

Magazine de commerce spécialisé
2024 / 2025

GAGGENAU

Le guide qui fait autorité pour une cuisine de renom.

Le monde de Gaggenau est entre vos mains.

Nos produits ont des performances exceptionnelles, sont technologiquement à la pointe du progrès, construits sans compromis et conçus pour être appréciés tant pratiquement que visuellement.

Non sans effort de création mais certainement sans problème de réalisation, ce manuel complet vous permettra d'assurer le bon déroulement du processus de conception de la cuisine de chacun de vos clients. Tout ce qu'il faut savoir s'y trouve, présenté de manière claire et précise afin que vous puissiez le consulter à tous moments, en toute simplicité.

Voyez par vous-même.

La différence est Gaggenau.

Four EB 333	6	Four EB 333
Fours série 400	12	Fours série 400
Fours série 200	56	Fours série 200
Appareils Vario	92	Appareils Vario
Tables de cuisson	154	Tables de cuisson
Appareils de ventilation	222	Appareils de ventilation
Appareils de froid	300	Appareils de froid
Lave-vaisselle	370	Lave-vaisselle
Label énergétique Home Connect Accessoires	396	Label énergétique Home Connect Accessoires

Showrooms

La différence s'appelle Gaggenau.

Faites-en l'expérience en visitant l'un de nos showrooms Gaggenau.



Showroom Gaggenau en Allemagne

Munich

Arabellastr. 30a

81925 München

info@gaggenau-showroom.de

Réservation d'un créneau recommandée sous :

www.gaggenau.com/de/



Showroom Gaggenau en Autriche

Vienne

Stilarena

Quellenstrasse 2a

1100 Wien

info@gaggenau-showroom.at

Réservation d'un créneau recommandée sous :

www.stilarena.at



Showrooms Gaggenau en Suisse

Zurich (Geroldswil) – Atelier der Kultur

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier) – Atelier de la culture

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch/fr

Berne – Atelier der Kultur

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Notre Atelier de la Culture

La beauté dans sa forme la plus pure et la cuisine comme œuvre d'art - voilà ce que vous pouvez attendre de nos salles d'exposition uniques Gaggenau à Zurich, Berne et Lausanne.



Conseil individuel en matière de produits

Dans les Ateliers de la Culture, nos conseillers et conseillères se feront un plaisir de vous raconter l'histoire emblématique de la marque, et vous faire découvrir ses appareils de cuisine au style et à la performance sans égal. Découvrez de près le design visionnaire, les matériaux nobles et le savoir-faire artisanal de Gaggenau.



Convenez dès maintenant d'un rendez-vous sous :
<https://www.inspiration-ateliers.ch/fr/nos-marques/gaggenau/>



Une démonstration culinaire pour tous les sens

Plongez dans le vaste univers de Gaggenau et de ses appareils électroménagers uniques avec une savoureuse démonstration de cuisine. Observez nos chefs cuisiniers en pleine préparation culinaire par dessus leurs épaules et glanez des conseils professionnels. Un régal pour les sens et une source d'inspirations pour votre future cuisine, équipée des appareils de luxe de Gaggenau.



Connexion sous :
<https://www.inspiration-ateliers.ch/fr/nos-marques/gaggenau/>



Notre consultation à domicile

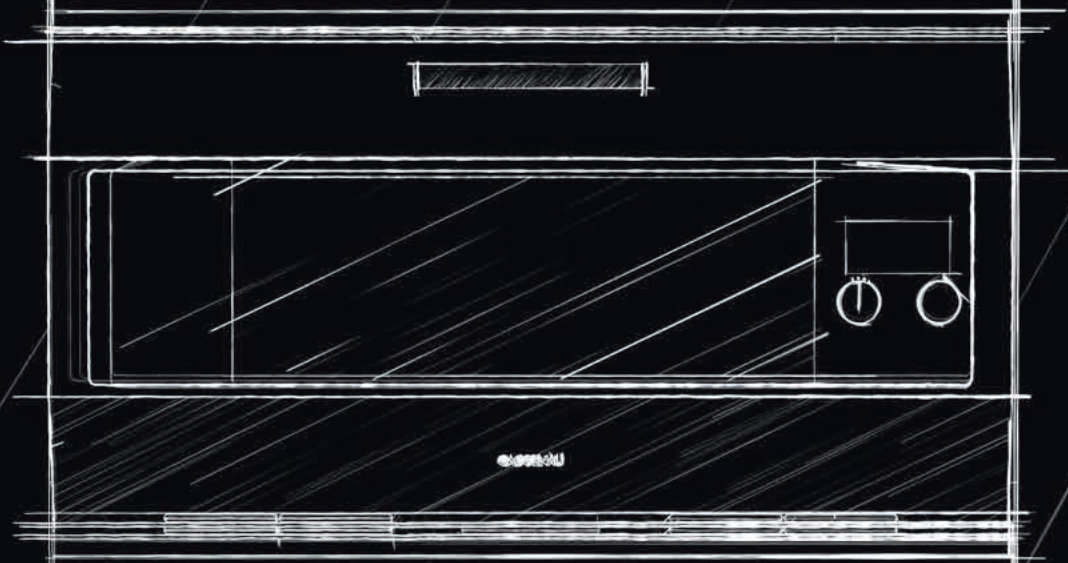
Avec Gaggenau, vous avez choisi des produits qui allient innovation et intuition. Afin que vous puissiez vous familiariser avec vos nouveaux appareils Gaggenau dès la première utilisation et que vous puissiez exploiter tout leur potentiel, nous vous proposons une consultation sur mesure à domicile. Enfin, il nous tient à cœur d'élargir le champ des possibles et de voir nos appareils vous inspirer de nouvelles idées.



Connexion sous :
<https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/showrooms/consultation-a-domicile>







Four EB 333

EB333

8

Accessoires | Accessoires spéciaux EB 333

9

Informations techniques EB 333

11



EB333111

Inox

Largeur 90 cm



Le prix comprend

- 1 Sonde de température amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 grille rôtissoire
- 1 lèche-frite avec grille

Accessoires et accessoires spéciaux

BA018105

Tiroir coulissant

Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.

BA028115

Tôle de cuisson, émaillée

Longueur 35,5 cm, largeur 60,6 cm, hauteur 3 cm.

BA038105

Grille chromée

Sans ouverture, avec pieds.

Longueur 35,5 cm, largeur 60,6 cm, hauteur 2 cm.

BA058115

Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V pour BO48.

BA058133

Pierre à cuire.

Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément).

N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA090100

Bouton rotatif noir pour EB 333, set de 2.

BS020002

Pelle à pizza, set de 2 pièces.

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.

Four

EB3333

- Porte abattante d'une seule pièce, avec panneau frontal en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec précision
- Système d'ouverture et de fermeture de porte souple et en douceur
- Positionnement en diagonale des sources lumineuses pour un éclairage optimal de l'enceinte de cuisson
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande situé derrière la vitre
- Régulation électronique de la température de 30°C à 300°C
- Volume utile 83 litres

Modes de chauffe

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte + 1/3 Sole.

Voûte.

1/3 Voûte + Sole.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Chaleur tournante + 1/3 Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Gril Eco.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte abattante avec angle d'ouverture de 90° de la porte.

Equipement

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

Programmes automatiques.

Tourne-broche.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie courte durée, chronomètre,

minuterie spéciale cuisson longue durée. (certifié by Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect

voir page 399.

Sécurité

Porte froide 5 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 40 mm.

Distance entre le corps du meuble et l'extérieur de la poignée : 90 mm.

Pour une intégration sous le plan de travail : distance entre le dessous de la plaque de cuisson et le bord supérieur de la porte du four de min. 15 mm.

Respecter les préconisations de montage de la plaque de cuisson (en particulier les instructions pour l'aération et les raccordements gaz/électricité).

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Le port LAN se situe à l'arrière en haut du côté gauche de l'appareil.

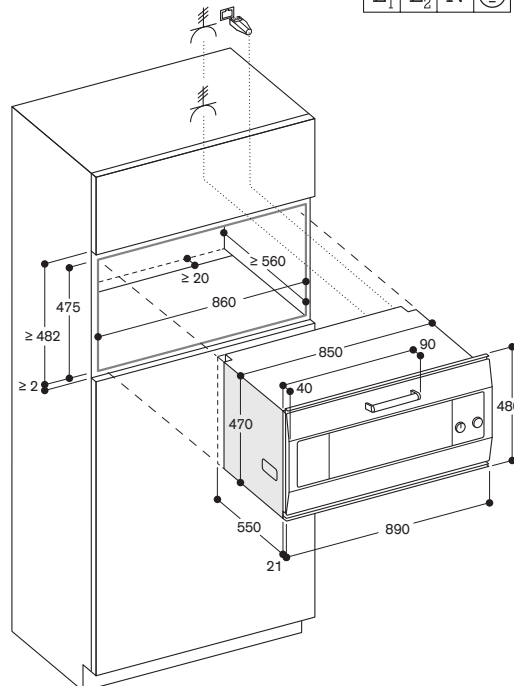
Valeurs de raccordement

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

Puissance absorbée 5,4 kW.

Prévoir un cordon secteur

Planifiez un câble LAN.



Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Remarque : tous les accessoires illustrés ne sont pas adaptés à tous les fours. Pour une attribution précise, voir page 10.

BA090100

Bouton rotatif noir pour EB 333,
set de 2



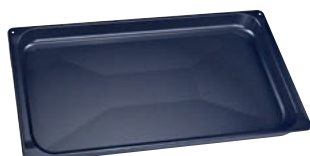
BA018105

Rail télescopique
Cadre support en fonte pyrolysable,
et système télescopique sortie totale.



BA028115

Tôle de cuisson, émaillée
Longueur 35,5 cm, largeur 60,6 cm,
hauteur 3 cm.



BA038105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.
Longueur 35,5 cm, largeur 60,6 cm,
hauteur 2 cm.



BA058115

Corps de chauffe pour pierre à cuire
et rôtissoire Gastronom,
230 V pour BO48.



BA058133

Pierre à cuire
Avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément).
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.



BS020002

Pelle à pizza,
set de 2 pièces.



GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif
Permet de saisir dans le four avec la
fonction Faitout.
Les deux parties de la rôtissoire
Gastronom
(format GN 2/3) peuvent se séparer et
s'utiliser comme moule ou comme
poêle, hauteur 100 et 65 mm (dans les
fours vapeurs et combi-vapeurs).
Pour four avec système d'extraction
BA016103 ou BA018103 (commander
le corps de chauffe séparément).



Accessoires et accessoires spéciaux EB 333



EB333

		Four
Boutons rotatifs noirs pour le four		
BA090100	Bouton en acier inoxydable revêtu de noir	◦
Plaque de cuisson émaillée		
BA028115	30 mm profondeur	•/◦
Rail télescopique		
BA018105	Tiroir coulissant. Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible	◦
Pierre à pain et à pizzas		
BA058133	Pierre à cuire. Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément). N'est pas combinable avec le système de rail télescopique	◦
Faitout Gastro Norm en fonte, fonderie d'aluminium		
GN340230	GN 2/3, 165 mm de hauteur 165 mm, anti-adhésif Pour four avec chauffage ou BA056115 oder BA058115 et rail télescopique. BA016 ou BA018 (à commander séparément) et four à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.	◦
Grille chromée		
BA038105	sans ouverture, avec pieds	•/◦
Nr. de pièce pour lèche-frite 706321 Nr.de pièce 678055, avec ouverture et avec pieds. Lèche-frite,email		
Nr.de pièce 678055 avec pieds et support pour broche de rôtisserie, 30 mm de profondeur		
Résistance de chauffe		
BA058115	Accessoires nécessaires pour pierre à pain et à pizzas BA058133	◦
Pelle à pizza		
BS020002	set de 2 pièces	◦

• En standard.

◦ Accessoires spéciaux.



Numéro de l'appareil	Four	
Inox	EB333	
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 550
Débord de corps de meuble	(mm)	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Poids net	(kg)	79
Volume / efficacité énergétique (selon les réglementations européennes EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)		
Volume net	(l)	83
Nombre de chambres de cuisson		1
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe énergétique à chaleur tournante éco		A *
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		95,6
Consommation d'énergie pour le chauffage par le haut et par le bas	(kWh)	1,32
Consommation d'énergie à chaleur tournante éco	(kWh)	0,86
Source de chaleur		Elektro
Modes de cuisson		
Plage de température	(°C)	30 – 300
Chaleur tournante / chaleur tournante éco/ chaleur de voûte + chaleur de sole /		• / • / •
Chaleur de voûte / chaleur de sole / chaleur tournante + chaleur de sole		• / • / •
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		•
1/3 chaleur de voûte + chaleur de sole		•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		•
Gril grande surface + air ventilée		•
Gril grande surfac		•
Gril compact		•
Fonction pierre à pain		•
Fonction faitout		•
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		• / • / •
Opération		
Ecran TFT		•
Position d'affichage haut / milieu / bas		• / - / -
Ouverture de porte automatique		-
Affichage texte clair	(nombre de langues)	44
Recettes personnelles		50
Angle d'ouverture de porte	(°)	90
Équipement		
Contrôle électronique de la température		•
Sonde thermométrique a trois points		•
Programmes automatiques		•
Tournebroche		•
Prise pour résistance pierre à pain		•
Mode de cuisson pour saisir		•
Affichage de la température réelle		•
Préchauffage rapide		•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre		•
Programme spécial longue durée		•
Eclairage halogène haute	(W)	60
Eclairage halogène latéral	(W)	2 x 10
Niveau d'enfournement	(nombre)	3
(Home Connect)		• ³
Accessoires		
Plaque de cuisson émaillée		1
Dimensions du plus grand Plaque de four	(cm ²)	1,78
Grille rôtissoire		1
Lèche-frite email / Grille rôtissoire pour lèche-frite		1/1
Lèche-frite en verre		-
Sécurité		
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple		5-fach
Sécurité enfants / fermeture à sécurité / interrupteur de sécurité		• / • / •
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique		•
Nettoyant		
Pyrolyse		•
Gaggenau Email		•
Catalyseur de fumées préchauffé pour purifier l'air rejeté		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	5,38

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche. ² Accessoires facultatifs, voir pages 9 – 10.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Fours série 400

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400	14
Conseils d'installation pour fours combinaisons de fours série 400	18
Fours série 400	20
Fours combi-vapeur série 400	26
Four à micro-ondes combiné série 400	32
Machine à café expresso tout automatique série 400	34
Tiroirs sous vide série 400	36
Tiroirs chauffants série 400	38
Accessoires Accessoires spéciaux série 400	42
Informations techniques série 400	48

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400

Vous trouverez ici les aspects les plus importants à prendre en considération pour la combinaison parfaite et la commande correcte des fours, des fours à vapeur, des fours à micro-ondes, des machines à espresso entièrement automatiques, des tiroirs à vide, des tiroirs chauffants et des lave-vaisselle.

En général :

- Tous les appareils présentés sont disponibles avec des portes en verre plein à dos en acier inoxydable.
- S'il existe plusieurs alternatives par illustration (BS/BM et DV/WS), le premier appareil mentionné est montré.

Combinaison d'appareils l'un au-dessus de l'autre

Lors de la planification et de la commande, veuillez à ce que

- la charnière de la porte est située du même côté.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- la largeur des appareils est égale.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu.
- au-dessus de BS aucun autre dispositif ne peut être installé.
- au-dessus de DF seuls les appareils à fonctionnement par le haut peuvent être installés. Les appareils installés ci-dessus nécessitent une niche d'une largeur de 56 cm. Le lave-vaisselle a une largeur d'appareil de 60 cm. Une porte en verre solide avec un support en acier inoxydable est disponible comme accessoire optionnel.

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de la planification et de la commande, veuillez à ce que

- les charnières de la porte sont disposées à l'extérieur pour pouvoir utiliser l'angle d'ouverture complet de la porte.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les affichages sont soit tous en haut, soit tous en bas.

BO Four
 BS Four à vapeur/Four combi-vapeur.
 WS Tiroir chauffant
 BM Four à micro-ondes/Micro-ondes.
 CM Machine à café expresso tout automatique
 DF Lave-vaisselle
 DV Tiroir sous-vide

Combinaison d'appareils superposables, de 76 cm / 30" de large



▪ BS484/BM484
 ▪ BO480
 ▪ WS482

▪ BX480
 ▪ WS482

4ème combinaison, de 76 cm / 30" de large



▪ BS485/BM485
 ▪ BO481

▪ BS484/BM484
 ▪ BO480

Combinaison d'appareils côte à côte, de 76 cm / 30" de large



▪ BO481

▪ BO480

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



▪ BS474/BS454/BM454
 ▪ BO470/BO450/BO420
 ▪ WS462

▪ BS454/BS474/BM454
 ▪ BO470/BO450/BO420
 ▪ WS462

▪ BS454/BS474/BM454
 ▪ BM450
 ▪ DV461/WS461

▪ BM454/BS474/BS454
 ▪ CM450
 ▪ WS461/DV461



▪ BO470/BO450/BO420
 ▪ DF

▪ BS470/BS450/BM450
 ▪ DF

▪ CM450
 ▪ DF

Combinaison d'appareils côte à côte, 60 cm de large



- BO471/BO451/BO421
- BO470/BO450/BO420



- BO471/BO451/BO421
- BS470/BS450/BM450
- DV461/WS461



- BO471/BO451/BO421
- CM450
- WS461/DV461



- BS451/BS471/BM451
- BM450/BS470/BS450
- WS461/DV461
- DV461/WS461



- BS471/BS451/BM451
- CM450
- DV461/WS461
- WS461/DV461



- BO471/BO451/BO421
- CM450
- BS470/BS450/BM450
- WS461/DV461
- DV461/WS461



- BM451/BS471/BS451
- CM450
- BS450/BS470/BM450
- WS461/DV461
- DV461/WS461
- WS461/DV461

Combinaison de 4 appareils avec tiroir chauffant, appareils de 60 cm de large



- BS455/BS475/BM455
- BM454/BS474/BS454
- BO471/BO451/BO421
- CM450
- DV461/WS461

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400

Vous trouverez ici les aspects les plus importants à prendre en considération pour la combinaison parfaite et la commande correcte des fours, des fours à vapeur, des fours à micro-ondes, des machines à espresso entièrement automatiques, des tiroirs à vide, des tiroirs chauffants et des lave-vaisselle.

En général :

- Toutes les appareils présentées sont disponibles avec des portes entièrement vitrées en anthracite de Gaggenau.
- S'il existe plusieurs alternatives par illustration (BS/BM et DV/WS), le premier appareil mentionné est montré.

Combinaison d'appareils l'un au-dessus de l'autre

Lors de la planification et de la commande, veuillez à ce que

- la charnière de la porte est située du même côté.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- la largeur des appareils est égale.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu.
- au-dessus de BS aucun autre dispositif ne peut être installé.
- au-dessus de DF seuls les appareils à fonctionnement par le haut peuvent être installés. Les appareils installés ci-dessus nécessitent une niche d'une largeur de 56 cm. Le lave-vaisselle a une largeur d'appareil de 60 cm. Une porte en verre solide avec un support en acier inoxydable est disponible comme accessoire optionnel.

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de la planification et de la commande, veuillez à ce que

- les charnières de la porte sont disposées à l'extérieur pour pouvoir utiliser l'angle d'ouverture complet de la porte.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les affichages sont soit tous en haut, soit tous en bas.

BO Four
 BS Four à vapeur/Four combi-vapeur.
 WS Tiroir chauffant
 BM Four à micro-ondes/Micro-ondes.
 CM Machine à café expresso tout automatique
 DF Lave-vaisselle
 DV Tiroir sous-vide

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



- BS474/BS454/BM454
- BO470/BO420
- WS462



- BM454/BS474
- BO470/BO420
- WS462



- BS474/BS454/BM454
- BM450
- DV461/WS461



- BM454/BS474
- CM450
- WS461/DV461



- BO470/BO420
- DF



- BS470/BM450
- DF

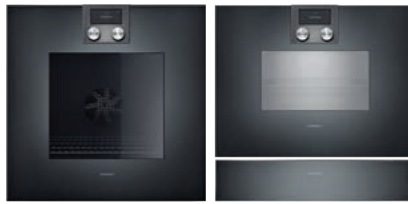


- CM450
- DF

Combinaison d'appareils côte à côte, 60 cm de large



- BO471/BO421
- BO470/BO420



- BO471/BO421
- BS470/BM450
- DV461/WS461



- BO471/BO421
- CM450
- WS461/DV461



- BS471/BM451
- BM450/BS470
- DV461/WS461
- WS461/DV461



- BS471/BM451
- CM450
- DV461/WS461
- WS461/DV461



- BO471/BO421
- CM450
- WS461/DV461
- BS470/BM450
- DV461/WS461



- BM451/BS471
- WS461/DV461
- CM450
- WS461/DV461
- BS470/BM450
- DV461/WS461

Combinaison de 4 appareils avec tiroir chauffant, appareils de 60 cm de large



- BS475/BM455
- BO471/BO421
- BM454/BS474
- CM450
- DV461/WS461

Guide de planification pour l'encastrement et la combinaison des fours série 400 et 200

Instructions générales

Intégration derrière des portes de meubles

Ne mettre l'appareil en fonctionnement que lorsque les portes du meuble sont ouvertes. La fermeture de ces portes pendant la cuisson ou le refroidissement de l'appareil (fonctionnement du ventilateur) doit être exclue par des mesures appropriées.

Combinaison four et réfrigérateur Vario

Veillez respecter les instructions de montage, figurant à la rubrique Réfrigérateurs Vario, afin d'éviter le choc entre la porte du réfrigérateur et la poignée du four.

Appareils placés côte à côte

Pour intégrer des appareils côte à côte, il convient de prévoir un espace d'au moins 10 mm entre les appareils (correspond à des dimensions extérieures standard de 600 ou 762 mm). Pour favoriser l'ouverture de la porte, les poignées doivent être orientées vers l'intérieur ou l'une vers l'autre.

Espaces de ventilation au niveau du bord des portes

Les fours Gaggenau, prennent l'air frais nécessaire au refroidissement, au niveau des bords supérieurs et latéraux de la porte. L'air chaud s'échappe par le bord inférieur de la porte. Les fours vapeur disposent d'une prise d'air au niveau des bords latéraux de la porte, tandis que la sortie de l'air chaud et de la vapeur a lieu par le bord supérieur. Pour éviter une surchauffe de l'appareil et permettre le refroidissement requis après fonctionnement, les espaces libres correspondants doivent être respectés au niveau des arêtes de meubles.

Les dimensions du schéma valent pour tous les appareils. A respecter en outre :

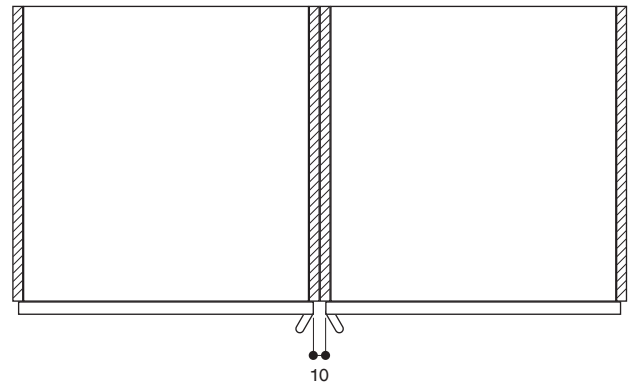
Au dessus des appareils BS :

Si l'arête du meuble dépasse de plus de 20 mm le corps de l'appareil, l'avant du meuble doit résister à la vapeur, comme au-dessus d'un lave-vaisselle. La vapeur est susceptible de pénétrer à l'intérieur du meuble.

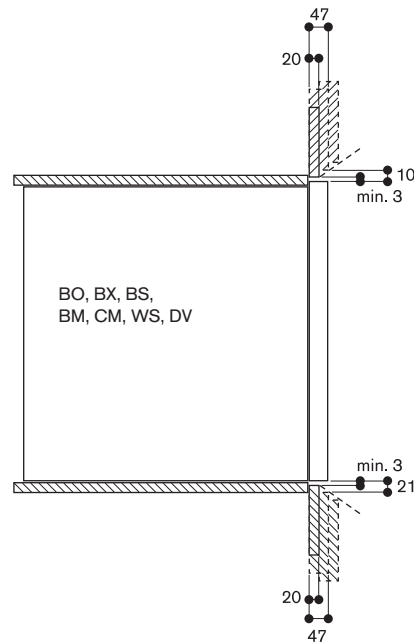
Au-dessous des appareils DV / WS :

En cas de fonctionnement sans poignée du tiroir chauffant, il faut veiller à ce qu'il y ait une prise suffisante sur le bord inférieur pour ouvrir le tiroir, si l'épaisseur de la porte dépassant du corps du meuble est supérieure à 20 mm.

Montage côte à côté



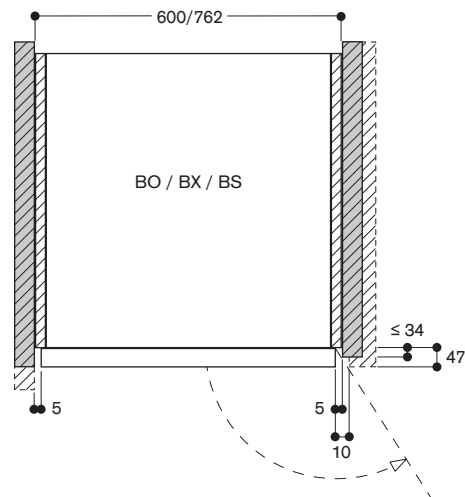
Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas



Latéralement

Lorsque l'épaisseur de la porte dépassant du corps du meuble est supérieure, ou en cas de paroi latérale jusqu'à 34 mm en plus, il convient de prévoir un espace minimal côté charnière pour l'arrivée d'air, et pour un angle d'ouverture de porte de 120°. En outre, une distance de 10 mm ou plus est nécessaire.

Le côté poignée peut aussi être doté d'une paroi pour autant que la distance minimale soit respectée.

Section de l'entrée d'air au niveau des bords de la porte

Mesures en mm



Panneau de commande central

Charnière à droite

BX480112

Porte plein verre sur inox

Largeur 76 cm

Charnière à gauche

BX481112

Porte plein verre sur inox

Largeur 76 cm



Le prix comprend

- 2 tôle de cuisson émaillée, prête à pyrol
- 1 tournebroche
- 2 grille rôtissoire
- 2 poêle à griller avec grille
- 1 Sonde de température amovible

Accessoires en option

BA018105

Tiroir coulissant

Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.

BA028115

Lèchefrite, émaillée

30 mm de profondeur.

BA038105

Grille chromée

Sans ouverture, avec pieds.

BA058115

Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V

BA058133

Pierre à cuire

Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)

N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BS020002

Pelle à pizza,

set de 2 pièces

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN 2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Four double série 400

BX 480/BX 481

- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- 2 x 110 litres net volume

Modes de chauffe

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte + 1/3 Sole.

Voûte.

1/3 Voûte + Sole.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Chaleur tournante + 1/3 Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Gril Eco.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Commande

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

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

Tournebroche

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la

température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie courte durée, chronomètre,

minuterie spéciale cuisson longue

durée. (certified by Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

10-W-éclairage halogène latéral.

Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumée

purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

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

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

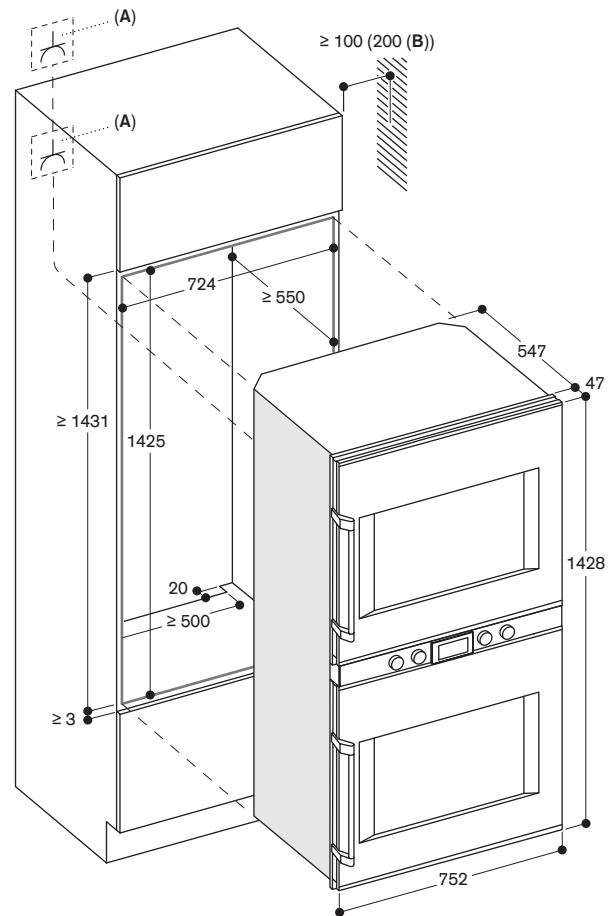
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 18 - 19.

Valeurs de raccordement

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

Puissance absorbée 9,2 kW.

Prévoir un cordon secteur.



A: Branchement électrique

B: 200 mm en combinaison avec BA 018

Mesures en mm

**Panneau de commande au-dessus****Charnière à droite**

BO480112

Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm**Charnière à gauche**

BO481112

Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm**Le prix comprend**

- 1 Sonde de température amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 grille rôtissoire
- 1 lèche-frite avec grille

Accessoires en option

BA018105

Tiroir coulissant
Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.

BA028115

Lèche-frite, émaillée
30 mm de profondeur.

BA038105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA058115

Corps de chauffe pour pierre à cuire et
rôtissoire Gastronorm, 230 V

BA058133

Pierre à cuire
Avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

BS020002

Pelle à pizza,
set de 2 pièces

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif**Four série 400
BO480/BO481**

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 110 litres

Modes de chauffe

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

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Tourne-broche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée. (certifié by Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

**Sélection de services digitaux
(Home Connect)**

Ouverture de la porte par l'assistant vocal.
Programmes automatiques.
Contrôle et commande à distance.
Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

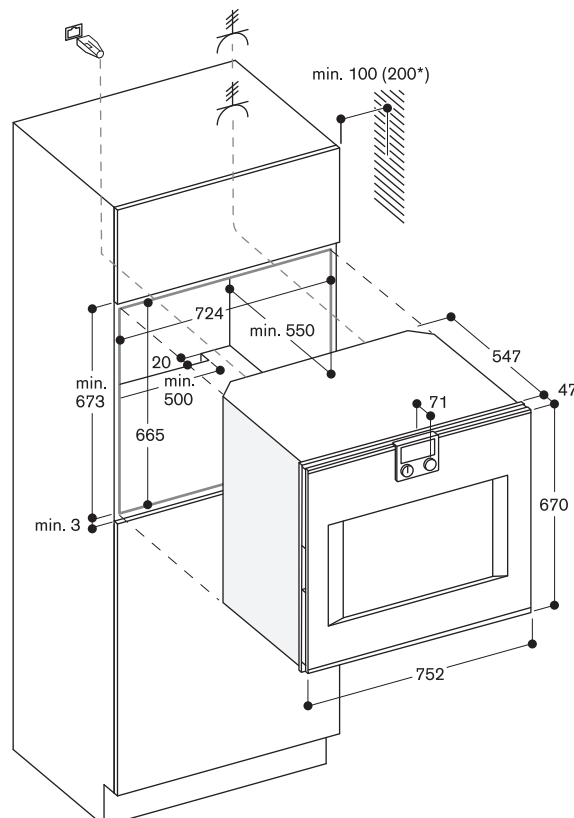
Charnières non réversibles.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droite de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 5,5 kW.
Prévoir un cordon secteur
Planifiez un câble LAN.

L_1 L_2 N \oplus 230V / 16A



* 200 mm en association avec BA 018



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BO470212

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 400V

BO470112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 230V

BO470102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V

Charnière à gauche

BO471212

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 400V

BO471112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 230V

BO471102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V



Le prix comprend

- 1 Sonde de température amovible
- 2 tôles à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire
- 1 lèchefrite avec grille

Accessoires en option

BA016105

Tiroir coulissant

Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.

BA026105

Lèchefrite avec grille, émaillée

30 mm de profondeur.

BA026115

Tôle de cuisson, émaillée

15 mm de profondeur.

BA036105

Grille chromée

Sans ouverture, avec pieds.

BA046117

Lèchefrite en verre

24 mm de profondeur.

BA056115

Corps de chauffe
pour pierre à cuire et rôtissoire
Gastronorm, 230 V

BA056125

Corps de chauffe
pour pierre à cuire et rôtissoire
Gastronorm, 400 V

BA056133

Pierre à cuire

Avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)

N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

Four série 400

BO470/BO471

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de chauffe

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte + 1/3 Sole.

Voûte.

1/3 Voûte + Sole.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Chaleur tournante + 1/3 Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Gril Eco.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles
(incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

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

Programmes automatiques.

Tourne-broche.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermostet : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie courte durée, chronomètre,

minuterie spéciale cuisson longue durée. (certified by Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables,

avec 4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Ouverture de la porte par l'assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

BS020002

Pelle à pizza, set de 2 pièces.

GN340230

Gastronorm-Bräter aus Aluminiumguss.

GN 2/3, Höhe 165 mm,

antihafbeschichtet.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

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

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

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

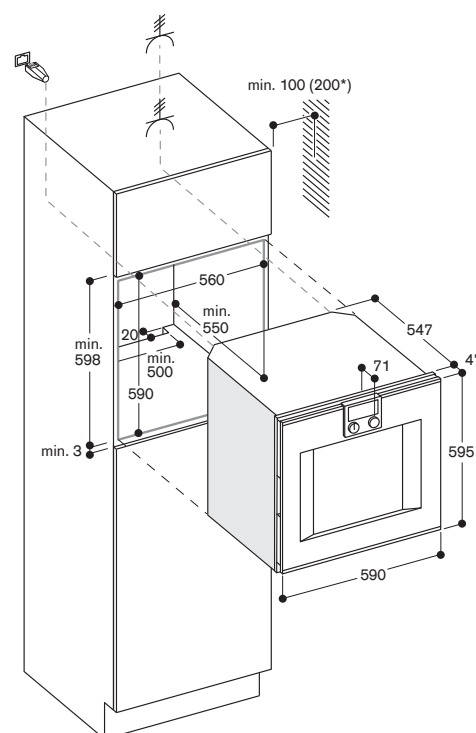
Puissance absorbée 3,7 kW.

Prévoir un cordon secteur

Planifiez un câble LAN.

400V / 10A

230V / 16A



* 200 mm en association avec BA 016

**Panneau de commande au-dessus****Charnière à droite**

BO450212

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 400V

BO450112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 230V

Charnière à gauche

BO451212

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 400V

BO451112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm / 230V

**Le prix comprend**

- 1 Sonde de température amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire

Accessoires en option

BA016105

Tiroir coulissant

Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.

BA026115

Tôle de cuisson, émaillée

15 mm de profondeur.

BA036105

Grille chromée

Sans ouverture, avec pieds.

BA046117

Lèche-frite en verre

24 mm de profondeur.

BA056115

Corps de chauffe

pour pierre à cuire et rôtissoire

Gastronorm, 230 V

BA056125

Corps de chauffe

pour pierre à cuire et rôtissoire

Gastronorm, 400 V

BA056133

Pierre à cuire

Avec son support et pelle à pizza

(commander le corps de chauffe

séparément)

N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA226105

Lèche-frite avec grille, émaillée

30 mm de profondeur.

BS020002

Pelle à pizza, set de 2 pièces

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN 2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Four série 400

BO450/BO451

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de chauffe

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Gril Eco.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles

(incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°.

Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Sonde thermométrique 3 points de

mesure, avec arrêt automatique et

estimation du temps de cuisson.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermostat : Affichage de la

température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie courte durée, chronomètre,

minuterie spéciale cuisson longue

durée (certifiée Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 10 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables,

avec 4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux**(Home Connect)**

Ouverture de la porte par l'assistant

vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect

voir page 399.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par

quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumée

purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

La distance entre le corps du meuble

et la façade est de 47 mm.

Tenir compte du débord si l'implantation

prévoit l'ouverture de tiroirs placés à

côté de l'appareil.

En cas de planification d'une solution

d'angle, la porte s'ouvrant latéralement

et la distance minimale nécessaire

tenir compte du mur.

Pour une profondeur d'encastrement

de 550 mm, le câble de raccordement

doit être orienté vers le bas et passer

par le coin biseauté à l'arrière droite de

l'appareil.

La prise doit être prévue en dehors de

la niche.

Port LAN situé en haut à droite de

l'arrière de l'unité

Consulter les détails d'encastrement à

les pages 18 - 19.

Valeurs de raccordement

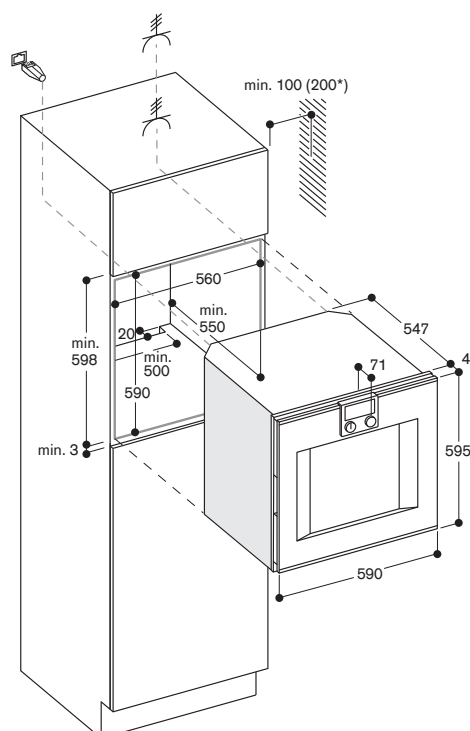
Classe d'efficacité énergétique A sur

une échelle de A+++ à D.

Puissance absorbée 3,7 kW.

Prévoir un cordon secteur

Planifiez un câble LAN.



* 200 mm en association avec BA 016

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Module de commande en haut

Charnière à droite

BO420112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BO420102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BO421112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BO421102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

A

Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie

1 plaque en verre

1 grille rôtissoire

Accessoires en option

BA016105

Tiroir coulissant

Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.

BA026115

Tôle de cuisson, émaillée

15 mm de profondeur.

BA036105

Grille chromée

Sans ouverture, avec pieds.

BA046117

Lèche-frite en verre

24 mm de profondeur.

BA056115

Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V

BA056133

Pierre à cuire

Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)

N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA226105

Lèche-frite avec grille, émaillée

30 mm de profondeur.

BS020002

Pelle à pizza,

set de 2 pièces

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Four série 400

BO420/BO421

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Volume utile 76 litres

Modes de chauffe

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Fonction mémoire pour recettes

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

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

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

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

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

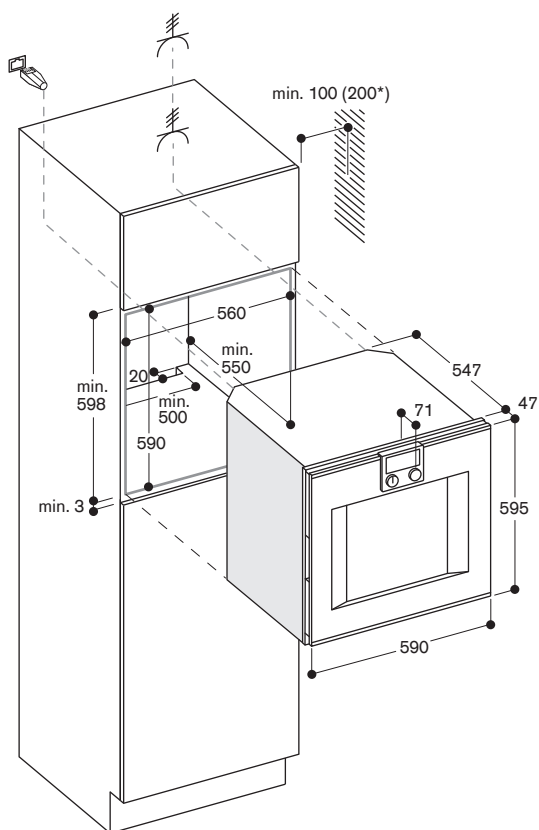
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance absorbée 3,7 kW.

Prévoir un cordon secteur.

Planifiez un câble LAN.





* 200 mm en association avec BA 016



Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BS484112

Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm

Charnière à gauche

BS485112

Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm



Le prix comprend

- 1 récipient inox perforé
- 1 récipient inox non perforé
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible
- 1 flexible d'eaux usées 3 m
- 1 flexible d'eau arrivée 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation

GF111100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF121110

Cartouches de rechange Brita

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)

Accessoires en option

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale
Pour le four à vapeur.

BA046117

Lèche-frite en verre
24 mm de profondeur.

BA020361

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

BA020370

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

BA020381

Récipient, anti-adhésif non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4l.

BA020390

Récipient, anti-adhésif perforé,
profondeur 40 mm, 5l.

CLS10040

Cartouches de nettoyage, un set de 4

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de
4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson
et faitout Gastro Norm.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

Four combi-vapeur série 400

BS484/BS485

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Cavité de cuisson plus large
- 2 sources lumineuses LED
- Production de vapeur externe
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.

Air chaud + 80 % d'humidité.

Air chaud + 60 % d'humidité.

Air chaud + 30 % d'humidité.

Air chaud + 0 % d'humidité.

Cuisson à basse température.

Sous vide cuisine.

Surface grill niveau 1 + humidité.

Surface grill niveau 2 + humidité.

Grille de surface + air de circulation.

Fermentation.

Décongélation.

Régénérer.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles

(incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes

automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique

Elimination de la vapeur.

Cuisson à la vapeur.

Sonde thermométrique 3 points de

mesure, avec arrêt automatique et

estimation du temps de cuisson.

Thermotest : Affichage de la

température réelle.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie courte durée, chronomètre,

minuterie spéciale cuisson longue

durée (certifiée Star-K).

Compensation automatique du point

d'ébullition.

2 x Eclairage latéral par LED.

Enceinte hygiénique en inox.

3 niveaux d'insertion.

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Ouverture de la porte par l'assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.

Programme de détartrage du

générateur de vapeur.

Programme séchage.

Filtre amovible. (évacuation d'eau)

Programme de nettoyage Démo.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois

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

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

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF111100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12°fH.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

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

Puissance de raccordement totale 3,15 kW.

Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison.

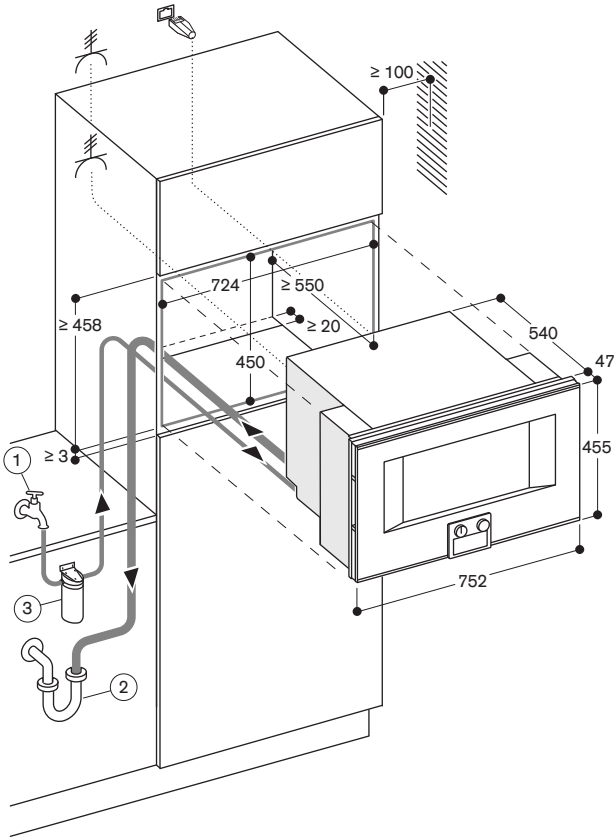
Prévoir un câble LAN.

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

Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m. (tuyau HT).



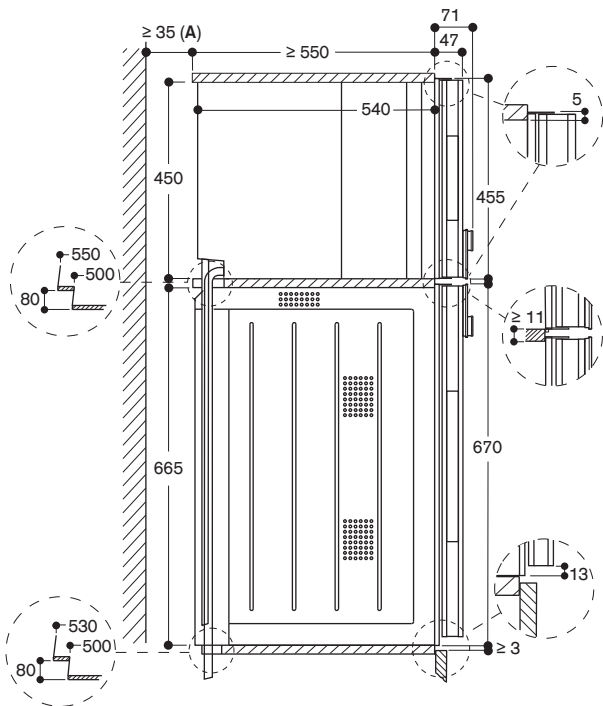
230V / 16A



☞ Boîte de jonction pour raccordement fixe

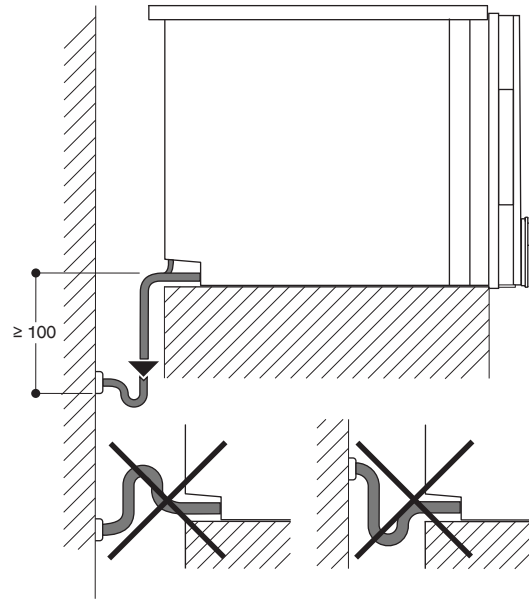
Mesures en mm

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



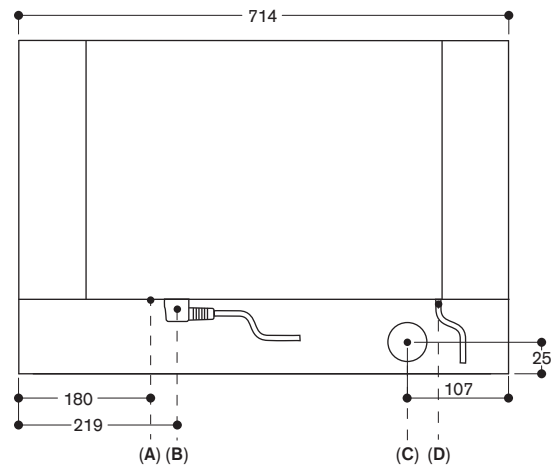
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BS470112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS470102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BS471112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS471102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BS474112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS474102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BS475112

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS475102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient inox perforé
- 1 récipient inox non perforé
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible
- 1 flexible d'eaux usées 3 m
- 1 flexible d'eau arrivée 3 m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation

GF111100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF121110

Cartouches de recharge Brita

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)

Accessoires en option

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale Pour le four à vapeur.

BA020361

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

BA020370

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

Four combi-vapeur série 400

BS470/BS471/BS474/BS475

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Cavité de cuisson plus large
- 2 sources lumineuses LED
- Production de vapeur externe
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.
 Air chaud + 80 % d'humidité.
 Air chaud + 60 % d'humidité.
 Air chaud + 30 % d'humidité.
 Air chaud + 0 % d'humidité.
 Cuisson à basse température.
 Sous vide cuisine.
 Surface grill niveau 1 + humidité.
 Surface grill niveau 2 + humidité.
 Grille de surface + air de circulation.
 Fermentation.
 Décongélation.
 Régénérer.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
 Personnalisation des programmes automatiques.
 Touche info avec conseils d'utilisation
 Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique
 Elimination de la vapeur.
 Cuisson à la vapeur.
 Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
 Thermostest : Affichage de la température réelle.
 Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).
 Compensation automatique du point d'ébullition.
 2 x Eclairage latéral par LED.
 Enceinte hygiénique en inox.
 3 niveaux d'insertion.

BA020381

Récipient, anti-adhésif non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA020390

Récipient, anti-adhésif perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA046117

Lêchefrite en verre
 24 mm de profondeur.

CLS10040

Cartouches de nettoyage, un set de 4

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de 4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
 GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Ouverture de la porte par l'assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupeure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.

Programme de détartrage du générateur de vapeur.

Programme séchage.

Filtre amovible. (évacuation d'eau)

Programme de nettoyage Démo.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois

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

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

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF111100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

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

Puissance de raccordement totale 3,15 kW.

Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison.

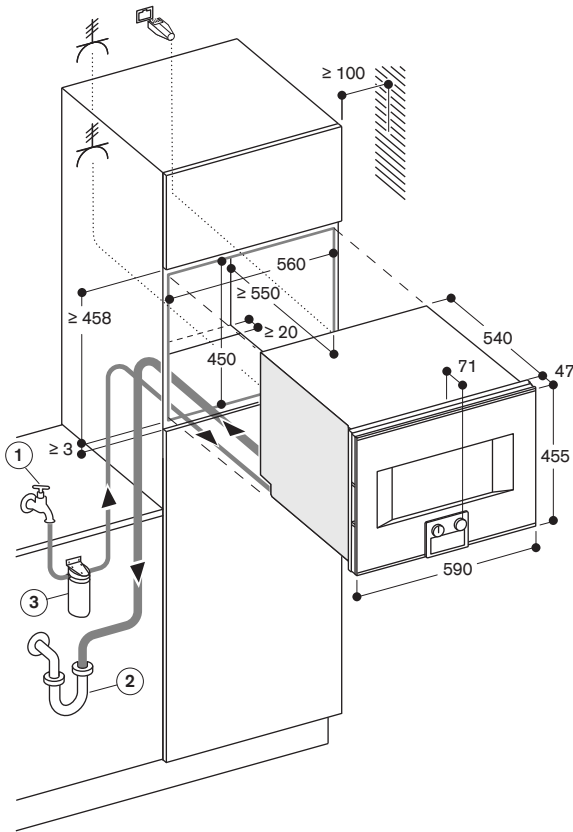
Prévoir un câble LAN.

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

Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m. (tuyau HT).



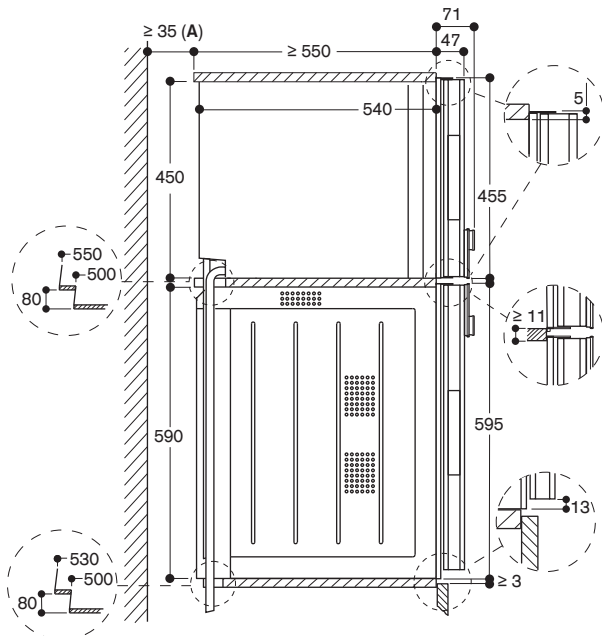
230V / 16A



☞ Boîte de jonction pour raccordement fixe

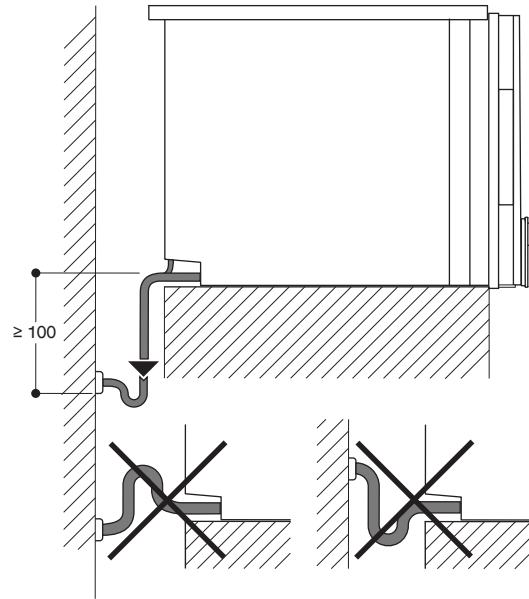
Mesures en mm

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



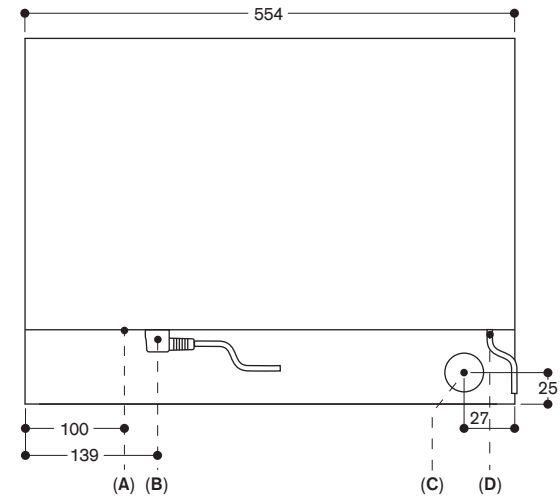
A : uniquement requis lorsque les tuyaux d'eau du BS ne peuvent pas être amenés dans les évidements en coin des appareils.

Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BS450111

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS450101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BS451111

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS451101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Panneau de commande en dessous

Charnière à droite

BS454111

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS454101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BS455111

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

BS455101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm



Le prix comprend

1 récipient inox perforé

1 récipient inox non perforé

1 grille

1 thermomètre à viande amovible

4 cartouches de nettoyage

Accessoires en option

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale

Pour le four à vapeur.

BA020361

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

BA020370

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

BA020381

Récipient, anti-adhésif non perforé, profondeur 46 mm, 5,4l.

BA020390

Récipient, anti-adhésif perforé, profondeur 40 mm, 5l.

BA046117

Lècheferite en verre 24 mm de profondeur.

CLS10040

Cartouches de nettoyage, un set de 4

Four combi-vapeur série 400

BS450/BS451/BS454/BS455

- Porte sans poignée / ouverture automatique / possibilité d'ouverture de porte via assistant vocal
- Réservoir d'eau pour eaux douces et usées
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Cavité de cuisson plus large
- 2 sources lumineuses LED
- Production de vapeur externe
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C bis 230 °C
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
- Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.

Air chaud + 80 % d'humidité.

Air chaud + 60 % d'humidité.

Air chaud + 30 % d'humidité.

Air chaud + 0 % d'humidité.

Cuisson à basse température.

Sous vide cuisine.

Surface grill niveau 1 + humidité.

Surface grill niveau 2 + humidité.

Grille de surface + air de circulation.

Fermentation.

Décongélation.

Régénérer.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale à 180°.

Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique

2 réservoirs d'eau amovibles de 1,7 litre.

Cuisson à la vapeur.

Avertissement en cas de niveau d'eau bas.

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

Programmes automatiques.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de 4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN 2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée. (certifié by Star-K). Compensation automatique du point d'ébullition.
2 x Eclairage latéral par LED.
Enceinte hygiénique en inox.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Ouverture de la porte par l'assistant vocal.

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.

Programme de détartrage du générateur de vapeur.

Programme séchage.

Filtre amovible. (évacuation d'eau)

Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.

Programme de nettoyage Démo.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

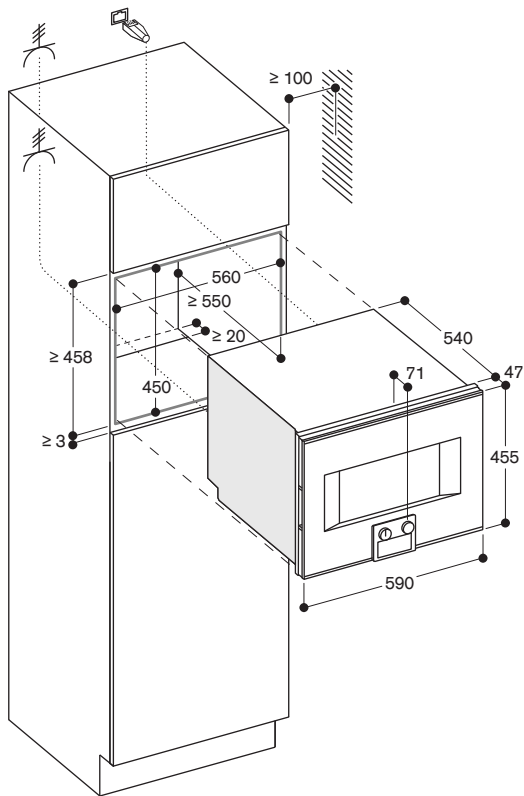
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance de raccordement totale 3,15 kW.

Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison.

Prévoir un câble LAN.

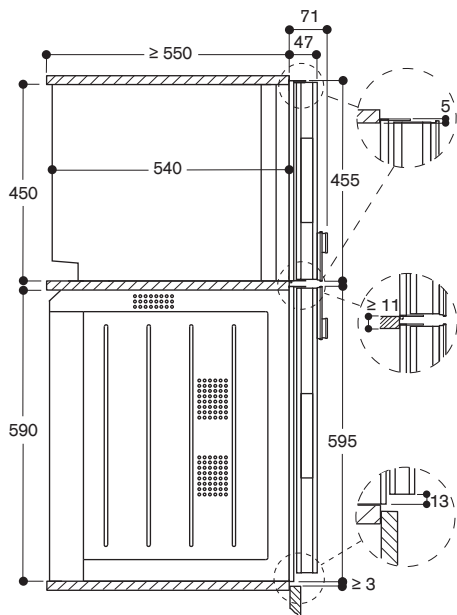




☞ Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesures en mm

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



Mesures en mm



Panneau de commande en dessous

Charnière à droite
BM484110

Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm

Charnière à gauche
BM485110

Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm

Le prix comprend

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

**Four à micro-ondes combiné série 400
BM484/BM485**

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le grill et le four
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance : 1000, 600, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 4 modes de cuisson : Chaleur tournante 40 ° et de 100 ° à 250 °
Gril et chaleur tournante de 100 ° à 250 °
Gril et ventilation de 100 ° à 250 °.
Gril avec 3 niveaux d'intensité, puissance maximale 2000 W.
Fonction micro-ondes combiné four/gril possible avec 600, 360, 180 et 90 W micro.
15 programmes automatiques avec introduction du poids personnalisables :
4 programmes de décongélation
4 programmes de cuisson
7 programmes combinés
Fonction mémoire pour recettes

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Equipement

Innowave.
Chauffage rapide.
4 niveaux de cuisson.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Éclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Triple protection de porte.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox avec fond en céramique.
Paroi arrière catalytique.

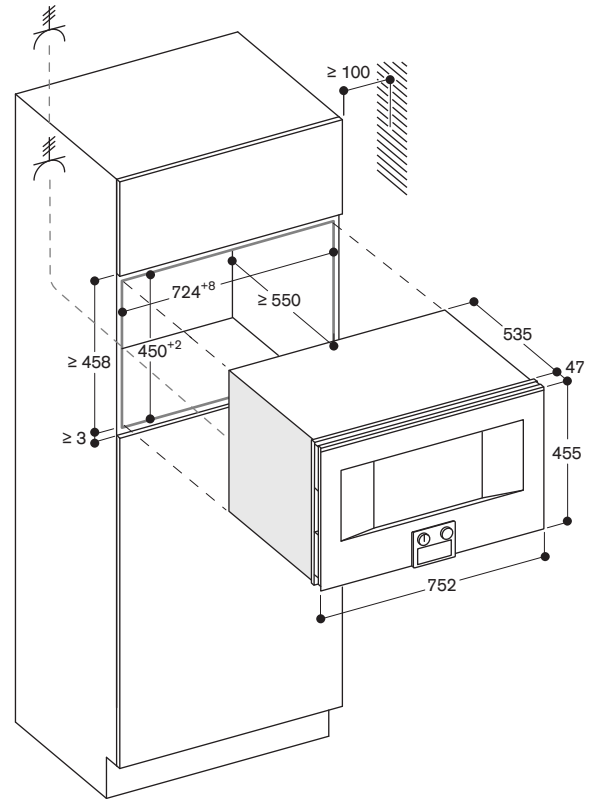
Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement

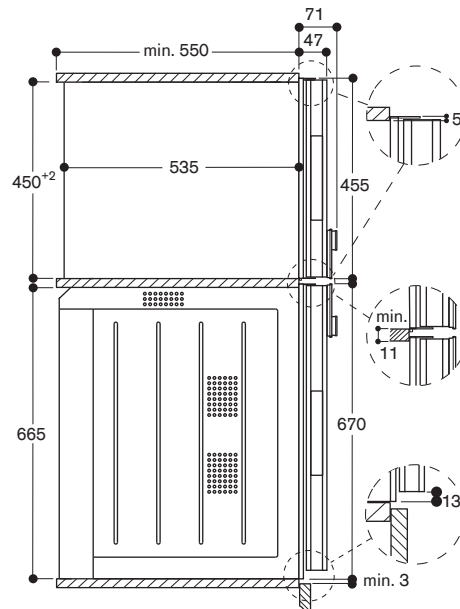
Valeurs de raccordement 3,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesure en pouces (mm)

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



**Panneau de commande au-dessus****Charnière à droite****BM450110**Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm**BM450100**Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm**Charnière à gauche****BM451110**Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm**BM451100**Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm**Panneau de commande en dessous****Charnière à droite****BM454110**Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm**BM454100**Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm**Charnière à gauche****BM455110**Porte plein verre sur inox
Largeur 60 cm**BM455100**Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm**Le prix comprend**

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

**Four à micro-ondes combiné série 400
BM450/BM451/BM454/BM455**

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance : 1000, 600, 360, 180, 90 W.
Fonction four avec 4 modes de cuisson :
Chaleur tournante 40 ° et de 100 ° à 250 °
Gril et chaleur tournante de 100 ° à 250 °
Gril et ventilation de 100 ° à 250 °.
Gril avec 3 niveaux d'intensité, puissance maximale 2000 W.
Fonction micro-ondes combiné four/gril possible avec 600, 360, 180 et 90 W micro.

15 programmes automatiques avec introduction du poids personnalisables :
4 programmes de décongélation
4 programmes de cuisson
7 programmes combinés
Fonction mémoire pour recettes

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale à 180°.

Équipement

Innowave.
Chauffage rapide.
4 niveaux de cuisson.
Thermostat : Affichage de la température réelle.
Éclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Triple protection de porte.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox avec fond en céramique.
Paroi arrière catalytique.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

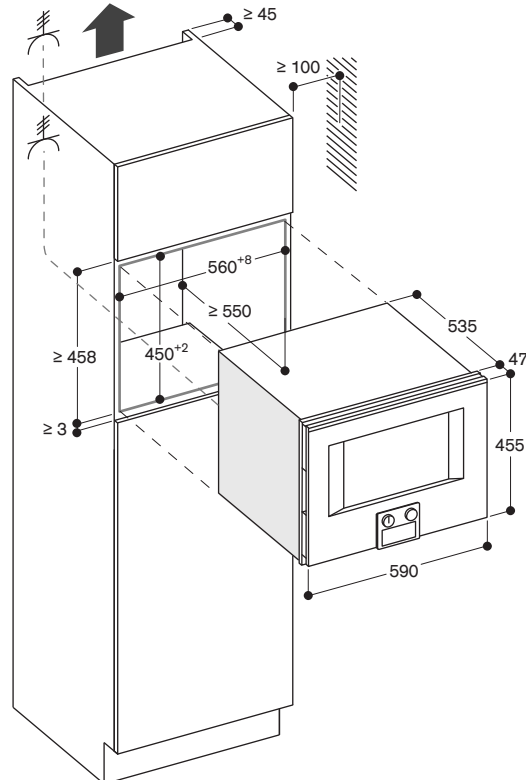
En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

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

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

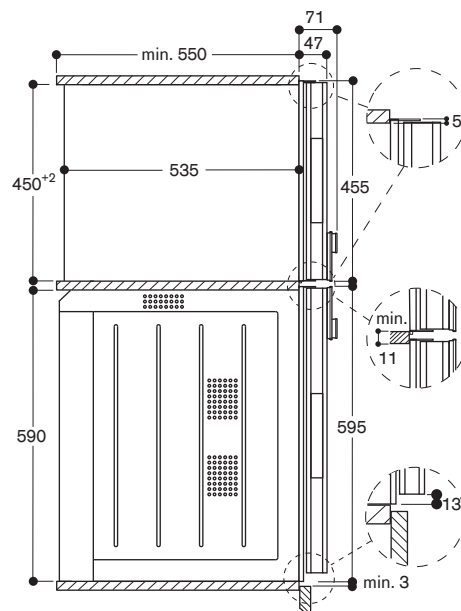
Valeurs de raccordement

Valeurs de raccordement 3,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



☞ Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesures en mm

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



Panneau de commande au-dessus

Charnière à gauche

CM450112

Porte plein verre

Acier inox

Largeur 60 cm

CM450102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère de dosage
- 1 bandes test
- 1 récipient à lait
- 1 tuyau de liaison en silicone pour la buse à lait
- 1 tuyau à lait

Machine à espresso tout automatique série 400

CM450

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante
- Technique de percolation Aroma pour la plénitude de l'arôme
- Auto-nettoyage après chaque utilisation.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation de toutes les boissons par simple pression d'un bouton
- Fonction personnalisée
- 7 scénarios d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Fonction de personnalisation, pour mémoriser jusqu'à 8 combinaisons différentes selon votre goût personnel.
 4 réglages de taille de boisson, le volume ajusté individuellement pour correspondre à la taille de la tasse.
 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
 3-étapes de réglage de la température du café.
 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
 4 stades de réglage pour le café-lait.
 Degré de mouture réglable.
 Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
 Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
 Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.
 Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.
 Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
 Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0,5 litres.
 Eclairage LED intégré.

Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
 Réglage automatique de la quantité de café.
 Récipient d'eau fraîche amovible 2,4 l.
 Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.
 Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.
 Remarque : pour économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint l'appareil se met en veille après 30 minutes se met automatiquement en mode stand-by.
 Cette durée peut être modifiée dans les être modifiée dans les paramètres de base.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Monde du café : sélection élargie de spécialités de café du monde entier.
 Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure.
 Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
 Programme automatique de nettoyage et de détartrage.
 Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.
 La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
 Unité de percolation amovible.
 Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle.
 Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

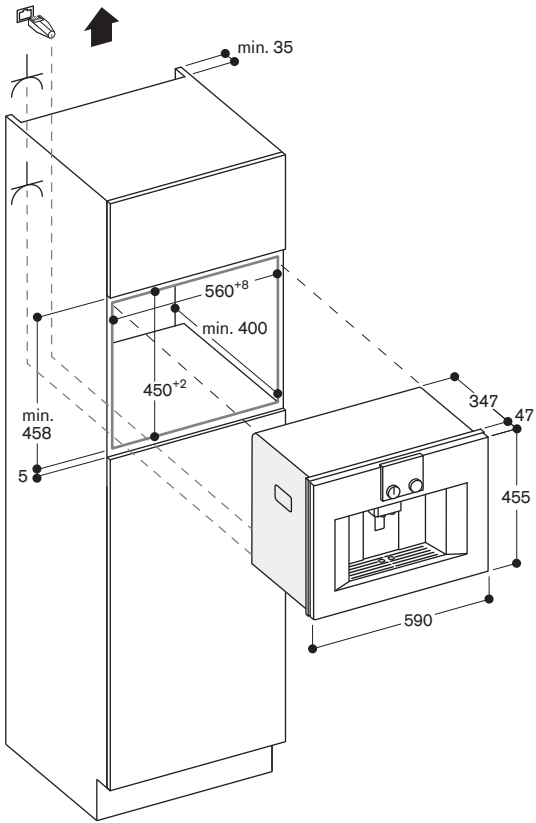
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
 Distance entre le corps du meuble et la face avant de l'appareil, 47 mm.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
 Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées - voir aussi la page 46 - 47) :
 ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
 ET-Nr. 00311974 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311969 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 18 - 19.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1,60 kW.
 Câble 1,7 m avec fiche.
 230V / 10A





DV461110

Face plein verre sur Inox Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DV461100

Face plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Le prix comprend

- 1 Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 50 pcs
- 1 Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 50 pcs
- 1 Rehausseur pour aliments à mettre sous vide
- 1 Adaptateur pour aspiration externe
- 1 Tuyau d'aspiration
- 1 Adaptateur pour fermetures de bouteilles
- 3 Fermetures de bouteilles

Accessoires en option

Sachets de mise sous vide, petit format 180 mm x 280 mm, 100 pièces épaisseur du film 90 µ, qualité alimentaire

Numéro de pièce de rechange 00578813

Peut être commandé via la e-shop

Sachets de mise sous vide, grand format 240 mm x 350 mm, 100 pcs épaisseur du film 90 µ, qualité alimentaire

Numéro de pièce de rechange 00578814

Peut être commandé via la e-shop

Tiroir sous vide série 400

DV461

- Encastrable dans une niche de meuble de 14 cm de haut
- Compartiment sous vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour l'aspiration externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"

Applications

Aspiration pour cuisson sous vide.
Marinade et aromatisation rapides.
Mise sous vide de récipients externes.
Mise sous vide de sacs et récipients.
Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise sous vide de liquides.

Commande

Commande par touches sensibles.
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Equipement

Capacité utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide l 240 mm x L 350 mm.
Hauteur maximale des récipients à placer dans le compartiment sous vide 80 mm.
3 niveaux de thermo-soudure
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après l'aspiration.
Rehausseur pour aliments à mettre sous vide, intégrable.
Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane servant à éviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Encastrement de BS/BM/CM directement sur DV dans la niche de 59 cm sans plancher intermédiaire.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

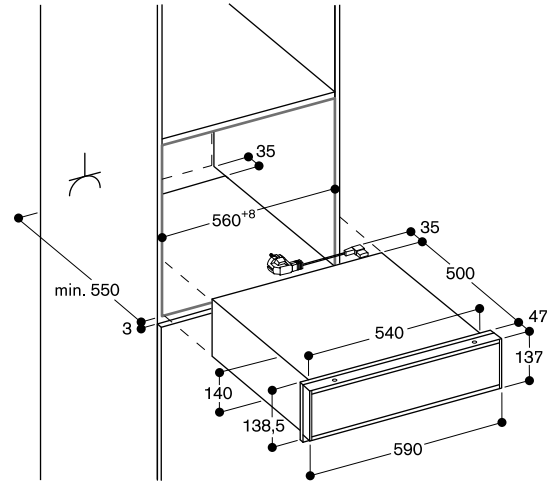
Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

- Pièce détachée 00578813
- Sac pour mise sous vide, petit
- Pièce détachée 00578814
- Sac pour mise sous vide, grand

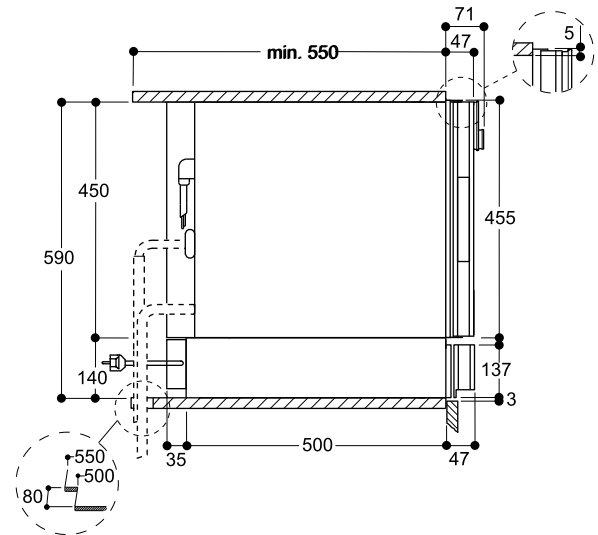
Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 - 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW
Cordon secteur 1,5 m avec prise.
230V / 10A



Vue de côté DV 461 sous BS, BM, CM



**DV061100***

Tout intégrable
largeur 60 cm, hauteur 14 cm

* Adapté aux séries 400 et 200

Le prix comprend

- 50 Vakuümierbeutel, Klein
1 Sacs sous vide, petits,
de 180 mm x 280 mm, 50 pcs
1 Sacs sous vide, grands,
de 240 mm x 350 mm, 50 pcs
1 Rehausseur pour aliments
à mettre sous vide
1 Adaptateur pour aspiration externe
1 Tuyau d'aspiration
1 Adaptateur pour fermetures
de bouteilles
3 Fermetures de bouteilles

Accessoires en option

Sachets de mise sous vide, petit format
180 mm x 280 mm, 100 pièces
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578813

Peut être commandé via la e-shop

Sacs de mise sous vide, grand format
240 mm x 350 mm, 100 pcs
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578814

Peut être commandé via la e-shop

Tiroirs sous vide série 400**DV061**

- Intégrable dans une niche de meuble de 14 cm de haut
- Compartiment sous vide hygienique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Detection automatique de la connexion pour l'aspiration externe
- Systeme de fermeture amortie

Applications

Aspiration pour cuisson sous vide.
Marinade et aromatisation rapides.
Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise sous vide de recipients externes.
Mise sous vide de liquides.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide l
240 mm x L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure
Barre de thermo-soudure, anti-adherente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique apres l'aspiration.
Rehausseur pour aliments a mettre sous vide, 44 mm
Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane servant a eviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction sechage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

Instructions de montage

Attention : Une poignée ou une prise encastrée doit être prévue pour l'ouverture de la version entièrement intégrée.
Prevoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
Encastrement de BS/BM/CM directement sur DV dans la niche de 59 cm sans plancher intermediaire.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement électrique peut être place derriere l'appareil.

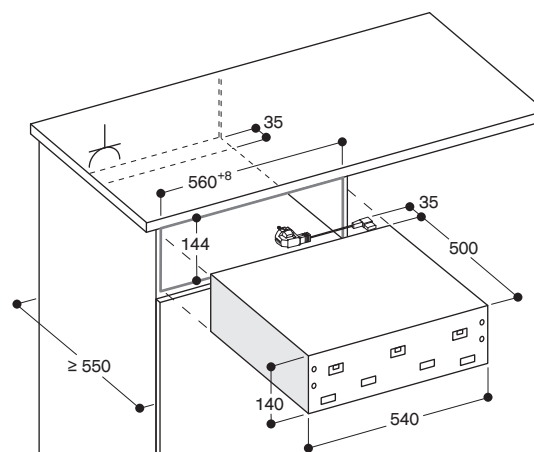
Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

- Pièce détachée 00578813
- Sac pour mise sous vide, petit
- Pièce détachée 00578814
- Sac pour mise sous vide, grand

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW
Cordon secteur 1,5 m avec prise.
230V / 10A



⚡ Prise

Mesures en mm



WS482110

Face plein verre sur inox
Largeur 76 cm, Hauteur 21 cm

Tiroir chauffant série 400

WS482

- Tiroir sans poignée
- Éclairage intérieur
- Système de fermeture amortie
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40° C à 80° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

Modes de chauffe

Lever la pâte.

Préchauffer des récipients à boire de petite taille.

Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.

Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande par bouton rotatif

Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Équipement

Capacité utile 38 litres.

Capacité : Vaisselle pour 10 personnes, avec assiettes de $\varnothing 24$ cm et tasses à bouillon.

Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.

Charge max. 25 kg.

Dimensions de l'enceinte:

L 606 x H 132 x P 480 mm.

Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.

Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.

Témoin lumineux, visible dans la face en verre.

Fond du tiroir en verre sécurit.

Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.

La tablette intermédiaire entre BO/BS et tiroir chauffant doit avoir une épaisseur de min. 19 mm.

Construit sur WS BS dans une niche 66,5 cm avec étagère (écart de 7 mm entre WS et BS).

Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

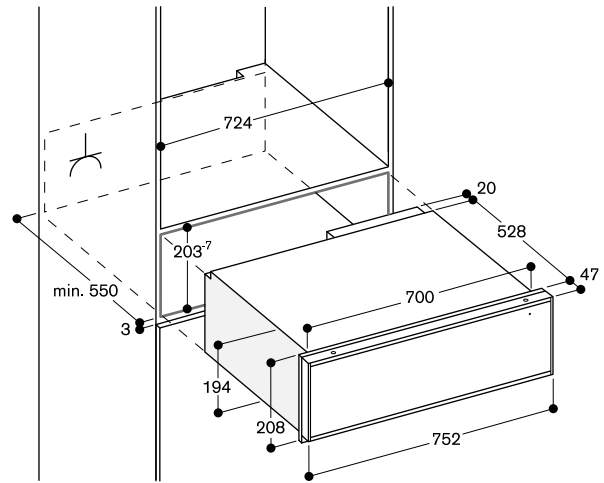
Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 - 19.

Valeurs de raccordement

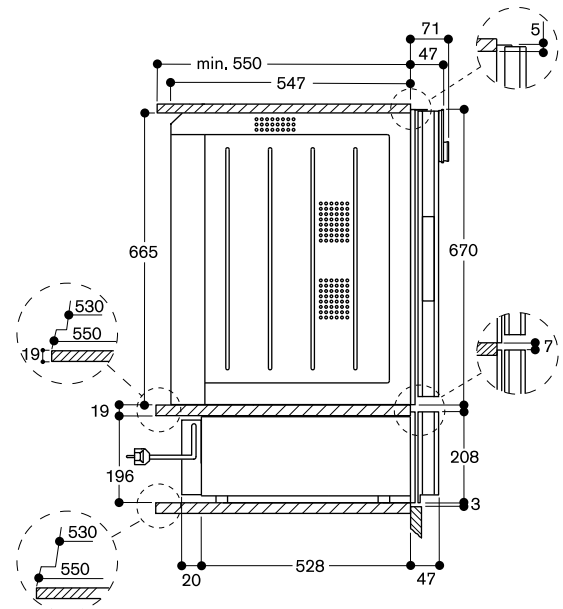
Puissance totale : 0,81 kW

Cordon secteur 1,5 m avec prise.

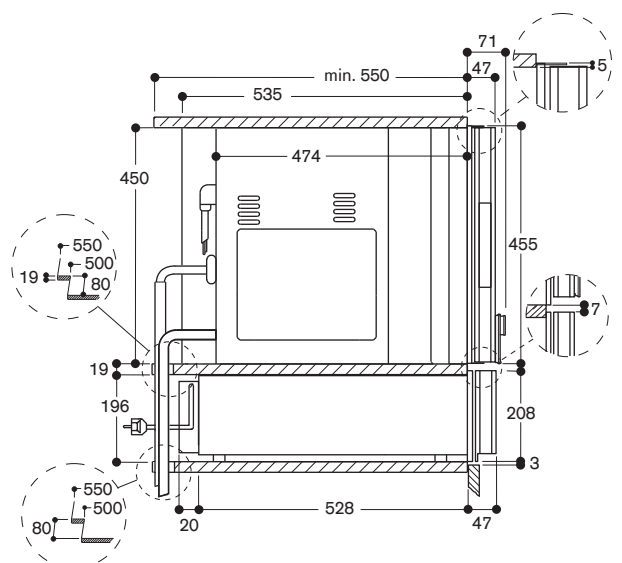
230V / 10A



Vue latérale WS 482 sous BO 480



Vue de côté WS 482 sous BS 484/485



**WS461112**

Face plein verre sur inox
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WS461102

Face plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Tiroir chauffant série 400**WS 461**

- Tiroir sans poignée
- Système de fermeture amortie
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre le chocolat

Modes de chauffe

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande

Commande par touches sensibles.
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Equipement

Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe. Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoins lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

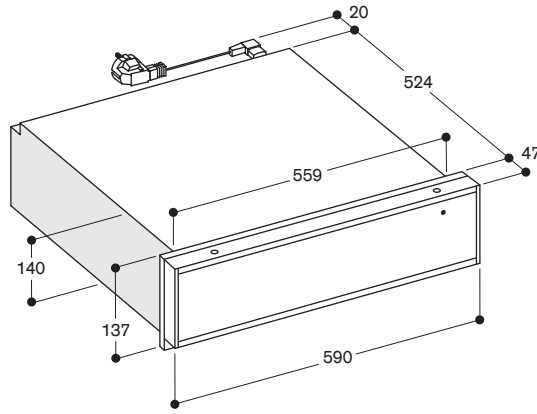
Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Pour combinaison avec le BS/BM/CM dans niche standard de 59 cm, sans plaque intermédiaire.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

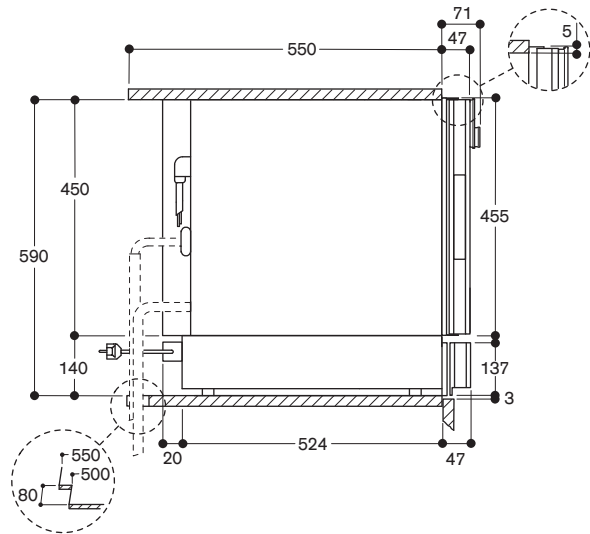
Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,82 kW
Cordon secteur 1,8 m avec prise.
230V / 10A



Mesures en mm

Vue latérale du WS 461 sous BS, BM, CM

Mesures en mm



WS462112

Face plein verre sur inox
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WS462102

Face plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

Tiroir chauffant série 400

WS462

- Tiroir sans poignée
- Système de fermeture amortie
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre le chocolat

Modes de chauffe

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande

Commande par touches sensibles.
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

Equipement

Volume utile 54 litres.
Capacité : vaisselle pour 12 personnes incluant des assiettes de \varnothing 27 cm et des bols à soupe, le nombre de bols et de plats de services complémentaires dépendant de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 241 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurisé.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

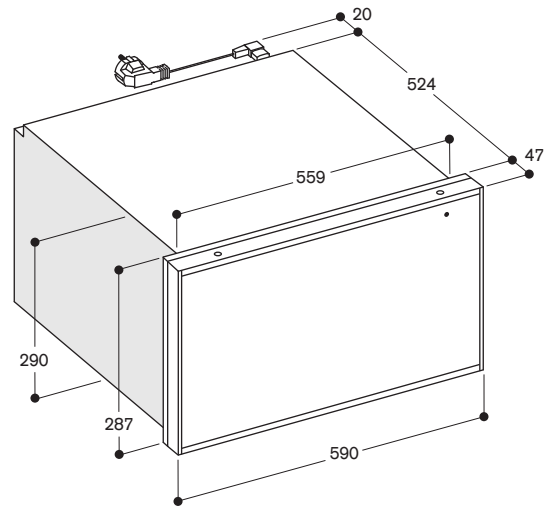
Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

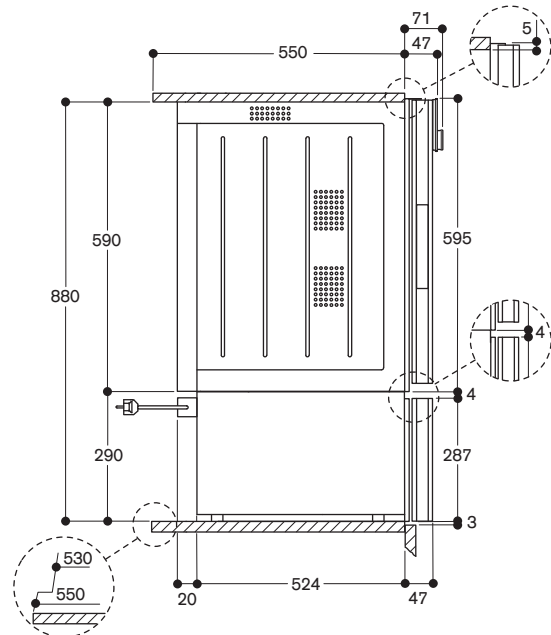
Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 - 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,82 kW
Cordon secteur 1,8 m avec prise.
230V / 10A



Vue latérale du WS 462 sous BO



Mesures en mm

**WS061102***

Entièrement intégrable
Intérieur en acier inoxydable
hygiénique avec sol en verre
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

* Adapté aux séries 400 et 200

Tiroir chauffant série 400**WS 061**

- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre le chocolat

Modes de chauffe

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe. Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Instructions de montage

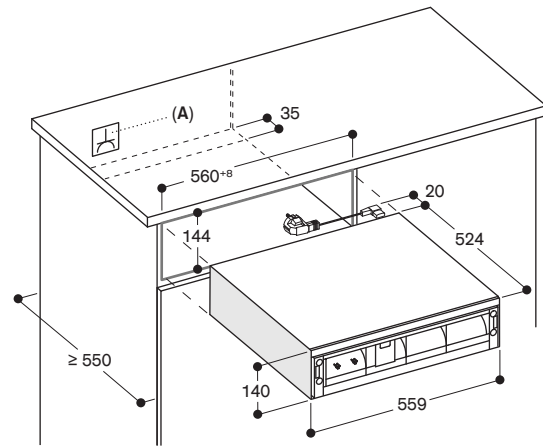
Attention : prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

Poids maximal de la façade d'habillage 3 kg.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,82 kW
Cordon secteur 1,5 m avec prise.



A: Prise

Mesures en mm

Accessoires et accessoires spéciaux de la série 400

Remarque : tous les accessoires illustrés ne sont pas adaptés à tous les fours. Pour une attribution précise, voir page 44 – 47.

Accessoires pour four

BA018105

Pour four de 90 cm et 76 cm.
Tiroir coulissant
Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.



BA016105

Pour four de 60 cm.
Tiroir coulissant
Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.



BA028115

Pour four de 90 cm et 76 cm.
Tôle de cuisson, émaillée
Largeur 60,6 cm, Longueur 35,5 cm,
Profondeur 3,0 cm.



BA026115

Pour four de 60 cm.
Tôle de cuisson, émaillée
Largeur 46 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 1,5 cm.



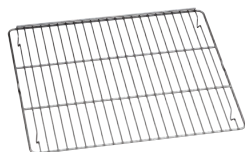
BA038105

Pour four de 90 cm et 76 cm.
Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.
Largeur 60,6 cm, Longueur 35,5 cm,
Profondeur 3,0 cm.



BA036105

Pour four de 60 cm.
Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.
Largeur 45,6 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 2 cm.



BA026105

Pour four de 60 cm.
Lêchefrite avec grille, émaillée
Largeur 46 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 3,0 cm.



BA226105

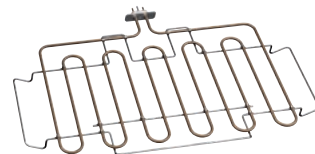
Pour four de 60 cm.
Grillwanne, émaillée.
Largeur 46 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 3,0 cm.



