Nel disegno quotato lo spessore dell’anta dell’apparecchio è di 19 mm.

Distanza dal muro RB 492/RY 492



Nel disegno è considerato uno spessore dell’anta dell’apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Distanza dal muro RB 472/RC/RF/RW



Larghezza

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

Nel disegno è considerato uno spessore dell’anta dell’apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Note:

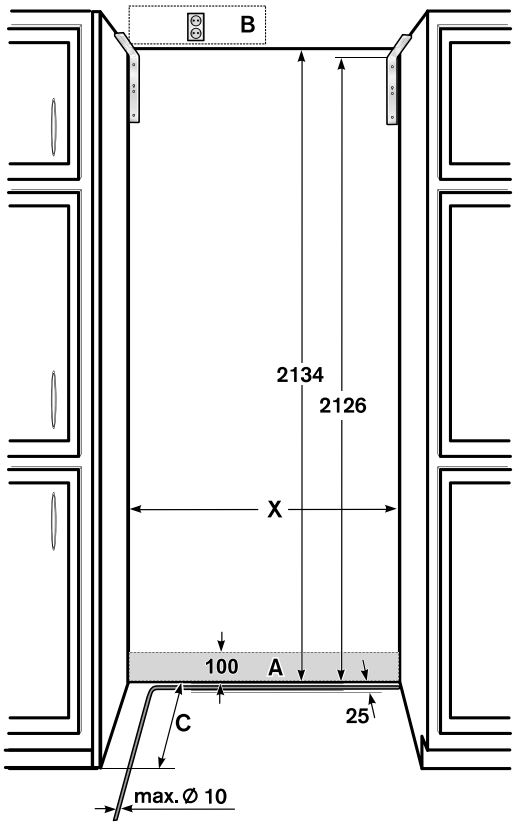
- I piedini prevedono un movimento di +35 / -13 mm. In figura si considerano a 0.
- Per una ventilazione corretta prevedere una distanza di 100 mm tra il pavimento ed il bordo inferiore dell’anta.
- Lo spessore pannelli può andare da 19 mm a 38 mm.

Gli apparecchi VarioCooling appoggiano sul pavimento. Non bisogna prevedere perciò una nicchia standard.

Nicchia

Le dimensioni della nicchia di montaggio devono essere rispettate per garantire la corretta installazione dell'apparecchio e il design del frontale del mobile.
È particolarmente importante che la nicchia di installazione sia quadrata. Le pareti laterali devono essere lisce, senza sporgenze o irregolarità. Per determinare se la nicchia di installazione è quadrata, utilizzare gli strumenti appropriati, ad esempio una livella, misure diagonali, ecc.
Le pareti della nicchia di installazione devono avere uno spessore minimo di 16 mm.

Nicchia per apparecchio singolo:



A Area di installazione per la connessione acqua
B Area di installazione per la connessione elettrica sempre esterna alla nicchia
C Profondità nicchia. 610 mm è il minimo.
X Larghezza nicchia. Fare riferimento alla tabella qui sotto:

Tipo apparecchio	Larghezza nicchia X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Nicchia per installazione side-by-side:

La larghezza nicchia è la risultante della somma delle larghezze degli apparecchi. Altezza e profondità nicchia corrispondono alle specifiche del singolo apparecchio. È importante rispettare le dimensioni richieste all'esterno della nicchia per le connessioni idriche ed elettriche. Per le dimensioni precise fare riferimento alle singole schede e disegni tecnici degli apparecchi.

Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse evitabile, prevedere un'isolamento appropriato o rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:
– 3 cm da cucine a gas / elettriche.
– 3 cm da forni elettrici / a gas.
– 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.
Se necessario, rinforzare il pavimento.
Per il corretto funzionamento del dispenser ghiaccio, mantenere l'apparecchio sempre verticale.

Superficie

Per garantire che l'apparecchio sia installato in modo sicuro e funzioni correttamente, la superficie deve essere piana e uniforme.
Il pavimento deve essere costituito da un materiale duro e rigido.
Il pavimento dell'area di installazione deve avere la stessa altezza del pavimento del resto della stanza.
A causa del peso elevato di un apparecchio a pieno carico, il pavimento sottostante deve essere stabile.
In caso di dubbi, consultare un architetto, un ingegnere edile o un esperto di costruzioni.

Colonne adiacenti

L'apparecchio è fissato al muro con delle staffe. Assicurarsi che anche le colonne adiacenti siano assicurate al pavimento o al muro.
Lo spessore dello zoccolo deve essere massimo 19 mm.

Zoccolo

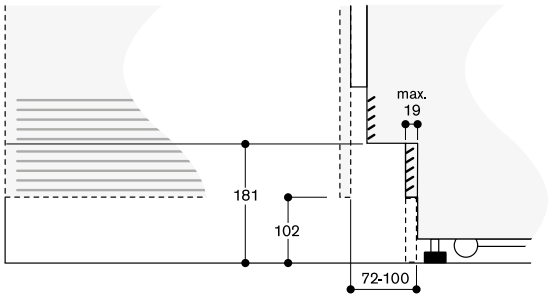
Importante!
Non coprire mai l'ingresso/uscita aria situati nella parte inferiore dell'apparecchio. Rispettare sempre una distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale di 100 mm tenendo presente tale distanza anche quando si regolano i piedini.

Altezza massima dello zoccolo: 102 mm.
Spessore massimo dello zoccolo: 19 mm.

Connettori adesivi sono predisposti sul frontale dell'apparecchio per fissare lo zoccolo.

L'ingresso/uscita aria sono al di sopra dello zoccolo. Non devono essere coperti.

Dettaglio zoccolo



Data l'altezza standard dell'apparecchio, l'altezza massima dello zoccolo è 102 mm. Lo spessore massimo dello zoccolo è 19 mm.

Nel caso fosse necessario eccedere i 102 mm di cui sopra, è possibile arrivare fino a 181 mm. In tal caso le griglie di areazione diventeranno visibili.

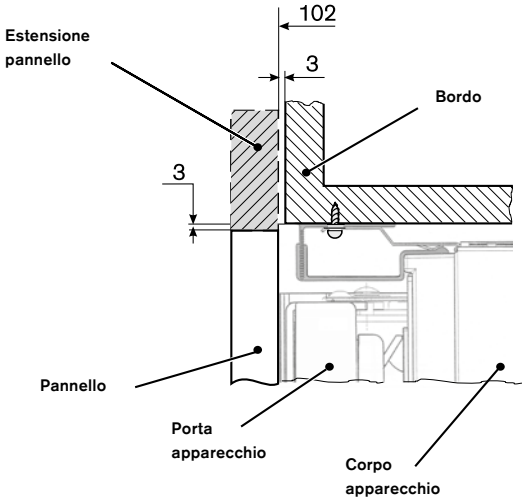
Bordo

L'altezza dell'anta frontale dipende da:
- l'altezza totale dell'apparecchio,
- la distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta,
- il tipo di apparecchio.

L'altezza complessiva della porta dell'apparecchio è di 2.029 mm.

Tale altezza è regolabile da -13 mm a +35 mm. È necessario rispettare una distanza minima pavimento-bordo inferiore dell'anta di 100 mm.

È possibile, per motivi di design, allungare il pannello della porta dell'apparecchio al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio stesso.



Importante!
È necessario che il bordo sia profondo almeno 100 mm (misurato dal frontale dell'apparecchio).

Dimensioni accessori speciali – pannelli porta | cornici

È necessario considerare il mobile, l'altezza dello zoccolo, l'altezza complessiva della cucina e altre dimensioni determinanti della cucina, per pianificare l'esatto posizionamento dell'anta del mobile in modo che l'elettrodomestico si integri perfettamente nella cucina.

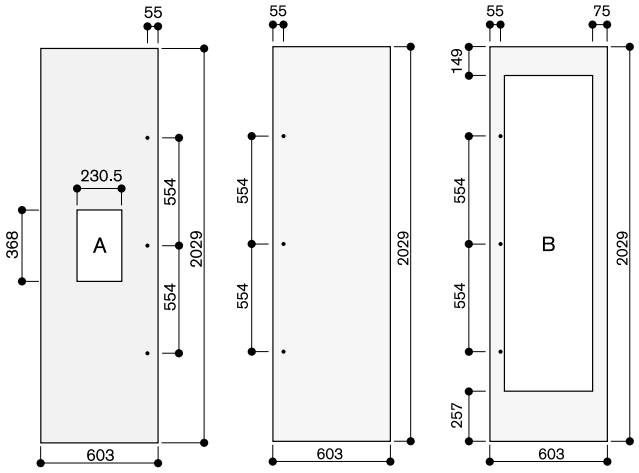
I disegni seguenti mostrano le dimensioni delle porte e delle cornici come accessori speciali.

Le dimensioni indicate fanno riferimento alle seguenti specifiche base:
- Altezza dello zoccolo: 102 mm
- Altezza complessiva nicchia: 2.134 mm
- Fughe: 3 mm
- Spessore pannello: 19 mm

Quando si progetta un'anta personalizzata, assicurarsi che il retro dell'anta del mobile sia visibile a un'altezza di 205 mm dal pavimento quando si apre l'anta dell'apparecchio e adeguarsi al design del frontale. Tutti gli schemi sono validi anche per le ante senza maniglia.

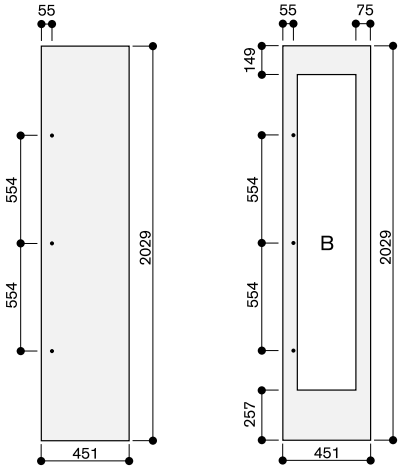
Importante!
I seguenti disegni non sono sostituti di dettagliati piani di design. Fare sempre riferimento al design globale della cucina.

Apparecchi con larghezza nicchia 61 cm



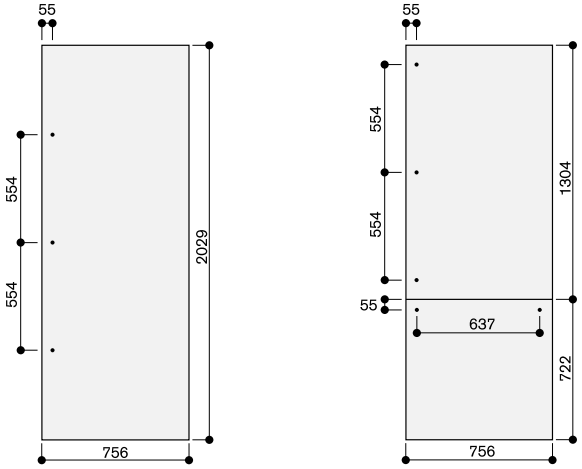
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.
A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.
B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

Apparecchi con larghezza nicchia 45,7 cm



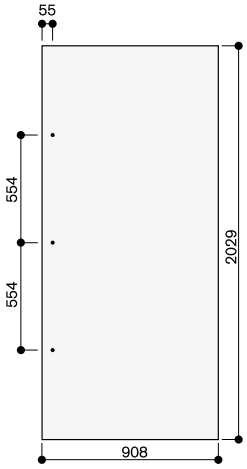
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.
A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.
B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

Apparecchi con larghezza nicchia 76,2 cm



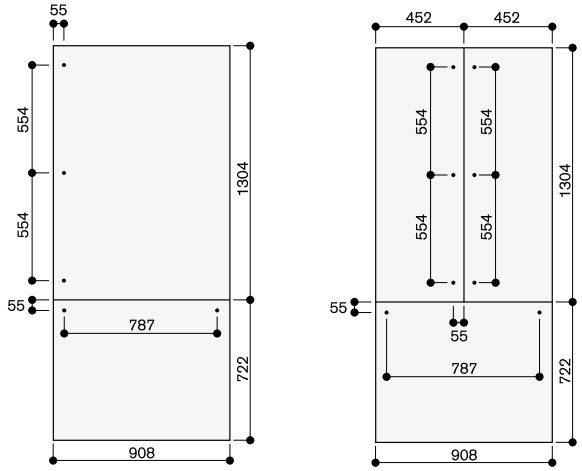
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

Apparecchi con larghezza 91,4 cm

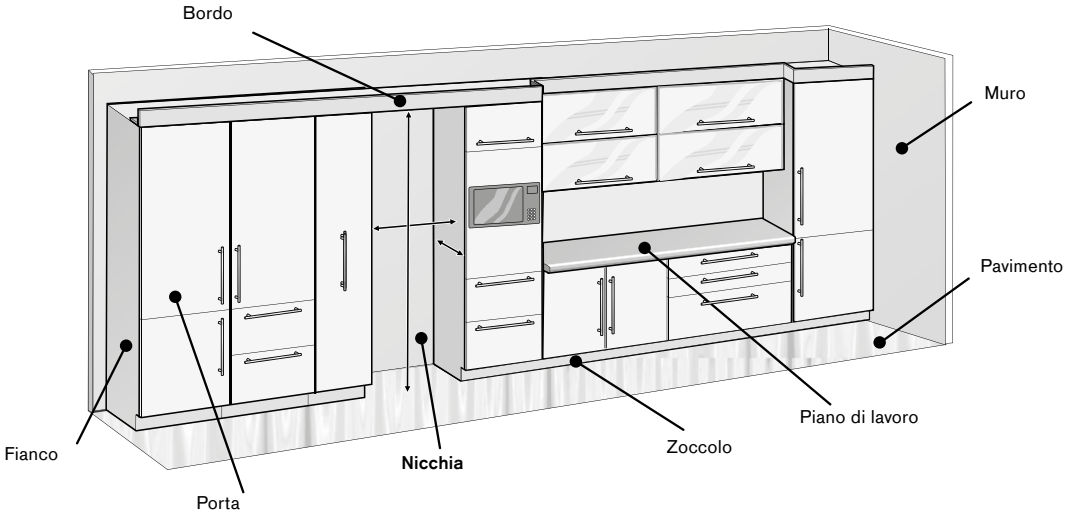


Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

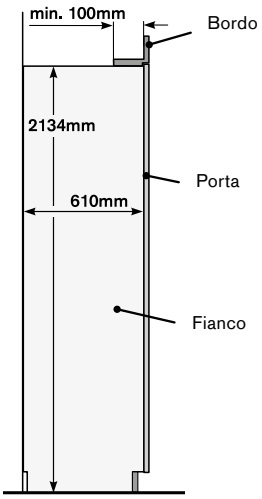
Apparecchi con larghezza nicchia 91,4 cm



Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

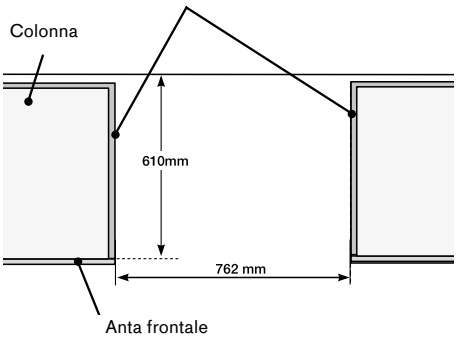


Nicchia. Taglio verticale



Le pareti laterali della nicchia di installazione devono essere completamente piane e uniformi per tutta la loro profondità.

Nicchia. Taglio orizzontale



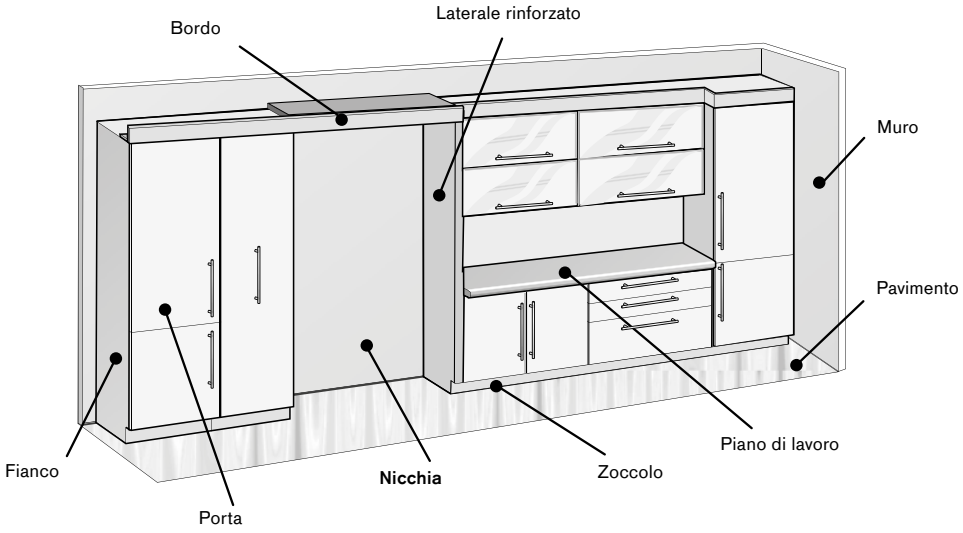
Nicchia per installazione apparecchio singolo (es: larghezza 762 mm)

In questo esempio la nicchia è definita da 2 colonne (sx e dx) con bordo superiore.

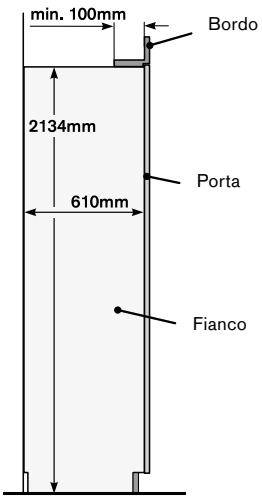
Specifiche necessarie:

- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 762 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Progettazione base per installazione side-by-side

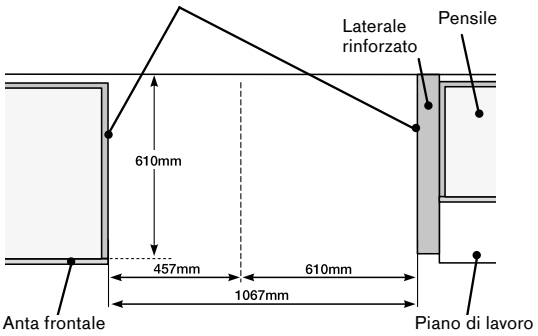


Nicchia. Taglio verticale



Le pareti laterali della nicchia di installazione devono essere completamente piane e uniformi per tutta la loro profondità.

Nicchia. Taglio orizzontale



Nicchia per installazione side-by-side

- Frigorifero da 610 mm (dx)
- Freezer da 457 mm (sx)

In questo esempio la nicchia è formata da una colonna (sx) e un laterale rinforzato (dx) insieme ad un bordo superiore.

Specifiche necessarie:

- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm
- Profondità nicchia: 610 mm



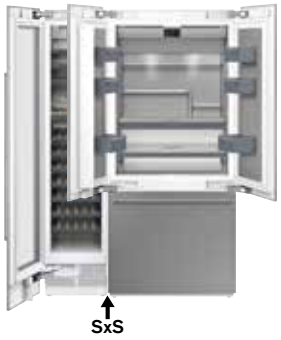
Installazione side-by-side. Soluzione 1

RF 471 / RC 492
Limitazioni: Nessuna.
Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).
Note: Cerniere verso l'esterno.



Installazione side-by-side. Soluzione 2

RW 414 / RB 472
Limitazioni: Nessuna.
Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).
Note: Cerniere verso l'esterno. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Installazione side-by-side. Soluzione 3

RW 414 / RY 492
Limitazioni: Non tutte le porte sono apribili contemporaneamente. La porta sx di RY può scontrarsi con la maniglia di RW.
Accessori: 1x RA 460 000 (SxS).
Note: È consigliato bloccare la porta di RY a 90°. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Combinazione di 3 apparecchi

RF 461 / RW 466 / RC 462
Limitazioni: Le porte di RW e RC sono apribili solo una dopo l'altra.
Accessori: 2 x RA 460 000 (SxS).
Note: Collegare prima tutti gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.



Distanza massima

RF 471 / RF 463 / RW 464 / RC 472
Limitazioni: Nessuna.
Accessori: 2x RA 460 000 (SxS).
Note: 2 nicchie separate con spazio utile per aprire le porte contemporaneamente. Cambiare cerniera a RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Distanza ≥ 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Limitazioni: Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.
Accessori: 2x RA 460 000 (SxS).
Note: 2 nicchie separate. Spazio tra le nicchie > 160 mm. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Distanza ≤ 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Limitazioni: Può essere necessario aprire le porte centrali una dopo l'altra.
Accessori: 2x RA 460 000 (SxS), 1x RA 460 013 (HE).
Note: 2 nicchie separate con laterale rinforzato tra le due. Spazio tra le nicchie < 160 mm, perciò un elemento riscaldante è necessario. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



Combinazioni di 4 apparecchi

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Limitazioni: Se la porta centrale è aperta, le altre porte non possono aprirsi.
Accessori: 3x RA 460 000 (SxS).
Note: Gli apparecchi al centro sono installati side-by-side. Per connettere gli altri apparecchi è necessario un ulteriore accessorio side-by-side. Collegare prima tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.



Combinazioni di 4 apparecchi - alternativa

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Limitazioni: Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.
Accessori: 3x RA 460 000 (SxS).
Note: Gli apparecchi al centro sono installati cerniera-cerniera. Collegare prima tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia. Cambiare cerniera di RF 471 e RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.

Note:
SxS Accessori per installazione side-by-side. In caso di installazione in ambiente molto umido preferire sempre il kit anticondensa rispetto al semplice accessorio side-by-side.
HE Kit anticondensa. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco con una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm o se installati in ambienti molto umidi.