Accessoires pour four

BA058115

Pour four de 90 cm et 76 cm.
Corps de chauffe pour pierre à cuire
et rôtissoire Gastronorm



BA056115

Pour four de 60 cm.
Corps de chauffe pour pierre à cuire
et rôtissoire Gastronorm, 230 V



BA056125

Pour four de 60 cm.
Corps de chauffe pour pierre à cuire
et rôtissoire Gastronorm, 400 V

BA058133

Pour four de 90 cm et 76 cm.
Pierre à cuire
Avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.



BA056133

Pour four de 60 cm.
Pierre à cuire
Avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.



BS020002

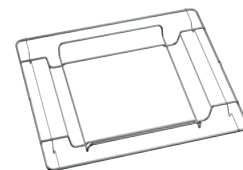
Pelle à pizza, set de 2 pièces.



Accessoires pour four et four combi-vapeur

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif
Permet de saisir dans le four avec la
fonction Faitout.
Les deux parties de la rôtissoire
Gastronorm (format GN 2/3) peuvent se
séparer et s'utiliser comme moule ou
comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.
Pour four avec système d'extraction
BA016103 ou BA018103 commander
le corps de chauffe séparément.
Longueur 35,2 cm, Largeur 32,5 cm,
Hauteur 16,5 cm.



BA046117

Lêchefrite en verre
Largeur 45,5 cm, Longueur 36,3 cm,
Profondeur 2,4 cm.
Non compatible avec triple rail
télescopique à sortie totale BA010301
pour les fours combi-vapeur !



Accessoires pour four combi-vapeur

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale
Pour les fours combi-vapeur sauf série
200 four à vapeur.

**BA020361**

Récipient en inox non perforé, 5,4l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4,6 cm.

**BA020370**

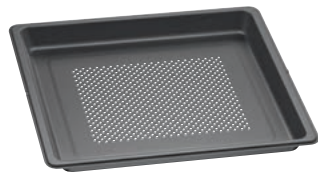
Récipient en inox perforé, 5l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4 cm.

**BA020381**

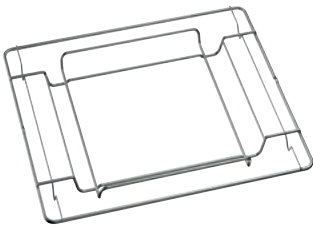
Récipient, anti-adhésif, non perforé, 5,4l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4,6 cm.

**BA020390**

Récipient, anti-adhésif, perforé, 5l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4 cm.

**GN010330**

Adaptateur pour récipients de cuisson
et faitout Gastro Norm.
Seulement pour les fours combi-vapeur.

**GN114230**

Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3
non perforé, 3l.,
Largeur 32,5 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**GN124230**

Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3
perforé, 3l.
Largeur 32,5 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**GN124130**

Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3
perforé, 1,5l. Largeur 17,6 cm,
Longueur 35,4 cm, Profondeur 4 cm.



Accessoires pour four combi-vapeur

GN114130

Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3
non perforé, 1,5l.
Largeur 17,6 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**CLS10040**

Cartouches de nettoyage,
un set de 4 pour
Pour les fours combi-vapeur de la
série 400 et BSP270/271 de la
série 200.

**Pièce détachée : 17002490**

Tablettes de détartrage ensemble de
4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.
Commander via la e-shop.

**GF111100**

Système de filtrage anti-calcaire et
neutralisation du goût.
Pour la première installation.
Filtre de détartrage et anti-odeur
recommandé pour une dureté de l'eau
supérieure à 7° dH ou une dureté
carbonatée supérieure à 5° dH.
Tête de filtre avec clapet anti-retour
intégré et cartouche de filtre.
Dimensions du système assemblé :
Hauteur : 266 mm. Largeur : 130 mm
Profondeur : 121 mm. Tuyau d'arrivée
d'eau 1,5 m avec raccord 3/4".

**GF121110**

Cartouches de rechange Brita.

**GZ010011**

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)
Rallonge pour le tuyau d'arrivée et
d'évacuation. A utiliser si la distance
entre le lave-vaisselle et le raccorde-
ment à l'eau dépasse 1,2 ou 1,4 m (voir
illustration).



Accessoires pour tiroirs sous vide

Sachets de mise sous vide, petit format
180 mm x 280 mm, 100 pièces
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578813

Peut être commandé via la e-shop
Sacs de mise sous vide, grand format
240 mm x 350 mm, 100 pcs
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578814

Peut être commandé via la e-shop



Accessoires et accessoires spéciaux série 400



BX480/BX481

Tôle à pâtisserie		Four double	
BA026115	15 mm de profondeur		
BA028115	30 mm de profondeur		• (2x)/°
Glissières d'extraction			
BA016105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible.		
BA018105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible.		°
BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale		
Pierre à cuire			
BA056133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza, compatible avec le tiroir coulissant (commander la résistance séparément)		
BA058133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza (commander la résistance séparément).		°
Faitout Gastronorm, inox			
BA020361	Récipient en inox non perforé, profondeur 46 mm, 5,4l.		
BA020370	Récipient en inox perforé, profondeur 40 mm, 5l.		
BA020381	Récipient, anti-adhésif non perforé, profondeur 46 mm, 5,4l.		
BA020390	Récipient, anti-adhésif perforé, profondeur 40 mm, 5l.		
GN114130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l		
GN114230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3l		
GN124130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5l		
GN124230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3l		
Faitout Gastronorm en aluminium coulé			
GN340230	GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		°
	Pour four avec chauffage BA056115 ou BA058115 et système télescopique BA016 ou BA018 (à commander séparément) et four à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.		
Adaptateur pour Gastro Norm			
GN010330	Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.		
Lèchefrite en verre			
BA046117	24 mm de profondeur		
Grille			
BA036105	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.		
BA038105	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.		• (2x)/°
672921	Pièce détachée pour lèchefrite BA226105 avec ouverture et pieds		
706321	Pièce détachée pour lèchefrite ET-Nr. 687055, avec ouverture et pieds		• (2x)/°
Lèchefrite			
BA226105	30 mm de profondeur, compatible avec le tiroir coulissant		
687055	Pièce détachée avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur		• (2x)/°
Corps de chauffe			
BA056115 230V	accessoire indispensable pour les pierres à cuire BA056133.		
BA056125 400V			
BA058115	accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA058133. 230V		°
Planchette à enfourner			
BS020002	2 pièces		°
Réservoir à grains			
11015223	Pièce détachée	Réservoir à grains avec couvercle	
Nettoyage et maintenance			
CLS10040		Cartouches de nettoyage, un set de 4	
17002490	Pièce détachée	Tablettes de détartrage ensemble de 4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.	
17000705	Pièce détachée	Cartouche filtre à eau	
17000706	Pièce détachée	Commande Cartouche de filtre à eau, Set de 3 comme pièce de rechange.	
00311974	Pièce détachée	Commander des tablettes de détartrage comme pièce de rechange.	
00311969	Pièce détachée	Commander des tablettes de nettoyage comme pièce de rechange.	
Alimentation d'eau			
GF111100		Dispositif de détartrage, première installation	
GF121110		Cartouche de rechange	
GZ010011		Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.	
Sac pour mise sous vide			
00578813	Pièce détachée	Sac pour sous vide, petit	
00578814	Pièce détachée	Sac pour sous vide, grand	

• de série

° peut être installé ultérieurement



BO480/BO481

BO470/BO471

BO450/BO451

BO420/BO421

BS484/BS485

BS470/BS471
BS474/BS475

BS450/BS451
BS454/BS455

Four Four Four Four Four combi-vapeur Four combi-vapeur Four combi-vapeur

•/°						
	°	°	°			
°				°	°	°
	°	°	°			
°						
				•/°	•/°	•/°
				•/°	•/°	•/°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
			° (sans fonction grillade)	°	°	°
				°	°	°
	•/°	•/°	•/°	°	°	°
•/°	•/°	•/°	•/°			
•/°	•/°	°	°			
		°	°			
•/°						
	°	°	°			
°						
	°	°	°			
				•/°	•/°	•/°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°

Four EB 333

Fours série 400

Fours série 200

Appareils Vario

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle

Accessoires et accessoires spéciaux série 400



BM484/BM485

Tôle à pâtisserie		Four à micro-ondes combiné
	BA026115	15 mm de profondeur
	BA028115	30 mm de profondeur
Glissières d'extraction		
	BA016105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible.
	BA018105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible.
	BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale
Pierre à cuire		
	BA056133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza, compatible avec le tiroir coulissant (commander la résistance séparément)
	BA058133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza (commander la résistance séparément).
Faitout Gastronorm, inox		
	BA020361	Récipient en inox non perforé, profondeur 46 mm, 5,4l.
	BA020370	Récipient en inox perforé, profondeur 40 mm, 5l.
	BA020381	Récipient, anti-adhésif non perforé, profondeur 46 mm, 5,4l.
	BA020390	Récipient, anti-adhésif perforé, profondeur 40 mm, 5l.
	GN114130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l
	GN114230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3l
	GN124130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5l
	GN124230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3l
Faitout Gastronorm en aluminium coulé		
	GN340230	GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif Pour four avec chauffage BA056115 ou BA058115 et système télescopique BA016 ou BA018 (à commander séparément) et four à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.
Adaptateur pour Gastro Norm		
	GN010330	Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.
Lêchefrite en verre		
	BA046117	24 mm de profondeur
Grille		
	BA036105	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.
	BA038105	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.
	672921 Pièce détachée	pour lêchefrite BA226105 avec ouverture et pieds
	706321 Pièce détachée	pour lêchefrite ET-Nr. 687055, avec ouverture et pieds
Lêchefrite		
	BA226105	30 mm de profondeur, compatible avec le tiroir coulissant
	687055 Pièce détachée	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur
Corps de chauffe		
	BA056115 230V BA056125 400V	accessoire indispensable pour les pierres à cuire BA056133.
	BA058115	accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA058133. 230V
Planchette à enfourner		
	BS020002	2 pièces
Réservoir à grains		
	11015223 Pièce détachée	Réservoir à grains avec couvercle
Nettoyage et maintenance		
	CL S10 040	Cartouches de nettoyage, un set de 4
	17002490 Pièce détachée	Tablettes de détartrage ensemble de 4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.
	17000705 Pièce détachée	Cartouche filtre à eau
	17000706 Pièce détachée	Commande Cartouche de filtre à eau, Set de 3 comme pièce de rechange.
	00311974 Pièce détachée	Commander des tablettes de détartrage comme pièce de rechange.
	00311969 Pièce détachée	Commander des tablettes de nettoyage comme pièce de rechange.
Alimentation d'eau		
	GF111100	Dispositif de détartrage, première installation
	GF121110	Cartouche de rechange
	GZ010011	Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.
Sac pour mise sous vide		
	00578813 Pièce détachée	Sac pour sous vide, petit
	00578814 Pièce détachée	Sac pour sous vide, grand

- de série
- peut être installé ultérieurement



BM450/BM451
BM454/BM455

Four à micro-ondes
combiné



CM450

Machine à espresso
tout automatique



DV461
DV061

Tiroir sous vide



WS482

Tiroir chauffant



WS461

Tiroir chauffant



WS462

Tiroir chauffant

•/°

- °
- °
- °
- °

- /°
- /°

Fours série 400



Numéro de l'appareil		Four double	Four
Porte à ouverture latérale Charnière à droite / charnière à gauche		BX480/BX481	BO480/BO481
Porte plein verre sur inox		BX480/481112	BO480/481112
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau			
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	76
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 1428 x 547	752 x 670 x 547
Débord de corps de meuble	(mm)	47	47
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	724 x 1425 x 550	724 x 665 x 550
Poids net	(kg)	152	77
Volume / efficacité énergétique (selon les réglementations européennes EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume net	(l)	110 par four	110
Nombre de chambres de cuisson		2	1
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 435 x 403	624 x 435 x 403
Classe énergétique à chaleur tournante éco		A * par four	A *
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		96 ci-dessus, 121 ci-dessous	96
Consommation d'énergie pour le chauffage par le haut et par le bas	(kWh)	1,53 par four	1,53
Consommation d'énergie à chaleur tournante éco	(kWh)	0,97 ci-dessus, 1,22 ci-dessous	0,97
Source de chaleur		Electronique	Electronique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30–300	30–300
Chaleur tournante / chaleur tournante éco/ chaleur de voûte + chaleur de sole /		• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte / chaleur de sole / chaleur tournante + chaleur de sole		• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		•	•
1/3 chaleur de voûte + chaleur de sole		•	•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		•	•
Gril grande surface + air ventilée		•	•
Gril grande surfac		•	•
Gril compact		•	•
Fonction pierre à pain		•	•
Fonction faitout		•	•
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		• / • / •	• / • / •
Opération			
Ecran TFT		•	•
Position d'affichage haut / milieu / bas		- / • / -	• / - / -
Ouverture de porte automatique		-	•
Affichage texte clair	(nombre de langues)	25	44
Recettes personnelles		-	50
Angle d'ouverture de porte	(°)	180	180
Équipement			
Contrôle électronique de la température		•	•
Sonde thermométrique a trois points		• (seulement ci-dessous)	•
Programmes automatiques		-	•
Tournebroche		• (seulement ci-dessous)	•
Prise pour résistance pierre à pain		•	•
Mode de cuisson pour saisir		•	•
Affichage de la température réelle		•	•
Préchauffage rapide		•	•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre		•	•
Programme spécial longue durée		•	•
Eclairage halogène haute	(W)	60 par four	60
Eclairage halogène latéral	(W)	10 par four	2 x 10
Niveau d'enfournement	(nombre)	5	5
(Home Connect)		-	• ³
Accessoires			
Plaque de cuisson émaillée		1 par four	1
Dimensions du plus grand Plaque de four	(cm ²)	1.780	1.780
Grille rôtissoire		1 par four	1
Lèche-frite email / Grille rôtissoire pour lèche-frite		1/1 par four	1/1
Lèche-frite en verre		-	-
Sécurité			
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple		4-fois	4-fois
Sécurité enfants / fermeture à sécurité / interrupteur de sécurité		• / - / •	• / • / •
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique		•	•
Nettoyant			
Pyrolyse		•	•
Gaggenau Email		•	•
Catalyseur de fumées préchauffé pour purifier l'air rejeté		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	9,2	5,52

• En standard. – Non disponible. ¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche. ² Accessoires facultatifs, voir pages 44 – 47.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Four	Four	Four
BO470/BO471	BO450/BO451	BO420/BO421
BO470/471212	BO450/451212	BO420/421112
BO470/471102		BO420/421102
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
Electronique	Electronique	Electronique
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	BA226105 ² /672921 ²	BA226105 ² /672921 ²
1	1	1
4-fois	4-fois	4-fois
• / • / •	• / • / •	• / • / •
•	•	•
•	•	•
•	•	•
3,7	3,7	3,7

Four EB 333

Fours série 400

Fours série 200

Appareils Varío

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle

Label énergétique | Home Connect | Accessoires

Fours combi-vapeur série 400



Numéro de l'appareil		Four combi-vapeur	Four combi-vapeur
Porte à ouverture latérale Charnière à droite / charnière à gauche		BS484/BS485	BS470/BS471
Porte plein verre sur inox		BS484/BS485112	BS470/BS4711212
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau			BS470/BS471102
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Débord de corps de meuble	(mm)	47	47
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	53	47
Volume / efficacité énergétique (selon les réglementations européennes EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume net	(l)	50	50
Nombre de chambres de cuisson		1	1
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 246 x 406
Classe d'efficacité énergétique pour l'air chaud + 30% d'humidité		A	A
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		94,7	94,7
Consommation d'énergie pour l'air chaud + 30% d'humidité	(kWh)	0,72	0,72
Source de chaleur		Electronique	Electronique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30–230	30–230
Chaleur tournante + 100% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	•
Cuisson basse température		•	•
Cuisson sous vide		•	•
Gril position 1 + Humidité		•	•
Gril position 2 + Humidité		•	•
Gril + Air ventilé		•	•
Gril		•	•
Décongélation		•	•
Régénération		•	•
Opération			
Ecran TFT		•	•
Position d'affichage haut / milieu / bas		- / •	• / -
Ouverture de porte automatique		•	•
Affichage texte clair	(nombre de langues)	44	44
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de porte	(°)	180°	180°
Équipement			
Cuisson à la vapeur		•	•
Contrôle électronique de la température		•	•
Grille de surface derrière la vitrocéramique	(W)	2000	2000
Élimination de la vapeur		• / •	• / •
Sonde thermométrique à trois points		•	•
Programmes automatiques		•	•
Affichage de la température réelle		•	•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre		•	•
Programme spécial longue durée		•	•
Compensation automatique du point d'ébullition		•	•
Affichage de la capacité de la cartouche filtrante		•	•
Capacité du réservoir d'eau / avertissement de niveau d'eau	(l)	- / -	- / -
Éclairage LED sur le côté	(W)	2 x 10	2 x 10
Niveau d'enfournement	(nombre)	3 / •	3 / •
(Home Connect) ³		•	•
Accessoires			
Dimensions du plus grand Plaque de four	(cm ²)	810	810
Grille rôtissoire		1	1
Récipient de cuisson, acier inoxydable, 40mm, perforé / non perforé		1 / 1	1 / 1
Cartouche de nettoyage		4	4
Comprimés de détartrage		ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490
Sécurité			
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple		3-fois	3-fois
Sécurité enfants / fermeture à sécurité / interrupteur de sécurité		• / • / •	• / • / •
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique		•	•
Nettoyant			
Programme de nettoyage		•	•
Programme de détartrage / programme de séchage		• / •	• / •
Filtre à graisse avant d'air chaud		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	3,15	3,15
Raccordement fixe pour l'entrée et la sortie de l'eau		•	•

• En standard. – Non disponible. ¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche. ² Accessoires facultatifs, voir pages 44 – 47.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Four combi-vapeur

BS474/BS475
BS474/BS475112
BS474/BS475102

Four combi-vapeur

BS450/BS451
BS450/BS451111

Four combi-vapeur

BS454/BS455
BS454/BS455111

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

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

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

50
1
501 x 246 x 406

50
1
501 x 246 x 406

50
1
501 x 246 x 406



94,7
0,72
Electronique

94,7
0,60
Electronique

94,7
0,60
Electronique

30-230

30-230

30-230

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

- / •
•
44
50
180°

• / -
•
44
50
180°

- / •
•
44
50
180°

-
-
- 2000
- / •
-
-
-
-
-
-
- / -
- 2 x 10
- 3 / •
-

-
-
-
- / •
-
-
-
-
-
-
-
- 1,7 / •
- 2 x 10
- 3 / •
-

-
-
-
- / •
-
-
-
-
-
-
-
- 1,7 / •
- 2 x 10
- 3 / •
-

810
1
1 / 1
4
ET-Nr. 17002490

810
1
1 / 1
4
ET-Nr. 17002490

810
1
1 / 1
4
ET-Nr. 17002490

3-fois
• / • / •
•

3-fois
• / • / •
•

3-fois
• / • / •
•

•
• / •
•

•
• / •
•

•
• / •
•

3,15
•

3,15
-

3,15
-

Four EB 333

Fours série 400

Fours série 200

Appareils Vario

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle

Label énergétique | Home Connect | Accessoires

Four à micro-ondes combiné série 400



Numéro de l'appareil		Four à micro-ondes combiné	Four à micro-ondes combiné	Four à micro-ondes combiné
Porte à ouverture latérale Charnière à droite / charnière à gauche		BM484/BM485	BM450/BM451	BM454/BM455
Porte plein verre sur inox		BM484/485110	BM450/451110	BM454/455110
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau			BM450/451100	BM454/455100
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Débord de corps de meuble	(mm)	47	47	47
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	50	46	46
Volume				
Volume net	(l)	36	36	36
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Modes de cuisson				
Max. puissance Micro-ondes	(W)	1.000	1.000	1.000
Niveaux de puissance	(nombre)	5	5	5
Chaleur tournante	(°C)	40, 100 – 250	40, 100 – 250	40, 100 – 250
Gril grande surface + Chaleur tournante	(°C)	100 – 250	100 – 250	100 – 250
Gril grande surface + air ventilée	(°C)	100 – 250	100 – 250	100 – 250
Gril grande surface gril à quartz no.de puissances	(nombre)	3	3	3
Max. puissance gril grande surface	(W)	2000	2000	2000
Max. puissance chaleur tournante	(W)	1950	1950	1950
Max. puissance micro-ondes pour fonctionnement combiné gril et four	(W)	600	600	600
Fonctionnement séquentiel programmable jusqu'à 5 modes de fonctionnement, y compris le fonctionnement combiné et le temps de repos		•	•	•
Programmes automatiques avec introduction du poids	(nombre)	15	15	15
Opération				
Ecran TFT		•	•	•
Position d'affichage haut / milieu / bas		• / –	• / –	– / •
Ouverture de porte automatique		•	•	•
Affichage texte clair	(nombre de langues)	25	25	25
Recettes personnelles		50	50	50
Angle d'ouverture de porte	(°)	180°	180°	180°
Équipement				
Contrôle électronique de la température		•	•	•
Affichage de la température réelle		•	•	•
Préchauffage rapide		•	•	•
Innowave		•	•	•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre		• / • / • / •	• / • / • / •	• / • / • / •
Programme spécial longue durée		•	•	•
Eclairage latéral	(W)	60	60	60
Niveau d'enfournement	(nombre)	4	4	4
Accessoires				
Lèche-frite en verre		•	•	•
Grille		•	•	•
Ustensile pour empêcher l'ébullition		•	•	•
Sécurité				
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple		•	•	•
Sécurité enfants / interrupteur de sécurité		• / •	• / •	• / •
Protection de la triple porte		•	•	•
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique		•	•	•
Nettoyant				
Émailage catalytique spécial sur la paroi arrière		•	•	•
Chambre de cuisson en acier inoxydable avec base en céramique		•	•	•
Valeurs de raccordement				
Puissance absorbée totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.



Numéro de l'appareil		Machine à espresso tout automatique
Porte plein verre sur inox		CM450112
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		CM450102
Dimensions		
Dimensions	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 444
Débord de corps de meuble	(mm)	47
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 400
Poids net	(kg)	22
Types de boissons		
		Ristretto / 2 x Ristretto. Espresso / 2 x Espresso. Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato. Café / 2 x Café. Americano / 2 x Americano. Café au lait / 2 x Café au lait. Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato. Cappuccino / 2 x Cappuccino. Flat White / 2 x Flat White. Mousse de lait / 2 x Mousse de lait. Lait chaud / 2 x Lait chaud. Eau chaude / 2 x Eau chaude.
Opération		
Ecran TFT		•
Position d'affichage haut		•
Ouverture de porte automatique		•
Affichage texte clair	(nombre de langues)	25
Fonction de personnalisation, pour mémoriser	(nombre)	8
Réglage de la taille des boissons par étapes	(nombre)	3
Réglage de la force du café par étapes	(nombre)	8
Réglage de la température du café en plusieurs étapes	(nombre)	3
Réglage de la température de l'eau chaude	(°C)	10
Fixer le ratio café-lait		•
Buse réglable en hauteur	(cm)	15
Réglages de base programmables		
- Scénarios d'éclairage	(nombre)	7
- Unité de quantité de remplissage	(ml/fl.oz.)	•
- Adaptation de la quantité produite par type et taille de boisson à la taille de la tasse		•
- Standby à	(min, h)	5 min – 12 h
- La dureté de l'eau par étapes	(Quantité)	4, Usine d'adoucissement
- Filtre à eau		•
Équipement		
Système "Aroma Whirl" d'extraction de l'arôme		•
Broyeur en céramique		•
Ajustement automatique de la quantité de broyage		•
chauffe-eau intégré sous cuve		•
Pression de la pompe	(bar)	19
Système intégré du lait		•
Conteneur de lait isolé	(l)	0,5
Réservoir à grains	(g)	500
Arbre pour le second café pré-moulu		•
Degré de broyage ajustable		•
Chambre de brassage à capacité variable	(g)	8 – 12
Double procédé de broyage et de brassage pour les boissons extra fortes à couvercle unique		•
Double processus de broyage et de brassage avec double couverture		•
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4
Cartouche de filtre à eau pour réservoir d'eau		1
Auto-nettoyage après chaque couverture		•
Indicateur électronique de changement de filtre à eau		•
Contrôle électronique du niveau du lait, de l'eau et des grains de café		•
Contrôle électronique du niveau de remplissage du bac d'égouttage et du récipient à marc de café		•
Éclairage LED intégré		•
Sécurité		
Protection de l'enfance		•
Nettoyant		
Programme de rinçage entièrement automatique lors de la mise en marche / arrêt		•/•
Programme de rinçage court automatique Système laitier		•
Programme de nettoyage et de détartrage automatique		•
Programme de nettoyage automatique		•
Programme de détartrage automatique		•
Unité de brassage amovible		•
Récipient amovible pour le marc de café et plateau d'égouttage, lavable au lave-vaisselle		•
Sortie de boisson amovible et lavable au lave-vaisselle		•
Programme de vidange pour préparer l'unité aux vacances ou au transport		•
Fonction de broyage à vide lors du changement de type de grains		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	1,6

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.

Tiroirs sous vide série 400



Numéro de l'appareil		Tiroir sous vide
Porte plein verre sur inox		DV461110
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		DV461100
Voll integrierbar		DV061100
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 532
Débord de corps de meuble	(mm)	47
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	31
Volume		
Volume net	(l)	7
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale du sac sous vide L x L	(mm)	240 x 350
Fonctions		
Niveau d'aspiration		3, max. 99 %
Niveau de thermo-soudure		3
Aspiration de sacs et de conteneurs		•
Aspiration de récipients et de bouteilles sous vide		•
Aspiration de liquides		•
Programme de séchage pour la pompe à vide		•
Fonction d'avertissement		•
Opération		
commande électronique à touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		•
Système d'ouverture "push to open"		-
Entrée en douceur		•
Équipement / Accessoires		
Chambre à vide en acier inoxydable		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utilisable	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de soudure, revêtement antiadhésif, amovible		•
Augmentation des matériaux sous vide		•
Connexion avec un tuyau pour aspirer à l'extérieur de la chambre		•
Empreinte dans la chambre à vide, L x H	(mm)	210 x 275
Membrane pour empêcher le reflux de liquides lors de la mise sous vide externe		•
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm	(pcs.)	50
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm	(pcs.)	50
Fermetures pour la mise sous vide des bouteilles	(pcs.)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteilles		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	0,32

• En standard. – Non disponible.

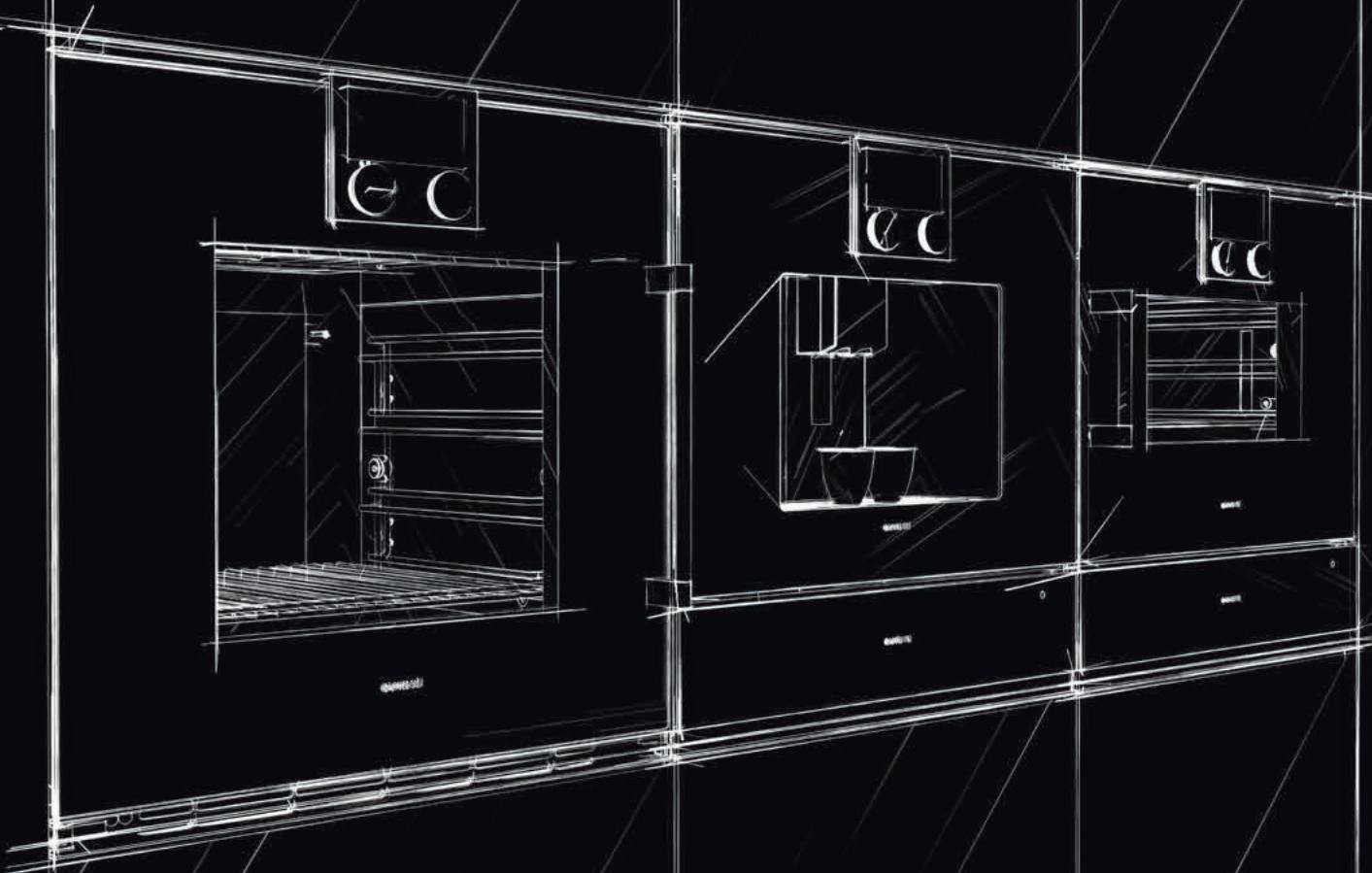
¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche



Gerätebezeichnung	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
Porte plein verre sur inox	WS482110	WS461112	WS462112	
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		WS461102	WS462102	
Entièrement intégrable				WS061102
Dimensions				
Largeur	(cm) 76	60	60	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 752 x 208 x 548	590 x 140 x 514	590 x 290 x 514	590 x 140 x 514
Débord de corps de meuble	(mm) 47	47	47	47
Dimension de la niche L x H x P	(mm) 724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 290 x 550	560 x 140 x 550
Poids net	(kg) 29	18	23	17
Volume				
Volume net	(l) 38	20	54	20
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm) 606 x 132 x 480	547 x 91 x 410	547 x 241 x 410	547 x 91 x 410
Les couverts	(nombre) 10	6	12	6
Modes de cuisson				
Décongélation des aliments / laisser lever la pâte à levure	•	•	•	•
Préchauffage des petits récipients à boire	•	•	•	•
Maintien au chaud / cuisson douce des aliments	•	•	•	•
Préchauffage de la vaisselle	•	•	•	•
Cuisson à basse température	•	•	•	•
Plage de température de 30 °C à 80 °C	(niveaux de puissance) 40 - 80 °C	6	6	6
Autres méthodes de chauffage par app	–	•	•	•
Opération				
Commande par touches sensorielles	–	•	•	•
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.	•	•	•	•
Choix de l'heure par app	–	•	•	•
Tiroir sans poignée	•	•	•	•
Poignée encastrée	•	•	•	•
Entrée en douceur	•	•	•	•
Home Connect	–	•	•	•
Équipement				
Éclairage intérieur	•	–	–	–
Charge maximale	(kg) 25	25	25	25
Intérieur en acier inoxydable avec plancher en verre	•	•	•	•
Ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur	•	•	•	•
Valeurs de raccordement				
Puissance absorbée totale	(kW) 0,81	0,82	0,82	0,82

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.



Fours série 200

Check-list pour la combinaison d'appareils série 200	58
Fours série 200	60
Fours combi-vapeur série 200	62
Fours vapeur série 200	68
Fours à micro-ondes combinés série 200	70
Fours à micro-ondes série 200	72
Machines à café expresso tout automatique série 200	74
Tiroirs sous vide série 200	75
Tiroirs chauffants série 200	77
Accessoires Accessoires spéciaux série 200	80
Informations techniques série 200	84

Check-list pour la combinaison d'appareils série 200

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle. S'il existe plus d'une alternative par la figure (BSP/BMP) est la première est montré

Combinaison d'appareils superposables

Lors de la planification et de la commande, veuillez à ce que

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
- au-dessus des lave-vaisselle, seul un appareil avec un panneau de commande sur le haut peut être installé. Les appareils encastrés sur le lave-vaisselle nécessitent une largeur de niche de 56 cm. Le lave-vaisselle a une largeur de 60 cm.

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de la planification et de la commande, veuillez à ce que

- la porte s'ouvre à l'intérieur et à l'extérieur peuvent également être organisées à l'extérieur. Sans restreindre l'angle d'ouverture complet de la porte.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

BOP Four
 BSP Four à vapeur/
 Four combi-vapeur.
 WSP Tiroir chauffant
 BMP Four à micro-ondes/
 Micro-ondes.
 CMP Machine à café expresso
 tout automatique
 DF Lave-vaisselle

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris:



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



• BSP2.0/BMP250
 • BOP2.0
 • WSP222



• BMP224
 • BOP2.0
 • WSP222



• BSP2.0/BMP250
 • BMP250
 • WSP221



• BMP250/BSP2.0
 • CMP250
 • WSP221



• BMP224
 • CMP250
 • WSP221



• BOP2.0
 • DF



• BSP2.0/BMP250
 • DF



• CMP250
 • DF

Combinaison d'appareils côte à côte, de 60 cm de large



• BOP2.1 • BOP2.0



• BOP2.1 • BSP2.0/BMP250
• DVP221/WSP221



• BOP251 • CMP250
• WSP221/DVP221



• BMP251/BSP2.1 • BMP250/BSP2.0
• WSP221/DVP221 • DVP221/WSP221



• BMP251/BSP2.1 • CMP250
• DVP221/WSP221 • WSP221/DVP221



• BOP251 • CMP250
• WSP221/DVP221 • BMP250/BSP2.0
• DVP221/WSP221



• BMP251/BSP2.1 • CMP250
• WSP221/DVP221 • DVP221/WSP221
• BMP250/BSP2.0
• WSP221/DVP221

Combinaison de 4 appareils avec tiroir chauffant, appareils de 60 cm de large



• BOP2.1 • BMP250/BSP2.0
• DVP221/WSP221 • BMP250/BSP2.0
• WSP221/DVP221



• BMP251/BSP2.1 • BMP250/BSP2.0
• BOP2.1 • CMP250
• WSP221/DVP221



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BOP250102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V

BOP250202

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm / 400V

BOP250112

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V

BOP250132

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V

Charnière à gauche

BOP251102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V

BOP251202

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm / 400V

BOP251112

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V

BOP251132

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm / 230V



Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire
- 1 Sonde de température amovible

Accessoires en option

BA016105

Tiroir coulissant

Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.

BA026115

Tôle de cuisson,
émaillée

15 mm de profondeur.

BA036105

Grille chromée

Sans ouverture, avec pieds.

BA046117

Lèche-frite en verre

24 mm de profondeur.

BA056115

Corps de chauffe pour pierre à cuire et
rôtissoire Gastronorm, 230 V

Four série 200

BOP250/BOP251

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

Modes de chauffe

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Gril Eco.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Commande

Commande par boutons rotatifs et
écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles
(incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes
automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110 °C.

Equipement

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

Programmes automatiques.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermostat : Affichage de la
température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée
de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie courte durée, chronomètre,

minuterie spéciale cuisson longue

durée. (certified by Star-K).

Eclairage halogène voûte 60 W.

Supports latéraux émaillés pyrolysables,

avec 4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect

voir page 399.

Sécurité

Porte froide 5 vitres.

Sécurité enfants.

Coupe de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

BA056125

Corps de chauffe pour pierre à cuire et
rôtissoire Gastronorm, 400 V

BA056133

Pierre à cuire

avec son support et pelle à pizza

(commander le corps de chauffe

séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

BA226105

Lèche-frite avec grille, émaillée

30 mm de profondeur.

BS020002

Pelle à pizza,

set de 2 pièces

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN 2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Nettoyage

Pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumée
purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

Distance entre le corps du meuble et le
bord extérieur de la poignée : 72 mm.

Ecart latéral entre la porte du four et la
façade du meuble, min. 5 mm.

Tenir compte du débordement, poignée
comprise, pour l'ouverture de tiroirs

latéraux.

En cas de planification d'une solution
d'angle, la porte s'ouvrant latéralement
et la distance minimale nécessaire
tenir compte du mur.

Pour une intégration sous le plan de
travail : distance entre le dessous de la
plaque de cuisson et le bord supérieur
de la porte du four de min. 15 mm.

Respecter les préconisations de
montage de la plaque de cuisson (en
particulier les instructions pour

l'aération et les raccordements gaz/
électricité).

Pour une profondeur d'encastrement de
550 mm, positionner le câble de

raccordement dans l'angle de l'appareil.

La prise doit être prévue en dehors de
la niche.

Port LAN situé en haut à droite de
l'arrière de l'unité

Consulter les détails d'encastrement
à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

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

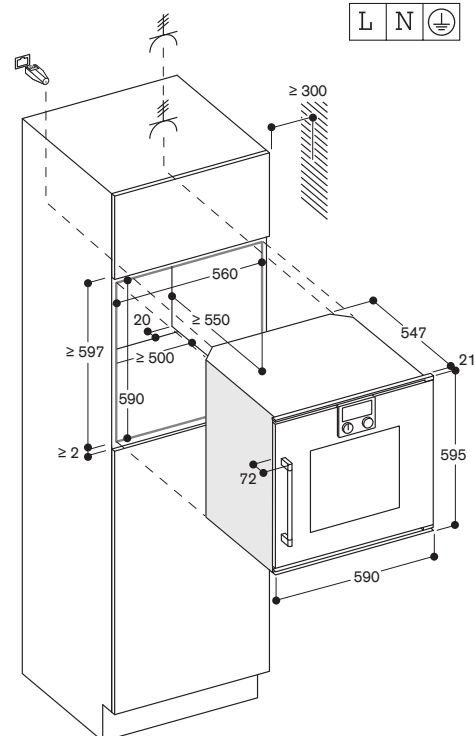
Puissance absorbée 3,7 kW.

Prévoir un cordon secteur

Planifiez un câble LAN.

L_1 L_2 N \oplus 400V / 10A

L N \oplus 230V / 16A



mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BOP220102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm

BOP220112

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau
Largeur 60 cm

BOP220132

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau
Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BOP221102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm

BOP221112

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau
Largeur 60 cm

BOP221132

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau
Largeur 60 cm

A *

Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque en verre
- 1 grille rôtissoire

Accessoires en option

BA016105

Tiroir coulissant
Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.

BA026115

Tôle de cuisson,
émaillée
15 mm de profondeur.

BA036105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.

BA046117

Lèche-frite en verre
24 mm de profondeur.

BA056115

Corps de chauffe pour pierre à cuire et
rôtissoire Gastronorm, 230 V

BA056133

Pierre à cuire
avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.

Four série 200

BOP220/BOP221

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction
pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de
commande avec module de
commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la
température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres

Modes de chauffe

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Commande par boutons rotatifs et
écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Fonction mémoire pour recettes
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110° C.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la
température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmeur : durée
de la cuisson, fin de la cuisson,
minuterie courte durée, chronomètre,
minuterie spéciale cuisson longue
durée. (certified by Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables,
avec 4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect
voir page 399.

Sécurité

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

Nettoyage

Pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumée
purifiant l'air rejeté.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la
vitre avant du four : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le
bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la
façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée
comprise, pour l'ouverture de tiroirs
latéraux.

BA226105

Lèche-frite avec grille, émaillée
30 mm de profondeur.

BS020002

Pelle à pizza,
set de 2 pièces

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif

En cas de planification d'une solution
d'angle, la porte s'ouvrant latéralement
et la distance minimale nécessaire
tenir compte du mur.

Pour une intégration sous le plan de
travail : distance entre le dessous de la
plaque de cuisson et le bord supérieur
de la porte du four de min. 15 mm.
Respecter les préconisations de
montage de la plaque de cuisson (en
particulier les instructions pour
l'aération et les raccordements gaz/
électricité).

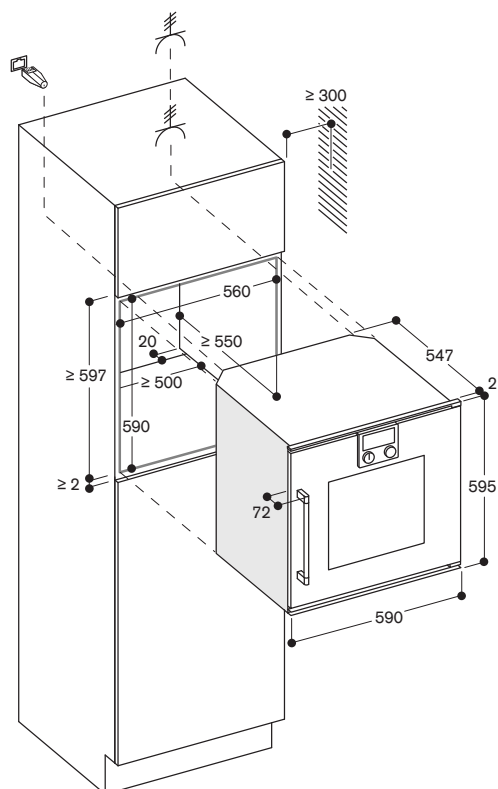
Pour une profondeur d'encastrement de
550 mm, positionner le câble de
raccordement dans l'angle de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de
la niche.

Port LAN situé en haut à droite de
l'arrière de l'unité

Consulter les détails d'encastrement
à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur
une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Prévoir un cordon secteur.
Planifiez un câble LAN.



mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BSP270101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP270111

Porte plein verre sérigraphie Metallic

Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP270131

Porte plein verre sérigraphie Silber

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BSP271101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP271111

Porte plein verre sérigraphie Metallic

Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP271131

Porte plein verre sérigraphie Silber

Gaggenau

Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient inox perforé
- 1 récipient inox non perforé
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible
- 1 flexible d'eaux usées 3 m
- 1 flexible d'eau arrivée 3m
- 4 cartouches de nettoyage

Accessoires d'installation

GF111100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF121110

Cartouches de recharge Brita

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)

Accessoires en option

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale

Pour le four à vapeur.

BA046117

Lèche-frite en verre

24 mm de profondeur.

BA020361

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

BA020370

Récipient en inox non perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

BA020381

Récipient, anti-adhésif non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA020390

Récipient, anti-adhésif perforé, profondeur 40 mm, 5 l.

Four combi-vapeur série 200

BSP270/BSP271

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage entièrement automatique
- Cavité de cuisson plus large
- LED light source
- Production de vapeur externe
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.

Air chaud + 80 % d'humidité.

Air chaud + 60 % d'humidité.

Air chaud + 30 % d'humidité.

Air chaud + 0 % d'humidité.

Cuisson à basse température.

Sous vide cuisine.

Surface grill niveau 1 + humidité.

Surface grill niveau 2 + humidité.

Grille de surface + air de circulation.

Fermentation.

Décongélation.

Régénérer.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110 °C.

Équipement

Élimination de la vapeur.

Cuisson à la vapeur.

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

Programmes automatiques.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Fonctions du programmeur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).

Compensation automatique du point d'ébullition.

Eclairage latéral par LED.

Enceinte hygiénique en inox.

3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

CLS10040

Cartouches de nettoyage, un set de 4

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de 4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.

Programme de détartrage du générateur de vapeur.

Fonction de séchage.

Filtre amovible. (évacuation d'eau)

Programme de nettoyage Démo.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois

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

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

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF111100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.

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

Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.

Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

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

Puissance de raccordement totale 3,15 kW.

Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison.

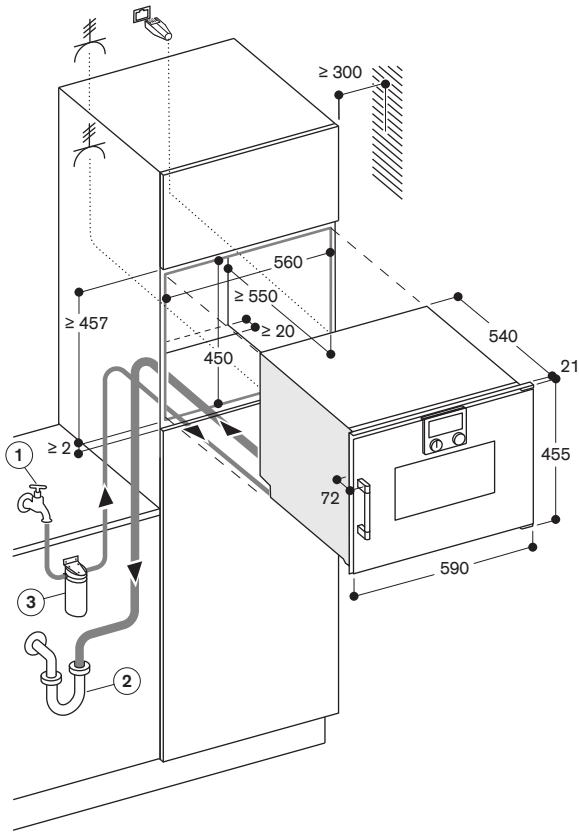
Prévoir un câble LAN.

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

Tuyau de d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m. (tuyau HT).



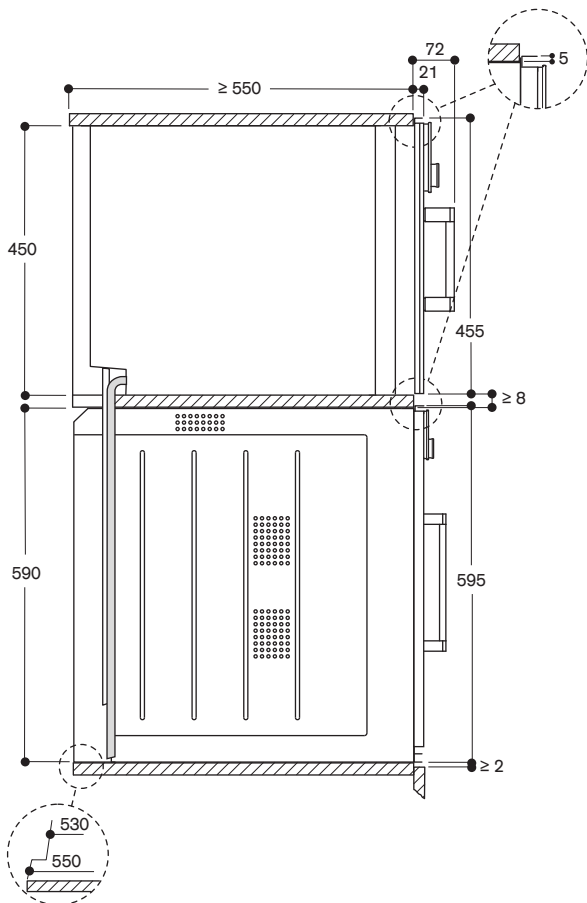
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



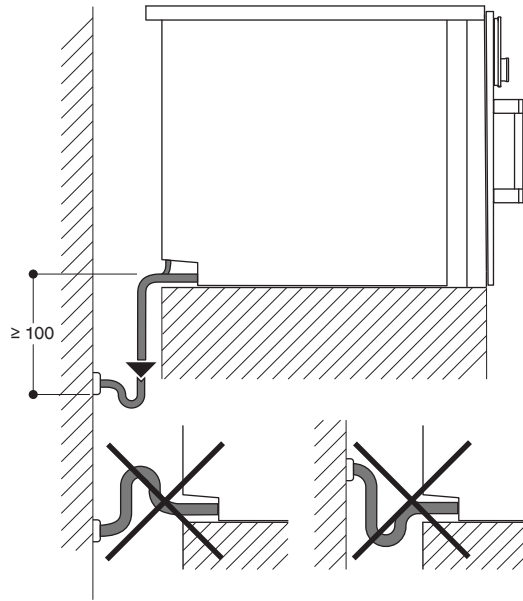
Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesures en mm

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

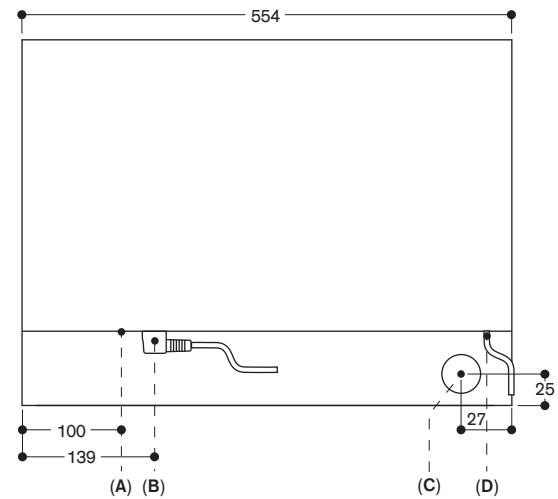


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BSP260101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP260111

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP260131

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BSP261101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP261111

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP261131

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient inox perforé
- 1 récipient inox non perforé
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible
- 1 flexible d'eaux usées 3 m
- 1 flexible d'eau arrivée 3 m

Accessoires d'installation

GF111100

Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.

GF121110

Cartouches de rechange Brita

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)

Accessoires en option

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale
Pour le four à vapeur.

BA046117

Lèchefrite en verre
24 mm de profondeur.

BA020361

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

BA020370

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

BA020381

Récipient, anti-adhésif non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4 l.

BA020390

Récipient, anti-adhésif perforé,
profondeur 40 mm, 5 l.

Four combi-vapeur série 200

BSP260/BSP261/BSP260

- Installation à fleur
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Cavité de cuisson plus large
- LED light source
- Production de vapeur externe
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.

Air chaud + 80 % d'humidité.

Air chaud + 60 % d'humidité.

Air chaud + 30 % d'humidité.

Air chaud + 0 % d'humidité.

Cuisson à basse température.

Sous vide cuisine.

Surface grill niveau 1 + humidité.

Surface grill niveau 2 + humidité.

Grille de surface + air de circulation.

Fermentation.

Décongélation.

Régénérer.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110°C.

Équipement

Élimination de la vapeur.

Cuisson à la vapeur.

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

Programmes automatiques.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).

Compensation automatique du point d'ébullition.

Eclairage latéral par LED.

Enceinte hygiénique en inox.

3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes automatiques.

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de 4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte

GN2/3, 165 mm de hauteur,

anti-adhésif

Securite

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.

Programme de détartrage du générateur de vapeur.

Fonction de séchage.

Filtre amovible. (évacuation d'eau)

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.

Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois

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

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

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF111100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12 °fH.

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

Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

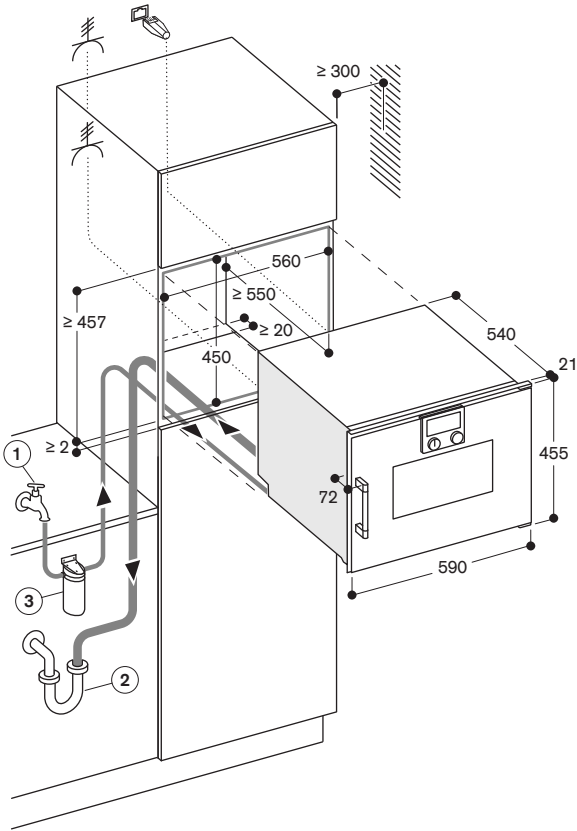
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.

Puissance de raccordement totale 3,15 kW. Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison. Prévoir un câble LAN.

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

Tuyau de d'évacuation d'eau (Ø 25 mm) 3,0 m. (tuyau HT).

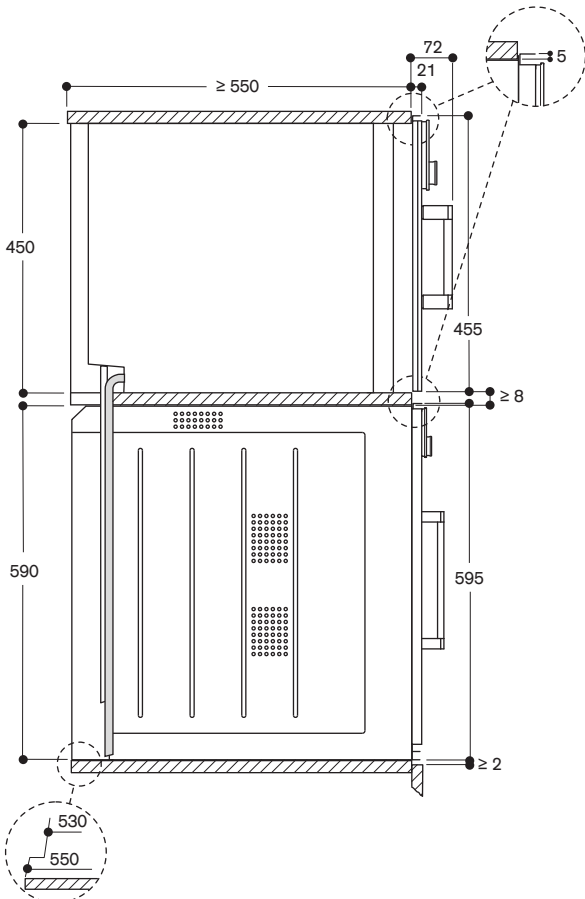




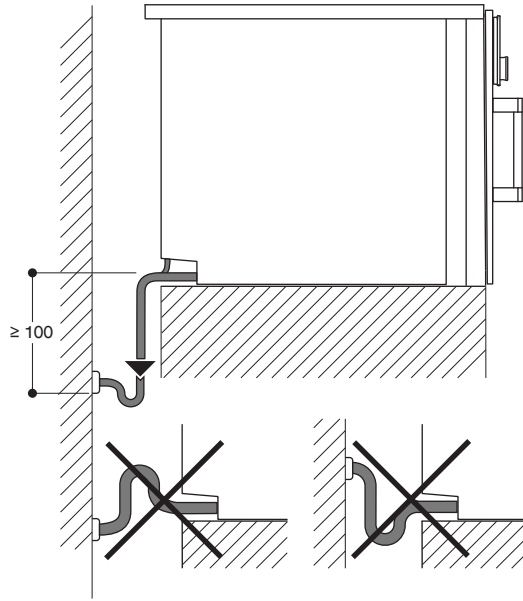
☞ Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesures en mm

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

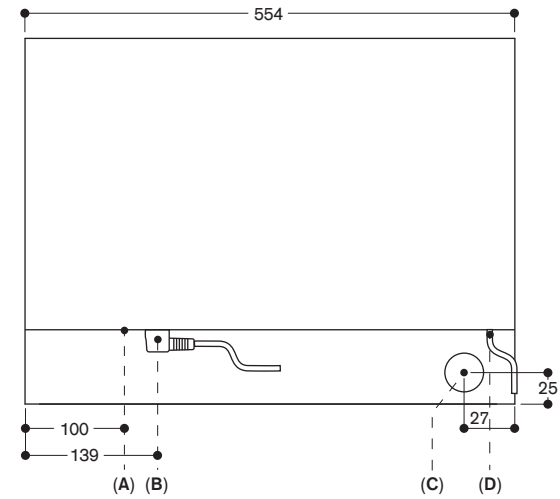


Mesures en mm



Mesures en mm

Vue de derrière



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

Mesures en mm



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BSP250101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP250111

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP250131

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BSP251101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP251111

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP251131

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient inox perforé
- 1 récipient inox non perforé
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible

Accessoires en option

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale
Pour le four à vapeur.

BA020361

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

BA020370

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

BA020381

Récipient, anti-adhésif non perforé,
profondeur 46 mm, 5,4l.

BA020390

Récipient, anti-adhésif perforé,
profondeur 40 mm, 5l.

BA046117

Lèche-frite en verre
24 mm de profondeur.

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de
4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson
et faitout Gastro Norm.

Four combi-vapeur série 200

BSP250/BSP251

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau pour eaux douces et usées
- Cavité de cuisson plus large
- LED light source
- Production de vapeur externe
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur
- Programmes automatiques
- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C bis 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de chauffe

Air chaud + 100 % d'humidité.
Air chaud + 80 % d'humidité.
Air chaud + 60 % d'humidité.
Air chaud + 30 % d'humidité.
Air chaud + 0 % d'humidité.
Cuisson à basse température.
Sous vide cuisine.
Surface grill niveau 1 + humidité.
Surface grill niveau 2 + humidité.
Grille de surface + air de circulation.
Fermentation.
Décongélation.
Régénérer.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte à ouverture latérale 110 °C.

Equipement

Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique
2 réservoirs d'eau amovibles de 1,7 litre.
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Programmes automatiques.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée. (certified by Star-K).
Compensation automatique du point d'ébullition.
Éclairage latéral par LED.
Enceinte hygiénique en inox.
3 niveaux d'insertion.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Programmes automatiques.
Contrôle et commande à distance.
Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Securite

Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage du générateur de vapeur.
Fonction de séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre amovible. (évacuation d'eau)

Instructions de montage

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte de mur.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
La connexion LAN se trouve en bas à gauche de la vue arrière.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

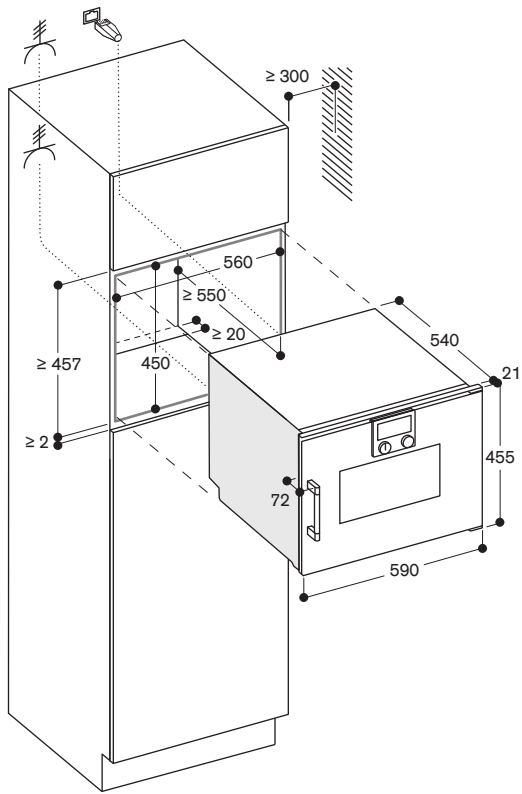
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance de raccordement totale 3,15 kW.
Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison.
Prévoir un câble LAN.



230V / 16A

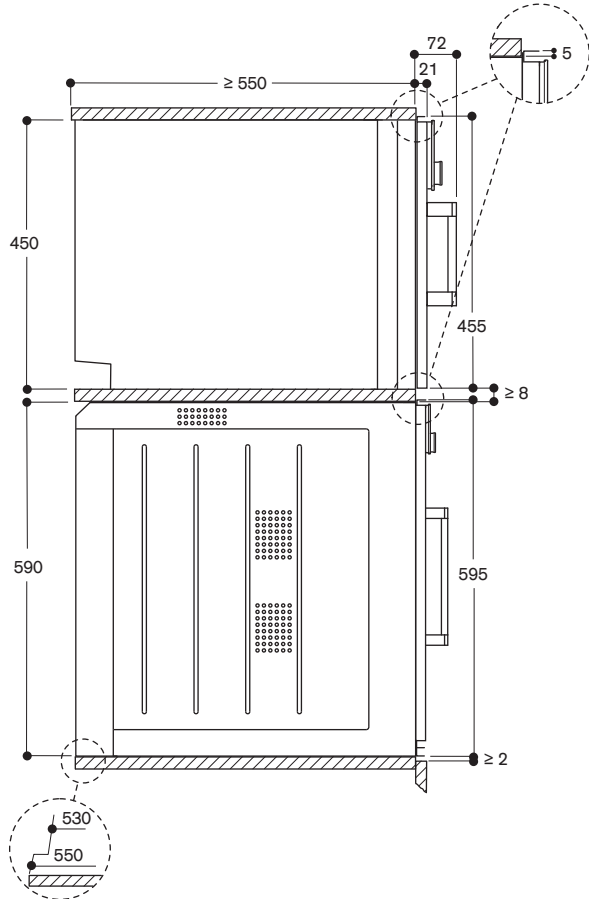
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesures en mm

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



Mesures en mm



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BSP220101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP220111

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP220131

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BSP221101

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP221111

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP221131

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm



Le prix comprend

- 1 récipient inox perforé
- 1 récipient inox non perforé
- 1 grille

Accessoires en option

BA220360

Récipient en inox non perforé,
profondeur 40 mm, 5l.

BA220370

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

BA046117

Lèche-frite en verre
24 mm de profondeur.

Pièce détachée : 17002490

Tablettes de détartrage ensemble de
4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.

GN114130

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

GN114230

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

GN124130

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

GN124230

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

GN340230

Faitout Gastro Norm en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif

Four vapeur série 200

BSP220/BSP221

- Installation à fleur
- Réservoir à eau
- Cavité de cuisson plus large
- LED light source
- Production de vapeur externe
- Cuisson à l'étuvée sans pression (taux d'humidité de 100 %) avec réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C bis 100 °C
- Volume utile 59 litres

Modes de chauffe

100% d'humidité.

Sous vide cuisine.

Fermentation.

Décongélation.

Régénérer.

Vapeur à basse température.

Commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Personnalisation des programmes automatiques.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110°C.

Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,7 litre.

Avertissement en cas de niveau d'eau bas.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie courte durée, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée. (certified by Star-K).

Compensation automatique du point d'ébullition.

Eclairage latéral par LED.

Enceinte hygiénique en inox.

3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Recettes.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Securite

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.

Programme de détartrage du générateur de vapeur.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

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

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

Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm. Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

La connexion LAN se trouve en bas à gauche de la vue arrière.

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

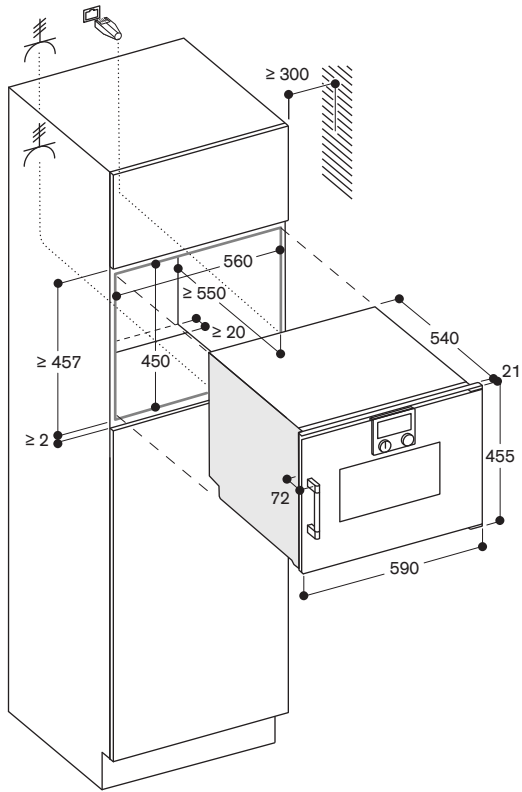
Puissance de raccordement totale 2,75 kW.

Raccordement fixe, câble de raccordement 1,8 m sans fiche inclus dans la livraison.

Prévoir un câble LAN..

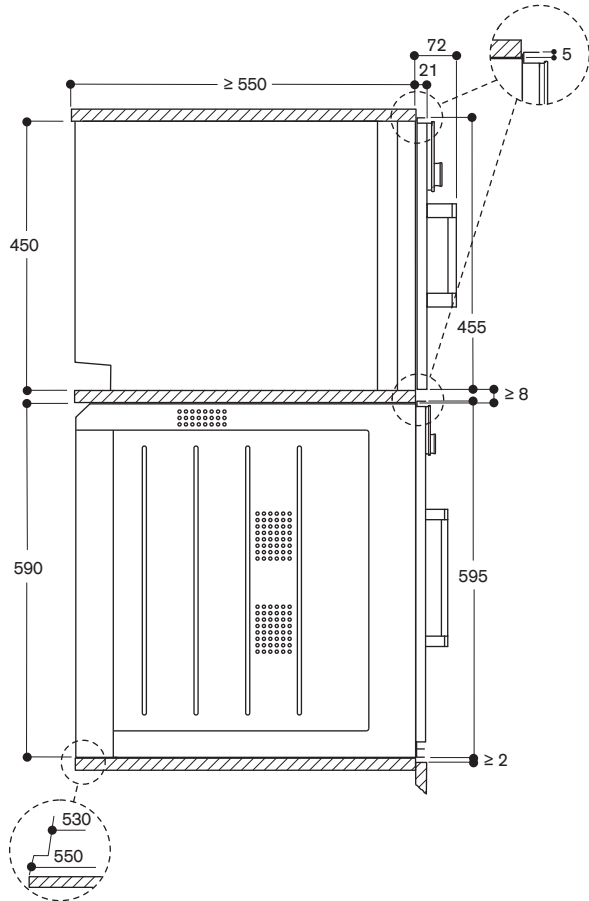


230V / 16A



☒ Boîte de jonction pour raccordement fixe
Mesures en mm

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



Mesures en mm



Panneau de commande au-dessus

Charnière à droite

BMP250100

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP250110

Porte plein verre sérigraphie Metallic

Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP250130

Porte plein verre sérigraphie Silber

Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BMP251100

Porte plein verre sérigraphie Anthracite

Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP251110

Porte plein verre sérigraphie Metallic

Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP251130

Porte plein verre sérigraphie Silber

Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 grille combinée

1 plat en verre

Micro-ondes combiné série 200

BMP250/BMP251

- Installation à fleur
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance : 1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson :

Chaleur tournante 40 ° et de

100 ° à 250 °

Gril et chaleur tournante de

100 ° à 250 °

Gril et ventilation de 100 ° à 250 °.

Gril avec 3 niveaux d'intensité,

puissance maximale 2000 W.

Fonction micro-ondes combiné four/

gril possible avec 600, 360,

180 et 90 W micro.

15 programmes automatiques avec

introduction du poids personnalisables :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés

Fonction mémoire pour recettes

Commande

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensible.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110°C.

Equipement

Innowave.

Chauffage rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la

température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Securite

Porte isolée thermiquement par triple vitrage.

Triple protection de porte.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox avec fond en céramique.

Paroi arrière catalytique.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

Distance entre le corps du meuble et

la vitre avant du four : 21 mm.

Distance entre le corps du meuble et

le bord extérieur de la poignée : 72 mm.

Tenir compte du débordement,

poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement

et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

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

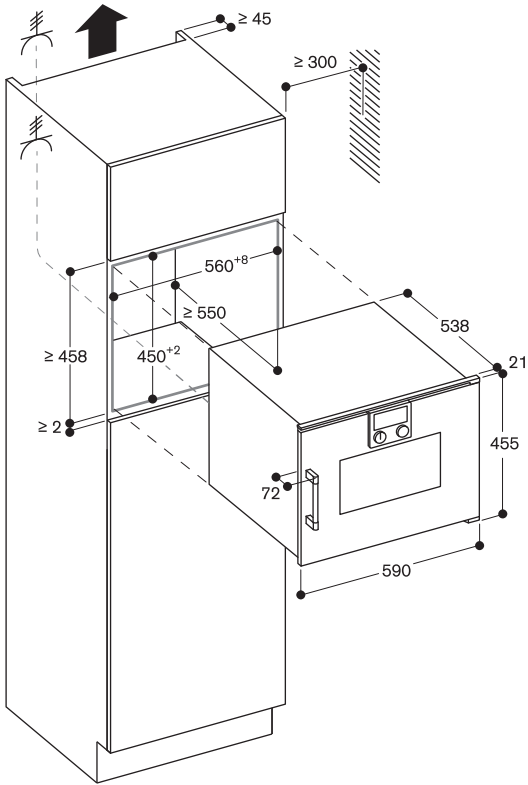
Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Valeurs de raccordement 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

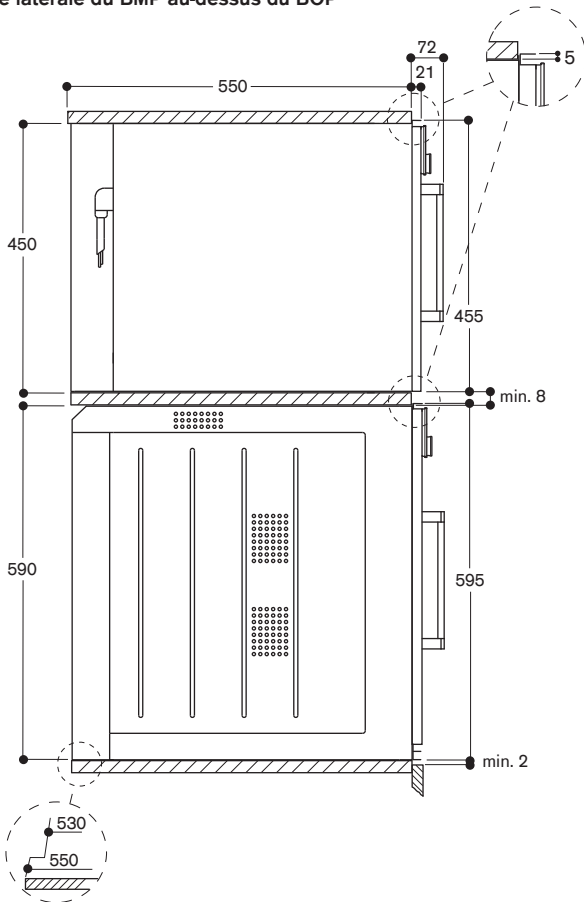




⌘ Boîte de jonction pour raccordement fixe

Mesures en mm

Vue latérale du BMP au-dessus du BOP





Commande unten

Charnière à droite

BMP224100

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP224110

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP224130

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnière à gauche

BMP225100

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP225110

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP225130

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 lèche-frite en verre

1 grille

Four à micro-ondes pour série 200

BMP224/BMP225

- Installation à fleur
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril.
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensitif
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 36 litres

Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance : 900, 600, 360, 180, 90 W.
Gril avec 3 niveaux de puissance max. 1300 W.

Possibilité de combiner le gril avec 3 niveaux de puissance micro-ondes 360, 180 et 90 W.

10 programmes automatique au poids :
3 programmes de décongélation
4 programmes de cuisson
3 programmes combinés
Fonction mémoire pour recettes

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation

Porte à ouverture latérale 110°C.

Equipement

Innowave.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage de l'enceinte 25 watts.

Enceinte en inox hygiénique avec fond en céramique.

Securite

Porte isolée thermiquement par double vitrage.

Triple protection de porte.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Instructions de montage

Charnières non réversibles.

Minimum d'installation hauteur 85 cm (tablette intermédiaire).

Pieds avant réglables en hauteur.

L'installation BMP sur le BOP avec tablette intermédiaire.

Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

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

En cas de planification d'une solution d'angle, la porte s'ouvrant latéralement et la distance minimale nécessaire tenir compte du mur.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 - 19.

Valeurs de raccordement

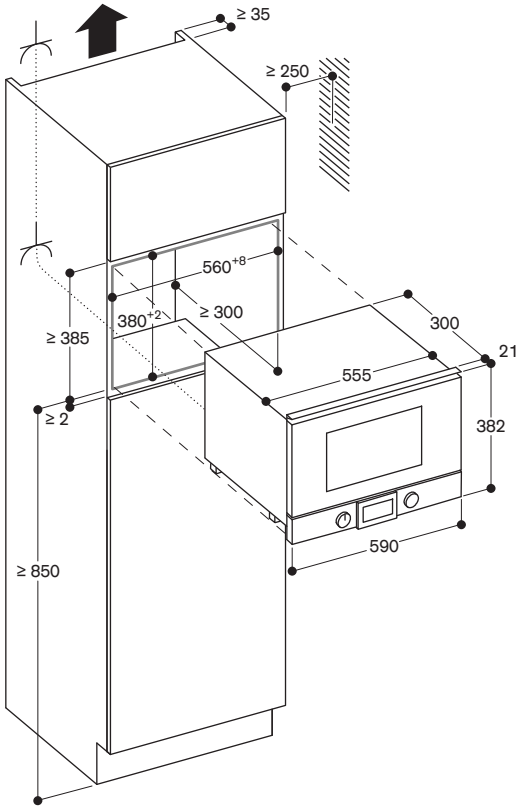
Valeurs de raccordement 2,0 kW.

Cordon secteur 1,7 m, avec fiche.



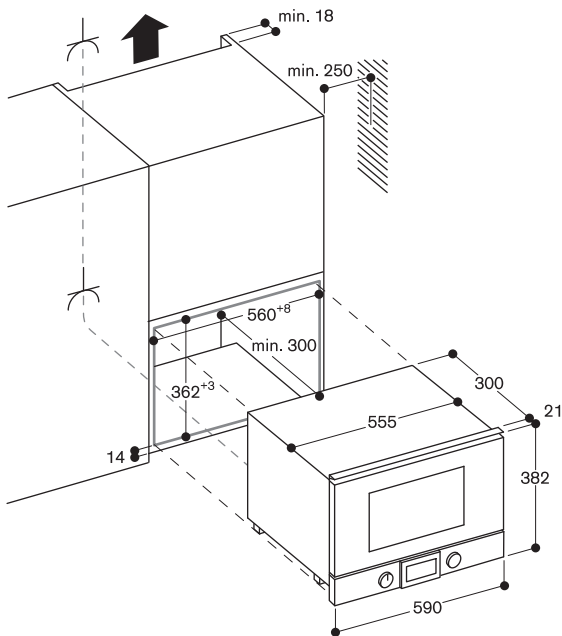
230V / 10A

Installation dans un meuble haut



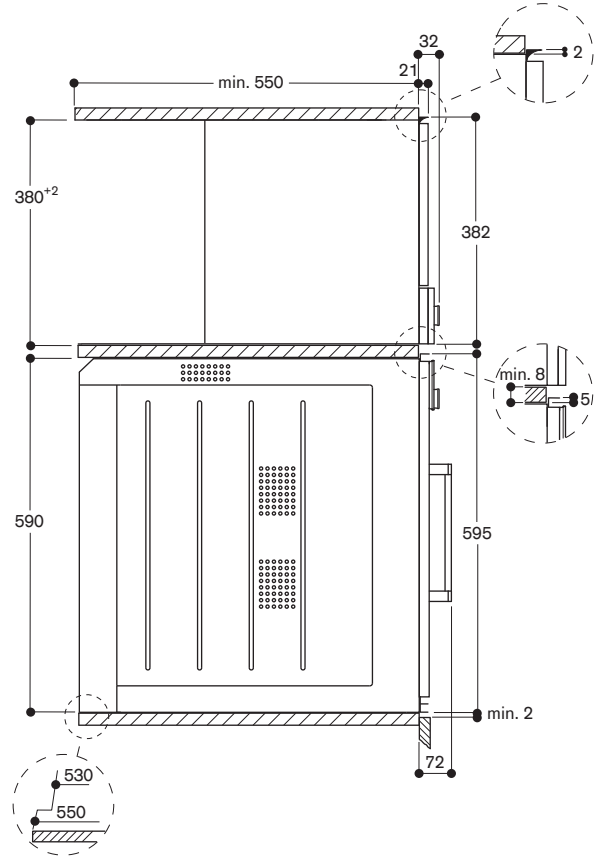
⚡ Prise
Mesures en mm

Montage dans élément haut



⚡ Prise
Mesures en mm

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





Panneau de commande au-dessus

Charnière à gauche

CMP250102

Porte plein verre sérigraphie Anthracite
Gagggenau

Largeur 60 cm

CMP250112

Porte plein verre sérigraphie Metallic
Gagggenau

Largeur 60 cm

CMP250132

Porte plein verre sérigraphie Silber
Gagggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère de dosage
- 1 bandes test
- 1 récipient à lait
- 1 tuyau de liaison en silicone pour la buse à lait
- 1 tuyau à lait

Machine à espresso série 200

CMP250

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante
- Technique de percolation Aroma pour la plénitude de l'arôme
- Auto-nettoyage après chaque utilisation.
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation de toutes les boissons par simple pression d'un bouton
- Fonction personnalisée
- 7 scénarios d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Commande

Porte avec système de fermeture douce. Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif. Fonction de personnalisation, pour mémoriser jusqu'à 8 combinaisons différentes selon votre goût personnel. 4 réglages de taille de boisson, le volume ajusté individuellement pour correspondre à la taille de la tasse. 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort. 3-étapes de réglage de la température du café. 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude. 4 stades de réglage pour le café-lait. Degré de mouture réglable. Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm. Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien. Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu. Pompe à eau avec une pression de 19 Bar. Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse. Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses. Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café. Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0,5 litres. Eclairage LED intégré. Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme

contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains. Réglage automatique de la quantité de café.

Récipient d'eau fraîche amovible 2,4 l. Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.

Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Remarque : pour économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint l'appareil se met en veille après 30 minutes se met automatiquement en mode veille.

Cette durée peut être modifiée dans les être modifiée dans les paramètres de base.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Monde du café : sélection élargie de spécialités de café du monde entier. Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Securite

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure.

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

Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.

Unité de percolation amovible.

Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle. Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Hauteur d'installation idéale

95 - 145 cm (à partir du sol).

Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble

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

En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min.

350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min.

650 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à

respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).

Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.

La connexion LAN se situe à l'arrière de l'appareil en bas à droite.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées - voir aussi la page 82 - 83) :

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau

ET-Nr. 00311974 Tablettes de

détartrage

ET-Nr. 00311969 Tablettes de

nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle

d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains

avec couvercle

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 18 - 19.

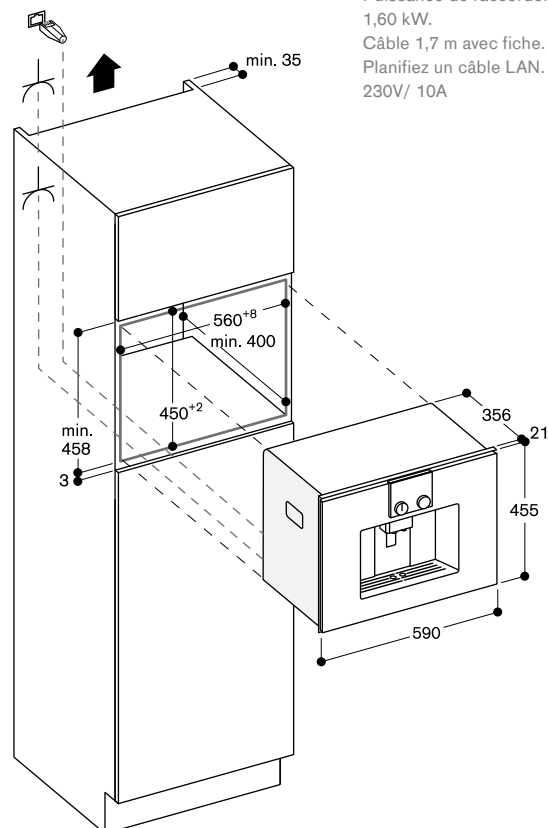
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1,60 kW.

Câble 1,7 m avec fiche.

Planifiez un câble LAN.

230V/ 10A



**DVP221100**

Face plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP221110

Face plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

DVP221130

Face plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Le prix comprend

- 1 Paquet de sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 50 pcs
- 1 Paquet de sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 50 pcs
- 1 Rehausseur pour aliments à mettre sous vide
- 1 Adaptateur pour aspiration externe
- 1 Tuyau d'aspiration
- 1 Adaptateur pour fermetures de bouteilles
- 3 Fermetures de bouteilles

Accessoires en option

Sachets de mise sous vide, petit format 180 mm x 280 mm, 100 pièces épaisseur du film 90 µ, qualité alimentaire

Numéro de pièce de rechange
00578813

Peut être commandé via la e-shop

Sacs de mise sous vide, grand format 240 mm x 350 mm, 100 pcs épaisseur du film 90 µ, qualité alimentaire

Numéro de pièce de rechange
00578814

Peut être commandé via la e-shop

Tiroir sous vide série 200**DVP221**

- Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm
- Encastrable dans une niche de meuble de 14 cm de haut
- Compartiment sous vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour l'aspiration externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"

Applications

Aspiration pour cuisson sous vide.
Marinade et aromatisation rapides.
Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.
Mise sous vide de récipients externes.
Mise sous vide de liquides.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide 1 240 mm x L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après l'aspiration.
Rehausseur pour aliments à mettre sous vide, 44 mm, intégrable.
Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 275 mm x l 210 mm.
Membrane servant à éviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction séchage pour la pompe aspirante.
Fonction alarme.

Instructions de montage

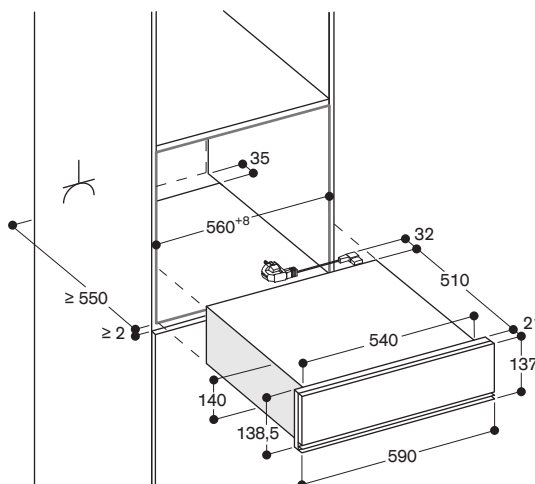
Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 21 mm.
Encastrement de BS/BM/CM directement sur DV dans la niche de 59 cm sans plancher intermédiaire.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 00578813
Sac pour mise sous vide, petit
Pièce détachée 00578814
Sac pour mise sous vide, grand

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

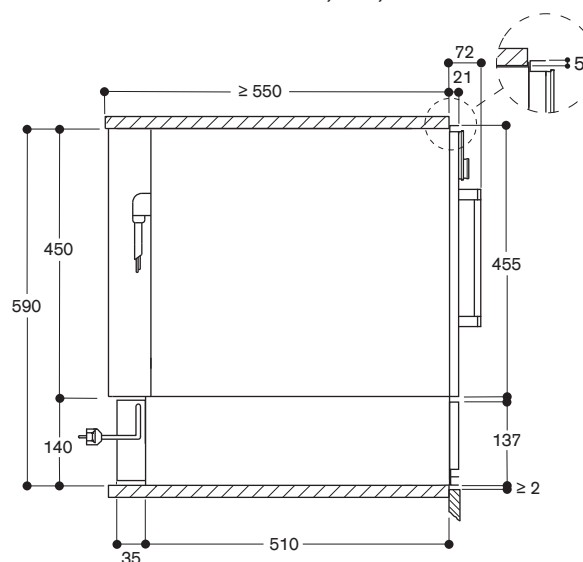
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW
Cordon secteur 1,5 m, avec fiche.
230V/ 10A



Prise

Mesures en mm

Vue latérale de DVP 221 sous BSP, BMP, CMP

Mesures en mm



DV061100*

Tout intégrable
largeur 60 cm, hauteur 14 cm

* Adapté aux séries 400 et 200

Le prix comprend

- 50 Vakuumbbeutel, klein
- 1 Sacs sous vide, petits,
de 180 mm x 280 mm, 50 pcs
- 1 Sacs sous vide, grands,
de 240 mm x 350 mm, 50 pcs
- 1 Rehausseur pour aliments
à mettre sous vide
- 1 Adaptateur pour aspiration externe
- 1 Tuyau d'aspiration
- 1 Adaptateur pour fermetures
de bouteilles
- 3 Fermetures de bouteilles

Accessoires en option

- Sachets de mise sous vide, petit format
180 mm x 280 mm, 100 pièces
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578813
Peut être commandé via la e-shop
- Sacs de mise sous vide, grand format
240 mm x 350 mm, 100 pcs
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578814
Peut être commandé via la e-shop

Tiroirs sous vide série 400

DV061

- Intégrable dans une niche de meuble de 14 cm de haut
- Compartiment sous vide hygienique en inox, hauteur utile maximale de 80mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Detection automatique de la connexion pour l'aspiration externe
- Systeme de fermeture amortie

Applications

- Aspiration pour cuisson sous vide.
- Marinade et aromatisation rapides.
- Mise sous vide pour prolonger la duree de conservation.
- Mise sous vide de recipients externes.
- Mise sous vide de liquides.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

- Volume utile 7 litres.
- Charge maximale 10 kg.
- Taille maximale du sac sous vide l
240 mm x L 350 mm.
- 3 niveaux de thermo-soudure
- Barre de thermo-soudure, anti-adherente, amovible.
- Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique apres l'aspiration.
- Rehausseur pour aliments a mettre sous vide, 44 mm
- Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 275 mm x l 210 mm.
- Membrane servant a eviler le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
- Fonction sechage pour la pompe aspirante.
- Fonction alarme.

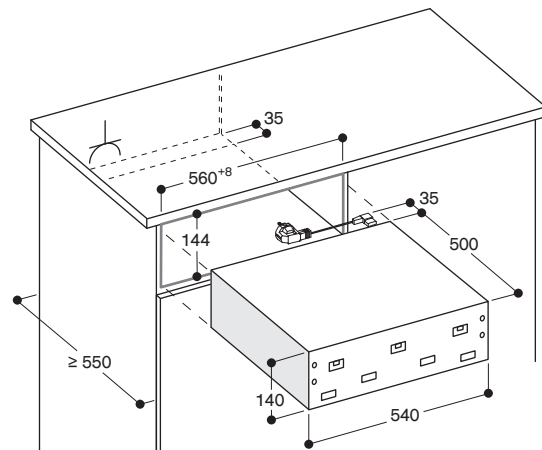
Instructions de montage

Attention : Une poignée ou une prise encastrée doit être prévue pour l'ouverture de la version entièrement intégrée.
Prevoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
Encastrement de BS/BM/CM directement sur DV dans la niche de 59 cm sans plancher intermediaire.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement electrique peut etre place derriere l'appareil.