Accessori speciali per VarioCooling Serie 400



Tipologia		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
		RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Pannelli / cornici					
Pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm.		RA 421 912	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911
Pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.		RA 428 912	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a sx.					
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a dx.					
Cornice pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.					
RA 420 010	Serratura per RW 414 e RW 464				
Griglia di ventilazione					
Acciaio		RA 464 913	RA 464 913	RA 464 713	RA 464 911
Interni cantina per vino					
Portabottiglie completamente estraibili in quercia e alluminio colore antracite.					
Ripiani completamente estraibili con cornice in quercia. Per decanter e bottiglie aperte.					
Supporto di presentazione in quercia e alluminio colore antracite per bottiglie singole. 1 pezzo.					
Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio.					
RA 430 000	Set di copertura viti. 8 Pezzi.				
Maniglie					
RA 425 110	Maniglia lunga in acciaio. Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710	Maniglia corta in acciaio. Per RB 472 con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 637 mm.			•	
RA 425 910	Maniglia corta in acciaio. Per RB/RY 492, con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm.	•	•		
Altri					
RA 430 100	Contenitore antracite, coperchio trasparente.	•	•	•	•
RA 448 220	Contenitore piccolo per ghiaccio. Per installazione porta a 90°.				
RA 450 012	Filtro aria a carboni attivi per sistema di filtraggio acqua.	•	•	•	
ET 636 458	Filtro aria a carboni attivi (parte di ricambio).	•	•	•	•










Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore
RC 472 305	RC 462 305	RF 463 306	RF 463 307	RF 471 305	RF 461 305	RF 411 305	RF 410 304
RA 421 710	RA 421 610	RA 422 610	RA 422 610	RA 421 710	RA 421 610	RA 421 110	RA 421 110
RA 428 710	RA 428 610	RA 428 810	RA 428 810	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 110	RA 428 110
RA 464 711	RA 464 611	RA 464 617	RA 464 618	RA 464 714	RA 464 616	RA 464 113	RA 464 111
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•						
				•	•	•	
		•	•	•	•	•	
•	•						

Accessori speciali per VarioCooling Serie 400






Tipologia		Cantina per vino	Cantina per vino	Cantina per vino	Cantina per vino
		RW 466 365	RW 414 365	RW 466 305	RW 414 305
Pannelli / cornici					
Pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm.				RA 421 610	RA 421 110
Pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.				RA 428 610	RA 428 110
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a sx.		RA 421 611	RA 421 111		
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a dx.		RA 421 612	RA 421 112		
Cornice pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.		RA 428 611	RA 428 111		
RA 420 010	Serratura per RW 414 e RW 464	•	•	•	•
Griglia di ventilazione					
Acciaio		RA 464 611	RA 464 111	RA 464 611	RA 464 111
Interni cantina per vino					
Portabottiglie completamente estraibili in quercia e alluminio colore antracite.		RA 491 661	RA 491 161	RA 491 661	RA 491 161
Ripiani completamente estraibili con cornice in quercia. Per decanter e bottiglie aperte.		RA 492 660	RA 492 160	RA 492 660	RA 492 160
Supporto di presentazione in quercia e alluminio colore antracite per bottiglie singole. 1 pezzo.		RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060
Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio.		RA 498 640	RA 498 140	RA 498 640	RA 498 140
RA 430 000	Set di copertura viti. 8 Pezzi.	•	•	•	•
Maniglie					
RA 425 110	Maniglia lunga in acciaio. Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710	Maniglia corta in acciaio. Per RB 472 con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 637 mm.				
RA 425 910	Maniglia corta in acciaio. Per RB/RY 492, con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm.				
Altri					
RA 430 100	Contenitore antracite, coperchio trasparente.				
RA 448 220	Contenitore piccolo per ghiaccio. Per installazione porta a 90°.				
RA 450 012	Filtro aria a carboni attivi per sistema di filtraggio acqua.				
ET 636 458	Filtro aria a carboni attivi (parte di ricambio).	•	•	•	•



RB 289 300
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 supporti per bottiglie in legno di acero
2 portauova
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio
2 contenitori per ghiaccio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per doppia porta: x2)
Adatto per pannelli con un peso fino a 24 kg

Combinazione frigo-congelatore
Vario Serie 200
RB 289

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Ripiani e cassetti estraibili.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
- Sofisticato sistema di illuminazione.
- 4 zone climatiche incluse 2 zone Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
- Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
- Capacità totale 223 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Funzione vacanza.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
1 ripiano in vetro bianco satinato.
2 ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza e parzialmente estraibili.
2 supporti per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.
Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico ripiano.
Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.
1 ampio balconcino in alluminio per bottiglie.
1 balconcino in alluminio.
Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.
Capacità 101 litri.

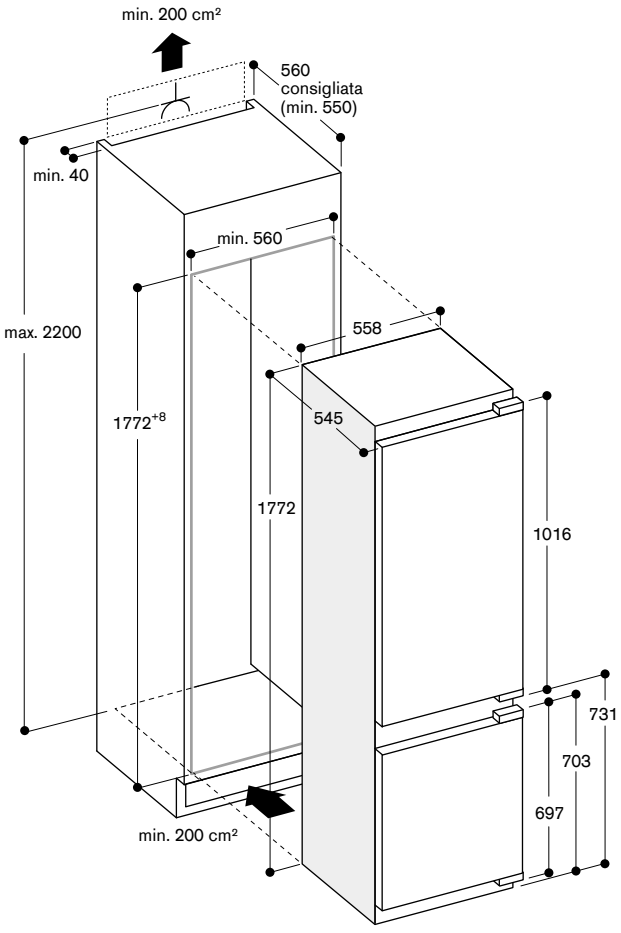
Zona Fresh Cooling
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 55 litri.

Vano congelatore
Sistema No-frost con congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.
Capacità di congelamento 7 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
2 ripiani in vetro infrangibile.
3 cassetti congelatori, di cui 1 extra-large.
Capacità 67 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 201 kWh/anno.
Livello rumorosità 37 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: superiore 19 kg, inferiore 19 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,090 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



RT 289 370
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 supporti per bottiglie in legno di acero
2 portauova
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio
1 supporto per cerniere rinforzate fino a 27 kg

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

Combinazione frigo-congelatore
Vario Serie 200
RT 289

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia.
- Ripiani e cassetti estraibili.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
- 4 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
- Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
- Capacità totale 269 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Assistente vocale per l'apertura della porta.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8°C.
5 ripiani in vetro infrangibile con altezza regolabile, parzialmente estraibili.
1 ripiano in vetro bianco satinato.
2 supporti per bottiglie in legno d'acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.
Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico livello.
Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.
1 ampio balconcino in alluminio per bottiglie.
3 balconcini in alluminio.
Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.
Capacità 171 litri.

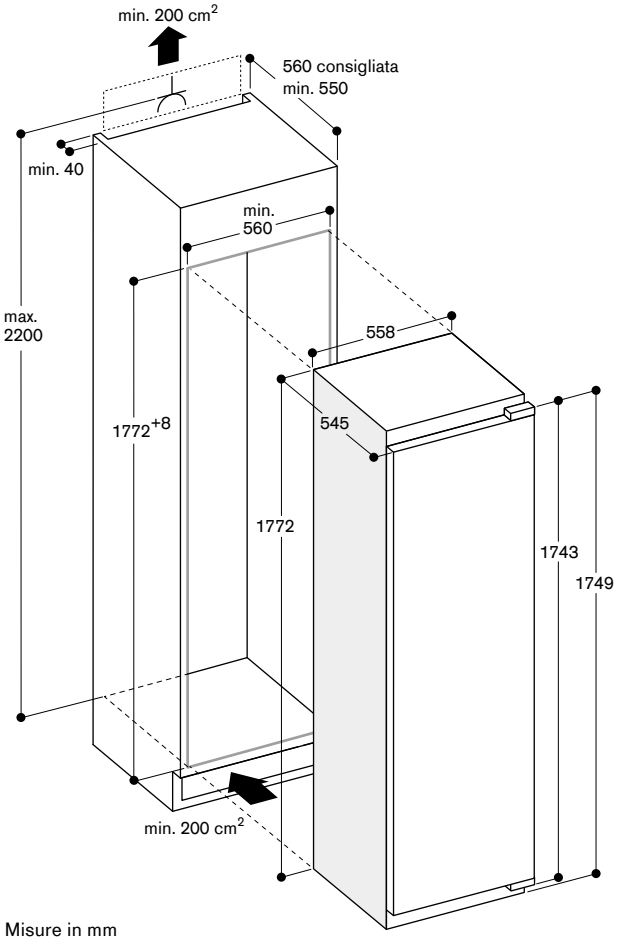
Zona Fresh Cooling
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Vano congelatore
Temperatura di conservazione da -18 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 2,8 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 9,5 h.
Capacità 15 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 184 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 27 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,090 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



RC 289 370
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 supporti per bottiglie in legno di acero
2 portauova
1 supporto per cerniere rinforzate fino a 27 kg

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

Frigorifero Vario Serie 200
RC 289

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia.
- Ripiani e cassetti estraibili.
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
- 3 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
- Possibilità di combinazione Side-by-Side con RF 287.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
- Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
- Capacità totale 289 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Assistente vocale per l'apertura della porta.

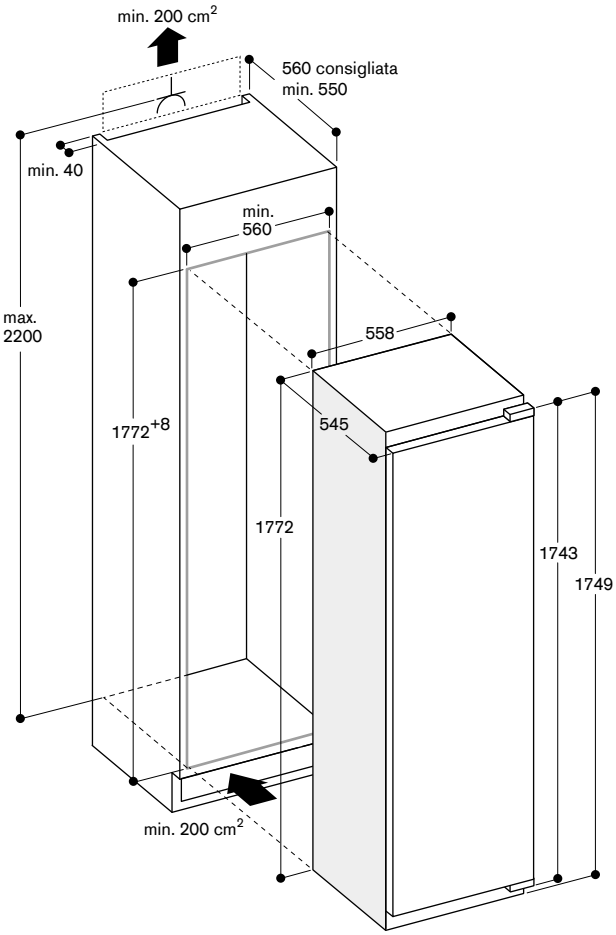
Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
6 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile e parzialmente estraibili.
1 ripiano in vetro bianco satinato.
2 supporti per bottiglie in legno d'acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.
Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico livello.
Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.
1 ampio balconcino in lluminio per bottiglie.
3 balconcini in alluminio.
Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.
Capacità 206 litri.

Zona Fresh Cooling
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti Fresh Cooling completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 120 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 27 kg.
In caso di installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere installato nella sua propria nicchia.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,090 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



RF 287 370
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio
2 contenitori per il ghiaccio
1 supporto per cerniere rinforzate fino a 27 kg

Congelatore Vario Serie 200
RF 287

- Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
- Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il congelatore in composizioni senza maniglia.
- Ripiani in vetro infrangibile con solidi profili in alluminio.
- Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato..
- Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso, integrate nelle pareti laterali.
- Accesso diretto ai ripiani grazie al vano aperto.
- Combinabile con frigorifero RC 289 (installazione side-by-side).
- Combinabile con cantina climatizzata per vini RW 282 (installazione side-by-side).
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 212 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

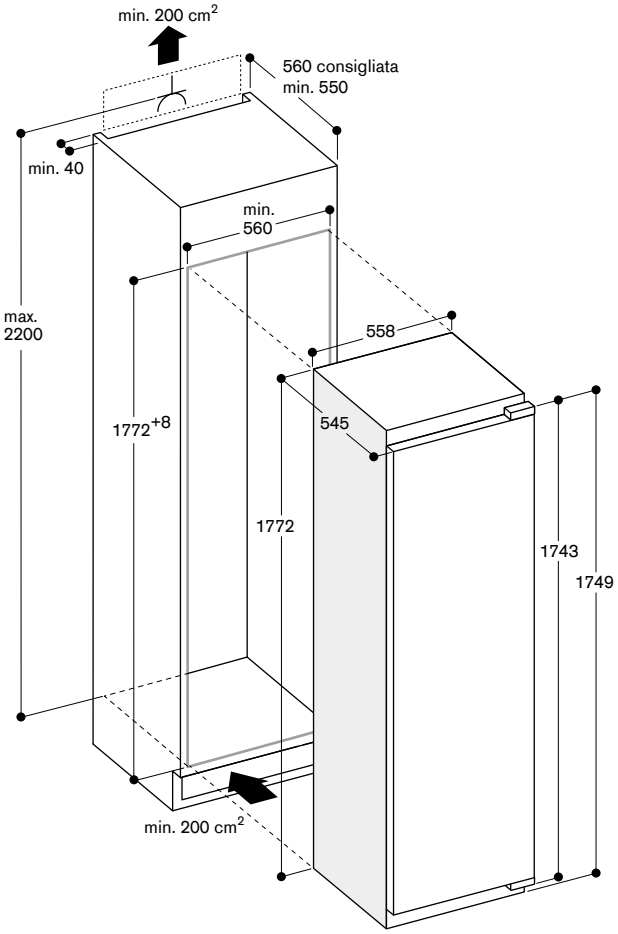
Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Assistente vocale per l'apertura della porta.

Congelatore
Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 9 h.
3 cassetti freezer, di cui 1 extra large, removibili.
6 ripiani in vetro infrangibile, di cui 3 con solidi profili in alluminio, estraibili.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 235 kWh/anno.
Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 27 kg.
In caso di installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere installato nella sua propria nicchia.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,120 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



RY 295 350
Con zona Fresh Cooling 0 °C
Libera installazione
Panelli porta e cassetto in acciaio inox con finitura color antracite
Larghezza 91 cm, altezza 183 cm



In dotazione
1 paletta per cubetti di ghiaccio
1 filtro a carboni attivi

Accessori speciali
RA 450 012
Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio dell'acqua

Combinazione frigo-congelatore da libera installazione Serie 200
RY 295

- 3 zone climatiche Fresh Cooling 0°C.
- 2 cassetti Fresh Cooling 0 °C con 5 temperature preimpostate tra -2 °C e +4 °C.
- 3 ripiani in vetro, divisi simmetricamente, con altezza regolabile.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Dispenser dell'acqua interno.
- 5 scenari luce preimpostati.
- Capacità totale 573 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperaura tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Doppio compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Sicurezza bambini.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Funzione vacanza.
Pannelli esterni superiori e laterali color antracite.
Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio dell'acqua con indicatore di saturazione visualizzato a display.
Filtro dell'aria.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8°C.
3 ripiani in vetro con divisori, in totale 6 mezzi ripiani con altezza regolabile manualmente.
1 ripiano integrato.
2 ampi balconcini controporta per bottiglie.
4 balconcini, di cui 2 con altezza regolabile.
1 ampio cassetto.
Dispenser dell'acqua interno con collegamento idrico diretto, integrato nella parete laterale sinistra.
Illuminazione LED antiriflesso (5600 K).
5 scenari luce preimpostati per l'illuminazione, selezionabili anche tramite Home Connect.
Parete interna posteriore in acciaio inox.
Capacità 335 litri.

Fresh Cooling 0 °C
2 cassetti Fresh Cooling 0 °C.
5 temperature tra -2 °C e +4 °C in combinazione con impostazioni di umidità per carne e pesce, frutta, verdura, bevande, standard.
Capacità 67 litri.

Vano congelatore
Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.
Temperature regolabili da -16 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 15 kg /24 h.
Automonia in caso di guasto 18,5 h.
3 cassetti estrabili completamente.
Capacità 171 litri.

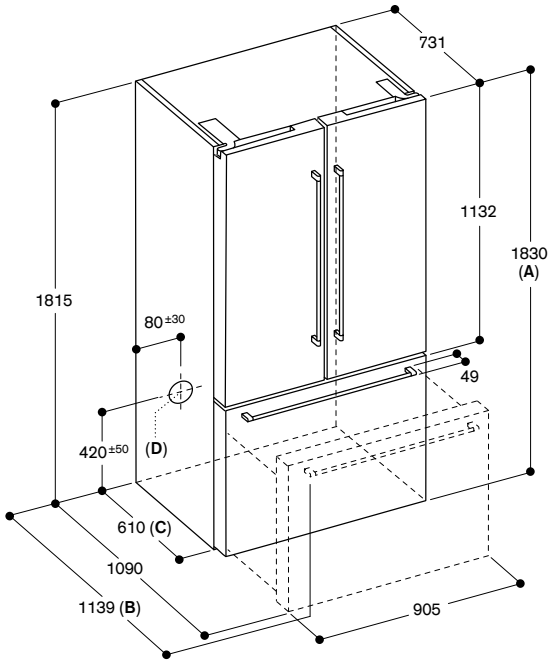
Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1,5 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 333 kWh/anno.
Livello rumorosità 39 dB (A) re 1 pW.

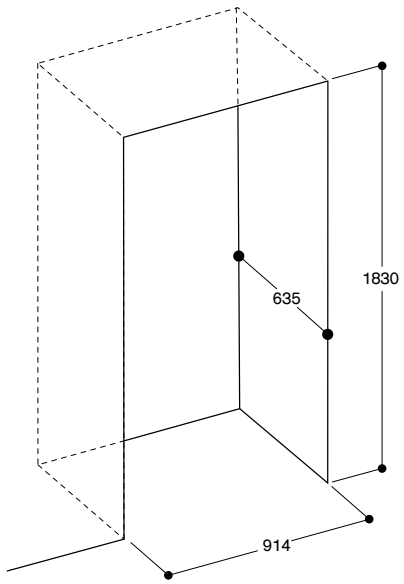
Precauzioni di montaggio
Angolo di apertura della porta di 118°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
È necessario mantenere una distanza minima dal muro di 25 mm.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.
Per ottenere il consumo energetico dichiarato, è necessario utilizzare i distanziatori in dotazione.
I distanziatori aumentano la profondità dell'apparecchio di circa 2,5 cm.
Senza i distanziatori, l'apparecchio è perfettamente funzionante ma consuma una quantità leggermente maggiore di energia.

Valori di collegamento
Cavo di connessione lunghezza 2,4 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 3,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.

Vista apparecchio tridimensionale e dimensioni nicchia

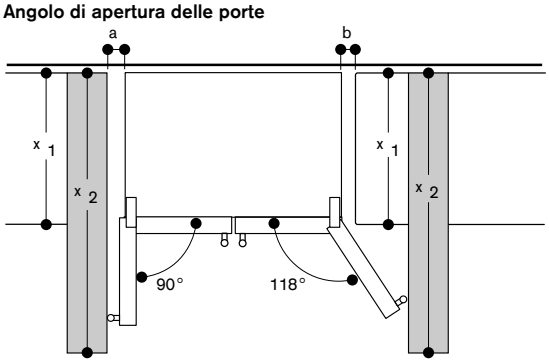


A: Altezza frontale da 1830 a 1847 mm, con massima estensione dei piedini di sostegno
B: Con maniglia
C: Aggiungere 25 mm per spaziatori fissi sul retro
D: Posizionamento dell'allacciamento idrico



Se l'apparecchio è installato in una nicchia, rispettare le dimensioni indicate

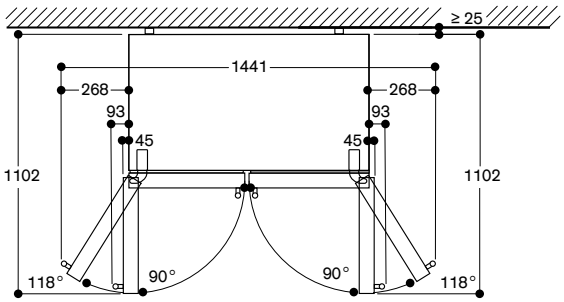
Angolo di apertura delle porte



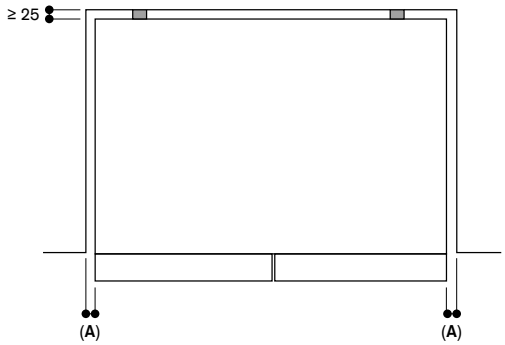
x 1 (profondità mobile)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x 2 (parete)	93	266

Misure in mm

Distanze per l'apertura delle porte



Distanze minime di installazione da pareti laterali



A: ≥ 3.2 mm

Lasciare uno spazio di almeno 12.7 mm sopra l'apparecchio

Misure in mm



RB 282 306
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 contenitori per il ghiaccio
3 portauova
1 ripiano per vino e champagne
1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per doppia porta: x2)
Adatto per pannelli con un peso fino a 24 kg

Combinazione frigo-congelatore
Serie 200
RB 282

- 4 zone climatiche incluse 2 zone Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 223 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Funzione vacanza.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
2 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
1 balconcino con profili in alluminio.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità 101 litri.