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW
Cordon secteur 1,5 m, avec fiche.
230V / 10A



Prise

Mesures en mm

**WSP221102**

Face plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP221112

Face plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WSP221132

Face plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Tiroir chauffant série 200**WSP221**

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre le chocolat

Modes de chauffe

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe. Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

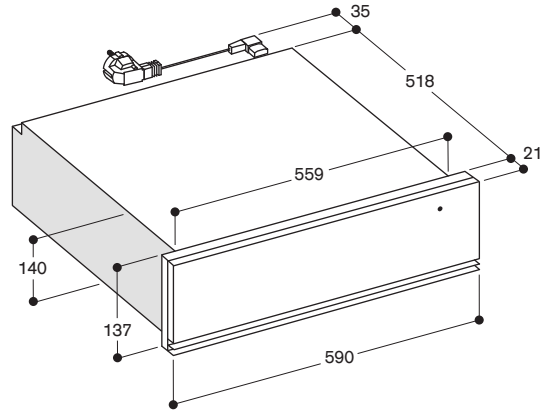
Instructions de montage

Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Placement du BSP/BMP/CMP directement au-dessus du tiroir chauffant sans plaque intermédiaire dans niche de 59 cm.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

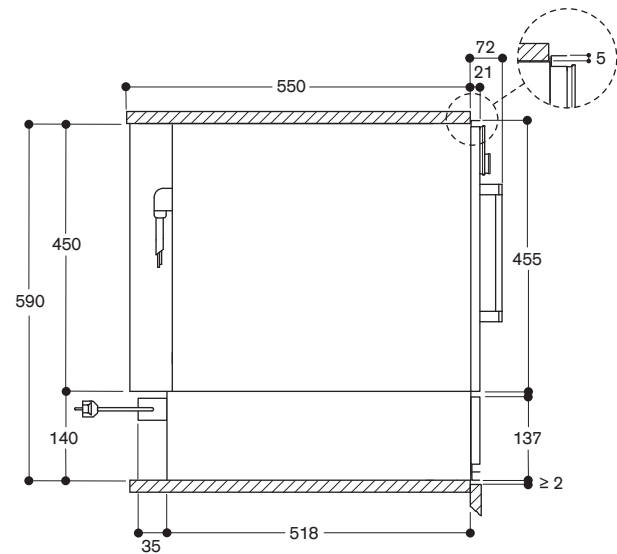
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 18 - 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,82 kW
Cordon secteur 1,8 m, avec fiche.
230V/ 10A



Mesures en mm

WSP 221 sous BSP, BMP, CMP

Mesures en mm



WSP222102

Face plein verre sérigraphie Anthracite
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP222112

Face plein verre sérigraphie Metallic
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP222132

Face plein verre sérigraphie Silber
Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

Tiroir chauffant série 200

WSP222

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre le chocolat

Modes de chauffe

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 54 litres.
Capacité : vaisselle pour 12 personnes incluant des assiettes de \varnothing 27 cm et des bols à soupe, le nombre de bols et de plats de services complémentaires dépendant de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 241 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurisé.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

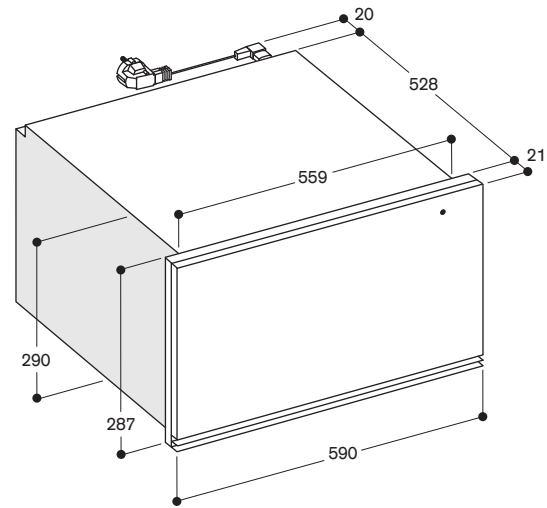
Instructions de montage

Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

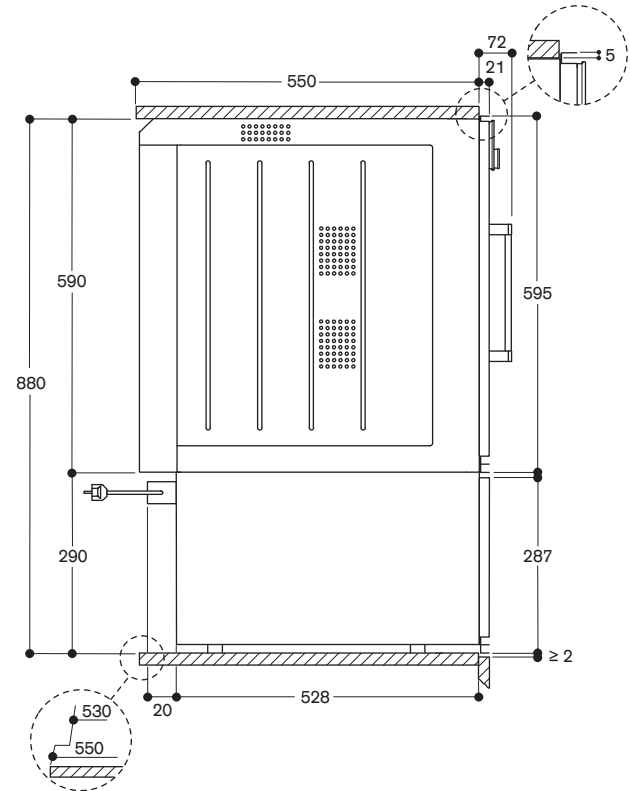
Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 - 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,82 kW
Cordon secteur 1,8 m, avec fiche.
230V/ 10A



WSP 222 sous BOP



Mesures en mm

**WS061102***

Entièrement intégrable
Intérieur en acier inoxydable
hygiénique avec sol en verre
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

* Adapté aux séries 400 et 200

Tiroir chauffant série 400**WS 061**

- Sélection directe de la température dans une plage de 30 °C à 80 °C
- Pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et pour faire fondre le chocolat

Modes de chauffe

Cuisson basse température.
Maintien au chaud.
Préchauffer la vaisselle.
Préchauffer tasses et assiettes.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande

Commande par touches sensibles.

Equipement

Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 personnes avec des assiettes ø 27 cm et des bols à soupe. Le nombre de bols et de plats de service supplémentaires dépend de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 547 mm x H 91 mm x P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Instructions de montage

Attention : prévoir obligatoirement une poignée apposée sur la façade d'habillage ou une poignée intégrée pour permettre l'ouverture de cet appareil.

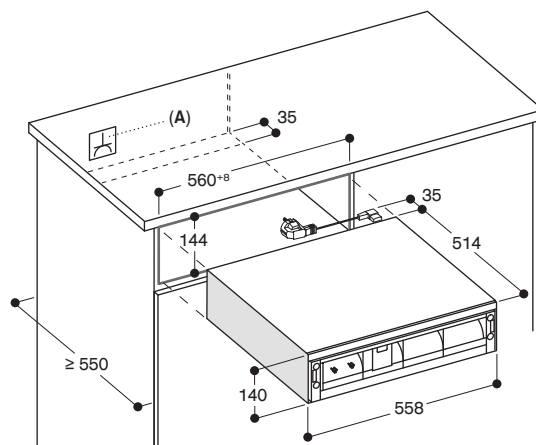
Poids maximal de la façade d'habillage 3 kg.

Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Consulter les détails d'encastrement à la pages 18 – 19.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,82 kW
Cordon secteur 1,8m, avec fiche.



A: Prise

Mesures en mm

Accessoires et accessoires spéciaux de la série 200

Remarque : tous les accessoires illustrés ne sont pas adaptés à tous les fours. Pour une attribution précise, voir page 82 – 83.

Accessoires pour four

BA016105

Tiroir coulissant
Cadre en fonte pyrolysable et glissière
télescopique entièrement extractible.



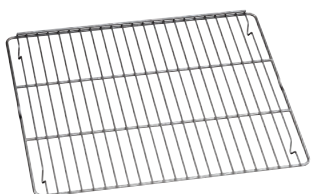
BA026115

Tôle de cuisson,
émaillée
Largeur 46 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 1,5 cm.



BA036105

Grille chromée
Sans ouverture, avec pieds.
Largeur 45,6 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 2 cm.



BA026105

Pour four 60 cm.
Lèche-frite avec grille, émaillée
Largeur 46 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 3,0 cm.



BA226105

Lèche-frite avec grille, émaillée
Largeur 46 cm, Longueur 36,5 cm,
Profondeur 3,0 cm.



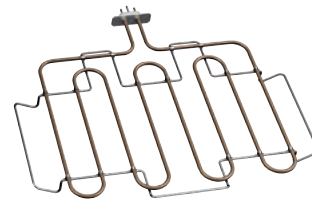
Accessoires pour four

BA056115

Corps de chauffe
pour pierre à cuire et rôtissoire
Gastronorm, 230 V

BA056125

Corps de chauffe
pour pierre à cuire et rôtissoire
Gastronorm, 400 V



BA056133

Pierre à cuire
avec son support et pelle à pizza
(commander le corps de chauffe
séparément)
N'est pas combinable avec le système
de rail télescopique.



BS020002

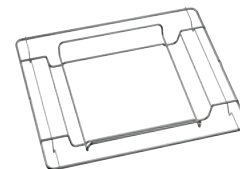
Pelle à pizza,
set de 2 pièces



Accessoires pour four et four combi-vapeur

GN340230

Faitout Gastro Norm
en fonte
GN 2/3, 165 mm de hauteur,
anti-adhésif
Permet de saisir dans le four avec la
fonction Faitout.
Les deux parties de la rôtissoire
Gastronorm (format GN 2/3) peuvent se
séparer et s'utiliser comme moule ou
comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.
Pour four avec système d'extraction
BA016103 ou BA018103 commander
le corps de chauffe séparément.
Longueur 35,2 cm, Largeur 32,5 cm,
Hauteur 16,5 cm.



BA046117

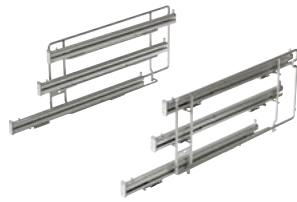
Lèche-frite en verre pour four de 60 cm
et four combi-vapeur.
Largeur 45,5 cm, Longueur 36,3 cm,
Profondeur 2,4 cm.
Non compatible avec triple rail
télescopique à sortie totale BA010301
pour les fours combi-vapeur !



Accessoires pour four combi-vapeur

BA010301

Triple rail télescopique à sortie totale
Pour les fours combi-vapeur sauf série
200 four à vapeur.

**BA020361**

Récipient en inox non perforé, 5,4l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4,6 cm.

**BA020370**

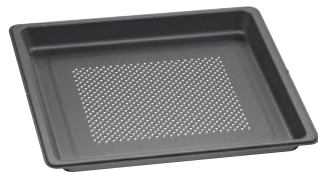
Récipient en inox perforé, profondeur
40 mm, 5l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4 cm.

**BA020381**

Récipient, anti-adhésif,
non perforé, 5,4l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4,6 cm.

**BA020390**

Récipient,
anti-adhésif,
perforé, profondeur 40 mm, 5l.
Largeur 45 cm, Longueur 38 cm,
Profondeur 4 cm.

**BA220360**

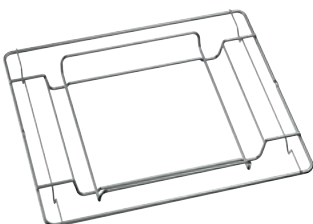
Récipient,
non perforé, profondeur 35 mm, 5l.
Pour four à vapeur.

**BA220370**

Récipient,
perforé, profondeur 35 mm, 5l.
Pour four à vapeur.

**GN010330**

Adaptateur pour récipients de cuisson
et faitout Gastro Norm.
Seulement pour les fours combi-vapeur.



Accessoires pour four combi-vapeur

GN114230

Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.
Largeur 32,5 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**GN124230**

Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.
Largeur 32,5 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**GN124130**

Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.
Largeur 17,6 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**GN114130**

Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.
Largeur 17,6 cm, Longueur 35,4 cm,
Profondeur 4 cm.

**CLS10040**

Cartouches de nettoyage, un set de 4
Pour les fours combi-vapeur de la
série 400 et BSP270/271 de la
série 200.

**Pièce détachée : 17002490**

Tablettes de détartrage ensemble de
4 pour four combi-vapeur et four-vapeur.



Accessoires pour tiroirs sous vide

Sachets de mise sous vide, petit format
180 mm x 280 mm, 100 pièces
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578813
Peut être commandé via la e-shop



Sacs de mise sous vide, grand format
240 mm x 350 mm, 100 pcs
épaisseur du film 90 µ,
qualité alimentaire
Numéro de pièce de rechange
00578814
Peut être commandé via la e-shop



Accessoires et accessoires spéciaux série 200



BOP250/BOP251



BOP220/BOP221

Tôle à pâtisserie		Four	Four
BA026115	15 mm de profondeur	•/°	•/°
Glissières d'extraction			
BA016105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible 60 cm. Kit d'adaptation requis.	°	°
BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale pour le four à vapeur.		
Voûte avec émaillage spécial catalytique			
664048	Pièce détachée	Paroi supérieure de four, pour montage ultérieur	
664248	Pièce détachée	Paroi arrière de four, pour montage ultérieur	
Pierre à cuire			
BA056133	Avec support et pelle à pizza (commander séparément la résistance)	°	°
Faitout Gastronorm, inox			
BA020361	Récipient en inox non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.		
BA020370	Récipient en inox perforé, profondeur 40 mm, 5 l.		
BA020381	Récipient, anti-adhésif non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 l.		
BA020390	Récipient, anti-adhésif perforé, profondeur 40 mm, 5 l.		
BA220360	Récipient en inox non perforé, profondeur 37,5 mm, 5 l.		
BA220370	Récipient en inox perforé, profondeur 37,5 mm, 5 l.		
GN114130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN114230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN124130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN124230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
Faitout Gastronorm en aluminium coulé			
GN340230	GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif	°	° (sans fonction grillade)
Pour four avec chauffage BA056115 ou BA058115 et système télescopique BA016 ou BA018 (à commander séparément) et four à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.			
Adaptateur pour Gastro Norm			
GN010330	Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.		
Lèche-frite en verre			
BA046117	24 mm de profondeur	•/°	•/°
Grillrost			
BA036105	Sans ouverture, avec pieds	•/°	•/°
672921	Pièce détachée	pour lèche-frite BA226105 avec ouverture et pieds	
Lèche-frite			
BA226105	30 mm de profondeur	°	°
Heizkörper			
BA056115 230V BA056125 400V	accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA056133	°	°
Planchette à enfourner			
BS020002	2 pièces	°	°
Réservoir à grains			
11015223	Pièce détachée	Réservoir à grains avec couvercle	
Nettoyage et maintenance			
CLS10040	Cartouches de nettoyage, un set de 4		
17002490	Pièce détachée	Cartouches de détartrage, set à 4	
17000705	Pièce détachée	Cartouche filtre à eau	
17000706	Pièce détachée	Commande Cartouche de filtre à eau, Set de 3 comme pièce de rechange.	
00311974	Pièce détachée	Commander des tablettes de détartrage comme pièce de rechange.	
00311969	Pièce détachée	Commander des tablettes de nettoyage comme pièce de rechange.	
Alimentation d'eau			
GF111100	Dispositif de détartrage, première installation		
GF121110	Cartouche de rechange		
GZ010011	Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.		
Sac pour mise sous vide			
00578813	Pièce détachée	Sac pour sous vide, petit	
00578814	Pièce détachée	Sac pour sous vide, grand	

• de série

° peut être installé ultérieurement

Four Serié 200



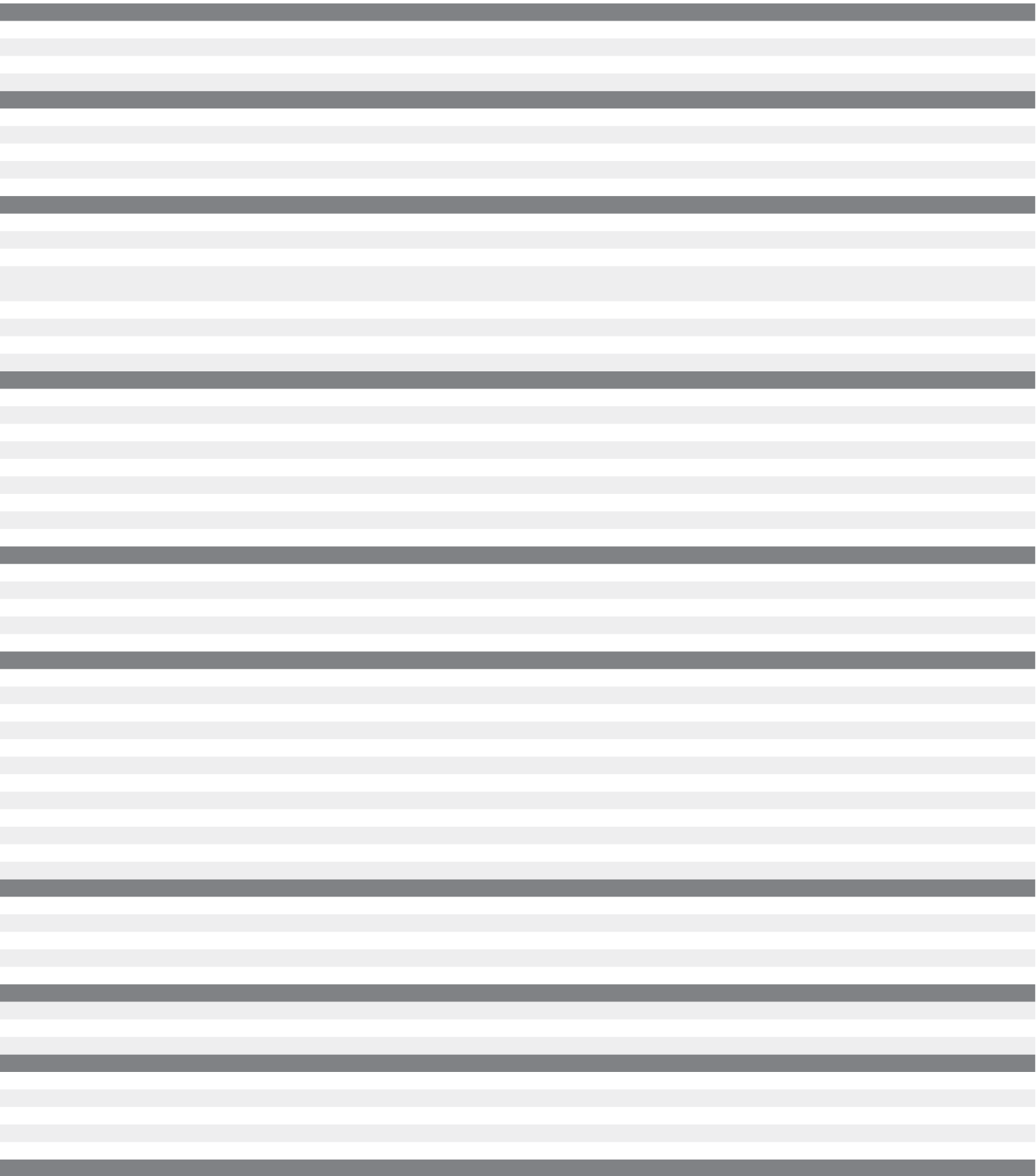
Numéro de l'appareil	Four	Four
Porte à ouverture latérale Charnière à droite / charnière à gauche	BOP250/BOP251	BOP220/BOP221
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	BOP250/251202	BOP220/221102
Porte plein verre sérigraphie Metallic Gaggenau	BOP250/251112	BOP220/221112
Porte plein verre sérigraphie Silber Gaggenau	BOP250/251132	BOP220/221132
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm) 590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Débord de corps de meuble	(mm) 21	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm) 560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg) 57	57
Volume / efficacité énergétique (selon les réglementations européennes EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)		
Volume net	(l) 76	76
Nombre de chambres de cuisson	1	1
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm) 487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe énergétique à chaleur tournante éco	A *	A *
Indice d'efficacité énergétique (IEE)	96	96
Consommation d'énergie pour le chauffage par le haut et par le bas	(kWh) 1,25	1,25
Consommation d'énergie à chaleur tournante éco	(kWh) 0,83	0,83
Source de chaleur	Elektro	Elektro
Modes de cuisson		
Plage de température	(°C) 30 – 300	50 – 300
Chaleur tournante / chaleur tournante éco / chaleur de voûte + chaleur de sole	• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte / chaleur de sole / chaleur tournante + chaleur de sole	• / • / •	• / • / •
Gril grande surface + air ventilée	•	•
Gril grande surfac	•	•
Gril compact	•	–
Fonction pierre à pain	•	•
Fonction faitout	•	–
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud	• / • / –	– / – / –
Opération		
Ecran TFT	•	•
Position d'affichage haut / milieu / bas	• / –	• / –
Affichage texte clair (nombre de langues)	44	44
Recettes personnelles	50	50
Angle d'ouverture de porte (°) 90	110°	110°
Equipement		
Contrôle électronique de la température	•	•
Sonde thermométrique a trois points	•	–
Programmes automatiques	•	–
Prise pour résistance pierre à pain	•	•
Mode de cuisson pour saisir	•	–
Affichage de la température réelle	•	•
Préchauffage rapide	•	•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre	•	•
Programme spécial longue durée	•	•
Eclairage halogène haute (W)	60	60
Niveau d'enfournement (nombre)	4	4
(Home Connect) ³	• ³	• ³
Accessoires		
Plaque de cuisson émaillée	1	1
Dimensions du plus grand Plaque de four (cm ²)	1.200	1.200
Grille rôtissoire	1	1
Lèche-frite email / Grille rôtissoire pour lèche-frite	BA226105 ² / 672921 ²	BA226105 ² / 672921 ²
Lèche-frite en verre	1	1
Sécurité		
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple	5-fois	5-fois
Sécurité enfants / fermeture à sécurité / interrupteur de sécurité	• / •	• / •
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique	•	•
Nettoyant		
Pyrolyse	•	•
Gaggenau Email	–	–
Revêtement catalytique sur la paroi arrière / le plafond	•	•
Catalyseur de fumées préchauffé pour purifier l'air rejeté	•	•
Fettfilter vor Heissluftgebläse	–	–
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale (kW)	3,7	3,7

• En standard – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche. ² Accessoires facultatifs, voir pages 82 – 83.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Four combi-vapeur et four vapeur série 200



Numéro de l'appareil		Four combi-vapeur	Four combi-vapeur
Porte à ouverture latérale Charnière à droite / charnière à gauche		BSP270/BSP271	BSP260/BSP261
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		BSP270/BSP271101	BSP260/BSP261101
Porte plein verre sérigraphie Metallic Gaggenau		BSP270/BSP271111	BSP260/BSP261111
Porte plein verre sérigraphie Silber Gaggenau		BSP270/BSP271131	BSP260/BSP261131
Dimensions			
Largeur	(cm)		
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 540	590 x 455 x 540
Débord de corps de meuble	(mm)	21	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	36	34
Volume / efficacité énergétique (selon les réglementations européennes EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume net	(l)	50	50
Nombre de chambres de cuisson		1	1
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	501 x 246 x 406	501 x 248 x 406
Classe énergétique à chaleur tournante		A *	A *
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		94,7	94,7
Consommation d'énergie à chaleur tournante	(kWh)	0,72	0,72
Source de chaleur		Elektro	Elektro
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 230	30 – 230
Chaleur tournante + 100% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	•
100% d'humidité		–	–
Cuisson basse température		•	•
Cuisson à la vapeur à basse température		–	–
Cuisson sous vide		•	•
Gril position 1 + Humidité		•	•
Gril position 2 + Humidité		•	•
Gril + Air ventilé		•	•
Gril		•	•
Décongélation		•	•
Régénération		•	•
Opération			
Ecran TFT		•	•
Position d'affichage haut / milieu / bas		• / –	• / –
Affichage texte clair	(nombre de langues)	44	44
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de porte		110°	110°
Équipement			
Cuisson à la vapeur		•	•
Contrôle électronique de la température		•	•
Grille de surface derrière la vitrocéramique	(W)	2000	2000
Sonde thermométrique à trois points		•	•
Programmes automatiques		•	•
Affichage de la température réelle		•	•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre		•	•
Programme spécial longue durée		•	•
Compensation automatique du point d'ébullition		•	•
Capacité du réservoir d'eau / avertissement de niveau d'eau	(l)	1,7 / •	1,7 / •
Éclairage LED sur le côté	(W)	10	10
Niveau d'enfournement	(nombre)	3 / •	3 / •
(Home Connect) ³		•	•
Accessoires			
Dimensions du plus grand Plaque de four	(cm ²)	810	810
Grille rôtissoire		1	1
Récipient de cuisson, acier inoxydable, 40mm, perforé / non perforé		1 / 1	1 / 1
Cartouche de nettoyage		4	–
Comprimés de détartrage		Part No. 17002490	Part No. 17002490
Sécurité			
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple		3-fois	3-fois
Sécurité enfants / fermeture à sécurité / interrupteur de sécurité		• / •	• / •
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique		•	•
Nettoyant			
Aide au nettoyage / Programme de séchage		• / •	• / •
Aide au détartrage / programme de détartrage		– / •	– / •
Séchage automatique de la chambre de cuisson à la fin du processus de cuisson		•	•
Filtre à graisse avant d'air chaud		–	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	3,15	3,15

• En standard – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche. ² Accessoires facultatifs, voir pages 82 – 83.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Micro-ondes combiné et micro-ondes série 200



Numéro de l'appareil		Micro-ondes combiné	Micro-ondes
Porte à ouverture latérale Charnière à droite / charnière à gauche		BMP250/BMP251	BMP224/BM225
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		BMP250/251100	BMP224/225100
Porte plein verre sérigraphie Metallic Gaggenau		BMP250/251110	BMP224/225110
Porte plein verre sérigraphie Silber Gaggenau		BMP250/251130	BMP224/225130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 300
Débord de corps de meuble	(mm)	21	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320 560 x 362 x 300 (Oberschrank)
Poids net	(kg)	41	20
Volume			
Volume net	(l)	36	21
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Modes de cuisson / Programmes			
Max. puissance Micro-ondes	(W)	1.000	900
Niveaux de puissance	(nombre)	5	5
Chaleur tournante	(°C)	40, 100 – 250	–
Gril grande surface + Chaleur tournante	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface + air ventilée	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface gril à quartz no.de puissances	(nombre)	3	3
Max. puissance gril grande surface	(W)	2000	1300
Max. puissance chaleur tournante	(W)	1950	–
Max. puissance micro-ondes pour fonctionnement combiné gril et four	(W)	600	360
Fonctionnement séquentiel programmable jusqu'à 5 modes de fonctionnement, y compris le fonctionnement combiné et le temps de repos		•	•
Programmes automatiques avec introduction du poids	(nombre)	15	10
Opération			
Ecran TFT		•	•
Position d'affichage haut / milieu / bas		• / –	– / •
Ouverture de porte automatique		•	•
Affichage texte clair	(nombre de langues)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de porte		110°	110°
Équipement			
Contrôle électronique de la température		•	•
Affichage de la température réelle		•	–
Préchauffage rapide		•	–
Innowave		•	•
Durée du temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie courte durée, chronomètre		• / • / • / •	• / – / – / –
Programme spécial longue durée		•	–
Eclairage latéral	(W)	60	25
Niveau d'enfournement	(nombre)	4	–
Accessoires			
Lèche-frite en verre		•	•
Grille		•	•
Ustensile pour empêcher l'ébullition		•	•
Sécurité			
Porte isolée thermiquement avec vitrage multiple		•	•
Sécurité enfants / interrupteur de sécurité		• / •	– / •
Protection de la triple porte		•	•
Ventilateur de refroidissement avec protection thermique		•	•
Nettoyant			
Émaillage catalytique spécial sur la paroi arrière		•	–
Chambre de cuisson en acier inoxydable avec base en céramique		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	3,1	1,99

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.



Numéro de l'appareil		Machine à espresso
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		CMP250102
Porte plein verre sérigraphie Metallic Gaggenau		CMP250112
Porte plein verre sérigraphie Silber Gaggenau		CMP250132
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426
Débord de corps de meuble	(mm)	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 450
Poids net	(kg)	20
Types de boissons		
		Ristretto / 2 x Ristretto, Espresso / 2 x Espresso, Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato, Café / 2 x Café, Americano / 2 x Americano, Café au lait / 2 x Café au lait, Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato, Cappuccino / 2 x Cappuccino, Flat White / 2 x Flat White, Mousse de lait / 2 x Mousse de lait, Lait chaud / 2 x Lait chaud, Eau chaude / 2 x Eau chaude
Opération		
Ecran TFT		•
Position d'affichage haut		•
Ouverture de porte automatique		•
Affichage texte clair	(nombre de langues)	25
Fonction de personnalisation, pour mémoriser	(nombre)	8
Réglage de la taille des boissons par étapes	(nombre)	3
Réglage de la force du café par étapes	(nombre)	8
Réglage de la température du café en plusieurs étapes	(nombre)	3
Réglage de la température de l'eau chaude	(°C)	
Fixer le ratio café-lait		•
Buse réglable en hauteur	(cm)	15
Réglages de base programmables		
- Scénarios d'éclairage	(nombre)	7
- Unité de quantité de remplissage	(ml/fl.oz.)	•
- Adaptation de la quantité produite par type et taille de boisson à la taille de la tasse		•
- Standby à	(min, h)	5 min – 12 h
- La dureté de l'eau par étapes	(nombre)	4, Usine d'adoucissement
- Filtre à eau		•
Équipement		
Système "Aroma Whirl" d'extraction de l'arôme		•
Broyeur en céramique		•
Ajustement automatique de la quantité de broyage		•
chauffe-eau intégré sous cuve		•
Pression de la pompe	(bar)	19
Système intégré du lait		•
Conteneur de lait isolé	(l)	0,5
Réservoir à grains	(g)	500
Arbre pour le second café pré-moulu		•
Degré de broyage ajustable		•
Chambre de brassage à capacité variable	(g)	8 - 12
Double procédé de broyage et de brassage pour les boissons extra fortes à couvercle unique		•
Double processus de broyage et de brassage avec double couverture		•
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4
Cartouche de filtre à eau pour réservoir d'eau		1
Auto-nettoyage après chaque couverture		•
Indicateur électronique de changement de filtre à eau		•
Contrôle électronique du niveau du lait, de l'eau et des grains de café		•
Contrôle électronique du niveau de remplissage du bac d'égouttage et du récipient à marc de café		•
Éclairage LED intégré		•
Sécurité		
Protection de l'enfance		•
Nettoyant		
Programme de rinçage entièrement automatique lors de la mise en marche / arrêt		• / •
Programme de rinçage court automatique Système laitier		•
Programme de nettoyage et de détartrage automatique		•
Programme de nettoyage automatique		•
Programme de détartrage automatique		•
Unité de brassage amovible		•
Récipient amovible pour le marc de café et plateau d'égouttage, lavable au lave-vaisselle		•
Sortie de boisson amovible et lavable au lave-vaisselle		•
Programme de vidange pour préparer l'unité aux vacances ou au transport		•
Fonction de broyage à vide lors du changement de type de grains		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	1,6

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.

Tiroir sous vide série 200



Numéro de l'appareil		Tiroir sous vide
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		DVP221100
Porte plein verre sérigraphie Metallic Gaggenau		DVP221110
Porte plein verre sérigraphie Silber Gaggenau		DVP221130
Tout intégrable		DV061100
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 542
Débord de corps de meuble	(mm)	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	30
Volume		
Volume net	(l)	7
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale du sac sous vide L x L	(mm)	240 x 350
Fonctions		
Niveau d'aspiration		3, max. 99 %
Niveau de thermo-soudure		3
Aspiration de sacs et de conteneurs		•
Aspiration de récipients et de bouteilles sous vide		•
Aspiration de liquides		•
Programme de séchage pour la pompe à vide		•
Fonction d'avertissement		•
Opération		
commande électronique à touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		-
Système d'ouverture "push to open"		•
Entrée en douceur		-
Équipement / Accessoires		
Chambre à vide en acier inoxydable		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utilisable	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de soudure, revêtement antiadhésif, amovible		•
Augmentation des matériaux sous vide		•
Connexion avec un tuyau pour aspirer à l'extérieur de la chambre		•
Empreinte dans la chambre à vide, L x H	(mm)	210 x 275
Membrane pour empêcher le reflux de liquides lors de la mise sous vide externe		•
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm	(pcs)	50
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm	(pcs)	50
Fermetures pour la mise sous vide des bouteilles	(pcs)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteilles		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	0,32

• En standard. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.



Numéro de l'appareil		Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		WSP221102	WSP222102
Porte plein verre sérigraphie Metallic Gaggenau		WSP221112	WSP222112
Porte plein verre sérigraphie Silber Gaggenau		WSP221132	WSP222132
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimension de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 518	590 x 290 x 518
Débord de corps de meuble	(mm)	21	21
Dimension de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 290 x 550
Poids net	(kg)	17	21
Volumen			
Volume net	(l)	20	54
Les dimensions intérieures L x H x P	(mm)	547 x 91 x 410	547 x 241 x 410
Les couverts	(nombre)	6	12
Modes de cuisson			
Décongélation des aliments / laisser lever la pâte à levure		•	•
Préchauffage des petits récipients à boire		•	•
Maintien au chaud / cuisson douce des aliments		•	•
Préchauffage de la vaisselle		•	•
Cuisson à basse température		•	•
Plage de température de 30 °C à 80 °C	(niveaux de puissance)	6	6
Autres méthodes de chauffage par app		•	•
Opération			
Commande par touches sensorielles		•	•
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.		•	•
Tiroir sans poignée		•	•
Système d'ouverture "push to open"		•	•
Entrée en douceur		-	-
Home Connect		•	•
Équipement			
Éclairage intérieur		-	-
Charge maximale	(kg)	25	25
Intérieur en acier inoxydable avec plancher en verre		•	•
Ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	0,82	0,82

• En standard. – Non disponible.






























¹ Profondeur de l'unité : profondeur de l'unité dans la niche.





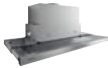










Appareils Vario

Appareils Vario de la série 400	96
Dimensions des découpes pour combinaisons, série 400	130
Appareils Vario de la série 200	136
Dimensions des découpes pour combinaisons, série 200	144
Accessoires Accessoires spéciaux	146
Informations techniques	148

Recommandation pour la combinaison de plan de cuisson avec des appareils de ventilation

✓ : Combinaison recommandée ✓ ^A : Combinaison recommandée uniquement planifiable avec évacuation d'air - : Non recommandé 📶 : Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson								
Produit	Illustration	Nom de l'appareil		AC400 La largeur est dépend de la Configuration	AC250121 Largeur 120 cm	AW442120 Largeur 120 cm	AW240191 Largeur 90 cm	AI240191 Largeur 90 cm
	Largeur maximale pour Vario Combinaisons de tables de cuisson Induction entièrement intégrée voir pages produits				100 cm 130 cm avec bordure	100 cm	80 cm	80 cm
Vario Gril électrique série 400		VR414	40 cm	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-
Vario Teppan Yaki série 400 / Vario Plan de cuisson à gaz série 400		VP414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI4..	40 cm	✓	✓ [📶]	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI462	60 cm	✓	✓ [📶]	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI482	80 cm	✓	✓ [📶]	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI492	90 cm	✓	✓ [📶]	✓	-	-
Vario Plan de cuisson à gaz série 400		VG491/ CG492	90 cm	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-
Vario Gril électrique série 200		VR230	30 cm	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-
Vario Teppan Yaki série 200 / Vario Plan de cuisson à gaz série 200 / Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200 / Vario Gril électrique série 200		VP2../ VI2../ VR2../ VG2..	30 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		VI242	40 cm	✓	✓	✓	-	-
Vario Plan de cuisson à gaz série 200 / Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		VI262/ VG264	60 cm	✓	✓	✓	-	-
Module à induction intégré série 400		CU42..	21 cm 28 cm	✓	✓	-	-	-
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX482111	80 cm	✓	✓ [📶]	✓	✓ [📶]	-
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX482101	80 cm	✓	✓ [📶]	✓	✓ [📶]	-
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX492	90 cm	✓	✓ [📶]	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI262	60 cm	✓	✓ [📶]	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI272	70 cm	✓	✓ [📶]	✓	✓ [📶]	✓ [📶]
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI282/ CI283	80 cm	✓	✓ [📶]	✓	✓ [📶]	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI292	90 cm	✓	✓ [📶]	✓	-	-
Plan de cuisson à gaz série 200		CG261	60 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson à gaz série 200		CG291	90 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson en vitrocéramique série 200		CE261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓
Plan de cuisson en vitrocéramique série 200		CE291	90 cm	✓	✓	✓	-	-

							
AL400122	AL400192	AL200180	AL200190	VL414115	VL200120	AF210192	AF210162
Largeur 120 cm	Largeur 90 cm	Largeur 80 cm	Largeur 90 cm	Largeur 15,5 cm	Largeur 15 cm	Largeur 90 cm	Largeur 60 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm
✓ ^A	✓ ^A	-	-	✓ ^A	-	✓ ^A	✓ ^A
✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓
✓	✓	-	-	✓ 	-	✓	✓
-	-	-	-	✓	-	✓	✓
✓	-	✓ 	-	✓	-	✓	-
-	✓	-	✓ 	-	-	✓	-
-	✓ ^A	-	-	-	-	✓ ^A	-
-	-	-	-	-	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A
-	-	-	-	-	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	-	-
✓	-	✓ 	-	-	-	✓	-
-	-	✓ 	-	-	-	✓	-
-	✓	-	✓ 	-	-	✓	-
-	-	-	-	-	-	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	-
-	-	✓ 	-	-	-	✓	-
-	✓	-	✓ 	-	-	✓	-
-	-	-	-	-	-	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓ ^A	-
✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
✓	✓	-	-	-	-	✓	-

Four EB 333

Fours série 400

Fours série 200

Appareils Vario

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle

Label énergétique | Home Connect | Accessoires



CX492111

Vitrocéramique noire
Cadre en inox
Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
GN 1/1
Pour table induction full zone

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400

CX492

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 5,5 kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Chronomètre.
Minuterie courte durée.
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 30 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

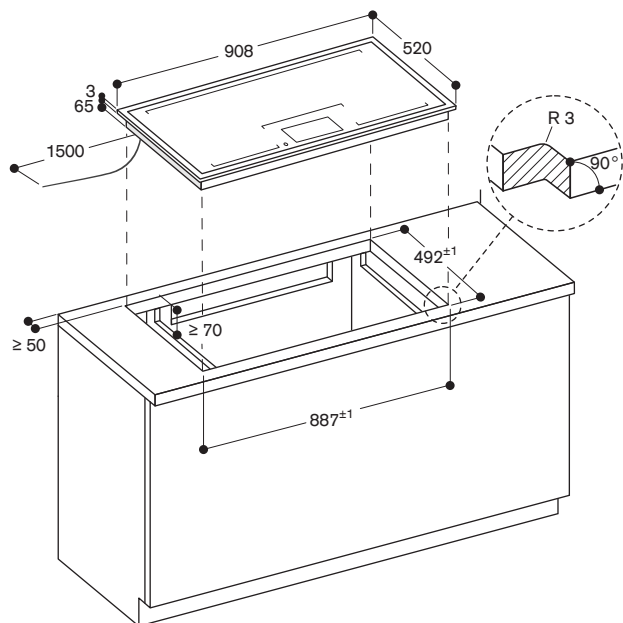
Consommation Standby/
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

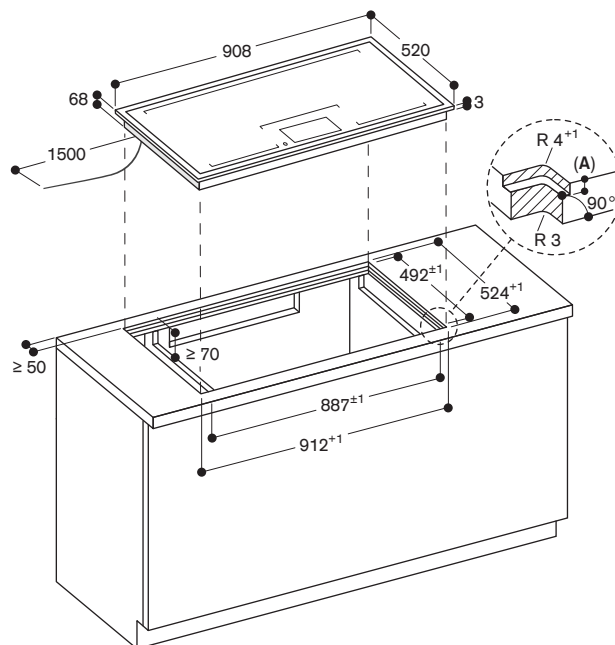
 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

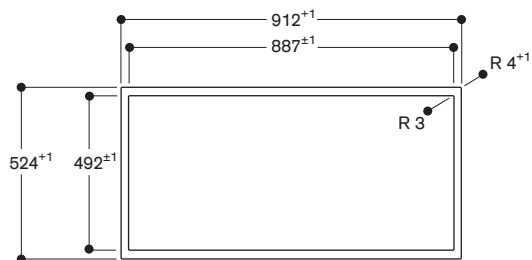
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

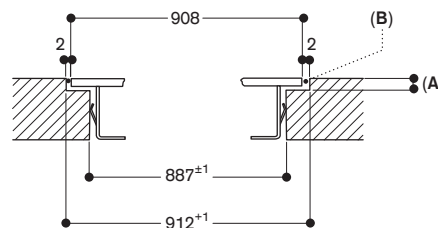
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

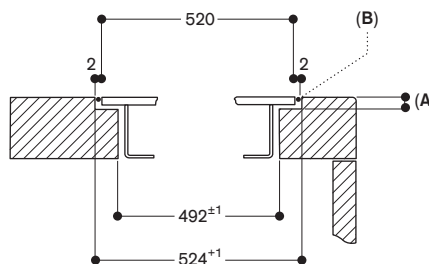


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX482111

Vitrocéramique noire
Cadre en inox
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
GN 1/1
Pour table induction full zone

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400

CX482

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 5,5kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Chronomètre.
Minuterie courte durée.
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

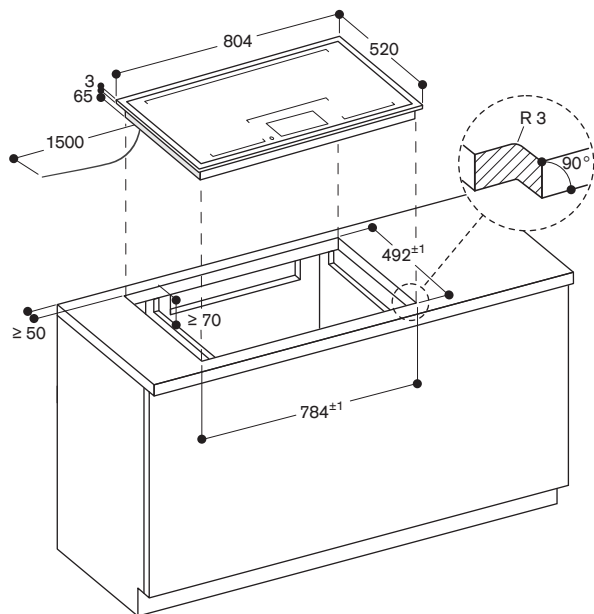
Consommation Standby/
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

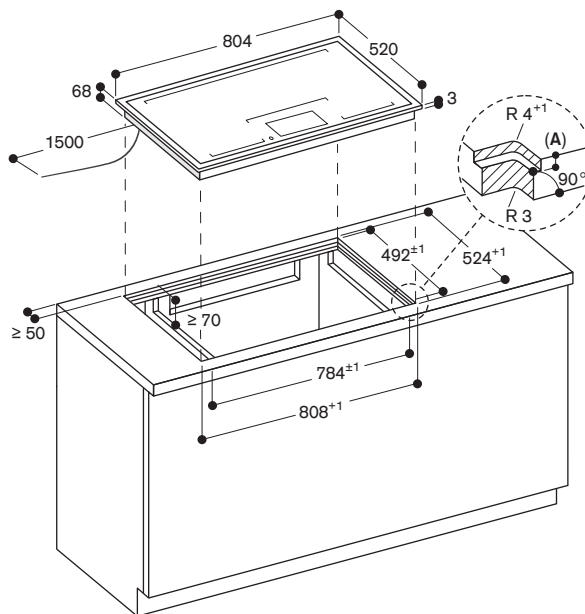
 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

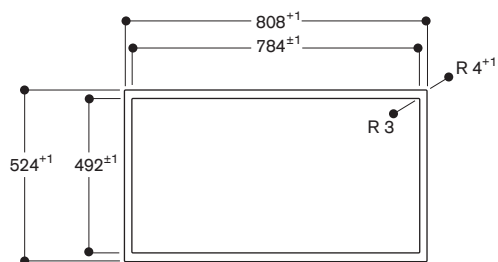
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

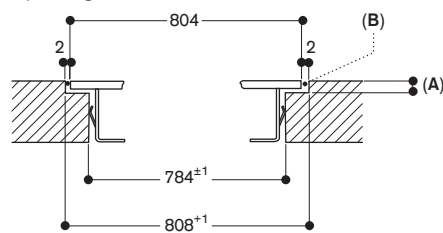
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

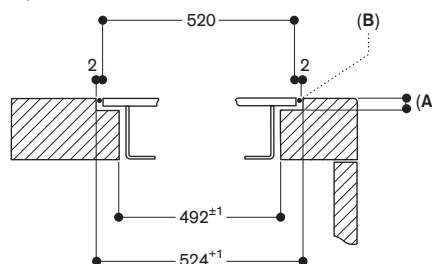


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI492105

Sans cadre

Largeur : 90 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI450010

5 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI492

Commande électronique.

CKI450000

5 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI492

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples

Avec manche et fond arrondi, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ400000

Support adaptateur pour poêle Wok

Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.

Vario Flex Induction série 400

VI492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneaux-Wok
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée). Contrôle à distance. Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux. Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Pièce détachée 17006019

Poêle (KDET), ø 32 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 23 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 11,1 kW.

Câble de raccordement 1,5m sans fiche.

Consommation Standby/

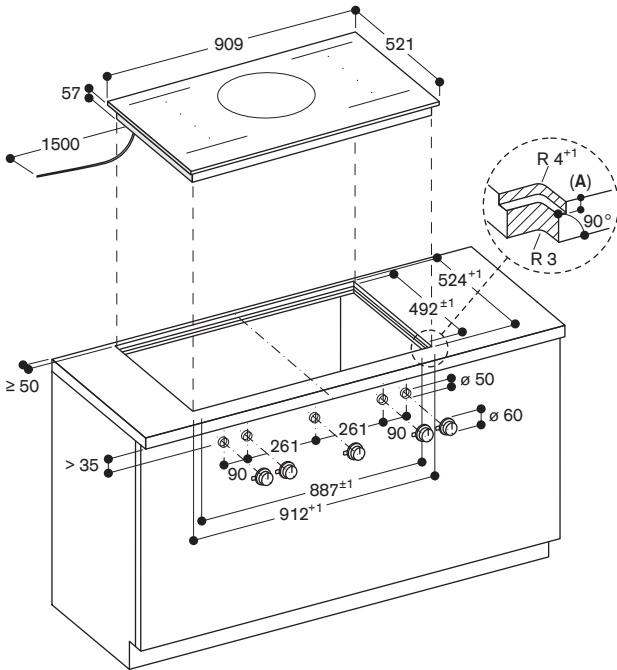
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 1,9 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

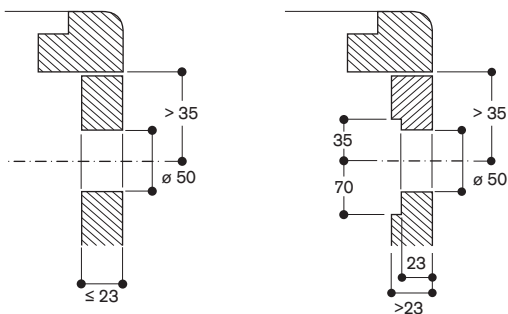
 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



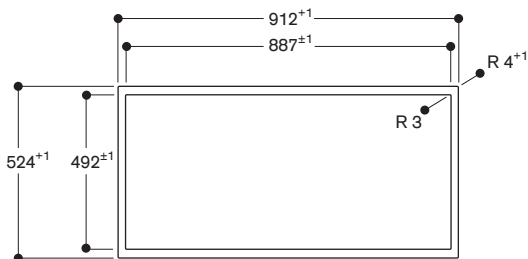
A : 6,5^{+0,5}
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



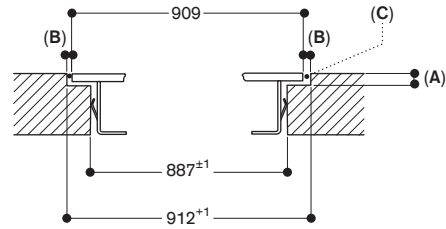
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

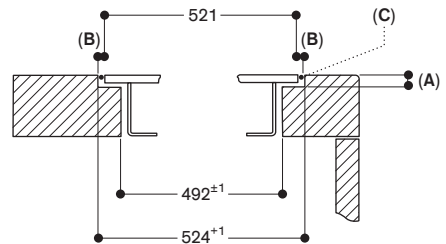
Coupe longitudinale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI492115

Cadre en inox

Largeur : 90 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI450010

5 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI492

Commande électronique.

CKI450000

5 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI492

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples

Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ400000

Support adaptateur pour poêle Wok

Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.

Vario Flex Induction série 400

VI492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneaux-Wok
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des coupes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données

d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des coupes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes coupes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Pièce détachée 17006019

Poêle (KDET), ø 32 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 24 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 11,1 kW.

Câble de raccordement 1,5m sans fiche.

Consommation Standby/

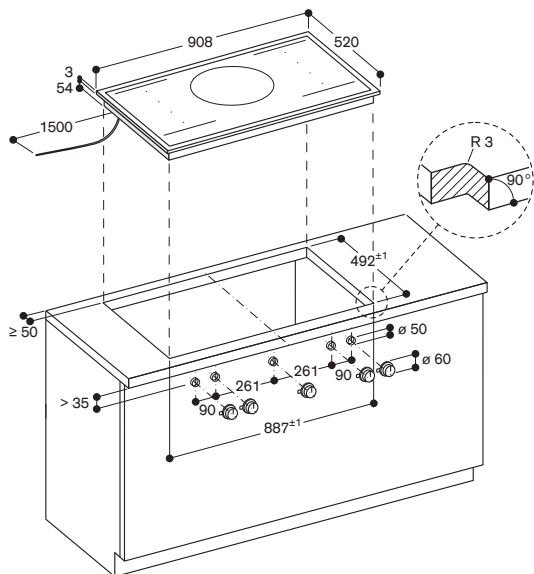
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 1,9 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

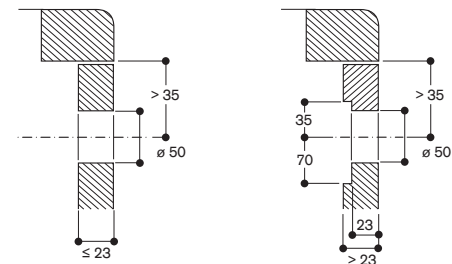
 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



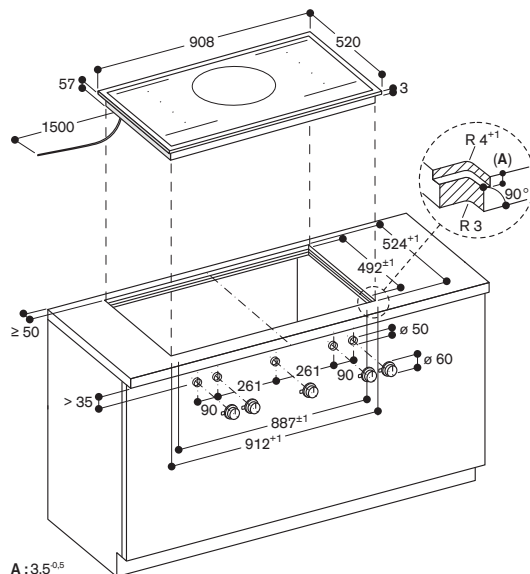
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

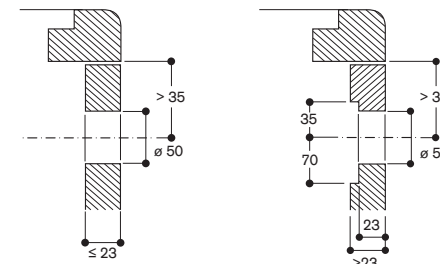
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

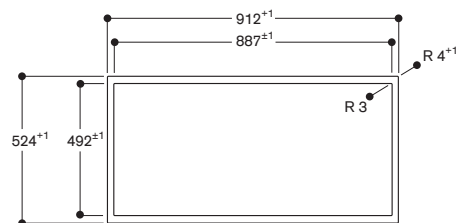
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



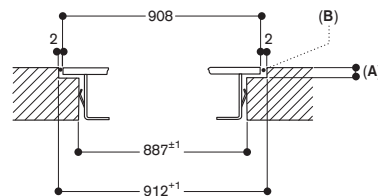
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

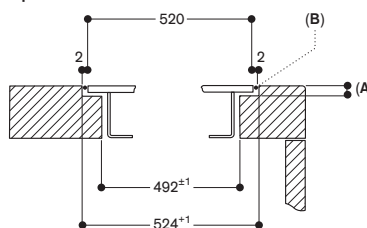


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI482105

Sans cadre
 Largeur : 80 cm
 Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI440010

4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492
 Commande électronique.

CKI440000

4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492
 Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
 Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
 Revêtement antiadhésif.
 Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
 Revêtement antiadhésif.
 Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
 Revêtement antiadhésif.
 Pour Flex-induction.

Vario Flex Induction série 400

VI482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisé.
 Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée). Contrôle à distance. Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux. Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière). La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail. Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
 Pièce détachée 17006018
 Poêle (KDET), ø 20 cm
 Pièce détachée 17006184
 Poêle (KDET), ø 24 cm
 Pièce détachée 17006185
 Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Poids de l'appareil: env. 18 kg.

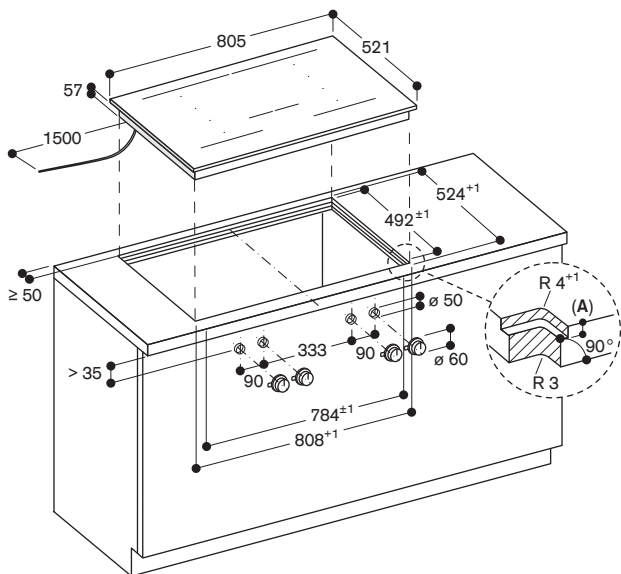
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5m sans fiche.
 Consommation Standby/
 Display éteint 0,5 W>.
 Puissance de veille / réseau 1,7 W.
 S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

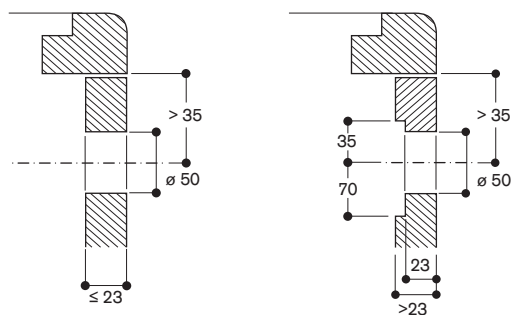


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



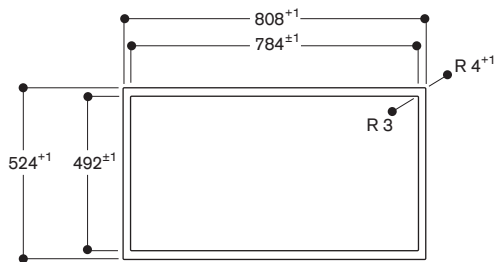
A : 6,5 $\pm 0,5$
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



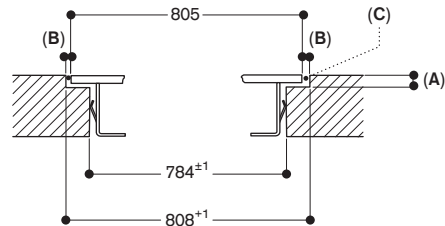
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

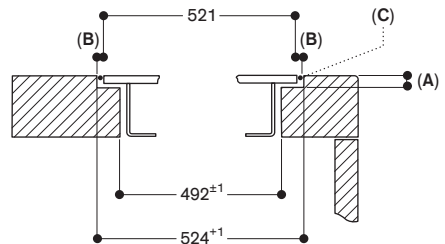
Coupe longitudinale



A : 6,5 $\pm 0,5$
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5 $\pm 0,5$
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI482115

Cadre en inox
Largeur : 80 cm
Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI440010

4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492
Commande électronique.

CKI440000

4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492
Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

Vario Flex Induction série 400

VI482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 32 cm
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 32x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Équipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée). Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 20 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/

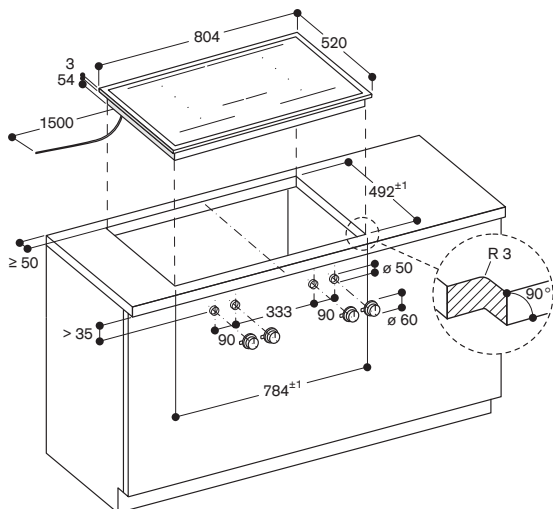
Display éteint 0,5 W>

Puissance de veille / réseau 1,9 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

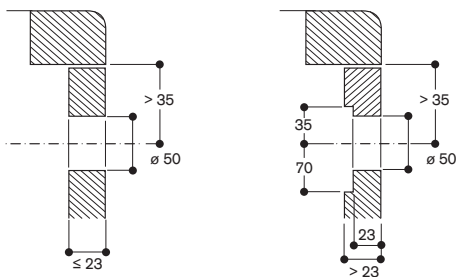
L_1 L_2 N \oplus 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



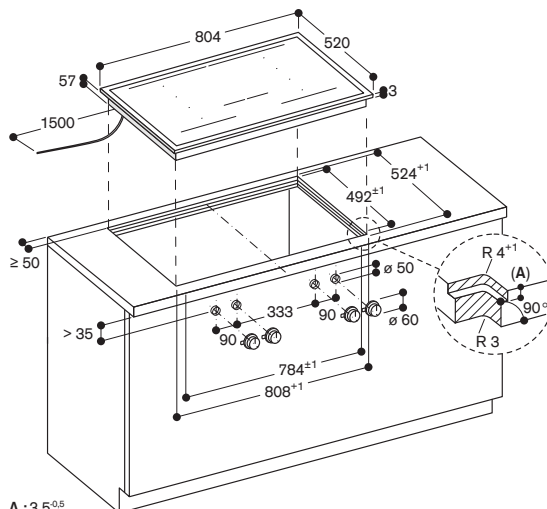
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

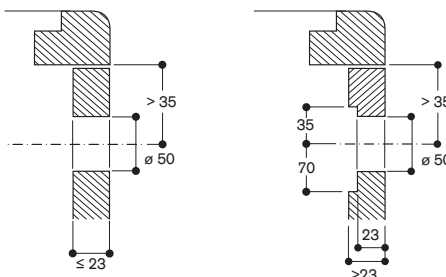
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

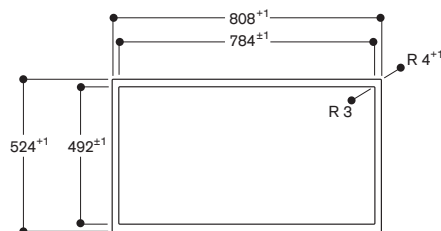
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



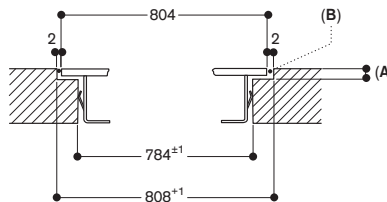
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

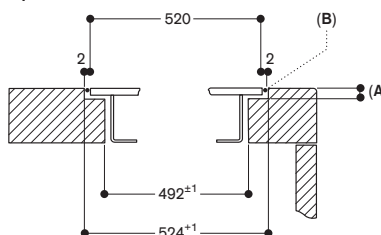


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI462105

Sans cadre

Largeur : 60 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI440010

4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

CKI440000

4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

Vario Flex Induction série 400

VI462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm

(3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5m sans fiche.

Consommation Standby/

Display éteint 0,5 W>.

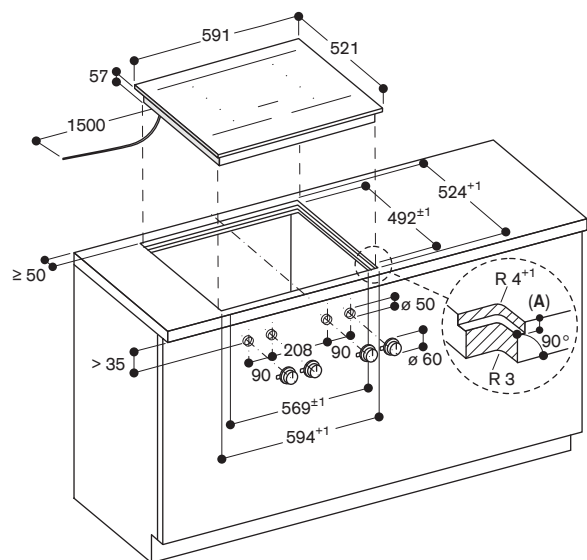
Puissance de veille / réseau 1,7 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

L ₁	L ₂	N	⊕
----------------	----------------	---	---

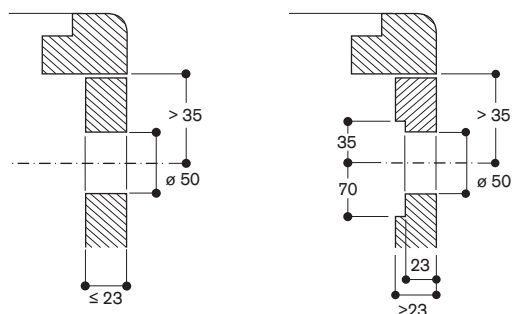
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



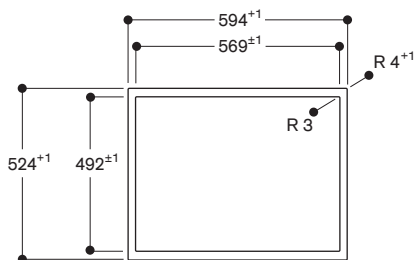
A : 6,5^{+0,5}
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



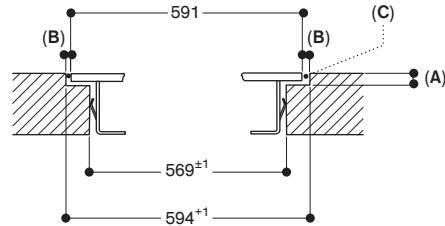
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

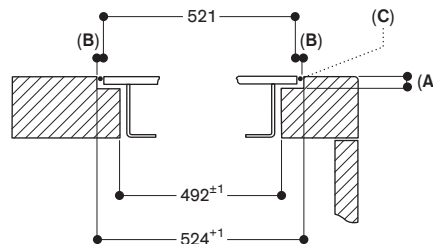
Coupe longitudinale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5^{+0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI462115

Cadre en inox
Largeur : 60 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI440010

4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

CKI440000

4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaqué de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex,grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

Vario Flex Induction série 400

VI462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 - 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche. Consommation Standby/

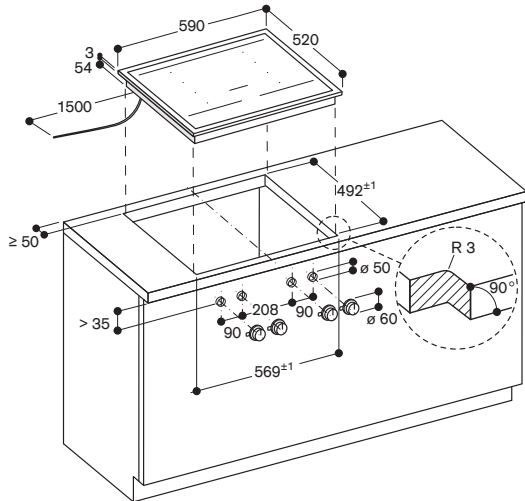
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 1,7 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

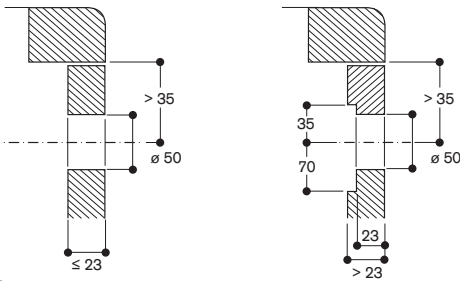


Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



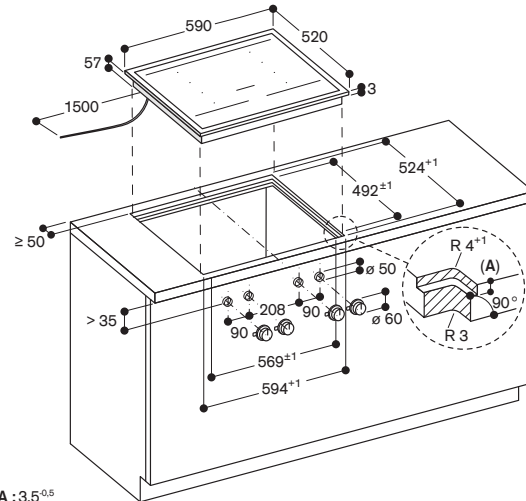
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

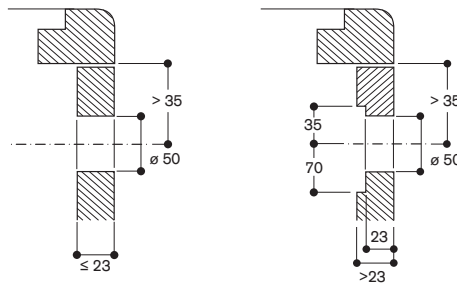
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

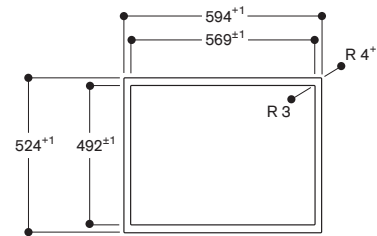
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



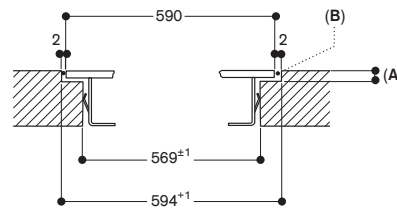
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

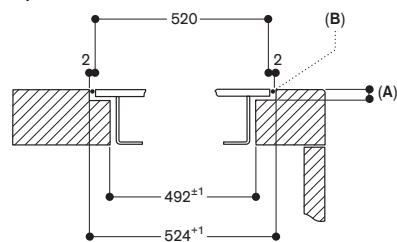


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI422105

Sans cadre

Largeur : 38 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable

CKI420010

2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI422

Commande électronique.

CKI420000

2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI422

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

Vario Flex Induction série 400

VI422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Équipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 9 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206..

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3,7 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/

Display éteint 0,5 W>.

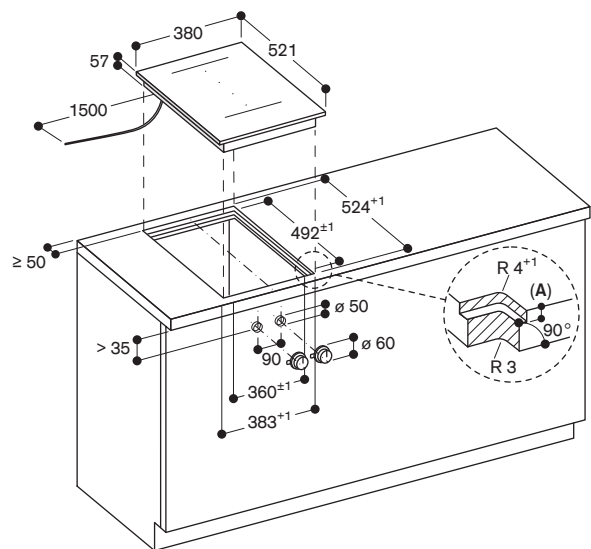
Puissance de veille / réseau 1,4 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



230V / 16A

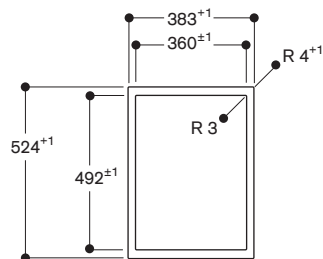
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : $6,5^{+0,5}$

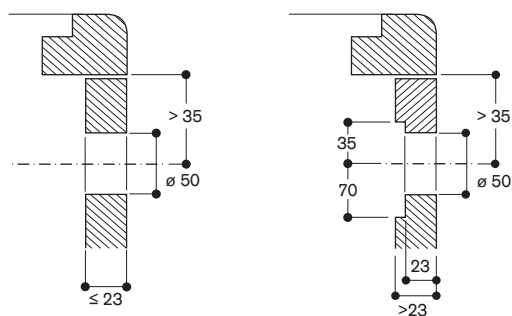
Mesures en mm

Vue de dessus



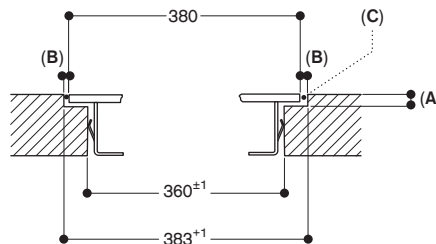
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

Coupe longitudinale



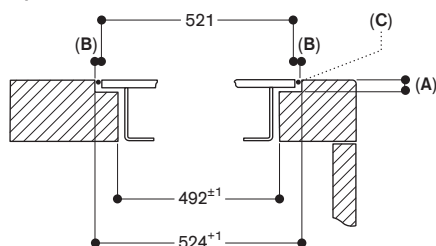
A : $6,5^{+0,5}$

B : 1,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $6,5^{+0,5}$

B : 1,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI422115

Cadre en inox
Largeur : 38 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable

CKI420010

2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI422

Commande électronique.

CKI420000

2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI422

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

Vario Flex Induction série 400

VI422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction

24x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée). Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux. Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3,7 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/
Display éteint 0,5 W>.

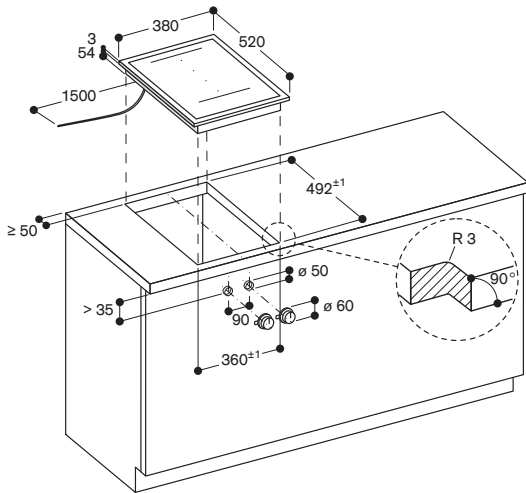
Puissance de veille / réseau 1,4 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



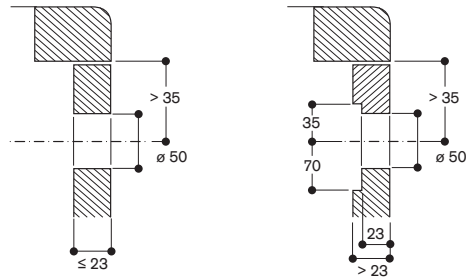
230V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



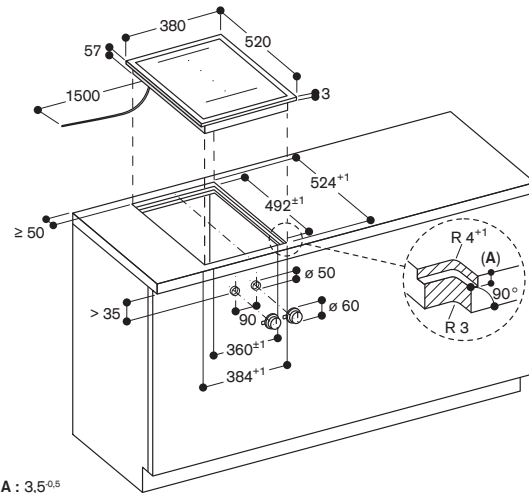
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

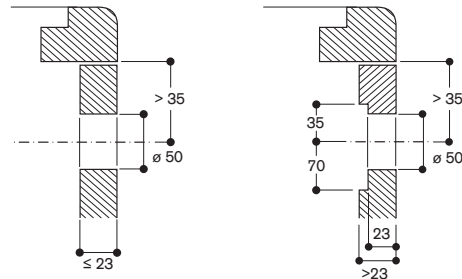
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

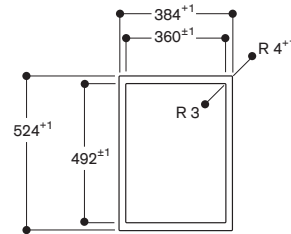
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



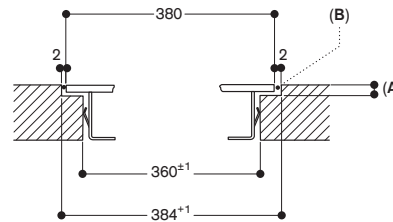
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

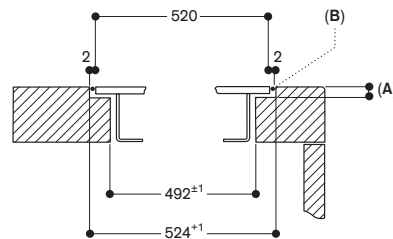


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI414105

Sans cadre

Largeur : 38 cm

Le bouton doit être commandé séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI410010

1 Bouton de commande en inox massif série 400 pour VI414

Commande électronique.

CKI410000

1 Bouton de commande en noir massif série 400 pour VI414

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

Accessoires en option

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples

Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ400000

Support adaptateur pour poêle Wok Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.

Vario Induction série 400

VI414

- Zone de cuisson ø 32 cm avec fonction Booster
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneaux-Wok
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Equipement

Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Pièce détachée 17006019

Poêle (KDET), ø 32 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 9 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3,7 kW.

Câble de raccordement 1,5m sans fiche.

Consommation Standby/

Display éteint 0,5 W>.

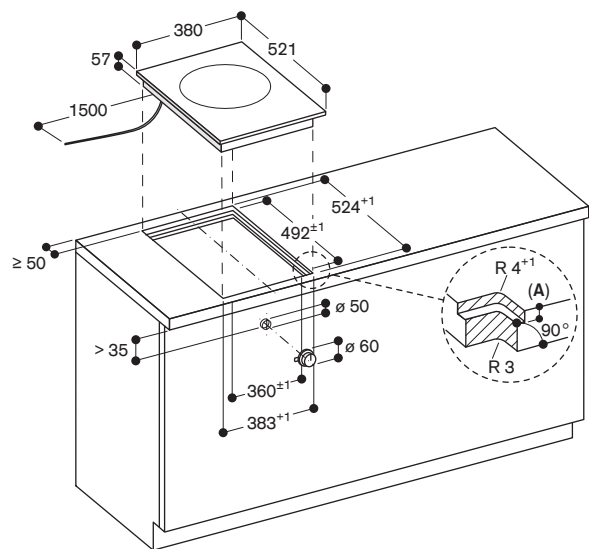
Puissance de veille / réseau 1,4 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



230V / 16A

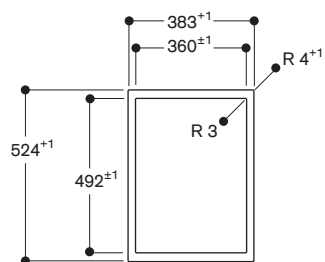
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : $6,5^{+0,5}$

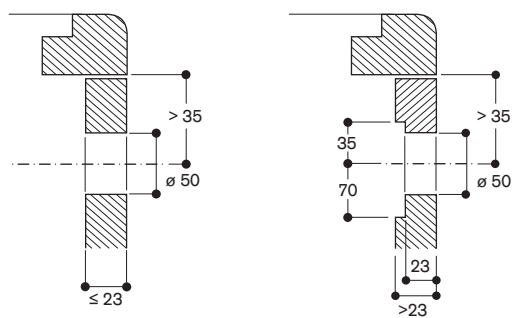
Mesures en mm

Vue de dessus



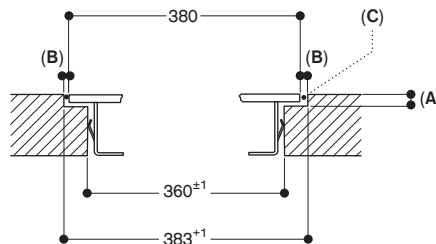
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

Coupe longitudinale



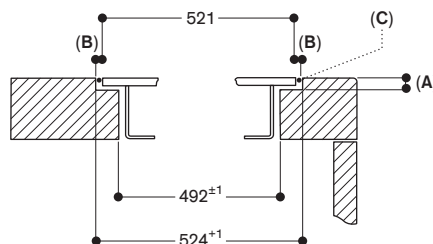
A : $6,5^{+0,5}$

B : 1,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $6,5^{+0,5}$

B : 1,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VI414115

Cadre en inox
Largeur : 38 cm
Le bouton doit être commandé séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKI410010

1 Bouton de commande en inox massif série 400 pour VI414
Commande électronique.

CKI410000

1 Bouton de commande en noir massif série 400 pour VI414
Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ400000

Support adaptateur pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.

Vario Induction série 400

VI414

- Zone de cuisson ø 32 cm avec fonction Booster
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Équipement

Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière). Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire

des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 cm
Pièce détachée 17006184
Poêle (KDET), ø 24 cm
Pièce détachée 17006185
Poêle (KDET), ø 28 cm
Pièce détachée 17006019
Poêle (KDET), ø 32 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil: env. 10 kg.

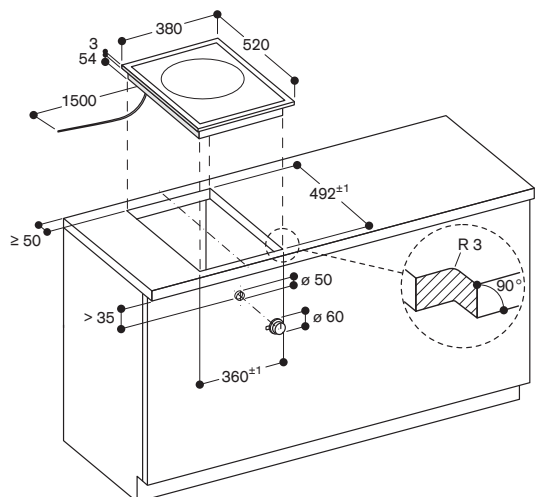
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5m sans fiche.
Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 1,4 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

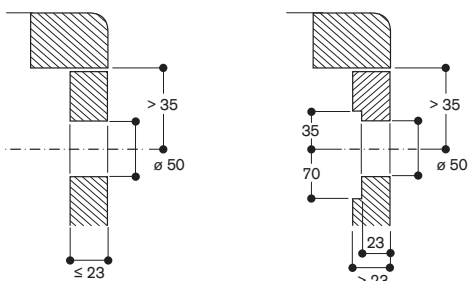
 230V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



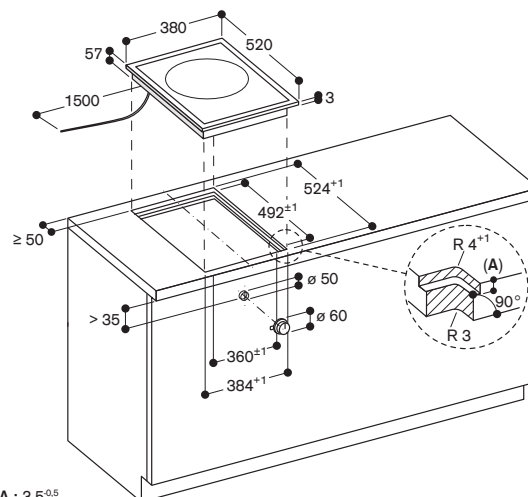
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

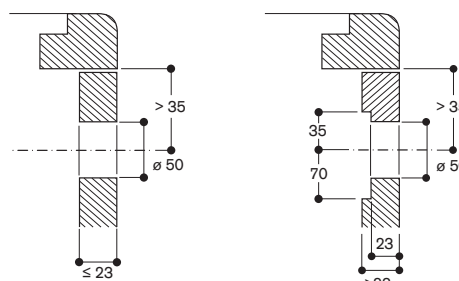
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

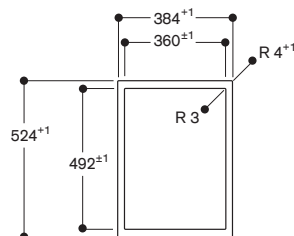
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



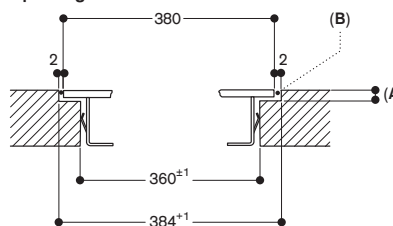
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

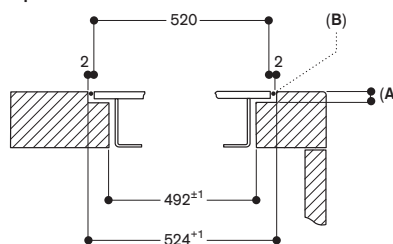


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VG491115

Inox

Largeur : 90 cm

Gaz liquide 50 mbar

Les boutons doivent être commandés séparément.

VG491215

Inox

Largeur : 90 cm

Gaz naturel 20 mbar

Les boutons doivent être commandés séparément.

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoire d'installation indispensable CKG450010

5 Boutons de commande en inox massif

série 400 pour VG491

Commande électronique.

CKG450000

5 Boutons de commande en noir massif

série 400 pour VG491

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Série 400 bei flächenbündigem Einbau

VA420010

Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Série 400 bei aufgesetztem Einbau

Accessoires en option

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples

Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario Gaskochfeld Série 400

VG491

- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 17,8 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

VG491115

1 brûleur Wok multi-couronnes

(300 W – 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.

2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.

2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W – 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.

VG491215

1 brûleur Wok multi-couronnes

(300 W – 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.

2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.

2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W – 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.

Allumage une main.

Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage.

Allumage rapide automatique.

Équipement

Fonction mijotage.

Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane.

Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Affichage de la chaleur résiduelle.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données

d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profils de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique.

Intégration sur un plan de largeur 90 cm minimum. Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la surface de la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable monté au-dessus est de 76 cm.

La distance minimale par le haut d'une ventilation est indiquée dans les conseils de planification de chaque produit de ventilation.

La combinaison avec un appareil VL414, n'est pas recommandée, car une aspiration efficace à partir du brûleur central n'est pas garantie.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 31 kg.

Valeurs de raccordement

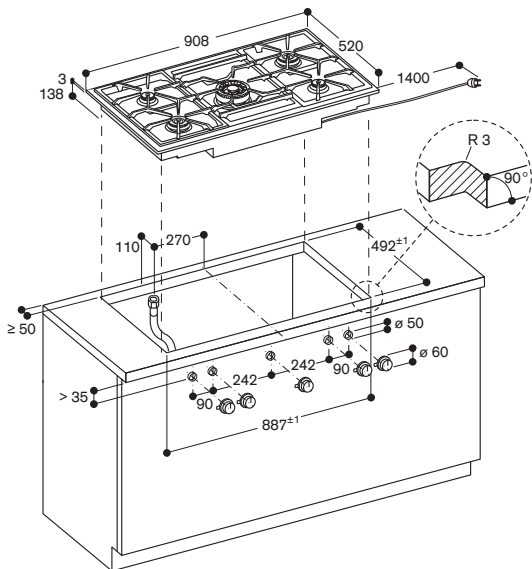
Puissance de raccordement totale gaz : 17,8/18,0 kW.

Puissance de raccordement électrique totale : 15,0/15,0 W.

Cordon secteur 1,4 m avec prise.

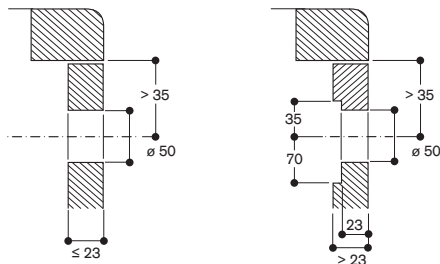
SVGW Nr. 17-002-1

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



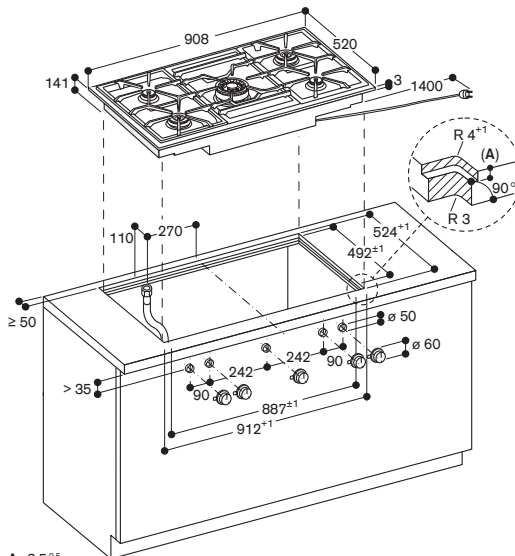
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

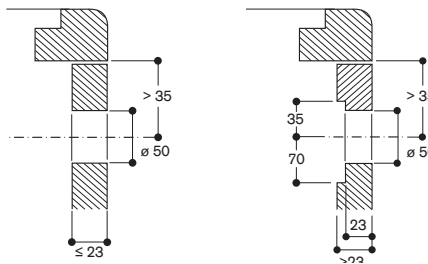
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: 3,5^{±0,5}
6,5^{±0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

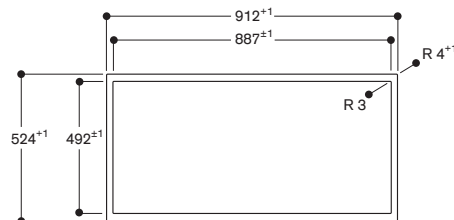
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



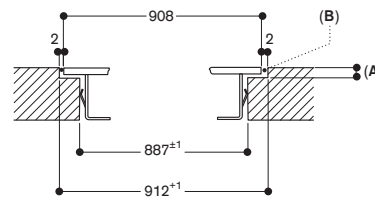
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

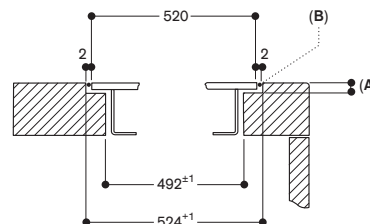
Coupe longitudinale



A : 3,5^{±0,5}
6,5^{±0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{±0,5}
6,5^{±0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VG415115

Inox
Largeur : 38 cm
Gaz liquide 50 mbar
Brûleur-Wok 5,8 kW
Le bouton doit être commandé séparément.

VG415215

Inox
Largeur : 38 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur-Wok 6 kW
Le bouton doit être commandé séparément.

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoire d'installation indispensable

CKG410010

1 Bouton de commande en inox massif série 400 pour VG415
Commande électronique.

CKG410000

1 Bouton de commande en noir massif série 400 pour VG415
Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

VA440010

Couvercle en inox avec baguette de montage

Accessoires en option

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario Gas-Wok Série 400

VG415

- Brûleur multi-couronnes avec 5,8kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

VG415115

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W – 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.

VG415215

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W – 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main. Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Équipement

Fonction mijotage.
Grille en fonte avec surface de pose plane et homogène.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire. La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable. Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une utilisation à coté de l'aérateur de plan de cuisson VL414, le rail de guidage de l'air AA414 est recommandé, afin de garantir la puissance maximum de la table de cuisson.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la surface de la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable monté au-dessus est de 70 cm.

La distance minimale par le haut d'une ventilation est indiquée dans les conseils de planification de chaque produit de ventilation.

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Valeurs de raccordement

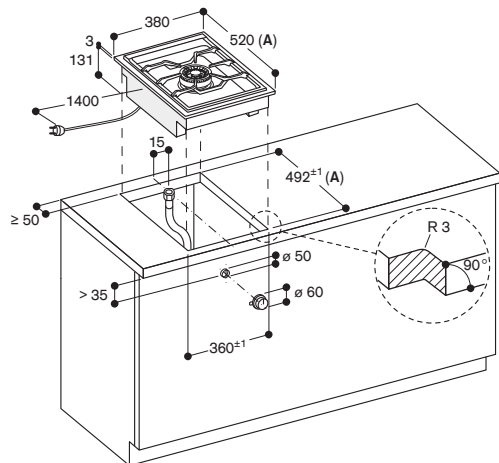
Puissance de raccordement totale gaz : 5,8/6,0 kW.

Puissance de raccordement électrique totale : 15,0/15,0 W.

Cordon secteur 1,4 m avec prise.

SVGW Nr. 17-002-1

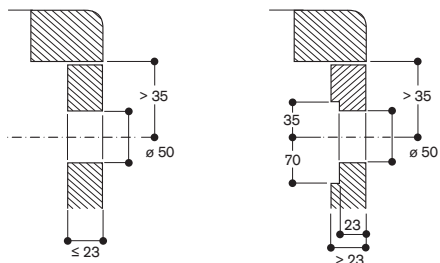
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

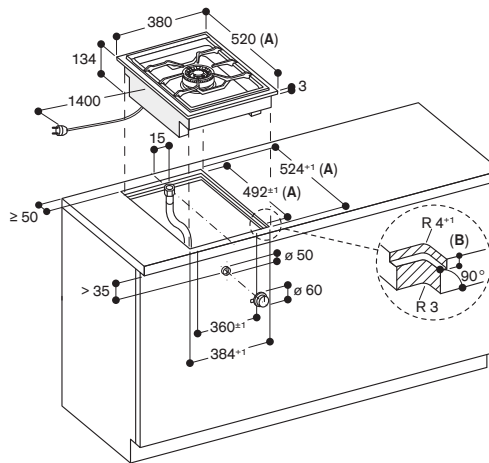
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

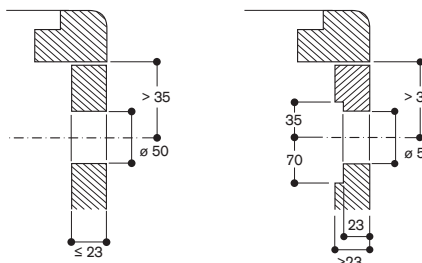


A : Lors d'une installation avec le couvercle de l'appareil, tenez compte de la découpe la plus profonde (respectez les conseils d'installation séparés)

B : 3,5^{+0,5} mm
6,5^{+0,5} mm en combinaison avec des tables de cuisson induction sans cadre

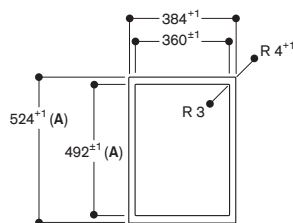
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

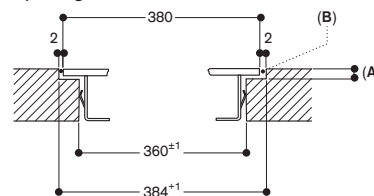
Vue de dessus



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Mesures en mm

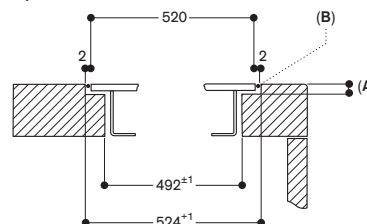
Coupe longitudinale



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{-0,5}
6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B : Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

Mesures en mm



VG425115

Inox

Largeur : 38 cm

Gaz liquide 50 mbar

Les boutons doivent être commandés séparément.

VG425215

Inox

Largeur : 38 cm

Gaz naturel 20 mbar

Les boutons doivent être commandés séparément.

Accessoire d'installation indispensable CKG420010

2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VG425

Commande électronique.

CKG420000

2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VG425

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

VA440010

Couvercle en inox avec baguette de montage

Vario Gaskochfeld Série 400

VG425

- Brûleur multi-anneau avec jusqu'à 4 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix : encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

VG425115

1 brûleur puissant avec double couronnes de flammes (165 W – 4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø28 cm.
1 brûleur avec double couronnes de flammes (165 W – 2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø28 cm.

VG425215

1 brûleur puissant avec double couronnes de flammes (165 W – 4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø28 cm.
1 brûleur avec double couronnes de flammes (165 W – 2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø28 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.
Grille en fonte avec surface de pose plane et homogène.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.
Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profils de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une utilisation à côté de l'aérateur de plan de cuisson VL414, le rail de guidage de l'air AA414 est recommandé, afin de garantir la puissance maximum de la table de cuisson.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la surface de la table de cuisson et un meuble en matériau inflammable monté au-dessus est de 70 cm.

La distance minimale par le haut d'une ventilation est indiquée dans les conseils de planification de chaque produit de ventilation.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Valeurs de raccordement

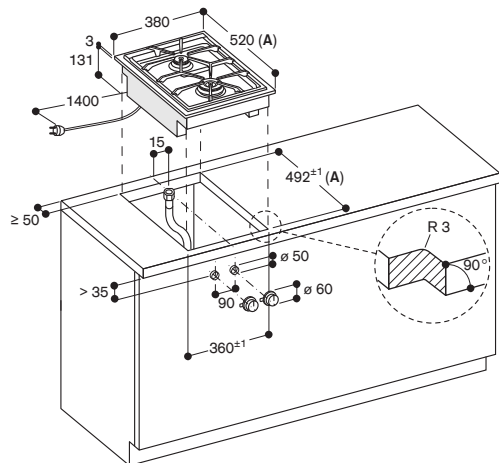
Puissance de raccordement totale gaz : 6,0/6,0 kW.

Puissance de raccordement électrique totale : 15,0/15,0 W.

Cordon secteur 1,4 m avec prise.

SVGW Nr. 17-002-1

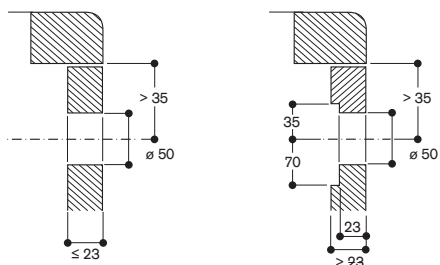
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

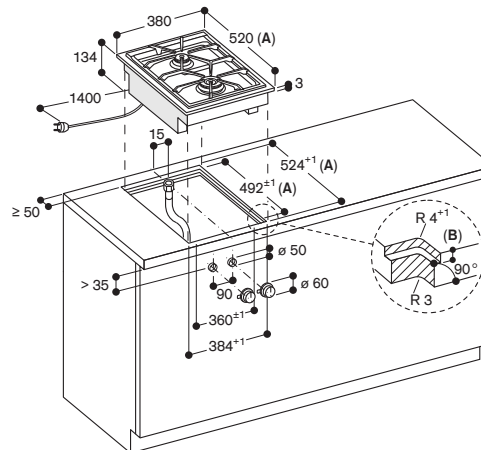
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

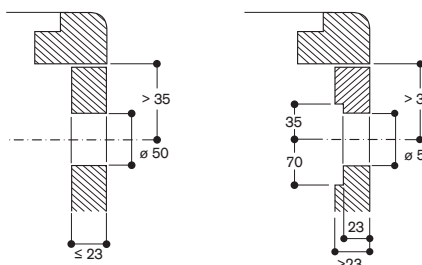


A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

B : 3,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

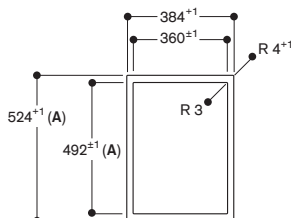
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

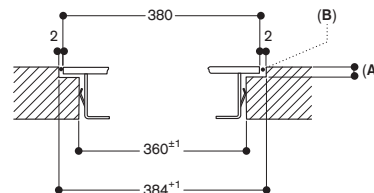
Vue de dessus



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Mesures en mm

Coupe longitudinale

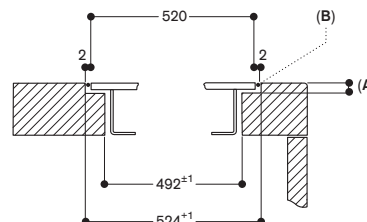


A: 3,5^{+0,5} 6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

B: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: 3,5^{+0,5} 6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

B: Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

Mesures en mm



VP414115

Inox

Largeur : 38 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Le prix comprend

2 spatules

Accessoire d'installation indispensable CKP420010

2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VP414

Commande électronique.

CKP420000

2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VP414

Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

VA440010

Couvercle en inox avec baguette de montage

Vario Teppan Yaki Série 400

VP414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ou poêles.
- Réglage précis de la température jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Surface de cuisson : 31 cm de large et 44 cm de profondeur.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique de la température de 120 °C à 240 °C.

Equipement

2 zones de 1500 W chacune, pouvant être utilisées ensemble sur toute la surface ou séparément.

Fonction de maintien au chaud
Fonction nettoyage.

Même en cas de traces de résidus, se nettoie facilement comme une poêle en fonte.

Sécurité

Coupure de sécurité.

Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Prevoir une distance latérale minimale de 40 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 12 kg.

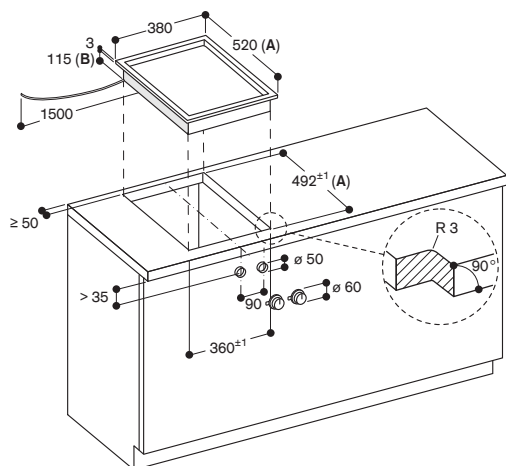
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3,0 kW.

Câble de raccordement 1,5m sans fiche.



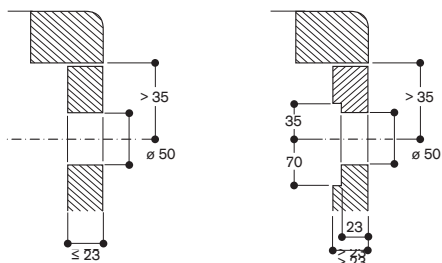
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

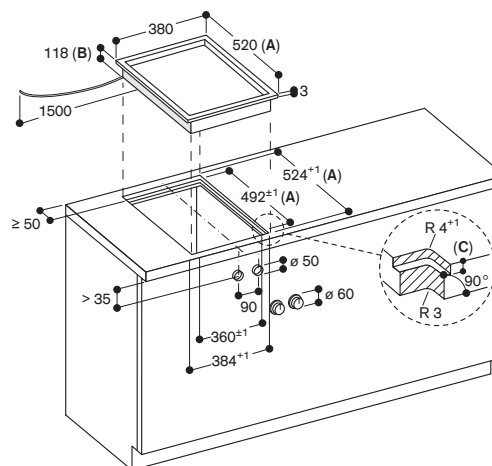
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

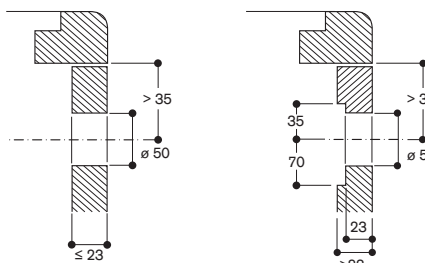
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
 C : 3,5^{+0,5}

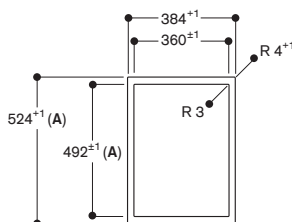
6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
 Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

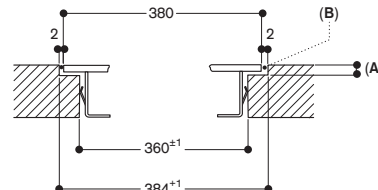
Vue de dessus



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Mesures en mm

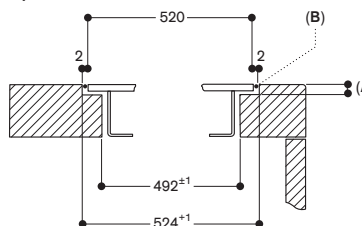
Coupe longitudinale



A : 3,5^{+0,5}
 6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
 B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{+0,5}
 B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



VR414115

Inox

Largeur : 38 cm

Les boutons doivent être commandés séparément.

Le prix comprend

- 1 Plaque fonte, demi surface
- 2 grilles en fonte
- 1 pierre de lave
- 1 brosse de nettoyage

Accessoire d'installation indispensable CKR420010

2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VR414
Commande électronique.

CKR420000

2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VR414
Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

VA440010

Couvercle en inox avec baguette de montage

Accessoires en option

LV030000

Pierres de lave de remplacement

Vario Elektro-Grill Série 400

VR414

- 2 zones pouvant être réglées ensemble ou séparément
- Demi-sauteuse pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.
- Grille en fonte, pierres de lave
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Régulation électronique avec 12 niveaux de puissance.

Equipement

Gril avec pierres de lave qui absorbent la graisse située dans un réceptacle en inox.

2 zones de 1500 W chacune, pouvant être utilisées ensemble sur toute la surface ou séparément.

2 grilles en fonte en deux parties.

Sécurité

Coupure de sécurité.
Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande. En cas d'installation avec le couvercle VA440, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire pour la profondeur de la découpe.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 130 – 135.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Prevoir une distance latérale minimale de 100 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 26 kg.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

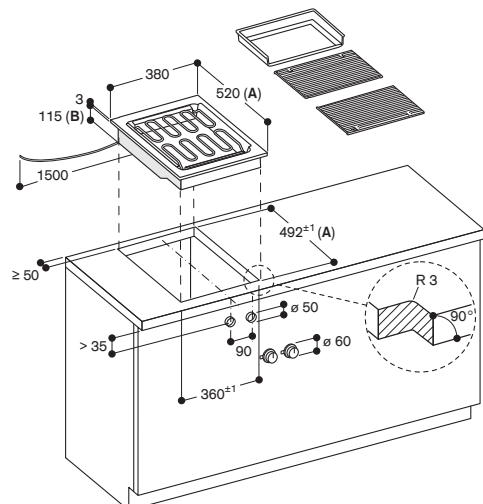
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3,0 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



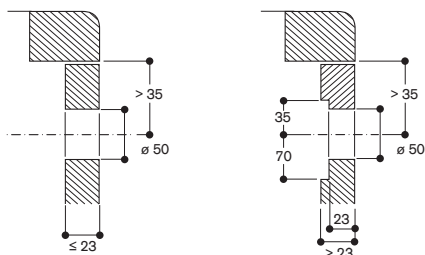
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

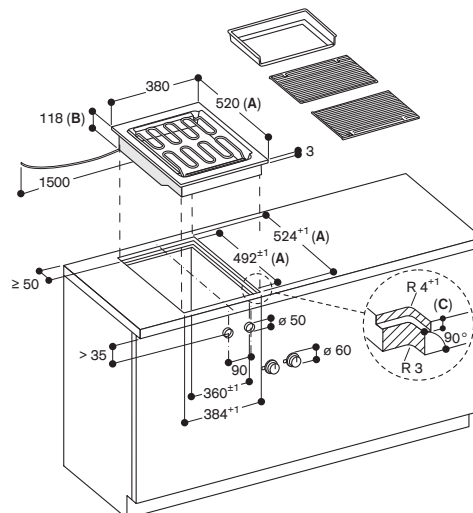
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

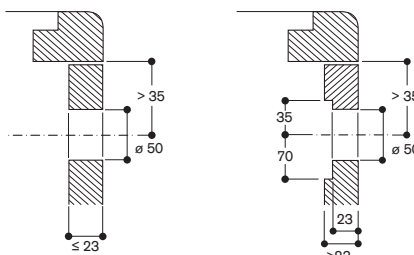
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
 B : 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
 C : 3,5^{-0,5}

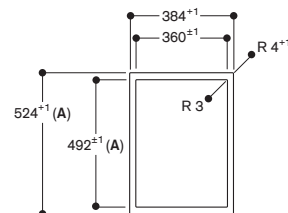
6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
 Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

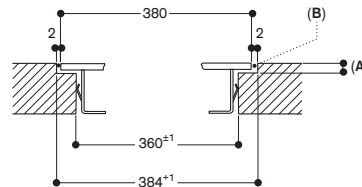
Vue de dessus



A : En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Mesures en mm

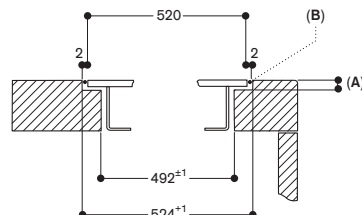
Coupe longitudinale



A : 3,5^{-0,5}
 6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
 B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



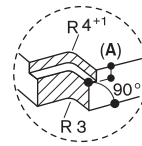
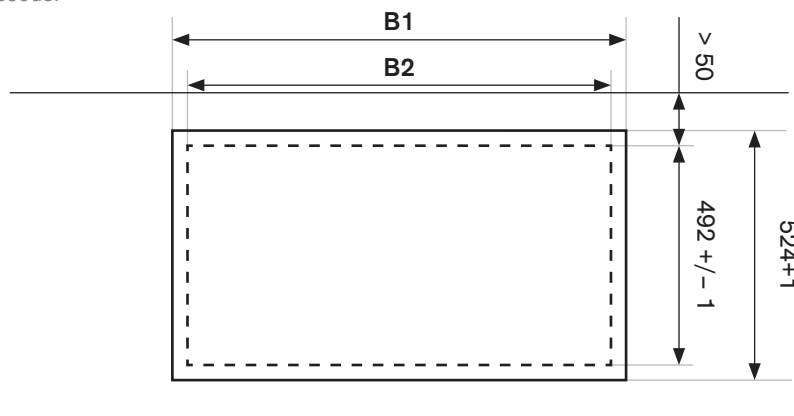
A : 3,5^{-0,5}
 6,5^{+0,5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
 B : Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.





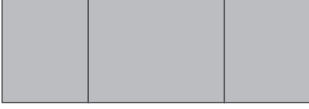

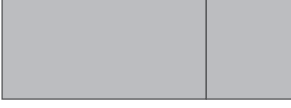
Mesures en mm

Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL 414 pour montage à fleur de plan.

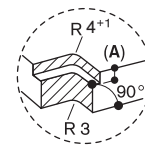
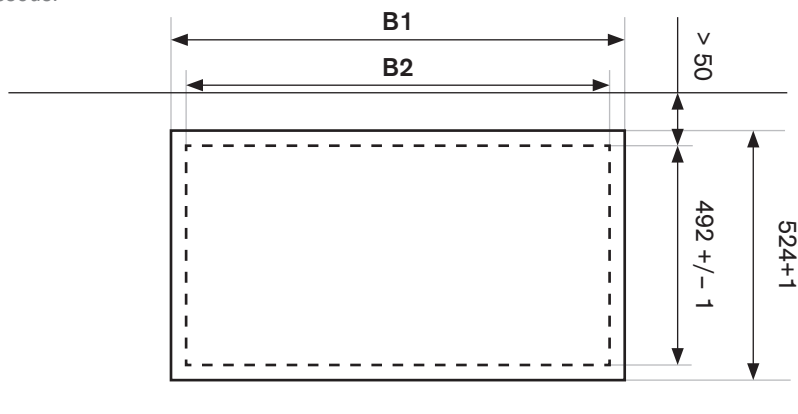
Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400 pour le montage à fleur de plan. Le technicien peut trouver la découpe appropriée les dimensions des combinaisons les plus fréquemment utilisées en se référant aux pages précédentes et aux dessins ci-dessous.



Pour la dimension A :
 3,5 - 0,5 en combinaison avec
 seulement appareils encadrés
 6,5 +0,5 en combinaison avec
 au minimum une table de cuisson à
 induction sans cadre

Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B1 [mm]	Dimension B2 [mm]	VA420004 Nombre
	380 / 380	766 +1	748 +/- 1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +/- 1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +/- 1	3
	591 / 380	977 +1	959 +/- 1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +/- 1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +/- 1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +/- 1	1

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400 pour le montage à fleur de plan. Le technicien peut trouver la découpe appropriée les dimensions des combinaisons les plus fréquemment utilisées en se référant aux pages précédentes et aux dessins ci-dessous.



Pour la dimension A :
 3,5 - 0,5 en combinaison avec seulement appareils encadrés
 6,5 +0,5 en combinaison avec au minimum une table de cuisson à induction sans cadre

Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B1 [mm]	Dimension B2 [mm]	VA420004 Nombre
	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 / 805 / 155 / 380	1887 +1	1869 +/- 1	4



Position recommandée pour le wok à gaz et le grill
 Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL 414 pour montage en surface.

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400 pour le montage en surface. Le technicien peut trouver la découpe appropriée les dimensions des combinaisons les plus fréquemment utilisées en se référant aux pages précédentes et aux dessins ci-dessous.

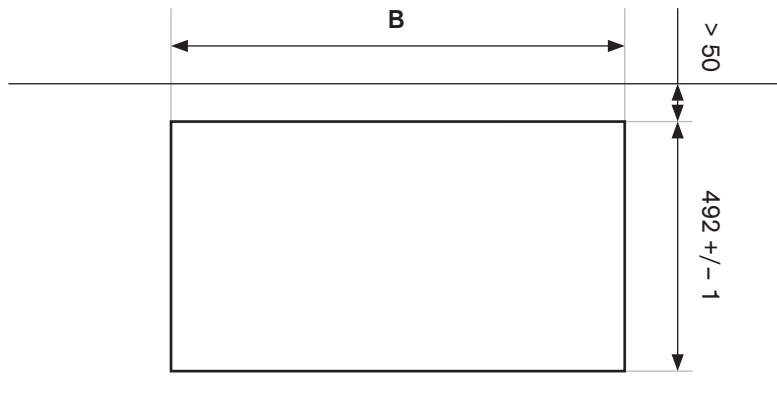




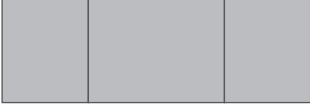

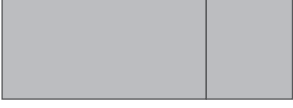


Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VA420010 Nombre
	380 / 380	743 +/- 1	1
	380 / 380 / 380	1126 +/- 1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +/- 1	3
	590 / 380	953 +/- 1	1
	380 / 590 / 380	1336 +/- 1	2
	804 / 380	1167 +/- 1	1
	908 / 380	1271 +/- 1	1

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400 pour le montage en surface. Le technicien peut trouver la découpe appropriée les dimensions des combinaisons les plus fréquemment utilisées en se référant aux pages précédentes et aux dessins ci-dessous.

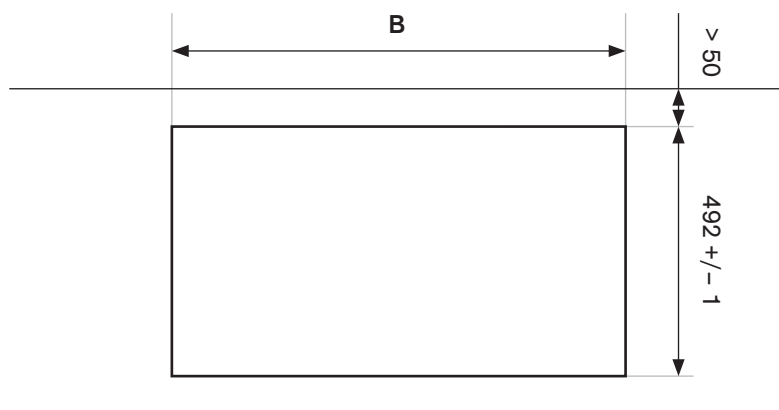


Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VA420010 Nombre
	380 / 155 / 380	901 +/- 1	2
	380 / 155 / 380 / 155	1059 +/- 1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +/- 1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +/- 1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +/- 1	5
	155 / 590 / 155	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



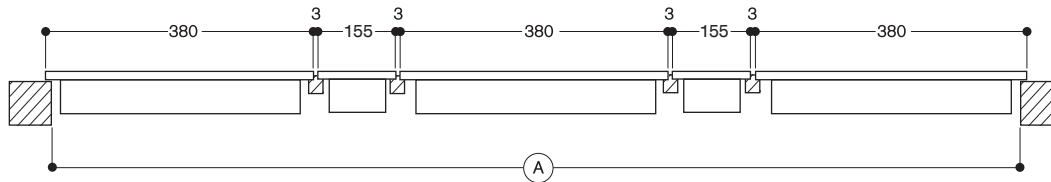
Position recommandée pour le wok à gaz et le grill
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400.

Mode de calcul de la largeur de la découpe.

Calcul de la largeur de la découpe dans le cas d'un encastrement en relief

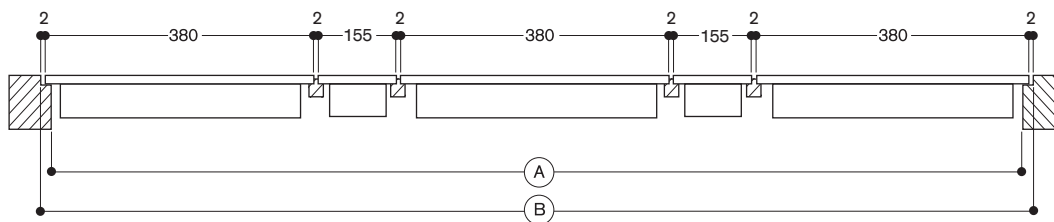
Exemple d'une combinaison des appareils VI414, VI422, VP414 et 2 VL414.



	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450
+ nombre de baguettes de jonction x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1.442 +/- 1 +/- 1

Calcul de la largeur de la découpe dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

Exemple d'une combinaison des appareils VI414, VI422, VP414 et 2 VL414.

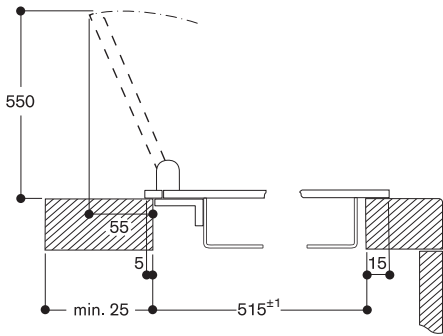


	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450
+ nombre de baguettes de jonction x 2 mm	4 x 2	+ 8
- Porte-à-faux latéral des appareils (7 mm / côté)	14	- 14	- 14
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1.444 +/- 1 +/- 1
+ porte-à-faux côté des appareils (7 mm / côté)	14	+ 14	+ 14
+ joint en silicone (périphérique 2 mm)	2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Largeur totale avec rainure (en mm)		1.462 + 1 0/+ 1

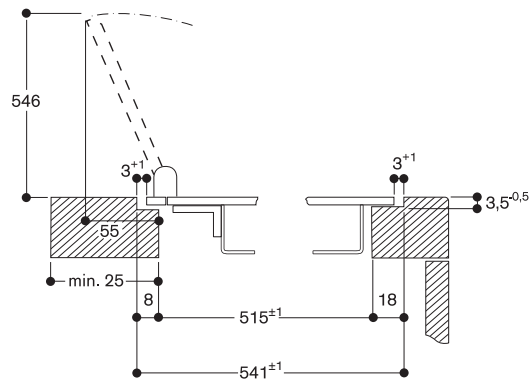
Lors du montage avec couvercle VA440, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur. Par ailleurs, il convient de veiller à l'orientation asymétrique dans la profondeur de découpe.

Couvercle d'appareil en acier inoxydable avec barre de montage. Ne peut être utilisé que dans une seule découpe, pas en combinaison avec d'autres appareils Vario.

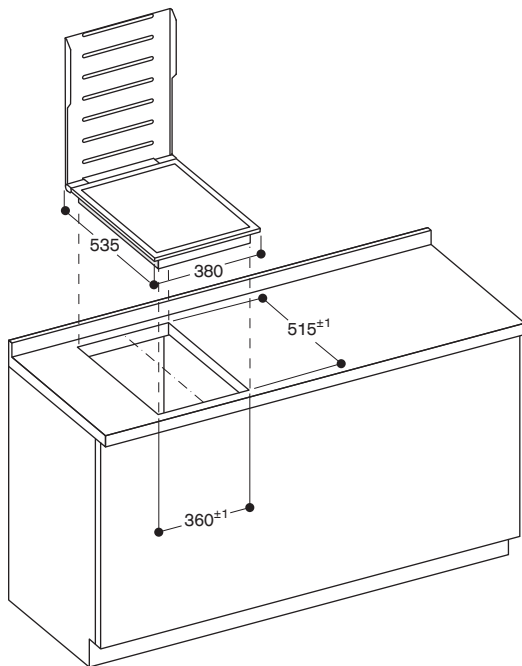
Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé



Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré

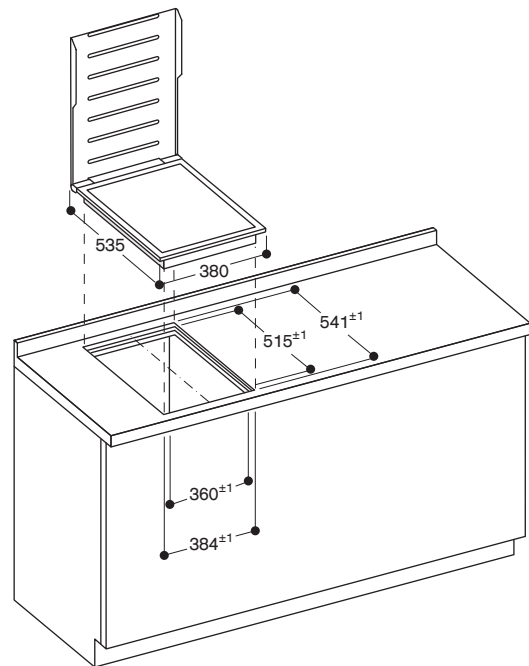


Montage avec montage en surface du couvercle de l'appareil



Mesures en mm

Montage avec encastrément du couvercle de l'appareil



Mesures en mm



VI262120

Panneau de commande noir en aluminium
Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Installation Accessories

VV200010

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

Vario de cuisson Flex Induction série 200

VI262

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 niveaux de puissance.

Equipement

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 144 – 145.

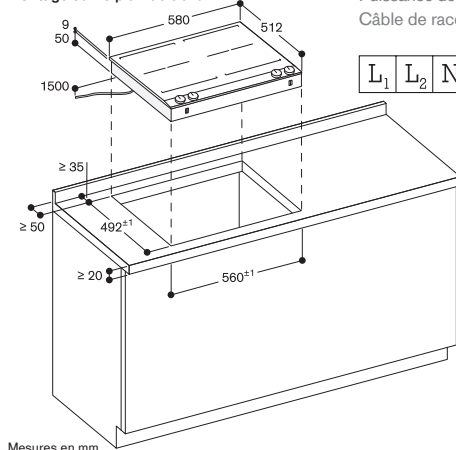
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

L₁ L₂ N ⊕ 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm



VI242120

Panneau de commande noir en aluminium
Largeur 38 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Installation Accessories

VV200010

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

Vario de cuisson Flex Induction série 200

VI242

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 niveaux de puissance.

Equipement

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 cm
Pièce détachée 17006184
Poêle (KDET), ø 24 cm

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 144 – 145.

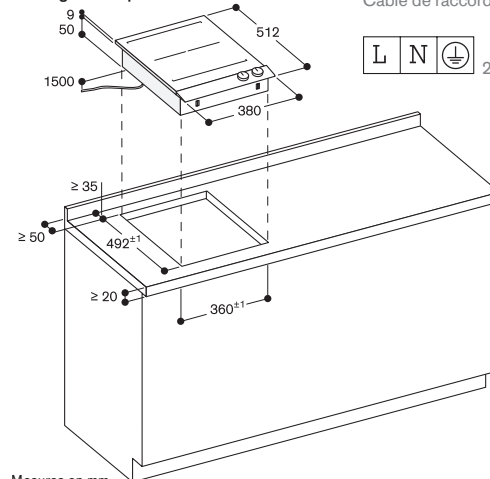
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

L N ⊕ 230V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

**VI232121**

Panneau de commande noir en aluminium
Largeur 28 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Installation Accessories**VV200010**

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option**CA051301**

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

VD200020

Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200

Vario de cuisson Flex Induction série 200**VI232**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 21x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique avec 9 niveaux de puissance.

Equipement

Marquage des zones de cuisson.
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Détection automatique des casseroles.
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 cm

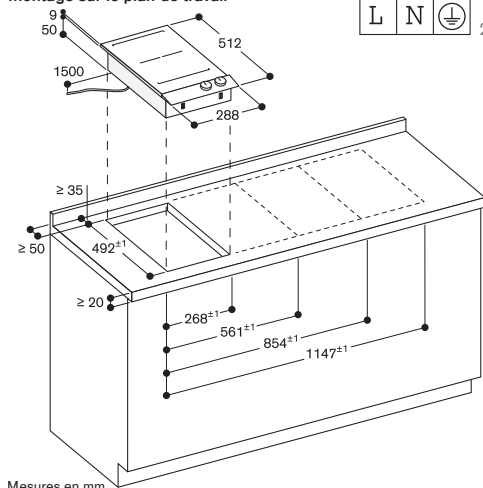
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 144 – 145.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3,7kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

**Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail**

Mesures en mm



VG264220

Panneau de commande noir en aluminium
 Largeur : 60 cm
 Gaz naturel 20 mbar

Installation Accessories

VV200010

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Vario table de cuisson à gaz série 200 VG264

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Grille en fonte à surface plane pour un déplacement facile et sûr des casseroles
- 9,8 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs très puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à ø 22 cm.
 2 brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à ø 20 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
 Bandeau de commande intégré.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Équipement

Grille en fonte avec surface plane.
 Couvercles de brûleurs émaillés.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme.
 Affichage de la chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.

Instructions de montage

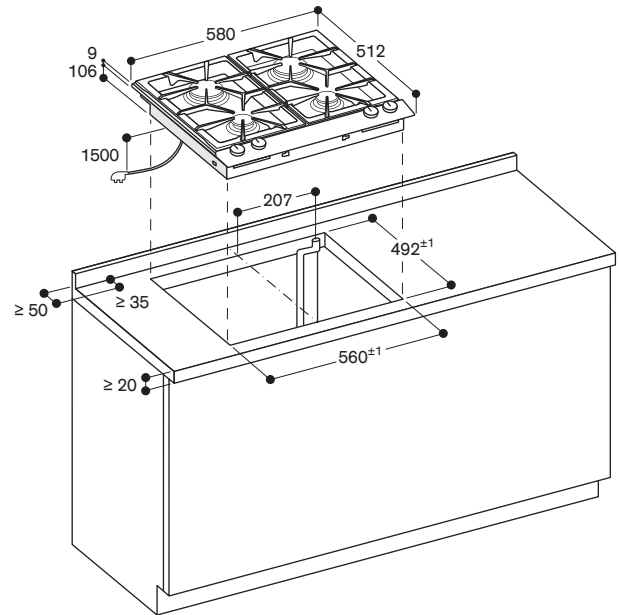
Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-37 mbar peuvent être commandés au service pièces détachées.
 Pas de plancher intermédiaire.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Prévoir une distance latérale minimale de 150 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.
 Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).
 A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.
 Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 144 - 145.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 9,8 kW.
 Puissance de raccordement électrique totale : 0,01 kW.
 Câble d'alimentation 1,5 m avec fiche SVGW Nr. 18-029-1

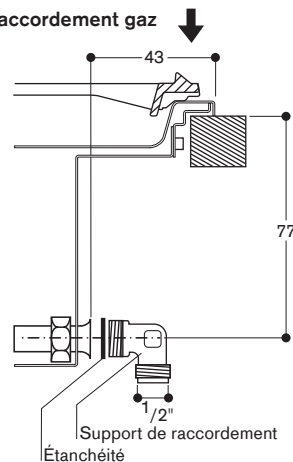
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



**VG231220DE**

Panneau de commande noir en aluminium
 Largeur 28 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Brûleur-Wok 6 kW

Le prix comprend

1 Wok-Aufsatzring

Installation Accessories**VV200010**

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option**VD200020**

Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples, ø 36 cm, 6 litres, Hauteur 10 cm.

Vario wok à gaz série 200**VG231**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Puissance jusqu'à 6 kW

Zones de cuisson

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 30 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
 Bandeau de commande intégré.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.
 Lors de la fermeture du couvercle, le support à casseroles peut être retourné facilement.

Equipement

Grille en fonte.
 Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme.
 Affichage de la chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.

Instructions de montage

Les buses spéciales pour gaz liquide 50 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
 Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).
 A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 144 – 145.

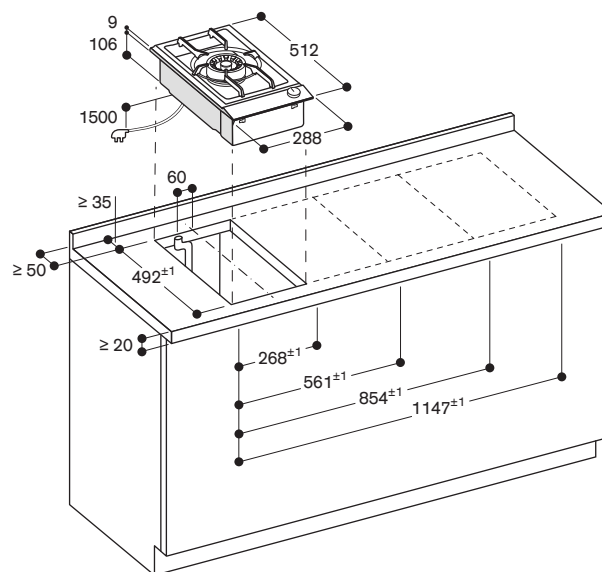
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 6 kW.

Puissance de raccordement électrique totale : 0,01 kW.

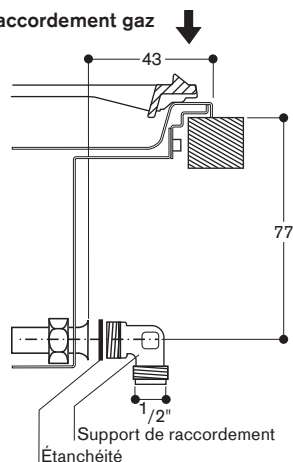
Cordon secteur 1,5 m avec prise.

SVGW Nr. 18-029-1

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail

Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



VG232220DE

Panneau de commande noir en aluminium
Largeur 28 cm
Gaz naturel 20 mbar

Installation Accessories

VV200010

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option

VD200020

Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200

Vario table de cuisson à gaz série 200 VG232

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Grille en fonte à surface plane pour un déplacement facile et sûr des casseroles

Zones de cuisson

1 brûleur très puissant (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à \varnothing 22 cm.
1 brûleur (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à \varnothing 20 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Allumage une main.
Allumage électronique.

Equipement

Grille en fonte.
Couvercles de brûleurs émaillés.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme.
Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

Instructions de montage

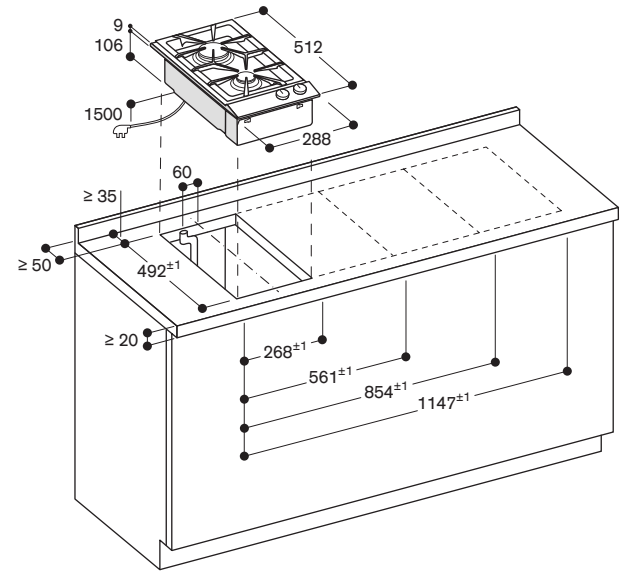
Les buses spéciales pour gaz liquide 50 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.
Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).
A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.
Poids de l'appareil : env. 8 kg.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 144 – 145.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 4,9 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 0,01 kW.
Câble d'alimentation 1,5 m avec fiche.
SVGW Nr. 18-029-1

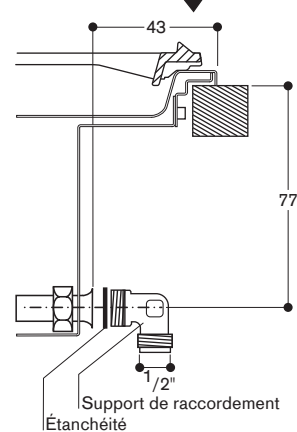
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

Mesures en mm

Raccordement gaz



**VP230120**

Panneau de commande noir en aluminium
Largeur 28 cm

Le prix comprend

2 spatules

Installation Accessories**VV200010**

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option**VD200020**

Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200

Vario Teppan Yaki série 200**VP230**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson traditionnelle japonaise, directement sur la surface inox
- Réglage précis de la température jusqu'à 240 °C
- Niveau de maintien au chaud

Zones de cuisson

Surface utile de 844 cm².

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
Bandeau de commande intégré.
Contrôle électronique de la température de 140 ° à 240 °C.

Équipement

Puissance zone de cuisson 1800 W.
Fonction de maintien au chaud
Fonction nettoyage.
Cadre inox microbillé avec plaque en inox polie en une seule pièce.

Sécurité

Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Interrupteur de sécurité.

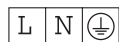
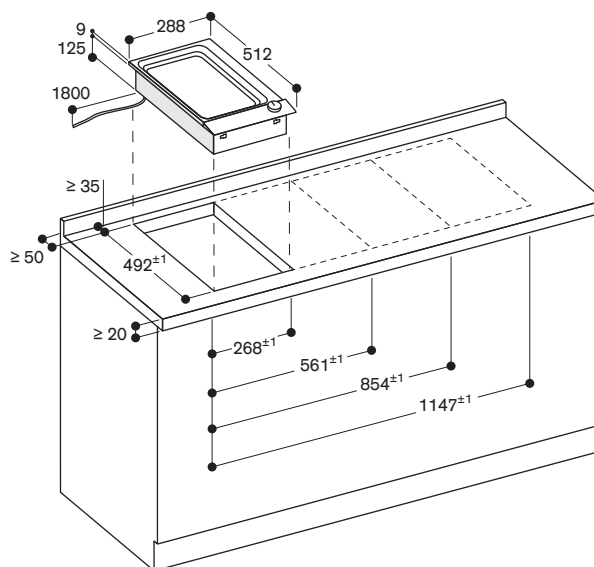
Instructions de montage

La distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure des planches intermédiaires doit être de minimum 150 mm.
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Il convient de respecter une distance minimale de 30 cm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer ou de prévoir une isolation thermique.
Prévoir un plancher intermédiaire; après le montage, ce plancher ne pourra être enlevé qu'avec des outils adaptés.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 144 – 145.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 1,8 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans fiche.

**Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail**

Mesures en mm



VR230120

Panneau de commande noir en aluminium
Largeur 28 cm

Le prix comprend

- 1 grille en fonte
- 1 pierre de lave
- 1 brosse de nettoyage

Installation Accessories

VV200010

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option

LV030000

Pierres de lave de remplacement

VD200020

Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200

Vario Gril électrique série 200

VR230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
Bandeau de commande intégré.
9 niveaux de puissance.

Equipement

2 corps de chauffe relevables, réglables séparément sur 9 niveaux de puissance (1500 W).
Fonction Jonction des deux zones de cuisson.
Grille en fonte.
Bac à pierres de lave et collecteur de graisse en inox, lavable au lave-vaisselle.

Sécurité

Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Garantir un espace min. de 200 mm avec les éléments du mobilier ou surface de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 144 – 145.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

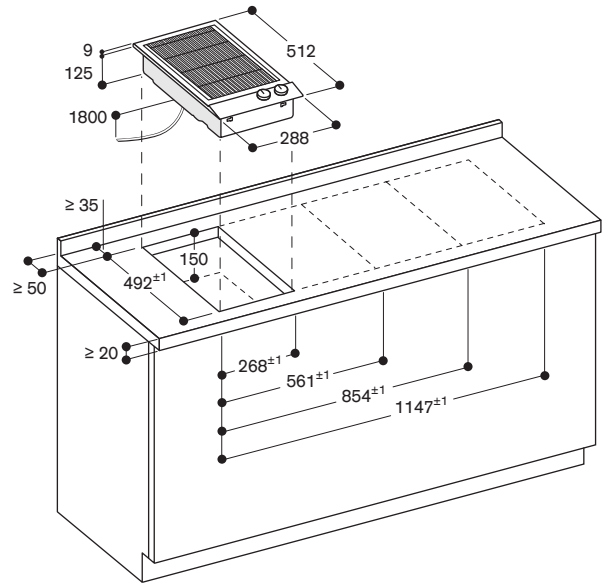
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3 kW.
Câble de raccordement 1,8 m sans fiche.



230V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL 200.

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 200. Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les appareils de la série 200. Combinaisons les plus fréquemment utilisées en se référant aux pages précédentes et aux dessins ci-dessous.

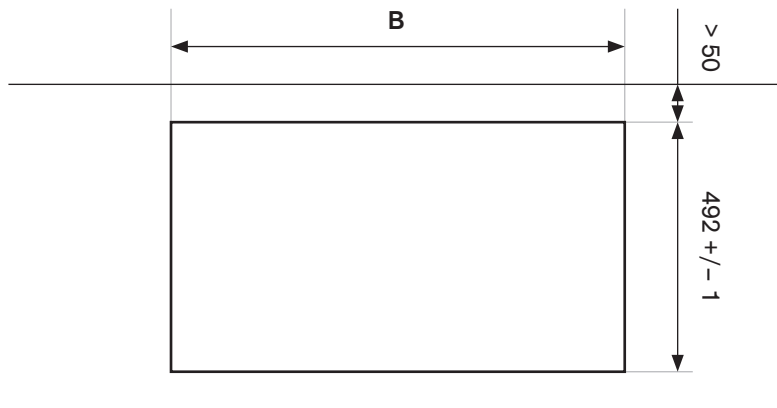







Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VV200010 / VV200020 Nombre
	288	561 +/- 1	1
	288	854 +/- 1	2
	288	1147 +/- 1	3
	380 / 288	653 +/- 1	1
	580	853 +/- 1	1

Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 200. Le technicien peut trouver les dimensions de découpe appropriées pour les appareils de la série 200. Combinaisons les plus fréquemment utilisées en se référant aux pages précédentes et aux dessins ci-dessous.

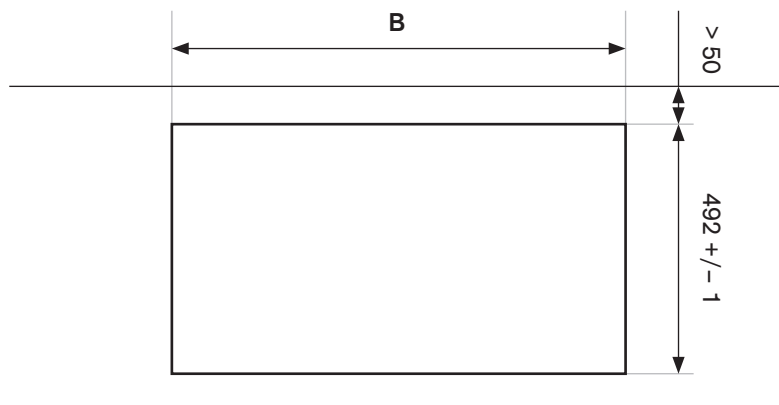


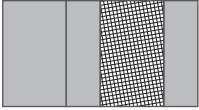



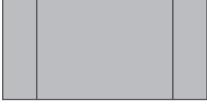




Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VV200010 / VV200020 Nombre
	288 / 150	716 +/- 1	2
	380 / 150 / 380	900 +/- 1	3
	288 / 150 / 150	871 +/- 1	3
	288 / 150 / 150	1164 +/- 1	4
	288 / 150 / 150	1457 +/- 1	5
	380 / 150 / 288	808 +/- 1	3
	150 / 580 / 150	870 +/- 1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +/- 1	3

 Position recommandée pour le wok à gaz et le grill
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un grill électrique Vario.

Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario série 400

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.



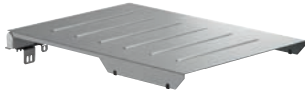
LV030000

Pierres de lave de remplacement



VA440010

Couvercle en inox avec baguette de montage.
(Ne peut être utilisé que dans une seule section. Ne peut pas être utilisé en combinaison avec d'autres appareils Vario).



WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples, ø 36 cm, 6 litres, Hauteur 10 cm.



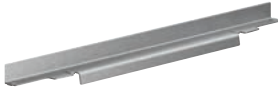
WZ400000

Support adaptateur pour poêle Wok.



AA414010

Rail de guidage de l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.



VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan



VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief



CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.



CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



CA053000

Poêle Flex, pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



VD200020

Couvercle noir pour
Vario de cuisson série 200



LV030000

Pierres de lave de remplacement



LS041001

Guide de l'air pour VL040/041 placé à côté d'appareils gaz.



VV200010

Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200



VV200020

Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200



WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples, ø 36 cm, 6 litres, Hauteur 10 cm.



CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.



CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



CA050300

Poêle Flex, pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



Tables de cuisson à induction série 400



Numéro de l'appareil	Plan de cuisson à induction Full Zone	Plan de cuisson à induction Full Zone
Sans cadre pour un montage affleurant	-	-
Cadre en acier inoxydable de 3 mm pour montage en surface ou affleurant	CX492111	CX482111
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	90
Profondeur	(cm) 52	52
Profondeur d'immersion	(cm) 6,5	6,5
Commande		
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	- / -	- / -
Écran tactile TFT / Fonctionnement du twist pad / Fonctionnement du capteur	• / - / -	• / - / -
Affichage bicolore (blanc/orange)	-	-
Bouton correspondant (inox / noir) ⁴	-	-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson / ustensiles de cuisine	6	5
Induction Full Zone	•	•
Zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W), avec Booster 3700 W combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W), avec Booster 3700 W combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Extension automatique jusqu'à 30x32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, avec Booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Equipment		
Nombre de niveaux de puissance	17	17
Fonction Flex pour les surfaces de cuisson rectangulaires	-	-
Fonction de capteur de cuisson / Fonction de capteur de rôtissage	• / -	• / -
Nombre de fonctions du capteur de rôtissage	-	-
Fonction de cuisinier professionnel	•	•
Fonction de booster pour les casseroles	• / •	• / •
Fonction de maintien au chaud	•	•
Nombre de temps de cuisson automatique	6	5
Réveil de courte durée	•	•
Chronomètre	•	•
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•
Sécurité pour les enfants / Arrêt de sécurité / Protection du nettoyage de l'écran	• / • / •	• / • / •
Fonction pause	•	•
Menu des options	•	•
Contrôle de la ventilation	• ²	• ²
Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).	• ³	• ³
Accessoires		
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN1/1 Pour table induction full zone	GN232110 ¹	GN232110 ¹
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples (pour Flex-induction)	-	-
Plaque de gril en fonte d'aluminium (pour Flex-induction)	-	-
Poêle Flex, 3 pièces (Pour Flex-induction)	-	-
Poêle Flex, grand (Pour Flex-induction)	-	-
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø20 cm	-	-
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø24 cm	-	-
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø28 cm	-	-
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø32 cm	-	-
Capteur de cuisson	•/CA060300 ¹	• / CA060300 ¹
Support adaptateur pour poêle Wok	-	-
Poêle wok	-	-
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW) 7,4	7,4

• En standard. - Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² En combinaison avec la hotte adapté.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

⁴ Les boutons doivent être commandés séparément.



Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Wok à induction
VI492105	VI482105	VI462105	VI422105	VI414105
VI492115	VI482115	VI462115	VI422115	VI414115
90	80	60	38	38
52	52	52	52	52
5,7	5,7	5,7	5,7	5,7
• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
- / - / •	- / - / •	- / - / •	- / - / •	- / - / •
•	•	•	•	•
CKI450010 / CKI450000	CKI440010 / CKI440000	CKI440010 / CKI440000	CKI420010 / CKI420000	CKI410010 / CKI410000
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
-	-	-	-	-
CA051301 ¹	CA051301 ¹	CA051301 ¹	CA051301 ¹	-
CA052300 ¹	CA052300 ¹	CA052300 ¹	CA052300 ¹	-
CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹
CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹
17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹
17006184 ¹	17006184 ¹	17006184 ¹	17006184 ¹	17006184 ¹
17006185 ¹	17006185 ¹	17006185 ¹	-	17006185 ¹
17006019 ¹	-	-	-	17006019 ¹
-	-	-	-	-
WZ400000 ¹	-	-	-	WZ400000 ¹
WP400001 ¹	-	-	-	WP400001 ¹
11,1	7,4	7,4	3,7	3,7

Four EB 333

Fours série 400

Fours série 200

Appareils Vario

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle

Label énergétique | Home Connect | Accessoires

Vario Flex Induction série 200



Numéro de l'appareil	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction
	VI262120	VI242120	VI232121
Installation en surface / affleurante	• / -	• / -	• / -
Dimensions			
Largeur (cm)	60	38	28
Profondeur (cm)	51,2	51,2	51,2
Profondeur d'immersion (cm)	5	5	5
Commande			
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	- / •	- / •	- / •
Écran tactile TFT / Fonctionnement du twist pad / Fonctionnement du capteur	- / - / -	- / - / -	- / - / -
Affichage bicolore (blanc/orange)	-	-	-
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson / ustensiles de cuisine	4	2	2
Induction Full Zone	-	-	-
Zones de cuisson Flex Induction 19x21 cm (2200 W), avec Booster 3700 W combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)	-	-	2
Zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W), avec Booster 3700 W combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)	4	-	-
Zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W), avec Booster 3700 W combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)	-	2	-
Equipment			
Nombre de niveaux de puissance	9	9	9
Fonction Flex pour les surfaces de cuisson rectangulaires	•	•	•
Fonction de capteur de cuisson / Fonction de capteur de rôtissage	- / •	- / •	- / •
Nombre de fonctions du capteur de rôtissage	4	2	2
Fonction de cuisinier professionnel	-	-	-
Fonction de booster pour les casseroles	• / -	• / -	• / -
Fonction de maintien au chaud	-	-	-
Nombre de temps de cuisson automatique	-	-	-
Réveil de courte durée	-	-	-
Chronomètre	-	-	-
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité pour les enfants / Arrêt de sécurité / Protection du nettoyage de l'écran	- / • / -	- / • / -	- / • / -
Fonction pause	-	-	-
Menu des options	-	-	-
Contrôle de la ventilation	-	-	-
Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).	-	-	-
Accessoires			
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples (pour Flex-induction)	CA051301 ¹	CA051301 ¹	CA051301 ¹
Plaque de gril en fonte d'aluminium (pour Flex-induction)	CA052300 ¹	CA052300 ¹	CA052300 ¹
Poêle Flex, 3 pièces (Pour Flex-induction)	CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹
Poêle Flex, grand (Pour Flex-induction)	CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø20 cm	17006018 ¹	17006018 ¹	17006018 ¹
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø24 cm	-	17006184 ¹	-
Capteur de cuisson	-	-	-
Couvercle noir de l'appareil (inox / noir)	- / -	- / -	- / VD200020 ¹
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale (kW)	7,4	3,7	3,7

• En standard. - Non disponible.

¹ Accessoires en option.



Numéro de l'appareil	Plaque de cuisson au gaz	Plaque de cuisson au gaz	Wok à gaz	Wok à gaz	Plaque de cuisson au gaz	Plaque de cuisson au gaz
	VG491115	VG491215	VG415115	VG41525	VG425115	VG425215
Cadre en acier inoxydable 3mm brossé / brossé / sablé	• / - / -	• / - / -	• / - / -	• / - / -	• / - / -	• / - / -
Installation en surface / affleurante / soudée	• / • / -	• / • / -	• / • / -	• / • / -	• / • / -	• / • / -
Gaz liquide 50 mbar / gaz liquide 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	• / - / -	- / - / •	• / - / -	- / - / •	• / - / -	- / - / •
Dimensions						
Largeur (cm)	90	90	38	38	38	38
Profondeur (cm)	52,0	52,0	52,0	52,0	52,0	52,0
Profondeur d'immersion (cm)	14,1	14,1	13,4	13,4	13,4	13,4
Commande						
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
Bouton correspondant (inox / noir) ²	CKG450010 / CKG450000	CKG450010 / CKG450000	CKG410010 / CKG410000	CKG410010 / CKG410000	CKG420010 / CKG420000	CKG420010 / CKG420000
Zones de cuisson						
Nombre de zones de cuisson	5	5	1	1	2	2
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 5800 W)	1	-	1	-	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 6000 W)	-	1	-	1	-	-
Deux brûleurs superpuissants à double couronne (165 – 4000 W)	2	2	-	-	1	1
Deux brûleurs normaux à double couronne (165 – 2000 W)	2	2	-	-	1	1
Equipment						
Nombre de niveaux de puissance	12	12	12	12	12	12
Contrôle électronique de la puissance	•	•	•	•	•	•
Allumage rapide automatique / allumage électrique	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	•	•	•	•	•	•
Fonction mijotage	•	•	•	•	•	•
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•	•	•	•	•
Arrêt de sécurité	•	•	•	•	•	•
Grille en fonte	3-parties	3-parties	1-parties	1-parties	1-parties	1-parties
Accessoires						
Wokring	•	•	•	•	-	-
Poêle à wok	WP400001 ¹	WP400001 ¹	WP400001 ¹	WP400001 ¹	-	-
Couvercle noir de l'appareil (inox / noir)	- / -	- / -	VA440010 ¹ / -	VA440010 ¹ / -	VA440010 ¹ / -	VA440010 ¹ / -
Valeurs de raccordement						
Charge totale connectée gaz (jusqu'à)	(kW)	17,8	18,0	5,8	6,0	6,0
Charge électrique totale connectée	(W)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
	SVGW Nr.	17-002-1	SVGW Nr.	17-002-1	SVGW Nr.	17-002-1

• En standard. - Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² Les boutons doivent être commandés séparément.

Vario Flex Induction série 200



Numéro de l'appareil	Plaque de cuisson au gaz	Wok à gaz	Plaque de cuisson au gaz
	VG264220	VG231220DE	VG232220DE
Cadre en acier inoxydable 3 mm brossé / brossé / sablé	- / - / •	- / - / •	- / - / •
Installation en surface / affleurante / soudée	• / - / -	• / - / -	• / - / -
Gaz liquide 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	- / • ³	- / • ⁴	- / • ⁴
Dimensions			
Largeur	(cm) 60	28	28
Profondeur	(cm) 51,2	51,2	51,2
Profondeur d'immersion	(cm) 10,6	10,6	10,6
Commande			
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	- / •	- / •	- / •
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson	4	1	2
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 5800 W)	-	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 6000 W)	-	1	-
Deux brûleurs superpuissants à double couronne (560 – 3000 W)	2	-	1
Deux brûleurs normaux à double couronne (380 – 1900 W)	2	-	1
Equipment			
Nombre de niveaux de puissance	9	9	9
Contrôle électronique de la puissance	-	-	-
Allumage rapide automatique / allumage électrique	- / •	- / •	- / •
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	-	-	-
Fonction mijotage	-	-	-
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•	•
Arrêt de sécurité	-	-	-
Grille en fonte	2-parties	1-parties	1-parties
Accessoires			
Wokring	-	-	-
Poêle à wok	-	WP400001 ¹	-
Couvercle noir de l'appareil (inox / noir)	- / -	- / VD200020 ¹	- / VD200020 ¹
Valeurs de raccordement			
Charge totale connectée gaz (jusqu'à)	(kW) 9,8	6,0	4,9
Charge électrique totale connectée	(W) 4,0	1,0	2,0
	SVGW Nr. 18-029-1	SVGW Nr. 18-029-1	SVGW Nr. 18-029-1

• En standard. – Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² Les buses pour le gaz naturel 20 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.

³ Les buses pour gaz liquide 28-30/37 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.

⁴ Les buses pour gaz liquide 50 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.



Numéro de l'appareil	Teppan Yaki	Gril électrique	Teppan Yaki	Gril électrique
	VP414115	VR414115	VP230120	VR230120
Cadre en acier inoxydable 3mm brossé / brossé / sablé	• / - / -	• / - / -	- / - / •	- / - / •
Installation en surface / affleurante / soudée	• / • / -	• / • / -	• / - / -	• / - / -
Dimensions				
Largeur	(cm) 38	38	28	28
Profondeur	(cm) 52	52	51,2	51,2
Profondeur d'immersion	(cm) 11,8	11,8	12,5	12,5
Commande				
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	• / -	• / -	- / •	- / •
Bouton correspondant (inox / noir) ²	CKP420010 / CKP420000	CKR420010 / CKR420000	-	-
Zones de cuisson				
Nombre de zones de cuisson	2	2	1	2
Performance	(kW) 2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Comparaison des températures	(° C) 120 - 240	-	120 - 240	-
Équipement				
Nombre de niveaux de puissance	12	12	10	9
Contrôle électronique de la puissance	•	•	•	-
Deux zones peuvent être utilisées ensemble / ou séparément	• / •	• / •	- / •	- / •
Acier fonte- la rouille des grilles	-	2	-	1
Cuve en acier inoxydable avec pierres de lave	-	•	-	•
Bac de récupération de la graisse	-	•	-	•
Surface de cuisson chromée dur	•	-	-	-
Niveau de cuisson des sandwichs en acier inoxydable	-	-	•	-
Fonction de maintien au chaud	•	-	•	-
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•	•	•
Sécurité des enfants / arrêt de sécurité	- / •	- / •	- / •	- / •
Niveau de nettoyage	•	-	-	-
Accessoires				
Poêle à fonte, demi-surface	-	•	-	-
Couvercle noir de l'appareil (inox / noir)	VA440010 ¹ / -	VA440010 ¹ / -	- / VD200020 ¹	- / VD200020 ¹
Brosse de nettoyage	-	•	-	•
Spatule	2	-	2	-
Valeurs de raccordement				
Puissance totale connectée électrique	(kW) 3,0	3,0	1,8	3,0

• En standard. - Non disponible.

¹ Accessoires en option.














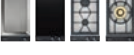















² Les boutons doivent être commandés séparément.





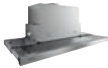


Tables de cuisson

Tables de cuisson au gaz	158
Module à induction intégré Série 400 (ESSENTIAL INDUCTION)	162
Plan de cuisson à induction Full Zone	168
Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré	176
Table de cuisson Flex Induction	186
Conseils de planification pour l'installation de plaques de cuisson à induction et vitrocéramiques	206
Tables de cuisson vitrocéramique	207
Accessoires Accessoires spéciaux	210
Informations techniques	212

Recommandation pour la combinaison de plan de cuisson avec des appareils de ventilation

✓ : Combinaison recommandée ✓ ^A : Combinaison recommandée uniquement planifiable avec évacuation d'air - : Non recommandé 📶 : Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson								
Produit	Illustration	Nom de l'appareil		AC400 La largeur est dépend de la Configuration	AC250121 Largeur 120 cm	AW442120 Largeur 120 cm	AW240191 Largeur 90 cm	AI240191 Largeur 90 cm
	Largeur maximale pour Vario Combinaisons de tables de cuisson Induction entièrement intégrée voir pages produits				100 cm 130 cm avec bordure	100 cm	80 cm	80 cm
Vario Gril électrique série 400		VR414	40 cm	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-
Vario Teppan Yaki série 400 / Vario Plan de cuisson à gaz série 400		VP414 / VG4..	40 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI4..	40 cm	✓	✓ 📶	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI462	60 cm	✓	✓ 📶	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI482	80 cm	✓	✓ 📶	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 400		VI492	90 cm	✓	✓ 📶	✓	-	-
Vario Plan de cuisson à gaz série 400		VG491/ CG492	90 cm	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-
Vario Gril électrique série 200		VR230	30 cm	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A	-	-
Vario Teppan Yaki série 200 / Vario Plan de cuisson à gaz série 200 / Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200 / Vario Gril électrique série 200		VP2../ VI2../ VR2../ VG2..	30 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		VI242	40 cm	✓	✓	✓	-	-
Vario Plan de cuisson à gaz série 200 / Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		VI262/ VG264	60 cm	✓	✓	✓	-	-
Module à induction intégré série 400		CU42..	21 cm 28 cm	✓	✓	-	-	-
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX482111	80 cm	✓	✓ 📶	✓	✓ 📶	-
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX482101	80 cm	✓	✓ 📶	✓	✓ 📶	-
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX492	90 cm	✓	✓ 📶	✓	-	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI262	60 cm	✓	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI272	70 cm	✓	✓ 📶	✓	✓ 📶	✓ 📶
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI282/ CI283	80 cm	✓	✓ 📶	✓	✓ 📶	-
Plan de cuisson à induction Vario Flex série 200		CI292	90 cm	✓	✓ 📶	✓	-	-
Plan de cuisson à gaz série 200		CG261	60 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson à gaz série 200		CG291	90 cm	✓	✓	✓	-	-
Plan de cuisson en vitrocéramique série 200		CE261	60 cm	✓	✓	✓	✓	✓
Plan de cuisson en vitrocéramique série 200		CE291	90 cm	✓	✓	✓	-	-

							
AL400122	AL400192	AL200180	AL200190	VL414115	VL200120	AF210192	AF210162
Largeur 120 cm	Largeur 90 cm	Largeur 80 cm	Largeur 90 cm	Largeur 15,5 cm	Largeur 15 cm	Largeur 90 cm	Largeur 60 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm
✓ ^A	✓ ^A	-	-	✓ ^A	-	✓ ^A	✓ ^A
✓	✓	-	-	✓	-	✓	✓
✓	✓	-	-	✓ Wi-Fi	-	✓	✓
-	-	-	-	✓	-	✓	✓
✓	-	✓ Wi-Fi	-	✓	-	✓	-
-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	✓	-
-	✓ ^A	-	-	-	-	✓ ^A	-
-	-	-	-	-	✓ ^A	✓ ^A	✓ ^A
-	-	-	-	-	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	✓	✓	✓
-	-	-	-	-	-	-	-
✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	-	✓	-
-	-	✓ Wi-Fi	-	-	-	✓	-
-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	✓	-
-	-	-	-	-	-	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓	-
-	-	✓ Wi-Fi	-	-	-	✓	-
-	✓	-	✓ Wi-Fi	-	-	✓	-
-	-	-	-	-	-	✓	✓
-	-	-	-	-	-	✓ ^A	-
✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
✓	✓	-	-	-	-	✓	-

Four EB 333

Fours série 400

Fours série 200

Appareils Varío

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle

Label énergétique | Home Connect | Accessoires



CG492111

Inox
Largeur 100 cm
Gaz liquide 50 mbar
Brûleur-Wok 5,8 kW

CG492211

Inox
Largeur 100 cm
Gaz naturel 20 mbar
Brûleur-Wok 6 kW

Le prix comprend

- 1 anneau pour WOK
- 5 Boutons de commande

Accessoire d'installation indispensable CA429410

Jeu de cadres composé de cadres décoratifs (pour les plans de travail en acier inoxydable à souder) et cadre support.

Accessoires en option

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples
Avec manche et fond arrondi, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Plan de cuisson au gaz série 400

CG492

- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 17,8 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Supports plats en fonte, pour encastrement à fleur du plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG492111

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W – 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 32 cm
2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W – 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

CG492211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W – 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 32 cm
2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W – 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.
Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Instructions de montage

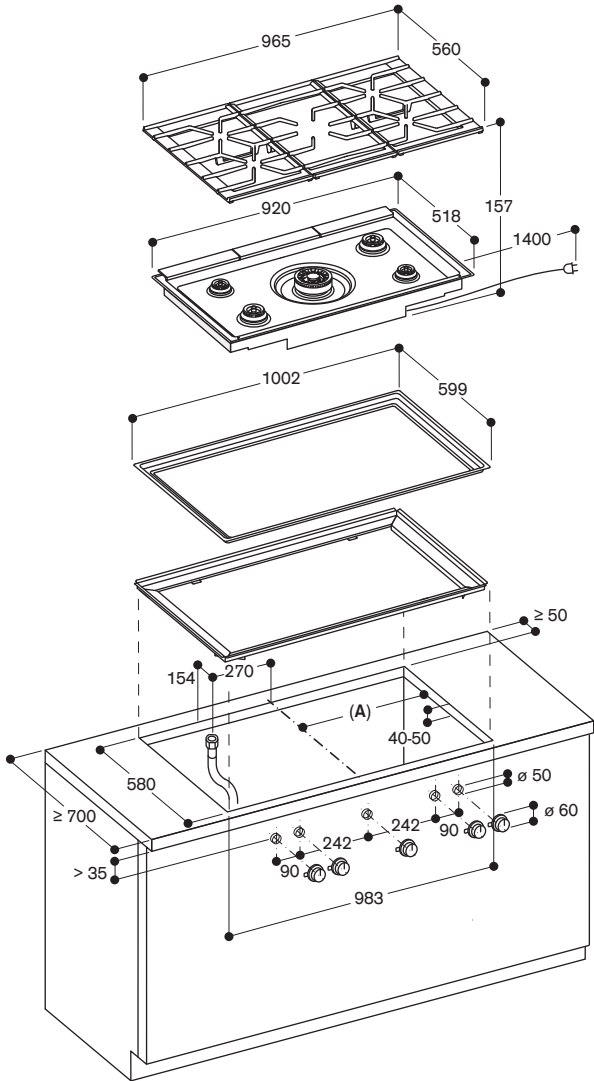
Le kit d'encastrement permet une adaptation, selon les besoins, aussi bien dans un plan de travail en pierre qu'en inox.
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).
Profondeur minimale du plan de travail 70 cm.
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire.
Le cadre monté séparément sur le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces.
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
L'appareil peut-être fixé par au-dessus. Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique.
Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 11 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).
L'écart minimal entre la surface de la table de cuisson et un meuble monté en hauteur, composé de matériaux inflammables, s'élève à 76 cm.
L'écart minimal par rapport à une hotte aspirante surdimensionnée doit être respecté dans les informations de planification de la hotte aspirante individuelle.
La combinaison avec un appareil VL414 n'est pas recommandée, car l'aspiration à partir du brûleur central n'est pas garantie en raison d'une distance excessive.
Poids de l'appareil : env. 34 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale gaz : 17,8 / 18 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 15 W.
Cordon secteur 1,4 m avec prise. 230V / 10A
SVGW. Nr. 17-002-1

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

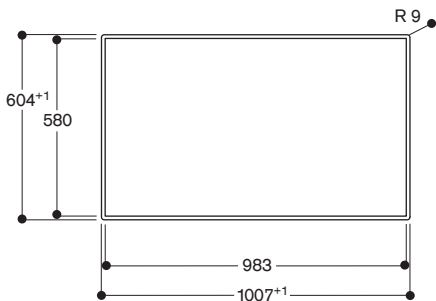


A: 491,5 mm

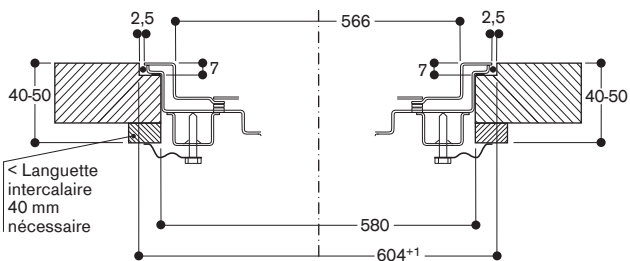
Pour d'autres options d'installation, consultez les instructions d'installation

Mesures en mm

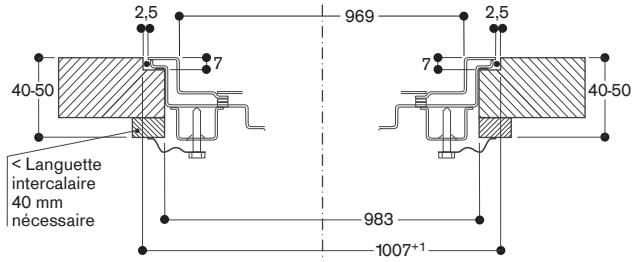
Vue du dessus



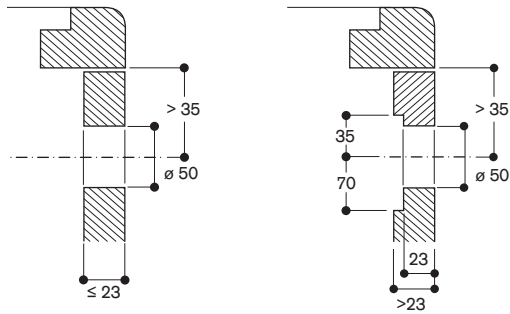
Coupe transversale



Coupe longitudinale



Installation du bouton de commande



Mesures en mm



CG291210DE

Inox
 Largeur : 90 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour WOK

Accessoires en option

WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples
 Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Plan de cuisson à gaz, série 200

CG291

- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Brûleur multi-couronnes avec 5 kW

Zones de cuisson

1 brûleur Wok 2 couronnes de flammes (300 W – 5000 W).
 1 brûleur super puissant (500 W – 3000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 26 cm
 2 brûleurs normaux (350 W – 1750 W), pour les casseroles jusqu'à ø 20 cm
 1 brûleur économique (330 W – 1000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 14 cm

Commande

Boutons de commande avec la zone de cuisson et le niveau de sortie des marques en 9 niveaux de puissance. Allumage une main. Allumage électronique.

Equipement

3 Grilles avec surface plane.
 Couvercles de brûleurs émaillés.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme.

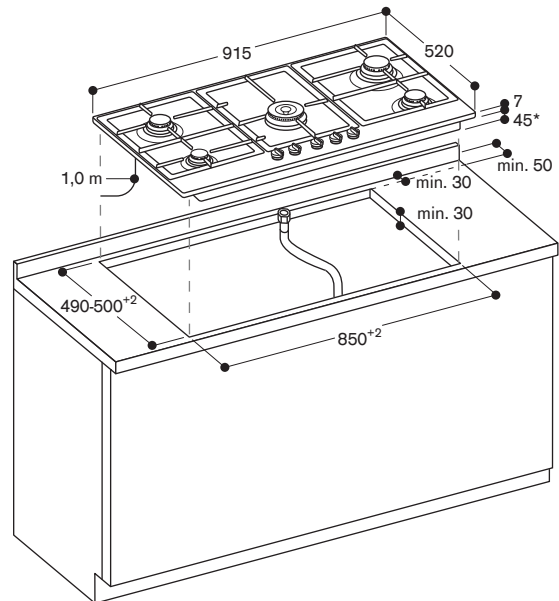
Instructions de montage

La table de cuisson est adaptée pour l'installation sur plan de travail. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées. Prise d'air par le haut. Etagère intermédiaire nécessaire L'appareil doit être fixé par en-dessous. Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 11 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). Plus de 11 kW de puissance totale la distance minimale par rapport à une hotte aspirante de 70 cm. Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale gaz : 12,5 kW.
 Câble de raccordement 1,0 m sans fiche.
 230V / 10A
 SVGW. Nr. 16-030-1

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

**CG261210DE**

Inox
 Largeur : 60 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour WOK

Accessoires en option

WP400001
 Poêle wok en matériau à couches multiples
 Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Plan de cuisson à gaz, série 200**CG261**

- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- 9,75 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

1 brûleur wok multi-circuit (1550 W – 4000 W).
 1 brûleur puissant (500 W – 3000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 26 cm.
 1 brûleur normal (290 W – 1750 W, pour les casseroles jusqu'à ø 20 cm)
 1 brûleur économique (330 – 1000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 16 cm

Commande

Boutons de commande avec la zone de cuisson et le niveau de sortie des marques en 9 niveaux de puissance. Allumage une main. Allumage électronique.

Équipement

Grille en fonte avec surface plane.
 Couverts de brûleurs émaillés.

Sécurité

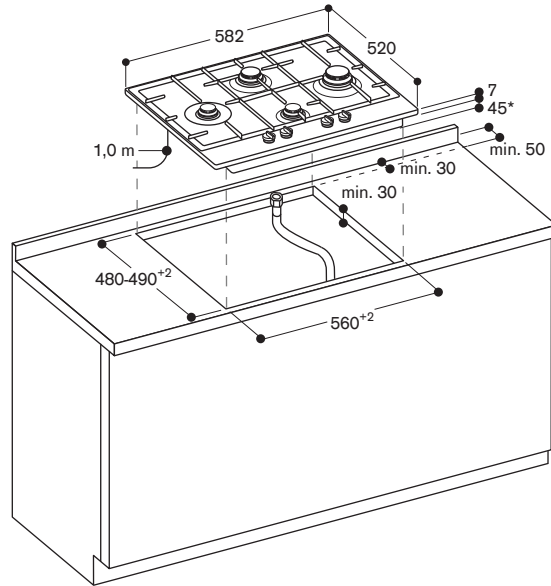
Contrôle électronique de la flamme.

Instructions de montage

La table de cuisson est adaptée pour l'installation sur plan de travail. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Intégrable dans un évidement standard de 56 cm. Prise d'air par le haut. Une planche intermédiaire est à recommander. Penser au raccordement de gaz pour la profondeur du tiroir. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Assurer un espace min. de 100 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Poids de l'appareil : env. 12 kg.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance max de raccordement :
 Gaz : 9,75 kW
 Câble de raccordement 1,0 m sans fiche.
 230V / 10A
 SVGW. Nr. 16-030-1

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail

* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



CU428100*

Module induction intégré ø 28 cm
Les boutons doivent être commandés séparément

Accessoires d'installation nécessaires

CKU410010*

1 bouton en acier inox
série 400 pour CU421, CU428
Commande électronique

CKU410000*

1 bouton noir
série 400 pour CU421, CU428
Commande électronique

CA420000*

Kit d'installation pour induction intégrée
Un kit par cuisine.

Accessoires nécessaires

SP415000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15 – 18 cm pour CU421, CU428

SP419000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19 – 23 cm pour CU421, CU428

SP424000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 24 – 28 cm pour CU421, CU428

SP400000*

Protège-plaque
Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10 – 28 cm pour CU421, CU428

* Lancement prévu en mai 2024

Module à induction intégré série 400 CU428

- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm
- Intégrée 28 cm Kochzone mit Booster-Funktion
- Le centre de la zone de cuisson, l'indication du fonctionnement et de la chaleur résiduelle sont matérialisés par le point lumineux situé directement sur le plan de travail
- Se combine parfaitement avec d'autres modules induction intégrés de la Série 400

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 28 cm (2200 W, avec Booster 2700 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 pakâpes. Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

Equipement

Fonction Booster
Fonction Maintien au chaud.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande.
Interrupteur de sécurité.

Planungshinweise

Le module induction intégré doit être installé sous un plan de travail en Dekton d'épaisseur 12 mm.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés. Il faut tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires.
Prévoir un trou de 10 mm au centre de la zone de cuisson. Des marquages pour indiquer la zone de cuisson doivent être prévus.
Aucune autre découpe n'est autorisée dans le même plan de travail.
Le traitement du plan de travail Dekton est effectué par des marbriers locaux. Pour obtenir une liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre interlocuteur local.
Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique "Protocole de marquage et de perçage pour les modules induction intégrés Gaggenau" de Cosentino.

Distances minimales

Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivant, 450 mm ou 550 mm selon la combinaison choisie.
Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Poids de l'appareil: env. 4,7 kg.

Valeurs de raccordement

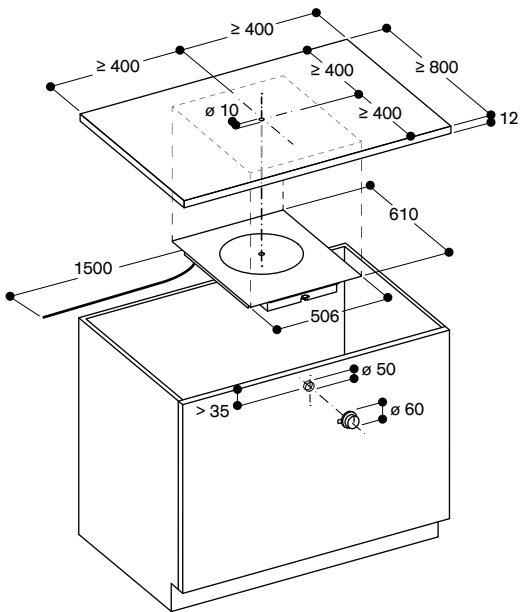
Puissance de raccordement totale : 2,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.



Montage vidéo

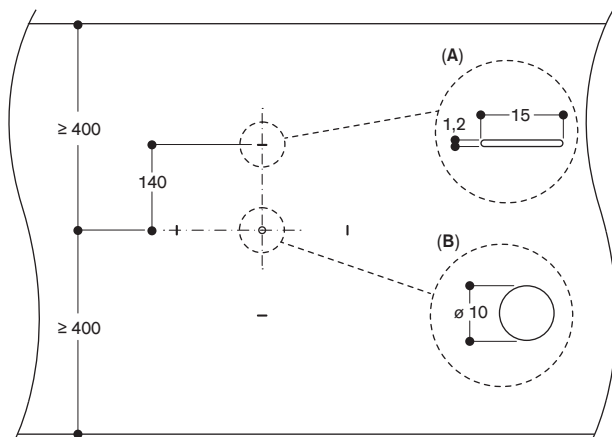
induction entièrement intégrée :





Mesures en mm

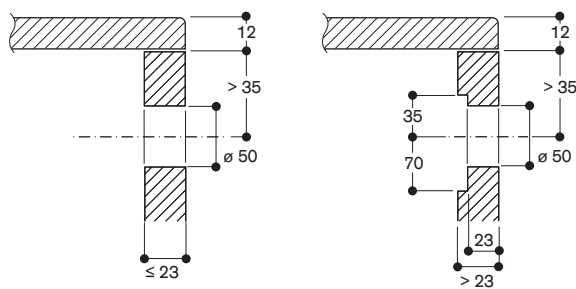
Vue du dessus



A: Marquage de la surface
B: Perçage

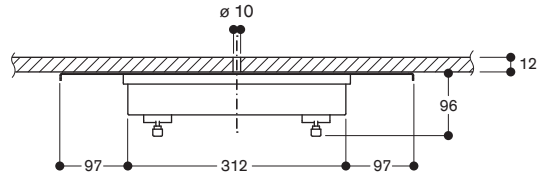
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



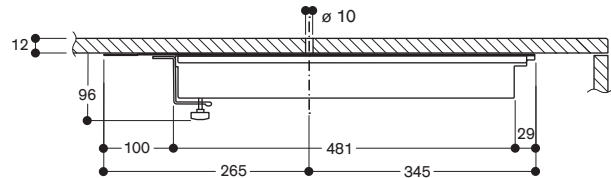
Mesures en mm

Coupe transversale

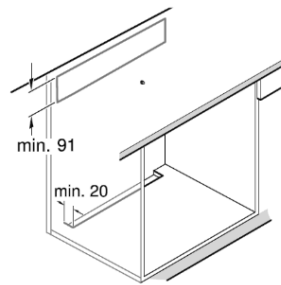
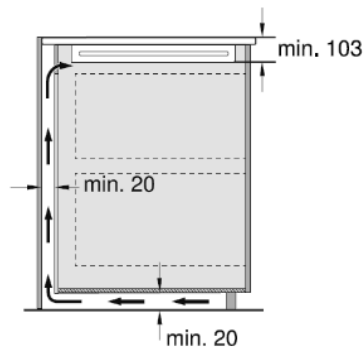


Mesures en mm

Section longitudinale



Mesures en mm





CU421100*

Module induction intégré ø 21 cm
Les boutons doivent être commandés séparément

Accessoires d'installation nécessaires

CKU410010*

1 bouton en acier inox
série 400 pour CU421, CU428
Commande électronique

CKU410000*

1 bouton noir
série 400 pour CU421, CU428
Commande électronique

CA420000*

Kit d'installation pour induction intégrée
Un kit par cuisine.

Accessoires nécessaires

SP410000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 10 – 14 cm pour CU421

SP415000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15 – 18 cm pour CU421, CU428

SP419000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19 – 23 cm pour CU421, CU428

SP400000*

Protège-plaque
Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10 – 28 cm pour CU421, CU428

Module à induction intégré série 400 CU421

- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm
- Zone de cuisson intégrée de 21 cm avec fonction Booster
- Le centre de la zone de cuisson, l'indication du fonctionnement et de la chaleur résiduelle sont matérialisés par le point lumineux situé directement sur le plan de travail
- Se combine parfaitement avec d'autres modules induction intégrés de la Série 400

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2000 W, avec Booster 2300 W).

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 pakêpes. Le centre de la zone de cuisson est indiqué par un point lumineux.

Equipement

Fonction Booster
Fonction Maintien au chaud.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Ne fonctionne qu'en association avec les protecteurs de surface.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
2 niveaux d'indication de chaleur résiduelle, directement sur le plan de travail et sur le bouton de commande.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Le module induction intégré doit être installé sous un plan de travail en Dekton d'épaisseur 12 mm. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés. Il faut tenir compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires. Prévoir un trou de 10 mm au centre de la zone de cuisson. Des marquages pour indiquer la zone de cuisson doivent être prévus. Aucune autre découpe n'est autorisée dans le même plan de travail. Le traitement du plan de travail Dekton est effectué par des marbriers locaux. Pour obtenir une liste des marbriers recommandés, veuillez contacter votre interlocuteur local. Pour les fabricants de Dekton : se référer à la fiche technique "Protocole de marquage et de perçage pour les modules induction intégrés Gaggenau" de Cosentino.

Distances minimales

Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord latéral du plan de travail 350 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au bord avant ou arrière du plan de travail 400 mm.
Centre de la zone de cuisson jusqu'au centre de la zone de cuisson suivante, 350 mm ou 450 mm selon la combinaison choisie.
Pour les distances minimales entre l'arrière du meuble et les ouvertures, se référer aux schémas techniques. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Poids de l'appareil: env. 4,5 kg.

Valeurs de raccordement

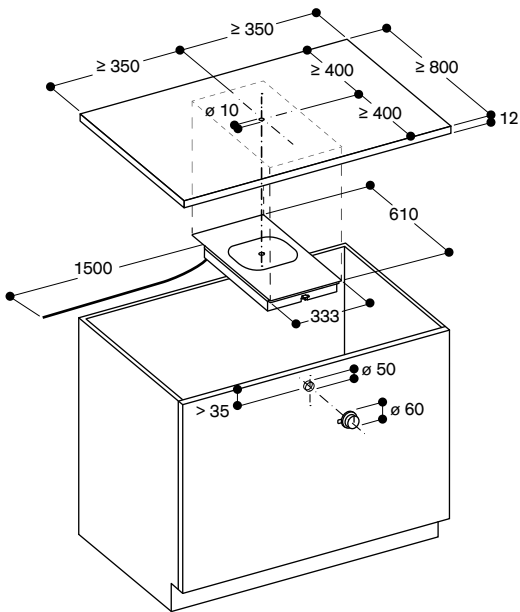
Puissance de raccordement totale : 2,3 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.