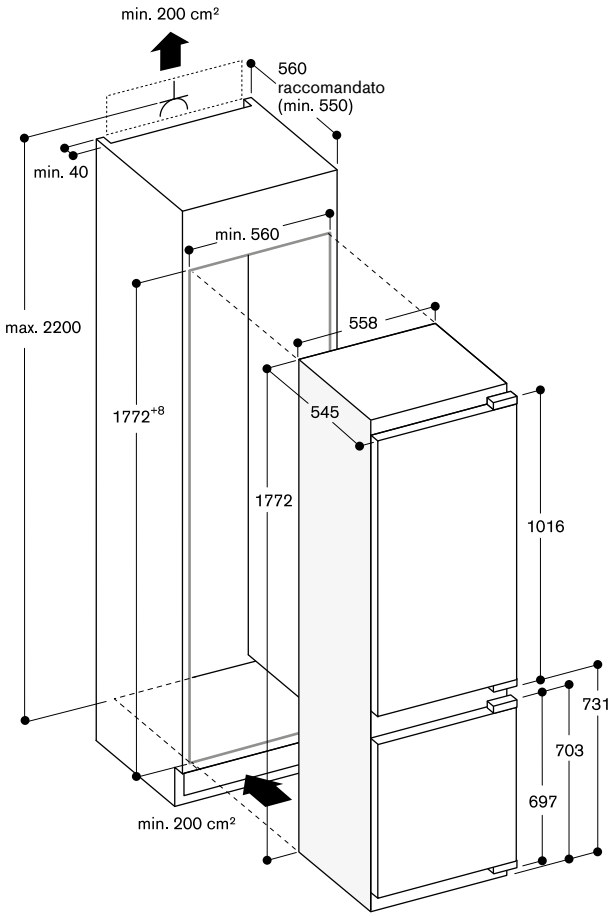
Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 55 litri.

Vano congelatore
Sistema NoFrost con congelamento rapido.
Temperatura da -16 °C a -24 °C
Vano congelatore ****
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.
Capacità di congelamento 7 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
3 cassetti, di cui uno più ampio.
2 ripiani in vetro infrangibile.
Capacità 67 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 201 kWh/anno.
Livello rumorosità 37 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: superiore 19 kg, inferiore 19 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



RT 282 306
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
3 portauova
1 ripiano per vino e champagne
1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Combinazione frigo-congelatore
Serie 200
RT 282

- 4 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 269 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
5 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
4 balconcini con profili in alluminio.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità 171 litri.

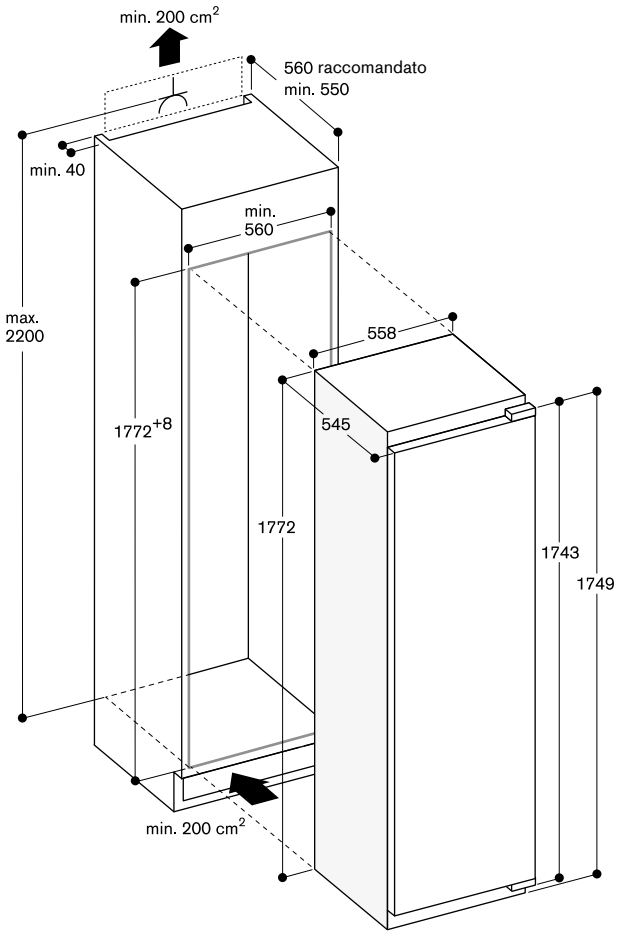
Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti Fresh Cooling completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Vano congelatore
Temperatura da -18 °C
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 2,8 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 9,5 h.
Capacità 15 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 184 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



RT 282 204
Con zona igrometrica
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 portauova
1 ripiano per vino e champagne
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Combinazione frigo-congelatore
Serie 200
RT 282

- 3 zone climatiche inclusa zona igrometrica.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 286 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Vano frigorifero
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
4 ripiani in vetro infrangibile di cui 1 completamente estraibile e 4 regolabili in altezza.
1 ripiano integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.
5 balconcini con profilo in alluminio.
Cassetto per verdure.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità totale di tutti i comparti frigo 252 litri.

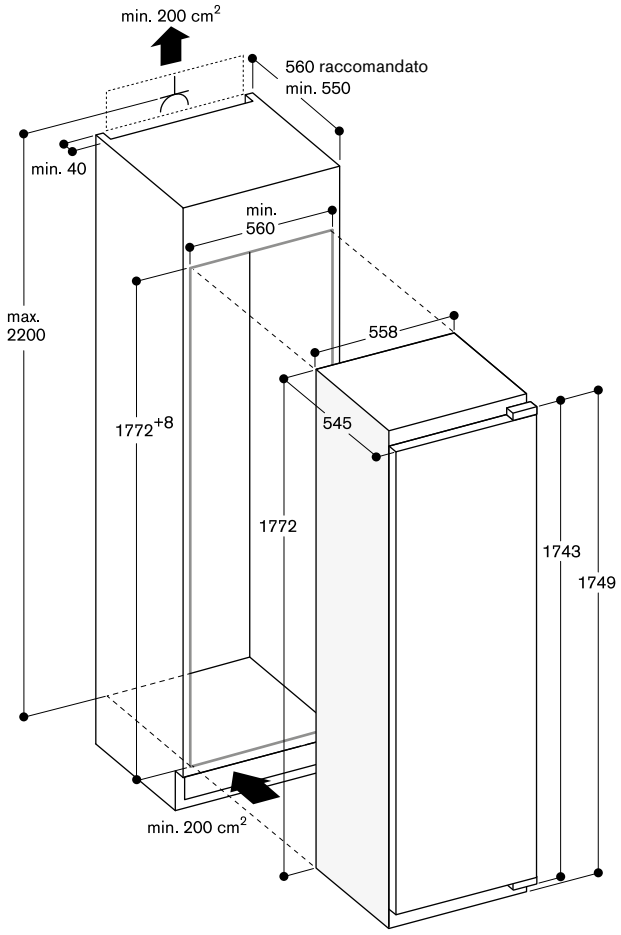
Zona igrometrica
1 cassetto ad umidità regolabile per frutta e verdura, controllabile manualmente.

Vano congelatore
Funzione di congelamento rapido.
Temperatura di conservazione da -18 °C.
Capacità di congelamento 4 kg/24 h.
Congelatore ****
Autonomia in caso di guasto 16 h.
Capacità 34 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 222 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Misure in mm



RC 282 306
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
3 portauova
1 ripiano per vino e champagne

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Frigorifero Serie 200
RC 282

- 3 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Combinabile con congelatore RF282 per installazione side-by-side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 289 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

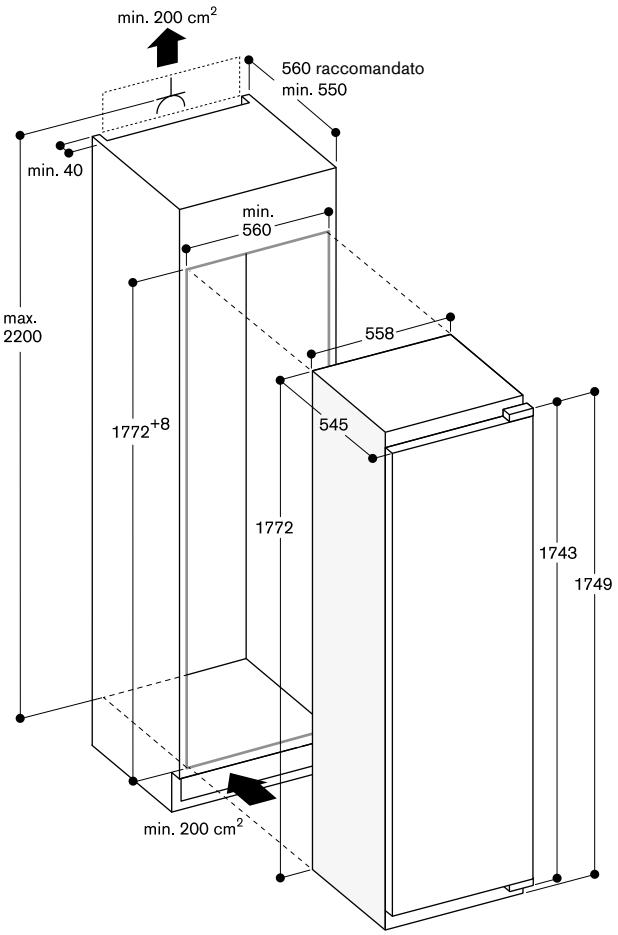
Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
6 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.
4 balconcini con profili in alluminio.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità 206 litri.

Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti Fresh Cooling completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 120 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



RF 282 305
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 contenitori per il ghiaccio
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Congelatore Serie 200
RF 282

- Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
- Combinabile con frigo RC 282 (Side by Side).
- Combinabile con cantina RW 282 (Side by Side).
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità totale 212 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperaura tramite display.
Comandi Touch.

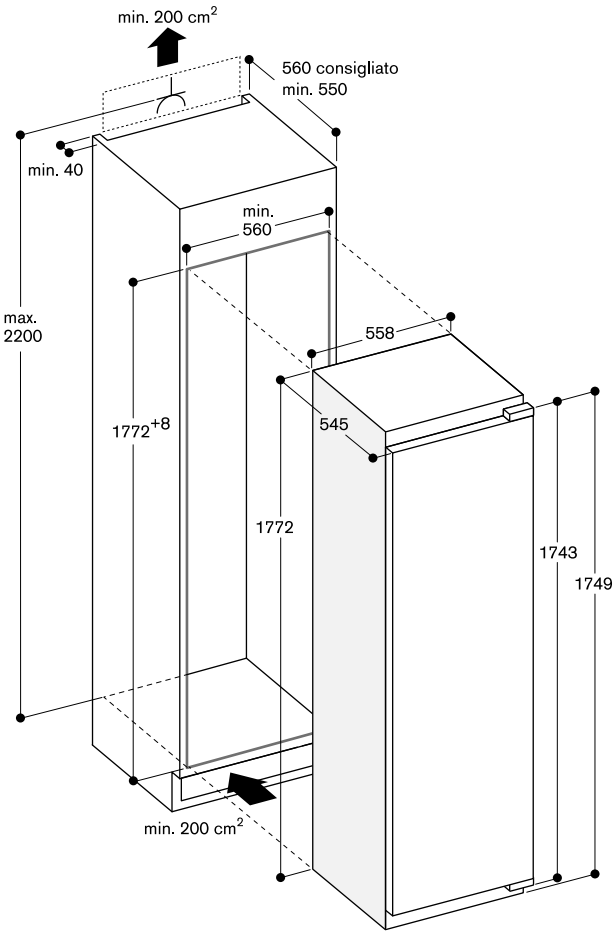
Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Vano congelatore
Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 13,8 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
5 cassetti freezer, 2 di cui extra large.
4 ripiani in vetro infrangibile tra i cassetti.
2 ripiani infrangibili in vetro.
Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi.
Capacità 212 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 294 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,12 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



RT 200 203
Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm



In dotazione
1 contenitore per uova
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Frigorifero con comparto congelatore
Serie 200
RT 200

– Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
– Capacità totale 123 litri.

Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

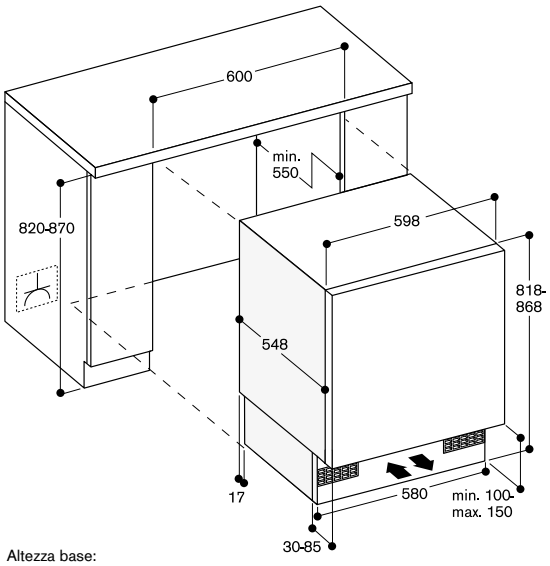
Vano frigorifero
2 ripiani in vetro infrangibile di cui 1 regolabile in altezza.
1 cassetto estraibile.
1 comparto verdura.
1 balconcino ampio per bottiglie.
2 balconcini.
Illuminazione interna LED (6500 K).
Capacità 108 litri.

Vano congelatore
Temperatura di conservazione da -18 °C.
Congelatore ****
Capacità di congelamento 3,4 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
Capacità 15 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 180 kWh/anno.
Livello rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 19 kg.
Piedini regolabili in altezza.
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm

Misure in mm



RC 200 203
Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm



In dotazione
1 contenitore per uova

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Frigorifero Serie 200
RC 200

- Abbinabile a RF 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Capacità totale 137 litri.

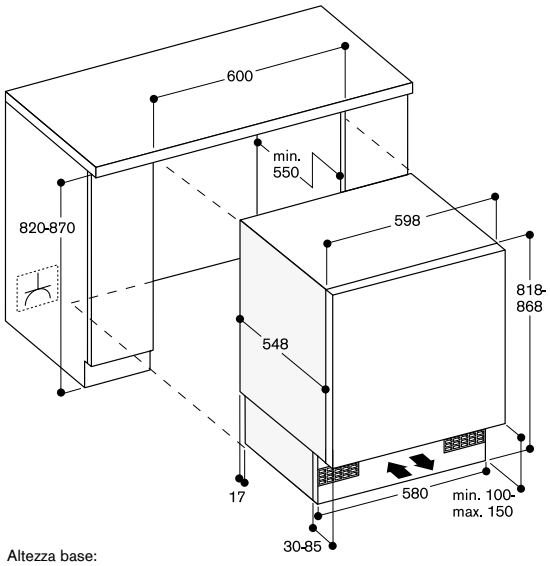
Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Vano frigorifero
3 ripiani in vetro infrangibile, 2 regolabili in altezza.
1 cassetto estraibile.
1 comparto verdura.
1 balconcino ampio per bottiglie.
2 balconcini.
Illuminazione interna LED (6500 K).
Capacità 137 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 114 kWh/anno.
Livello rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 19 kg.
Piedini regolabili in altezza.
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm

Misure in mm



RF 200 203
Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm



In dotazione
2 contenitori per il ghiaccio
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Congelatore Serie 200
RF 200

- Abbinabile al modello RC 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema SoftClosing.
- Capacità totale 106 litri.

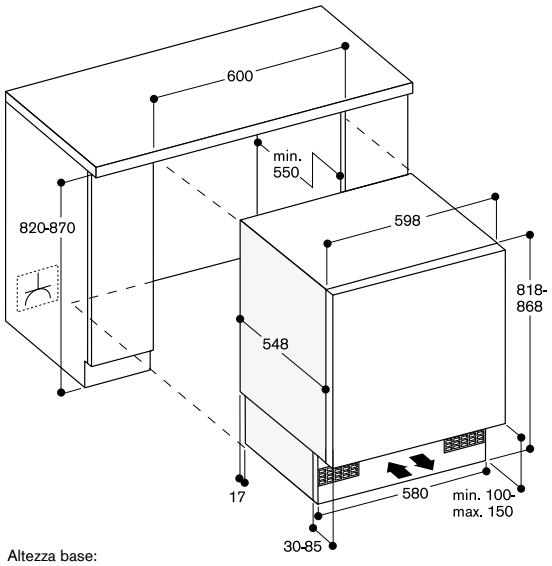
Caratteristiche tecniche
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Vano congelatore
Funzione di congelamento rapido.
Regolazione della temperatura.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 7,4 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 10 h.
Tre cassetti.
Capacità 106 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 224 kWh/anno.
Livello rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 19 kg.
Piedini regolabili in altezza.
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm

Misure in mm



RW 282 262
Completamente integrabile, con porta in vetro.
Larghezza nicchia 56 cm,
Altezza nicchia 177,2 cm



Accessori per l'installazione

RA 221 311
Cornice in acciaio inox con maniglia.
Per RW 282, spessore pannello 19 mm.

RA 425 110
Maniglia, acciaio inox, lunga.
3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.

Accessori speciali

RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio

Cantina per vino Serie 200
RW 282

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C.
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione.
- Vibrazioni ridotte.
- Combinabile con il congelatore RF 287 o RF 282 (installazione side-by-side).
- Capacità n. bottiglie standard: 80.

Funzionamento
Controllo elettronico della temperatura con display digitale.
Comandi touch.
Luce di presentazione per ogni zona, dimmerabile.
Luce LED interna (3000 K) soffusa automatica alla chiusura e apertura.

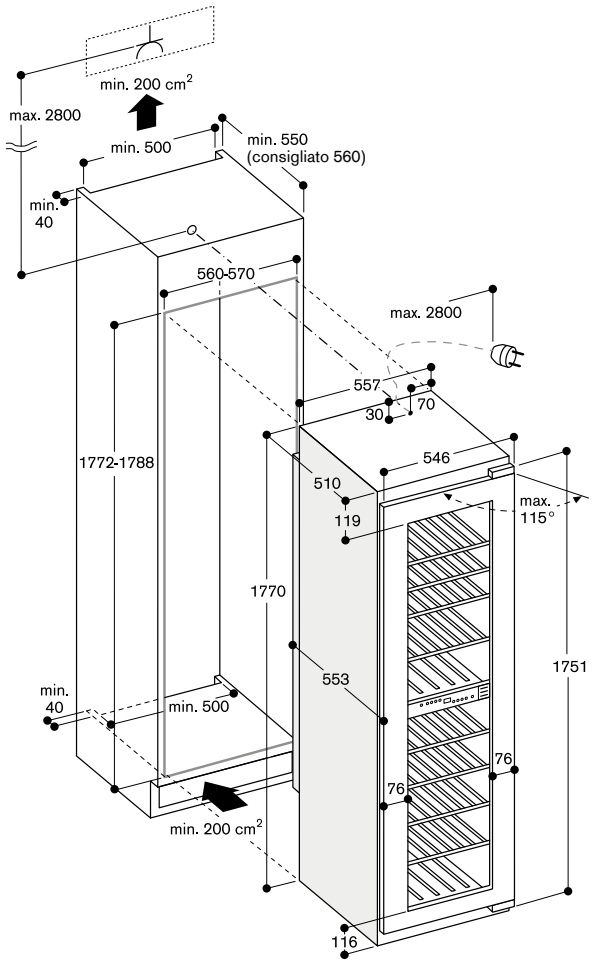
Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.
1 filtro aria a carboni attivi per entrambe le zone.
Protezione raggi UV.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Sicurezza bambini.

Caratteristiche
Capacità massima: 80 bottiglie (bottiglie standard da 0,75 l).
10 supporti per bottiglie di cui 8 estraibili.
Possibilità di conservare bottiglie Magnum.
Illuminazione LED.
Capacità 254 litri.

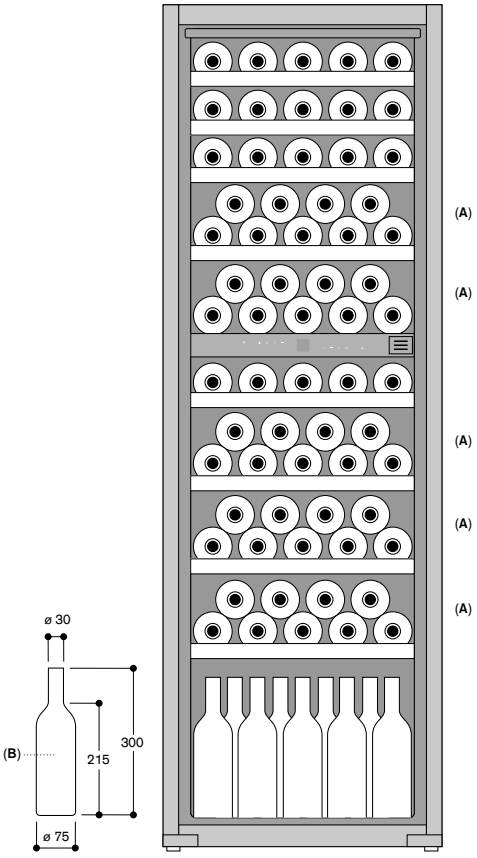
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica G in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 176 kWh/anno.
Rumorosità 32 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 20 kg.
Spessore del pannello min. 16 mm/ max. 22 mm.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere inserito nella propria nicchia.
La cantina vino può essere combinata con una seconda cantina o un congelatore esclusivamente (RF 287 o RF 282).
Per la combinazione con altri apparecchi (RC, RT, RB) è necessario mantenere una distanza minima di 150 mm.
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,13 kW.
Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.



Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in una configurazione di ripiani standard
B: 0,75 litri

Misure in mm



RW 222 262
Completamente integrabile, con porta in vetro.
Larghezza nicchia 56 cm,
Altezza nicchia 123 cm



Accessori per l'installazione

RA 221 211
Cornice in acciaio inox con maniglia.
Per RW 222, spessore pannello 19 mm.

RA 425 910
Maniglia, acciaio inox, corta.
Per RB/RY 492 e RW 222
2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm.

Accessori speciali

RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio

Cantina per vino Serie 200
RW 222

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità n. bottiglie standard: 48.

Funzionamento

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.
Comandi touch.
Luce di presentazione per ogni zona, dimmerabile.
Luce LED interna (3000 K) soffusa automatica alla chiusura e apertura.

Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.
1 filtro aria a carboni attivi per entrambe le zone.
Protezione raggi UV.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Sicurezza bambini.

Caratteristiche

Capacità massima: 48 bottiglie (bottiglie standard da 0,75 l).
6 supporti per bottiglie di cui 4 estraibili.
Possibilità di conservare bottiglie Magnum.
Illuminazione LED.
Capacità 158 litri.

Valori di consumo

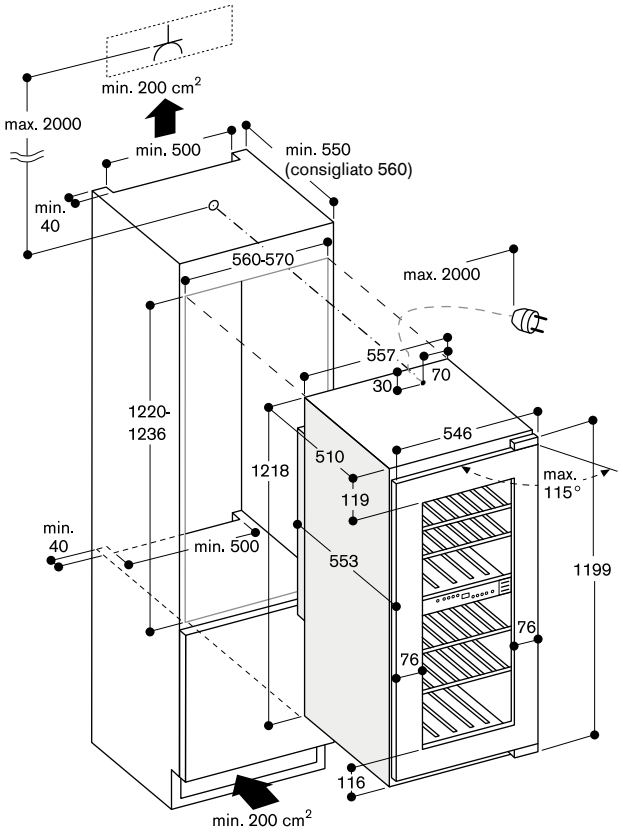
Classe di efficienza energetica G in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 158 kWh/anno.
Rumorosità 32 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio

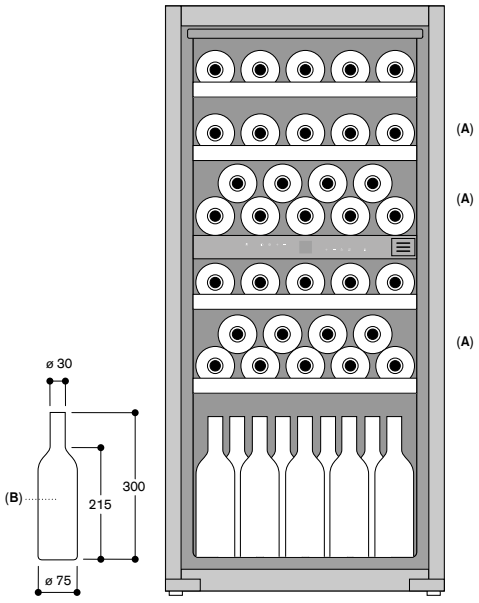
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90 ° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 20 kg.
Spessore del pannello min. 16 mm/ max. 22 mm.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere inserito nella propria nicchia.
In caso di combinazione con un apparecchio, diverso da una seconda cantina vino è necessario mantenere una distanza minima di 150 mm tra gli apparecchi, per evitare la formazione di condensa.
Senza elemento anticondensa una distanza minima di 150 mm deve essere mantenuta tra gli apparecchi
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW.
Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.



Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum in una configurazione di ripiani standard
B: 0,75 litri

Misure in mm



RW 404 262
Sottotop, porta in cristallo con cornice in acciaio inox.
Larghezza nichia 60 cm,
Altezza nicchia 82 cm



Accessori speciali

RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio

RA 097 600
Accessorio per installazione Side by Side di due cantine per vino sottotop

Cantina per vino Serie 200
RW 404

- Due zone climatizzate entrambi regolabili indipendentemente.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Portabottiglie estraibili in faggio e alluminio.
- Illuminazione a LED.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Porta con chiusura a chiave.
- Capacità n. bottiglie standard: 34.
- Installazione Side by Side possibile con accessorio speciale.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.
Illuminazione con funzione dimmer in tutte le zone climatizzate.
Luce LED interna (3000 K) con funzione dimmer, attivabile anche a porta chiusa.

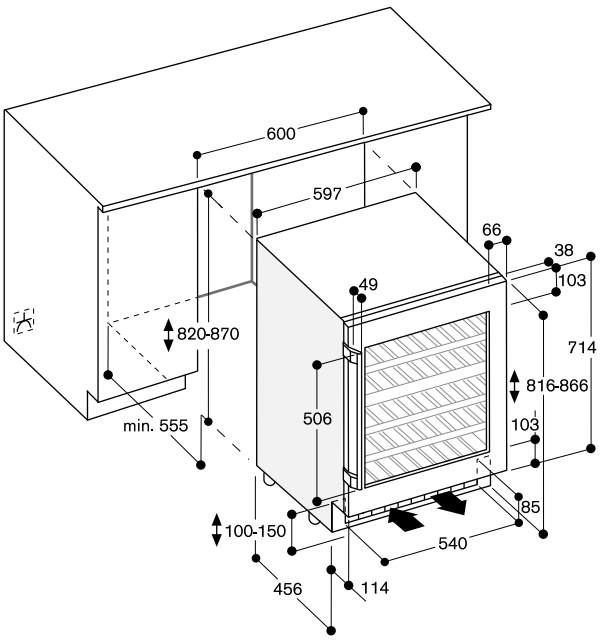
Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.
1 filtro aria a carboni attivi per entrambe le zone climatizzate.
Protezione raggi UV.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Filtro polvere, lavabile in lavastoviglie.

Caratteristiche
Capacità 34 bottiglie (0,75 l bottiglie standard).
5 portabottiglie di cui 3 estraibili.
Possibilità di conservare anche bottiglie Magnum.
Illuminazione LED.
Capacità 94 litri.

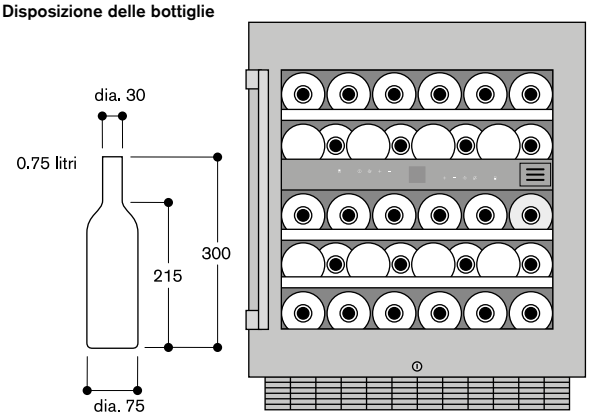
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica G in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 146 kWh/anno.
Rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Piedini regolabili in altezza.
Apertura porta fino a 95°.
Per installazione a fine colonna è necessario mantenere una distanza di 150 mm dal lato cerniera.
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,13 kW.
Cavo di collegamento 2 m con spina Schuko.



Disposizione delle bottiglie



Misure in mm

Luogo di installazione

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse possibile, prevedere un'isolamento appropriato e rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

- 3 cm da cucine a gas / elettriche.
- 3 cm da forni elettrici / a gas.
- 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

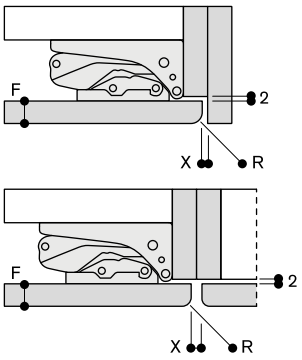
Installazione side-by-side

I frigoriferi delle serie Vario 200 e 200 possono essere installati affiancati nelle seguenti combinazioni:
RW + RW
RC + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RC)
RW + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RW, eccetto RW)
Per tutte le altre combinazioni, è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm tra gli apparecchi.

Distanza dai mobili adiacenti in base allo spessore e al raggio del pannello del mobile

Lo spessore del pannello delle porte customizzate dal cliente può essere compreso tra 19 mm e 22 mm.

Dimensioni raccomandate per cerniere piatte



F	R	X
16-19	0-3	2,5
20	0-1	3
	2-3	2,5
21	0-1	3
	2-3	2,5
22	0	4
	1	3,5
	2-3	3

F: Spessore del pannello mobile
R: Raggio
X: Dimensione della fuga

Lo spazio raccomandato nella tabella deve essere rispettato in modo tale da evitare collisioni con altri elementi quando la porta è aperta ed eventuali danni ai pannelli.

Misure in mm

Pannelli porta

Peso massimo consentito per i pannelli delle porte

Altezza	Numero porte	Max. consentito peso pannello
178 cm, Vario 200, Serie 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, Serie 200	2	19 kg cad
178 cm, Vario 200, Serie 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, Serie 200 + RA 260 000	2	24 kg cad
82 cm, Serie 200	1	19 kg
178 cm, 123 cm, Cantina Serie 200	1	20 kg

Se viene superato il peso massimo consentito, ciò può danneggiare o compromettere il funzionamento della cerniera.

Base

Importante!

Una scarsa ventilazione provoca danni all'apparecchio.
L'apertura della presa d'aria dell'apparecchio nell'area dello zoccolo della cucina non deve mai essere coperta.
È necessario prevedere un'area di almeno 200 cm² per l'apertura della presa d'aria.

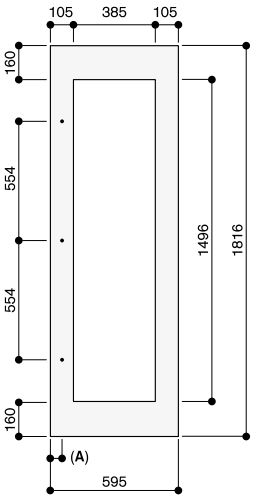
Dimensioni degli accessori speciali – Cornici per cantine vino Serie 200

Gli schemi seguenti mostrano le dimensioni delle cornici speciali per le porte delle cantine RW 282 e RW 222.
Le dimensioni delle porte mostrate sono progettate per le seguenti specifiche di base:

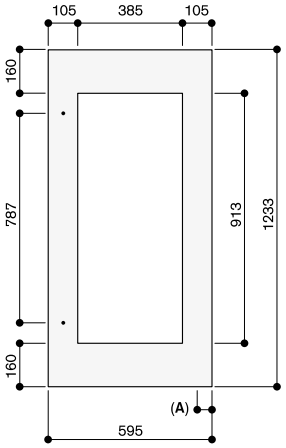
- Spessore pannello: 19 mm
- Fuga: 3 mm

Importante!
I seguenti schemi non sostituiscono i disegni dettagliati. La conformità ai requisiti specifici relativi alla progettazione della cucina è essenziale.

Altezza apparecchio 178 cm



Altezza apparecchio 123 cm

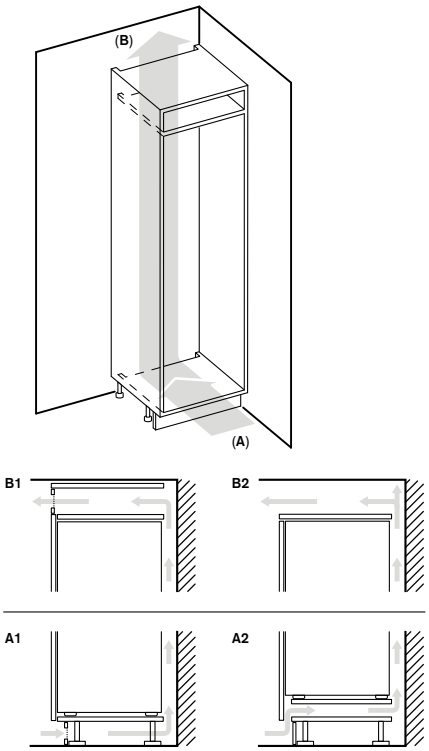


A: 52.5

Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano una fuga di 3 mm basata sulla singola dimensione.

Misure in mm

Suggerimenti di installazione per l'aerazione dell'apparecchio



A: Ingresso aria ≥ 200 cm²; configurazione A1 o A2

B: Uscita aria ≥ 200 cm²; configurazione B1 o B2

RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio



RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente



RA 493 060
Presenter in legno di quercia e alluminio antracite per bottiglia singola
1 pezzo



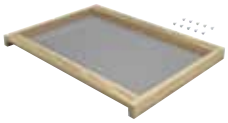
RA 430 000
Set copertura fori viti. 8 pezzi



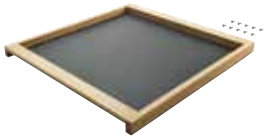
RA 448 220
Contenitore ghiaccio piccolo.
Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio va sostuito con questo accessorio. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta



RA 492 160
Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie aperte.
Per apparecchi larghi 45,7 cm



RA 492 660
Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie aperte.
Per apparecchi larghi 61 cm



RA 498 140
Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio.
Per apparecchi larghi 45,7 cm



RA 498 640
Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio.
Per apparecchi larghi 61 cm



RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico



RA 421 110
Pannello porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 45,7 cm
spessore pannello 19 mm



RA 428 110
Pannello porta acciaio inox
senza maniglia
per apparecchi larghi 45,7 cm
spessore pannello 19 mm



RA 421 111
Cornice porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 45,7 cm
cerniera sx
spessore pannello 19 mm



RA 421 112
Cornice porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 45,7 cm
cerniera dx
spessore pannello 19 mm



RA 428 111
Cornice porta acciaio inox
senza maniglia
per apparecchi larghi 45,7 cm
spessore pannello 19 mm



RA 421 610
Pannello porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 61 cm
spessore pannello 19 mm



RA 428 610
Pannello porta acciaio inox
senza maniglia
per apparecchi larghi 61 cm
spessore pannello 19 mm



RA 421 611
Cornice porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 61 cm
cerniera sx
spessore pannello 19 mm



RA 421 612
Cornice porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 61 cm
cerniera dx
spessore pannello 19 mm



RA 428 611
Cornice porta acciaio inox
senza maniglia
per apparecchi larghi 61 cm
spessore pannello 19 mm



RA 421 710
Pannello porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 76,2 cm
spessore pannello 19 mm



RA 428 710
Pannello porta acciaio inox
senza maniglia
per apparecchi larghi 76,2 cm
spessore pannello 19 mm



RA 421 911
Pannello porta acciaio inox
con maniglia
per apparecchi larghi 91,4 cm
spessore pannello 19 mm



RA 428 911
Pannello porta acciaio inox
senza maniglia
per apparecchi larghi 91,4 cm
spessore pannello 19 mm



RA 421 712
Pannello porta acciaio inox
con maniglie
per RB 472
spessore pannello 19 mm



RA 428 712
Pannello porta acciaio inox
senza maniglie
per RB 472
spessore pannello 19 mm



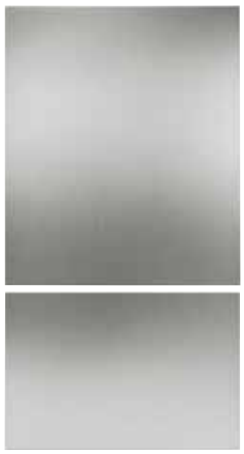
RA 421 910
Pannello porta acciaio inox
con maniglie
per RB 492
spessore pannello 19 mm



RA 422 610
Pannello porta acciaio inox
con maniglia
per RF 463
spessore pannello 19 mm



RA 428 910
Pannello porta acciaio inox
senza maniglie
per RB 492
spessore pannello 19 mm



RA 428 810
Pannello porta acciaio inox
senza maniglie
per RF 463
spessore pannello 19 mm



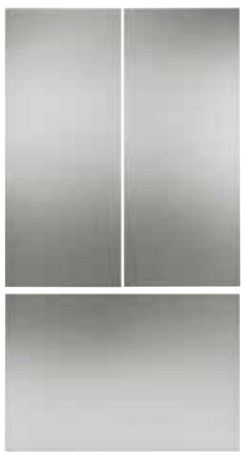
RA 421 912
Pannello porta acciaio inox
con maniglie
per RY 492
spessore pannello 19 mm



RA 221 311
Cornice porta acciaio inox
con maniglia
per RW 282
spessore pannello 19 mm



RA 428 912
Pannello porta acciaio inox
senza maniglie
per RY 492
spessore pannello 19 mm



RA 221 211
Cornice porta acciaio inox
con maniglia
per RW 222
spessore pannello 19 mm



RA 425 110
Maniglia per porta, acciaio inox, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm



RA 425 710
Maniglia per porta, acciaio inox, corta
Per RB 472 con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 637 mm



RA 425 910
Maniglia per porta, acciaio inox, corta
Per RB/RY 492 con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm



RA 450 012
Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio acqua.
Per RB, RY, RF



RA 460 000
Accessorio per installazione Side by Side.
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.
In dotazione per RF e RW



RA 460 013
Kit anticondensa 230 V. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Richiesto se gli apparecchi sono installati fra loro ad una distanza maggiore di 16 mm e minore di 160 mm e in caso di installazione in ambienti molto umidi. Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro



RA 460 020
Kit di congiunzione per pannelli (per frontale a filo)



RA 460 030
Kit di congiunzione per pannelli (per combinazione frigorifero-freezer)



RA 464 111
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 45,7 cm



RA 464 113
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 45,7 cm
con filtro acqua integrato



RA 464 611
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 61 cm



RA 464 616
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 61 cm con filtro acqua integrato



RA 464 617
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 463 con filtro acqua integrato, cerniera dx



RA 464 618
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RF 463 con filtro acqua integrato, cerniera sx

RA 464 711
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 76,2 cm



RA 464 714
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 76,2 cm con filtro acqua integrato



RA 464 713
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RB 472



RA 464 913
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per RB/RY 492



RA 464 911
Griglia di ventilazione acciaio inox
Per apparecchi larghi 91.4 cm



RA 097 600
Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop



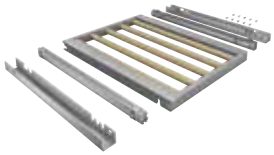
RA 420 010
Serratura per RW 414 e RW 466



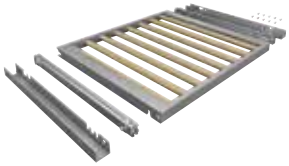
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate
Per modelli monoporta da 178 cm
RC/RF/RT
Peso fino a 27 kg
Per modelli doppia porta da 178 cm RB
Peso fino a 24 kg



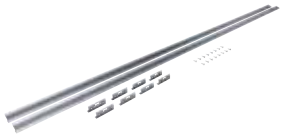
RA 491 161
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite
Guide telescopiche estraibili
Per apparecchi larghi 45,7 cm



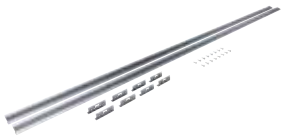
RA 491 661
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite
Guide telescopiche estraibili
Per apparecchi larghi 61 cm



RA 423 140
Profili laterali, lunghi



RA 423 340
Profili laterali, 2 pezzi, per RY e RB



Centri di refrigerazione e congelamento VarioCooling Serie 400






Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
Perfettamente integrabile/integrabile		RY 492 305	RB 492 305	RB 472 305	RC 492 305
Dimensioni					
Dimensioni apparecchio L x A x P	(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
Dimensioni nicchia L x A x P	(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
Profondità a muro	(cm)	61	61	61	61
Peso netto	(kg)	230	226	203	205
Peso per trasporto	(kg)	248	244	219	223
Capacità max. di carico	(kg)	622	616	433	564
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Tipologia e configurazione					
Frigo / freezer / vino		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–
Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling / Zona igrometrica		–/•/•	–/•/•	–/•/•	•/–/•
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/–	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Porta in vetro		–	–	–	–
Pannellato/porta pannellabile		–/◦	–/◦	–/◦	–/◦
Capacità / Valori di consumo					
Capacità totale	(l)	552	555	452	579
– Capacità di tutti i comparti	(l)	386	389	316	–
– Capacità zona frigorifero	(l)	–	–	–	494
– Capacità zona Fresh Cooling 0 °C/ Fresh Cooling	(l)	–	–	–	85
– Capacità zona congelatore	(l)	166	166	136	–
N. di bottiglie di vino standard (0,75 litri)	(N.)	–	–	–	–
Classe di efficienza energetica[1]		A ↑ G F	A ↑ G E	A ↑ G E	A ↑ G E
Consumo energetico giornaliero[2]	(kWh/24h)	1,138	0,893	0,809	0,498
Consumo energetico annuale[2]	(kWh)	415	326	295	182
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	42	42	42	40
Classe di efficienza acustica		D	D	D	C
Classe climatica[3]		SN – T	SN – T	SN – T	SN – T
Utilizzo					
Display TFT		•	•	•	•
Apertura assistita porte e cassetti freezer		•	•	•	•
Intuitivo display con testi	(N. di lingue)	52	52	52	52
Caratteristiche					
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/–/–
Zona con controllo della temperatura	(N.)	•	•	•	•
Zona con regolazione umidità	(N.)	•	•	•	•
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	4	4	4	3
Indicatore temperatura interna/esterna		•/–	•/–	•/–	•/–
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•
Sistema NoFrost		•	•	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/–
Luce di presentazione	(N.)	–	–	–	–
Serratura		–	–	–	–
Controllo umidità		–	–	–	–
Filtro aria a carboni attivi		•	•	•	•
Vibrazioni ridotte		–	–	–	–
Protezione raggi UV		–	–	–	–
Interni in acciaio inox		–	•	•	•
Funzione vacanza		•	•	•	–
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		–/•	–/•	–/•	–/•
Home Connect[4]		•	•	•	•
Zona frigorifero / Zona igrometrica					
Raffreddamento rapido		•	•	•	•
Raffreddamento dinamico		•	•	•	•
Ripiani	(N.)	4	3	3	4
Contenitori/cassetti	(N.)	2	2	2	3
Balconcini controporta	(N.)	6	3	3	3
Portauova	(N. uova)	18	18	18	18
Cantina per vino					
Ripiani		–	–	–	–
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili/estraibili		–	–	–	–
Ripiani totalmente estraibili/estraibili/removibili		–	–	–	–
Capacità max. di bottiglie Magnum		–	–	–	–
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		–	–	–	–
Congelatore					
Congelamento rapido		•	•	•	–
Capacità di congelamento	(kg/24h)	14	14	14	–
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	13	13	13	–
Scomparti interni	(N.)	–	–	–	–
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	2	2	2	–
Balconcini controporta	(N.)	–	–	–	–
Vaschette ghiaccio	(N.)	1	1	1	–
Filtro a carboni attivi per sistema filtraggio acqua		◦	◦	◦	–
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	0,300	0,300	0,300	0,300
Collegamento per carico/scarico acqua		•	•	•	–

• Di serie. – Non disponibile. ◦ Accessorio speciale.