Montage vidéo

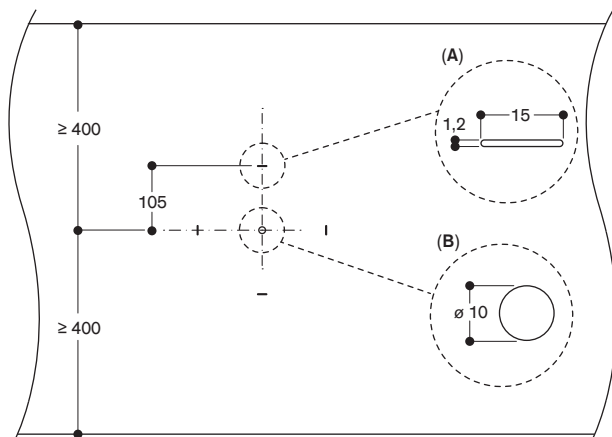
induction entièrement intégrée :





Mesures en mm

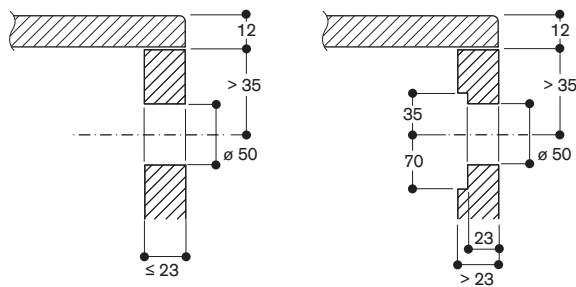
Vue du dessus



A: Marquage de la surface
B: Perçage

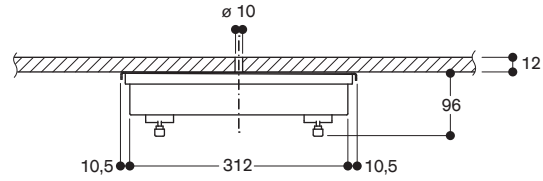
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



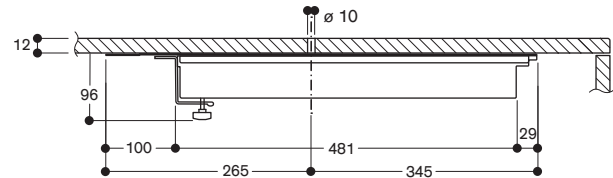
Mesures en mm

Coupe transversale

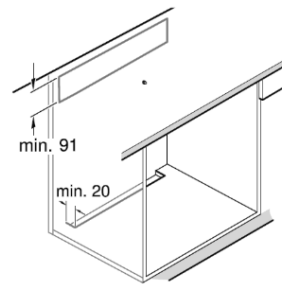
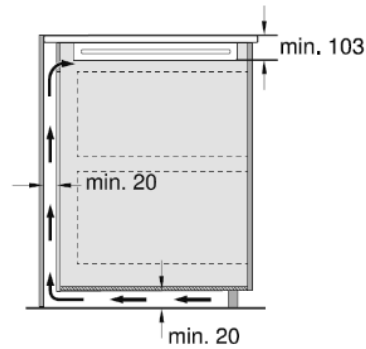


Mesures en mm

Section longitudinale



Mesures en mm



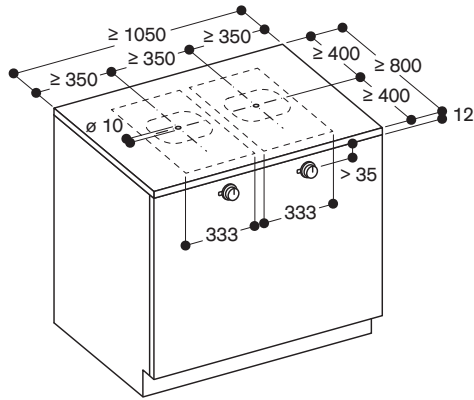
Exemples de planification pour l'induction entièrement intégrée Série 400

Bon à savoir - pour une planification et un montage corrects

- Doit être placé sous un plan de travail en Dekton de 12 mm d'épaisseur.
- Des distances minimales sont prescrites.
- Les autres découpes ne sont pas autorisées dans la même pièce du plan de travail. Le plan de travail peut être composé de plusieurs parties avec des joints afin de réaliser d'autres découpes (par exemple pour un lavabo).
- Les découpes et les marquages des zones de cuisson doivent être réalisés dans le plan de travail Dekton par des tailleurs de pierre recommandés et qualifiés.
- Pour les préparateurs de Dekton : voir la fiche de spécification "Protocole de marquage et de perçage pour l'induction Gaggenau" de Cosentino.

Exemple de planification 1

Combinaison de deux modules moyens – CU421100 et CU421100



Dimensions en mm

Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

- 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 2 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP410000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 10-14 cm)
- 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)
- 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)

Liste des composants (Bouton en acier noir)

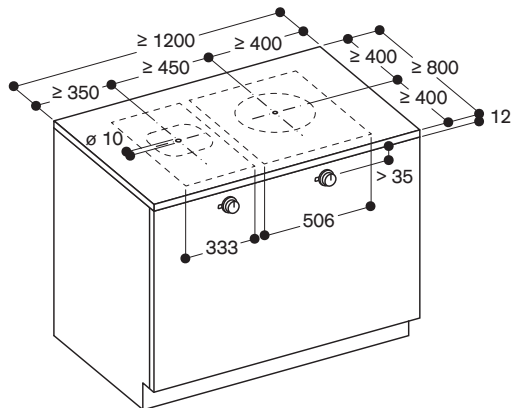
- 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 2 x CKU410000 (1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP410000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 10-14 cm)
- 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)
- 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)

Appareils de ventilation recommandés

- AC 400 (1 Module de filtrage)
- AC 250

Exemple de planification 2

Combinaison d'un module moyen et d'un grand module – CU421100 et CU428100



Dimensions en mm

Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

- 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 1 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Liste des composants (Bouton en acier noir)

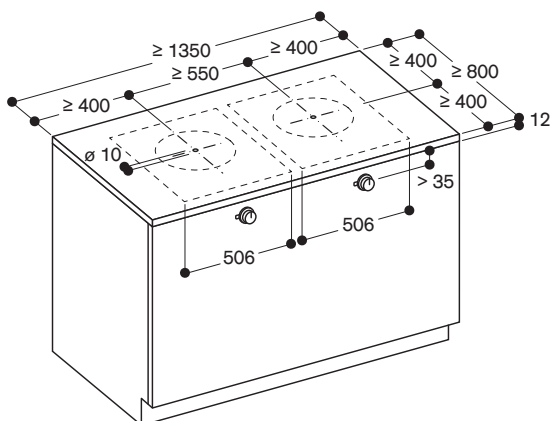
- 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 1 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CKU410000 (1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Appareils de ventilation recommandés

- AC 400 (1 Module de filtrage)
- AC 250

Exemple de planification 3

Combinaison de deux grands modules – CU428100 et CU428100



Dimensions en mm

Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

- 2 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)
- 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)
- 1 x SP424000 (Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 24-28 cm)

Liste des composants (Bouton en acier noir)

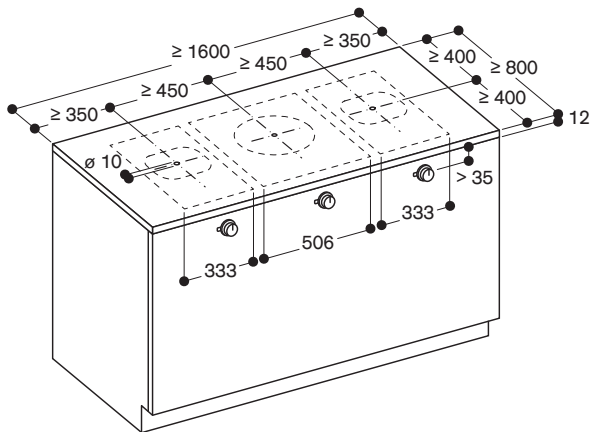
- 2 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CKU410000 (1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)
- 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)
- 1 x SP424000 (Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 24-28 cm)

Appareils de ventilation recommandés

- AC 400 (1 module de filtration avec bordure ou 2 modules de filtration)
- AC 250

Exemple de planification 4

Combinaison de deux modules moyens et d'un grand module – CU421100 et CU428100 et CU421100



Dimensions en mm

Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

- 1 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 3 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Liste des composants (Bouton en acier noir)

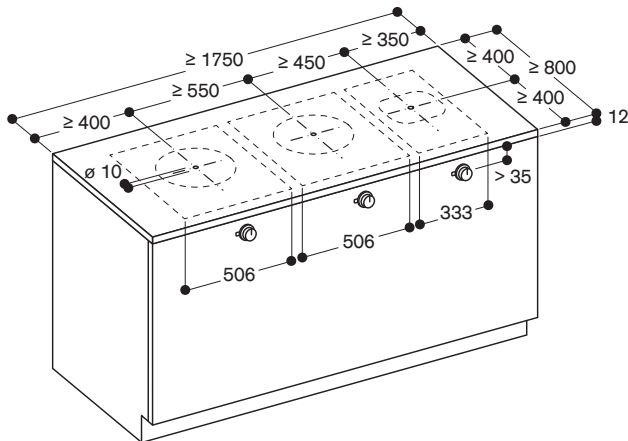
- 1 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 3 x CKU410000 (1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Appareils de ventilation recommandés

- AC 400 (2 modules de filtration)
- AC 250

Exemple de planification 5

Combinaison d'un module moyen et de deux grands modules – CU428100 et CU428100 et CU421100



Dimensions en mm

Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

- 2 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 3 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Liste des composants (Bouton en acier noir)

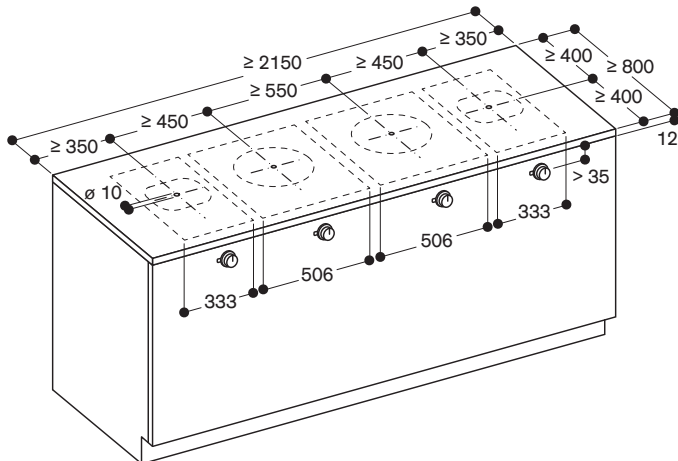
- 2 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 3 x CKU410000 (1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Appareils de ventilation recommandés

- AC 400 (2 modules de filtration)
- AC 250 avec bordure

Exemple de planification 6

Combinaison de deux modules moyens et de deux grands modules – CU421100 et CU428100 et CU428100 et CU421100



Dimensions en mm

Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

- 2 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 4 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 2 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Liste des composants (Bouton en acier noir)

- 2 x CU428100 (Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm)
- 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)
- 4 x CKU410000 (1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz)
- 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)
- 2 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)

Appareils de ventilation recommandés

- AC 400 (2 modules de filtration avec bordure)



CX492101

Vitrocéramique noire

Sans cadre

Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires en option

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

GN 1/1

Pour table induction full zone

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400

CX492

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 5,5 kW)
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Sensor de cuisson.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Cuisson Dynamique.

Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Détection individuelle des casseroles.

Timer pour chaque zone de cuisson.

Chronomètre.

Minuterie courte durée.

Touche info avec conseils d'utilisation

Régulateur d'énergie.

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Contrôle à distance.

Diagnostics à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal

Affichage de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Interrupteur de sécurité.

Fonction Pause.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 31 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/

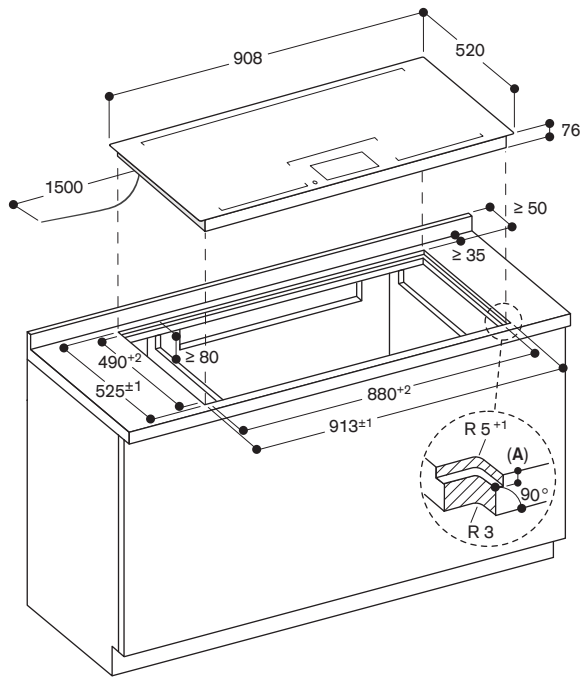
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

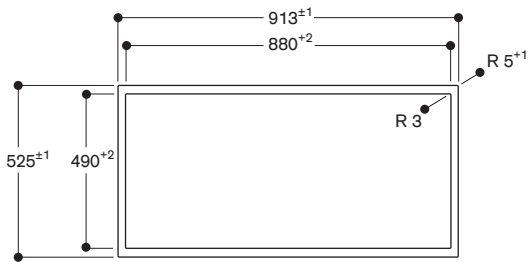
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: $6,5^{+0,5}$

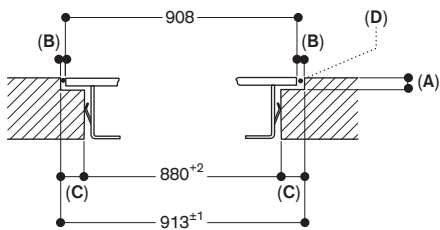
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$

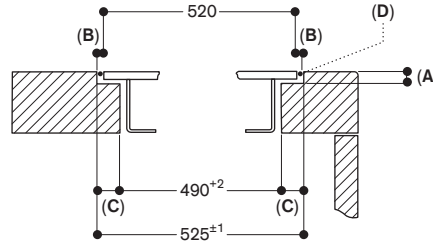
B: 2,5

C: 16,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$

B: 2,5

C: 17,5

D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX492111

Vitrocéramique noire
Cadre en inox
Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
GN 1/1
Pour table induction full zone

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400

CX492

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 5,5 kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm².

Jusqu'à 6 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Chronomètre.
Minuterie courte durée.
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 30 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/

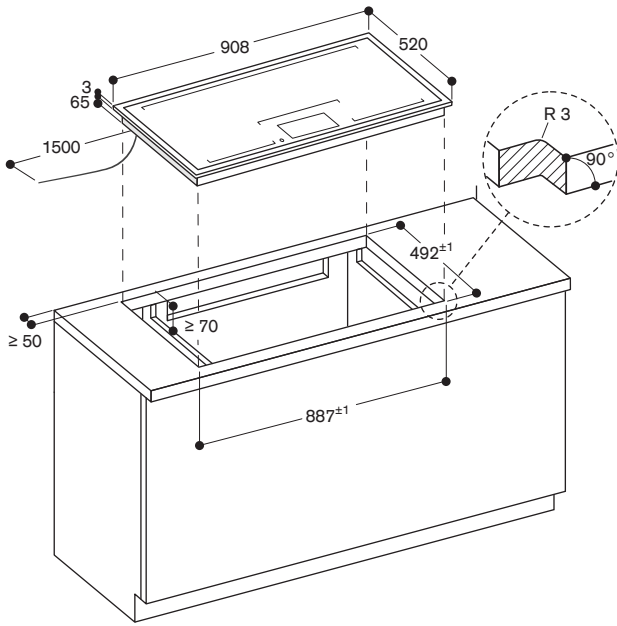
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

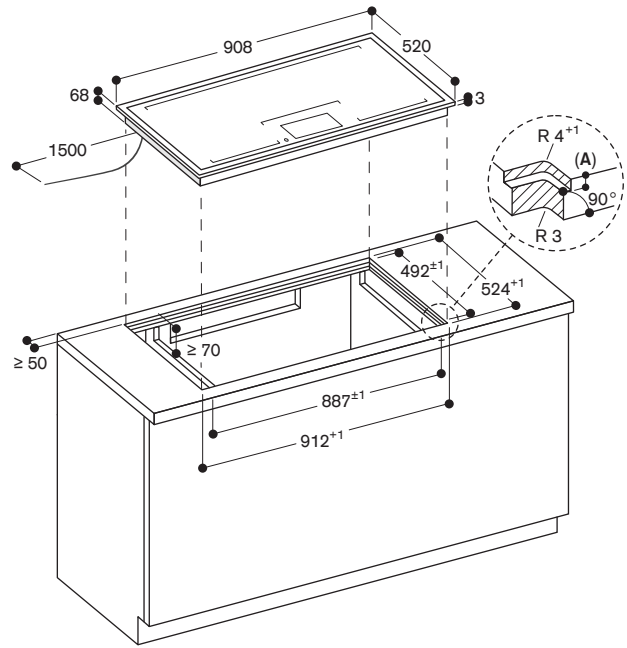
 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

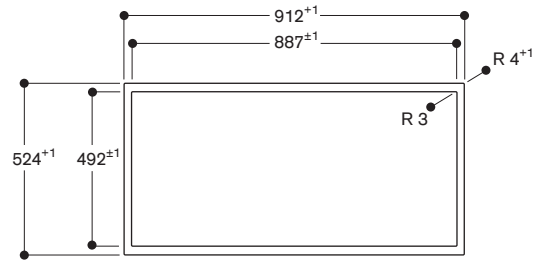
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

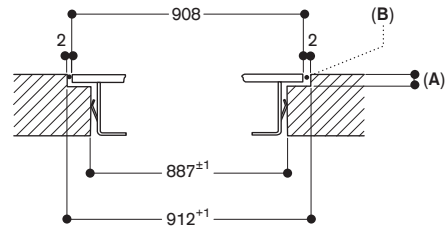
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

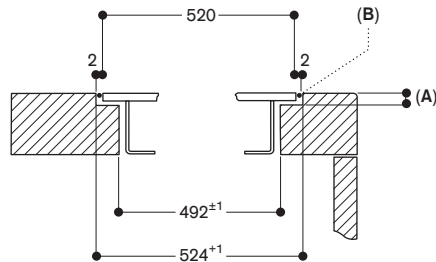


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX482101

Vitrocéramique noire
Sans cadre
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires en option

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
GN 1/1
Pour table induction full zone

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400 CX482

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 5,5 kW)
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².
Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Chronomètre.
Minuterie courte durée.
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 26 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/

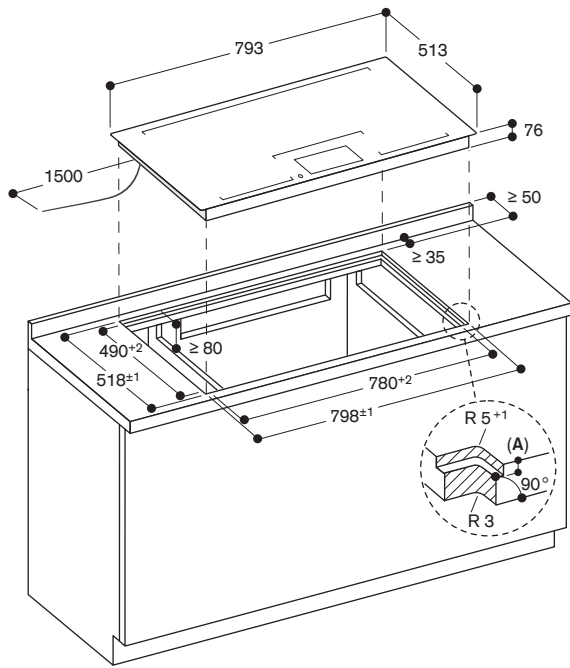
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

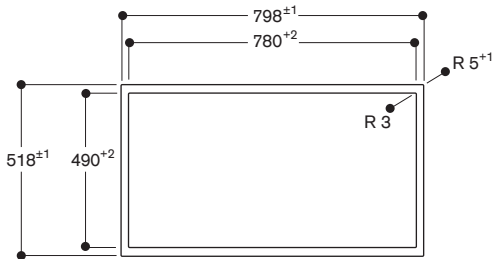
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 6,5^{+0,5}

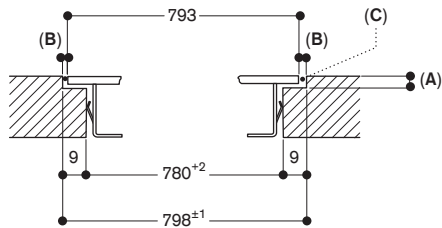
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale



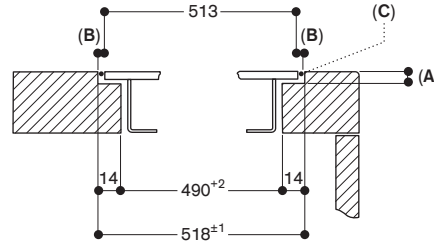
A : 6,5^{+0,5}

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 6,5^{+0,5}

B : 2,5

C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CX482111

Vitrocéramique noire
Cadre en inox
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires d'installation

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
GN 1/1
Pour table induction full zone

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400

CX482

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 5,5kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm².

Jusqu'à 5 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table de cuisson.

Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Sensor de cuisson.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Cuisson Dynamique.
Fonction Teppan Yaki.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Détection individuelle des casseroles.
Timer pour chaque zone de cuisson.
Chronomètre.
Minuterie courte durée.
Touche info avec conseils d'utilisation
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Affichage de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

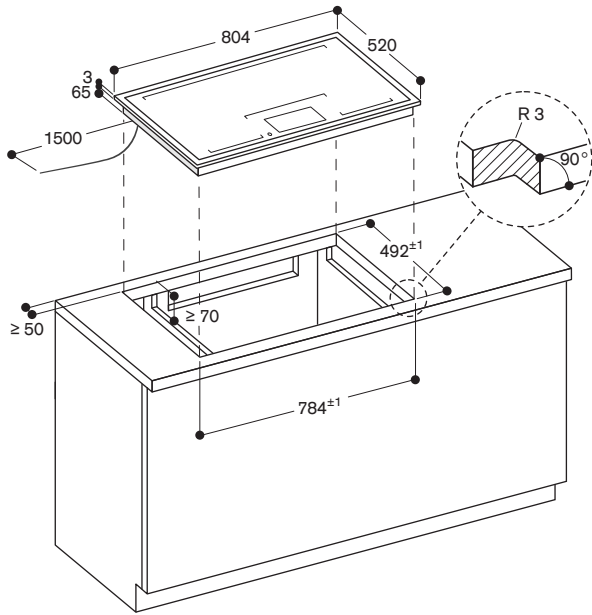
Consommation Standby/
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

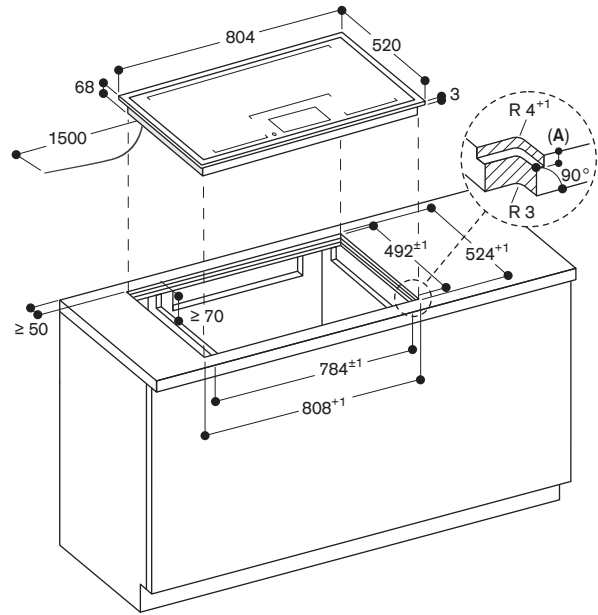
 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

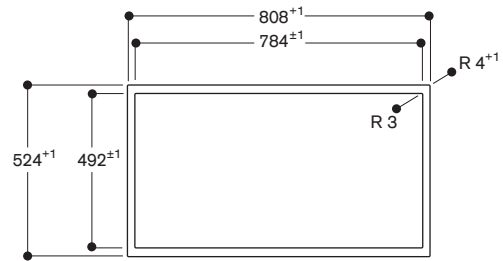
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : 3,5^{0,5}

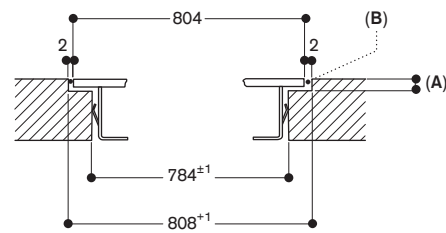
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

Coupe longitudinale

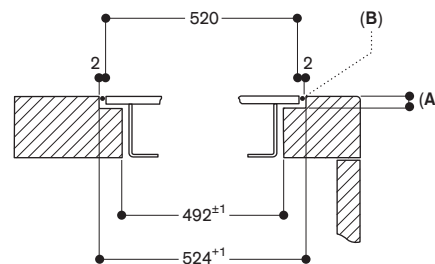


A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : 3,5^{0,5}

B : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CV492105

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
Largeur : 90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement
Les boutons doivent être commandés séparément.



Accessoire d'installation indispensable CKI440010

Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

La livraison inclut 4 boutons.

CKI440000

Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

La livraison inclut 4 boutons.

CA082011

Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air
(Incl. filtres à charbon actif)

CA082061

Set recirculation de l'air guidé
Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail
(Incl. filtres à charbon actif)

CA082071

Set recirculation de l'air guidé
Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail
(Incl. filtres à charbon actif)

CA084010

4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA282112

4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 400 CV492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Filtre charbon actif CleanAir intégré, facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Bouton de commande solide en acier inoxydable, recouvert de noir
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 20x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 40x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 20x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) combinables en zone 40x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Performances et bruit, niveau 3/intensif : Performances de l'air selon la norme EN 61591, niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3. Evacuation extérieure : 532 / 636 m³/h.

70 / 74 dB (A) re 1 pW.

mode recyclage :

487 / 611 m³/h.

67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 pakâpes. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Temporisation contrôlée par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir. Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Minuterie courte durée.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisés.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Contrôle à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 56,9 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 DB / max. 70 DB position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension. Détection automatique des casseroles. Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux. Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 60 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm si pas de guidage de l'air en mode recyclage, min. 65 cm avec guidage de l'air pour recyclage/évacuation.
Profondeur d'encastrement 227 mm.
Pour le set de recyclage (CA082011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.
Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), Ø 20 cm
Pièce détachée 17006184
Poêle (KDET), Ø 24 cm
Pièce détachée 17006185
Poêle (KDET), Ø 28 cm
Pièce détachée 17006019
Poêle (KDET), Ø 32 cm

Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longues de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.

Pour des installations en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés, nous recommandons une installation avec guidage de l'air. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil : env. 30 kg. Le dispositif doit être librement accessible par le bas.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Respecter les distances entre le dessous du plan de travail et le réservoir de trop-plein.
Au moins 300 mm.
Pour retirer et vider le réservoir.

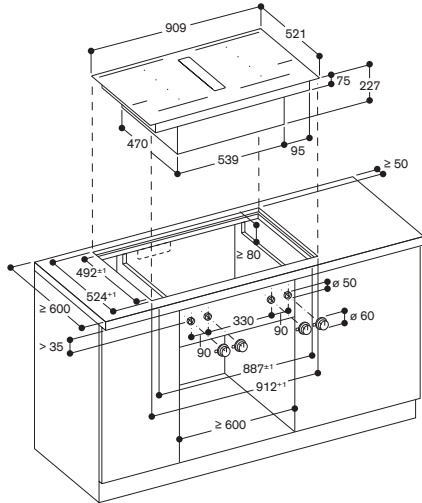
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



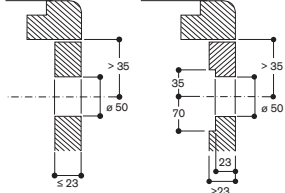
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



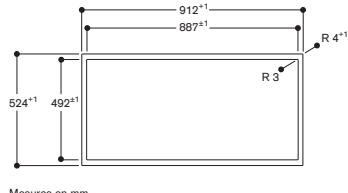
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



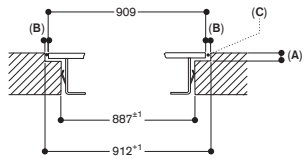
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

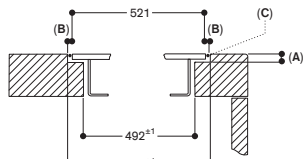
Coupe longitudinale



A: 6.5^{+0.5}
B: 1.5
C: Remplir avec du silicone

Mesures en mm

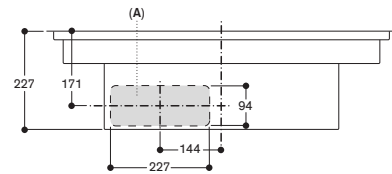
Coupe transversale



A: 6.5^{+0.5}
B: 1.5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

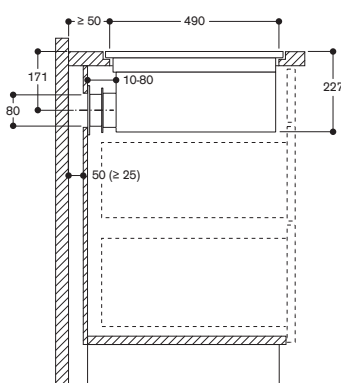
Vue de face



A: Connecté directement à l'arrière

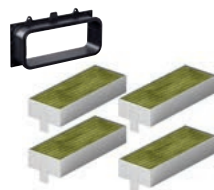
Mesures en mm

Vue latérale de CV 282 101/CV 492 100 avec recirculation d'air non canalisée

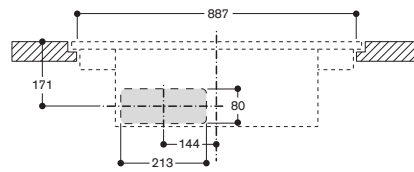


A: Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)
mesures en mm

CA082011

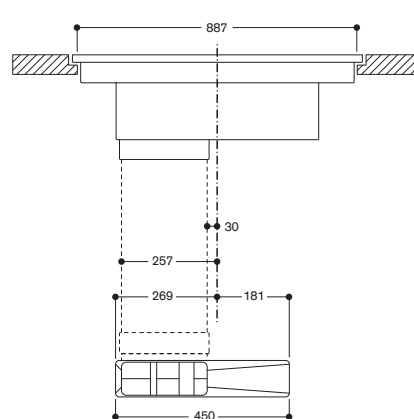


Vue de face - Ouverture dans le meuble avec recirculation d'air non canalisée



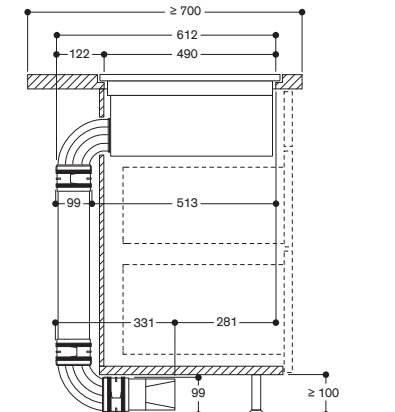
Mesures en mm

Vue de face CV492 avec recirculation d'air non canalisée



Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; encastrement affleurant



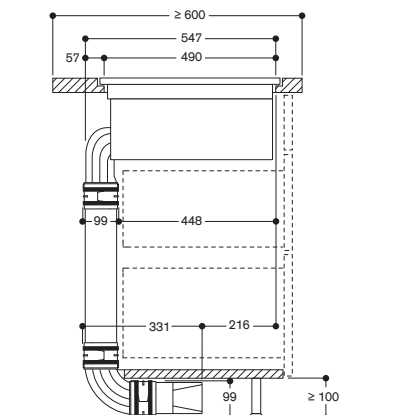
Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082071



Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 600 mm ; encastrement affleurant



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082061





CV482105

Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
 Largeur : 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans les gaines de raccordement
 Les boutons doivent être commandés séparément.



Accessoire d'installation indispensable CKI440010

Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

La livraison inclut 4 bouton.

CKI440000

Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492

Commande électronique.

La livraison inclut 4 bouton.

CA082011

Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air
 (Incl. filtres à charbon actif)

CA082061

Set recirculation de l'air guidé
 Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail
 (Incl. filtres à charbon actif)

CA082071

Set recirculation de l'air guidé
 Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail
 (Incl. filtres à charbon actif)

CA084010

4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA282112

4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 400 CV482

- onction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Filtre charbon actif CleanAir intégré, facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 24x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson Flex Induction 24x20cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 24x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Performances et bruit, niveau 3/intensif :
 Performances de l'air selon la norme EN 61591, niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3.
 Evacuation extérieure :
 532 / 636 m³/h.
 70 / 74 dB (A) re 1 pW.
 mode recyclage :
 487 / 611 m³/h.
 67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
 Contrôle électronique avec 12 pakâpes. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor
 Fonction Booster
 Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
 Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction Temporisation automatique par Sensor ou réglage manuel.
 Témoins de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
 Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance de la ventilation.

Contrôle à distance des zones de cuisson.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique 56,9 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 70 DB position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 60 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm si pas de guidage de l'air en mode recyclage, min. 65 cm avec guidage de l'air pour recyclage/évacuation.

Profondeur d'encastrement 227 mm.

Pour le set de recyclage (CA082011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.

Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander

comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Poids de l'appareil: env. 30 kg.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Respecter les distances entre le dessous du plan de travail et le réservoir de trop-plein.

Au moins 300 mm.

Pour retirer et vider le réservoir.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

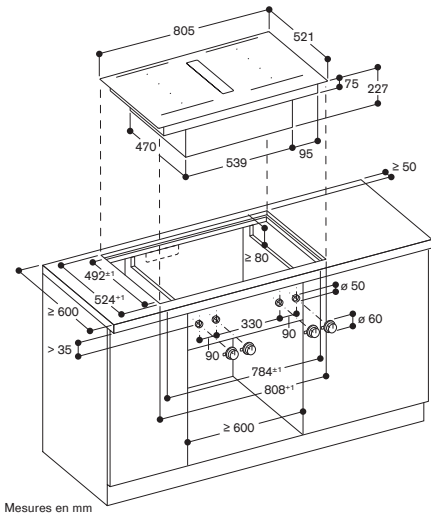
Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



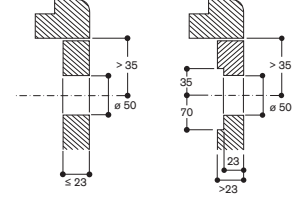
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



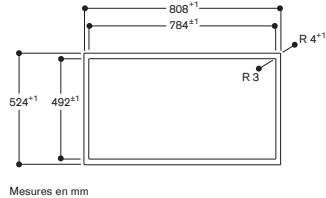
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



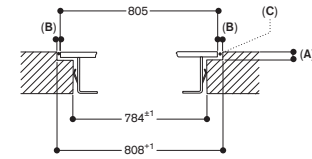
Mesures en mm

Vue de dessus



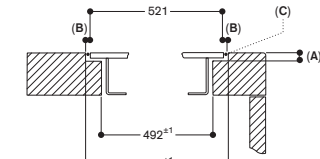
Mesures en mm

Coupe longitudinale



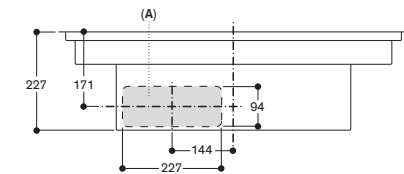
A : 6,5^{-0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

Coupe transversale



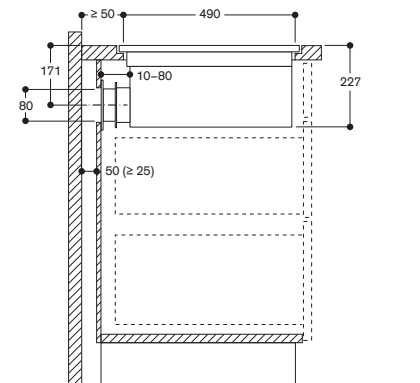
A : 6,5^{-0,5}
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone
Mesures en mm

Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière
Mesures en mm

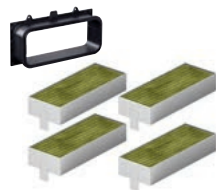
Vue de côté avec recyclage d'air sans conduit ; encastrement affleurant



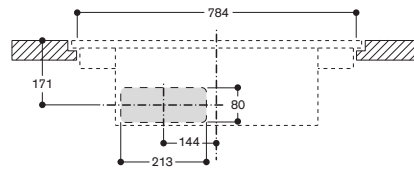
Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082011

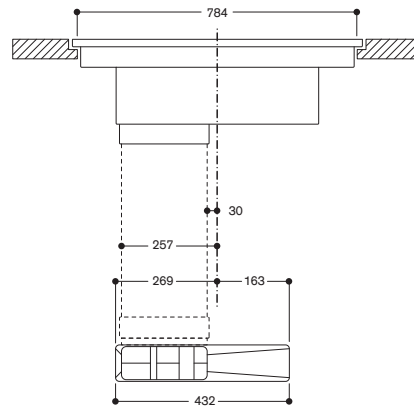


Vue de face - découpe du meuble pour recyclage d'air sans conduit ; affleurant (CA 082 010)



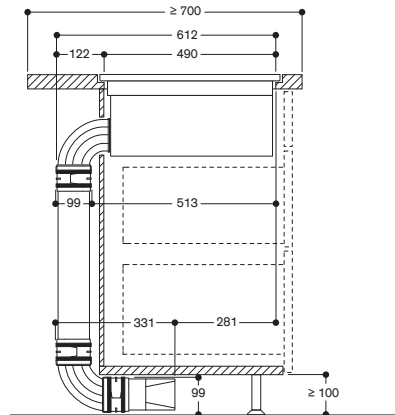
Mesures en mm

Vue de la façade du CV 482 avec mode recyclage canalisé



Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; encastrement affleurant



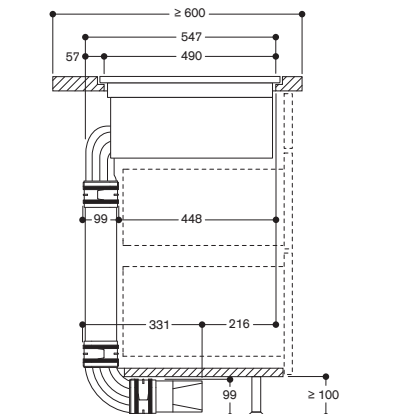
Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082071



Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 600 mm ; encastrement affleurant



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082061





CV282101

Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Largeur : 80 cm

Evacuation extérieure ou recyclage

Livrée sans les gaines de raccordement



Le prix comprend

1 avec bouton magnétique noir amovible

Accessoire d'installation indispensable

CA082011

Circulation d'air

non guidée pour recirculation de l'air (Incl. filtres à charbon actif)

CA082061

Set recirculation de l'air guidé

Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail (Incl. filtres à charbon actif)

CA082071

Set recirculation de l'air guidé

Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail (Incl. filtres à charbon actif)

CA084010

4 Filtre acoustique

pour le fonctionnement de l'air évacué

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA060300

Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles. Pour Flex-induction.

CA282112

4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 200 CV282

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Filtre charbon actif CleanAir intégré, facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique noir amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 20x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 40x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 20x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 40x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure: 532 / 636 m³/h.

70 / 74 dB (A) re 1 pW.

mode recyclage:

487 / 611 m³/h.

67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson. positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace. Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie courte durée.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance de la ventilation.

Contrôle à distance des zones de cuisson.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique

56,9 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre

anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 70 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 60 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm si pas de guidage de l'air en mode recyclage, min. 65 cm avec guidage de l'air pour recyclage/évacuation.

Profondeur d'encastrement 227 mm.

Pour le set de recyclage (CA082011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.

Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), Ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), Ø 24 cm

Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.

Pour des installations en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés, nous recommandons une installation avec guidage de l'air.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Respecter les distances entre le dessous du plan de travail et le réservoir de trop-plein.

Au moins 300 mm.

Pour retirer et vider le réservoir.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.

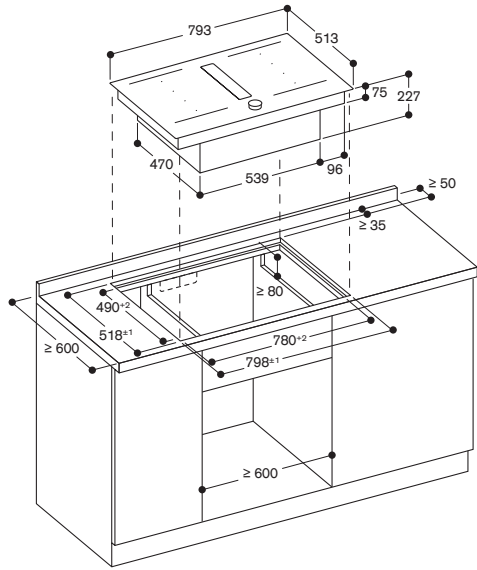
Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



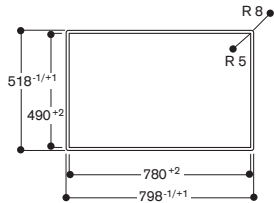
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

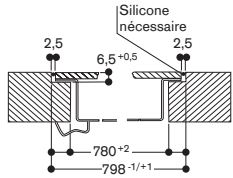


Mesures en mm

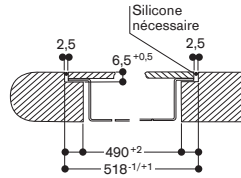
Vue du dessus



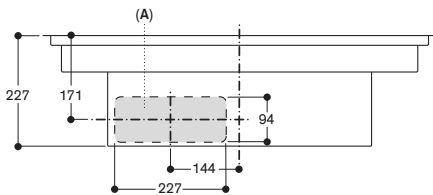
Coupe longitudinale



Coupe transversale



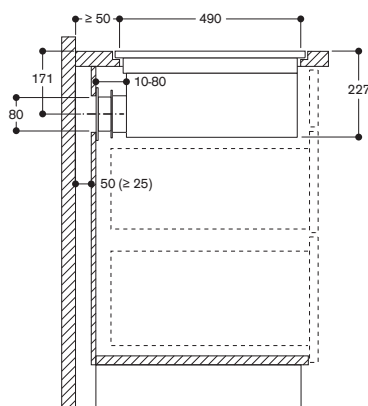
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

Vue latérale de CV 282 101/CV 492 100 avec recirculation d'air non canalisée

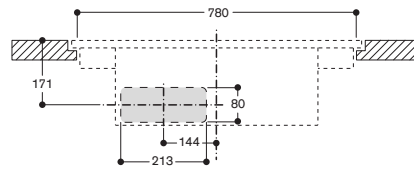


A: Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

mesures en mm

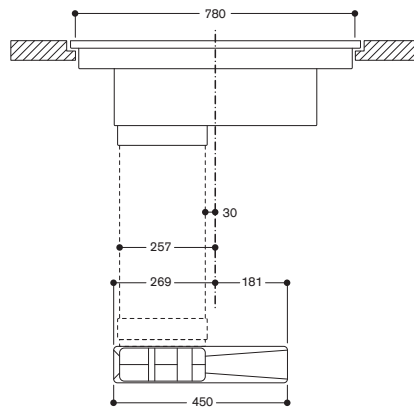


Vue de face - Ouverture dans le meuble avec recirculation d'air non canalisée



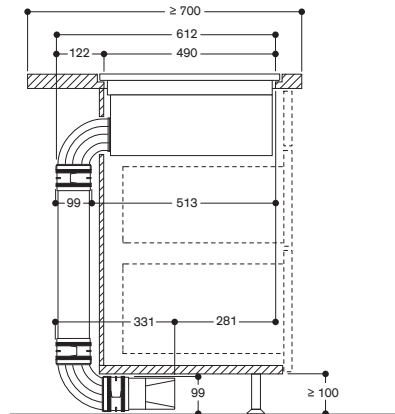
Mesures en mm

Vue de face CV282 avec recirculation d'air non canalisée



Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; encastrement affleurant



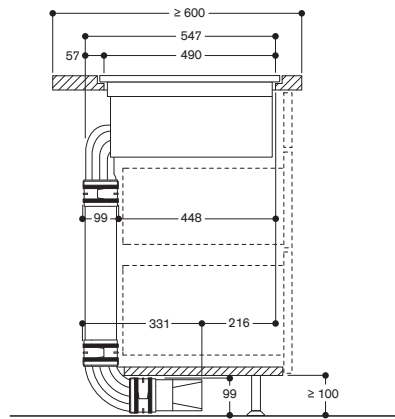
Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082071



Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 600 mm ; encastrement affleurant



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

CA082061





CV282111

Cadre en inox
Largeur: 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans les gaines de raccordement



Le prix comprend

1 avec bouton magnétique noir amovible

Accessoire d'installation indispensable CA082011

Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air (Incl. filtres à charbon actif)

CA082061

Set recirculation de l'air guidé
Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail (Incl. filtres à charbon actif)

CA082071

Set recirculation de l'air guidé
Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail (Incl. filtres à charbon actif)

CA084010

4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur des casseroles.
Pour Flex-induction.

CA282112

4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 200 CV282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Système de ventilation haut performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre métallique anti-graisse grande surface, facile à retirer et lavable au lave-vaisselle
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Filtre charbon actif CleanAir intégré, facilement retirable par le dessus si installation en mode recyclage
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction
19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction
19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure:

532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.

mode recyclage:

487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation noir, haute qualité, en zinc moulé sous pression, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie courte durée.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance de la ventilation.

Contrôle à distance des zones de cuisson.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique

56,9 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre

anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 70 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupe de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Réservoir anti-débordement amovible, capacité 0,9 litres, lavable au lave-vaisselle.

Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 60 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm si pas de guidage de l'air en mode recyclage, min. 65 cm avec guidage de l'air pour recyclage/évacuation.

Profondeur d'encastrement 223 mm.

Pour le set de recyclage (CA082011) il faut prévoir une ouverture verticale de min. 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. Pour une puissance optimale nous recommandons une ouverture de 50 mm.

Une gaine plate (Ø 150 mm) peut être raccordée directement à la sortie d'air située à l'arrière de l'appareil.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 440 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), Ø 20 cm

Le ventilateur résistant à la pression permet l'implantation de longueurs de gaines jusqu'à 8 m avec 3 x coudes 90° sans perte de puissance.

Pour des installations en mode recyclage contre des murs extérieurs non isolés, nous recommandons une installation avec guidage de l'air.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil : env. 29 kg. Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Respecter les distances entre le dessous du plan de travail et le réservoir de trop-plein.

Au moins 300 mm.

Pour retirer et vider le réservoir.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

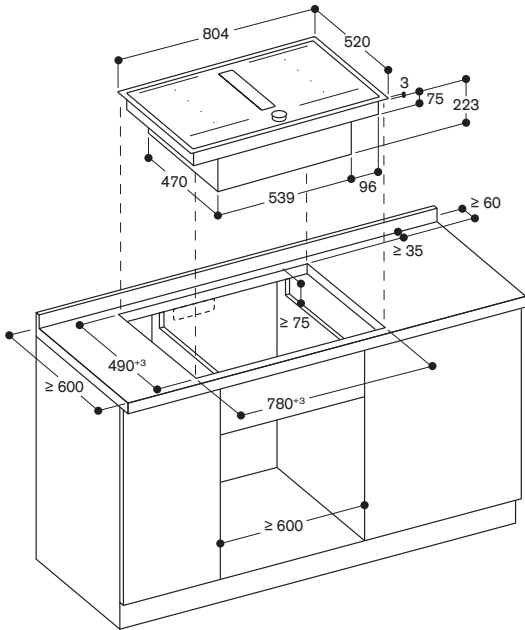
Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

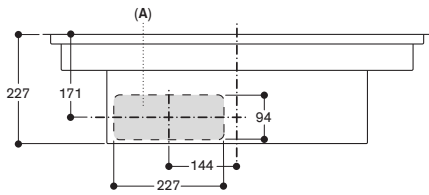


Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

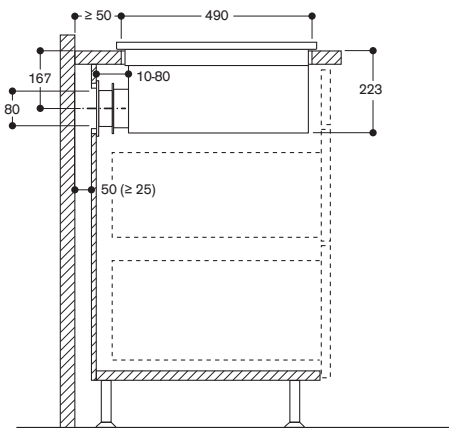
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

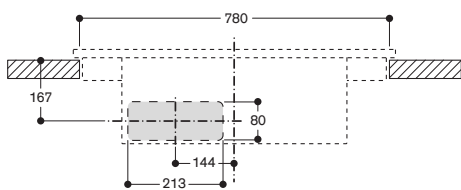
Vue de côté CV282111 avec recirculation d'air non canalisée



Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$)

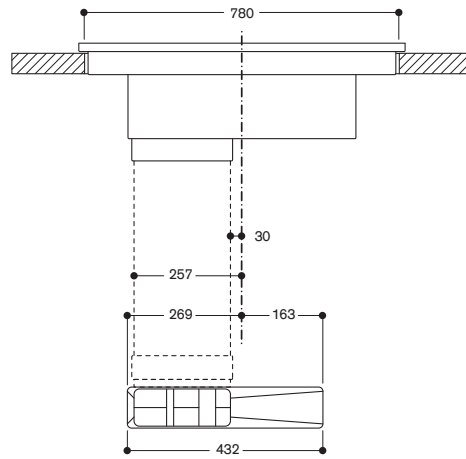
Mesures en mm

Vue de face - Ouverture dans le meuble avec recirculation d'air non canalisée - montage sur le plan de travail



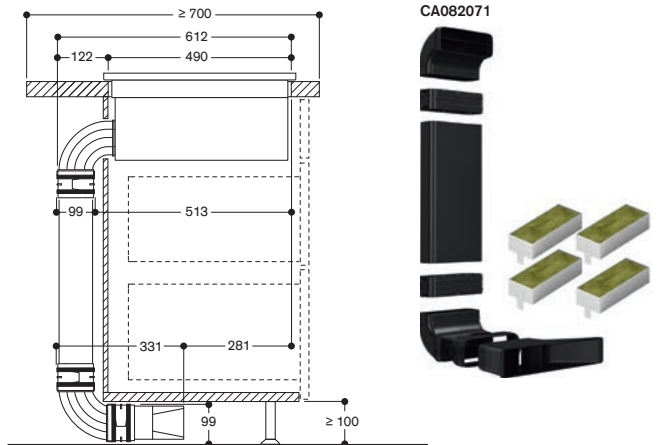
Mesures en mm

Vue de la façade du CV 282 avec mode recyclage canalisé



Mesures en mm

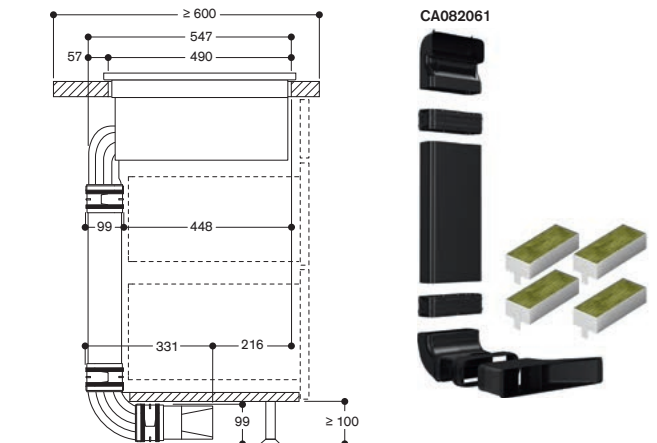
Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; montage sur le plan de travail



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 600 mm ; montage sur le plan de travail



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Exemples de planification pour la plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré série 200

Bon à savoir - pour une planification et une installation correctes

- Veuillez tenir compte de la profondeur de l'armoire et des surplombs du plan de travail du meuble pour les dimensions de profondeur.
- Le raccordement d'évacuation d'air est possible par l'arrière. Les tuyaux de raccordement sont disponibles à cet effet.
- L'appareil doit être accessible par le bas.

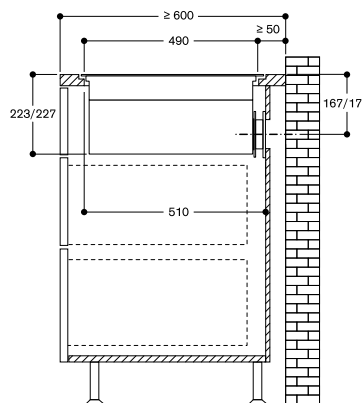
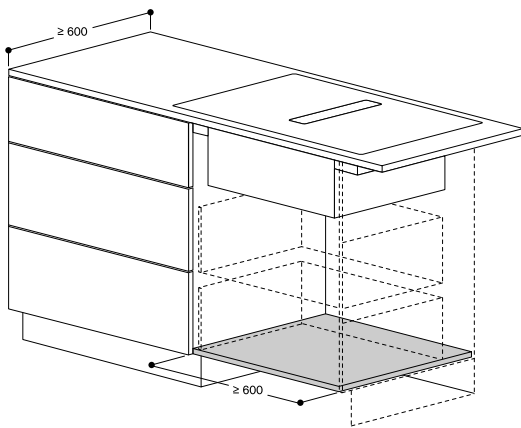
Mode Recyclage

- L'installation se fait avec un kit pour recyclage d'air non guidé.
- Changement du filtre par le haut.
- Le dessous de l'appareil ne doit pas être encombré.
- Pour une performance optimale en mode recyclage, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace (surface d'écoulement min. 440 cm²).
- Le kit de recyclage non guidé nécessite une ouverture de refoulement vertical d'au moins 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. 50 mm est recommandé pour des performances idéales.

Exemple de planification 1

CV282 / CV482 / CV492 avec kit de recyclage non guidé

Situation murale, profondeur du plan de travail 60 cm, ouverture de refoulement d'au moins 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. 50 mm est recommandé pour des performances idéales. Non recommandé pour les installations à recyclage d'air sur des murs extérieurs et des sols non isolés (valeur de transfert de chaleur $U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ C}$).



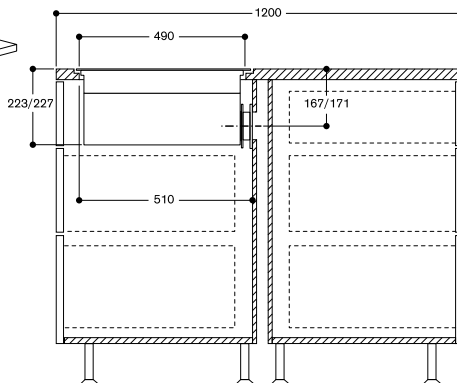
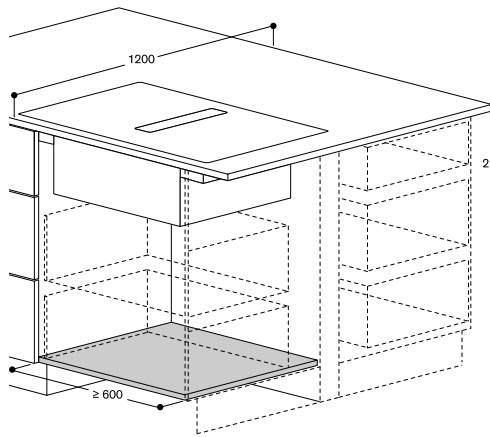
Liste des pièces :

- 1 x CA082011 Kit de recirculation

Exemple de planification 2

CV282 / CV482 / CV492 avec kit de recyclage non guidé

Installation en îlot, profondeur du plan de travail 120 cm, ouverture de refoulement d'au moins 25 mm derrière la paroi arrière du meuble. 50 mm est recommandé pour des performances idéales. Non recommandé pour les installations à recyclage d'air sur des murs extérieurs et des sols non isolés (valeur de transfert de chaleur $U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ C}$).



Liste des pièces :

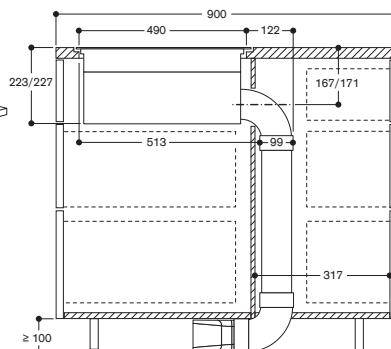
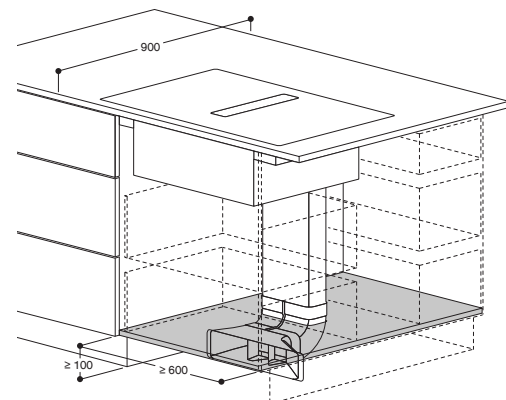
- 1 x CA082011 Kit de recirculation

Exemple de planification 3

CV282 / CV482 / CV492 avec kit de recyclage guidé

Installation en îlot, profondeur du plan de travail 90 cm.

Non recommandé pour les installations à recyclage d'air sols non isolés (valeur de transfert de chaleur $U \geq 0,5 \text{ W/m}^2 \text{ C}$)



Liste des pièces :

- CA082071 Set recirculation de l'air guidé, Profondeur de plans de travail $\geq 70\text{cm}$

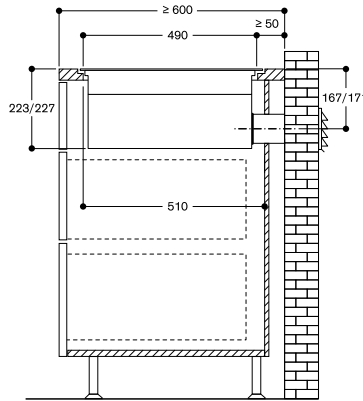
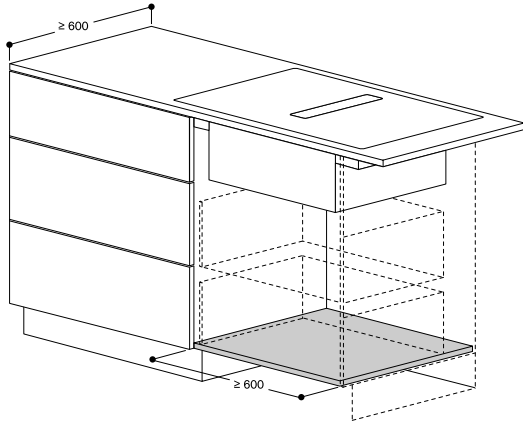
Évacuation d'air

- L'appareil peut être directement raccordé avec une gaine plate NW150.
- Conçu pour toutes les installations d'évacuation avec filtre acoustique CA084010.
- La longueur maximale du système de tuyauterie ne doit pas dépasser 8 mètres pour assurer de bonnes performances.
- Pour des performances optimales, nous recommandons des tuyaux avec raccord NW 150. La tuyauterie et le raccord sont disponibles en tant qu'accessoires en option.
- Deux gaines plates doivent être raccordées avec un raccord de tube. Une bonne étanchéité de la tuyauterie est également importante pour éviter les fuites d'air avec le ruban adhésif AD990090 (résistant aux UV et à la chaleur)

Exemple de planification 4

CV282 / CV482 / CV492 avec installation d'évacuation

Installation murale, profondeur du plan de travail 60 cm, raccordement direct avec sortie murale pour gaine plate.



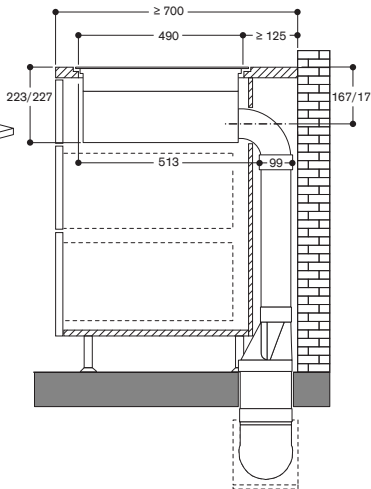
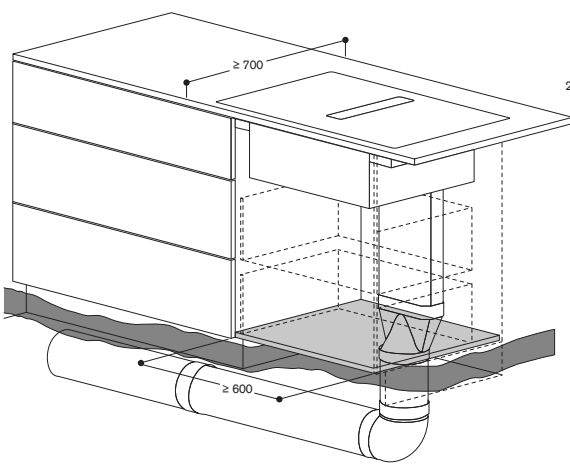
Liste des pièces :

- 1 x CA084010 Air évacué - Kit
- 1 x AD857015 Conduit plat DN 150 0,5 m
- 1 x AD850050 Prise de sortie murale plate DN 150

Exemple de planification 5

CV282 / CV482 / CV492 avec installation d'évacuation

Installation murale ou îlot, profondeur de plan de travail 70 cm. La tuyauterie peut être acheminée vers l'extérieur via le sous-sol.



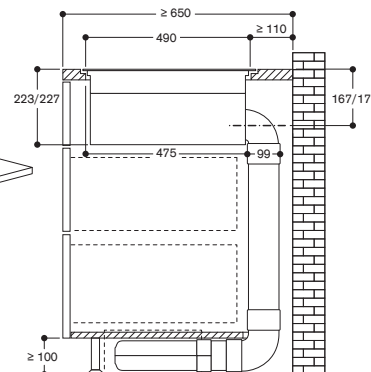
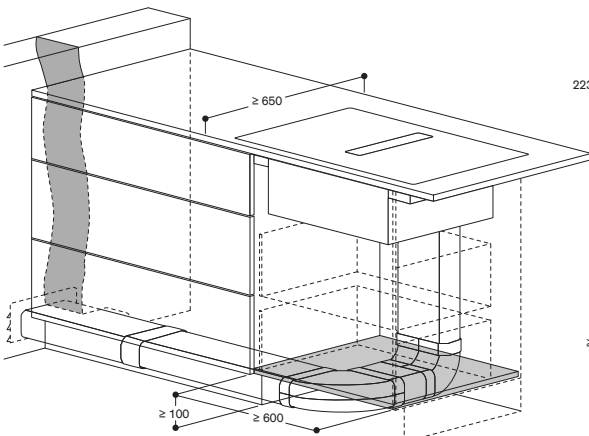
Liste des pièces :

- 1 x CA084010 Air d'échappement - Kit
- 1 x AD857010 Conduit plat DN 150 1m
- 1 x AD857030 Coude vertical à 90° DN 150
- 1 x AD857041 Adaptateur pour conduit plat rond DN 150
- 3 x AD752010 Tuyau rond DN 150
- 1 x AD752030 Coude de tuyauterie 90° DN 150
- 1 x AD754090 Raccord de tuyau DN 150
- 1 x AD750054 Caisson mural sortie télescopique NW 150
- 1 x AD990090 Bande adhésive
- 2 x AD857040 Pièce de raccord pour conduit plat DN 150

Exemple de planification 6

CV282 / CV482 / CV492 avec installation d'évacuation

Situation murale, profondeur du plan de travail 65 cm, tuyauterie derrière le meuble de cuisine et dans la zone de la plinthe.



Liste des pièces :

- 1 x CA084010 Air d'échappement - Kit
- 4 x AD857010 Conduit plat DN 150 1m
- 1 x AD857030 Coude vertical à 90° DN 150
- 1 x AD857031 Coude horizontal à 90° DN 150
- 1 x AD850050 Prise de courant murale plate DN 150
- 1 x AD857033 Courbe verticale à 90° courte DN 150
- 2 x AD857040 Pièce de raccord conduit plat DN 150



CI292102

Sans cadre
Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200 CI292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Couverture de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Pièce détachée 17006019

Poêle (KDET), ø 32 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 27 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 11,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

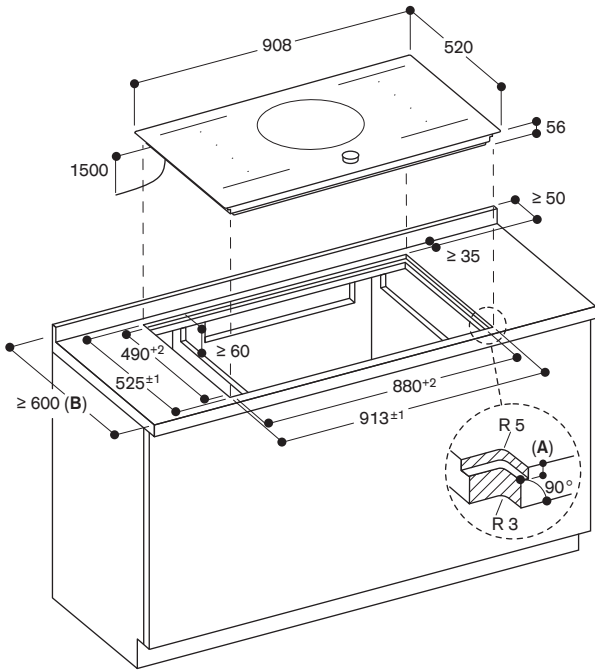
Consommation Standby/
Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

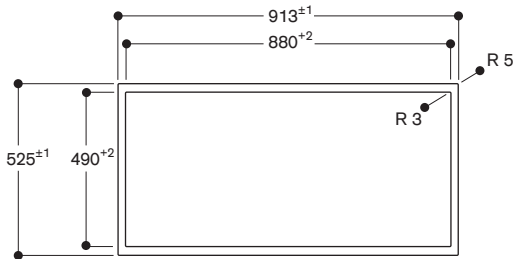
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: $6,5^{+0,5}$
 B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

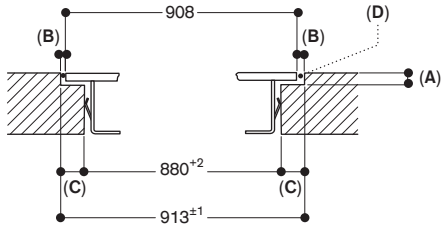
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

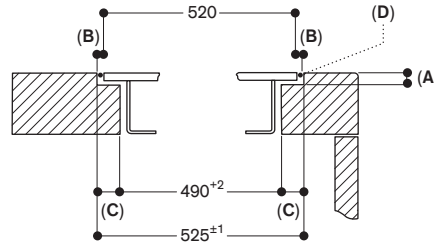
Coupe longitudinale



A : $6,5^{+0,5}$
 B : 2,5
 C : 16,5
 D : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: 17,5
 D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI292112

Cadre en inox
Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200

CI292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Pièce détachée 17006019

Poêle (KDET), ø 32 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 23 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 11,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

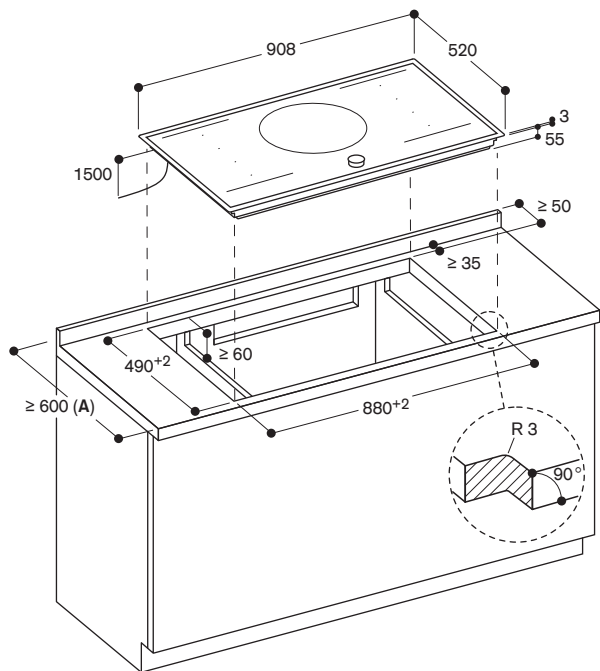
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI283103

Sans cadre
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200

CI283

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 21x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction de ø 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

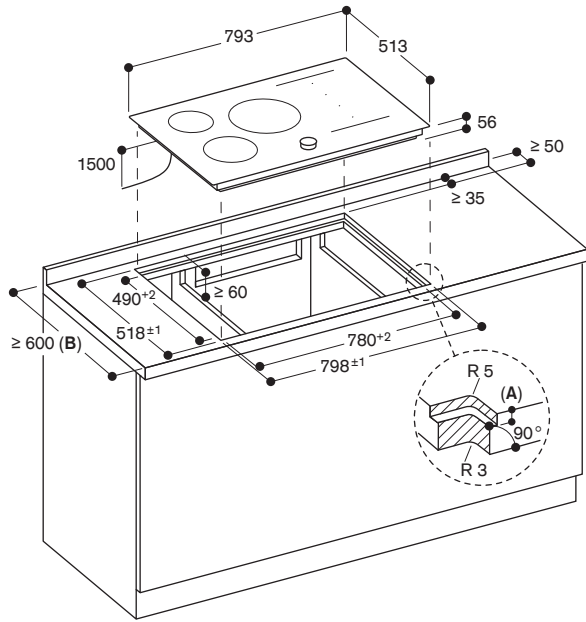
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 2,0 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.

 400V / 16A

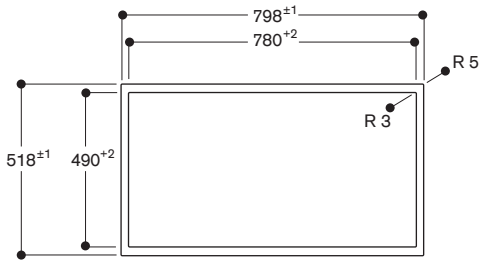
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: $6,5^{+0,5}$
 B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

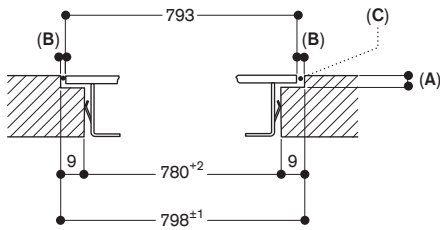
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

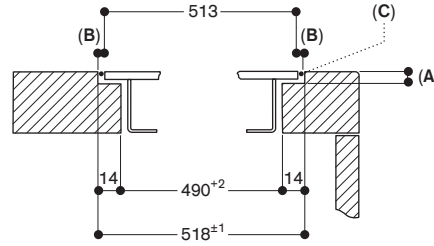
Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI283113

Cadre en inox
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200 CI283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 21x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 21x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction de ø 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W).
1 zone de cuisson induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

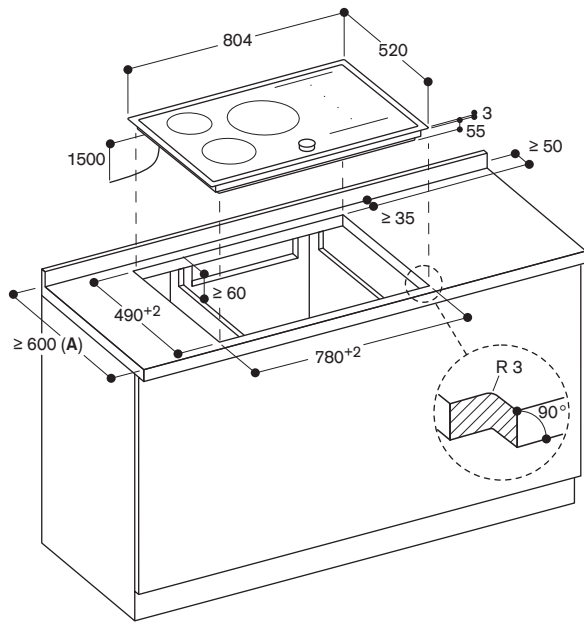
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI282102

Sans cadre
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200

CI282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23x20 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x40 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

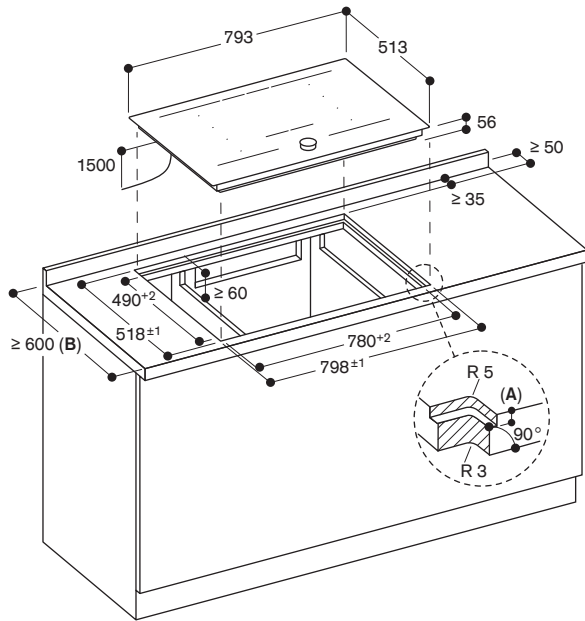
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

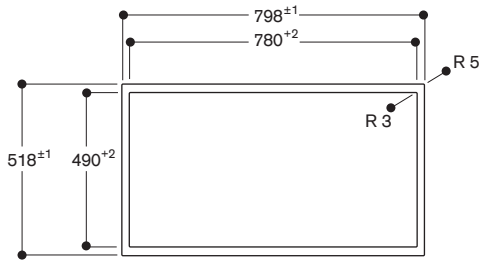
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: $6,5^{+0,5}$
 B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

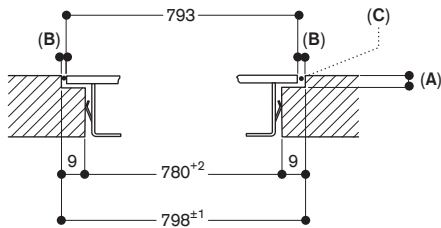
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

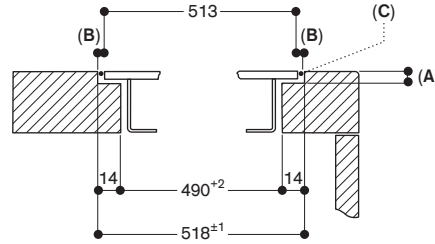
Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI282112

Cadre en inox
Largeur : 80 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200

CI282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

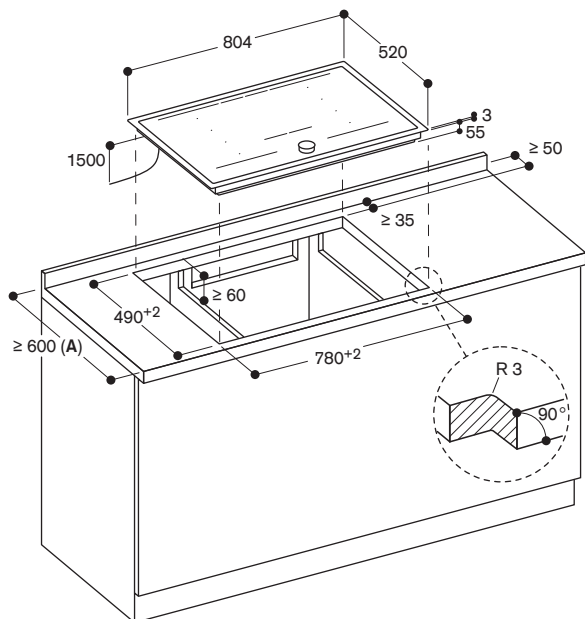
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI272103

Sans cadre

Largeur : 70 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples

Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200

Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction

série 200

CI272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie courte durée.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Contrôle à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

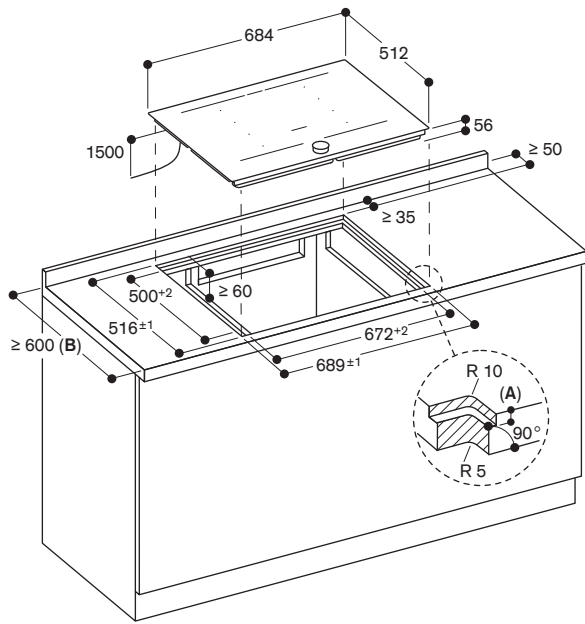
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

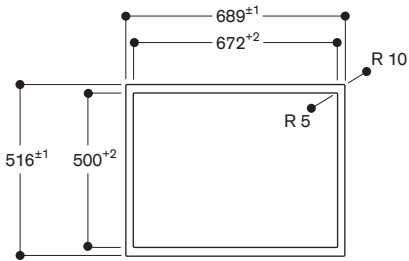
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A : $6,5^{+0,5}$
 B : Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

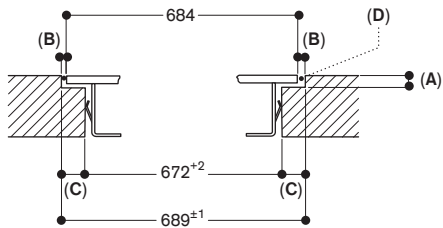
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

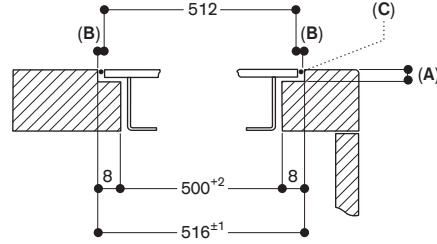
Coupe longitudinale



A : $6,5^{+0,5}$
 B : 2,5
 C : 8,5
 D : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A : $6,5^{+0,5}$
 B : 2,5
 C : Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI272113

Cadre en inox
Largeur : 70 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Grill
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200

CI272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

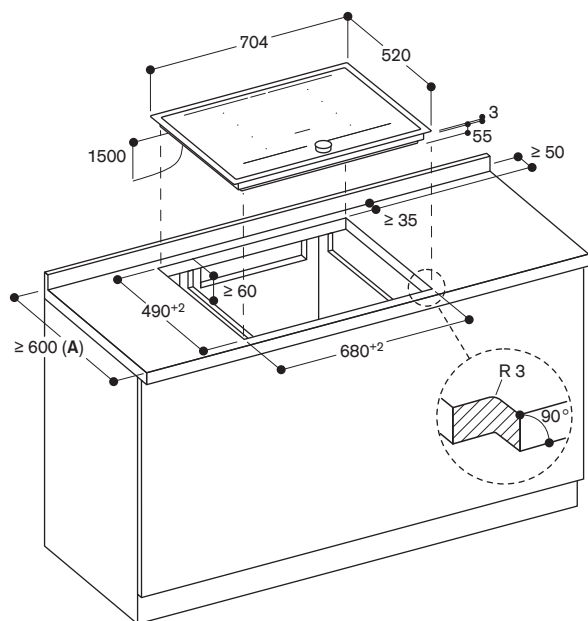
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI262105

Sans cadre

Largeur : 60 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200

CI262

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 23x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 23x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), ø 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), ø 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

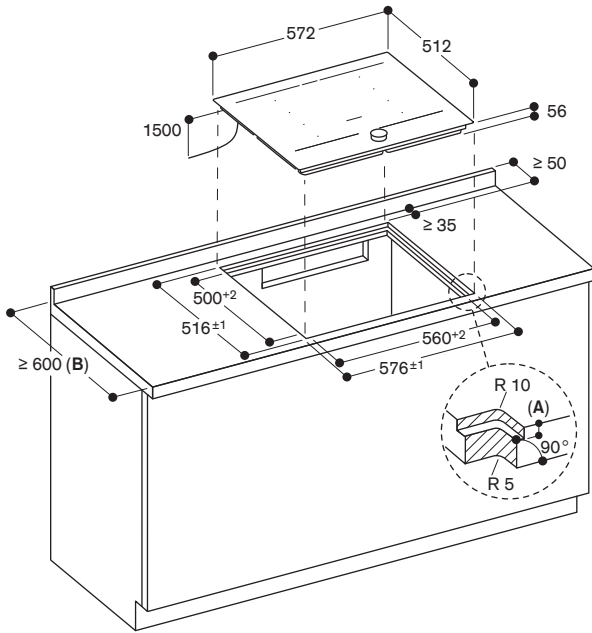
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.

Puissance de veille / réseau 2,0 W.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

 400V / 16A

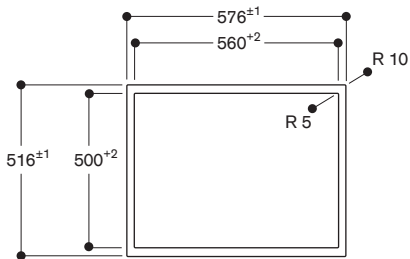
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: $6,5^{+0,5}$
 B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

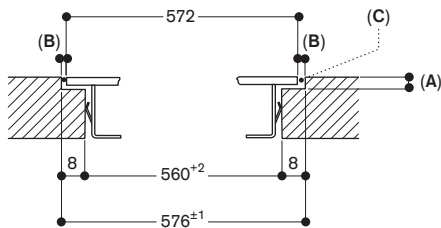
Mesures en mm

Vue de dessus



Mesures en mm

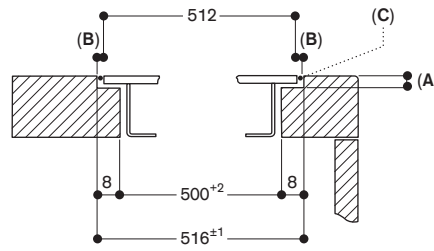
Coupe longitudinale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$
 B: 2,5
 C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm



CI262115

Cadre en inox
Largeur : 60 cm

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible

Accessoires en option

CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.

CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA060300

Captur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

CA050300

3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5x19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5x38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA060300).
Fonction Frying-Sensor
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

- Pièce détachée 17006018
- Poêle (KDET), ø 20 cm
- Pièce détachée 17006184
- Poêle (KDET), ø 24 cm
- Pièce détachée 17006185
- Poêle (KDET), ø 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

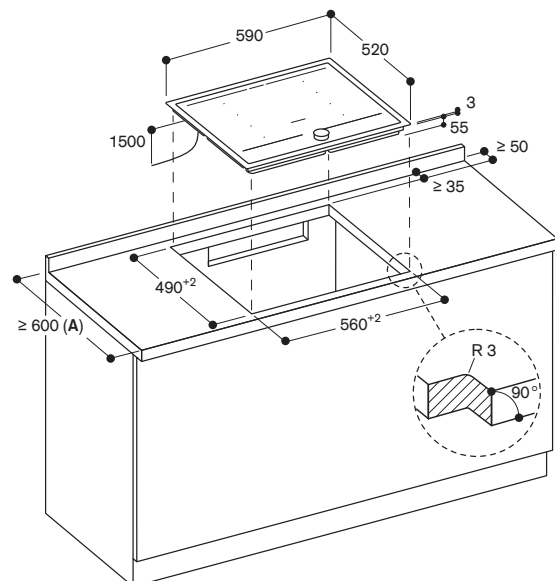
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Consommation Standby/Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 2,0 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.



Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



A: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Mesures en mm



CI261115
Cadre en inox
Largeur : 60 cm

Table de cuisson Flex Induction série 200 CI261

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 22,5 x 19 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 22,5 x 38 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec Booster 3700W).

1 zone de cuisson à induction \varnothing 21 cm (2500 W, avec booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction \varnothing 15 cm (1600 W, avec booster 2200 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisé.
Régulateur d'énergie.
Fonction de personnalisation via Home Connect.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupeure de sécurité.
Fonction Pause.

Instructions de montage

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :

Pièce détachée 17006018

Poêle (KDET), \varnothing 20 cm

Pièce détachée 17006184

Poêle (KDET), \varnothing 24 cm

Pièce détachée 17006185

Poêle (KDET), \varnothing 28 cm

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

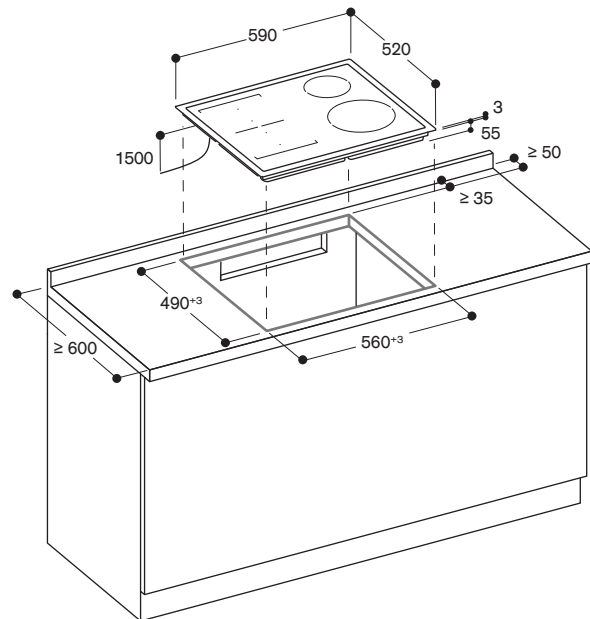
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



Mesures en mm

Conseils de planification pour le montage de plans de cuisson à induction

Pour CU42., CI26./27./28./29., CX492/482, VI414/422/462/482/492, VI232/242/262 et CE261/291.

Amenée d'air

Les plans de cuisson à induction sont dotés d'un ventilateur de refroidissement afin de protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre la surchauffe.

A Canal d'aération derrière la paroi dorsale du meuble ou un four à encastrer

Derrière le meuble, une section libre de 20 mm min. est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Sur des meubles avec une plaque de plancher fermée, une section d'amenée d'air suffisante doit être également prévue dans la zone de ce canal d'aération.

B Amenée d'air à travers la paroi dorsale du meuble

Dans une paroi de meuble dorsale, une percée d'au moins 45 mm (91 mm pour CU421/CU428) de hauteur doit être prévue depuis l'arête inférieure de la plaque de travail.

La largeur minimale est de

- 300 mm pour les tables de cuisson à induction 30 cm
- 350 mm pour les tables de cuisson à induction 40 cm (également CU421/CU428)
- 550 mm pour les tables de cuisson à induction 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson à induction 90 cm

Plaque intermédiaire

Pour éviter l'échauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est recommandé de prévoir une plaque intermédiaire.

Combinaison avec d'autres appareils

Encastrement sur lave-vaisselle et lave-linge pas possible.

Combinaison avec AL 400

En plus des dimensions susmentionnées, il faut respecter les distances suivantes entre le meuble et la hotte pour permettre la circulation de l'air d'entrée et de l'air d'évacuation de l'induction:

A Devant le conduit d'aération

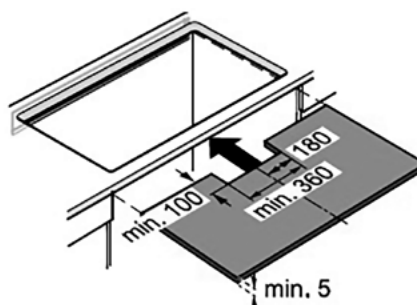
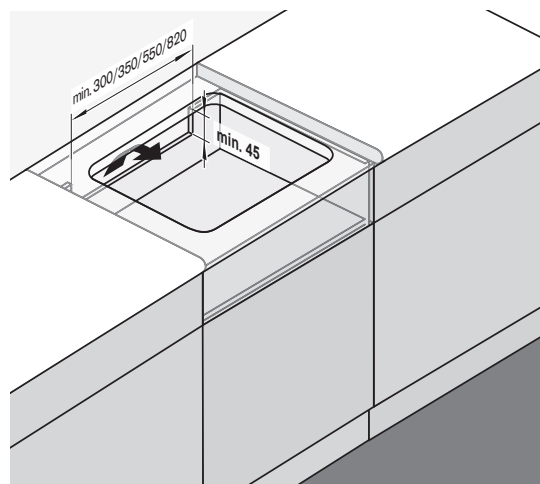
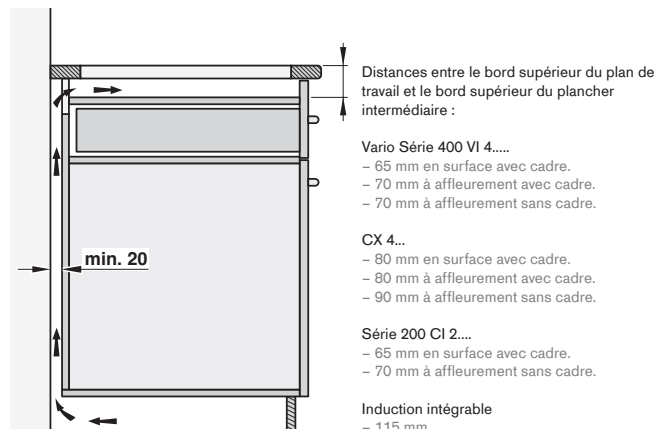
Distance de 20 mm par rapport à l'arrière des tiroirs, du four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du conduit d'aération

L'espace séparant le conduit d'aération et la paroi latérale du meuble doit rester libre.

C Au coin arrière du boîtier

L'espace séparant l'appareil et le mur, ainsi que le sol doit rester libre.





CE291101

Sans cadre
Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
série 200
CE291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à \varnothing 27 cm
- Grande zone de cuisson
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick \varnothing 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).
1 zone de cuisson Super-Quick \varnothing 12 cm (750 W), extensible en \varnothing 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
1 zone de cuisson Super-Quick \varnothing 14,5 cm (1050 W), commutable en \varnothing 21 cm (2200 W) ou \varnothing 27 cm (3080 W).
1 zone de cuisson Super-Quick \varnothing 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Frying-sensor pour zone de cuisson de \varnothing 21 cm.
Fonction Booster
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement électrique 51 mm.
Ne pas encastrer la table de cuisson plus profond que la surface du plan de travail. Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encadrée dans une armoire de 60 cm de largeur.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

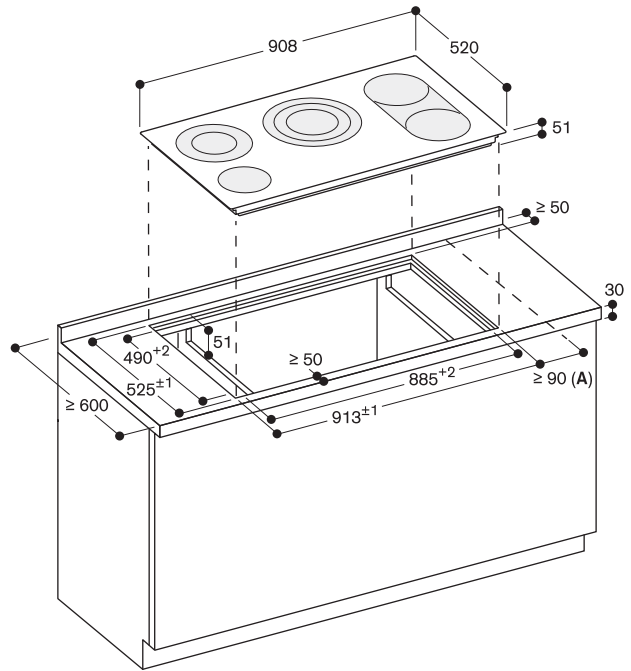
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 11 kW.
Prévoir un cordon secteur.



400V / 16A

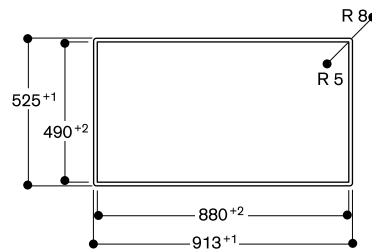
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



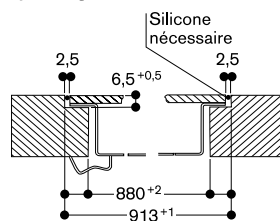
A: distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Mesures en mm

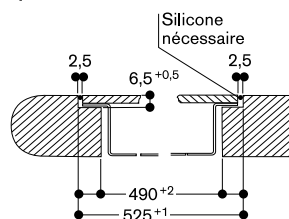
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CE291111

Cadre en inox
Largeur : 90 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique
série 200

CE291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à \varnothing 27 cm
- Grande zone de cuisson
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick \varnothing 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick \varnothing 12 cm (750 W), extensible en \varnothing 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick \varnothing 14,5 cm (1050 W), commutable en \varnothing 21 cm (2200 W) ou \varnothing 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick \varnothing 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Frying-sensor pour zone de cuisson de \varnothing 21 cm.

Fonction Booster

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie courte durée.

Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encastrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

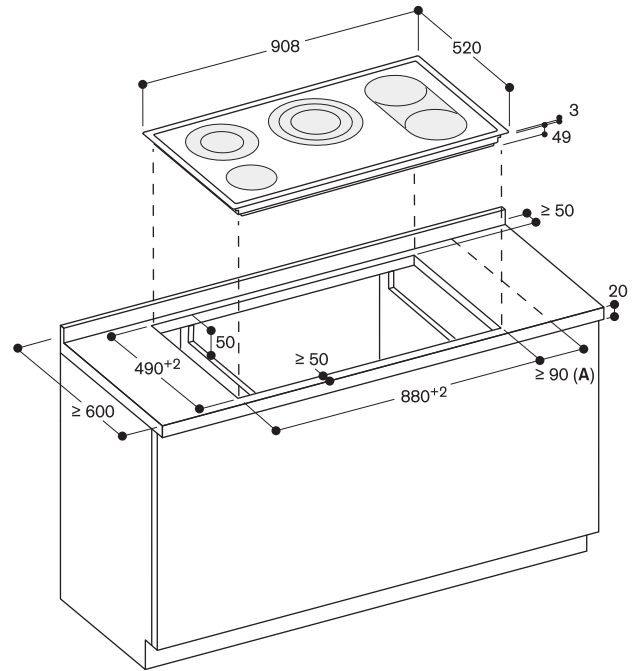
Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 11 kW.

Prévoir un cordon secteur.

400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Mesures en mm

**CE261114**

Cadre en inox
Largeur : 60 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

**Table de cuisson vitrocéramique
série 200
CE261**

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick ø 17 cm (1800 W), commutable en zone ovale poissonnière de 17x26,5 cm (2600 W).
1 zone de cuisson Supe-Quick ø 14,5 cm (1200 W), extensible en ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (2000 W)
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position.
Indication des zones de cuisson.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Equipement

Fonction Booster
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie courte durée.
Menu d'options personnalisé.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin lumineux de mise sous tension.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.

Instructions de montage

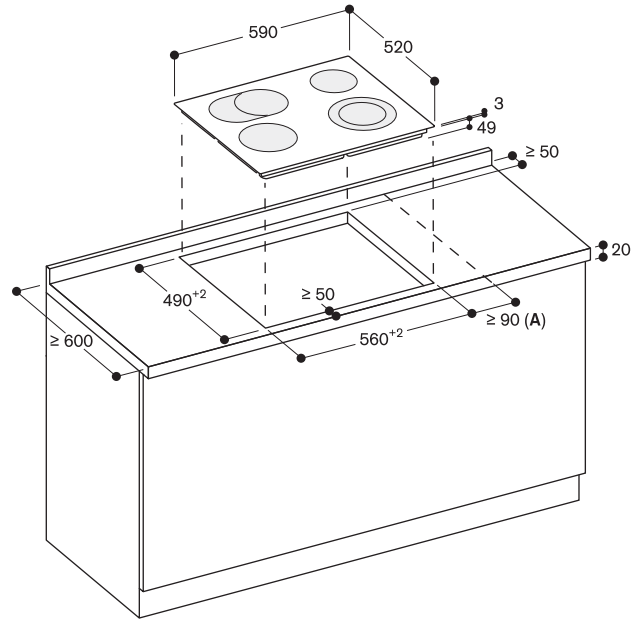
Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.
Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encastree dans une armoire de 60 cm de largeur.
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.
Poids de l'appareil : env. 8 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 206.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 8,3 kW.
Prévoir un cordon secteur.

L_1 L_2 L_3 N \oplus 400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

A: distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Mesures en mm

Accessoires et accessoires spéciaux pour tables de cuisson

GN232110

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. GN 1/1
Pour table induction full zone.
47,5 x 27,0 cm



CA051301

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples
Pour Flex-induction.
41,5 x 26,5 cm



CA052300

Plaque de Gril
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



CA050300

Poêle Flex, 3 pièces.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



CA055300

Poêle Flex, grand.
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.



SP410000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 10 – 14 cm pour CU42.



CA420000*

Kit d'installation pour induction intégrée
Un kit par cuisine.

SP415000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15 – 18 cm pour CU421, CU428.



SP419000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19 – 23 cm pour CU421, CU428.



SP424000*

Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 24 – 28 cm pour CU421, CU428.



SP400000*

Protège-plaque
Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10 – 28 cm pour CU421, CU428.



WP400001

Poêle wok en matériau à couches multiples
Avec manche et fond arrondis, ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm



WZ400000

Support adaptateur pour poêle Wok.
Pour wok à induction série 400 VI492113 et VI414113. Maintient la poêle wok en place sur l'induction. L'électronique spéciale dans le plan de cuisson absorbe toute la puissance et la concentre sur la partie inférieure de la poêle wok, pour que la cuisson à forte soit aussi réussie sur l'induction que sur le gaz.



CA060300*

Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des asseroles.



CA230100

Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200
Bouton en inox, revêtement noir.



CA429410

Kit composé d'un cadre de décoration (soudable) et d'un cadre support



VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.



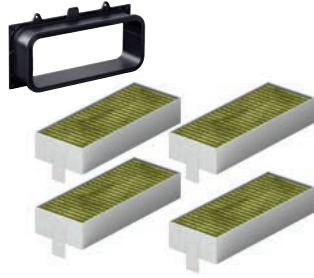
VA420010

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.



CA082011

Kit de recyclage pour un système sans gaines pour CV492 / CV482 / CV282. Comprend 4 filtres CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et désactivation des allergènes, ainsi qu'un raccord télescopique.

**CA082061**

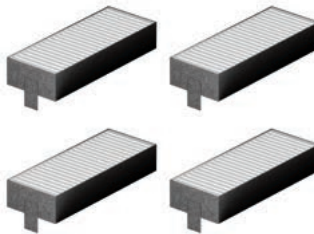
Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV492 / CV482 / CV282 (profondeur du plan de travail \geq 60 cm). Comprend 4 filtres CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffuseur d'air.

**CA082071**

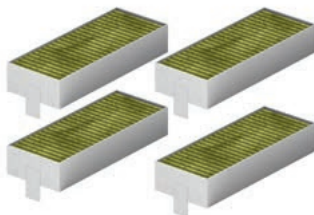
Kit de recyclage pour un système avec gaines pour CV492 / CV482 / CV282 (profondeur du plan de travail \geq 70 cm). Comprend 4 filtres CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, 2 coudes gaine plate, 1 gaine plate, les pièces de connexion gaine plate et le diffuseur d'air.

**CA084010**

4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué pour CV492/ CV482 et CV282.

**CA282112**

4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV482 / CV282

**AD857033**

Conduit plat court coude à 90° pour l'installation du CV282 / CV482 / CV492 en plans de travail de 65 cm de profondeur pour des plans de travail pour l'évacuation de l'air et les recirculation.

**AD857034**

Coude de conduit plat extra court 90° pour l'installation de CV 282 / CV482 / CV 492 en comptoirs de 60 cm de profondeur des plans de travail pour l'évacuation de l'air et les recirculation.

**AD857050**

Diffuseur de plinthe, qui est directement raccordé aux éléments de gaine plate répartissant l'air émis dans la zone de la plinthe avec recyclage acheminé.



Plan de cuisson au gaz série 400



Numéro de l'appareil	Plan de cuisson au gaz	Plan de cuisson au gaz
	CG492111	CG492211
Cadre en acier inoxydable 3 mm brossé / brossé / sablé	- / - / -	- / - / -
Installation en surface / affleurante / soudée	- / • / •	- / • / •
Gaz liquide 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	- / • / -	- / - / •
Dimensions		
Largeur	(cm) 100	100
Commande		
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	• / -	• / -
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	5
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 5800 W)	1	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 6000 W)	-	1
Deux brûleurs superpuissants à double couronne (165 – 4000 W)	2	2
Deux brûleurs normaux à double couronne (165 – 2000 W)	2	2
Equipment		
Nombre de niveaux de puissance	12	12
Contrôle électronique de la puissance	•	•
Allumage rapide automatique / allumage électrique	• / -	• / -
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	•	•
Fonction mijotage	•	•
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•
Arrêt de sécurité	•	•
Grille en fonte	3-parties	3-parties
Accessoires		
Wokring	•	•
Poêle à wok	WP400001 ¹	WP400001 ¹
Couvercle du dispositif en acier inoxydable	-	-
Valeurs de raccordement		
Charge totale connectée gaz (jusqu'à)	(kW) 17,8	18,0
Charge électrique totale connectée	(W) 15,0	15,0
	SVGW Nr. 17-002-1	SVGW Nr. 17-002-1

• En standard. – Non disponible.

¹ Accessoires en option.



Numéro de l'appareil	Plan de cuisson au gaz	Plan de cuisson au gaz
	CG291210DE	CG261210DE
Cadre en acier inoxydable 3mm brossé / brossé / sablé	- / • / -	- / • / -
Installation en surface / affleurante / soudée	• / - / -	• / - / -
Gaz liquide 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	- / • ⁵	- / • ⁵
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	60
Profondeur	(cm) 52	52
Profondeur d'immersion	(cm) 4,5	4,5
Commande		
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	- / •	- / •
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	4
Brûleur Wok multi-couronnes(1550 – 4000 W)	-	1
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 5000 W)	1	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 5800 W)	-	-
Brûleur Wok multi-couronnes (300 – 6000 W)	-	-
Deux brûleurs superpuissants à double couronne (170 – 4000 W)	-	-
Deux brûleurs normaux à double couronne (170 – 2000 W)	-	-
Brûleur super puissant (500 – 3000 W)	1	1
Brûleurs normaux (290 – 1750 W)	-	1
Brûleurs normaux (350 – 1750 W)	2	-
Brûleur économique (330 – 1000 W)	1	1
Equipment		
Nombre de niveaux de puissance	9	9
Contrôle électronique de la puissance	-	-
Allumage rapide automatique / allumage électrique	- / •	- / •
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	-	-
Fonction mijotage	-	-
Affichage de la chaleur résiduelle	-	-
Arrêt de sécurité	-	-
Grille en fonte	3-parties	2-parties
Accessoires		
Wokring	•	•
Poêle à wok	WP400001 ¹	WP400001 ¹
Couvercle du dispositif en acier inoxydable	- / -	- / -
Valeurs de raccordement		
Charge totale connectée gaz (jusqu'à)	(kW) 12,5	9,75
Charge électrique totale connectée	(W) 1,0	1,0

• En standard. – Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² Les buses pour gaz naturel 20 mbar sont à commander comme pièces de rechange.

³ Les buses pour gaz liquide 28-30/37 mbar sont à commander comme pièces de rechange.

⁴ Les buses pour gaz liquide 50 mbar sont à commander comme pièces de rechange.

⁵ Buses pour gaz liquide 28-30/37 mbar jointes.

⁶ Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes.

Plan de cuisson à induction série 400



Numéro de l'appareil	Module à induction intégré série 400	Module à induction intégré série 400
Module induction intégré	CU428100	CU421100
Sans cadre pour l'encastrement		
Cadre en acier inoxydable de 3mm pour montage en surface ou affleurant		
Dimensions		
Largeur	(cm) 50,6 ⁵	33,3 ⁵
Profondeur	(cm) 61 ⁵	61 ⁵
Profondeur d'encastrement	(cm) 9,6	9,6
Bedienung		
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	•/-	•/-
Écran tactile TFT / Fonctionnement du twist pad / Fonctionnement du capteur	-/-/-	-/-/-
Affichage bicolore (blanc/orange)	-	-
Bouton correspondant (inox / noir) ⁴	CKU410010 / CKU410000	CKU410010 / CKU410000
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles de cuisson	1	1
Induction Full Zone	-	-
Zone à induction ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-	•
Zone à induction ø 28 cm (2400, avec Booster 3700 W)	•	-
Equipment		
Nombre de niveaux de puissance	12	12
Fonction Flex pour les surfaces de cuisson rectangulaires	-	-
Fonction de capteur de cuisson / Fonction de capteur de rôtissage	-/-	-/-
Nombre de fonctions du capteur de rôtissage	-	-
Fonction de cuisinier professionnel	-	-
Fonction de booster pour les casseroles	•/-	•/-
Fonction de maintien au chaud	•	•
Nombre de temps de cuisson automatique	-	-
Réveil de courte durée	-	-
Chronomètre	-	-
Affichage de la chaleur résiduelle	•	•
Sécurité pour les enfants / Arrêt de sécurité / Protection du nettoyage de l'écran	-/•/-	-/•/-
Fonction pause	-	-
Menu des options	•	•
Contrôle de la ventilation	-	-
Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).	-	-
Accessoires		
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN1/1 Pour table induction full zone	-	-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples pour flex Induction	-	-
Plaque de grillage en fonte d'aluminium pour flex Induction	-	-
Poêle Flex, 3 pièces (pour Flex-induction)	-	-
Poêle Flex, grande (pour Flex-induction)	-	-
Capteur de cuisson	-	-
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 10 – 14 cm	-	SP410000 ¹
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15 – 18 cm	SP415000 ¹	SP415000 ¹
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19 – 23 cm	SP419000 ¹	SP419000 ¹
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 24 – 28 cm	SP424000 ¹	-
Protège-plaque Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10 – 28 cm	SP400000 ¹	SP400000 ¹
Valeurs de raccordement		
Charge électrique totale connectée	(kW) 2,7	2,3

• En standard. – Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² En combinaison avec la hotte adapté.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

⁴ Commandez la bouton séparément.

⁵ Plaque de diffusion en aluminium

Plan de cuisson à induction série 400 / 200



Numéro de l'appareil	Plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré	Plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré
Sans cadre pour l'encastrement	CV492105	CV482105
Cadre en acier inoxydable	-	-
Dimensions		
Largeur (cm)	90	80
Profondeur	52,1	52,1
Profondeur d'immersion (cm)	22,7	22,7
Commande		
Bedienknebel in Möbelfront / integrierte Bedienleiste	• / -	• / -
TFT-Touch-Display / Twist-Pad-Bedienung / Sensorbedienung	• / - / -	• / - / -
Zweifarbige Anzeige (weiss/orange)	•	•
Associé Boutons de commande (inox / noir) ³	CKI440010 / CKI440000	CKI440010 / CKI440000
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles de cuisine	4	4
Table de cuisson à induction Flex 23x19 cm (2200 / 3700 W) / interconnecté 23x38 cm (3300 / 3700 W)	4	-
Table de cuisson à induction Flex 24x19 cm (2200 / 3700 W) / interconnecté 24x38 cm (3300 / 3700 W)	-	4
Extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur (3300, mit Booster 3700 W)	2	-
Performance de l'air selon EN 61591. niveaux 1 / 2 / 3 / intensif		
Air évacué (m³/h)	359/470/532/636	359/470/532/636
Recyclage d'air (m³/h)	280/382/487/611	280/382/487/611
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Moyenne Consommation d'énergie kWh/an	56,9	56,9
Classe d'efficacité des ventilateurs	A**	A**
Classe d'efficacité lumineuse	-	-
Classe d'efficacité des filtres à graisse	B**	B**
Bruit min. / max. niveau normal dB (A)	61 / 70	61/70
Équipement de cuisson		
Nombre de niveaux de puissance	12	12
Fonction Flex pour les surfaces de cuisson rectangulaires	•	•
Fonction de capteur de cuisson / Fonction de capteur de rôtissage	• / •	• / •
Nombre de fonctions du capteur de rôtissage	4	4
Fonction de cuisine professionnelle	-	-
Fonction de booster pour les casseroles	• / -	• / -
Fonction mémoire	-	-
Fonction de maintien au chaud	-	-
Nombre de temps de cuisson automatique	-	-
Alerte de courte durée	•	•
Chronomètre	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité pour les enfants / Arrêt de sécurité / Protection du nettoyage de l'écran	- / • / •	- / • / •
Fonction pause	-	-
Menu des options	•	•
Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect). ³	•	•
Équipement d'aération		
Niveaux de puissance	3 plus intensif	3 plus intensif
Technologie des soufflantes	BLDC	BLDC
Ventilateur (Numéro)	1	1
Capacité de la soufflerie (W)	170	170
Fonctionnement entièrement automatique du système de ventilation	•	•
Fonction automatique	•	•
Fonction de dépassement automatique	•	•
Fonction d'exécution (min)	• / 20 – 30 Min.	• / 20 – 30 Min.
Ventilation d'intervalle (min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre de recirculation	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres à graisses métalliques	Filtres à graisses métalliques
Quantité de graisse filtrée	2	2
Réservoir à débordement	•	•
Raccordement de l'air d'échappement inférieur / latéral / arrière	- / - / •	- / - / •
Accessoires		
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples pour flex Induction	CA051301 ¹	CA051301 ¹
Plaque de grillage en fonte d'aluminium pour flex Induction	CA052300 ¹	CA052300 ¹
Poêle Flex, 3 pièces (pour Flex-induction)	CA050300 ¹	CA050300 ¹
Poêle Flex, grande (pour Flex-induction)	CA055300 ¹	CA055300 ¹
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop) ø 20 – 32 cm ⁴	17006... ¹	17006... ¹
Capteur de cuisson	-	-
Module de recirculation	CA082011 ¹ , CA082061 ¹ , CA082071 ¹	CA082011 ¹ , CA082061 ¹ , CA082071 ¹
Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air d'évacuation	CA084010 ¹	CA084010 ¹
Données de connexion		
Charge électrique totale connectée (kW)	7,4	7,4

• En standard. – Non disponible. ¹ Accessoire optionnel. ² Les boutons doivent être commandés séparément.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

⁴ Pour les ustensiles de cuisine correspondants, voir les pages produits.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D. ** Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.



Plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré

Plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré

CV282101

CV282111

-

-

80

80

51,2

52

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

•

•

•

•

•

•

• / • / -

• / • / -

•

•

•

•

3 plus intensif

3 plus intensif

BLDC

BLDC

1

1

170

170

•

•

•

•

•

•

• / 20 – 30 Min.

• / 20 – 30 Min.

• / 6 min.

• / 6 min.

•

•

•

•

Filtres à graisses métalliques

Filtres à graisses métalliques

2

2

•

•

- / - / •

- / - / •

CA051301¹

CA051301¹

CA052300¹

CA052300¹

CA050300¹

CA050300¹

CA055300¹

CA055300¹

17006...¹

17006...¹

CA060300¹

CA060300¹

CA082011¹, CA082061¹, CA082071¹

CA082011¹, CA082061¹, CA082071¹

CA084010¹

CA084010¹

7,4

7,4

Table de cuisson Flex Induction série 200



Numéro de l'appareil	Table de cuisson Flex Induction
Sans cadre pour l'encastrement	CI292102
Cadre en acier inoxydable de 3 mm pour montage en surface ou affleurant	CI292112
Dimensions	
Largeur	(cm) 90
Profondeur	(cm) 52
Profondeur d'immersion	(cm) 5,6 / 5,5
Commande	
Bedienknebel in Möbelfront / integrierte Bedienleiste	- / -
TFT-Touch-Display / Twist-Pad-Bedienung / Sensorbedienung	- / • / -
Zweifarbige Anzeige (weiss/orange)	•
Zones de cuisson	
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensils de cuisine	5
Induction Full Zone	-
Zones de cuisson Flex Induction 21 x 19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / combinables en zone 21 x 38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-
Zones de cuisson Flex Induction 23 x 19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / combinables en zone 23 x 38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	4
Zones de cuisson Flex Induction 24 x 19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / combinables en zone 24 x 38 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-
Extension automatique jusqu'à 30 cm/32 cm de largeur (3300, mit Booster 3700 W)	-
Zone à induction ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, avec Booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, avec Booster 3700 W)	1
Zone à induction ø 18 cm (1800, avec Booster 3100 W) / Zone de rôtissage 18 x 28 cm (2000, avec Booster 3700 W)	-
Zone à induction ø 15 cm (1400, avec Booster 2200 W)	-
Zone à induction ø 15 cm (1600, avec Booster 2200 W)	-
Zone à induction ø 19 cm (1800, avec Booster 3100 W)	-
Zone à induction ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-
Zone à induction ø 21 cm (2500, avec Booster 3700 W)	-
Zone à induction ø 24 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-
Zone à induction ø 28 cm (2400, avec Booster 3700 W)	-
Equipment	
Nombre de niveaux de puissance	17
Fonction Flex pour les surfaces de cuisson rectangulaires	•
Fonction de capteur de cuisson / Fonction de capteur de rôtissage	• / • ⁴
Nombre de fonctions du capteur de rôtissage	5
Fonction de cuisinier professionnel	•
Fonction de booster pour les casseroles	• / •
Fonction de maintien au chaud	•
Nombre de temps de cuisson automatique	5
Réveil de courte durée	•
Chronomètre	•
Affichage de la chaleur résiduelle	•
Sécurité pour les enfants / Arrêt de sécurité / Protection du nettoyage de l'écran	• / • / •
Menu des options	•
Fonction pause	-
Menu des options	•
Contrôle de la ventilation	• ²
Module WiFi intégré pour les services digitaux (Home Connect).	• ³
Accessoires	
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN1/1 Pour table induction full zone	-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples pour flex Induction	CA051301 ¹
Plaque de grillage en fonte d'aluminium pour flex Induction	CA052300 ¹
Poêle Flex, 3 pièces (pour Flex-induction)	CA050300 ¹
Poêle Flex, grande (pour Flex-induction)	CA055300 ¹
Poêle Flex, grande (pour Flex-induction)	17006... ¹
Capteur de cuisson	CA060300 ¹
Bouton magnétique noir pour les plaques de cuisson à induction de la série 200	CA230100 ¹
Valeurs de raccordement	
Puissance absorbée totale	(kW) 11,1

• En standard. - Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² En combinaison avec la hotte adapté.

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

⁴ Pour les ustensils de cuisine correspondants, voir les pages produits.



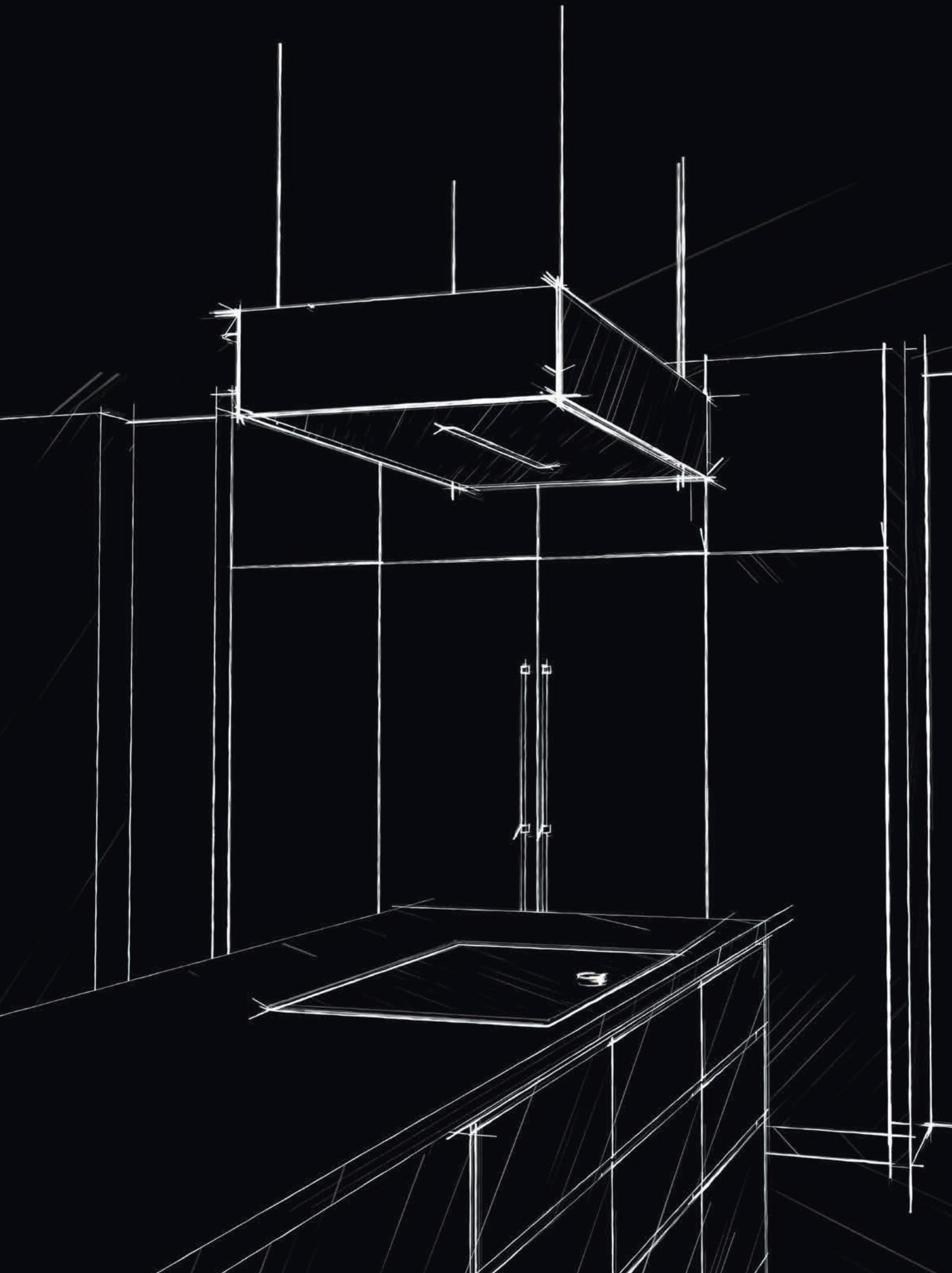
Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction
CI283103	CI282102	CI272103	CI262105	
CI283113	CI282112	CI272113	CI262115	CI261114
80	80	70	60	60
51,3 / 52	51,3 / 52	51,2 / 52	51,2 / 52	52
5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,5
- / -	- / -	- / -	- / -	- / -
- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / - / •
•	•	•	•	•
5	4	4	4	4
-	-	-	-	-
2	-	-	-	-
-	4	4	4	2
-	2	-	-	-
-	2 / -	1 / -	1 / -	1 / -
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
1	-	-	-	-
-	-	-	-	1
1	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	1
1	-	-	-	-
-	-	-	-	-
17	17	17	17	17
•	•	•	•	-
• / • • 4	• / • • 4	• / • • 4	• / • • 4	- / -
2	4	4	4	-
-	•	•	•	-
• / •	• / •	• / •	• / •	• / -
•	•	•	•	-
5	4	4	4	4
•	•	•	•	•
•	•	•	•	-
•	•	•	•	•
• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / -
•	•	•	•	•
-	-	-	-	•
•	•	•	•	•
• 2	• 2	• 2	• 2	• 2
• 3	• 3	• 3	• 3	• 3
-	-	-	-	-
CA051301 ¹	CA051301 ¹	CA051301 ¹	CA051301 ¹	CA051301 ¹
CA052300 ¹	CA052300 ¹	CA052300 ¹	CA052300 ¹	CA052300 ¹
CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹	CA050300 ¹
CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹	CA055300 ¹
17006... ¹	17006... ¹	17006... ¹	17006... ¹	17006... ¹
-	CA060300 ¹	CA060300 ¹	CA060300 ¹	-
CA230100 ¹	CA230100 ¹	CA230100 ¹	CA230100 ¹	-
7,4	7,4	7,4	7,4	7,4

Tables de cuisson vitrocéramique



Numéro de l'appareil	Tables de cuisson vitrocéramique	
Sans cadre pour l'encastrement	CE291101	
Cadre en acier inoxydable de 3mm pour montage en surface ou affleurant	CE291111	CE261114
Cadre en acier inoxydable		
Largeur	(cm) 90	60
Profondeur	(cm) 52	52
Profondeur d'immersion	(cm) 5,1 / 4,9	4,9
Commande		
Écran tactile TFT / Fonctionnement du twist pad / Fonctionnement du capteur	- / - / •	- / - / •
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée	- / -	- / -
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	4
Zone de cuisson super rapide ø 18 cm (1800 W) / peut être connecté à la zone de rôtissage 18x41,5 cm (4400 W)	2	-
Zone de cuisson super rapide ø 18 cm (2000 W)	-	1
Zone de cuisson super rapide ø 17 cm (1800 W) / Zone de rôtissage 17x26,5 cm (2600 W)	-	1
Zone de cuisson super rapide ø 14,5 cm (1200 W, avec booster 1600 W)	1	-
Zone de cuisson super rapide ø 14,5 cm (1200 W)	-	1
Zone de cuisson super rapide ø 14,5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)	1	-
Zone de cuisson super rapide ø 14,5 cm (1200 W) / ø 21 cm (2100 W, avec booster 3000 W)	-	1
Zone de cuisson super rapide ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W)	1	-
Équipements		
Nombre de niveaux de puissance	17	17
Quantité Fonction du capteur de friture	1 x 21 cm	-
Fonction de rappel Nombre de zones de cuisson	2	1
Nombre de temps de cuisson automatique	5	4
indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Verrouillage parental / Arrêt de sécurité / Protection du nettoyage de l'écran	• / • / -	• / • / -
Menu des options	•	•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW) 11,0	8,3

• En standard. - Non disponible.



Appareils de ventilation

Aérateurs de plafond	228
Hotte télescopique de plan de travail	232
Aérateur de plan de cuisson	250
Hottes murales	262
Hottes îlot	266
Hottes tiroirs	268
Moteur de ventilation	270
Accessoires Accessoires spéciaux	276
Données techniques	290

Aperçu

Aérateurs de plafond

Série 400



• AC402181

• AC482181
• AC472181



• AR400142



• AR401142



• AR403122

Série 200



• AC250121

Hotte télescopique de plan de travail

Série 400



• AL400192
• AL400122



• AR400142



• AR401142



• AR403122



• AR413122



• AR410110 nur mit
AL400122

Série 200



• AL200180
• AL200190

Aérateur de plan de cuisson

Série 400 et 200



• VL414115



• VL200120



• AR400142



• AR401142



• AR403122



• AR413122



• AR410110



• CKV410010
• CKV410000

Hottes murales

Série 400



• AW442120



• AR400142



• AR401142



• AR400143

Série 200



• AW240191

Hottes îlot

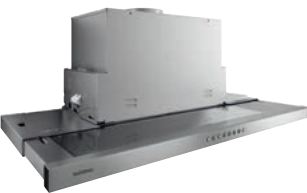
Série 200



• AI240191

Hottes tiroirs

Série 200



• AF210162
• AF210192

Informations générales sur la planification

La planification d'une bonne ventilation a pour but d'aspirer ou de filtrer les vapeurs de cuisson le plus rapidement et le plus silencieusement possible dans la cuisine. Pour vous aider à planifier et à installer correctement. Vous trouverez ci-joint des conseils de planification importants de nos experts en ventilation :

– **Les tables de cuisson** : Le choix de la table de cuisson est le facteur le plus important. Il n'est pas possible de Toutes les tables de cuisson sont recommandées pour être combinées avec toutes les hottes aspirantes. Les combinaisons recommandées de table de cuisson et de hotte aspirante se trouvent dans les chapitres Vario Plans de cuisson et Plans de cuisson.

En raison de la formation importante de fumées pour le Teppan Yaki, le gril électrique et le wok à gaz, il est recommandé de placer ces d'installer les tables de cuisson au centre de la configuration de la table de cuisson et non sur les bords, ou entre deux ventilateurs à augets.

– **Le type de ventilation** : Chaque type de hotte aspirante a des caractéristiques de planification spécifiques. Pour les hottes installées au-dessus des plaques de cuisson, il faut respecter les distances minimales entre le plan de travail et le plan de cuisson. Les distances minimales entre le plan de travail et le bord inférieur de la hotte aspirante doivent être respectées. Respectez les recommandations de planification pour les appareils.

Lorsque les distances sont plus grandes, la capacité de ventilation diminue.

Dans le cas d'une ventilation par le plafond, la distance maximale entre la table de cuisson et la hotte aspirante est de 120 cm. Dans ce cas, la largeur maximale de la table de cuisson est de combinaison de tables de cuisson est de 100 cm.

Si vous ajoutez un cadre ou un collecteur de vapeurs, la largeur maximale est de 130 cm.

Si la distance à la table de cuisson est supérieure à 120 cm, l'aération du plafond est définie comme une aération de la salle. L'aspiration directe des vapeurs est limitée. Veuillez envisager de consulter un spécialiste de la ventilation.

La distance maximale entre deux ventilateurs VL ne doit pas dépasser 80 cm (Pas possible avec le CX482). Les tables de cuisson d'une largeur de 60 cm et 80 cm (VI482...) les appareils spéciaux Vario comme le gril électrique et le wok à gaz doivent être installés entre deux Aérateurs de plan de cuisson VL.

– **Le mode de fonctionnement** : toutes les hottes aspirantes Gaggenau peuvent fonctionner en mode évacuation ou en mode recyclage. Le gril électrique Vario n'est pas possible en mode recyclage. En raison de la température très élevée du Vario gril électrique, les particules de fumée sont plus fines que celles des autres tables de cuisson. Le filtre à charbon actif en mode recyclage n'est pas en mesure de traiter ces fines particules.

En mode évacuation, le débit d'air effectif dépend non seulement de la puissance du ventilateur dépend essentiellement de la tuyauterie.

– **Les moteurs de Ventilation**: Les hottes aspirantes Gaggenau de la série 400 et 200 sont équipées avec de moteurs puissants.

Ces moteurs sont en outre très résistants à la pression. Ils surmontent les éventuelles pertes de pression d'une tuyauterie.

Le système modulaire de la série 400 permet, grâce aux différents moteurs, des installations dans des armoires, des socles, des caves, des plafonds ou à l'extérieur.

– **Tuyauterie et accessoires** : afin de garantir une aspiration aussi silencieuse et efficace que possible, la tuyauterie doit être la plus courte possible. La tuyauterie prévue doit être aussi courte et droite que possible.

Pour faciliter la planification, une longueur de canal a été définie pour toutes les hottes aspirantes Gaggenau une longueur de conduit recommandée a été définie. Vous trouverez cette indication sous la désignation désignation Lmax.

Une planification avec une longueur équivalente de canalisation supérieure à Lmax ne devrait pas être réalisée. La tuyauterie étant trop longue et/ou contenant trop de coudes. Pour les hottes d'aspiration de la série 400, un moteur supplémentaire en série pourrait être une solution.

Pour définir le système de canalisation le plus efficace, veuillez vous adresser à votre commercial Gaggenau et bénéficiez des conseils du service de ventilation Gaggenau.Ventilation Service.

Chaque coude et sortie murale provoque une chute de pression dans le système de canaux. Pour cette raison, ces composants doivent être pris en compte dans le calcul de Lmax comme suit doivent être pris en compte :

		Tuyauterie		
Gaggenau Conduit plat longueur 0,5 m	AD857015			0,5 m
Gaggenau Conduit plat longueur 1 m	AD857010		AD854010 	1 m
	AD752010			
Gaggenau Coude de conduit plat	AD857030		AD854030 	3 m
	AD857031		AD854031 	
	AD857042		AD854032 	
	AD752030			
Gaggenau Sortie murale	AD750054		AD850050 	11 m
Moteur	AR401142			7 m
Moteur	AR400142		AR400143 	0 m
	AR403122			

Remarques supplémentaires

Lors de la planification de solutions de ventilation, veuillez tenir compte des réglementations locales en vigueur les réglementations en matière de construction.

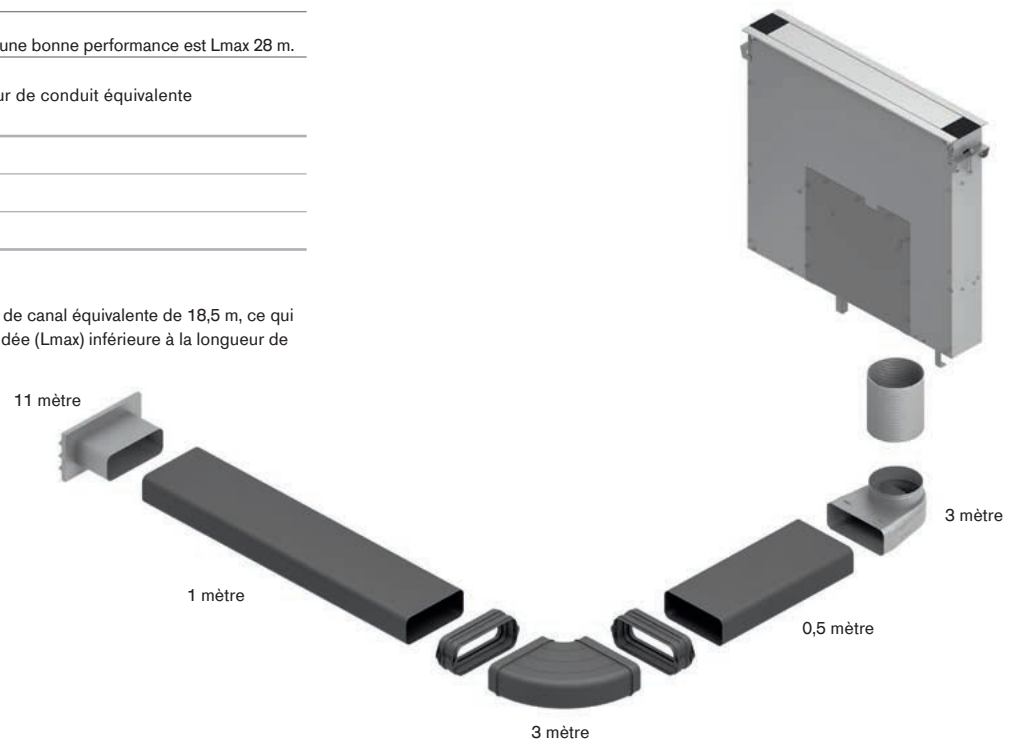
Exemple AL200180 :

La longueur de canal équivalente pour garantir une bonne performance est L_{max} 28 m.

Mode de fonctionnement : évacuation d'air	Longueur de conduit équivalente
1,5 m canal droit	1,5 m
2 coudes	2 x 3 m
1 sortie murale	11 m
TOTAL	18,5 m

Cette planification correspond à une longueur de canal équivalente de 18,5 m, ce qui est inférieur à la longueur maximale recommandée (L_{max}) inférieure à la longueur de canal maximale.

La planification est donc autor





AC402181

Acier inox

Module à filtre

Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur

B

Combinaison avec un moteur externe

AR400142

AR401142

AR403122

Accessoires d'installation

AA010811

Module de recyclage Acier inox.

AA012811

Module de recyclage Blanc.

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.

Pour le recyclage de l'air.

AD754048

Collecteur d'air

ø 150 cylindriques

Acier galvanisé

2 entrées d'air cylindriques DN 150.

1 sortie d'air pour tuyau cylindrique ø200 mm

AD854048

Collecteur d'air

pour des conduits rectangulaires DN 150

Acier galvanisé avec plastic

2 conduits plats pour entrée d'air DN 150

Raccord évacuation d'air :

1 x DN 200 rond

Accessoires en option

AA200112

1 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :

régénérable jusqu'à 30 fois.

Régénérable au four à 200 °C.

Pour le module de recirculation

AA200812/816 et

AA010811/AA012811.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 11033934

2 filtres à charbon actif à haute efficacité réduction des odeurs et filtre anti-allergène.

Pour module de recirculation d'air.

AA200812/816 et AA010811/

AA012811.

Hotte de plafond Vario série 400

AC402

- Intégration discrète dans la cuisine
- Dimensions, puissance de ventilation et mode de fonctionnement flexibles
- Ventilation de la pièce
- Aérateur modulaire pouvant être composé individuellement avec les éléments suivants: module à filtre, module de commande et module d'éclairage
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration originale hyper efficace et brevetée
- Partie inférieure plane et facile à nettoyer, avec filtres couverts

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Equipement

Filtre à graisse pour aspiration originale, lavable au lave-vaisselle.

Cadre de montage pour les tiges filetées côté construction.

Raccord DN 150 rond.

Données de consommation

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

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR400142.

Consommation énergétique 60,6 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage E.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 50 DB / max. 65 DB position normale.

Instructions de montage

Lmax, la longueur équivalente de la canalisation pour garantir une bonne performance dépend de la configuration.

Pour une performance d'aspiration optimale la distance maximale entre les entre la table de cuisson et l'appareil de ventilation est de 120 cm. La ventilation du plafond doit être traitée comme une ventilation de salle être traitée si la distance par rapport à la est supérieur à 120 cm, parce que la détection directe des vapeurs de cuisson est limitée. Veuillez envisager de consulter un spécialiste de la ventilation et de la climatisation.

Pour le mode recyclage, un module Clean Air séparé est nécessaire.

Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR400142.

Lorsque le module de ventilation AR400 est installé au plafond ou contre le corps du meuble, il doit rester accessible pour la révision (découpe dans le plafond ou autre). Veiller à l'installation correcte du canal d'évacuation, sans déviations brutales ni réduction du diamètre.

Lors d'une installation d'un système d'aération en mode évacuation - ou recyclage vers une autre pièce (par ex. vers une cave) - dans une pièce où se trouve une cheminée ou un système de chauffe à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.



AC482181

Acier inox

Unité de commande avec éclairage

Hotte de plafond Vario série 400

AC482/AC462

- Unité de commande avec éclairage du groupe d'aérateurs Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'aérateurs Vario

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 298.

Equipement

Télécommande infrarouge à 7 touches, ainsi qu'une touche d'urgence sur l'unité de commande.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.min.

Fonction temporisation, 6 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Instructions de montage

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Fixation à l'unité filtre.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 15 W.

Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

230V / 10A

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



Hotte de plafond Vario série 400 AC472

- Unité d'éclairage du groupe d'aérateurs Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'aérateurs Vario

Equipement

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Instructions de montage

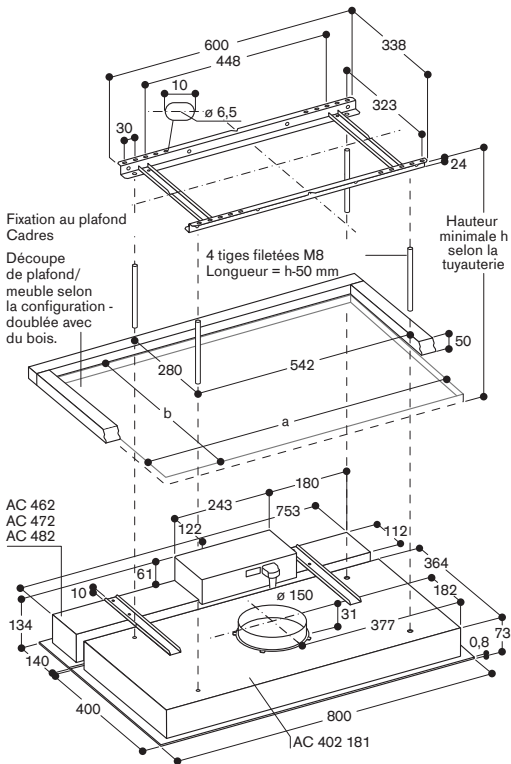
Veillez vous référer à la page 298 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant, et les dimensions qui en résultent. Fixation à l'unité filtre.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 4 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.
230V / 10A

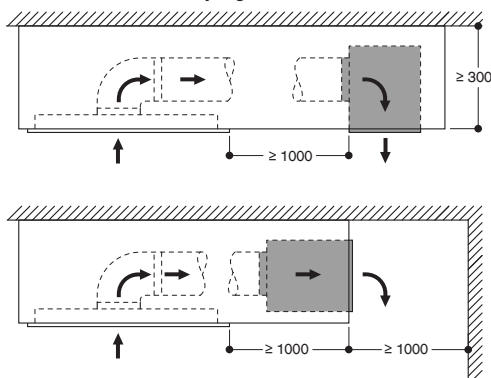
AC472181

Acier inox
Element d'éclairage
Pour compléter l'unité de commande avec l'éclairage



En cas de configuration multiples :
déviation de la zone de découpe : max. + 3 mm.
Cale nécessaire au milieu pour éviter une déviation vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, écrous et vis de fixation au plafond requis sont fournis en standard.

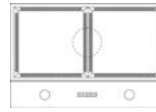
AC 402 avec module de recyclage de l'air



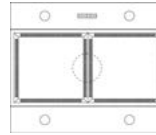
Mesures en mm

Configurations recommandées pour la ventilation de plafond Série 400

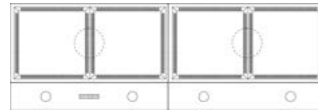
FL1-CL



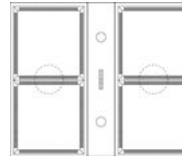
FL1-CL-L1



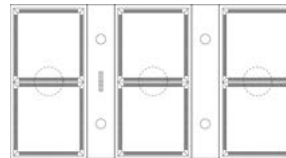
FL2-CL-L1



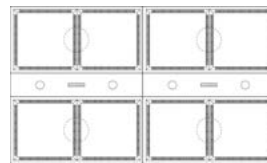
F2-CL



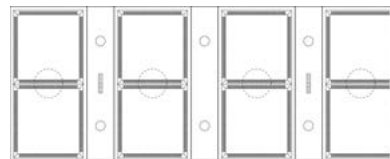
F3-CL-L1



FL4-CL-L1



F4-CL-L2



Afin de trouver la meilleure solution de ventilation, veuillez vous adresser à votre commercial de Gaggenau afin de vous faire conseiller par le service de ventilation de Gaggenau.



AC250121

Bronze léger de Gaggenau
largeur 120 cm
Fonctionnement de l'air d'évacuation/
air de circulation



Le prix comprend

- 1 Télécommande
- 1 Moteur

Accessoires d'installation

AA010811

Module de recyclage Acier inox.

AA012811

Module de recyclage Blanc.

Module de recyclage avec 1 filtre
CleanAir, pour une forte réduction des
odeurs grâce à la grande surface de
filtration.

Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA200112

2 filtres à charbon actif permettant une
réduction des odeurs hautement
efficace.

Durée de vie prolongée du filtre à
charbon actif :

régénérable jusqu'à 30 fois.

Régénérable au four à 200 °C

Pour le mode recyclage.

AA200812/816 et

AA010811/AA012811.

Accessoires d'installation pour tuyaux
d'évacuation voir pages 276 – 288.

Aérateurs de plafond série 200

AC250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Installation simple et rapide directement sous le plafond
- Remplacement facile des filtres

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.

Evacuation d'air:

458 / 933 m³/h.

56 / 70 dB (A) re 1 pW.

Recyclage:

419 / 637 m³/h.

63 / 72 dB (A) re 1 pW.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.

Télécommande incluse.

Fonction automatique avec arrêt différé
contrôlé par sensor.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Filtre à graisse avec indication de
saturation.

Indicateur de saturation du filtre à
charbon actif.

Filtre à graisse en métal, résistant au
lave-vaisselle.

Cache filtres en Aluminium massif
anodisé Gaggenau Light Bronze.

Technologie d'aspiration très efficace,
moteur BLDC.

Moteur orientable, sortie d'air possible
des 4 côtés.

Raccord DN 150 rond.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle de la hotte depuis la table de
cuisson (avec une table de cuisson
adaptée).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect
voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique
35,2 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse E.

Niveau sonore min. 41 DB / max. 56 DB
position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la
canalisation pour garantir de bonnes
performances est de Lmax 23 m.

**Attention : consulter les informations
de la page 226 pour le calcul de la
longueur maximale.**

Pour une performance d'aspiration
optimale la distance maximale entre les
entre la table de cuisson et l'appareil
de ventilation est de 120 cm. Dans ce
cas, la largeur maximale de la
combinaison table de cuisson est de
100 cm. Si vous ajoutez un cadre, la
largeur maximale de la combinaison de
plaques de cuisson est de 130 cm.

La ventilation du plafond doit être
traitée comme une ventilation de salle
être traitée si la distance par rapport à
la est supérieur à 120 cm, parce que la
détection directe des vapeurs de
cuisson est limitée. Veuillez envisager
de consulter un spécialiste de la
ventilation et de la climatisation.

Pour fixer le dispositif un substrat de
support approprié est nécessaire. Le
dispositif ne doit pas être monté
directement sur des plaques de plâtre
ou des matériaux légers.

Distance minimale entre la hotte et le
module filtre: 100 cm.

Pour le mode recyclage, un module
Clean Air séparé est nécessaire.

Distance minimale au-dessus d'une
plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz est supérieure
à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un
appareil de cuisson électrique : 65 cm.

Le mode recyclage n'est pas
recommandé dans le cas de
l'installation d'un Vario Gril électrique.
Bien s'assurer durant l'installation
qu'aucun bord tranchant et aucun
obstacle n'obstruent la conduite.

Si le conduit d'une hotte en mode
d'évacuation extérieure est relié au
conduit d'évacuation d'une cheminée
ou d'un poêle, le circuit électrique de
la hotte doit être prévu avec une
fonction de sécurité adaptée.
Poids de l'appareil: env. 37 kg.

Accessoire spécial (à commander
comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934

2 filtres à charbon actif à haute
efficacité réduction des odeurs et filtre
anti-allergène.

Pour module de recirculation d'air.

AA200812/816 et AA010811/
AA012811.

**Le fonctionnement à air de recyclage
n'est pas possible avec un gril
électrique Vario.**

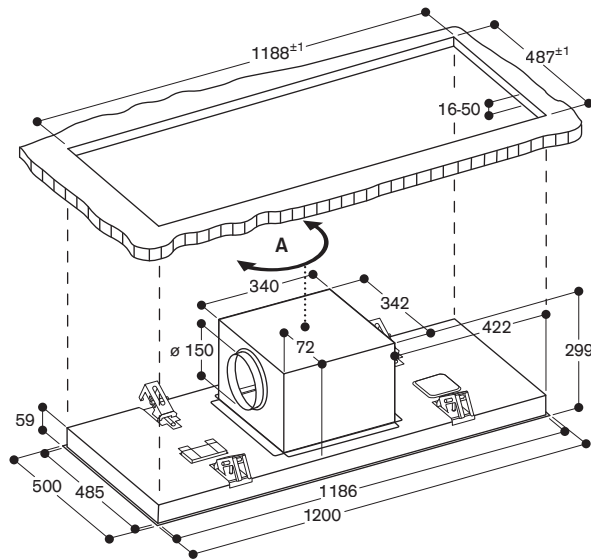
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,25 kW.

Cordon secteur 1,3 m avec prise.

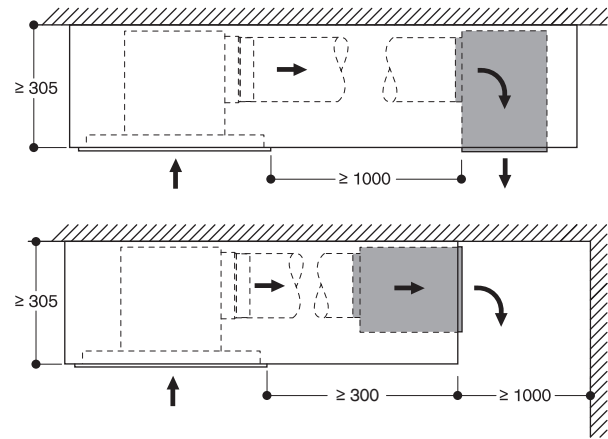
230V / 10A

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.
Mesures en mm

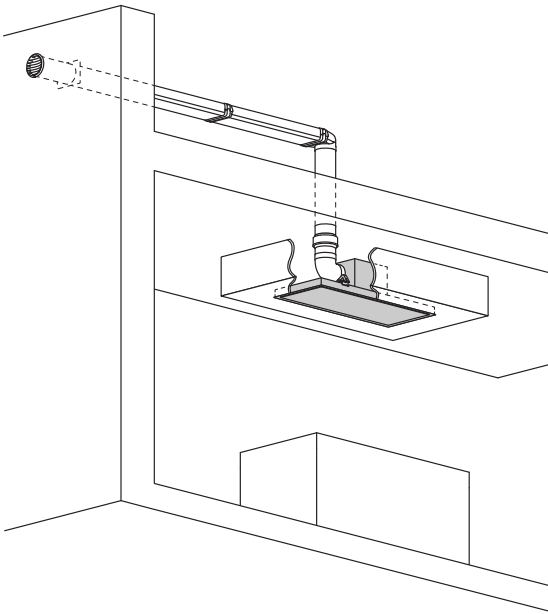
AC 250 avec module de recyclage de l'air



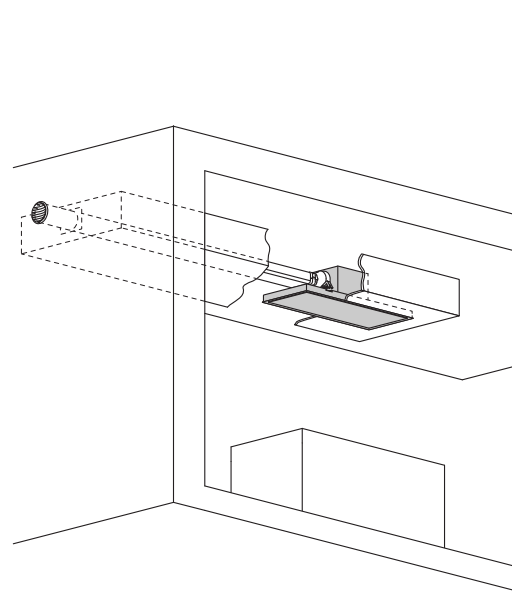
Mesures en mm

Exemples de planification comme aération de la table de cuisson jusqu'à une distance maximale de 120 cm de la table de cuisson.

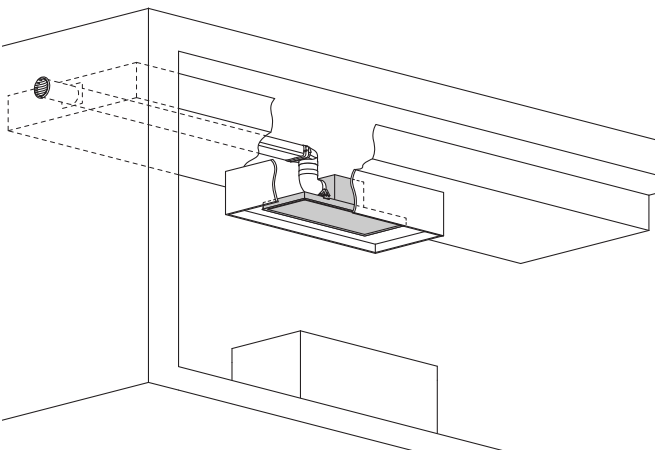
AC250 dans un plafond sec
Aspiration vers le haut sur le sol du toit.



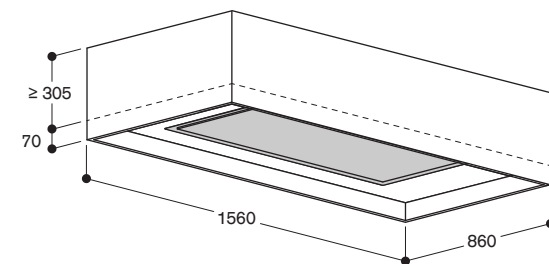
AC250 dans un plafond suspendu
Aspiration directe à travers un mur extérieur



AC250 dans un plafond sec avec hotte aspirante
Aspiration à travers un plafond suspendu



Intégration de la construction à sec avec bord



Mesures en mm



AL400122

inox
120 cm
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur

AL400192

inox
90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur



Combinaison avec un moteur externe

AR400142
AR401142
AR403122
AR413122
AR410110 (nur mit AL400122)

Accessoires d'installation nécessaires

AD754049

Pièce de connexion pour AL400 (recto ou verso)
Métal galvanisé
DN 150 rond

AD854050

Pièce de connexion pour AL400 (face inférieure)
Métal galvanisé
Ø : 150 mm plat

Accessoires d'installation

AA409401

Equerre pour aspiration de table AL400 / 90cm
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.

AA409431

Equerre pour aspiration de table AL400 / 120cm
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.

AD704050

Collecteur d'air pour AL400
Ø : 150 mm plat

Accessoires en option

AA400510

Module adaptateur pour contact de fenêtre

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte télescopique de plan de travail série 400

AL400

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Se combine parfaitement avec les Vario de cuisson Série 400
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 298.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.min.

Fonction temporisation, 6 min.

Filter à graisse avec indication de saturation.

2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Bacs récupérateurs de graisse profonds, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules 4 x 6 W

Intensité lumineuse: 400 lx
Flexibilité des possibilités de connexion au caisson moteur séparé : en bas, à l'avant ou à l'arrière. Toutes ces options de connexion permettent l'installation de tiroirs à l'avant de la hotte de plan de travail.

Données de consommation

Les valeurs se réfèrent à la configuration AL400192 avec le module ventilateur AR400142.

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR400142.

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

Consommation énergétique 45,5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage C.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 45 DB / max. 61 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 19 m.

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la pages 292.

AL400192: Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 4àà ainsi que les tables de cuisson Série 400 et Série 200.

Largeur maximale du plan de cuisson: 90 cm.

AL400122: Se combine avec tous les Vario de cuisson Série 400 et tables de cuisson Série 400.

Largeur maximale du plan de cuisson: 120 cm.

Pour assurer une bonne performance d'aspiration nous recommandons l'installation, uniquement en mode recyclage, avec 2 caissons moteurs séparés.

Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.

Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.

Puissance maximale des tables de cuisson vitrocéramique et induction 18 kW.

La hotte de plan de travail doit être installée dans une découpe séparée dans le plan de travail.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas

de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA409401/431.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan: L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la

résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

En fonction de la configuration de l'implantation, il est possible de combiner l'installation d'un four et de la hotte de plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

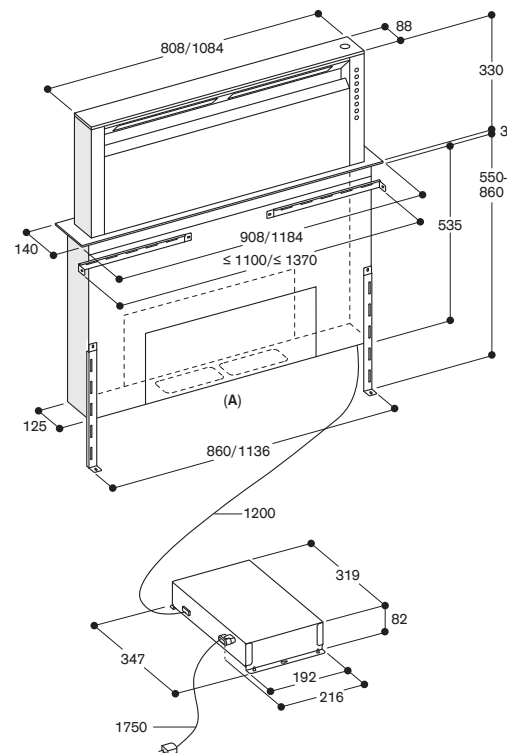
Le boîtier électronique de contrôle doit rester accessible et fixé sur une paroi latérale du meuble bas pour éviter tout risque d'infiltration d'eau.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un grill électrique Vario.

Pour plus d'informations sur la planification, voir pages 234 – 239.

Valeurs de raccordement

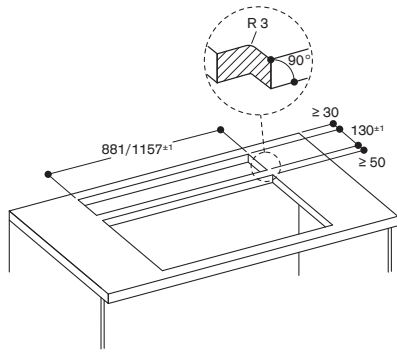
Puissance totale : 0,065 kW.
Cordon secteur 1,7 m avec prise.
Câble de connexion 1,2 m.
230V / 10A



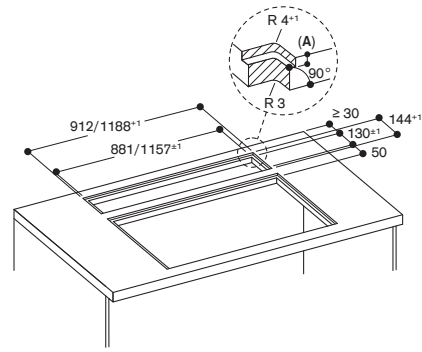
A: Connexion flexible de la hotte à l'avant, à l'arrière ou en bas

Mesures en mm

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



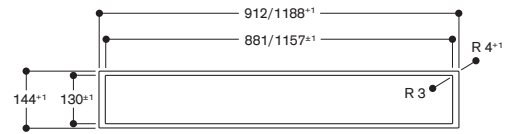
Mesures en mm



A: 3,5^{±0,5} mm

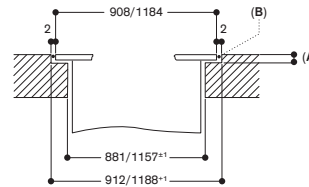
Mesures en mm

Vue du dessus



Mesures en mm

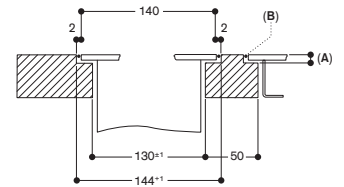
Section longitudinale



A: 3,5^{±0,5} mm
B: Remplir de silicone

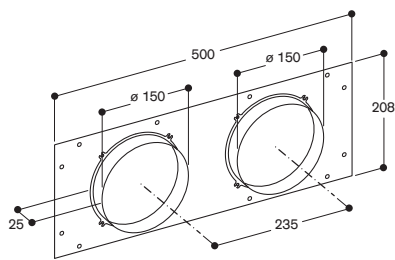
Mesures en mm

Coupe transversale

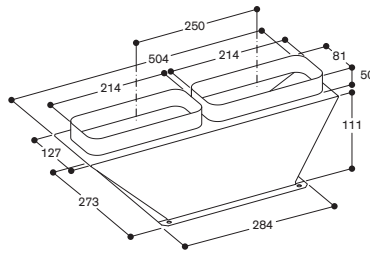


A: 3,5^{±0,5} mm
B: Remplir de silicone

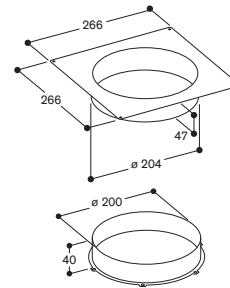
Mesures en mm



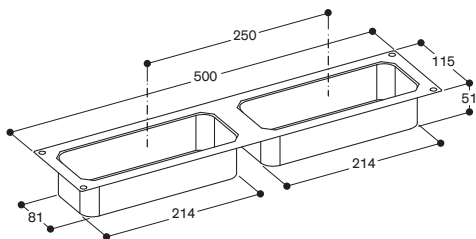
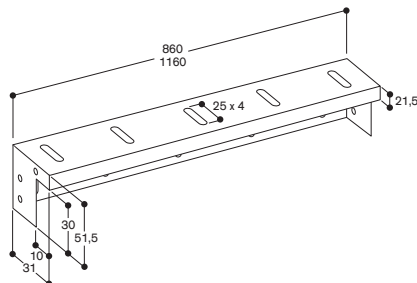
Mesures en mm



Mesures en mm



AA 409 401/431 Traverse du meuble

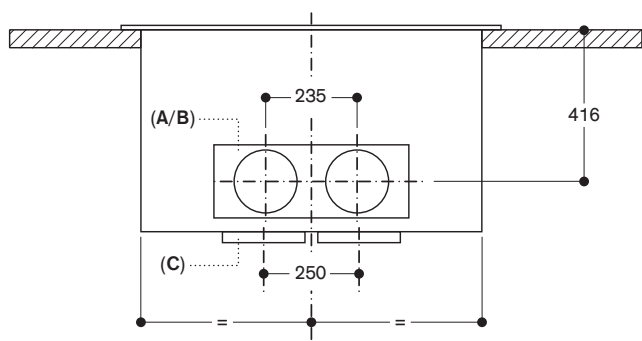
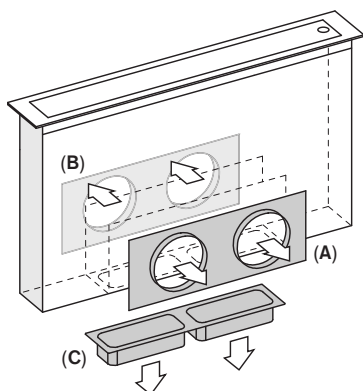


Mesures en mm

Configurations recommandées des hottes de plan de travail et des modules de ventilation de la série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correctes

- Pour les dimensions de profondeur, il est requis de tenir compte de la profondeur de l'armoire et des surplombs du plan de travail du meuble.
- Un raccordement de la tuyauterie est en principe possible par l'avant, l'arrière ou le bas. Les tuyaux de raccordement sont disponibles à cet effet.
- De même, une bonne étanchéité de la tuyauterie est également importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. avec le ruban adhésif ou le raccord adapté.
- Lors de l'intégration derrière une table de cuisson à gaz, des conduits en plastique peuvent être utilisés. La puissance maximale autorisée des tables de cuisson est de 18 kW.
- Afin d'assurer une aspiration suffisante des vapeurs, l'AL400122 avec deux moteurs séparés sont recommandés.
- Lors de la planification de solutions de ventilation, veuillez tenir compte des réglementations locales en vigueur les réglementations en matière de construction.
- Les appareils Vario spéciaux générant une grande quantité de vapeurs tels que le Teppan Yaki Vario ou le gril électrique Vario doivent si possible être placés au centre, en amont de l'appareil de ventilation.
- Un mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas d'une installation du gril électrique Vario.
- L'unité de commande doit être facilement accessible et montée sur la paroi latérale du meuble d'encastrement pour la protéger de l'eau.
- Selon le type d'installation, l'accessoire correspondant doit être commandé séparément.



- A:** Connexion à l'avant avec AD 754 049
B: Connexion à l'arrière avec AD 754 049
C: Connexion en bas avec AD 854 050

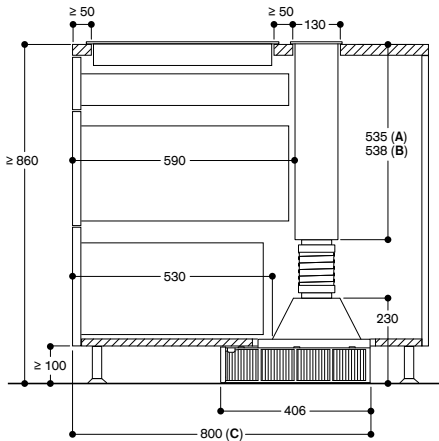
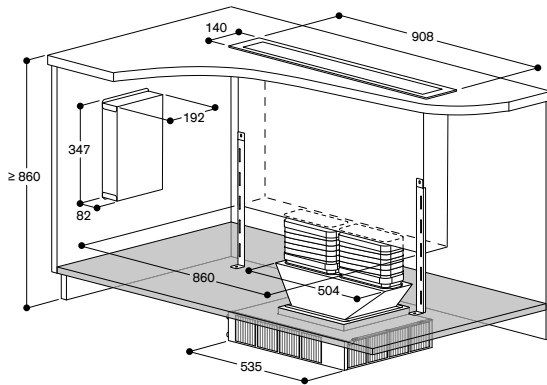
Mesures en mm

Exemple de planification**AL400192 avec moteur séparé AR413122 (recyclage)****Bon à savoir**

- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur séparé.
- Pour des performances optimales, l'air relâché nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm² par moteur séparé).

Liste des accessoires

- 1 x AL400192
- 1 x AR413122 (Moteur circulation de l'air)
- 1 x AD854050 (Raccordement AL400)
- 2 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat DN150 métal)
- 1 x AD704050 (Collecteur d'air rond AL 400)

Ensemble (équipements et accessoires) : **SET1AL4105**

A: Montage sur le plan de travail

B: Montage à fleur de plan

C: 750 mm avec un plan de travail à une hauteur min. de 920 mm

Non recommandé pour les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

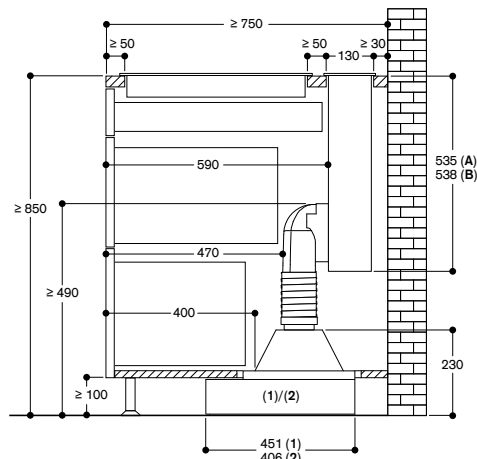
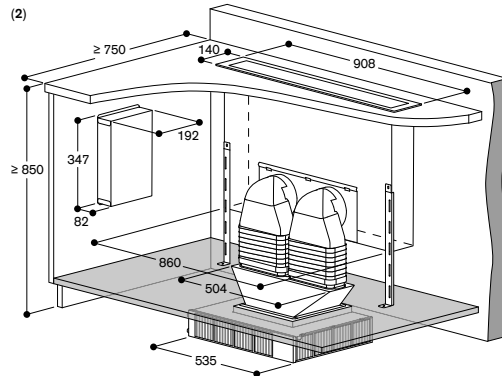
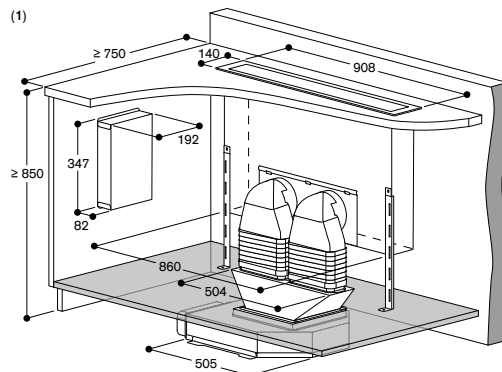
Mesures en mm

Exemple de planification**AL400192 avec moteur séparé avec AR403122 (évacuation) / AR413122 (recyclage)****Bon à savoir**

- Le moteur séparé peut être raccordé à l'avant ou l'arrière.
- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur séparé.
- Recyclage: pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
- Évacuation: Exemple de planification Raccordement sur le côté gauche. Le moteur séparé peut être installé dans diverses directions.
- Le montage est également possible avec les conduits métalliques de Gaggenau.

Liste des accessoires

- 1 x AL400192
- 1 x AR413122 (Moteur circulation de l'air) ou 1 x AR403122 (Moteur Air évacué)
- 1 x AD754049 (Raccordement AL400)
- 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)
- 1 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat DN150 métal)
- 1 x AD704050 Collecteur d'air rond AL 400
- 1 x AD990091 (Ruban adhésif pour composants de conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : **SET1AL4107** (Circulation de l'air)

A: Montage sur le plan de travail

B: Montage à fleur de plan

Planification avec moteur séparé

1: AR 403 122

2: AR 413 122

Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Exemple de planification
AL400 avec AR400142 (évacuation)
 Intégration dans le sous-sol

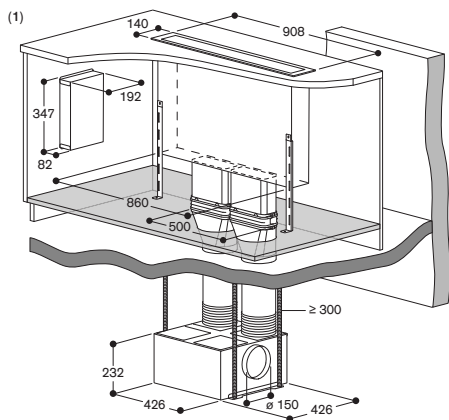
Bon à savoir

- Le montage est également possible avec des canaux métalliques Gaggenau.
- Selon l'écart entre l'AL400 et le moteur séparé, plusieurs conduits plats et conduits ronds sont éventuellement nécessaires.

Liste des accessoires

- 1 x AL400192
- 1 x AR400142 (Moteur Air évacué)
- 1 x AD854050 (Raccordement AL400)
- 2 x AD857010 (Conduit plat Plastique, DN 150 Longueur 1m)
- 2 x AD857040 (Manchon de raccordement pour conduits plats NW 150)
- 2 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN 150)
- 1-2 x AD752010 (Les tubes ronds DN150)
- 1 x AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN 150 rond)
- 1 x AD990091 (Ruban adhésif pour composants de conduits)

Largeur : 90 cm

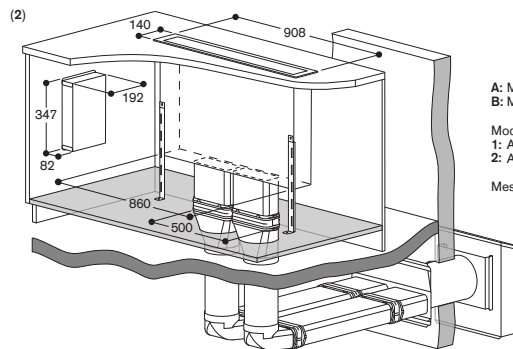


Exemple de planification
1 x AL400192 avec AR401142 (évacuation)
 Installation au sous-sol avec moteur de mur extérieur

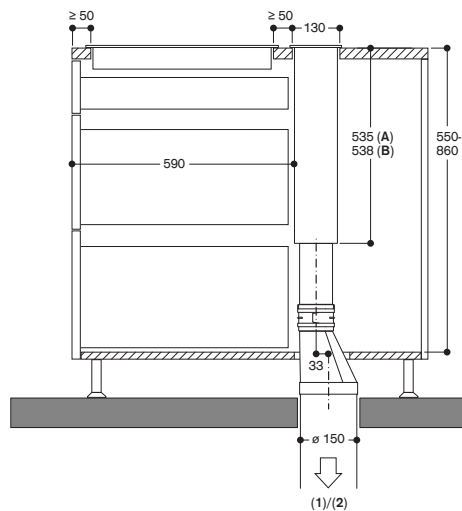
Liste des accessoires

- 1 x AL400192
- 1 x AR401142 (Moteur Air évacué)
- 1 x AD854050 (Raccordement AL400)
- 2 x AD857010 (Conduit plat Plastique, DN 150 Longueur 1m)
- 2 x AD857040 (Manchon de raccordement pour conduits plats NW 150)
- 1-2 x AD752010 (Les tubes ronds DN150)
- 2 x AD857042 (Manchon de raccordement pour conduits plats NW 150)
- 2 x AD857040 (Manchon de raccordement pour conduits plats NW 150)
- 1-2 x AD857010 (Conduit plat Plastique, DN 150 Longueur 1m)
- 1 x AD704050 (Collecteur d'air rond AL 400)
- 1 x AD702052 (Ruban adhésif pour composants de conduits)
- 1 x AD990091 (Klebeband zur Verklebung der Rohre, Aluminium)

Largeur : 90 cm



A: Montage sur le plan de travail
B: Montage à fleur de plan
 Mode d'extraction avec moteur séparé
 1: AR 400 142
 2: AR 401 142
 Mesures en mm



A: Montage sur le plan de travail
B: Montage à fleur de plan
 Mode d'extraction avec moteur séparé
 1: AR 400 142
 2: AR 401 142
 Mesures en mm

Exemple de planification
1 x AL400192 avec AR410110 (recyclage)

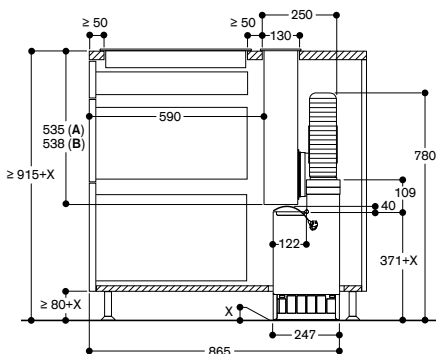
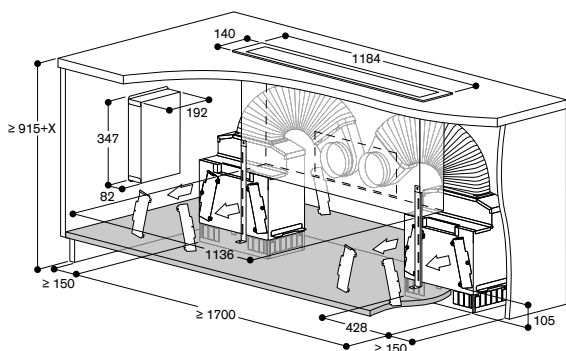
Bon à savoir

- Le moteur peut être raccordé à l'avant ou à l'arrière.
- Pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (au moins 800 cm² – 400 cm² de surface d'écoulement).
- Le montage est également possible avec des conduits métalliques Gaggenau.

Liste des accessoires

- 1 x AL400122
- 2 x AR410110 (Moteur circulation de l'air)
- 1 x AD754049 (Raccordement pour tuyau Aluflex Aluminium)
- 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)
- 2 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat DN150 métal)
- 1 x AD990091 (Ruban adhésif pour composants de conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : **SET2AL4301**
 Largeur : 120 cm



A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan

Non recommandé pour les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

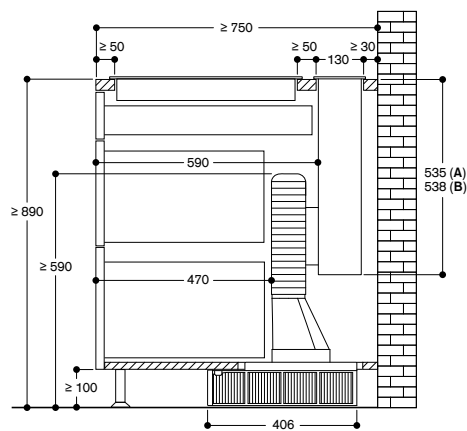
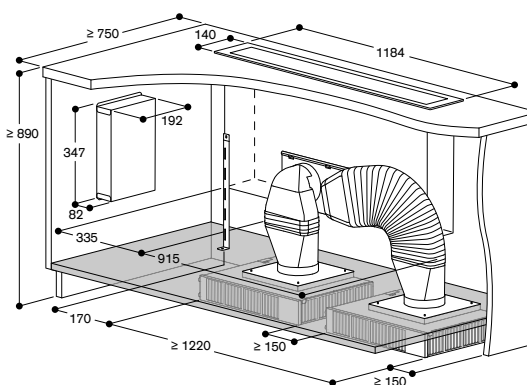
Mesures en mm

Exemple de planification
1 x AL400192 avec AR413122 (recyclage)

Liste des accessoires

- 1 x AL400122
- 2 x AR413122 (Moteur circulation de l'air)
- 1 x AD754049 (Raccordement pour tuyau Aluflex Aluminium)
- 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)
- 1 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat DN150 métal)
- 2 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN 150)
- 1 x AD990091 (Ruban adhésif pour composants de conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : **SET2AL4107**
 Largeur : 120 cm



A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan

Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Exemple de planification
AL400 avec AR400142 (évacuation)
 Intégration dans le sous-sol

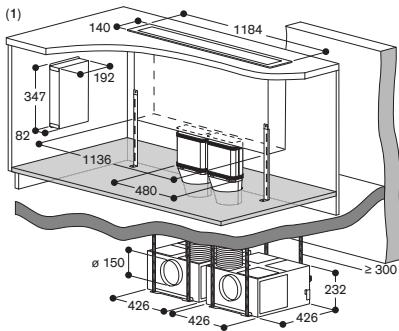
Bon à savoir

- Lors de la planification de solutions de ventilation, veuillez tenir compte des réglementations locales en vigueur les réglementations en matière de construction.
- Selon l'écart entre l'AL400 et le moteur séparé, plusieurs conduits plats et conduits ronds sont éventuellement nécessaires.

Liste des accessoires

- 1 x AL400122
- 1 x AR400142 (Moteur Air évacué)
- 1 x AD854050 (Raccordement AL400)
- 2 x AD854010 (Conduit plat Plastique, DN 150 Longueur 1m)
- 2 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN 150)
- 2-3 x AD751010 (Aluflexrohr rund)
- 1 x AD990091 (Ruban adhésif pour composants de conduits)

Largeur : 120 cm

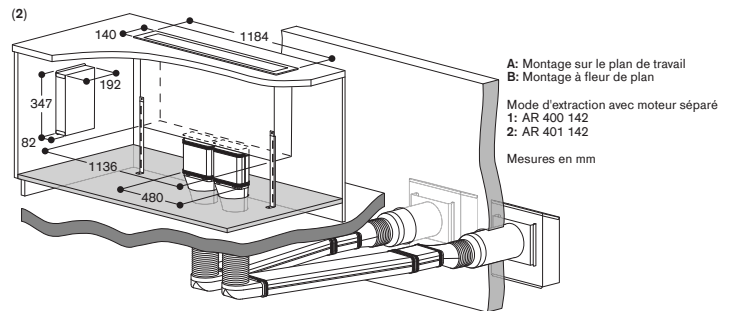


Exemple de planification
AL400 avec AR401142 (évacuation)
 Intégration dans le sous-sol avec moteur de mur extérieur

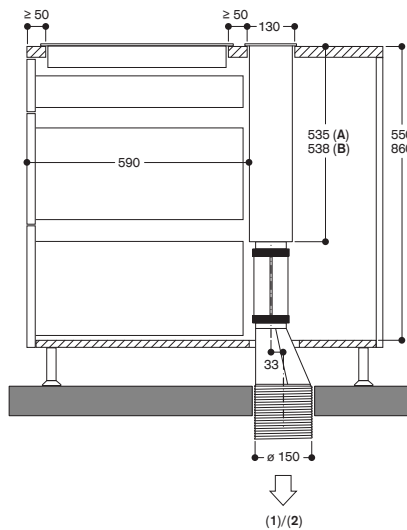
Liste des accessoires

- 1 x AL400122
- 1 x AR401142 (Moteur Air évacué)
- 1 x AD854050 (Raccordement AL400)
- 2 x AD854010 (Conduit plat Plastique, DN 150 Longueur 1m)
- 2 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN 150)
- 2-3 x AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN 150 rond)
- 2 x AD854032 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)
- 2-3 x AD854010 (Conduit plat Plastique, DN 150 Longueur 1m)
- 2 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN 150)
- 1 x AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN 150 rond)
- 2 x AD704040 (Pièce de transition pour tuyaux NW 200/150 round)
- 2 x AD702052 (Boîtier mural télescopique)
- 1 x AD990091 (Ruban adhésif pour composants de conduits)

Largeur : 120 cm



A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan
 Mode d'extraction avec moteur séparé
 1: AR 400 142
 2: AR 401 142
 Mesures en mm



A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan
 Mode d'extraction avec moteur séparé
 1: AR 400 142
 2: AR 401 142
 Mesures en mm



AL200180

Gaggenau Noir

Largeur 80 cm

Extraction de l'air / Recirculation de l'air



Accessoires d'installation

AA200880

Module de recyclage de l'air, filtre à charbon actif incl. permettant une réduction d'odeur hautement efficace et une désactivation des allergènes.