[1] In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. [2] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

[3] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

[4] Wireless tramite WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

							
Frigorifero	**Frigorifero**	**Congelatore**	**Congelatore**	**Congelatore**	**Congelatore**	**Congelatore**	**Congelatore**
RC 472 305	RC 462 305	RF 463 306	RF 463 307	RF 471 305	RF 461 305	RF 411 305	RF 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
–	–	–	–	–	–	–	–
							
0,454	0,410	0,831	0,831	0,989	0,875	0,759	0,607
166	150	337	337	401	355	308	246
40	40	42	42	42	42	42	42
C	C	D	D	D	D	D	D
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
–	–	•	•	•	•	•	–

Centri di refrigerazione e congelamento Vario
Serie 200





Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero
Perfettamente integrabile / integrabile		RB 289 300	RT 289 370	RC 289 370
Dimensioni				
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondità a muro	(cm)	55	55	55
Peso netto	(kg)	76	71	72
Peso per trasporto	(kg)	81	76	77
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Tipologia e configurazione				
Frigo / freezer / vino		•/•/–	•/•/–	•/–/–
Zona Fresh Cooling 0 °C / Fresh Cooling / Zona igrometrica		–/•/–	–/•/–	–/•/–
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/ libero posizionamento		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Cerniera dx/sx/reversibile		•/–/•	•/–/•	•/–/•
Pannellato/porta pannellabile		–/–	–/–	–/–
Volume / Dati di consumo				
Capacità totale	(l)	223	269	289
– Capacità zona frigorifero	(l)	101	171	206
– Capacità Zona Fresh Cooling 0 °C / Fresh Cooling	(l)	55	83	83
– Capacità zona congelatore	(l)	67	15	–
Classe di efficienza energetica[1]		A↑G D	A↑G E	A↑G D
Consumo energetico giornaliero[2]	(kWh/24h)	0,550	0,504	0,328
Consumo energetico annuale[2]	(kWh)	201	184	120
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	37	36	36
Classe di efficienza acustica		C	C	C
Classe climatica[3]		SN – T	SN – T	SN – T
Caratteristiche				
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ ghiaccio tritato/acqua		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zona con regolazione umidità	(N.)	•	•	•
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	4	4	3
Indicatore temperatura interna/esterna		•/–	•/–	•/–
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Sistema NoFrost		•	–	–
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona igrometrica/ congelatore		•/•/•	•/•/–	•/•/–
Filtro aria a carboni attivi		–	–	–
Funzione vacanza		•	–	–
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•
Home Connect[4]		•	•	•
Zona frigorifero / Zona igrometrica				
Raffreddamento rapido		•	•	•
Raffreddamento dinamico		–	–	–
Ripiani	(N.)	3	6	7
Contenitori/cassetti	(N.)	2	3	3
Balconcini controporta	(N.)	2	4	4
Supporti per bottiglie in legno di acero		2	2	2
Portauova	(N. uova)	12	12	12
Congelatore				
Congelamento rapido		•	–	–
Capacità di congelamento	(kg/24h)	7	2,8	–
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	8	9,5	–
Scomparti interni	(N.)	–	–	–
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	3	–	–
Balconcini controporta	(N.)	–	–	–
Vaschette ghiaccio	(N.)	1	1	–
Accumulatori ghiaccio	(N.)	2	–	–
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	0,09	0,09	0,09
Collegamento per carico/scarico acqua		–	–	–

• Di serie. – Non disponibile. ◦ Accessorio speciale.

[1] In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. [2] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

[3] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

[4] Wireless tramite WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Congelatore
RF 287 370
55,8 x 177,2 x 54,5
56 x 177,5 x 55
55
64
70
62 x 184 x 64
–/•/–
–/–/–
•/–/–/–
–/•/•
–/–
212
–
–
212
A ↑ G E
0,580
235
35
B
SN – T
–/–/–
–
1
•/–
•
•
–/–/•
–
–
•/•
•/•
•
–
–
–
–
–
–
–
•
14
9
4
3
–
1
2
0,12
–

Centri di refrigerazione e congelamento Serie 200





Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile			RB 282 306	RT 282 306
Libera installazione		RY 295 350		
Dimensioni				
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	90,5 x 183 x 70.,6	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)	–	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondità a muro	(cm)	73,1	55	55
Peso netto	(kg)	159	75	68
Peso per trasporto	(kg)	167	80	73
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Tipologia e configurazione				
Frigo / freezer / vino		•/•/–	•/•/–	•/•/–
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling / Zona igrometrica		•/–/–	–/•/–	–/•/–
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		–/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/–	•/–/•	•/–/•
Pannellato/porta pannellabile		•/–	–/–	–/–
Capacità / Valori di consumo				
Capacità totale	(l)	573	223	269
– Capacità di tutti i comparti	(l)	–	–	–
– Capacità zona frigorifero	(l)	335	101	171
– Capacità zona Fresh Cooling 0°C/ Fresh Cooling	(l)	67	55	83
– Capacità zona congelatore	(l)	171	67	15
Classe di efficienza energetica[1]		A↑G E	A↑G D	A↑G E
Consumo energetico giornaliero[2]	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504
Consumo energetico annuale[2]	(kWh)	333	201	184
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36
Classe di efficienza acustica		C	C	C
Classe climatica[3]		SN – T	SN – T	SN – ST
Caratteristiche				
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		•/•	–/–/–	–/–/–
Zona con regolazione temperatura		•	•	•
Zona con regolazione umidità		•	•	•
Temperature / Zone climatiche	(N.)	3	4	4
Indicatore temperatura interna/esterna		•/–	•/–	•/–
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Sistema NoFrost		•	•	–
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona igrometrica/congelatore		•/•/–	•/•/•	•/•/–
Impostazioni di illuminazione	(N.)	5	–	–
Sbrinamento facilitato freezer		•	•	–
Filtro aria a carboni attivi		•	–	–
Funzione vacanza		•	•	–
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•
Home Connect[4]		•	•	•
Zona frigorifero / Zona igrometrica				
Raffreddamento rapido		•	•	•
Raffreddamento dinamico		•	–	–
Ripiani	(N.)	7	3	6
Contenitori/cassetti	(N.)	3	2	3
Balconcini controporta	(N.)	6	2	5
Supporti per bottiglie in legno di acero		–	•	•
Portauova	(N. uova)	–	12	12
Congelatore				
Congelamento rapido		•	•	–
Capacità di congelamento	(kg/24h)	15	7	2,8
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	18,5	8	9,5
Scomparti interni	(N.)	–	3	2
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	3	3	–
Balconcini controporta	(N.)	–	–	–
Vaschette ghiaccio	(N.)	–	1	1
Accumulatori ghiaccio	(N.)	–	2	–
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	0,18	0,09	0,09
Collegamento per carico/scarico acqua		•	–	–

• Di serie. – Non disponibile. ◦ Accessorio speciale.

[1] In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. [2] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

[3] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

[4] Wireless tramite WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.








Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
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	65	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	–	–			
–	206	–	108	137	–
–	83	–	–	–	–
34	–	212	15	–	106
A↑G F	A↑G D	A↑G F	A↑G F	A↑G F	A↑G F
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-T
–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
–	•	–	–	–	–
•	•	–	–	–	–
3	3	1	2	1	1
•/–	•/–	•/–	–/–	–/–	•/–
•	•	•	–	–	–
–	–	•	–	–	–
•/–/–	•/•/–	–/–/•	•/–/–	•/–/–	–/–/–
–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–
•	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–
–/–	–/–	•/•	–/–	–/–	•/•
–/•	•/•	–/•	–/–	–/–	–/–
–	•	–	–	–	–
•	•	–	–	–	–
•	–	–	•	•	–
5	7	–	3	4	–
2	3	–	1	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
–	–	–	–	–	–





Modello		Cantina per vino climatizzata	Cantina per vino climatizzata
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 282 262	RW 222 262
Acciaio inox con porta in vetro			
Dimensioni			
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55
Profondità, inclusa distanza muro	(cm)	55	55
Peso netto	(kg)	87	64
Peso per trasporto	(kg)	96	71
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64
Tipologia e configurazione			
Frigorifero / congelatore / vino		–/–/•	–/–/•
Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling / Zona igrometrica		–/–/–	–/–/–
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/–/–/–	•/–/–/–
Cerniera dx/sx/reversibile		•/–/•	•/–/•
Pannellato/porta pannellabile		–/–	–/–
Volumi/Efficienza energetica			
Capacità totale	(l)	254	158
N. di bottiglie di vino standard (0,75 litri)	(N.)	80	48
Classe di efficienza energetica[1]		A ↑ G G	A ↑ G G
Consumo energetico giornaliero[2]	(kWh/24h)	0,495	0,458
Consumo energetico annuale[2]	(kWh)	181	167
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	32	32
Classe di efficienza acustica		B	B
Classe climatica[3]		SN-ST	SN-ST
Caratteristiche			
Zone climatiche	(N.)	2	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/–	•/–
Regolazione elettronica della temperatura		•	•
Sbrinamento automatico: raffreddamento/Zona igrometrica/congelatore		•/–/–	•/–/–
Luce presentazione		•	•
Serratura		–	–
Controllo umidità		•	•
Filtro aria a carboni attivi		•	•
Vibrazioni ridotte		•	•
Protezione raggi UV		•	•
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/–	•/–
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•
Home Connect[4]		–	–
Raffreddamento			
Distribuzione dinamica dell'aria		•	•
Cantina per vino			
Ripiani		10	6
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili / estraibili		–/•	–/•
Ripiani totalmente estraibili / estraibili		–/–	–/–
Storage di bottiglie Magnum		•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		–	–
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0,13	0,13
Collegamento per carico acqua		–	–

• Di serie. – Non disponibile. ◦ Accessorio speciale.

[1] In una scala di classi di efficienza energetica da A a G. Valori secondo normativa EU 2019/2016. [2] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

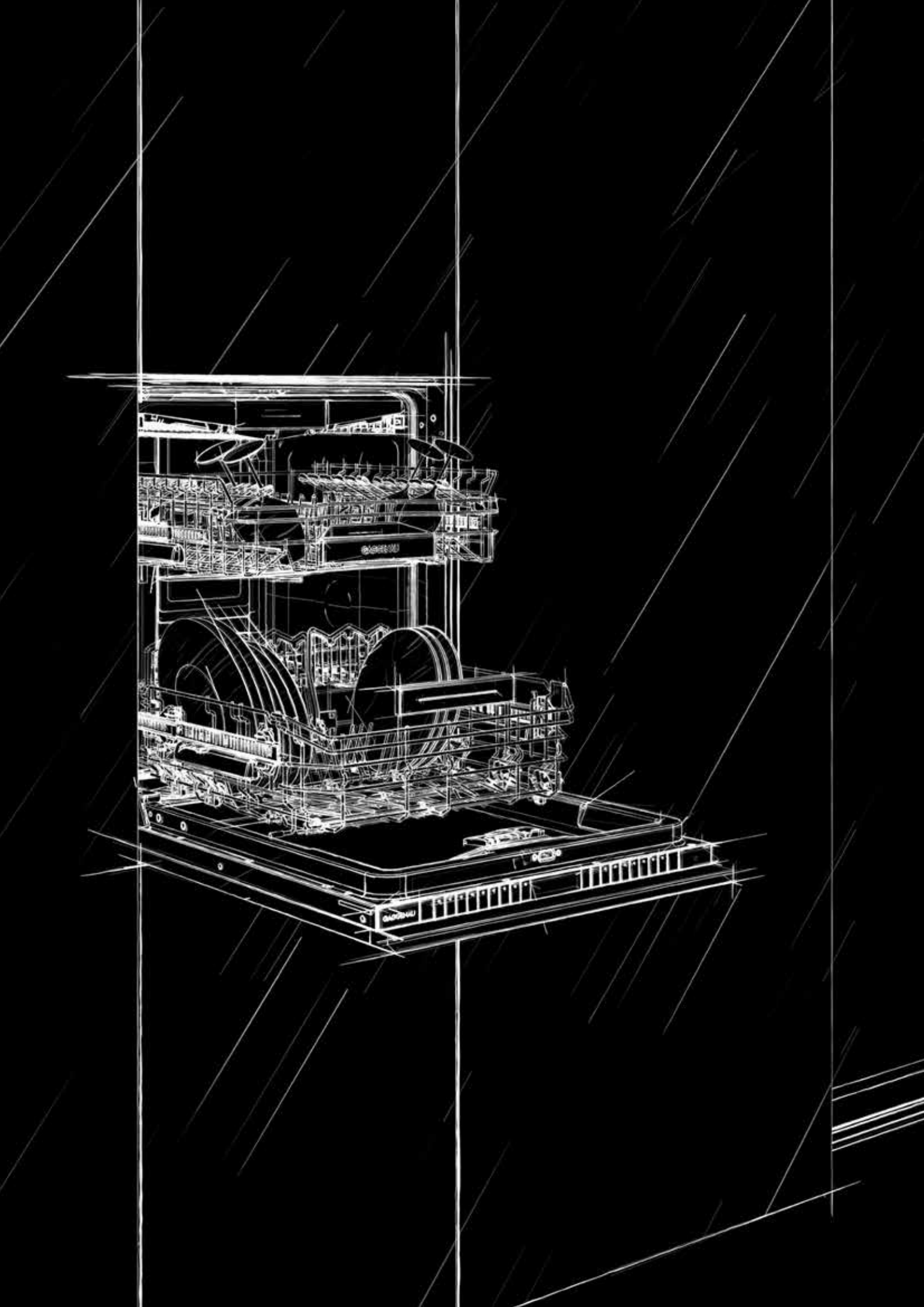
[3] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C to +38 °C), SN-T (+10 °C to +43 °C).

[4] Wireless tramite WiFi. La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Cantina per vino climatizzata
RW 404 262
59,7 x 82–87 x 57
60 x 82–87 x 58
58
51
55
66 x 87 x 69
–/–/•
–/–/–
–/–/•/–
•/–/•
–/–
94
34

0,434
158
35
B
SN – ST
2
•/–
•
•/–/–
•
•
•
•
•
•
•/–
•/•
–
•
5
–/•
–/–
•
–
0,13
–



Lavastoviglie | Lavatrici | Asciugatrici

Lavastoviglie Serie 400 374

Lavastoviglie Serie 200 378

Note addizionali di progettazione 388

Accessori | Accessori speciali per lavastoviglie 396

Tabelle tecniche 398

Lavatrici 400

Asciugatrici 401

Tabelle tecniche 402



DF 481 101
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
DF 480 101
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
2 inserti per leccarde Gastronorm
1 supporto per calici a stelo lungo
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
DA 021 000
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 13 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 400
DF 481/DF 480

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 4 opzioni, come Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo Plus per una pulizia accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore e inferiore).
- Interni perfettamente illuminati.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Tasto informazioni.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detersivi combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programma Intelligent per adattare un ciclo in base al feedback dell'utente.
Assistente per la scelta del programma.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.

Programmi
8 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programma Notte.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio).

4 opzioni:
Intensivo Plus.
Power.
Mezzo carico.
Igiene.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
Irroratore motorizzato.
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

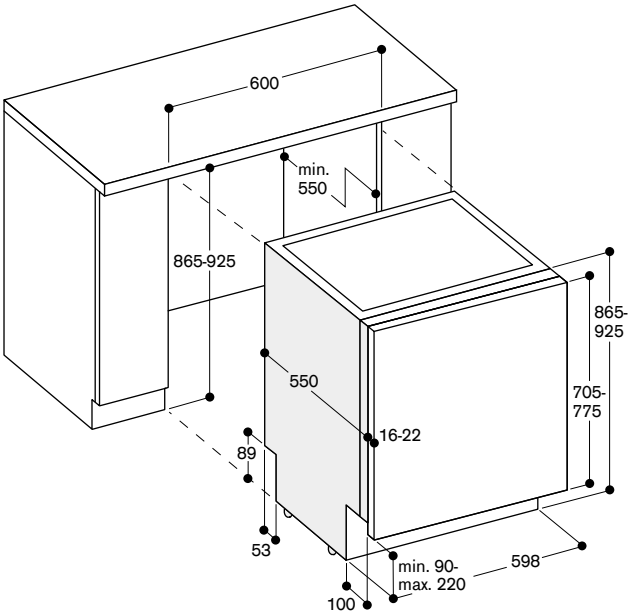
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,626 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

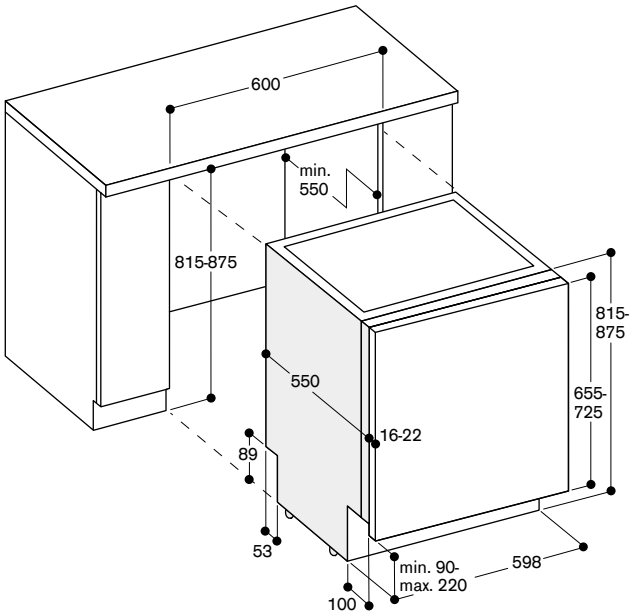
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

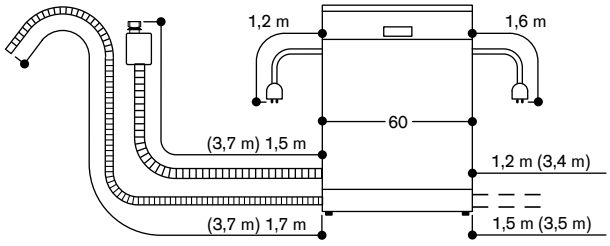
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



DF 481 101F
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
con cerniera sliding

DF 480 101F
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm
con cerniera sliding



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
2 inserti per leccarde Gastronorm
1 supporto per calici a stelo lungo
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030
Contenitore per posate in argento

DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 400
DF 481/DF 480-F

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 4 opzioni, come Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo Plus per una pulizia accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore e inferiore).
- Interni perfettamente illuminati.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Cerniere sliding per riduzione dell'altezza dello zoccolo fino a 50 mm.
- Info-Light laterale.
- Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Tasto informazioni.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light laterale.

Caratteristiche tecniche
Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detersivi combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Programma Intelligent per adattare un ciclo in base al feedback dell'utente.
Assistente per la scelta del programma.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.

Programmi
8 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programma Notte.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio).