AA200882

Module de recyclage de l'air régénérable.

Filtre à charbon actif permettant une réduction d'odeur hautement efficace.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :

régénérable jusqu'à 30 fois.

Régénérable au four à 200 °C.

AA200900

Kit pour installation AL 200 de façon classique sur le plan de travail

Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune

Gaggenau Noir

AA200910

Kit d'installation d'une unité de ventilation à distance

(3m maximum).

VA200080

Kit pour la ventilation de la table

d'installation et dans une seule

découpe du plan de travail.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte de plan de travail série 200

AL200

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 sans cadre 80 cm
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:

501 / 775 m³/h.

62 / 70 dB (A) re 1 pW.

Recyclage (avec les filtres charbon standard) :

447 / 562 m³/h.

65 / 70 dB (A) re 1 pW.

Réduction des odeurs: > 90%

Equipement

Eclairage d'ambiance blanc sur les bords du verre. La couleur peut être ajustée via l'application Home Connect.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.

Filtre à charbon actif facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.

Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.

1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et

1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique

36,9 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 39 DB / max. 62 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 28 m.

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Compatible avec les tables induction sans cadre de la Série 400 (CX482) ou de la Série 200 (CI282 / CI283), pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe.

Pour une installation dans une seule découpe, l'accessoire VA200080

d'installation correspondant doit être placé entre les 2 appareils.

Il comprend une barrette de jonction et des barres de renfort pour assurer la stabilité du meuble bas.

Peut être combiné avec les tables de cuisson à induction de la série 400 (CX482 / VI482) ou de la série 200 (CI282 / CI283) dans deux coupes séparées du plan de travail pour une installation en surface. L'accessoire AA200900 est nécessaire pour une installation en surface.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 242 – 243.

Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.

Les distances suivantes doivent être respectées:

– 65 cm de la ventilation de la table aux étagères ouvertes.

– 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.

– 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.

– 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des coupes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

Épaisseur de plan de travail recommandée pour une installation affleurante dans une découpe commune de plan de travail : 16 – 45 mm.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Quelle que soit la situation d'installation, le ventilateur du moteur doit toujours être accessible.

Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA200910 correspondant (qui comprend les couvercles pour obturer les sorties d'air). Distance maximale 3 m.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.

En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 17005381

Filtre à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs et filtre anti-allergène.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Pas d'opération possible avec les plaques de cuisson à gaz.

Valeurs de raccordement

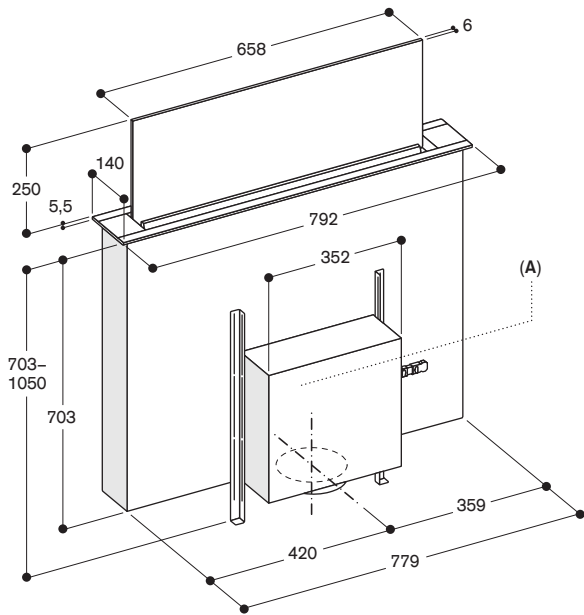
Puissance totale: 0,3 kW.

Cordon secteur 1,3 m avec prise.

Consommation Standby/Display éteint 0,4 W>.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



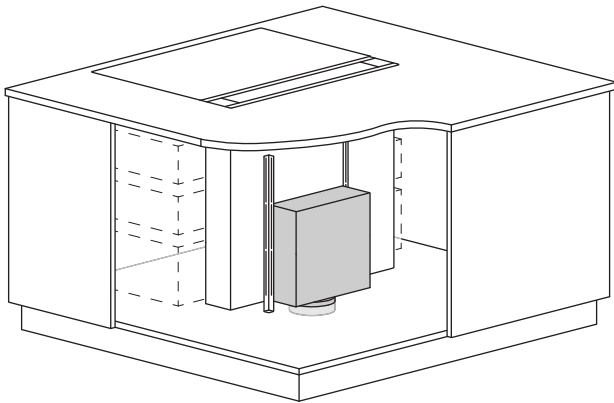
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

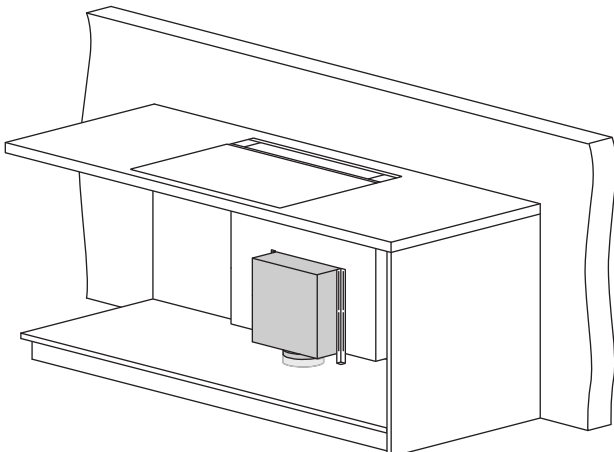
En recirculation : non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

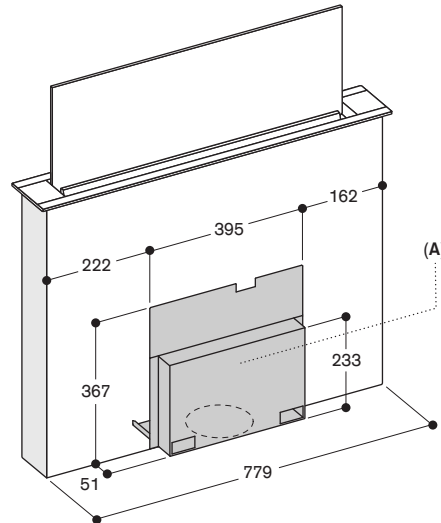
Exemple de planification – moteur à l'arrière



Exemple de planification – moteur à l'avant



AL 200 180 avec AA 200 910

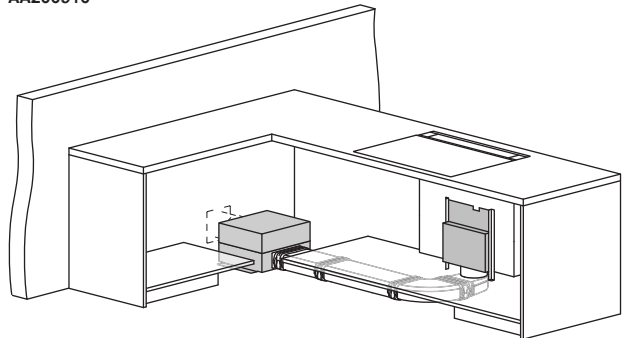


A: L'accès au couvercle complet doit être garanti même après l'installation

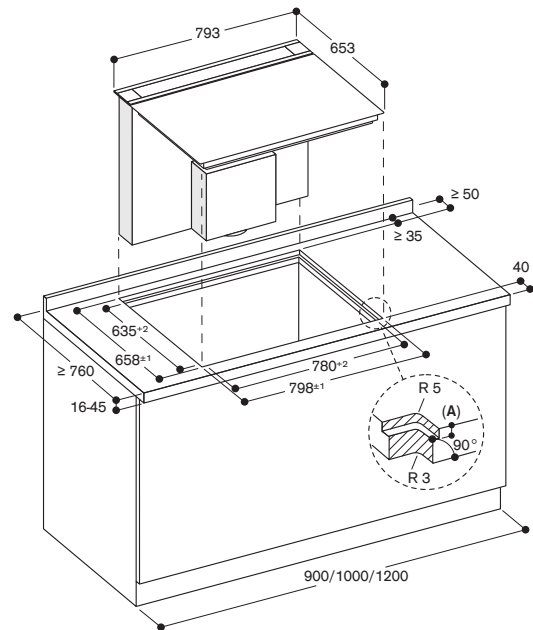
Le couvercle peut être installé en façade ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

Exemple de planification – moteur avec kit de montage pour montage latéral AA200910



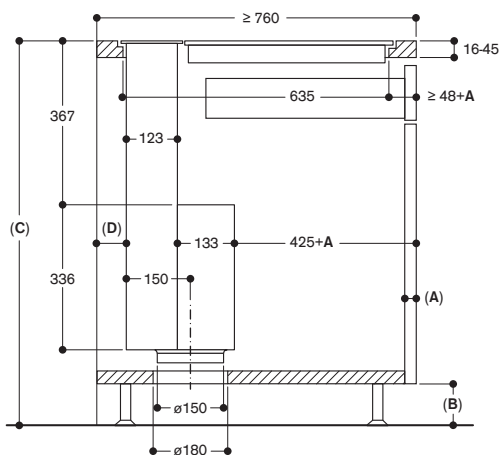
Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d'Induction



A: $6,5^{+0,5}$ mm

Mesures en mm

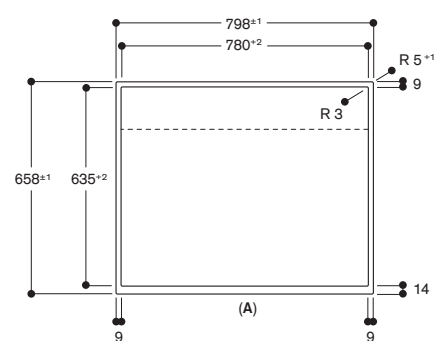
Vue latérale



- A: Épaisseur de la façade
- B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air
 ≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe
- C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
- D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

Mesures en mm

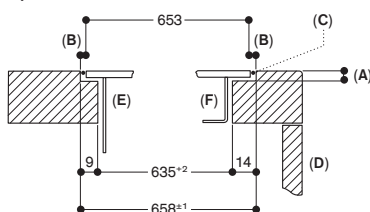
Vue de dessus



A: Façade

Mesures en mm

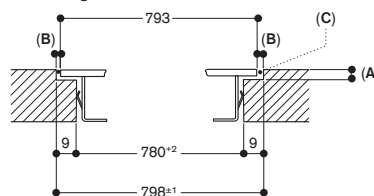
Coupe transversale



- A: $6,5^{+0,5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplir de silicone
- D: Façade
- E: Hotte de plan de travail
- F: Table de cuisson induction

Mesures en mm

Section longitudinale

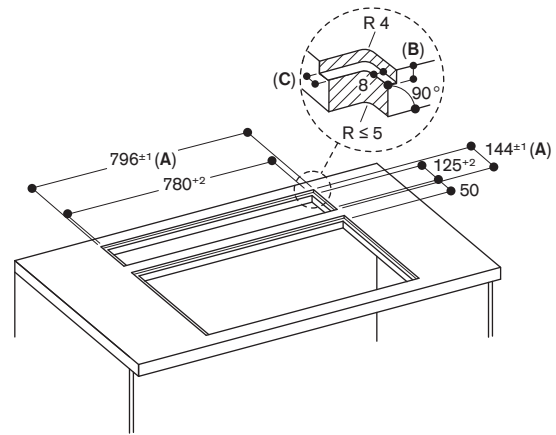


- A: $6,5^{+0,5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplir de silicone

Mesures en mm

AL200180

Plans de cuisson série 400
(CX482, VI482)
ou série 200
(CI282 / CI283)



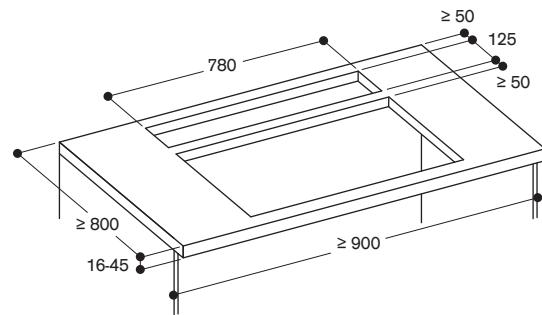
A: Y compris joint silicone de 2 mm sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans deux découpes séparées du plan de travail encastré en surface

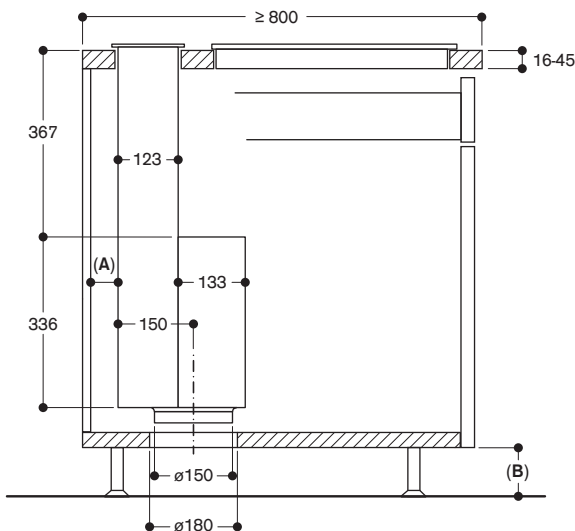
AL200180

Plans de cuisson série 400
(CX482, VI482)
ou série 200
(CI282 / CI283)

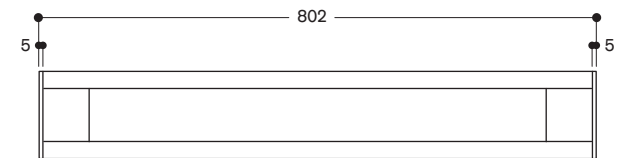


Mesures en mm

Vue latérale



Vue du dessus



Mesures en mm

A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air
≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe

Mesures en mm



AL200190

Gaggenau Noir

Largeur 90 cm

Extraction de l'air / Recirculation de l'air



Accessoires d'installation

AA200890

Module de recyclage de l'air, filtre à charbon actif incl. permettant une réduction d'odeur hautement efficace et une désactivation des allergènes.

AA200892

Module de recyclage de l'air régénérable.

Filtre à charbon actif permettant une réduction d'odeurs hautement efficace.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :

régénérable jusqu'à 30 fois.

Régénérable au four à 200 °C.

AA200900

Kit pour installation AL 200 de façon classique sur le plan de travail

Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune

Gaggenau Noir

AA200910

Kit d'installation d'une unité de ventilation à distance

(3m maximum).

VA200090

Kit pour la ventilation de la table d'installation et dans une seule découpe du plan de travail.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte de plan de travail série 200

AL200

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec table Flex Induction Série 200 sans cadre 90 cm
- Ecran en verre transparent pour une intégration discrète dans l'environnement de la cuisine
- Eclairage d'ambiance diffusé par l'écran en verre
- Technologie Guided Air qui assure un fort taux de captation des vapeurs sur l'ensemble de la table de cuisson

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:

519 / 833 m³/h.

62 / 71 dB (A) re 1 pW.

Recyclage (avec les filtres charbon standard) :

472 / 620 m³/h.

65 / 71 dB (A) re 1 pW.

Réduction des odeurs: > 90%

Equipement

Eclairage d'ambiance blanc sur les bords du verre. La couleur peut être ajustée via l'application Home Connect. Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

2 filtres à graisse métalliques grande surface livrés de série, faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.

Sécurité anti-débordement : 170 ml de capacité au niveau du filtre à graisse et capacité supplémentaire de 600 ml au niveau du moteur.

Filtre à charbon actif facilement extractibles par le haut pour le mode recyclage de l'air.

Cadre en aluminium anodisé Gaggenau Black.

1 panneau de commande pour le réglage des niveaux puissances et 1 panneau de commande pour le contrôle de la technologie Guided Air. Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flexibilité d'installation du moteur, soit à l'avant de la hotte (pour une installation murale compacte), soit à l'arrière (sans perte de place dans les tiroirs placés sous la table de cuisson), soit séparée de la hotte.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique

37,8 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.

Niveau sonore min. 41 DB / max. 62 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 28 m.

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Compatible avec les tables de cuisson sans cadre de la série 400 (CX492) ou de la série 200 (CI292), dans une seule découpe de plan de travail. Pour un montage affleurant.

En cas d'installation dans une découpe commune du plan de travail, l'accessoire d'installation VA200090 doit être inséré entre les appareils. Il contient une bande d'assemblage et des entretoises de meubles pour assurer la stabilité du meuble.

Peut être combiné avec les tables de cuisson à induction de la série 400 (CX492 / VI492) ou de la série 200 (CI292) dans deux découpes séparées du plan de travail pour une installation en surface. L'accessoire AA200900 est nécessaire pour une installation en surface.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 246 – 249.

Largeur des meubles bas 90 cm, 100 cm ou 120 cm.

Pour assurer une performance d'aspiration optimale il est déconseillé d'installer des meubles hauts au-dessus de la hotte de plan de travail.

Les distances suivantes doivent être respectées:

– 65 cm de la ventilation de la table aux étagères ouvertes.

– 50 cm à gauche et à droite entre la hotte de plan de travail et un mur latéral ou des meubles adjacents.

– 5 cm entre le cadre de la hotte de plan de travail et le mur.

– 2 cm entre la zone d'aspiration du Guided Air et la paroi d'un meuble adjacent.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

Épaisseur recommandée du plan de travail pour une installation encastrée dans une découpe commune du plan de travail :

16 – 45 mm avec CX 492,

30 – 45 mm avec VI 492.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Quelle que soit la situation d'installation, le ventilateur du moteur doit toujours être accessible.

Pour l'installation du moteur à distance, il faut commander le kit d'installation AA200910 correspondant (qui comprend les couvercles pour obtenir les sorties d'air). Distance maximale 3 m.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa. En mode évacuation extérieure, il faut toujours s'assurer d'un apport d'air extérieur suffisant si l'appareil est utilisé en même temps qu'un foyer avec cheminée.

Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Un module de recyclage de l'air est obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil en mode recyclage.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) : ET-No. 17005381

Filtre à charbon actif à haute efficacité de efficace de réduction des odeurs et filtre anti-allergène.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Pas d'opération possible avec les plaques de cuisson à gaz.

Valeurs de raccordement

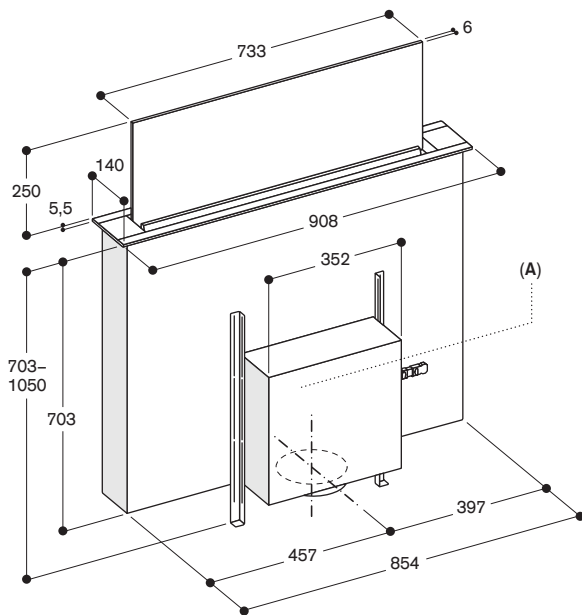
Puissance totale: 0,3 kW.

Cordon secteur 1,3 m avec prise.

Consommation Standby/Display éteint 0,4 W>.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



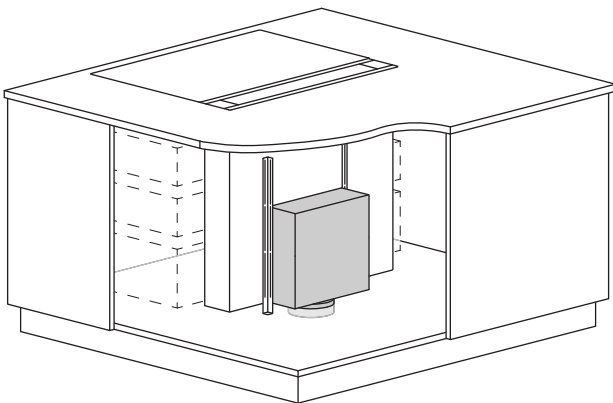
A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

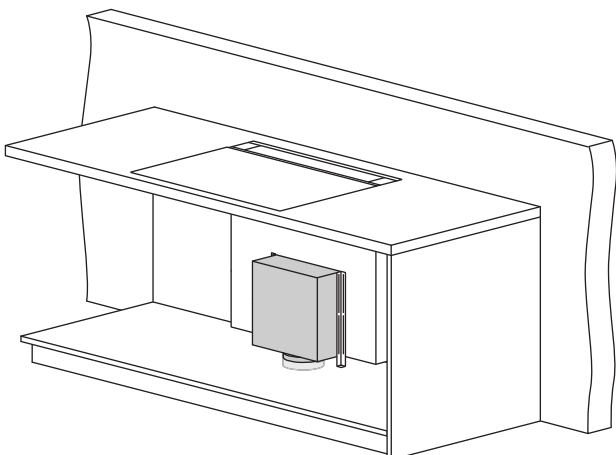
En recirculation : non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

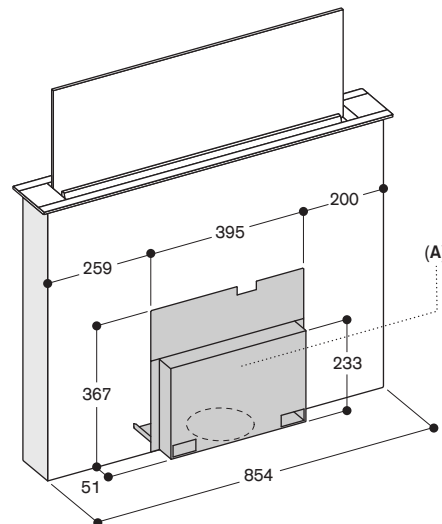
Exemple de planification – moteur à l'arrière



Exemple de planification – moteur à l'avant



AL 200 190 avec AA 200 910

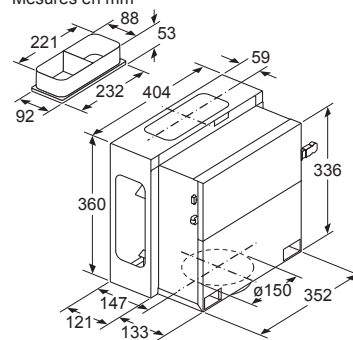


A: L'accès au couvercle complet doit être garanti même après l'installation

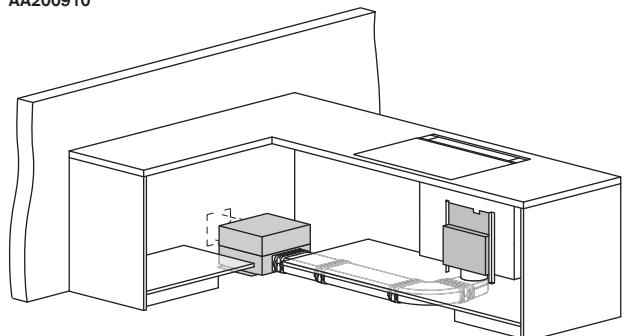
Le couvercle peut être installé en façade ou à l'arrière de l'appareil

Mesures en mm

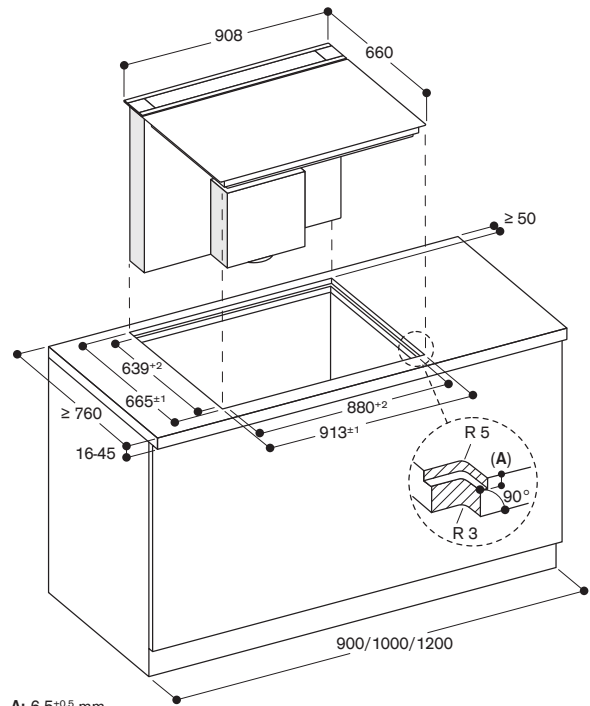
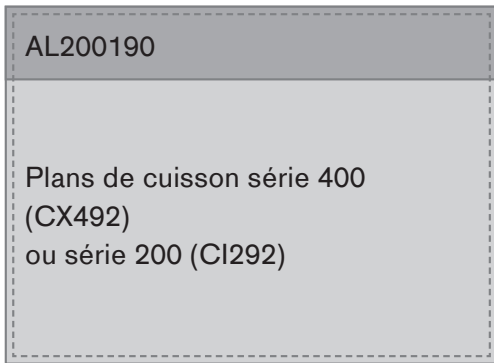
Mesures en mm



Exemple de planification – moteur avec kit de montage pour montage latéral AA200910



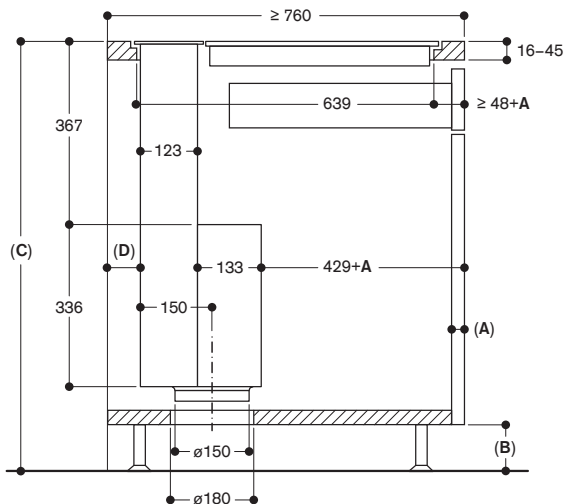
Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d'Induction



A: $6,5^{+0,5}$ mm

Mesures en mm

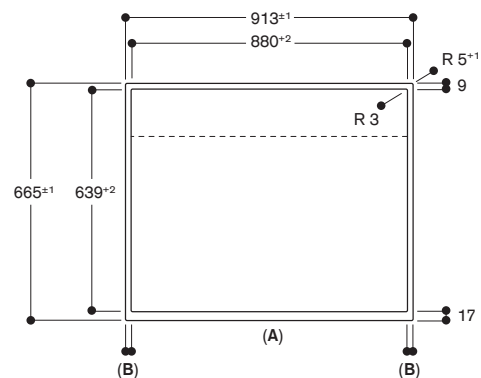
Vue latérale



- A: Épaisseur de la façade
- B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
 ≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
- C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
- D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

Mesures en mm

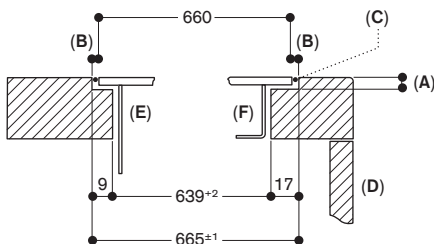
Vue du dessus



- A: Façade
- B: 16,5 mm

Mesures en mm

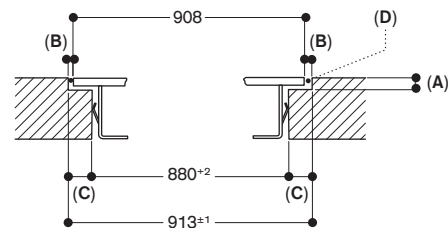
Coupe transversale



- A: $6,5^{+0,5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: Remplir de silicone
- D: Façade
- E: Hotte de plan de travail
- F: Table de cuisson induction

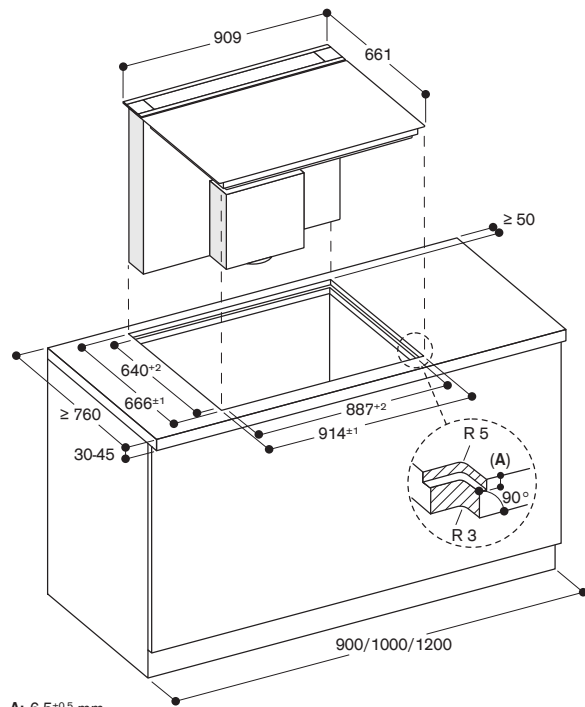
Mesures en mm

Section longitudinale



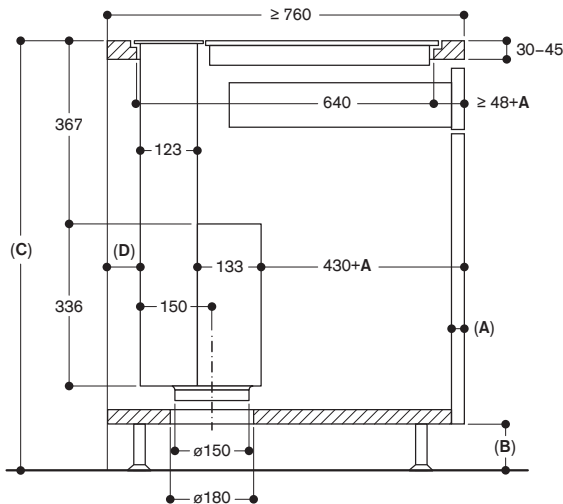
- A: $6,5^{+0,5}$ mm
- B: 2,5 mm
- C: 16,5 mm
- D: Remplir de silicone

Mesures en mm



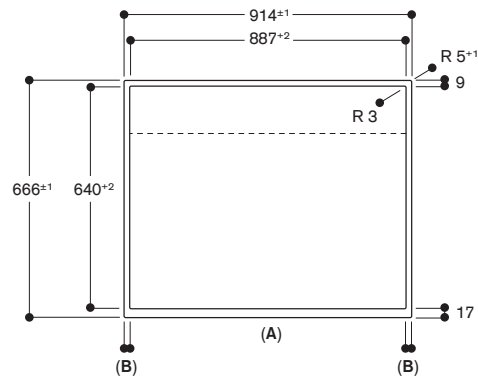
A: $6,5^{+0,5}$ mm
Mesures en mm

Vue latérale



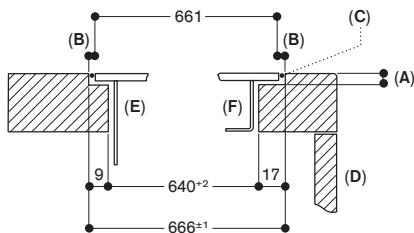
A: Épaisseur de la façade
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
 ≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
C: ≥ 850 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe
D: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire
Mesures en mm

Vue du dessus



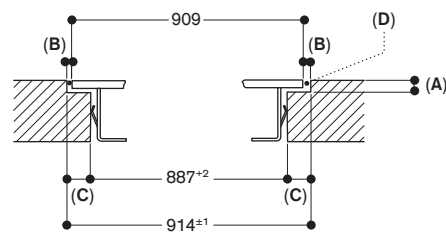
A: Façade
B: 13,5 mm
Mesures en mm

Coupe transversale



A: $6,5^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: Remplir de silicone
D: Façade
E: Hotte de plan de travail
F: Table de cuisson induction
Mesures en mm

Section longitudinale

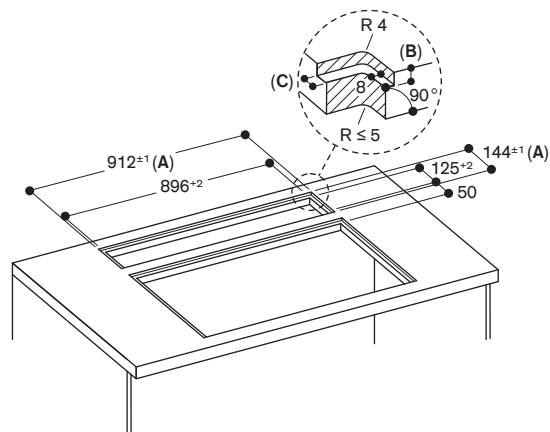


A: $6,5^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: 13,5 mm
D: Remplir de silicone
Mesures en mm

Combinaison avec un plan de cuisson à induction sans cadre dans deux découpes du plan de travail
Montage à fleur

AL200190

Plans de cuisson série 400
(CX492, VI492)
ou série 200 (CI292)



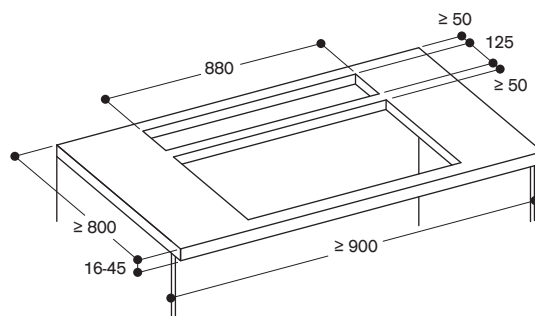
A: Y compris joint silicone de 2 mm sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm

Mesures en mm

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans deux découpes séparées du plan de travail
encastrement en surface

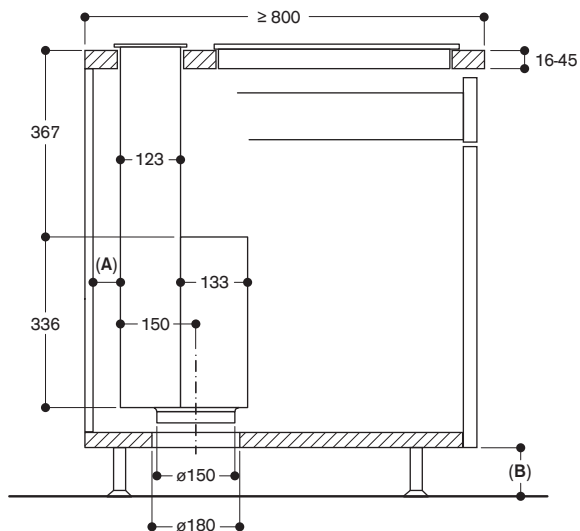
AL200190

Plans de cuisson série 400
(CX492, VI492)
ou série 200 (CI292)

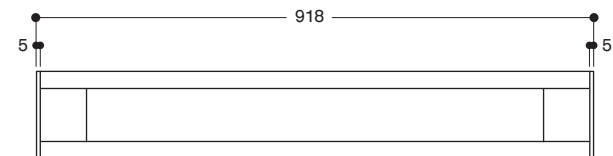


Mesures en mm

Vue latérale



Vue du dessus



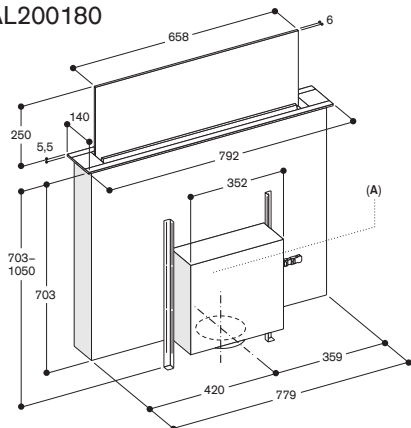
Mesures en mm

A: ≥ 20 mm entre la zone d'aspiration Guided Air et une paroi d'armoire

B: ≥ 60 mm pour le recyclage de l'air
≥ 100 mm pour l'évacuation d'air via un conduit dans la plinthe

Mesures en mm

AL200180

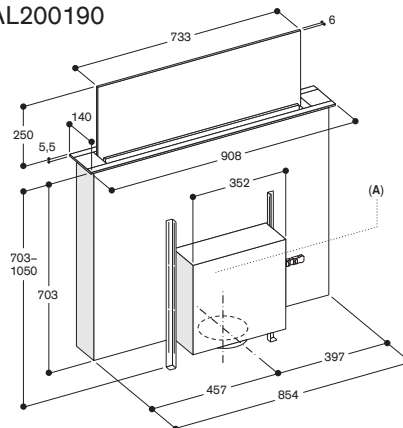


A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

En recirculation : non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

AL200190



A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

En recirculation : non recommandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Montage affleurant

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d'Induction

AL200180

Plans de cuisson série 400 (CX482) ou série 200 (CI282 / CI283)

Dimensions de la découpe, voir page 242

Accessoires d'installation	Set de montage VA200080
----------------------------	-------------------------

Montage affleurant

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d'Induction

AL200190	AL200190
Plans de cuisson série 400 (CX 492) ou série 200 (CI292)	Plans de cuisson série 400 (VI492)

Dimensions de la découpe, voir page 246

Dimensions de la découpe, voir page 247

Accessoires d'installation	Set de montage VA200090	Set de montage VA200090
----------------------------	-------------------------	-------------------------

Combinaison avec un plan de cuisson à induction sans cadre dans deux découpes du plan de travail

AL200180

Plans de cuisson série 400 (CX482, VI482) ou série 200 (CI282 / CI283)

Dimensions de la découpe, voir page 243

Accessoires d'installation	-
----------------------------	---

Combinaison avec un plan de cuisson à induction sans cadre dans deux découpes du plan de travail

AL200190

Plans de cuisson série 400 (CX492, VI492) ou série 200 (CI292)

Dimensions de la découpe, voir page 248

Accessoires d'installation	-
----------------------------	---

Encastrement en surface

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans deux découpes séparées du plan de travail

AL200180

Plans de cuisson série 400 (CX482, VI482) ou série 200 (CI282 / CI283)

Dimensions de la découpe, voir page 243

Accessoires d'installation	Set de montage AA200900
----------------------------	-------------------------

Encastrement en surface

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans deux découpes séparées du plan de travail

AL200190

Plans de cuisson série 400 (CX492, VI492) ou série 200 (CI292)

Dimensions de la découpe, voir page 248

Accessoires d'installation	Set de montage AA200900
----------------------------	-------------------------



VL414115

inox
largeur 15,5 cm
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur
Les boutons doivent être commandés séparément.



Accessoires d'installation nécessaires CKV410010

Bouton de commande en inox massif série 400 pour VL414
Commande électronique.
La livraison inclut 1 bouton.

CKV410000

Bouton de commande en noir massif série 400 pour VL414
Commande électronique.
La livraison inclut 1 bouton.

Combinaison avec un moteur externe

AR400142
AR401142
AR403122
AR413122
AR410110

Accessoires d'installation

AD410040
Tuyau de raccordement flexible pour VL200
Ø : 150 mm plat
AD851041
Pièce de raccordement pour VL200 pour rallonge avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond

VA420004

Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan
VA420010
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

Accessoires en option

AA400510
Module adaptateur pour contact de fenêtre
AA414010
Rail de guidage de l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Aérateur de plan de cuisson Vario série 400

VL414

- Système de ventilation très efficace et peu bruyant, notamment avec le ventilateur à distance AR410110
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Effort de planning et d'installation réduits.
- Bouton en acier inoxydable massif, également disponible avec une finition noire robuste, pour un contrôle précis et une personnalisation
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 298.

Equipement

Boutons de commande avec anneau lumineux
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 40,4 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 57 DB / max. 71 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 26 m.
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique.
Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage.

Pour une configuration optimale de raccordement entre les aérateurs de plan de travail, le moteur externe référer aux pages 298.

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm à l'exception de CX482.

En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA414010 est nécessaire pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan),

l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400,

il convient d'utiliser une baguette de jonction VA420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan:

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de dimension des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.

Valeurs de raccordement

Cordon secteur 1,8 m avec prise.

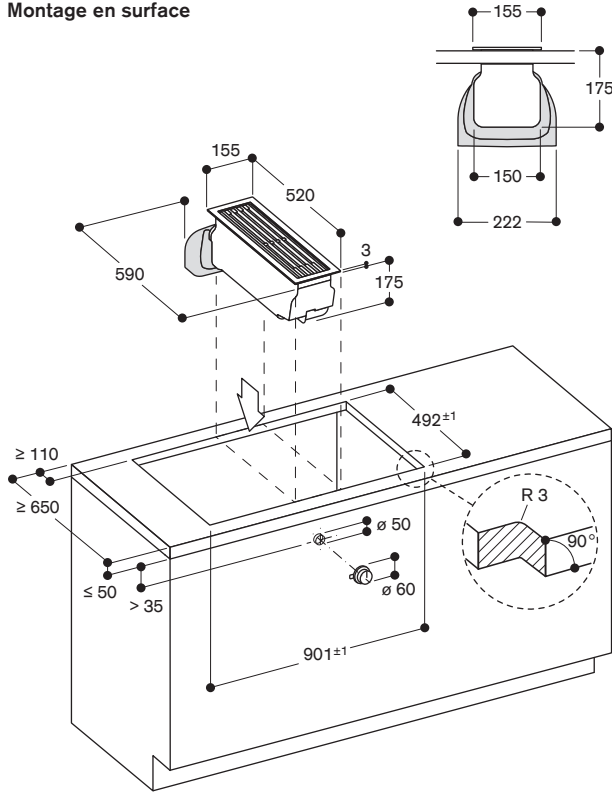
Planifiez un câble LAN.

Consommation Standby/Display éteint 0,2 W>.

S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

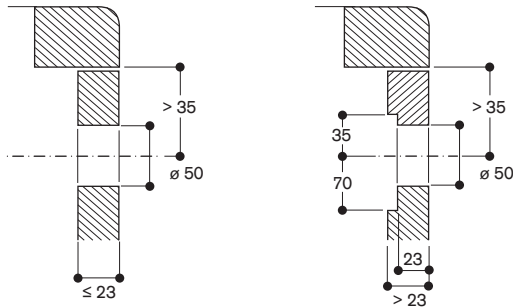
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Montage en surface



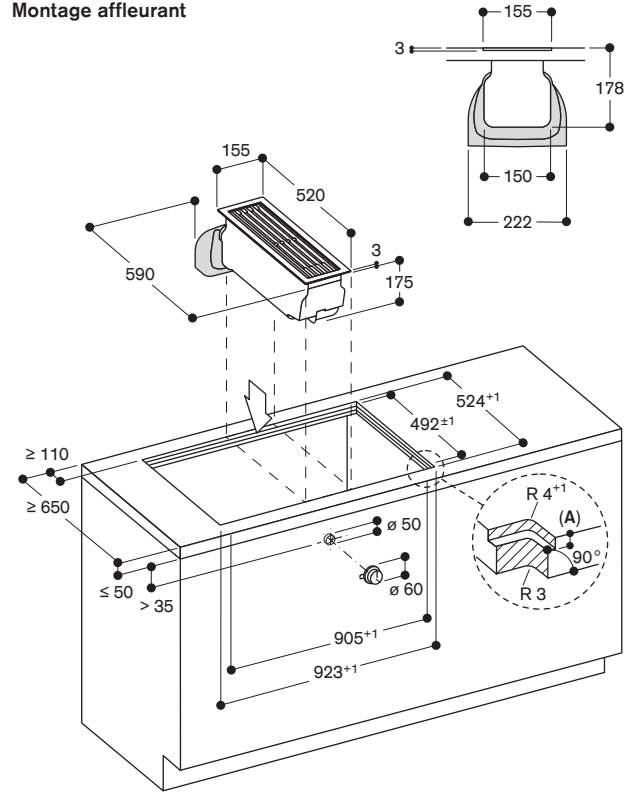
Mesures en mm

Installation du bouton de commande



Mesures en mm

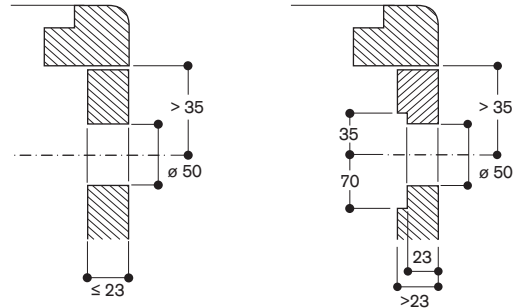
Montage affleurant



A: 3.5^{-0.5}
6.5^{+0.5} en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Mesures en mm

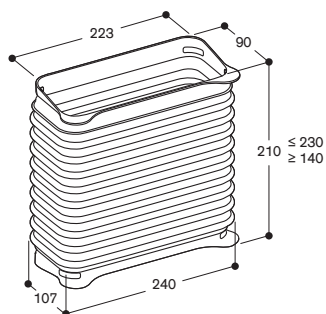
Installation du bouton de commande



Mesures en mm

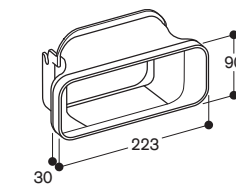
Accessoires d'installation

AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat



Dimensions en mm

AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour rallc avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profon

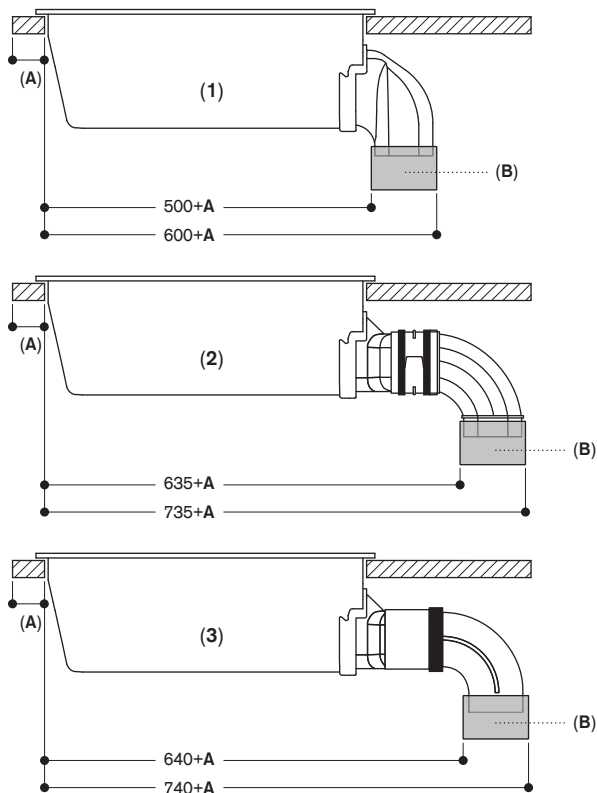


Dimensions en mm

Configurations recommandées pour l'aérateur de plan de cuisson Vario de série 400

Bon à savoir pour une planification et une installation correctes

- Pour les dimensions de profondeur, il est requis de tenir compte de la profondeur de l'armoire et des surplombs du plan de travail du meuble.
 - De même, une bonne étanchéité de la tuyauterie est également importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. avec le ruban adhésif ou le raccord adapté.
 - Les tables de cuisson Vario telles que le Teppan-Yaki Vario, le gril électrique ou le wok gaz Vario doivent être planifiées entre 2 VL.
 - Un mode recyclage n'est pas possible dans le cas d'une installation du gril électrique Vario.
 - Pour la ventilation Vario, la tuyauterie peut être raccordée verticalement vers le bas (1) ou vers l'arrière avec des raccords supplémentaires (2 plastique) et (3 métal). Ces derniers sont disponibles en tant qu'accessoires spéciaux, voir ci-dessous.
- Pour le dimensionnement total dans le meuble, veuillez tenir compte également des dimensions individuelles et de la position des conduits et du moteur séparé.



1: montage direct

AD857034 (gaine plate extra-courte 90° verticale)

2: installation avec une rallonge pour les plans de travail extrêmement profond avec gaine en plastique:

- AD851041 (pièce de connexion pour VL400 pour rallonge avec gaine plate NW 150 pour plans de travail extrêmement profond)
- AD857040 (raccord de tuyau pour gaine plate DN 150, plastique)
- AD857030 (gaine plate 90° vertical DN 150, plastique)

3: Installation avec une rallonge pour plans de travail extrêmement profonds avec gaine métallique:

- AD851041 (pièce de connexion pour VL400 pour rallonge avec gaine plate NW 150 pour plans de travail extrêmement profond)
- AD854000 (raccord de tuyau pour gaine plate NW 150 métal)
- AD854030 (gaine plate 90° verticale NW 150 métal)

A: ≥ 50 mm

B: pièce de connexion

mesures en mm

Exemple de planification (recyclage) – montage en armoire VL414 avec moteur séparé pour recyclage AR410110

Bon à savoir

- Installation murale pour profondeur de plan de travail 65 cm ou ilot.
- Veuillez aménager un accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre. Le remplacement du filtre à charbon actif est possible des deux côtés. La plinthe doit être supérieure ou égale à 80 mm; le moteur séparé est directement installé au sol ou dans le meilleur des cas, avec l'équerre de montage jointe sur le fond de construction.
- Pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante

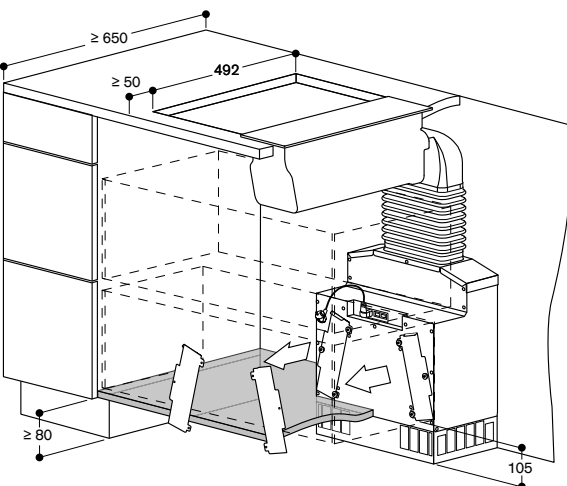
Liste des composants

- 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
- 1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AR410110 (Moteur Air recirculation)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible pour VL400, DN 150 plat)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires):

SET1VL4711 avec Bouton de commande en inox massif

SET1VL4721 avec Bouton de commande en noir massif



Exemple de planification (recyclage) – Montage dans la plinthe VL414 avec moteur séparé pour recyclage AR 413122

Bon à savoir

- Installation murale ou ilot.
- Veuillez aménager un accès dans la plinthe pour le remplacement du filtre.
- L'écart minimal recommandé entre les ouvertures du moteur séparé et de la plinthe s'élève à 15 cm. La plinthe doit être retirée par le haut, ou une grille de ventilation doit être installée dans la plinthe.
- Pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

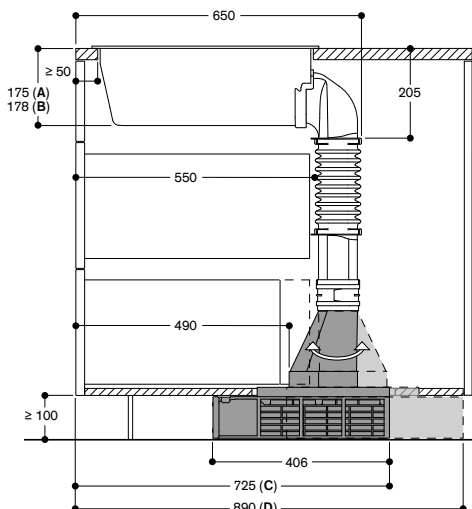
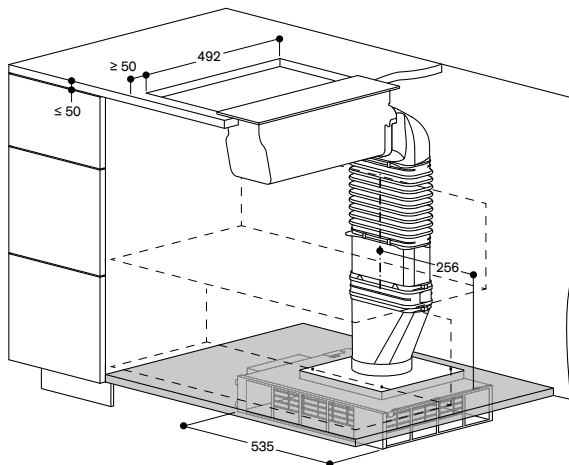
Liste des composants

- 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
- 1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AR413122 (Moteur Air recirculation)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat)
- 1 x AD857015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit pla)
- 1 x AD857041 (adaptateur rond pour conduit plat)
- 1 x AD990090 (ruban adhésif)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires):

SET1VL4712 avec Bouton de commande en inox massif

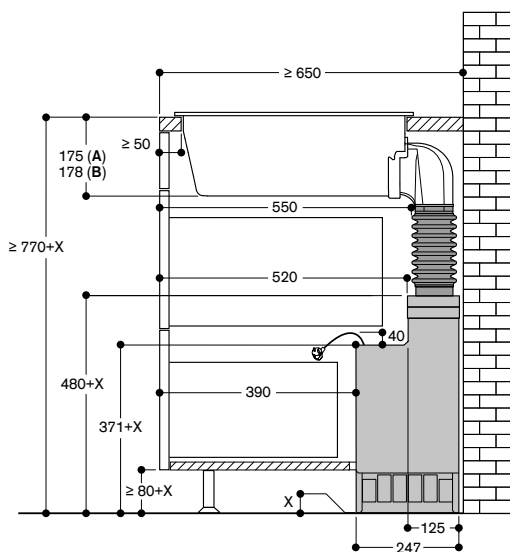
SET1VL4722 avec Bouton de commande en noir massif



- A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan (uniquement VL414)
 C: Accès au filtre par l'avant
 Pièce de connexion plate/ronde vers l'avant
 D: Accès au filtre par l'arrière
 Pièce de connexion plate/ronde vers l'arrière

Non recommandé pour les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm



- A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan (uniquement VL414)

Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Configurations recommandées pour l'aérateur de plan de cuisson Vario de série 400

Exemple de planification (évacuation)

VL414 avec moteur séparé pour évacuation – Intégration au sous-sol

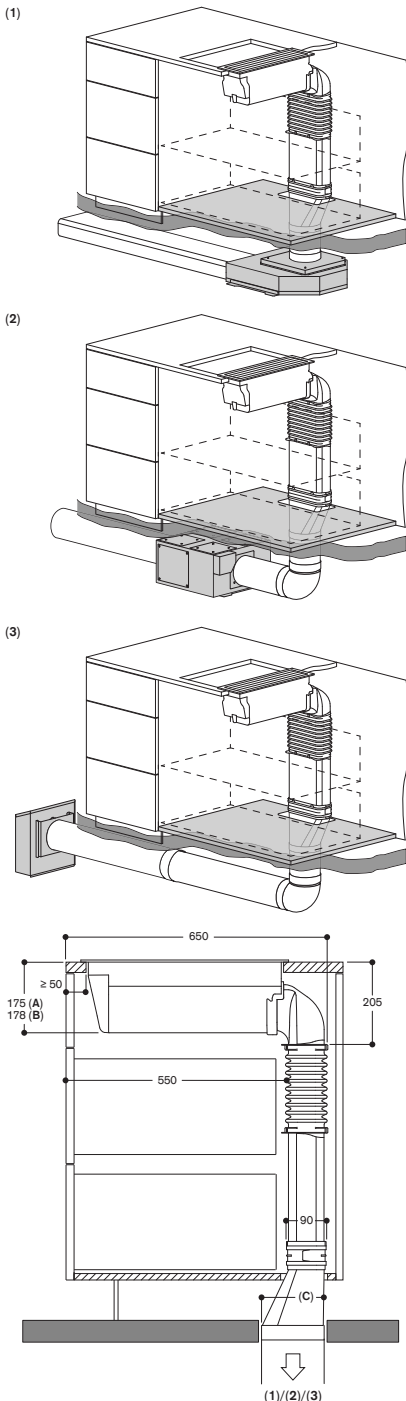
Installation murale ou îlot. En combinaison avec AR403122 / AR400142 / AR401142

Bon à savoir

- Un deuxième moteur séparé est recommandé pour le mode évacuation extérieure et une longueur de gaine de plus de 5 mètres.
- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

Liste des composants

- 1 x VL4141115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
- 1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat)
- 1 x AD857015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit plat)
- 1 x AD857041 (adaptateur rond pour conduit plat)
- 1 x AR403122 ou AR400142 ou AR401142 (extraction d'air par unité de ventilation à distance)



Mode d'extraction avec unité de ventilation à distance

- 1: AR 403
- 2: AR 400
- 3: AR 401

- A: Montage sur le plan de travail
- B: Montage à fleur de plan
- C: 152,5

Mesures en mm

Exemple de planification (évacuation d'air) – Métal

VL414 avec moteur séparé pour évacuation AR403122

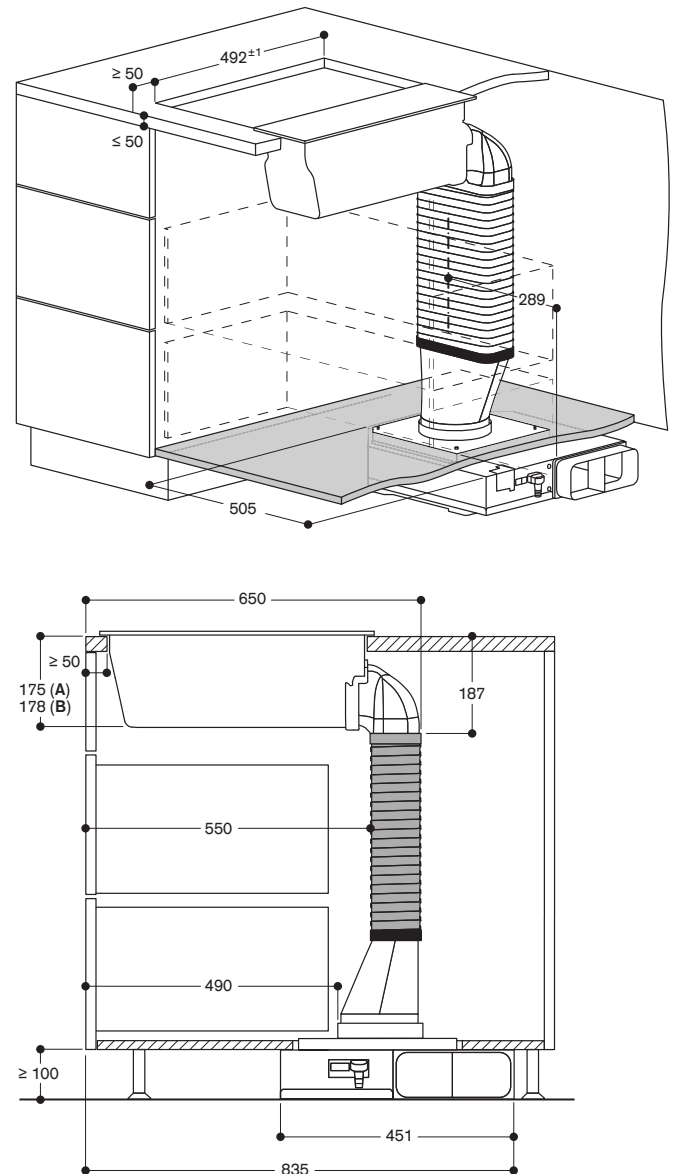
Installation en îlot, exemple de planification pour le raccordement par le côté droit. Le moteur est rotatif. Raccordement également possible sur le côté gauche; noter les différentes dimensions.

Bon à savoir

- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

Liste des composants

- 1 x VL4141115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
- 1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AR403122 (Moteur Air evacue)
- 1 x AD858010 (tube flexible pour conduit plat, métal, DN 150)
- 1 x AD854041 (adaptateur rond pour conduit plat, métal, DN 150 plat / rond)
- 1 x AD990091 (ruban adhésif pour sceller les conduits, aluminium)



Exemple de planification (évacuation) avec montage dans la plinthe – gaines en plastique VL414 avec moteur séparé, évacuation AR403122

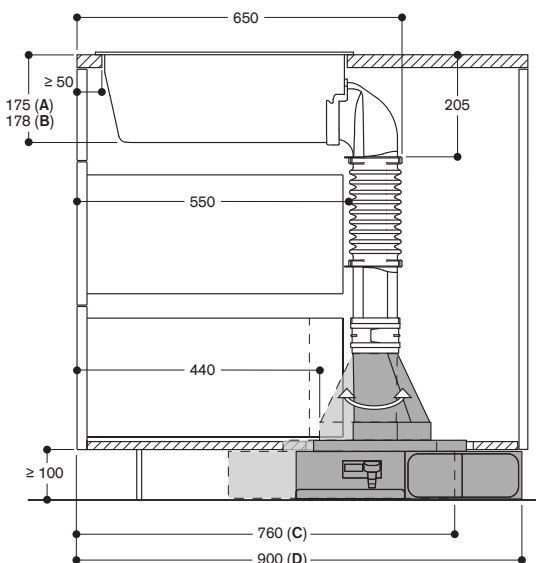
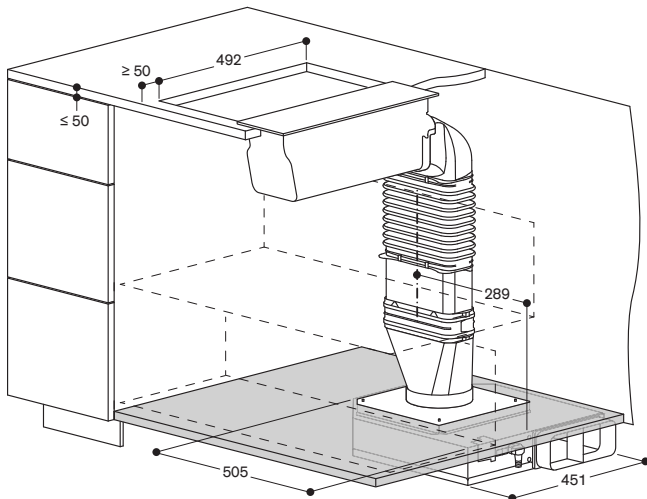
Installation murale ou îlot. Exemple de planification Raccordement sur le côté droit. Le moteur séparé peut être installé dans diverses directions.

Bon à savoir

– Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

Liste des composants

- 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AR403122 (extraction d'air par unité de ventilation à distance)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat)
- 1 x AD857015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit plat)
- 1 x AD854041 (adaptateur rond pour conduit plat)
- 1 x AD990091 (ruban adhésif pour sceller les conduits, aluminium)



- A : Montage sur le plan de travail
 B : Installation à fleur de plan (uniquement VL414)
 C : Evacuation à gauche. Pièce de raccordement plate / ronde vers le devant
 D : Evacuation à droite. Pièce de raccordement plate / ronde vers l'arrière

Mesures en mm

Exemple de planification (recyclage) – avec rallonge de profondeur VL414 avec moteur séparé pour recyclage AR410110

Bon à savoir

- Veuillez aménager un accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre. Le remplacement du filtre à charbon actif est possible des deux côtés.
- La plinthe doit être supérieure ou égale à 80 mm; le moteur séparé est directement installé au sol ou dans le meilleur des cas, avec l'équerre de montage jointe sur le fond de construction.
- Pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
- Le montage est également possible avec les conduits en plastique de Gaggenau.
- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

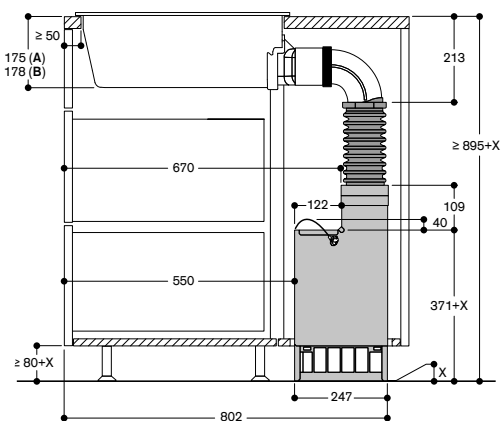
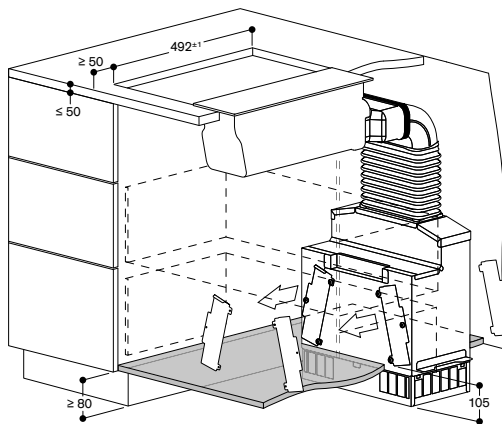
Liste des composants – Métal

- 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AR410110 (recirculation d'air par l'unité de ventilation à distance)
- 1 x AD851041 (pièce de raccordement pour rallonge)
- 1 x AD854000 (pièce de raccordement pour conduit plat, métal)
- 1 x AD854030 (coude pour conduit plat 90° vertical, métal)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat)
- 1 x AD990091 (ruban adhésif pour sceller les conduits, aluminium)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires):

SET3VL4511 avec Bouton de commande en inox massif

SET3VL4521 avec Bouton de commande en noir massif



- A: Montage sur le plan de travail
 B: Montage à fleur de plan (uniquement VL414)

Non recommandé pour les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Liste des composants – Plastique

- 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
- 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif
- 1 x AR410110 (recirculation d'air par l'unité de ventilation à distance)
- 1 x AD851041 (pièce de raccordement pour rallonge)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit plat)
- 1 x AD857030 (coude pour conduit plat 90° vertical)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat))

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET2VL4701



VL200120

Panneau de commande noir en aluminium
largeur 15 cm
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur



Le prix comprend

1 Coude d'évacuation d'air

Combinaison avec un moteur externe

AR400142
AR401142
AR403122
AR413122
AR410110

Accessoires d'installation

AD410040
Tuyau de raccordement flexible pour VL200
Ø : 150 mm plat

AD851041
Pièce de raccordement pour VL200 pour rallonge avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond

VV200010
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

VV200020
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200

Accessoires en option

LS041001
Guide de l'air pour VL200 placé à côté d'appareils gaz.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Aérateur de plan de cuisson série 200 VL200

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson.
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Effort de planning et d'installation réduits.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR410110.
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages tableau 298.

Equipement

Boutons de commande avec anneaux lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.
Consommation énergétique 48,3 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 56 DB / max. 71 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 26 m.
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de l'installation d'un Vario Gril électrique. Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS041001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
La largeur du plan de cuisson entre deux VL doit être max. 80 cm.

En cas d'installation du déflecteur LS041001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP400001.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

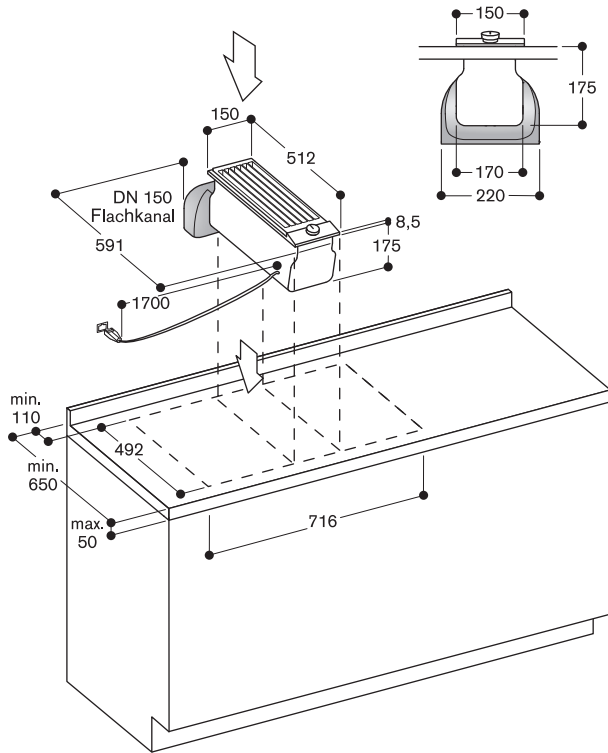
Respecter les instructions de montage supplémentaires aux pages 258 – 261.

Valeurs de raccordement

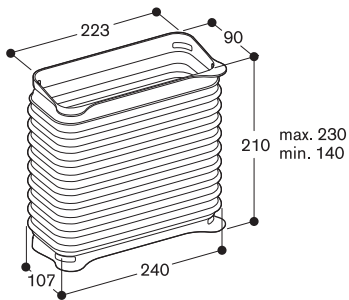
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

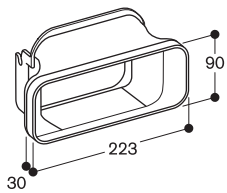
Montage en surface



AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat



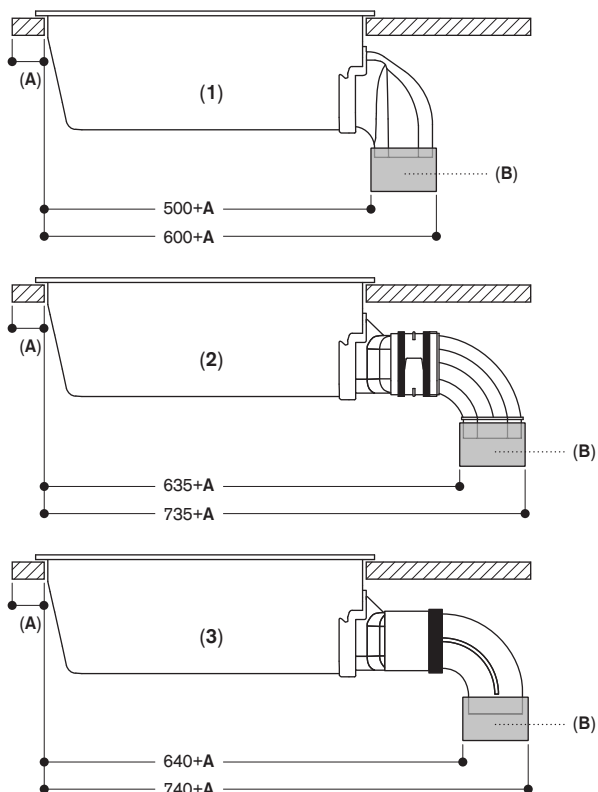
AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour rallonge avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profond



Bon à savoir pour une planification et une installation correctes

Pour déterminer la profondeur du plan de travail, la profondeur du meuble et le surplomb du plan de travail sont additionnés.

- Le ruban adhésif AD990090 est requis à toutes les jonctions de tuyaux pour étanchéifier correctement la tuyauterie afin d'éviter les fuites d'air. Le ruban adhésif est résistant à la chaleur et aux UV.
- La distance maximale entre la VL et le moteur séparé est définie par la longueur de câble de 1,7 m.
- En combinaison de la VL avec un gril Vario, le mode évacuation est recommandé.
- La VL est raccordée directement vers le bas avec le raccord de sortie d'air à l'arrière (Fig. 1). Dans les figures 2 (plastique) et 3 (métal), des accessoires spéciaux sont nécessaires pour le raccord, voir ci-dessous. Pour un dimensionnement complet dans le meuble, tenir compte de la position et des dimensions individuelles, tant des conduits que du moteur séparé.
- Le moteur séparé peut être installé dans diverses directions, en tenant toujours compte du changement du filtre nécessaire et de la surface d'écoulement.



1: raccordement direct à la pièce de connexion fournie.

2: Installation avec un plan de travail extrêmement profond et des conduits en plastique

- AD851041 (pièce de connexion pour VL pour rallonge avec gaine plate dan NW150)
- AD852040 (raccord de tube pour gaine plate)
- AD852030 (coude gaine plate 90 vertical, plastique)

3: Installation avec un plan de travail extrêmement profond et des gaines métalliques

- AD851041 (pièce de connexion pour VL pour rallonge avec gaine plate dan NW150)
- AD854000 (raccord de tube pour gaine plate métallique avec joint en caoutchouc)
- AD854030 (coude gaine plate 90 , vertical, métal)

A: ≥ 50 mm

B: raccord de tube pour gaine plate

Mesures en mm

Exemple d'aménagement 1 (recyclage)**VL200 avec moteur séparé AR410110**

Montage mural, profondeur du plan de travail 65 cm, changement du filtre par l'avant.

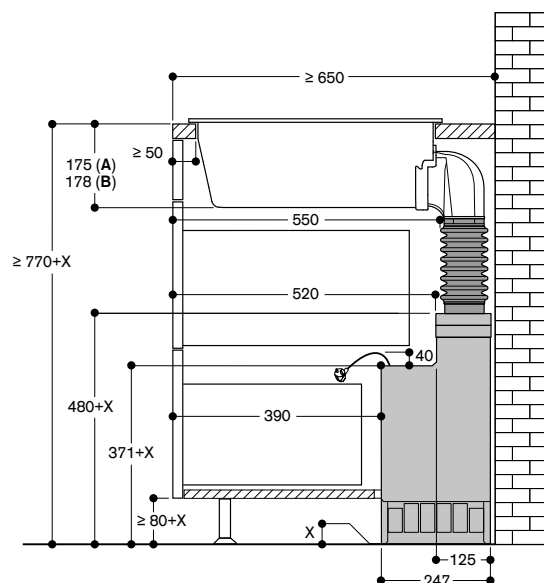
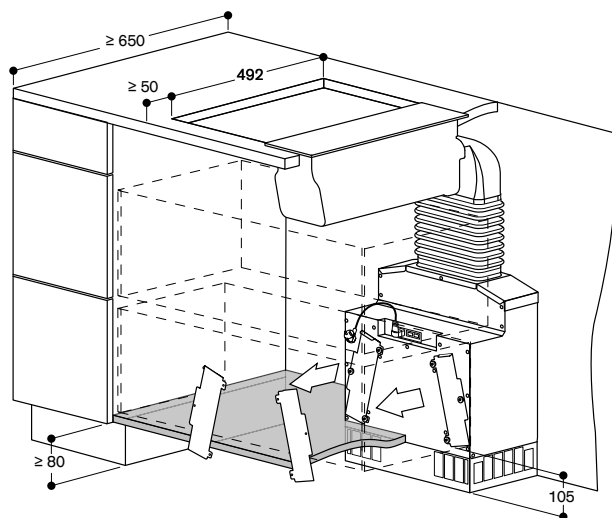
Bon à savoir

- Veuillez aménager un accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre.
 - Si la hauteur de la plinthe est augmentée, un moteur séparé doit être installé de manière à ce que l'accès aux filtres soit possible.
- La plinthe doit être supérieure ou égale à 80 mm; le moteur séparé est directement installé au sol ou dans le meilleur des cas, avec l'équerre de montage jointe sur le fond de construction.
- Pour une performance optimale, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
 - Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée.

Liste des composants

- 1 x VL200120 Aérateur de plan de cuisson série 200
- 1 x AR410110 (chaleur ventilée module ventilateur)
- 1 x AD410040 (tube de raccordement flexible pour VL200, NW 150 plat)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET1VL2301



A: Montage sur le plan de travail
B: Montage à fleur de plan (uniquement VL414)

Non recommandé pour un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Exemple de planification 2 (recyclage)
VL200120 avec moteur séparé AR413122

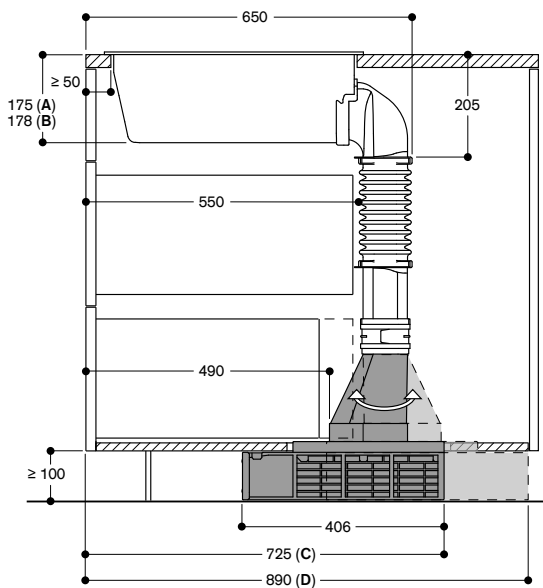
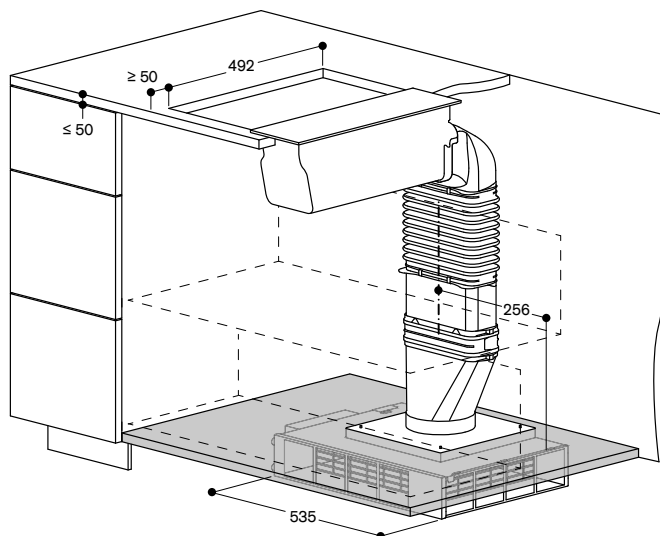
Bon à savoir

- Installation murale ou îlot
- Veuillez aménager un accès dans la plinthe pour le remplacement du filtre.
- L'écart minimal recommandé entre les ouvertures du moteur séparé et de la plinthe s'élève à 15 cm. La plinthe doit être retirée par le haut, ou une grille de ventilation doit être installée dans la plinthe.
- Pour une performance optimale, l'air qui s'échappe a besoin de suffisamment d'espace pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
- La planification est également possible avec des conduits métalliques.
- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante de cuisson avec une table de cuisson, il faut des baguettes de raccordement.

Liste des composants

- 1 x VL200120 Aérateur de plan de cuisson série 200
- 1 x AR413122 (écirculation de l'air avec l'unité de ventilation à distance)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat)
- 1 x AD857015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit plat)
- 1 x AD857041 (adaptateur rond pour conduit plat)
- 1 x AD990090 (uban adhésif)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET1VL2101



- A:** Montage sur le plan de travail
- B:** Montage à fleur de plan (uniquement VL414)
- C:** Accès au filtre par l'avant
Pièce de connexion plate/ronde vers l'avant
- D:** Accès au filtre par l'arrière
Pièce de connexion plate/ronde vers l'arrière

Non recommandé pour les sols non isolés thermiquement ($U \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{K}$)

Mesures en mm

Exemple de planification 3 (évacuation)
VL200120 avec moteur séparé AR403122

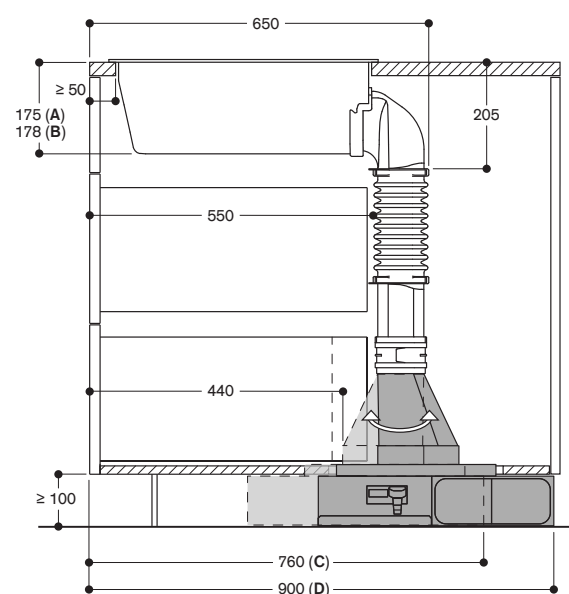
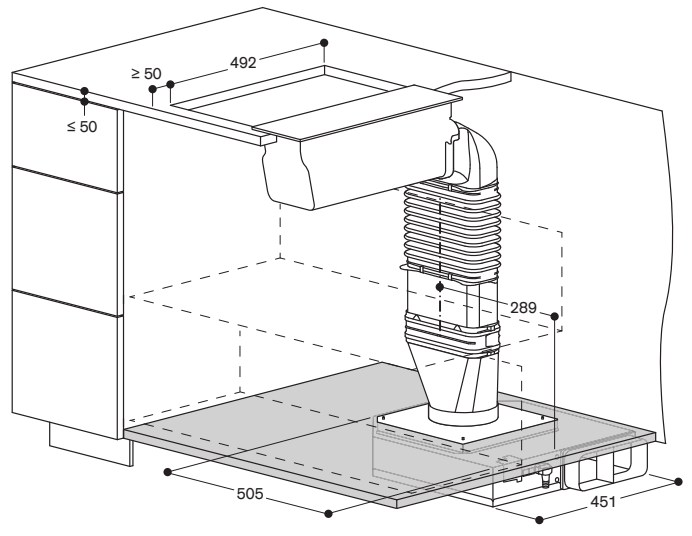
Bon à savoir

- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

Liste des composants

- 1 x VL200120 Aérateur de plan de cuisson série 200
- 1 x AR403122 (écirculation d'air par l'unité de ventilation à distance)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement flexible plat)
- 1 x AD857015 (conduit plat 50 cm)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit plat)
- 1 x AD857041 (adaptateur rond pour conduit plat)
- 1 x AD990090 (ruban adhésif)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET1VL2703



- A:** Montage sur le plan de travail
- B:** Installation à fleur de plan (uniquement VL414)
- C:** Accès au filtre par le devant. Pièce de raccordement plate / ronde vers le devant
- D:** Accès au filtre par l'arrière. Pièce de raccordement plate / ronde vers l'arrière

Mesures en mm

Exemple de planification 4 (recyclage) – Tuyau métallique**VL200120 avec moteur séparé AR410110**

Changement du filtre par l'avant ou l'arrière.

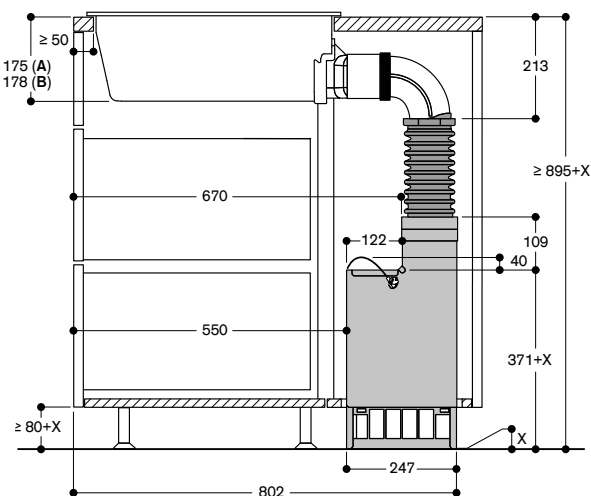
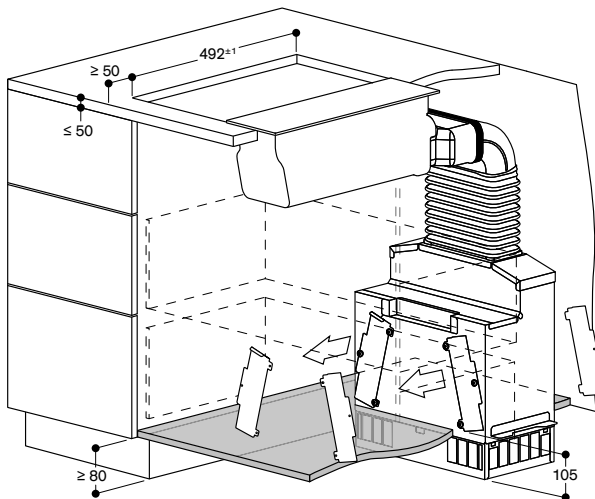
Bon à savoir

- Veuillez aménager un accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre.
- Le remplacement du filtre à charbon actif est possible des deux côtés.
- Si la hauteur de la plinthe est augmentée, un moteur séparé doit être installé de manière à ce que l'accès aux filtres soit possible.
- La plinthe doit être supérieure ou égale à 80 mm; le moteur séparé est directement installé au sol ou dans le meilleur des cas, avec l'équerre de montage jointe sur le fond de construction.
- Pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm²).
- Le montage est également possible avec les conduits en plastique de Gaggenau.
- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

Liste des composants

- 1 x VL200120 Aérateur de plan de cuisson série 200
- 1 x AR410110 (chaleur ventilée module ventilateur)
- 1 x AD851041 (tube de raccordement pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD854000 (raccord coudé pour conduits plats, métal, NW 150 plat)
- 1 x AD854030 (coude de canal plat 90° vertical, métal, ND 150 plat)
- 1 x AD410040 (tube de raccordement flexible pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD990091 (ruban adhésif pour sceller les conduits, aluminium)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET1VL2303

**Liste des composants - plastique**

- 1 x AR410110 (recirculation de l'unité de ventilation)
- 1 x AD851041 (pièce de raccordement pour l'extension)
- 1 x AD857040 (pièce de raccordement pour conduit plat)
- 1 x AD857030 (coude de conduit plat 90° vertical, métal)
- 1 x AD410040 (pièce de raccordement à conduit plat flexible)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET2VL2701

Exemple de planification 5 (évacuation) pour plinthe – Tuyau métallique**VL200120 avec moteur séparé AR403122**

Soufflage à droite.

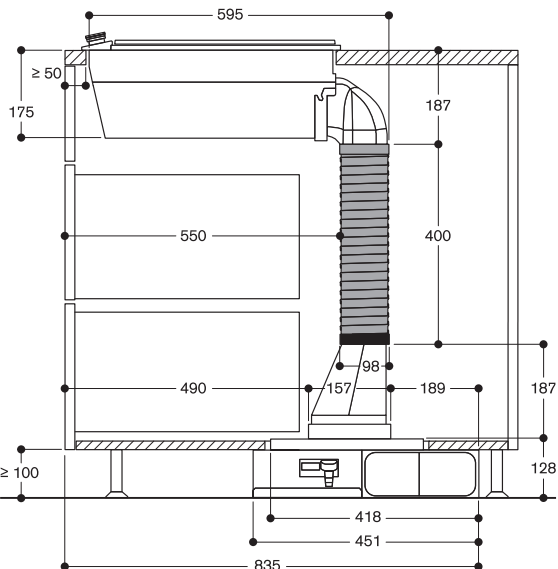
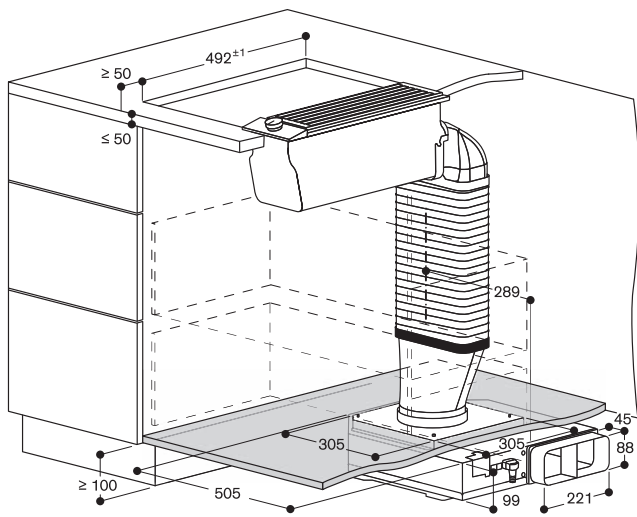
Bon à savoir

- Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante

Liste des composants

- 1 x VL200120 Aérateur de plan de cuisson série 200
- 1 x AR403122 (base module ventilateur)
- 1 x AD858010 (raccord coudé pour conduits plats, métal, NW 150 plat)
- 1 x AD854041 (transition des canal plats ronde, Métal, DN 150 plat/ronde)
- 1 x AD990091 (ruban adhésif pour sceller les conduits, aluminium)

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): SET1VL2102





AW442120

inox
largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur
Livrée sans cheminée



Combinaison avec un moteur externe

AR400143
AR400142
AR401142

Accessoires d'installation requis

AD442012

Cheminée inox pour évacuation
Longueur : 620 mm

AD442022

Cheminée inox pour évacuation
Longueur : 860 mm

AD442112

Cheminée inox pour recyclage
Longueur : 620 mm

AD442122

Cheminée inox pour recyclage
Longueur : 860 mm

AA442810

Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface. Pour le recyclage de l'air.