4 opzioni:
Intensivo Plus.
Power.
Mezzo carico.
Igiene.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
Irroratore motorizzato.
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

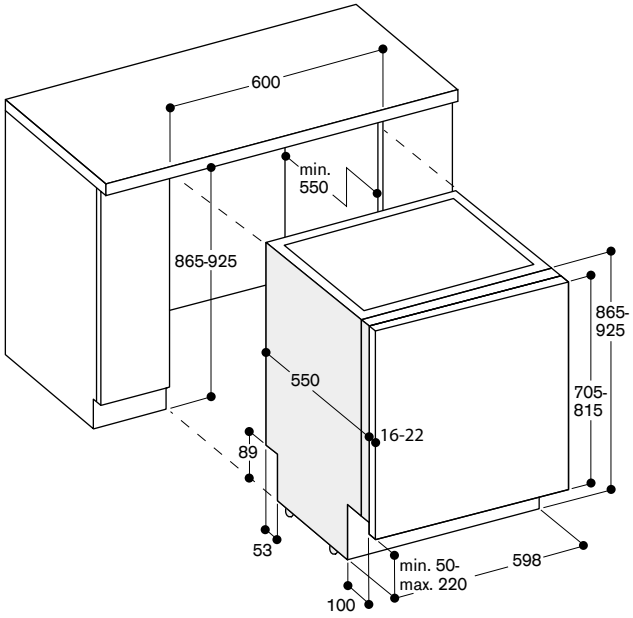
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,626 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

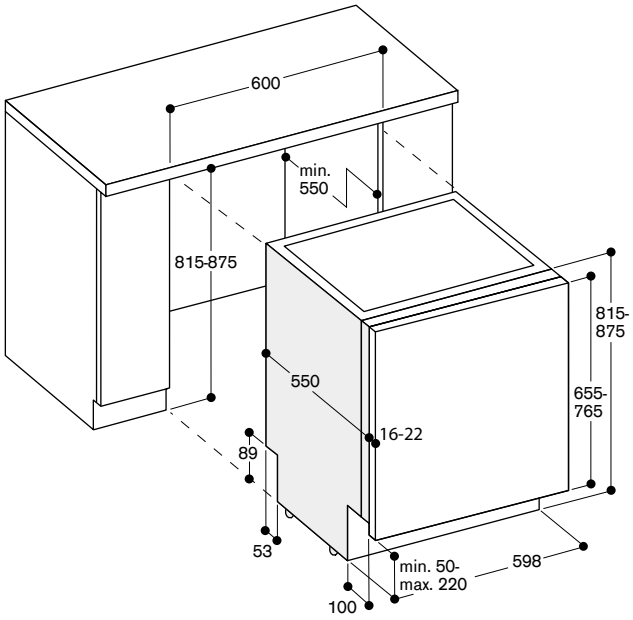
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 11 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

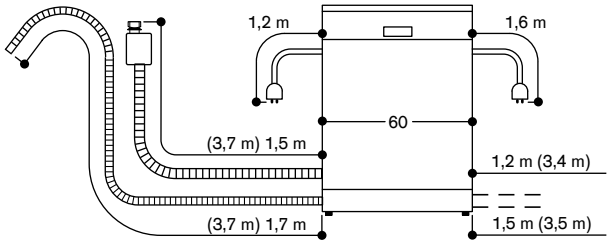
Altezza lavastoviglie 86,5 cm con cerniera sliding



Altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera sliding



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



DF 271 101
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
DF 270 101
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
DA 021 000
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 13 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200
DF 271/DF 270

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

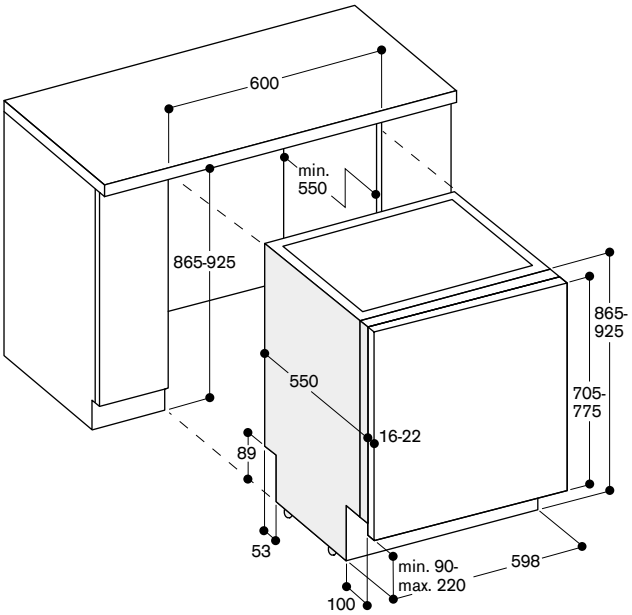
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,725 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

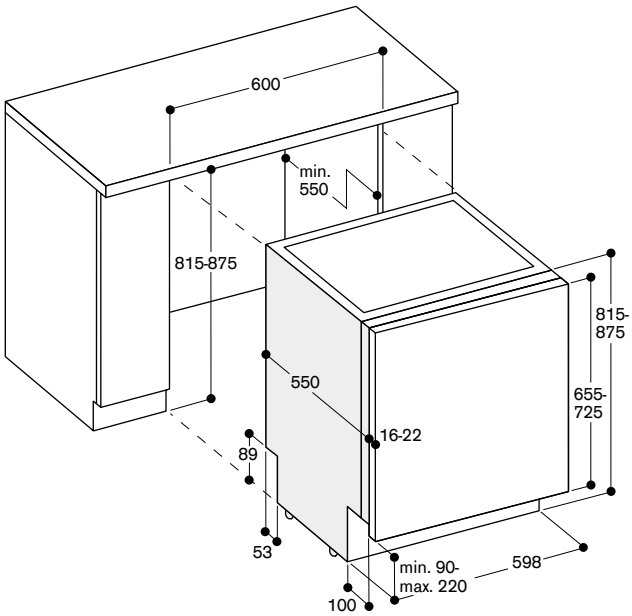
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

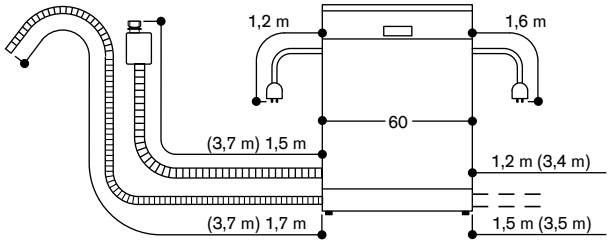
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



DF 271 101F
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
con cerniera sliding

DF 270 101F
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm
con cerniera sliding



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030
Contenitore per posate in argento

DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200
DF 271/DF 270-F

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Cerniere sliding per riduzione dell'altezza dello zoccolo fino a 50 mm.
- Info-Light laterale.
- Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Tasto informazioni.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light laterale.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

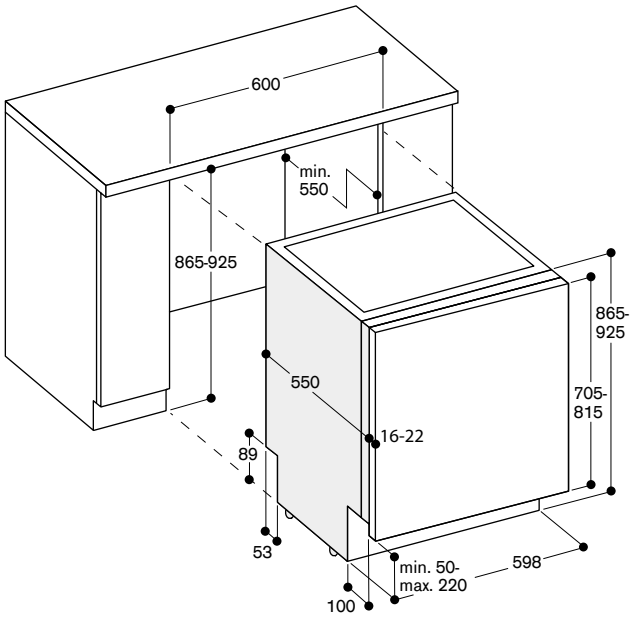
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,275 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

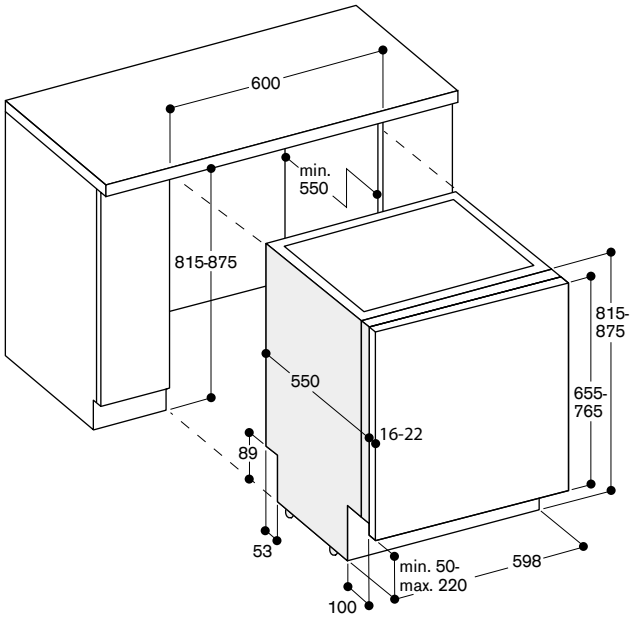
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 11 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

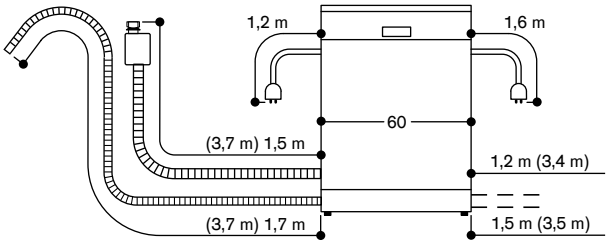
Altezza lavastoviglie 86,5 cm con cerniera sliding



Altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera sliding



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



DF 261 101
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
DF 260 101
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
DA 021 000
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale
GH 045 010
Maniglia con 2 supporti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 061
Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 14 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 060
Terzo cestello in metallo
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200
DF 261/DF 260

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili.
- Illuminazione interna.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Tasto informazioni.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

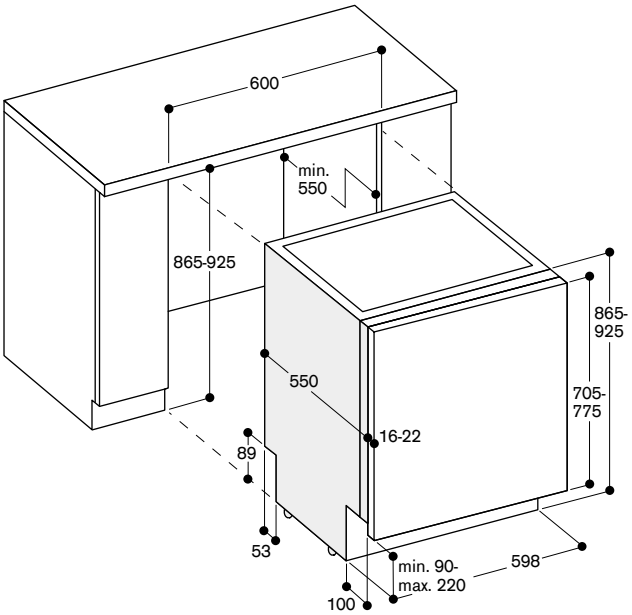
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,635 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

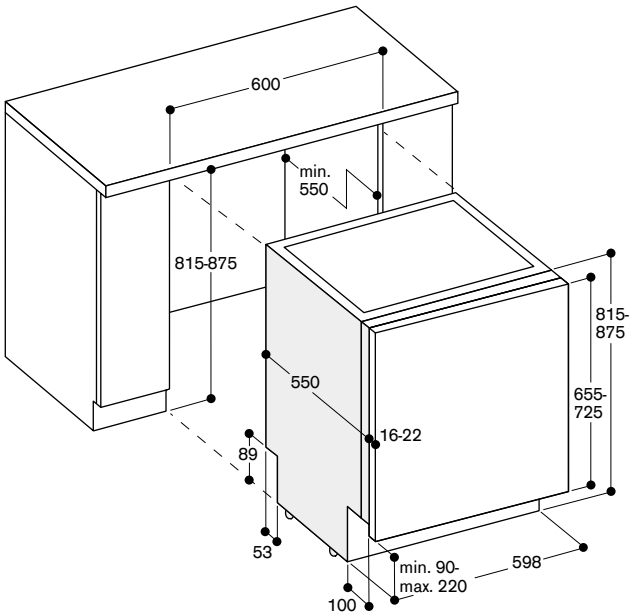
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

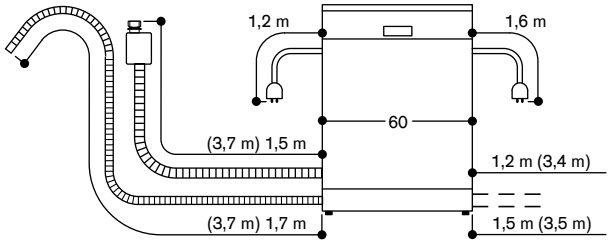
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



DF 211 100
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm

DF 210 100
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno

Accessori per l'installazione

DA 020 011
Kit profili acciaio inox per lavastoviglie alte 81,5 cm

DA 020 111
Kit profili acciaio inox per lavastoviglie alte 86,5 cm

DA 021 000
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GH 045 010
Maniglia con 2 supporti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.

GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali

DA 041 061
Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 14 coperti totali.

DA 042 030
Contenitore per posate in argento

DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 060
Terzo cestello in metallo
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Lavastoviglie Serie 200
DF 211/DF 210

- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili.
- Illuminazione interna.
- Info-Light.
- Silenziosa: 44 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Tasto informazioni.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (29 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Asciugatura extra.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm:
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm:
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm rispettivamente.

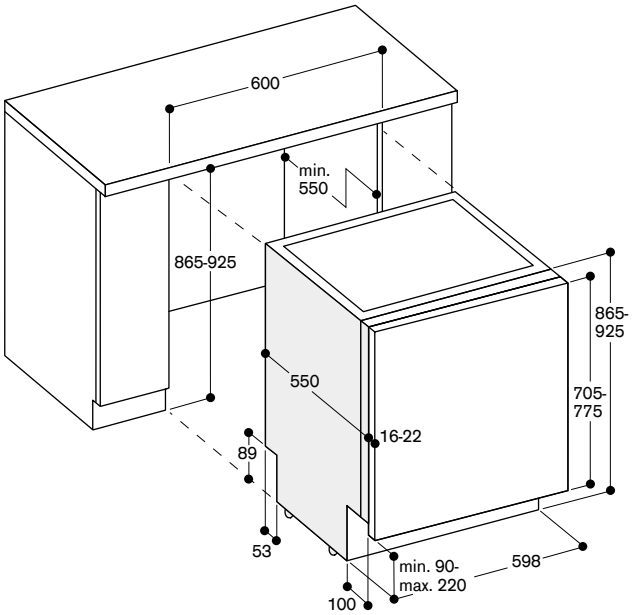
13 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,836 kWh di energia.
Potenza sonora 44 dB (re 1 pW).

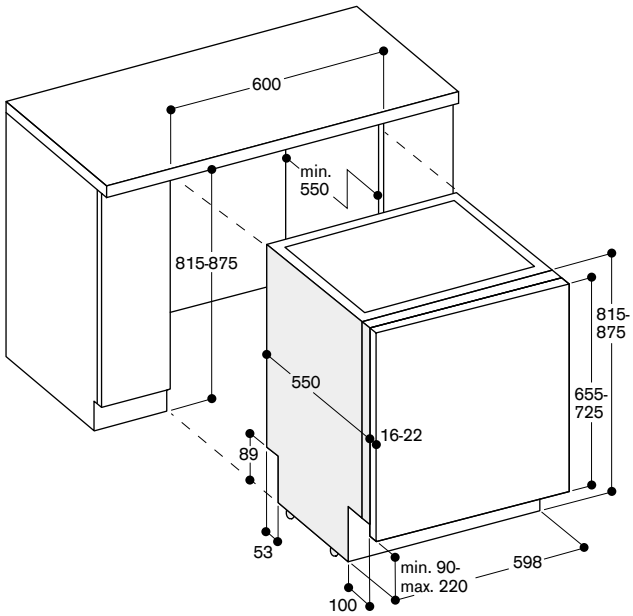
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

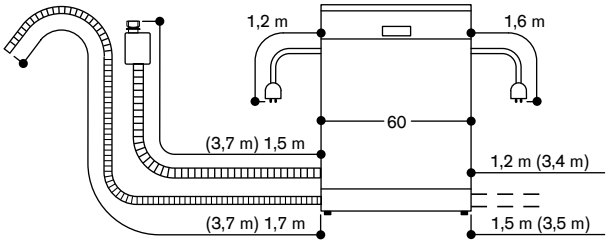
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



DF 264 100
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm, larghezza 45 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno

Accessori per l'installazione
DA 020 041
Kit profili acciaio inox per lavastoviglie alte 81,5 cm e larghe 45 cm
DA 021 000
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 042 030
Contenitore per posate in argento

Lavastoviglie Serie 200
DF 264

- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e opzione Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 65 minuti.
- Sistema di cestelli flessibili comprensivo di cestello posate.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Silenziosa: 44 dB.

Funzionamento
Display con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Intensivo.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

1 opzione:
Power.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili.
Cestello posate.

Cestello superiore:
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
3 inserti abbattibili.
1 supporto abbattibile.

Cestello inferiore:
4 inserti abbattibili.
1 supporto abbattibile.
Supporto per bicchieri.

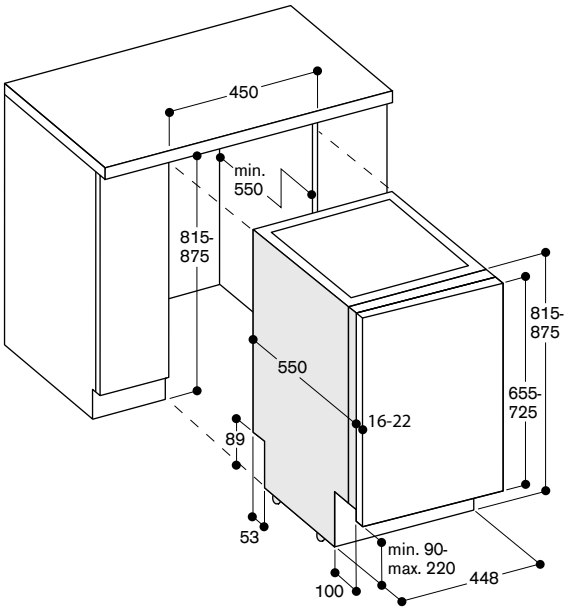
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore)
19/25, 16,5/27,5 o 14/31 cm rispettivamente.

10 coperti.

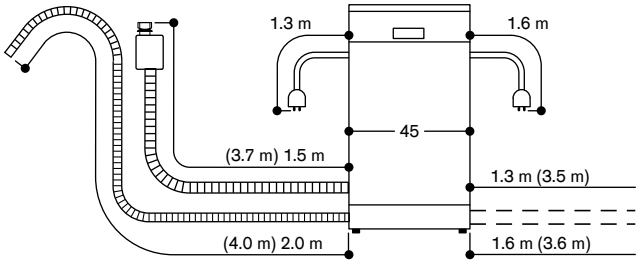
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica C in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,593 kWh di energia.
Potenza sonora 44 dB (re 1 pW).

Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 7,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larga 45 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm

Per altezze nicchie da 815 a 855 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 885 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

Per le lavastoviglie con proiezione a terra TimeLight, l'altezza max dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per assicurare una proiezione ottimale.

Altezza mobile 655–765 mm

Altezza mobile 705–815 mm

Altezza nicchia in mm →

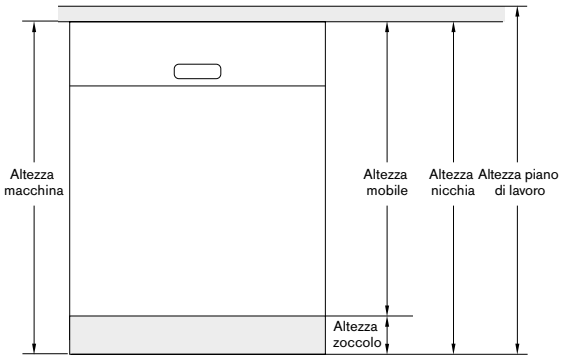
← Altezza zoccolo in mm	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
90	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
100	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S) ❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
110	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
120	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)
130	❶	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)
140	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ (S/D) ❻	❻	❻	❻	❻	❻ (S/D)
150	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
160	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
170		❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
180			❶	❶	❶	❶	❶	❻	❻	❻	❻	❻
190				❶	❶	❶	❶		❻	❻	❻	❻
200					❶	❶	❶			❻	❻	❻
210						❶	❶				❻	❻
220							❶					❻

❶ = Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 480/DF 270/DF 260/DF 210, (S) = soluzione speciale

❻ = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 481/DF 271/DF 261/DF 211, (S) = soluzione speciale

(S) = Soluzione speciale con cerniera speciale (DA 021 000) / pannello mobile cucina diviso

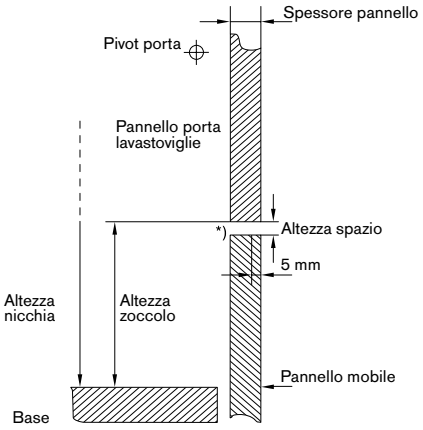
(D) = soluzione speciale con spazio di 10 mm dal top di lavoro → Spaziatore / sicurezza bambini non possibili



Note addizionali di progettazione
installazione a colonna di lavastoviglie standard (senza cerniere sliding)

Installazione a colonna senza taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.

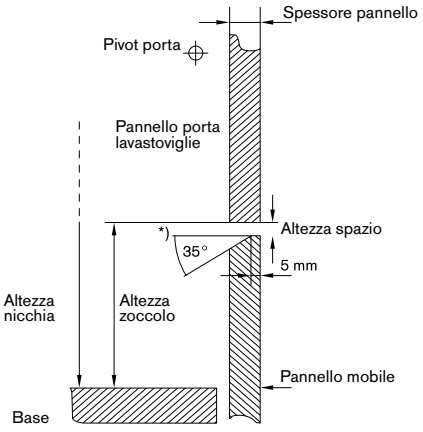


*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)								
		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	
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
875	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
885	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
895	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
905	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
915	16						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

Installazione a colonna con taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.



*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)								
		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
	22							7,5	7,5	8

Per altezze nicchie da 815 a 860 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 880 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

L'utilizzo di una macchina con cerniera sliding dipende da diversi fattori.

I pannelli porta non possono essere usati con lavastoviglie con cerniera sliding.

	Altezza anta del mobile 655–765 mm									
← Altezza zoccolo in mm	Altezza nicchia in mm →									
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
50	❶									
55	❶	❶								
60	❶	❶	❶							
65	❶	❶	❶	❶						
70	❶	❶	❶	❶	❶					
75	❶	❶	❶	❶	❶	❶				
80	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶			
85	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶		
90	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	
95	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶
100	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶
105	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶
110	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶
115	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶
120	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶
125	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶
130	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶
135	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
140	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
145	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
150	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
155	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
160	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
165		❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
170			❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
175				❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
180					❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
185						❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
190							❶*	❶*	❶*	❶*
195								❶*	❶*	❶*
200									❶*	❶*
205										❶*
210										
215										
220										

❶ = altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera sliding DF 480 101F / DF 270 101F
❻ = altezza lavastoviglie 86,5 cm con cerniera sliding DF 481 101F / DF 271 101F
* Possibile anche con lavstoviglie senza cerniera sliding.

Altezza anta del mobile 705–815 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	6	6	6	6	6					
6*	6	6	6	6	6	6	6	6				
6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6			
1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6		
1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6	
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6
1*/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6
1*/6*	1*/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*		6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*			6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*				6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*					6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*						6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*							6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*								6*	6*	6*
	1*	1*									6*	6*
		1*										6*

Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera sliding – **senza taglio inclinato** del pannello

La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (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
	22		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4
825	**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
830	**16**				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
	22					3,5	3,5	3,5	4	4
840	**16**						3	3	3	3
	19						3	3	3,5	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
	22								3,5	3,5
855	**16**									3
	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
	22	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5
870	**16**		3	3	3	3	3	3	3	3
	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				3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
	22				3,5	3,5	3,5	4	4	4
885	**16**					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
	22						3,5	3,5	3,5	4
895	**16**							3	3	3
	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									3
	22									3,5
910	**16**									
	19									
	22									
915	**16**									
	19									
	22									
920	**16**									
	19									
	22									
925	**16**									
	19									
	22									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6						
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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5
		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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
			3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5

Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera sliding – **con taglio inclinato** del pannello

La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (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
	22	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
820	16		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
	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			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
830	16				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					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
840	16						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
845	16							2,5	2,5	2,5
	19							2,5	2,5	2,5
	22							2,5	2,5	2,5
850	16								2,5	2,5
	19								2,5	2,5
	22								2,5	2,5
855	16									2,5
	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		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
	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
	22			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
880	16				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
885	16					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
890	16						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							2,5	2,5	2,5
	19							2,5	2,5	2,5
	22							2,5	2,5	2,5
900	16								2,5	2,5
	19								2,5	2,5
	22								2,5	2,5
905	16									2,5
	19									2,5
	22									2,5
910	16									
	19									
	22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19									
	22									
925	16									
	19									
	22									

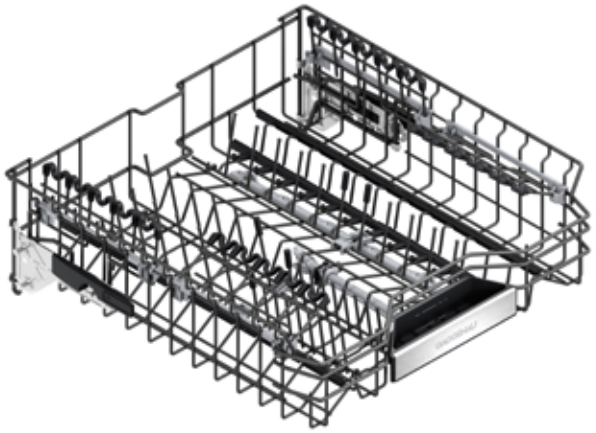
95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6						
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11						
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8					
3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11					
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	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	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		
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	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	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	3	3	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	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	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8					
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	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	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		
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	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	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	3	3	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	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	3
		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	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
			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

Cestelli flessibili
Cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli e chiusura ammortizzata

del cestello superiore e inferiore.
Per maggiore flessibilità e maneggevolezza quando si carica e scarica la lavastoviglie.

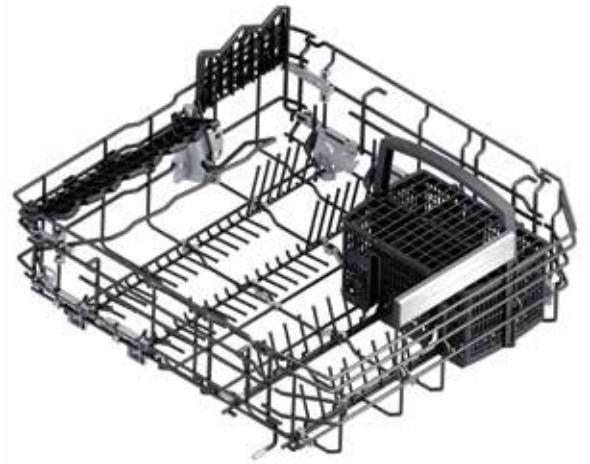
Cestello superiore

6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per una protezione ottimale dei bicchieri.
Extra Cleaning area GlassCare con irroratore dedicato.
Guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata, completamente estraibili.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello superiore.



Cestello inferiore

8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per una protezione ottimale dei bicchieri.
Supporto bicchieri divisibile.
Cestello posate.
Guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello inferiore.



La configurazione del sistema di cestelli flessibili dipende dal modello.

DA 020 011
Kit profili acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm.
Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,3 cm, profondità 2,3 cm, altezza 62,2 cm.

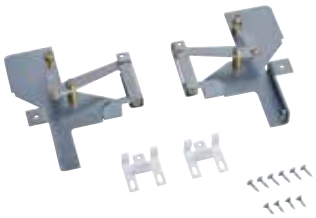
DA 020 111
Kit profili acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 86,5 cm.
Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,3 cm, profondità 2,3 cm, altezza 67,2 cm.



DA 020 041
Kit profili acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm e larghe 45 cm. Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,3 cm, profondità 2,3 cm altezza 62,2 cm.



DA 021 000
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale.
Soluzione di installazione per tutte le lavastoviglie con una nicchia alta fino a 92 cm e pannello divisorio.
La cerniera è fissata allo zoccolo della macchina e la parte inferiore del pannello vi è montata sopra.
Altezza parte superiore del pannello:
64,5 - 68 cm per lavastoviglie con altezza 81,5 cm
69,5 - 73 cm per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.



DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 13 coperti totali.



DA 041 061
Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 14 coperti totali.



DA 045 060
Terzo cestello in metallo.
Per lavastoviglie con altezza 8,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.



DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce.
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.



DA 042 030
Contenitore per posate in argento.
Per tutte le lavastoviglie.
Realizzato in allumino per proteggere le posaterie in argento dalla corrosione.
Viene posizionato all'interno del cestello portaposate.
L x A x P in cm: 5,5 x 20,2 x 4,1.



DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo.
Fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.



GH 045 010
Maniglia con 2 supporti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.



GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m).
Per allungare il tubo di carico e scarico acqua.



Lavastoviglie Serie 400 e Serie 200





Tipologia		Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie
Modello		A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
Apertura porta		push-to-open	push-to-open	push-to-open
Altezza apparecchio 81,5 cm		DF 480 101		DF 270 101
Altezza apparecchio 86,5 cm		DF 481 101		DF 271 101
Altezza apparecchio 81,5 cm con cerniera sliding			DF 480 101F	
Altezza apparecchio 86,5 cm con cerniera sliding			DF 481 101F	
Larghezza/Capacità				
Larghezza	(cm)	60	60	60
Numero coperti		12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]
Diametro piatti fino a	(cm)	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]
Valori di consumo e rumorosità[5]				
Classe di efficienza energetica		A↑G B	A↑G B	A↑G B
Classe di efficienza di asciugatura		A	A	A
Programma Test		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durata programma[6]	(h:min)	4:55	4:55	4:55
Acqua[7]	(l)	9,5	9,5	9,5
Energia[8]	(kWh)	63	63	63
Rumorosità	(dB (A) re 1 pW))	43	43	43
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso	(W)	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
Programmi				
Numero di programmi + opzioni		8 + 4	8 + 4	6 + 3
Programmi		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 65°C–75°C	Auto 65°C–75°C	Auto 65°C–75°C
		Intensivo 70 °C	Intensivo 70 °C	
		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
		Programma Notte	Programma Notte	
		Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
		Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)
Opzioni		Intensivo Plus	Intensivo Plus	Intensivo
		Power	Power	Power
		Mezzo Carico	Mezzo Carico	Mezzo Carico
		Igiene	Igiene	
Cura della lavastoviglie		•	•	•
Caratteristiche				
Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri		•/–	•/–	•/–
AquaSensor / Sensore di carico		•/•	•/•	•/•
Funzione detergente automatica		•	•	•
Riconoscimento del detergente		•	•	•
Rigenerazione elettronica		•	•	•
Scambiatore di calore		•	•	•
Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite		•	•	•
Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo		•	•	•
Controllo elettronico della temperatura		•	•	•
Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante		•/•	•/•	•/•
Indicatore ingresso acqua		•	•	•
Visualizzazione tempo residuo		•	•	•
Time projection: proiezione tempo residuo		•	–	•
Info-Light laterale / Info-Light		–/–	•/–	–/–
Riduzione flessibile del tempo di ciclo		•	•	•
Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED		•/–	•/–	–/•
Avvio ritardato		24 h	24 h	24 h
Home Connect wireless WiFi[10]		•	•	•
Soft lock		•	•	•
Sistema a tre filtri autopulenti		•	•	•
Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine		DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 160[9]
Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria		DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]
Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata		•/•	•/•	•/–
Inserti abbattibili nel cestello superiore/inferiore		6/8	6/8	6/8
Supporti abbattibili nel cestello superiore/inferiore		4/2	4/2	4/2
Rackmatic a 3 livelli		•	•	•
AquaStop		•	•	•
Irroratore per lavaggio teglie forno / Supporto leccarde Gastronorm / Supporto per calici a stelo lungo		•/•/•	•/•/•	•/–/–
Valori di collegamento				
Connessione acqua calda/acqua fredda		•/•	•/•	•/•
Assorbimento totale	(kW)	2,4	2,4	2,4

• Di serie. – Non predisposto.

[1] Altezza apparecchio 81.5 cm. [2] Altezza apparecchio 86.5 cm. [3] Con accessorio speciale DA 041 160. [4] Con accessorio speciale DA 041 061.

[5] Valori secondo normativa EU 2019/2017. [6] Durata del programma Eco. [7] Consumo dell'acqua in litri/ciclo attivo (con programma Eco).

[8] Consumo di energia in kWh/100 cicli attivi (con programma Eco). [9] Accessori speciali. [10] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.






Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie	Lavastoviglie
A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
push-to-open	Maniglia	Maniglia	Maniglia
	DF 260 101	DF 210 100	DF 264 100
	DF 261 101	DF 211 100	
DF 270 101F			
DF 271 101F			
60	60	60	45
12/13[3]	13/14[4]	13/14[4]	10
31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31
A↑G B	A↑G B	A↑G D	A↑G C
A	A	A	A
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
4:55	3:55	4:55	3:30
9,5	9,5	9,5	9,5
63	64	84	59
43	43	44	44
0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
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 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	
			Intensivo 70 °C
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)
Intensivo	Intensivo	Intensivo	
Power	Power	Power	Power
Mezzo Carico	Mezzo Carico		
		Extra Asciutto	
•	•	–	•
•/–	•/–	–/•	•/–
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	–	•
•	•	–	–
•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
–	•	–	•
•/–	–/–	–/•	–/–
•	•	•	•
–/•	–/•	–/•	–/•
24 h	24 h	24 h	24 h
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
DA 041 160[9]	DA 041 061[9]	DA 041 061[9]	•
DA 045 061[2/9]	DA 045 060[2/9]	DA 045 060[2/9]	–
•/–	–/–	–/–	–/–
6/8	6/8	6/8	3/4
4/2	4/2	4/2	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
•/•	•/•	•/•	•/•
2,4	2,4	2,4	2,4



WM 260 164
Libero posizionamento
Larghezza 60 cm
Altezza 84,8 cm



Accessori speciali
WM Z23 81
Prolunga Aquastop per tubo di carico dell'acqua fredda

Lavatrice
WM 260

- Sistema intelligente iDos 2.0 per il dosaggio automatico del detersivo e dell'ammorbidente per il massimo comfort d'uso e risultati di lavaggio perfetti.
- Cestello da 10 kg con luce interna.
- Grande oblò con 180° di angolo di apertura della porta.
- Funzione aggiungi bucato.
- Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.
- Perfettamente combinabile a colonna con WT 260 110.

Funzionamento
Programmi automatici: risultati perfetti con un semplice gesto.
Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.
Comandi Touch Control.
Intuitivo display TFT con testi e simboli.
Visualizzazione del carico e indicazione dosaggio detersivo.
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnali acustici multipli.

Caratteristiche tecniche
AquaSensor.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.
Sensore di carico acqua.
Programma anti-macchia automatico.
Riconoscimento automatico del carico.
Riconoscimento presenza schiuma.
Centrifuga variabile da 400 a 1600 giri/min.
Funzione aggiungi bucato.
Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.
Bilanciamento automatico del carico in centrifuga.
Sistema antipiega.
Sicurezza bambini.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Smart Energy (gestione intelligente dell'energia).
Smart Dry (selezione automatica del programma di asciugatura corretto in base al programma di lavaggio).
Controllo e monitoraggio da remoto.

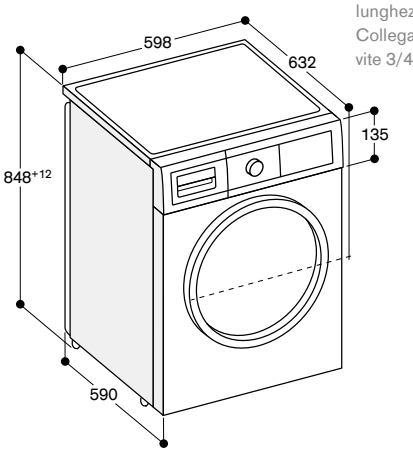
Programmi
Eco 40-60.
Cotone.
Cotone colorato.
Sintetici.
Rapido/Mix.
Delicati/Seta.
Automatico.
Soft automatico.
Capi scuri.
Sport
Super 15/30.
Lana.
Memory.
Programmi addizionali: Camicie, Igiene, Pulizia del cestello, Risciacquo extra, Centrifuga, Scarico acqua.
Opzioni: Avvio remoto, Intensivo Plus, Velocità Perfetta, Risciacquo Plus, Stiro Facile, Risciacquo, Acqua Plus, Lavaggio silenzioso, Prelavaggio, Macchie.

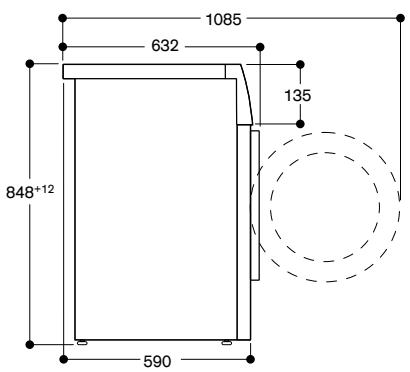
Caratteristiche
iDos 2.0 per il dosaggio automatico di detersivo e ammorbidente.
Capacità di carico da 1 a 10 kg.
Illuminazione interna del cestello.
Cassetto detersivo con modalità di pulizia automatica dopo ciascun lavaggio.
Cestello in acciaio con struttura ad onda.
Innovativo motore BLDC con elevato risparmio energetico, maggiore silenziosità e con performance di lunga durata.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica C, in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo acqua 49 l.
Consumo energetico per 100 cicli 67 kWh.

Precauzioni di montaggio
Cerniera a sinistra.
Grande oblò con apertura a 180°.
Piedini regolabili in altezza.
Altezza per installazione sottotop 85 cm.
In caso di installazione tra i mobili lasciare una distanza di almeno 5 mm sui fianchi e sul lato superiore .
Non installare al di sopra dei 4000 m (sul livello del mare).
Installabile a colonna sotto l'asciugatrice WT 260 110 con accessorio speciale WA 027 400.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,3 kW.
Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,60 m.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.





Misure in mm



WT 260 110
Libero posizionamento
Larghezza 60 cm
Altezza 84,2 cm

A+++ *

In dotazione
1 cestello per lana

Accessori speciali
WA 027 400
Kit connessione per installazione a colonna lavatrice e asciugatrice con ripiano estraibile

Asciugatrice con pompa di calore
WT 260

- Tecnologia a pompa di calore.
- Condensatore autopulente per rimozione automatica della lanugine.
- Asciugatura silenziosa a 62 dB.
- Steam Refresh: rinfresca e rimuove le pieghe dal bucato asciutto.
- Smart Dry: seleziona automaticamente il corretto programma di asciugatura in base all'ultimo programma di lavaggio.
- Può essere abbinata perfettamente con la lavatrice WM 260 164.

Funzionamento
Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.
Comandi Touch Control.
Intuitivo display TFT con testi e simboli.
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Seganli acustici multipli.

Caratteristiche tecniche
Sensore umidità e programmi a tempo.
Tecnologia pompa di calore.
Condensatore autopulente.
Funzione Refresh senza ciclo di lavaggio precedente.
Sistema anti-piega a fine programma.
Funzione aggiungi bucato.
Sicurezza bambini.

Servizi digitali selezionati (Home Connect)
Smart Energy (gestione intelligente dell'energia).
Smart Dry (selezione automatica del programma di asciugatura corretto in base al programma di lavaggio).
Controllo e monitoraggio da remoto.

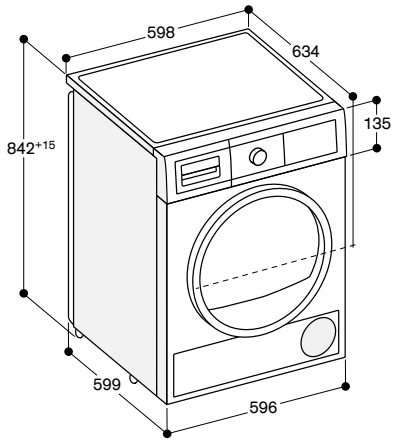
Programmi
Cotone.
Sintetici.
Mix.
Programma a tempo caldo.
Lana.
Business Refresh.
Refresh 5 Camicie.
Refresh 1 Camicia.
Camicie.
Asciugamani.
Super 40.
Igiene.
Programmi addizionali: Smart Dry, Coperte, Biancheria, Sintetici, Piumini, Lana Finish.
Opzioni: Avvio Remoto, Antipiega, Stiro facile, Asciugatura facile, Regolazione asciugatura, Velocità centrifuga, Asciugatura gentile, Funzione memory.

Caratteristiche
Cestello VarioSoft in acciaio inox.
Asciugatura lana grazie al cestello dedicato incluso: i capi in lana non si restringono.
Capacità di carico da 1 a 9 kg.
Illuminazione interna del cestello.

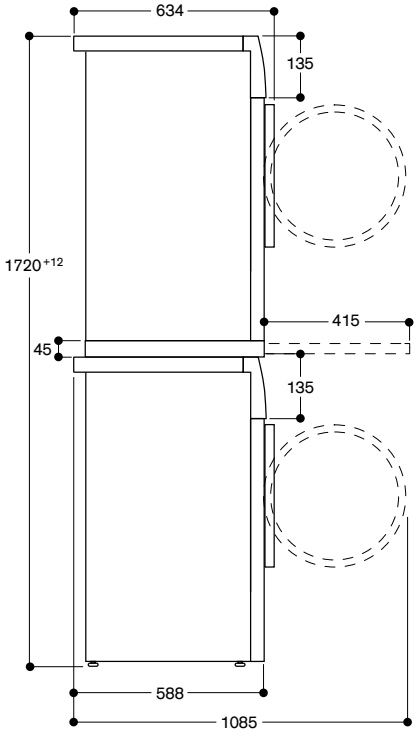
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A+++, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Precauzioni di montaggio
Cerniera a destra, reversibile.
Grande oblò con apertura a 165°.
Piedini regolabili in altezza.
Altezza per installazione sottotop 84,2 cm.
In caso di installazione tra i mobili lasciare una distanza di almeno 5 mm sui fianchi e sul lato superiore .
Non installare al di sopra dei 2000 m (sul livello del mare).
Installabile a colonna sopra la lavatrice WM 260 164 con accessorio speciale WA 027 400.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 1,0 kW.
Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,45 m.



Vista laterale di WT 260 sopra WM 260 con kit di connessione



Misure in mm

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Tipologia		Lavatrice
		WM 260 164
Colore		Bianco
Dimensioni/Capacità		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P	(mm)	598 x 848 x 632
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò/Angolo apertura		Sinistra/180°
Capacità	(kg)	10
Consumi / livello sonoro		
Classe di efficienza energetica		A↑G C
Classe efficienza centrifuga		A
Consumo energetico totale annuo (100 cicli)[1]	(kWh)	67
Consumo acqua programma test[2]	(l)	49
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso	(W)	0,1/0,5
Programma Test		Eco 40-60
Programma test: velocità centrifuga[3]	(rpm)	1600
Programma test: durata ciclo pieno carico / mezzo carico[4]	(min)	03:55/02:55
Programma test: rumorosità in fase di lavaggio/centrifuga	(dB)	47/72
Programmi		
Programmi lavaggio		Eco 40-60
		Cotone
		Cotone Colorati
		Rapidi/Mix
		Delicati/Seta
		Lana
		Sintetici
		Super 15/30
		Sport
		Dark Wash
		Automatico
		Soft Automatic
		Memory
Programmi speciali		Centrifugra, Sintetici Plus, Camicie, Igiene, Lavaggio Cestello, Scarico
Opzioni		EcoPerfect
		iDos 1
		iDos 2
		SpeedPerfect
		Risciacquo Plus, Stiro facile, Ammollo, Acqua Plus, Silenzioso, Prelavaggio, Macchie
Temperature lavaggio	(°C)	Freddo/30/40/60/90
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Display TFT		•
Rilevamento peso del carico		•
Sistema di dosaggio intelligente		•
Indicazioni svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo		•
Avvio ritardato	(h)	24
Aggiungi bucato		•
Indicazione fine lavaggio		Display, segnale acustico
AquaSensor / Sensore di flusso		•/•
Aggiustamento del carico automatico / Stabilizzazione automatica		•/•
AquaStop garantito a vita		•
Sistema antipiega		•
Sicurezza bambini		•
Numero contenitori per sistema iDos		2
Cassetto autopulente		•
Cestello VarioSoft		•
Illuminazione interna		•
Home Connect[5]		2.0
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	2,3
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	160
Lunghezza del tubo di carico	(cm)	150
Lunghezza del tubo di scarico	(cm)	150
Altezza max drenaggio	(cm)	100

• Di serie.

[1] Consumo energetico in kWh/100 cicli attivi (con programma Eco 40-60).

[2] Consumo dell'acqua in litri/ciclo attivo (con programma Eco 40-60).

[3] Il valore specificato è arrotondato. [4] Durata del programma Eco 40-60.

[5] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

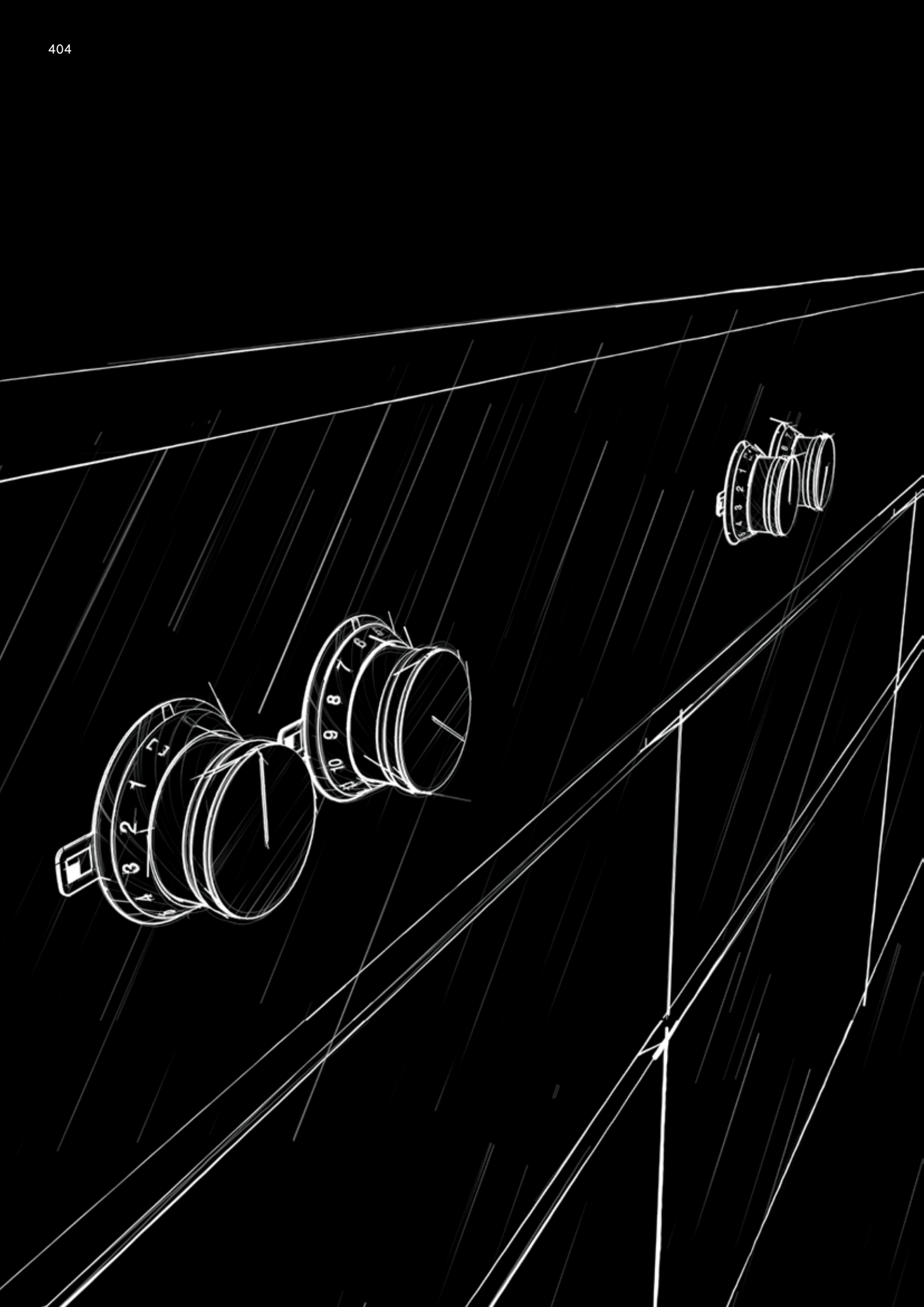
Valori secondo normativa EU 2019/2014.

Asciugatrice



Tipologia		Asciugatrice
		WT 260 110
Colore		Bianco
Dimensioni/Capacità		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P	(mm)	598 x 842 x 634
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò/Angolo apertura		Destra reversibile/180°
Capacità	(kg)	9
Consumi / livello sonoro		
Classe efficienza energetica		A+++*
Consumo annuo di energia (160 cicli)[1]	(kWh)	193
Programma Test		Cotone
Rumorosità	(dB)	62
Programmi		
Programmi		Cotone
		Sintetici Easy Care
		Mix
		Camicie
		Lana (cestello)
		Igiene
		Tempo programmato a caldo
		Asciugamani
		Igiene
		Super 40
		Business
		Refresh 5 camicie
		Refresh 1 camicia
		Smart Dry
Opzioni		Memory 1 e 2
		Antipiega, Avvio remoto, Stiro facile, Asciugatura, Regolazione Asciugatura, Centrifuga, Asciugatura gentile, Finitura
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Display TFT		•
Indicazione svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo		•
Avvio ritardato	(h)	24
Indicazione fine programma		Display, segnale acustico
Funzione aggiungi bucato		•
Tecnologia pompa di calore[1]		•
Funzione Refresh		•
Autopulizia del condensatore		•
Sistema anti piega a fine programma		•
Cestello con superficie ad onda		•
Vetro frontale		•
Illuminazione interna		•
Home Connect[2]		2.0
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	1,0
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	145
Altezza massima di scarico	(cm)	100

• Standard.
[1] Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.
[2] La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.
* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.



Etichetta energetica | Home Connect | Accessori

Etichetta energetica 406

Home Connect 407

Sistemi Gastronorm 408

Maniglie 409

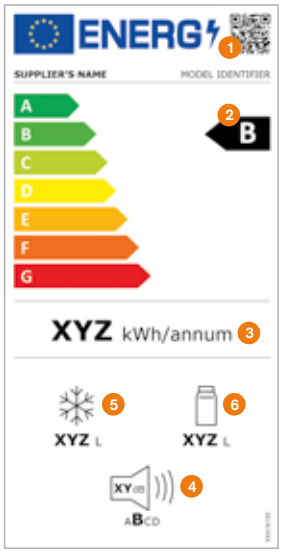
Ecocontributo RAEE 410

Etichetta energetica.

Utilizzando elettrodomestici a risparmio energetico, si risparmiano risorse preziose e denaro. Per questo motivo, quando si acquista un elettrodomestico, è bene considerare i valori di basso consumo energetico e idrico.

Gli sviluppi tecnologici hanno fatto sì che molti più prodotti siano in grado di ottenere una valutazione A+ o superiore.
Anche il comportamento degli utenti è cambiato, ed è per questo che sono state create nuove etichette ridimensionate che tengono conto di questo aspetto per lavatrici, lavasciuga, lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per vini. L'etichetta energetica per forni, asciugatrici e cappe rimarrà invariata.

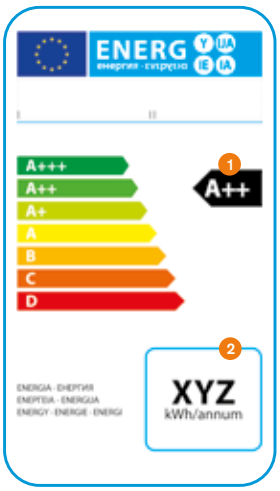
Per ulteriori informazioni visita: **www.gaggenau.com**



Nuova etichetta energetica per lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per vino

Esempio etichetta energetica per una combinazione frigo-congelatore

1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
4. Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo
5. Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore
6. Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero



Etichetta energetica per forni, cappe e asciugatrici

1. Classe di efficienza energetica
2. Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)

Lo straordinario è connesso.

L'utilizzo dei servizi digitali tramite Home Connect.*



Scoprite come Home Connect può migliorare l'utilizzo degli elettrodomestici.

La differenza ha nome Gaggenau.

È l'inizio del futuro della cucina. Con l'aiuto di un dispositivo digitale, è possibile, ad esempio, preriscaldare il forno, accendere il centro di aspirazione, avviare la lavastoviglie, scaricare manuali d'uso digitali e chiedere a un tecnico di eseguire un controllo diagnostico, il tutto a distanza.

L'integrazione in diversi sistemi di gestione domestica fa sì che la cucina rimanga il cuore della casa digitale. Si può chiedere ad esempio ad Amazon Alexa di preparare una tazza di caffè e di accendere il centro di aspirazione controllando il tempo rimanente del forno.

– Connessione:
  Monitoraggio e controllo da remoto**.
  Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di un tecnico online.

– Accesso:
  Scaricamento dei manuali d'uso e utilizzo della nostra rete di partner.

– Integrazione:
  Compatibile con diversi home management system.

Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su home-connect.com

1. **Frigorifero-congelatore:** Controllo dei consumi energetici: impostare gli elettrodomestici in modalità Eco o Vacanza tramite l'App.
2. **Cantina per vini:** Utilizzando l'App è possibile portare il vino scelto a temperatura di servizio mentre si torna a casa.
3. **Lavatrice:** Comunicando tramite Home Connect, l'asciugatrice sceglie il programma più adatto ai capi che la lavatrice ha appena lavato.
4. **Forno:** Il cellulare avvisa quando gli antipasti sono pronti.
5. **Macchina per caffè espresso completamente automatica:** Impostazione dell'apparecchio per il caffè mattutino accendendolo con il dispositivo mobile.
6. **Forno combinato a vapore:** Invio delle impostazioni della ricetta (temperatura, tempo e umidità) direttamente al forno.
7. **Piano cottura:** Ventilazione controllata dal piano cottura.
8. **Lavastoviglie:** L'applicazione suggerisce quale sia l'impostazione migliore per i bicchieri delicati e le pentole molto sporche.

App scaricabile qui:

Apple App Store (iOS)

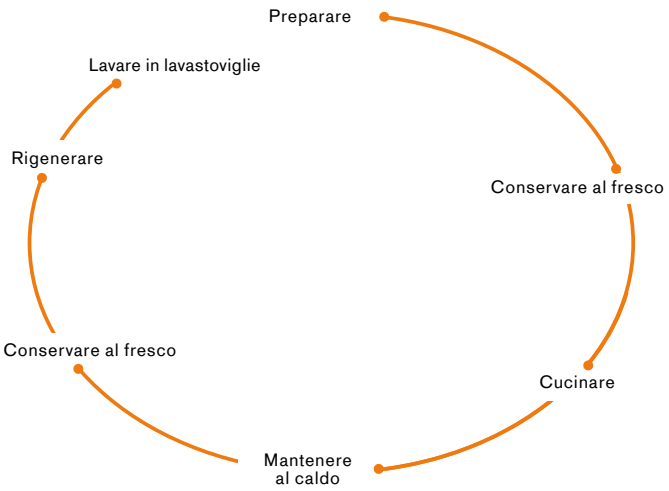
Google Play Store (Android)

* L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi.
Per maggiori informazioni: home-connect.com. Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su www.gaggenau.com.

** Non utilizzabile per i piani cottura – L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

Il sistema Gastronorm Gaggenau

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali.
Permette di prepararare e cuocere le pietanze nello stesso recipente o vassoio da utilizzare anche per il servizio a tavola e la conservazione in frigorifero. Le leccarde Gastronorm di Gaggenau sono stati concepiti per i nostri centri di refrigerazione Vario 200, i piani cottura a induzione, i forni a vapore e combi-vapore, i nostri forni tradizionali e le nostre lavastoviglie.



Preparare.
Per la preparazione dei cibi in combinazione con i lavelli da cucina nel formato Gastronorm.

Conservare al fresco.
Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

Cucinare.
Per cucinare sui piani cottura a induzione VI, CI e CX, nei nostri forni Combi-vapore e forni a vapore BS / BSP o nostri forni BO / BOP in combinazione con il sistema di guide BA 018 / BA 016.

Mantenere al caldo.
Per riscaldare nei cassetti scaldavivande WS / WSP Gaggenau.

Rigenerare / riscaldare.
Per rigenerare nei nostri forni combinati a vapore e forni a vapore BS / BSP e riscaldare sui nostri piani a induzione VI, CI e CX o nei nostri forni BO / BOP in combinazione con i sistemi di estrazione BA 018 / BA 016.

Lavare in lavastoviglie.
Pulizia e asciugatura ottimale degli accessori Gastronorm grazie all'alloggiamento dedicato.

Accessori Gaggenau - Sistemi Gastronorm

Consultare gli accessori disponibili per l'utilizzo con gli apparecchi Gaggenau.

Leccarde Gastronorm
GN 114/124/144/154

I seguenti accessori in acciaio inox igienico sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono lavabili in lavastoviglie. Per cucinare più pasti contemporaneamente, gli inserti per forni combi-vapore e a vapore nel formato GN 2/3 possono essere combinati secondo necessità con inserti più piccoli disponibili come accessori speciali nel formato GN 1/3.

GN 114 130
Leccarda Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 L, GN 1/3



GN 114 230
Leccarda Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 L, GN 2/3



GN 124 130
Leccarda Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 L, GN 1/3



GN 124 230
Leccarda Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 L, GN 2/3



Pirofila Gastronorm
GN 340

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostire in forno con la funzione pirofila. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzati separatamete (altezze: 100 e 65mm). Per i forni con resistenze BA 056 115 o BA 058 115 e guide telescopiche BA 016 o BA 018 (ordinabili separatamente) e forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e sistema ad estrazione con guide telescopiche BA 010 301 (entrambi ordinbili separatamente).

GN 340 230
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente



Teppan Yaki
GN 232

GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1, 530 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano CX 492/482



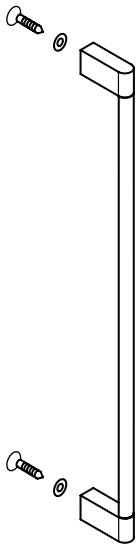
GN 232 230
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato GN 2/3, 353 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano CX 492/482



Ulteriori accessori Gaggenau - Maniglie

Per assicurare un'estetica coerente ed un design riconoscibile, Gaggenau offre una nuova serie di maniglie abbinabili ai frigoriferi VarioCooling e ai forni Serie 200.

Maniglia corta con 2 supporti di fissaggio



GH 020 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 20 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 177 mm.

GH 030 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 30 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 277 mm.

GH 031 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 30,5 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 282 mm
(maniglia del forno BOP).

GH 045 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 45 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 427 mm.

GH 050 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 50 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 477 mm.

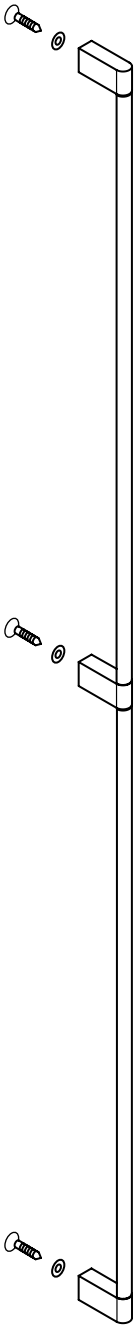
GH 060 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 60 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 577 mm.

GH 070 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 70 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 677 mm.

GH 080 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 80 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 777 mm.

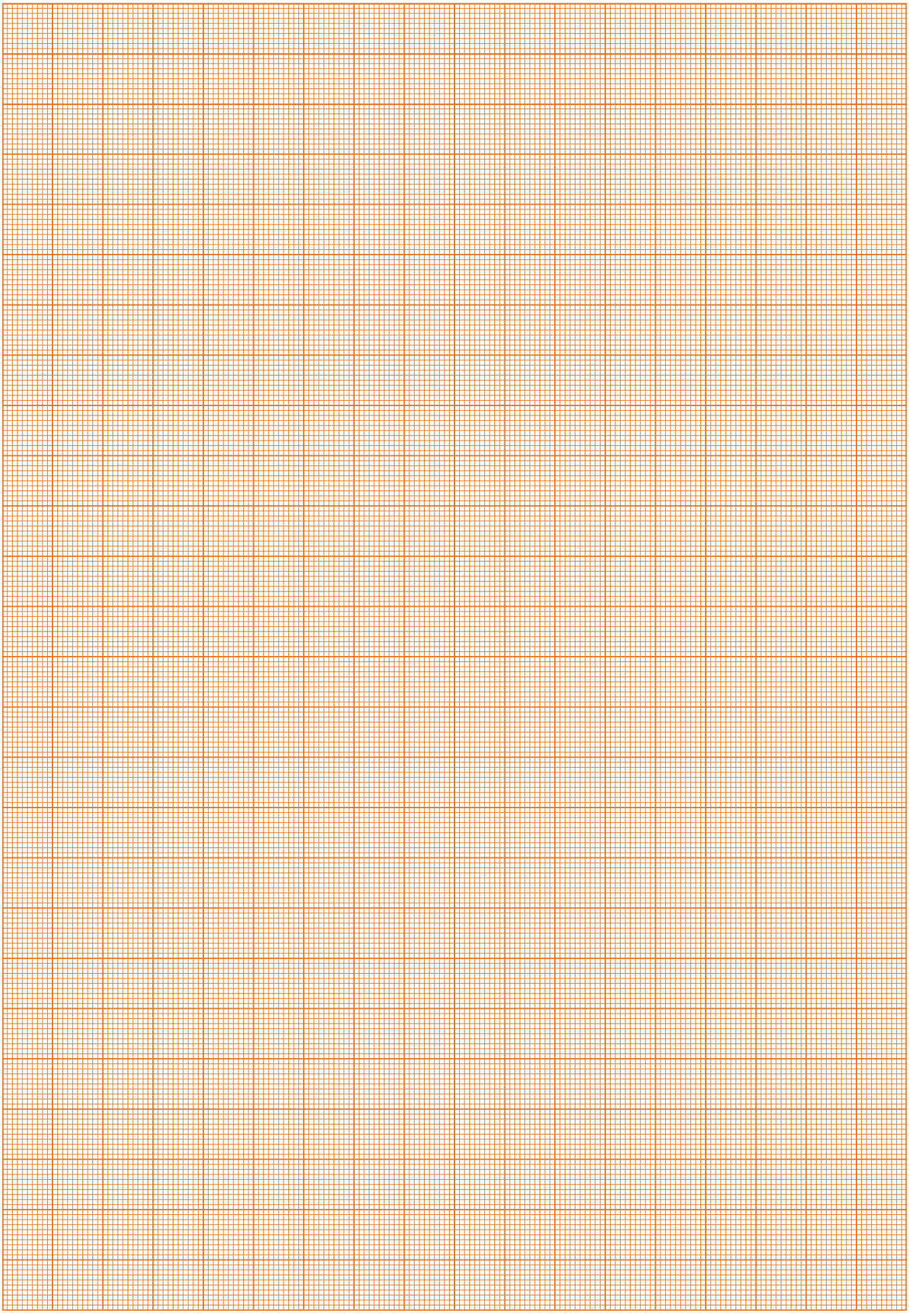
GH 090 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 90 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 877 mm.

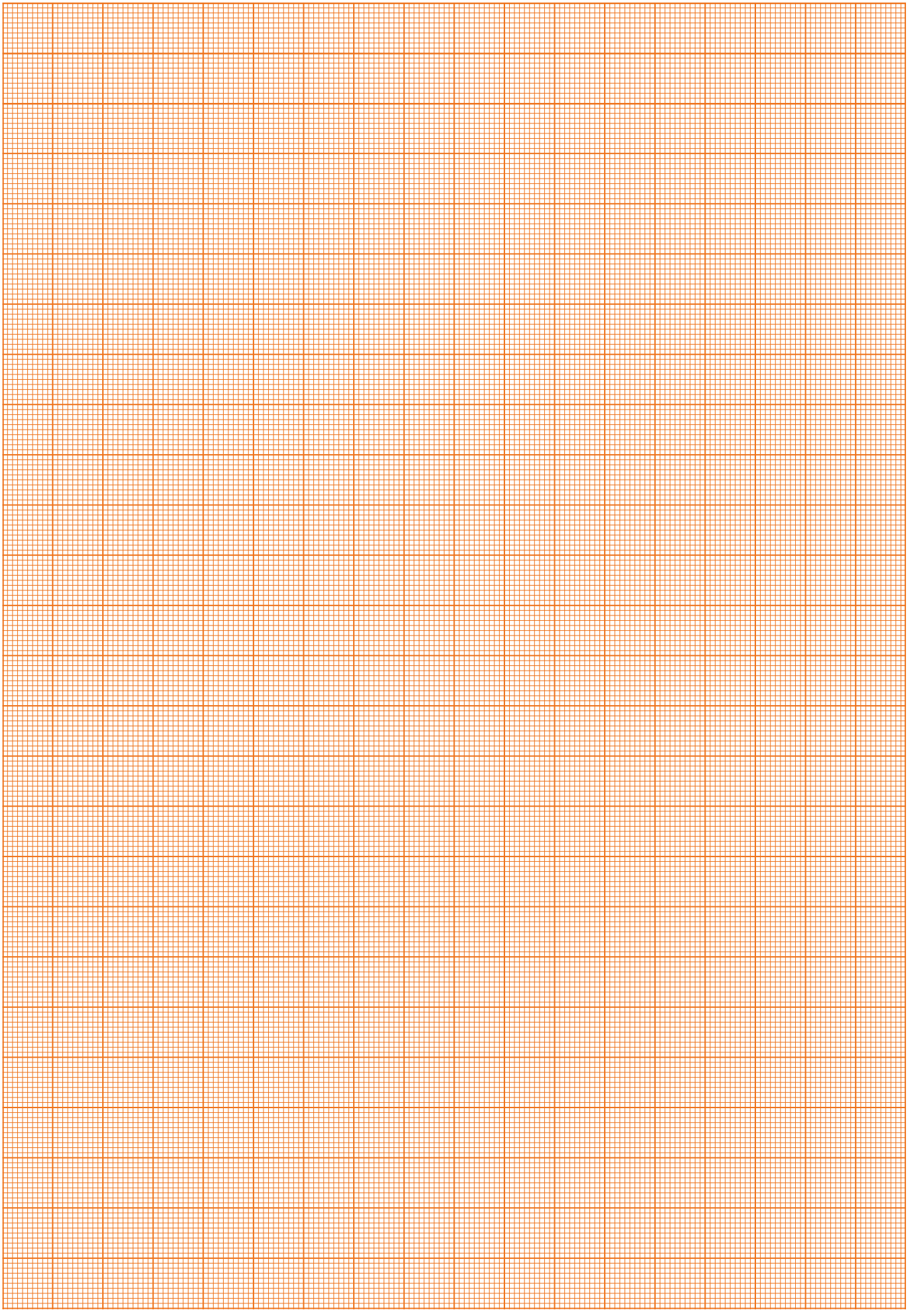
Maniglia lunga con 3 supporti di fissaggio



GH 110 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 110 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 538,5 mm.

GH 140 010
Maniglia, acciaio inox,
Lunghezza 140 cm, altezza 49 mm,
interasse di foratura 688,5 mm.





Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modi ica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.
Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.
Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.
I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati “a regola d’arte” da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l’impianto dell’abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.
Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell’elettricista.

Edizione Marzo 2023.

La differenza ha nome Gaggenau.

© BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Marcantonio Colonna, 35 20149 Milano

www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com