Accessoires en option

AA400510

Module adaptateur pour contact de fenêtre

AA442810

Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface
Combinaison avec hotte ilot et hotte murale AI/AW442.

AD442392

Garniture de plafond pour canal de hotte
Acier inox

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte murale Série 400

AW442

- Hotte technologie professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 298.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.
Puissance des ampoules 4 x 6 W
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Intensité lumineuse: 1010 lx
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration AW442120 avec le moteur AR400143.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,1 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage B.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 47 DB / max. 64 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 26 m.
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

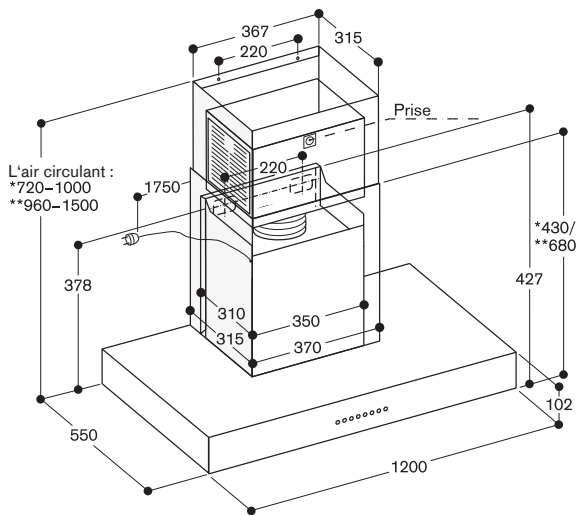
La cheminée en 2 parties doit être commandée obligatoirement en tant qu'accessoire. (non livrée de série)
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 11049036
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs.
Pour module de recyclage d'air AA442810.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un grill électrique Vario.

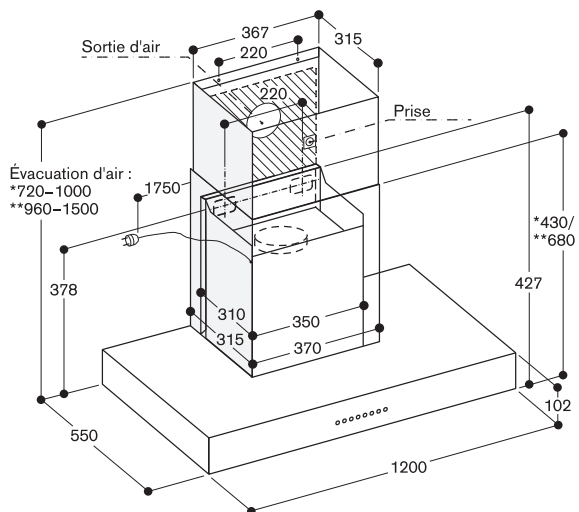
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,04 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
230V / 10A



* Avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



* Avec la cheminée pour évacuation AD 442 012 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour évacuation AD 442 022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m ; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AW240191

Inox avec bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur : 90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée de série avec kit de montage et cheminée



Accessoires d'installation nécessaires

AA200812

Module de recyclage de l'air, 1 filtre à charbon actif incl. permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes.

Pour le mode recyclage.

Accessoires d'installation

AD200322

Rallonge de cheminée Inox
Longueur : 1000 mm

AD200392

Garniture de plafond pour canal de hotte
Acier inox

Accessoires en option

AA200112

1 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :

régénérable jusqu'à 30 fois.

Régénérable au four à 200 °C.

Pour le module de recyclage de l'air AA200812/816 et AA010811/AA012811.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte décorative murale série 200

AW240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Evacuation d'air:

618 / 970 m³/h.

64 / 73 dB (A) re 1 pW.

Recyclage:

383 / 476 m³/h.

69 / 74 dB (A) re 1 pW.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.

Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin)

pouvant être réglée via Home Connect.

Puissance des ampoules 3 x 6 W

Eclairage 551 lx avec intensité variable en continu.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique 44,5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 44 DB / max. 64 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 26 m.

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Pour le mode recyclage, un module Clean Air séparé est nécessaire.

La livraison comprend le canal en 2 parties avec les dimensions de 572 mm à 874 mm. Les installations personnalisées peuvent être

solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de canal AD200322"

ou en raccourcissant le bas du canal télescopique. Des canaux spéciaux peuvent être réalisés sur-mesure à

vos demandes.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si

puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.

Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal télescopique.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au

conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une

fonction de sécurité adaptée.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934

2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs et

filtre anti-allergène.

Pour module de recyclage d'air AA200812/816 et AA010811/

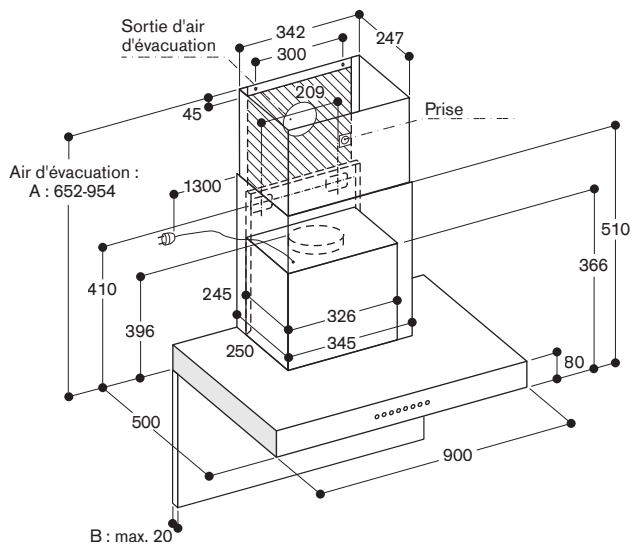
AA012811.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement

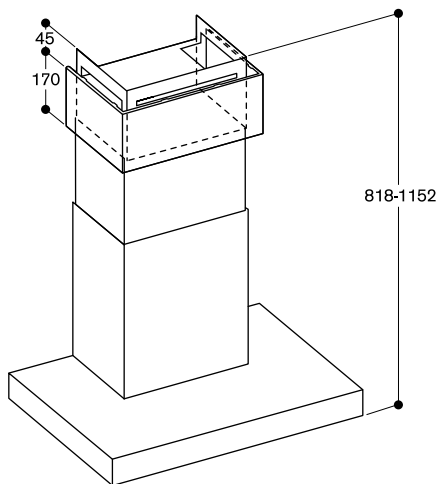
Puissance totale: 0,269 kW.

Cordon secteur 1,3 m avec prise. 230V / 10A



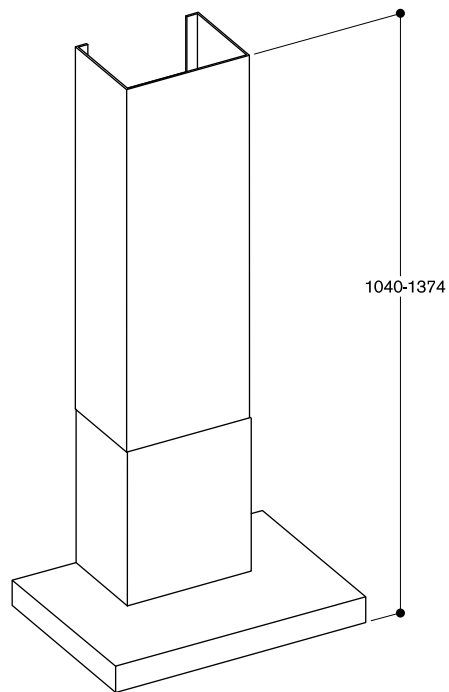
A : adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m ;
 les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur
 de la cheminée de 1,60 m.
 B : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

AW 240 avec AA 200 812



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,45 m à 2,75 m ;
 Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol
 et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

AW 240 avec AD 200 322



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,64 m à 2,97 m ;
 Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol
 et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AI240191

Inox avec bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur : 90 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée de série avec kit de montage et cheminée



Accessoires d'installation nécessaires

AA200816

Module de recyclage de l'air, 1 filtre à charbon actif incl. permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes.

Pour le mode recyclage

Accessoires d'installation

AD200326

Rallonge de cheminée Inox
Longueur : 1100 mm

AD220396

Garniture de plafond pour canal de hotte
Acier inox

AD223346

Rallonge pour kit de montage 500 mm

Accessoires en option

AA200112

1 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace.

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :

régénérable jusqu'à 30 fois.

Régénérable au four à 200 °C.

Pour le module de recyclage de l'air

AA200812/816 et AA010811/

AA012811

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte décorative îlot série 200

AI240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Evacuation d'air:

641 / 988 m³/h.

64 / 72 dB (A) re 1 pW.

Recyclage:

448 / 530 m³/h.

69 / 72 dB (A) re 1 pW

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.

Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 - 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.

Puissance des ampoules 4 x 6 W

Eclairage 650 lx avec intensité variable en continu.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Contrôle et commande à distance.

Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Données de consommation

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

Consommation énergétique 48,8 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 43 DB / max. 64 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 23 m.

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Pour le mode recyclage, un module Clean Air séparé est nécessaire.

La livraison comprend le kit de montage ainsi que le canal en 2 parties avec les dimensions de 664 mm

à 844 mm. Les installations

personnalisées peuvent être

solutionnées grâce à l'accessoire en

option "Rallonge de canal AD200326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD223346". Des canaux

spéciaux peuvent être réalisés

sur-mesure à votre demande.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si

puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.

Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal télescopique.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au

conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de

la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Accessoire spécial (à commander

comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934

2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des

odeurs et filtre anti-allergène.

Pour module de recyclage d'air

AA200812/816 et AA010811/

AA012811.

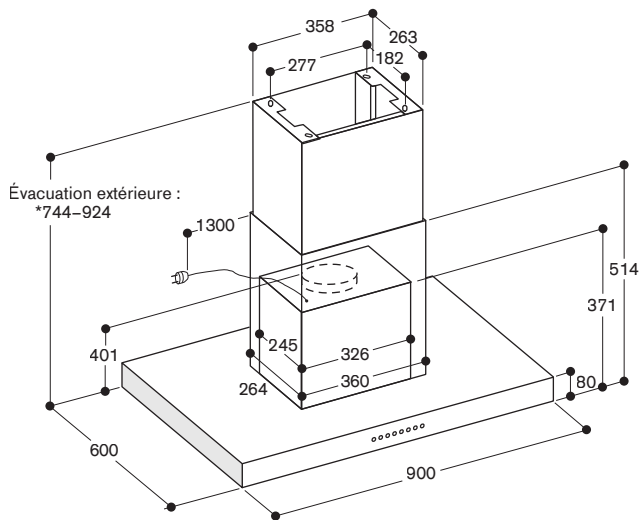
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,272 kW.

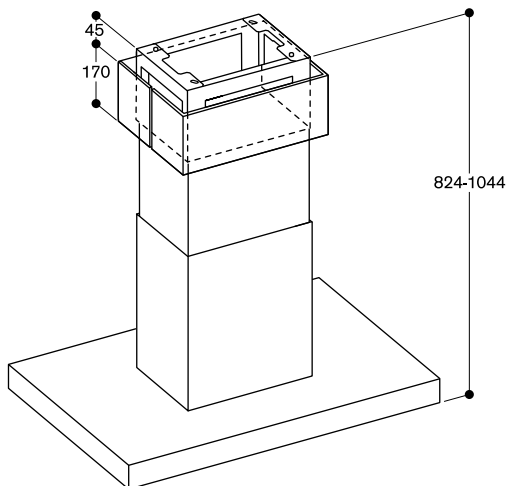
Cordon secteur 1,3 m avec prise.

230V / 10A



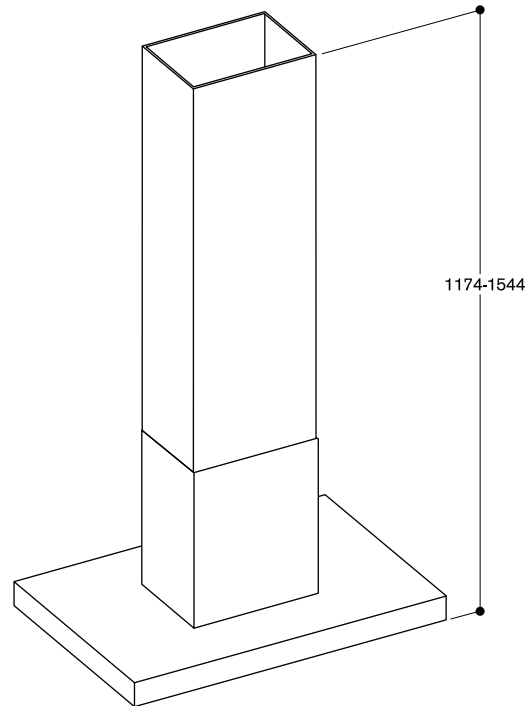
* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre
le sol et le bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AA 200 816



* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre
le sol et le bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AD 200 326 et AD 223 346



* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,78 m à 3,15 m ;
Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol
et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



AF210192

Bandeau en inox

Largeur 90 cm

Evacuation extérieure ou recyclage

AF210162

Bandeau en inox

Largeur 60 cm

Evacuation extérieure ou recyclage



Accessoires d'installation nécessaires

AA211812

Module de recyclage de l'air breveté y compris 1 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes.

Pour le mode recyclage.

Accessoires d'installation

AA210460

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 60 cm

AA210492

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 90 cm

Combine avec hotte tiroir série 200.

AA210491

Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm

Combinable avec les hottes tiroir série 200 largeur 90 cm en combinaison avec un 90 cm de large armoire supérieure.

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Montage droit/gauche dans armoires supérieures.

Pour le montage dans l'armoire supérieure.

Si le cadre abaissant AA210490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.

Accessoires d'installation tuyaux

d'évacuation voir pages 276 – 288.

Hotte tiroir série 200

AF210

- Design discret de la hotte télescopique grâce au panneau en verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation sonore intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Débit d'air particulièrement élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Le cadre rétractable breveté permet de dissimuler entièrement la hotte télescopique dans l'armoire supérieure.
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Largeur 90 cm

Evacuation d'air:

517 / 965 m³/h.

57 / 71 dB (A) re 1 pW.

Recyclage:

506 / 876 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Largeur 60 cm

Evacuation d'air:

515 / 953 m³/h.

57 / 71 dB (A) re 1 pW.

Recyclage:

497 / 885 m³/h.

62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Equipement

Commande sur le panneau avant.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à graisse en inox, résistant au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.

Puissance des ampoules

3 x 1,5W / 2 x 1,5W.

Intensité lumineuse: 355 lx / 294 lx.

Commande de l'éclairage indépendante.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Le moteur est activé quand le pare-vapeur est extrait.

Technologie brevetée pour l'extraction du pare-vapeur.

Pare-vapeur extractible 198 mm.

Intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation efficace de l'air et une facilité de nettoyage.

Système simple d'installation breveté, pour un montage facile.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

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

Consommation énergétique

41,4 / 40,3 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 41/42 DB /

max. 57 DB position normale.

Instructions de montage

La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de L_{max} 23 m.

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale.

Le module de recyclage avec filtre

CleanAir breveté peut être installé

dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.

Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.

A installer dans une armoire haute sans plancher.

La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de

335 mm.

La hauteur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable mesure

600 mm.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce,

p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11034172

1 filtre à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs et filtre anti-allergène.

Pour module de recyclage d'air

AA211812.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un grill électrique Vario.

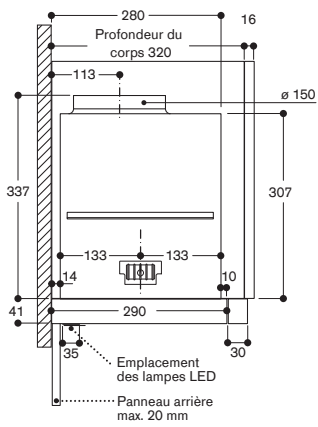
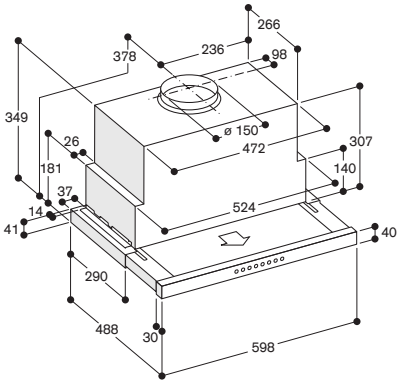
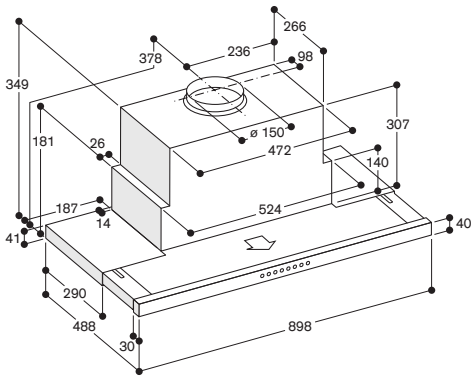
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,266/0,264 kW.

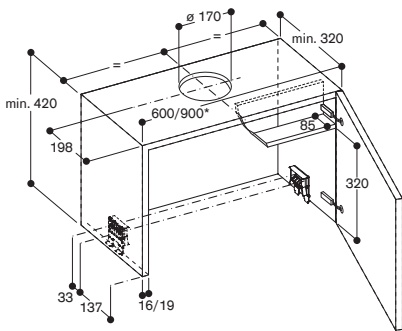
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.

230V / 10A

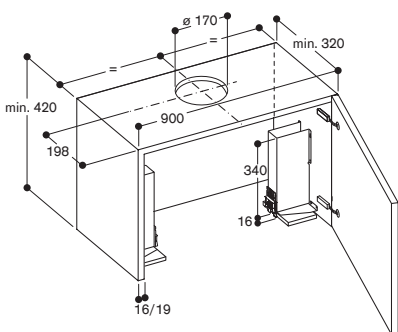
*Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.



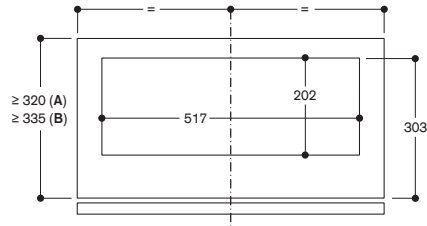
Meuble haut pour AF 210



* pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210 491 est requis en plus



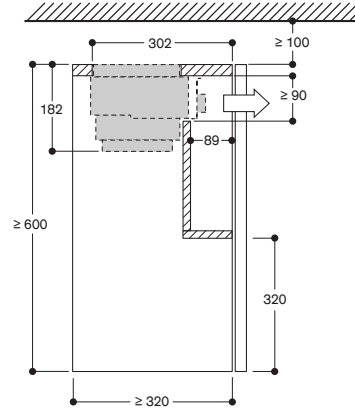
Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



A: Appareil uniquement
B: Appareil avec kit de suspension

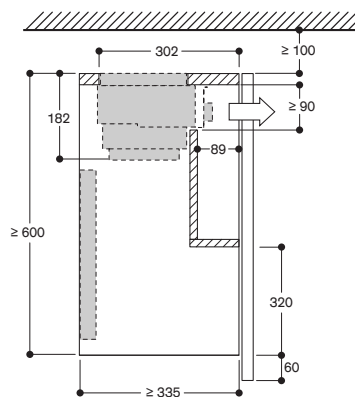
Mesures en mm

Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812



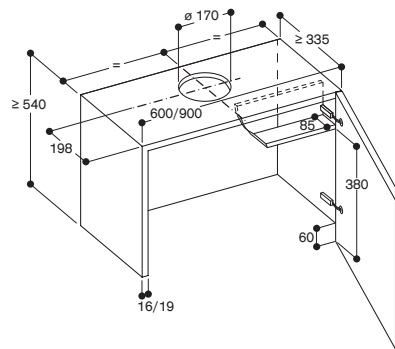
Mesures en mm

Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812 et kit de suspension AA 210 492/460



Mesures en mm

Meuble haut pour AF 210 avec kit de suspension



Mesures en mm



AR400142

Boîtier métal
Débit d'air maximal 830 m³/h
Evacuation extérieure
Installation intérieure

Accessoires en option

AA400510
Module adaptateur pour contact de fenêtre

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Moteur de ventilation

AR400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur
- Technologie BLDC efficace

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive :
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.
Evacuation extérieure : 630 / 830 m³/h.

Equipement

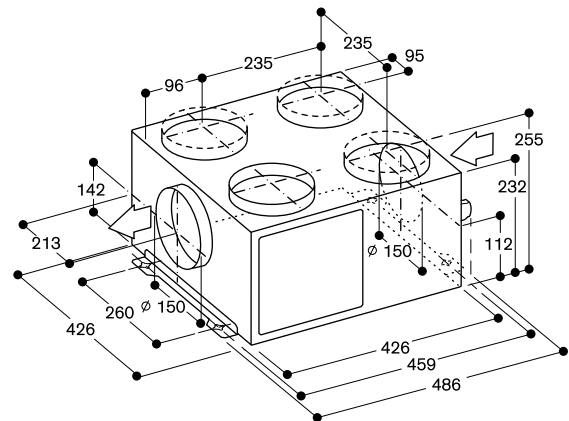
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive. Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique,
4 x Ø 150 mm cylindrique.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.
Couvercle pour la fermeture des entrées d'air.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.
L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,24 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
Câble réseau 5 m.
230V / 10A



**AR400143**

Boîtier métal
Débit d'air maximal 1005 m³/h
Evacuation extérieure ou recyclage
Installation dans cheminée de
hotte AW442

Accessoires en option**AA400510**

Module adaptateur pour contact de
fenêtre

Accessoires d'installation pour tuyaux
d'évacuation voir pages 276 – 288.

Moteur de ventilation**AR400**

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AW442

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive :
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.
Evacuation extérieure :
665 / 1005 m³/h.

Equipement

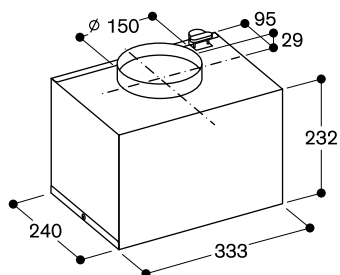
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive. Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace. Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore. Boîtier métal, plaqué zinc. Raccordement sortie d'air : 1 x Ø 150 mm cylindrique.

Instructions de montage

Module de ventilation en combinaison avec le AW442 sans moteur
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation du caisson moteur dans la cheminée de AW442.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,23 kW.
Les câbles d'alimentation et de réseau inclus.
230V / 10A





AR401142

inox
Débit d'air maximal 1050 m³/h
Evacuation extérieure
montage sur paroi extérieure

Accessoires d'installation

AD702052
Boîtier mural télescopique
DN 200 rond

Accessoires en option

AA400510
Module adaptateur pour contact de
fenêtre

Accessoires d'installation pour tuyaux
d'évacuation voir pages 276 – 288.

Moteur de ventilation

AR401

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur
- Technologie BLDC efficace

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive :
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.
Evacuation extérieure : 715 / 855 m³/h.

Equipement

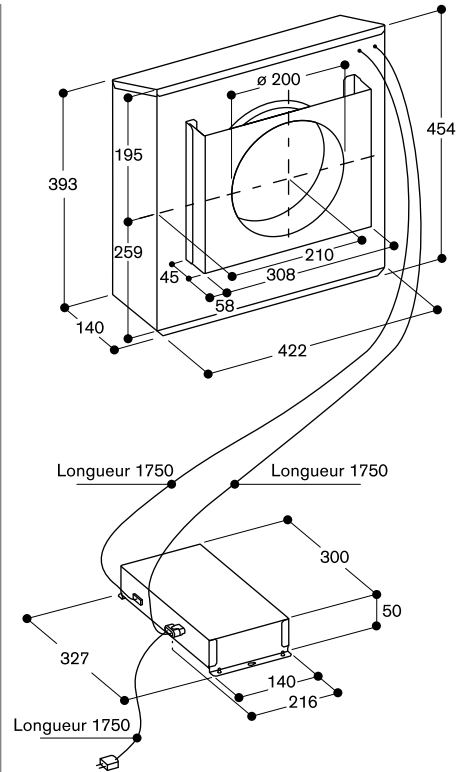
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive. Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace. Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore. Caisson en inox. Raccordement entrée d'air : 1 x Ø 200 mm cylindrique. Support de fixation pour installation sur mur extérieur, inclus.

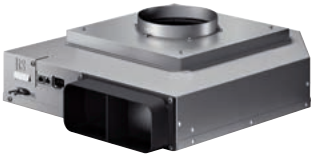
Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur. Raccordement de l'appareil via un câble réseau. L'installation à l'extérieur permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine. Installation sur un mur extérieur. Le boîtier électronique doit obligatoirement être installé à l'intérieur de l'habitation. Plage de température admissible pour le montage du boîtier de commande: de -25 à 60 ° C. En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,18 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
Câble réseau 5 m.
230V / 10A



**AR403122**

Boîtier métal
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Evacuation extérieure
Montage à l'intérieur

Accessoires en option

AA400510
Module adaptateur pour contact de fenêtre

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Moteur de ventilation**AR403**

- Performance moteur puissant pour combiner les appareils sans moteur
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10cm de haut

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.
Evacuation extérieure:
730 / 875 m³/h.

Equipement

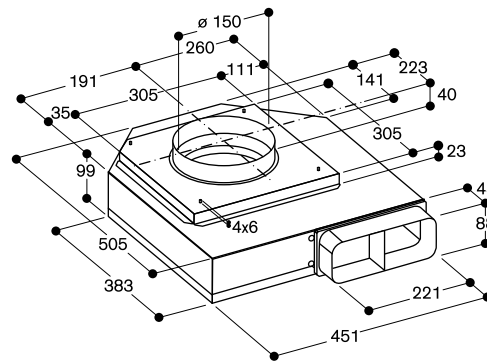
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive. Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Instructions de montage

Puissant module de soufflerie pour combiner les unités sans moteur. Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,18 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
Câble réseau 2 m.
230V / 10A





AR413122

Boîtier métal
Puissance de ventilation max. 900 m³/h
Recyclage
Montage à l'intérieur

Accessoires d'installation

AA010410

Grille d'évacuation d'air.
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 276 – 288.

Moteur de ventilation

AR413

- Performance moteur puissant pour combiner les appareils sans moteur
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10cm de haut

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.
Recyclage 620 / 900 m³/h.

Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive. Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace. Boîtier métal, plaqué zinc. Raccordement entrée d'air : 1 x Ø 150 mm rond. Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus. 2 filtres à charbon actif livrés de série. Réduction des odeurs très efficace pour les applications de cuisson avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer). Changer le filtre environ : 1 x an, selon l'habitude de cuisson.

Instructions de montage

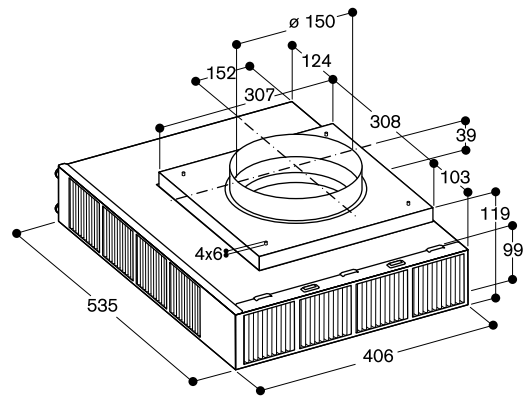
Puissant module de soufflerie pour combiner les unités sans moteur. Raccordement de l'appareil via un câble réseau. Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible. Délai de renouvellement du filtre à charbon actif tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation. Fournir l'accessibilité au module de soufflante pour le remplacement du filtre. Dans l'absence de grille de ventilation, il est recommandé de laisser un espace minimum de 15 cm. Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) : ET-No. 17003002

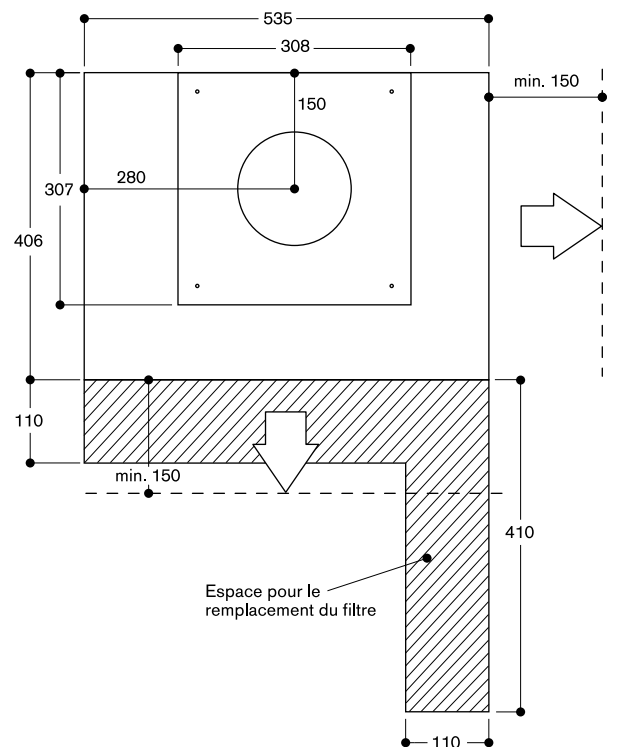
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,18 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
Câble réseau 2 m.
230V / 10A



Vue de dessus



**AR410110**

Boîtier métal
Puissance de ventilation max. 675 m³/h
Recyclage
Installation dans meuble bas.

Accessoires en option**AA010410**

Grille de sortie d'air
Circulation de l'air
Couleurs en acier inoxydable, 90 cm,
avec des éléments de fixation,
Hauteur réglable.

AA410112

2 filtres à charbon actif permettant une
réduction des odeurs hautement
efficace.
Durée de vie prolongée du filtre à
charbon actif :
régénérable jusqu'à 30 fois.
Régénérable au four à 200 °C.

Accessoires d'installation pour tuyaux
d'évacuation voir pages 276 – 288.

Moteur de ventilation**AR410**

- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.
- Installation compacte, gain de place dans le meuble bas pour une combinaison avec Vario aérateur de plan de cuisson
- Caisson moteur en combinaison avec les appareils d'aspiration sans moteur.

Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive:
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.
Recyclage 575 / 675 m³/h.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air : 1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.
2 filtres à charbon actif livrés de série. Réduction des odeurs très efficace pour les applications de cuisson avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer).
Changer le filtre environ : 1 x an, selon l'habitude de cuisson.

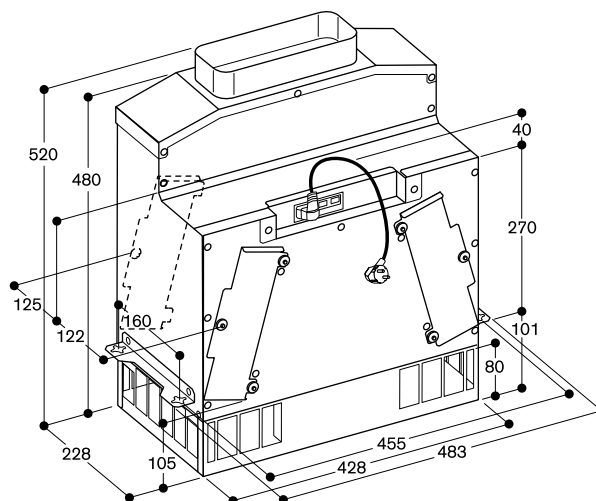
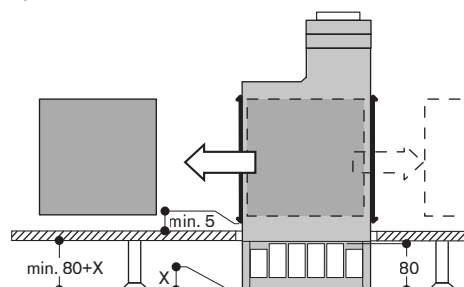
Instructions de montage

Moteur puissant pour combinaison avec les Vario aérateurs de plan de cuisson.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation dans meuble bas possible avec une découpe dans le plancher bas du meuble ou bien derrière le meuble bas si le moteur est posé au sol.
Il faut garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.
Le remplacement des filtres à charbon CleanAir est possible des côtés.
Pour une performance optimale en mode recyclage, nous recommandons une surface d'au moins 400 cm² pour la circulation de l'air recyclé.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 11028106
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,17 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
Câble réseau 2 m.
230V / 10A

**Remplacement du filtre**

Accessoires en option pour appareils de ventilation

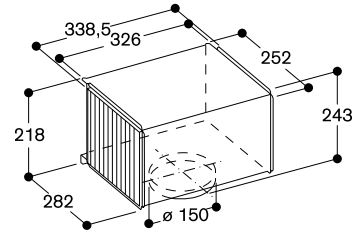
Module de recyclage avec charbon actif

AA442810

Module de recyclage de l'air, 2 filtres à charbon actif incl. permettant une réduction des odeurs hautement efficace.

Pour le mode recyclage. Combinable avec hotte îlot et hotte murale AW442. Réduction des odeurs hautement efficace, idéale lorsque des molécules d'odeurs complexes se forment (p. ex. lors de la préparation de poissons ou de fruits de mer).

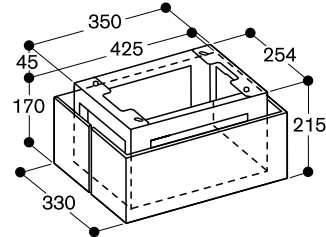
Réduction de bruit jusqu'à 3 dB



AA200812

Pour le recyclage de l'air.

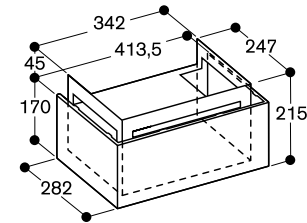
Combinable avec hottes murales AW240



AA200816

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes îlots AI240.



Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes îlots. Réduction des odeurs très efficace pour les applications de cuisson avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer). Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollen dans l'air et désactive les allergènes retenus dans le filtre.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.

AA211812

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes tiroir Série 200 et groupes filtrants Série 200.

Réduction des odeurs très efficace pour les applications de cuisson avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer).

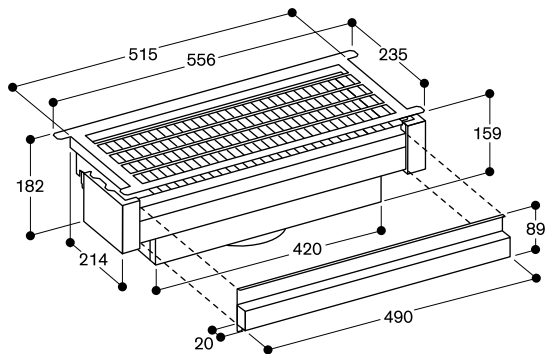
Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollen dans l'air et désactive les allergènes retenus dans le filtre.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour montage dans l'armoire supérieure.

Raccord DN 150 rond.

Consiste en boîtier à filtre avec couvercle design, filtre à charbon actif, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Couvercle de filtre amovible

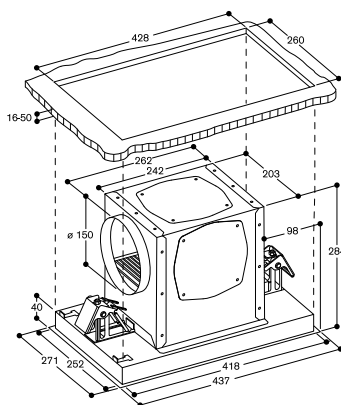
AA010811

Acier inox

AA012811

blanc

Pour le recyclage de l'air.
 Peut être combiné avec une ventilation au plafond AC 250 et AC 402
 Réduction des odeurs très efficace pour les applications de cuisson avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer).
 Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollen dans l'air et désactive les allergènes retenus dans le filtre.
 Raccord DN 150 rond.
 Tuyau de connexion avant, à côté ou au dessus.
 Distance minimale recommandée par les ouvertures de filtre au mur: 100 cm

**AA200880**

Combinable avec Hotte de plan de travail AL200180.

AA200890

Combinable avec Hotte de plan de travail AL200190.

Module de recyclage de l'air, filtre à charbon actif incl. permettant une réduction d'odeur hautement efficace et une désactivation des allergènes.

**AA200882**

Combinable avec Hotte de plan de travail AL200180.

AA200892

Combinable avec Hotte de plan de travail AL200190.

Module de recyclage de l'air régénérable.
 Filtre à charbon actif permettant une réduction d'odeurs hautement efficace.
 Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :
 régénérable jusqu'à 30 fois.
 Régénérable au four à 200 °C.

**AD 442 396 pour AW 442****AD 442 396 pour AI 442****AD 200 392 pour AW 240****AD 220 396 pour AI 240****Garniture de plafond pour canal de hotte**

Inox/aluminium laqué

Cache les vis de fixation du conduit mural ou en îlot, ainsi que les inégalités en cas de plafond non rectiligne.
 Permet le montage de canaux muraux ou en îlot sur mesure, sans télescope.

Equipement

Support de plafond pour canal et couvercle à clipser, dans la teinte du canal.

Instructions de montage

Disponible pour presque tous les formats de canaux Gaggenau en complément au canal standard.

**AD442012**

Cheminée inox pour évacuation pour AW442,

Longueur : 620 mm

AD442022

Cheminée inox pour évacuation pour AW442,

Longueur : 860 mm

AD442112

Cheminée inox pour recyclage pour AW442,

Longueur : 620 mm

AD442122

Cheminée inox pour recyclage pour AW442,

Longueur : 860 mm

Accessoires en option pour appareils de ventilation

AD200322

Rallonge de cheminée
inox pour AW240191,
Longueur : 1000 mm

AD200326

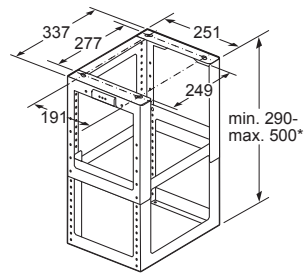
Rallonge de cheminée
inox pour AI240191,
Longueur : 1100 mm



Extension pour hotte îlot AI240

AD223346

Pour une hauteur de cheminée
1100-1500 mm.
La hauteur totale de l'appareil dépend
de la ligne esthétique.



* réglable en hauteur
par pas de 20 mm

Mesures en mm

AA210492

Cadre rétractable pour hotte téléscopique
de 90 cm

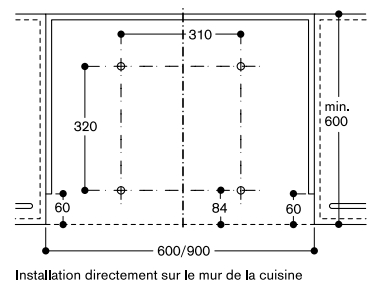
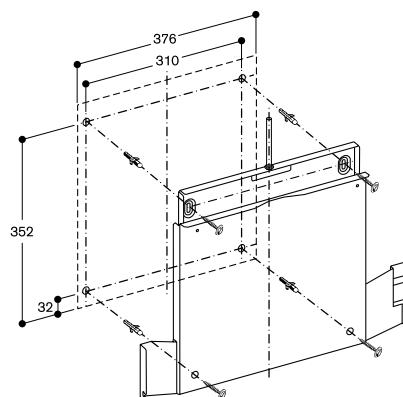
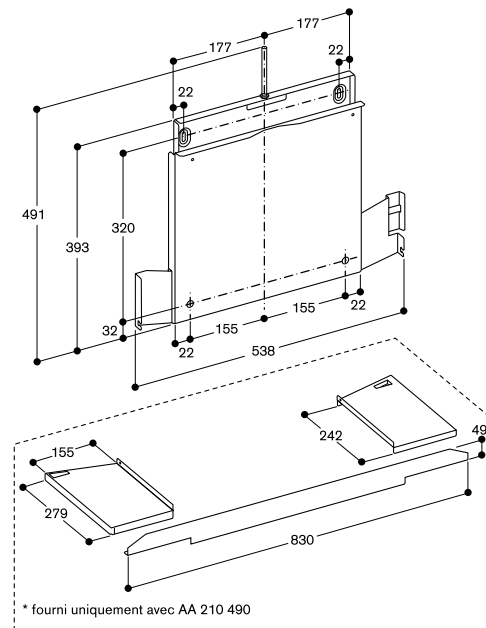
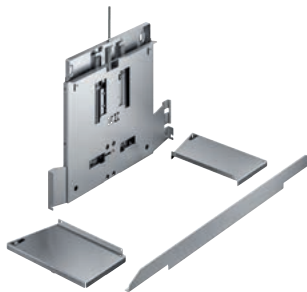
AA210460

Cadre rétractable pour hotte téléscopique
de 60 cm

Peut être combiné avec les hottes
téléscopiques de la série 200.
Le cadre rétractable breveté permet à
la hotte téléscopique de disparaître
entièrement dans l'armoire supérieure.
Montage directement sur le mur de la
cuisine ou armoire supérieure
renforcée.

La profondeur de corps requise pour
l'armoire supérieure en
combinaison avec le cadre rétractable
est de 335 mm.

Pour montage dans armoire supérieure.
En cas d'utilisation d'un placage de
panneau arrière > 5 mm, le cadre
d'abaissement doit et la profondeur
du corpus mobilier soit adapté en
conséquence.

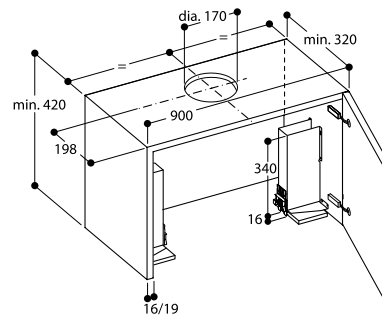


AA210491**Kit de montage pour armoire haute de 90 cm**

Combinable avec les hottes tiroir série 200 largeur 90 cm en combinaison avec un 90 cm de large armoire supérieure.

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Si le cadre abaissant AA 210 490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.

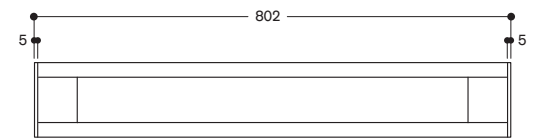
**AA200900**

Kit pour installation AL 200 de façon classique sur le plan de travail

Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune

Pour les appareils de largeur 80 cm et 90 cm

Gaggenau noir

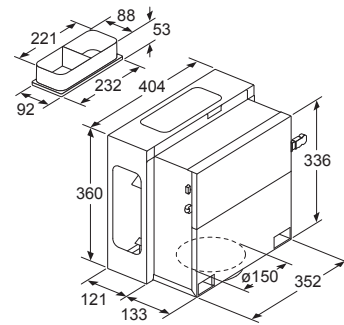
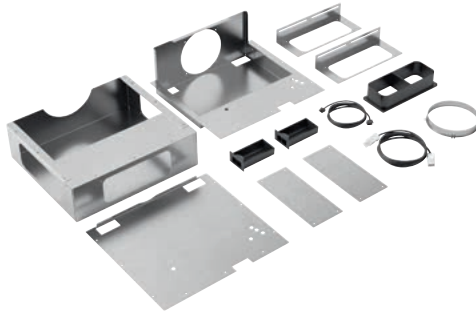

AL 200 en combinaison avec la table de cuisson à induction dans 2 découpes séparées
Vue du dessus


Mesures en mm

AA200910

Kit d'installation d'une unité de ventilation à distance (3m maximum).

Combiné avec la ventilation de table AL 200

**VA200080**

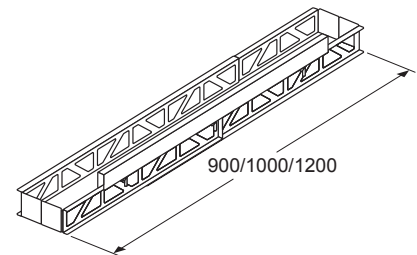
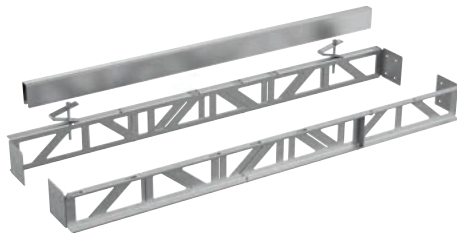
Combiné avec ventilation de table AL200180.

VA200090

Combiné avec ventilation de table AL200190.

Kit d'installation pour installation dans un découpe unique du plan de travail. Il est constitué d'une bande de liaison et de supports de meubles qui assurent la stabilité du meuble.

Réglable pour des largeurs de cabinet de 90 cm, 100 cm, 120 cm.



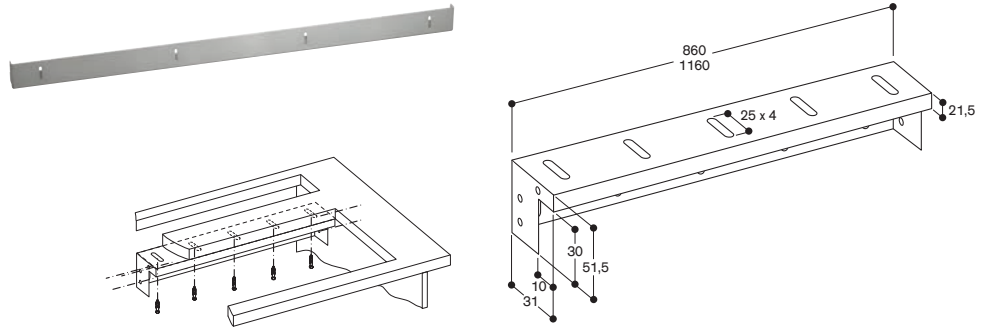
Accessoires en option pour appareils de ventilation

AA409401

Equerre pour aspiration de table AL400
90 cm

A combiner avec le tableau de ventilation AL400.

Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.



AA409431

Equerre pour aspiration de table AL400
1290 cm

A combiner avec le tableau de ventilation AL 400.

Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.

AA400510

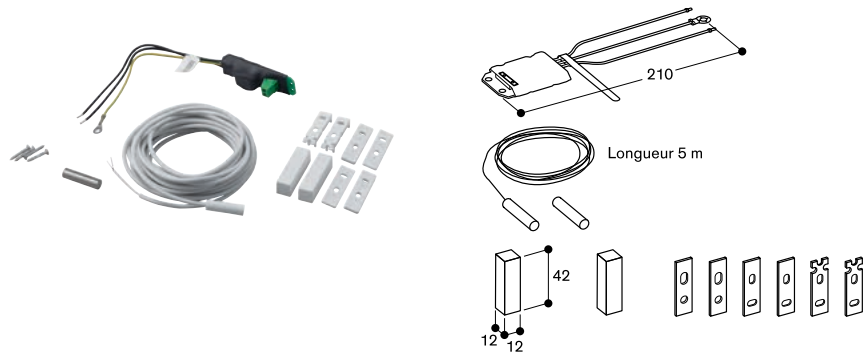
Contacteur de fenêtre

Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

L'interrupteur de contact de la fenêtre convient à cet effet.

Lorsque l'interrupteur de contact de la fenêtre est branché, le Appareil de ventilation uniquement avec fenêtre ouverte.



AA200510

Télécommande pour groupe d'extraction AC 200



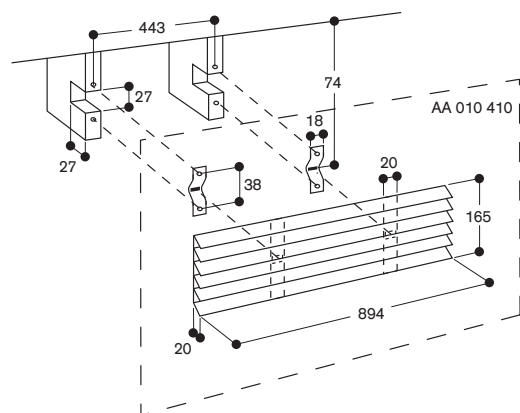
AA010410

Grille d'évacuation d'air.

Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.



AA 010 410 Grille d'évacuation



Best Performance grâce aux meilleurs conduits et à une installation optimale

Une installation intelligente et un choix judicieux des conduits n'a pas seulement des répercussions extrêmement positives sur la puissance de la ventilation, cela réduit aussi le bruit. Ces paramètres sont donc décisifs pour l'efficacité de l'ensemble du système de ventilation.

Le type de conduit.

Pour choisir le conduit approprié, Gaggenau propose les conduits flexibles en aluminium, les conduits à section ronde et le système de conduits plats. Selon le type de conduit utilisé, il est possible de choisir parmi les diamètres nominaux suivants : DN 125, DN 150 et DN 200. Pour une puissance maximale assortie d'une émission de bruit minimale, le diamètre doit toujours être le plus grand possible.

Dans le cas de conduits droits, nous recommandons l'utilisation de conduits en plastique ou en tôle présentant une paroi interne lisse et plate. Ils permettent un guidage laminaire de l'air évacué, sans tourbillonnement. Dans le cas de tracés courbes et de coudes, les conduits flexibles en aluminium sont à privilégier puisqu'ils permettent d'éviter les arêtes saillantes.

Le système de conduits plats de Gaggenau est le premier choix lorsqu'on dispose d'un espace limité. La structure particulière, avec lamelles de guidage de l'air spéciales dans les coudes et pièces de jonction, permet d'avoir une hauteur très faible pour un diamètre nominal important et garantit un guidage de l'air extrêmement efficace. Ceci vaut également lorsque l'on est en présence d'un nombre de courbures plus important. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres conduits plats en raison des pertes de puissance élevées dans les coudes, les coins de conduits et les pièces de jonction.

L'utilisation de gaines accordéon et des gaines spirale est en principe à déconseiller. Elles présentent les plus mauvaises conditions d'écoulement et ont tendance, en s'entrechoquant, à faire du bruit.

Le diamètre des conduits.

Une règle d'or s'applique : le diamètre des conduits doit être aussi grand et constant que possible, tandis que le cheminement du conduit doit être aussi court et droit que possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du conduit.

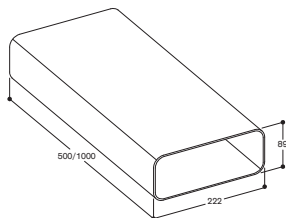
Le règlement de construction.

Veillez respecter les réglementations locales en matière de construction lors de la configuration des solutions de ventilation. L'enveloppe métallique est particulièrement adaptée aux systèmes de ventilation des auges et des tables dans les pays où les exigences en matière de protection contre l'incendie sont plus strictes. L'enveloppe métallique est incombustible et convient à toutes les combinaisons.

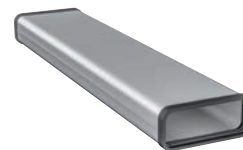
AD857015
Conduit plat
Plastique, faible inflammabilité
DN 150 plat
Longueur : 500 mm



AD857010
Conduit plat
Plastique, faible inflammabilité
DN 150 plat
Longueur : 1000 mm

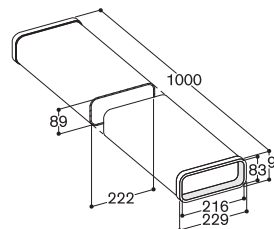


AD854010
Canal plat
Métal
DN 150
Longueur : 1000 mm

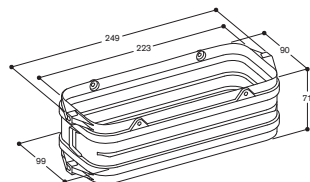


Équipement
Le joint est prémonté de chaque côté.

Instructions de montage
Adapté aux coudes de conduits plats.
2 canaux plats requis pour la connexion un raccord de tuyau à canal plat.
Si le joint doit être enlevé, il est nécessaire de fixer la connexion avec du scotch en aluminium et la fermer.



AD857040
Manchon de raccordement pour relier entre eux d'autres conduits plats en plastique.
Joints intégrés pour une étanchéité totale sans nécessité de ruban adhésif.
Facilité de connexion grâce à un mécanisme de clic permettant de gagner du temps.
Faible inflammabilité.

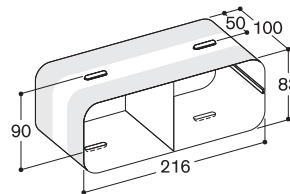


Caractéristiques
Des joints intégrés pour une étanchéité totale sans qu'il soit nécessaire de ruban adhésif.
Connexion facile grâce au gain de temps mécanisme de clic.

AD854040
Raccord de tuyau canal plat
Métal
DN 150
Pièce de raccord pour le raccordement de 2 canal plats.



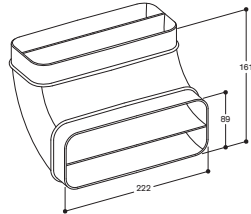
Instructions de montage
Convient aux canal plats et aux Tuyau flexible à conduit plat.



Accessoires en option pour appareils de ventilation

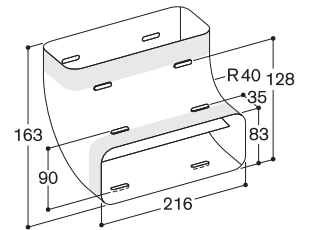
AD857030

Coude pour conduit plat 90° vertical
Plastique, faible inflammabilité
DN 150 plat



AD854030

Canal plat,
coudé à 90° vertical
Métal
DN 150 plat

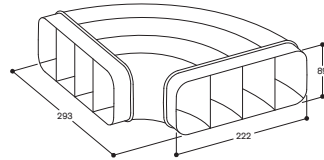


Instructions de montage

Convient aux canal plats et aux tuyau flexible à conduit plat.

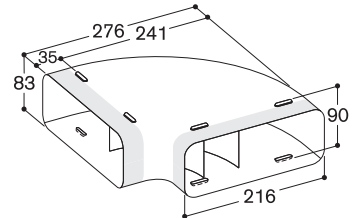
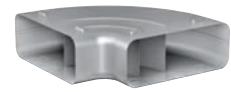
AD857031

Coude pour conduit plat 90° horizontal
Plastique, faible inflammabilité
DN 150 plat



AD854031

Canal plat,
coudé à 90° horizontal
Métal
DN 150 plat

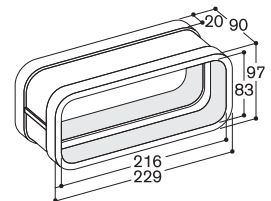


Instructions de montage

Convient aux canal plats et aux tuyau flexible à conduit plat.

AD854000

Raccord de tuyau canal plat
Métal
DM 150
Pièce de raccord pour 2 coudes de canal plats.

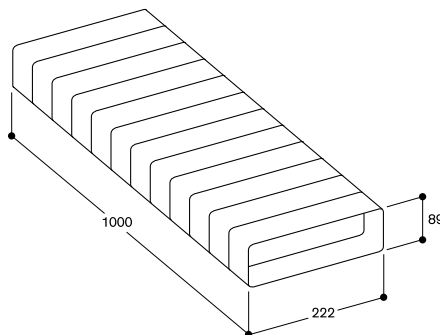


Instructions de montage

Si le joint doit être enlevé, il est nécessaire de fixer la connexion avec du scotch en aluminium et la fermer.

AD853011

Tuyau flexible à conduit plat
Plastique
DN 150
Longueur : 1000 mm

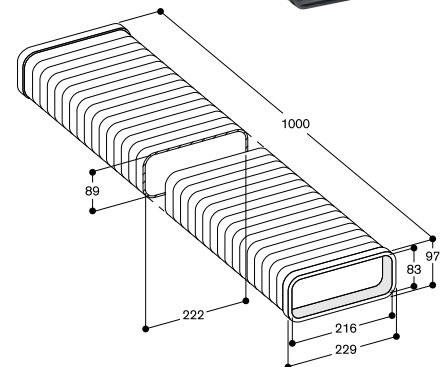
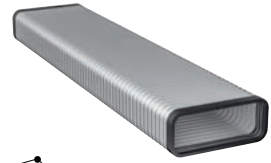


Instructions de montage

Pour une combinaison avec le Collecteur d'air AD704049 et l'AL400 à recommandé ci-dessous.

AD858010

Tuyau flexible à conduit plat
Métal
DN 150
Longueur : 1000 mm



Instructions de montage

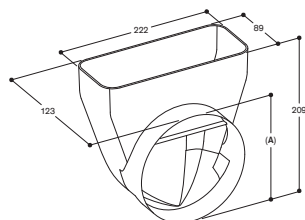
Convient aux coudes de canal plats.
Le tuyau flexible à conduit plat peut être raccourci. Utile pour les coudes (<90°).
Si le joint doit être enlevé, il est nécessaire de fixer la connexion avec du scotch en aluminium et la fermer.

AD857042

Adaptateur rond pour conduit plat 90°
Plastique, faible inflammabilité
DN 150 plat / rond
Transition du conduit plat à un conduit rond.

Instructions de montage

Adapté au conduit plat et conduit plat flexible. Adapté au conduit rond (avec connecteur de tube) et tube en aluminium flexible.



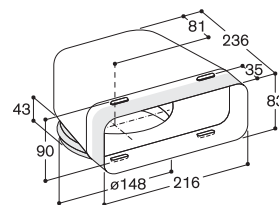
A. ø 152,5

AD854032

Transition des canal plats
ronde à 90
Métal
DM 150 plat/rond
Transition du canal plat à la tube rond.

Instructions de montage

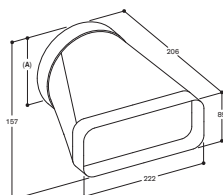
Convient aux canal plats et aux tuyau flexible à conduit plat.
Convient aux tubes ronds et aux rond de tuyau Aluflex.

**AD857041**

Adaptateur rond pour conduit plat
Plastique, faible inflammabilité
DN 150 plat / rond
Transition d'un conduit plat à un conduit rond.

Instructions de montage

Adapté au conduit plat et conduit plat flexible. Adapté au conduit rond (avec connecteur de tube) et tube en aluminium flexible.



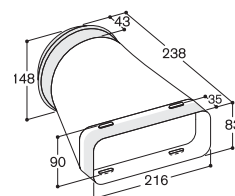
A. ø 152,5

AD854041

Transition des canal plats
ronde.
Métal
DN 150 plat/rond
Transition du canal plat à la tube rond.

Instructions de montage

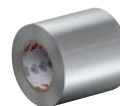
Convient aux canal plats et aux tuyau flexible à conduit plat.
Convient aux tubes ronds et aux rond de tuyau Aluflex.

**AD990091**

Ruban adhésif pour
composants de conduits
Aluminium
largeur 50 mm
10 m/rouleau

Instructions de montage

Utile pour tous les raccords de tuyaux



Accessoires en option pour appareils de ventilation

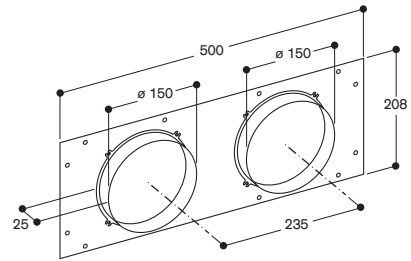
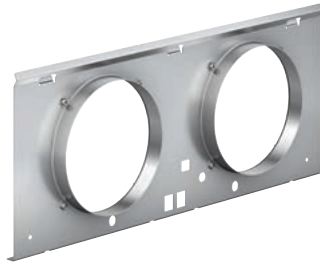
AD754049

Pièce de connexion pour AL400
DN 150 rond

Instructions de montage

Peut être installé sur AL400, à l'avant et à l'arrière.

Raccord à l'alimentation d'air :
2 x 150 mm cylindrique.



AD854050

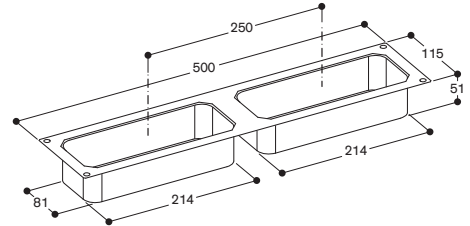
Pièce de connexion pour AL400, Métal galvanisé

Instructions de montage

Ø : 150 mm plat

Peut être installé sur AL400, dessous.

Raccord alimentation d'air :
2 x DN 150 conduit rectangulaire.



AD704050

Collecteur d'air pour AL400, Ø : 150 mm plat
Acier galvanisé

Instructions de montage

1 x Collecteur d'air.

Raccord alimentation d'air :

2 x DN 150 conduit rectangulaire.

Pour raccorder 1 x AL400 vers le bas au

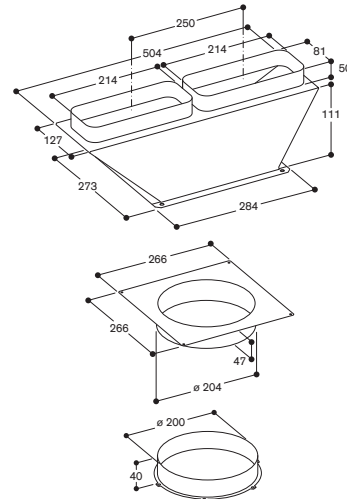
caisson moteur séparé AR403 / AR413.

1 sortie d'air pour tuyau cylindrique
Ø 200 mm

Pour raccorder 1 x AL400 au caisson
moteur séparé pour mur extérieur AR401
(en combinaison avec le collecteur d'air).

1 x Ø 200 mm entrée d'air tuyau rond.

Pour le raccordement de AL 400 au
caisson moteur séparé AR 403 installé
dans la cave (en combinaison avec le
collecteur d'air et la sortie d'air Ø 200
mm sortie d'air).

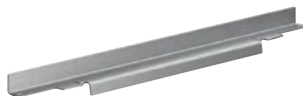


Défecteur d'air

AA414010

Défecteur d'air pour installation VL414
à côté d'appareils gaz.

Acier inox

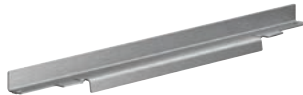


Défecteur d'air

LS041001

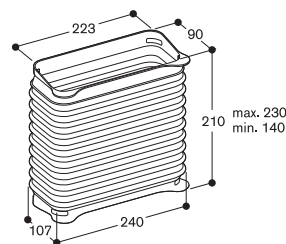
Défecteur d'air pour installation VL200
à côté d'appareils gaz.

Acier inox



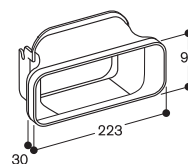
AD410040

Tuyau de raccordement flexible pour
VL 200 et VL414
Ø : 150 mm plat



AD851041

Pièce de raccordement VL200 / VL414
pour extension avec conduit plat DN
150 pour plan de travail extra profond

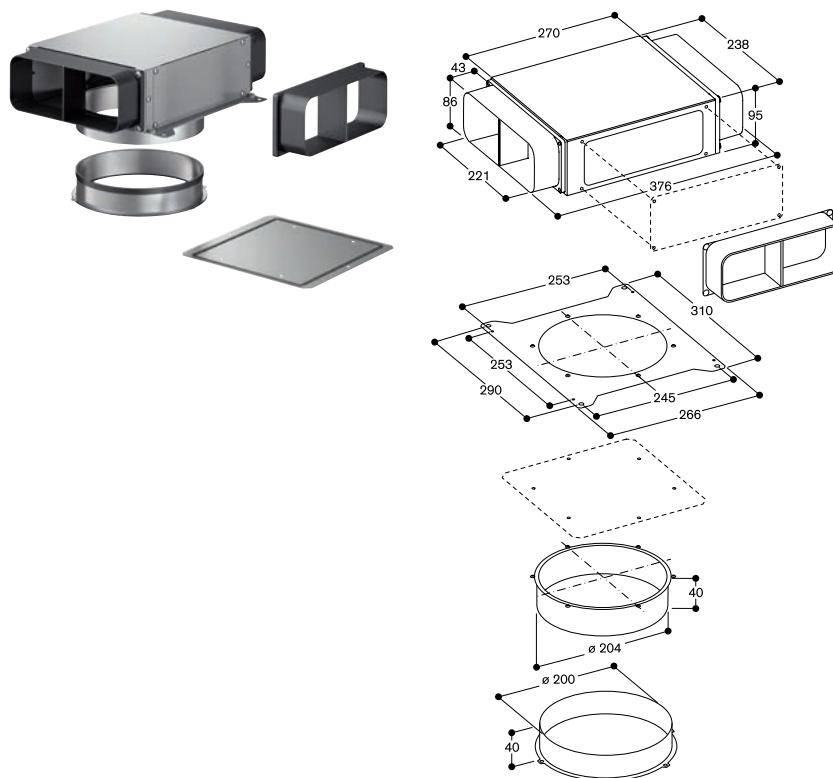


AD854048

Collecteur d'air pour des conduits
rectangulaires DN 150

Instructions de montage

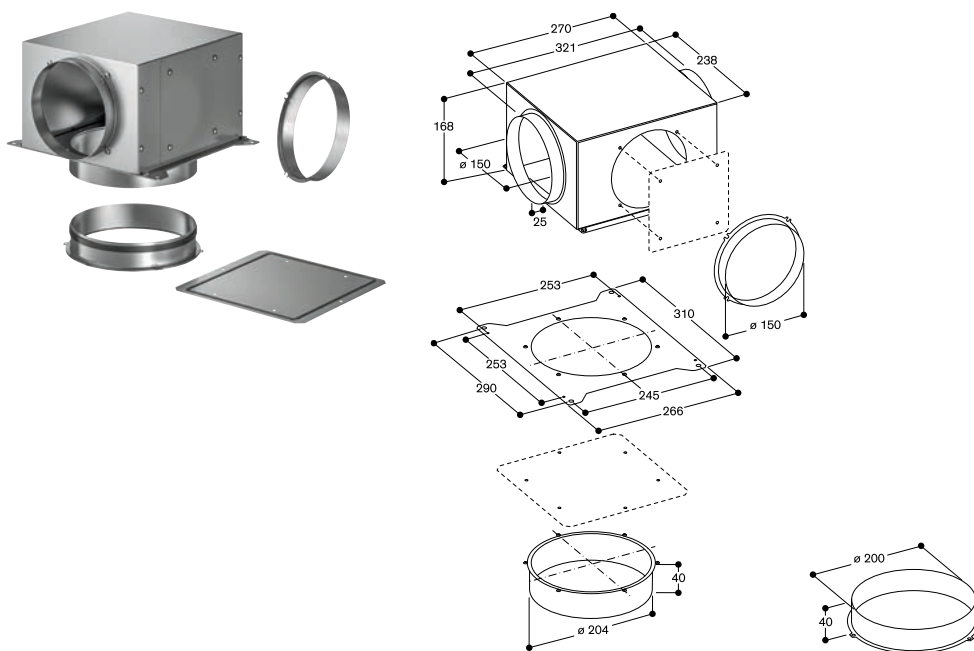
Acier galvanisé avec plastic
Raccord alimentation d'air: 2 x DN 150
conduit rectangulaire.
1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.

**AD754048**

Collecteur d'air
Ø 150 mm cylindrique

Instructions de montage

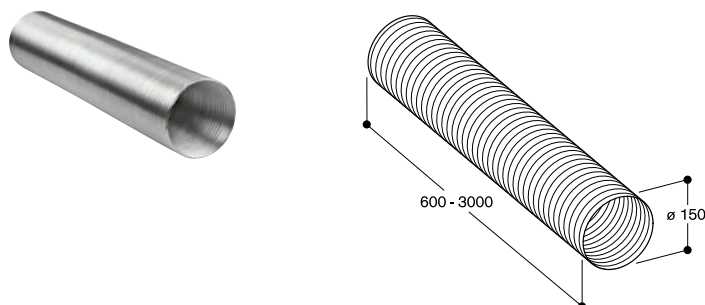
Acier galvanisé
Raccord à l'alimentation d'air: 2 x 150
mm cylindrique.
1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.

**AD751010**

Rond de tuyau Aluflex
Aluminium
DN 150 rond

Instructions de montage

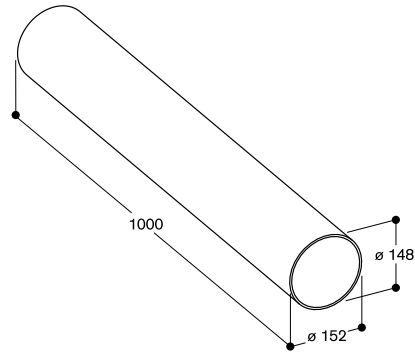
Recommandé uniquement pour
l'installaton de conduits d'air non
rectilignes et non perpendiculaires, ou
en cas d'orifices dans le mur ou dans
le sol, y compris 2 étriers.



Accessoires en option pour appareils de ventilation

AD752010

Conduit rond
Plastique
DN 150 rond

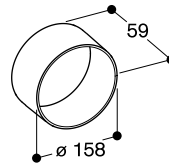


Instructions de montage

2 Les tubes ronds doivent être connectés au connecteur de tube AD754090.

AD754090

Raccord pour conduit en plastique,
Plastique, DN 150 rond

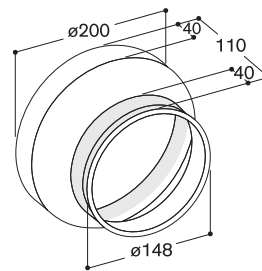


Instructions de montage

2 Les tubes ronds doivent être connectés au connecteur de tube AD 754 090 peut être connecté.

AD704040

Pièce de transition pour tuyaux, NW
200/150 rond
Acier galvanisé
DN 200 rond
Réduire le DN 200 à DN 150.

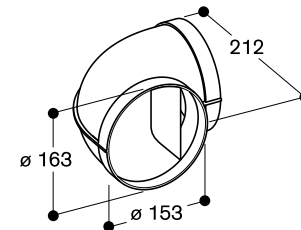


Instructions de montage

Combinable avec le tuyau télescopique de traversée murale Ø 200 mm et pièce de connexion Ø 150 mm.

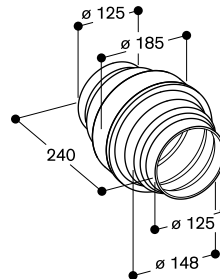
AD752030

Coude 90°
Plastique
DN 150 rond



AD752070

Condensateur d'humidité
Plastique
DN 150 rond



Instructions de montage

Recommandé sous les sections de tuyau verticales.
Installation à la partie inférieure de la tuyauterie.

AD990090

Ruban adhésif pour composants de
conduits
Plastique
10 m / rouleau



Instructions de montage

Nécessaire pour tous les points de raccordement

Sortie murale

Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales. Le perçage doit toujours correspondre au diamètre nominal du tuyau ou être supérieur.

AD700051**Sortie murale**

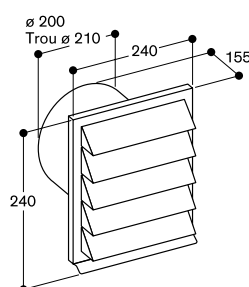
Inox, DN 200 rond
Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries. Clapet anti-refoulement intégré. Manchon de raccordement DN 200 rond.

Instructions de montage

En combinaison avec le boîtier mural télescopique AD702.
Orifice dans le mur \varnothing 210 mm.

**AD850050****Sortie murale**

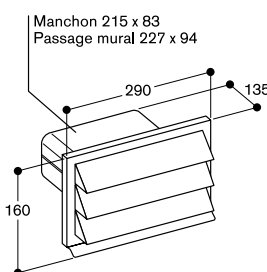
Inox, DN 200 rond
Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries. Clapet anti-refoulement intégré. Manchon de raccordement DN 200 rond.

Instructions de montage

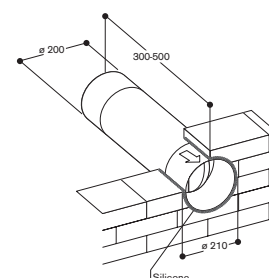
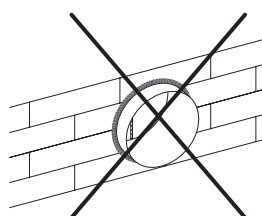
En combinaison avec le boîtier mural télescopique AD 702.
Orifice dans le mur \varnothing 210 mm.

**AD702052****Boîtier mural télescopique, DN 200 rond****Equipement**

Tuyau de raccordement NW 200 rond.
Clapet anti-retour intégré.

Instructions de montage

pour la combinaison avec sortie murale AD700051 ou ventilateur AR401.

**AD750054**

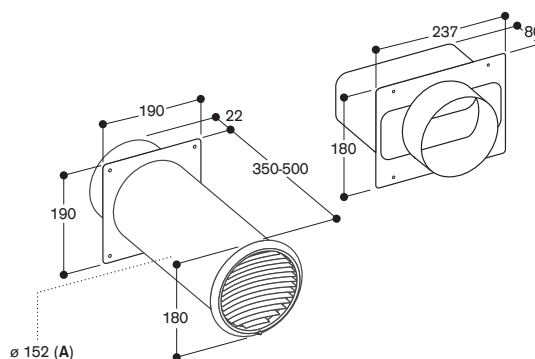
Sortie murale avec boîtier télescopique, Inox/plastique
DN 150 rond, Isolation thermique optimale Scellé hermétiquement par un système de rétention de chaleur optimisée énergétiquement. Couverture plat en acier inoxydable avec un effet minimal sur l'esthétique de la façade extérieure du bâtiment

Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries. Système anti-retour 3 fois isolation. Ouverture et fermeture magnétiques Pression d'ouverture définie (65 Pa) pour empêcher cliquetis. Ouverture totale, même à faible débit. Traversée de mur télescopique 350-500 mm pour le raccordement du tube DN 150.

Instructions de montage

Satisfait aux exigences du test Blower-door. Pour le raccordement du tube rond DN 150 ou du tuyau plat DN 150. Perçage du mur \varnothing 155 mm.



A: Dia. de perçage 155

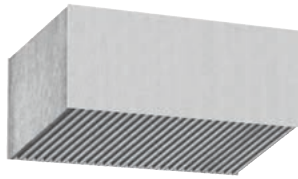
Mesures en mm

Accessoires en option pour appareils de ventilation

AA200110

1 filtre CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.

Pour module de recyclage
AA200812/816 et AA010811 /
AA012811.



AA410112

2 filtres à charbon actif pouvant être régénérés

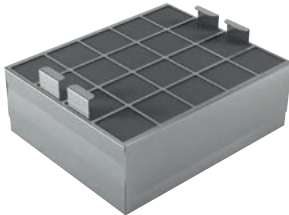
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR410110.



AA200112

1 filtre à charbon actif régénérable

Pour module de recirculation
AA200812/816 et AA010811 /
AA012811.

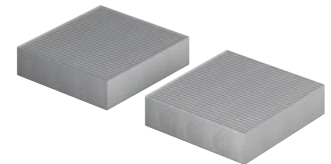


AA410110

2 filtres à charbon actif

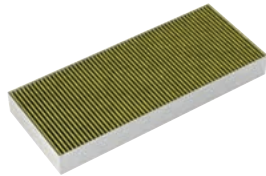
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR410110.
Convient à la préparation de poissons
et fruits de mer en raison d'un traitement
spécial.

Réduction des odeurs: 90%.



AA210110

1 filtre à charbon
actif avec réduction d'odeur
particulièrement efficace grâce à la
surface agrandie. Pour module de
recyclage AA210812.



AA413111

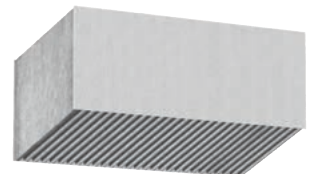
2 filtres à charbon actif

Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec le module de
ventilation AR413122.



AA442110

2 filtres CleanAir, grande surface pour
une forte réduction des odeurs. Pour le
module de recyclage AA442810.



Aérateurs de plafond série 400



Numéro de l'appareil	Hotte de plafond	Hotte de plafond	Hotte de plafond
	Module à filtre	Unité de commande	Unité de commande
Acier inoxydable	AC402181	AC482181	AC462181
Air évacué / air de circulation	• / •		
Compatible avec (air évacué)	AR400142 / AR401142 / AR403122		
Compatible avec (l'air circulant) :	AR400142 et AA010811 ou AA012811		
Dimensions			
Largeur du cadre	(cm) 80	80	80
Profondeur de cadre	(cm) 40	14	14
Hauteur	(cm) 10,5	13,5	13,5
Poids net	(kg) 8	9,5	9,5
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique	B ^{*3}		
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	60,6 ³	
Classe de efficacité des ventilateurs	A ³		
Classe d'efficacité lumineuse	E ³		
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B ³		
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A)	50 / 65 ³	
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Puissance intensive par module de ventilateur avec un module de filtrage²			
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur	(m ³ /h) chez 5 Pa	300/460/570/720	-
Air évacué avec AR401142 pour installation à l'extérieur	(m ³ /h) chez 5 Pa	340/510/640/750	-
Air évacué avec AR403122 pour installation à l'intérieur	(m ³ /h) chez 5 Pa	370/490/640/780	
Air de circulation avec AR400142 et AA010811 ou AA012811	(m ³ /h) chez 0 Pa	260/400/500/570	
Équipement			
Télécommande infrarouge		•	
Niveaux de performance		3 plus intensif	
Fonction de dépassement		• / 6 Min.	
Ventilation par intervalles		• / 6 Min.	
Indicateur de saturation du filtre à graisse		- / •	
Type de filtre à graisse	Extraction des bords		
Filtre à graisse Quantité	2		
Type d'éclairage		LED	LED
Raccordement de l'air d'échappement en bas / sur le côté / en haut / à l'arrière	- / - / • / -		
Raccordement de l'air évacué NW 150, tuyau rond	•		
Raccordement de l'air évacué NW 150 conduit plat	AD852042 ¹		
Longueur du câble de connexion	(m)	1,75	1,75
Longueur du câble du réseau			2
Contrôle de la ventilation à la table de cuisson		-	
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.		-	
Distance minimale au-dessus des zones de cuisson			
Pour les appareils à gaz d'une puissance totale de gaz inférieure / supérieure à 12 kW	(cm) 70 / 70	70 / 70	70 / 70
pour les appareils électriques	(cm) 70	70	70
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(W)	en fonction de l'AR	
Suppression des interférences		•	•

• En standard. – Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² Pour les configurations avec plusieurs modules de filtration par module de soufflerie, la capacité augmente jusqu'à 70 m³/h par module de filtration.

³ Les valeurs se réfèrent à la configuration : AC402181 (1X), AC482181 (1X), avec module de soufflage AR400142 (1X)

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.



Numéro de l'appareil		Aérateurs de plafond
Gaggenau Bronze léger		AC250121
Air évacué / air de circulation		• / Module de circulation d'air en Accessoires
Dimensions		
Largeur du cadre	(cm)	120
Profondeur de cadre	(cm)	50
Hauteur	(cm)	30
Poids net	(kg)	37
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014		
Classe d'efficacité énergétique		A⁺ *
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	35,2
Classe de efficacité des ventilateurs		A*
Classe d'efficacité lumineuse		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		E*
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A)	41/56
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Puissance intensive		
Air évacué	(m³/h) chez 5 Pa	265/331/458/933
Circulation de l'air	(m³/h) chez 0 Pa	197/313/419/637
contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa)	416
Bruit : Niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3 max /Int		
Air évacué	(dB (A) re 1 pW)	56/70
Circulation de l'air	(dB (A) re 1 pW)	63/72
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air		
La longueur équivalente Lmax	(m)	23
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale		
Équipement		
Télécommande infrarouge		•
Niveaux de performance		3 plus intensif
Fonction de dépassement		• / intégré
Ventilation par intervalles		• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation du filtre à air de recirculation		•
Type de filtre à graisse		Filtres à graisses à cassettes
Filtre à graisse Quantité		2
Type d'éclairage		-
Puissance des lampes	(W)	-
Illumination	(lx)	-
Couleur de la lumière	(Kelvin)	-
Gamme de couleurs (réglable via Home Connect)	(Kelvin)	-
Raccordement de l'air d'échappement	(ø mm)	150
Raccordement de l'air d'échappement haut / côté / arrière / avant		- / • / • / •
Longueur du câble de connexion	(m)	1,3
Contrôle de la ventilation sur la table de cuisson		• ¹
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. ²		•
Accessoires		
Module de circulation d'air Blanc		AA010811
Module de recirculation en acier inoxydable		AA012811
Filtre à charbon actif régénérable		AA200112
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)		ET-Nr. 11033934
Distance minimale au-dessus des zones de cuisson		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale de gaz inférieure / supérieure à 12 kW	(cm)	65/70
pour les appareils électriques	(cm)	65
Informations de connexion		
Charge totale connectée	(W)	250
Suppression des interférences		•

• En standard. – Non disponible.

¹ Via Home Connect ; en combinaison avec une table de cuisson appropriée.

² L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Hotte télescopique de plan de travail série 400



Numéro de l'appareil	Hotte télescopique de plan de travail	Hotte télescopique de plan de travail
Acier inoxydable	AL400122	AL400192
Air évacué / air de circulation	• / •	• / •
Compatible avec (air évacué) :	2x AR400142 / 2x AR401142 / 2x AR403122	AR400142 / AR401142 / AR403122
Compatible avec (l'air circulant) :	2x AR413122 / 2x AR410110	AR413122

Dimensions		
Hauteur du cadre	(cm)	0,3
Installation en surface / installation affleurante		• / •
Hauteur de sortie	(cm)	33
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm)	118,4
Largeur dans le meuble bas	(cm)	113,6
Profondeur au-dessus du plan de travail	(cm)	14
Hauteur dans l'armoire de base en surface / affleurante	(cm)	55 – 86
Poids net	(kg)	46

Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014

Classe d'efficacité énergétique		A ^{*2}
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	45,5 ²
Classe de efficacité des ventilateurs		A ^{*2}
Classe d'efficacité lumineuse		C ^{*2}
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ^{*2}
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A)	45/61 ²
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Intensif		
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur	(m³/h) chez 5 Pa	540/820/1020/1140
Air évacué avec AR401142 pour montage mural extérieur	(m³/h) chez 5 Pa	550/800/1000/1200
Air évacué avec AR403122 pour montage sur socle	(m³/h) chez 5 Pa	560/750/980/1240
Circulation d'air avec AR413122 pour montage sur socle	(m³/h) chez 0 Pa	610/845/1080/1375
Circulation d'air avec AR410110 pour montage en armoire	(m³/h) chez 0 Pa	740/890/1015/1210

Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air

La longueur équivalente Lmax	(m)	19
------------------------------	-----	----

Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale

Équipement

Niveaux de performance		3 plus intensif
Fonction automatique		–
Fonction de dépassement	(min)	• / 6 Min.
Ventilation par intervalles	(min)	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Type de filtre à graisse		Filtres à graisses à cassettes
Filtre à graisse Quantité		3
Bac d'égouttage de graisse		•
Type d'éclairage		LED
Puissance des lampes	(W)	2 x 10
Illumination	(lx)	400
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3600
Raccordement de l'air évacué en bas / sur le côté / à l'arrière		• / • / •
Raccordement de l'air évacué NW 150, tuyau rond		AD754049 ¹
Raccordement de l'air évacué NW 150 conduit plat		AD854050 ¹
Longueur du câble de connexion	(m)	1,75
Contrôle de la ventilation à la table de cuisson		–
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.		–

Informations de connexion		
Charge totale connectée	(W)	en fonction de l'AR
Suppression des interférences		•

• En standard. – Non disponible.

¹ Accessoires en option.

² Les valeurs se réfèrent à la configuration AL 400 avec le module de soufflerie AR400142

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.



Numéro de l'appareil	Ventilation de table	
Gaggenau Noir	AL200180	AL200190
Air d'échappement / air de circulation	• / Module de circulation d'air en Accessoires	• / Module de circulation d'air en Accessoires
Dimensions		
Largeur	(cm) 80	90
En surface / encastré	avec AA200900 / •	avec AA200900 / •
Hauteur extensible	(cm) 25	25
Largeur du plan de travail	(cm) 79,2	85,4
Profondeur du plan de travail	(cm) 14	14
Largeur en unité de base	(cm) 77,9	85,4
Hauteur de l'armoire de base	(cm) 70,3	70,3
Poids net	(kg) 37	43
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	A * ²
Consommation d'énergie kWh/an	kWh/an 36,9	37,8
Classe d'efficacité des ventilateurs	A*	A*
Classe d'efficacité lumineuse	-	-
Classe d'efficacité des filtres à graisse	B*	C*
Niveau sonore min. / max. en fonctionnement normal	dB (A) 39/62	41/62
Bruit : Niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3 max / Int		
Air d'échappement (m³/h)	(m³/h) chez 5 Pa 223/378/501/775	229/389/519/833
Air de recirculation (m³/h)	(m³/h) chez 0 Pa 170/362/447/562	172/367/472/620
contre-pression max. à	(Pa)	
Schalleleistungspegel nach EN 60704-3 max / Int		
Air d'échappement (m³/h)	(dB (A) re 1 pW) 62/70	62/71
Air de recirculation (m³/h)	(dB (A) re 1 pW) 65/70	65/71
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air		
La longueur équivalente L _{max}	(m) 28	28
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale		
Équipement		
Niveaux de puissance	3 plus intensif	3 plus intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction d'exécution	(min) • / intégré	• / intégré
Ventilation d'intervalle (min)	(min) -	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre à graisse à cassette	Filtre à graisse à cassette
Filtres à graisse	2	2
Canal d'évacuation des graisses	•	•
Éclairage ambiant	•	•
Raccordement de l'air d'échappement	(ø mm) 150	150
Raccordement de l'air d'échappement, inférieur / latéral / arrière / avant	• / - / - / -	• / - / - / -
La puissance des ventilateurs	(W) 300	300
Longueur des câbles de connexion	(m) 1,3	1,3
Contrôle de la ventilation dans les cuisines	• ¹	• ¹
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.	• ²	• ²
Accessoires		
Kit d'installation pour montage en surface	AA200900	AA200900
Kit d'encastrement pour montage externe du moteur	AA200910	AA200910
Kit de montage pour l'encastrement dans une découpe de plan de travail	VA200080	VA200090
Module de circulation d'air	AA200880	AA200890
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)	ET-Nr. 17005381	ET-Nr. 17005381
Module de recirculation d'air recyclé régénérable	AA200882	AA200892
Informations de connexion		
Charge connectée totale	(W) 300	300
Suppression des interférences à haute fréquence	•	•

• En standard. - Non disponible.

¹ Via Home Connect ; en combinaison avec une table de cuisson appropriée.

² L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Aérateur de plan de cuisson Vario série 400



Numéro de l'appareil	Aérateur de plan de cuisson	Aérateur de plan de cuisson
Acier inoxydable	VL414115	
Boutons de commande noir / inox ⁵	CKV410010 / CKV410000	-
Gaggenau noir		VL200120
Air évacué / air de circulation	• / •	• / •
Compatible avec (air évacué)	AR400142 / AR401142 / AR403122	AR403122 / AR400142 / AR401142
Compatible avec (l'air circulant)	AR413122 / AR410110	AR413122 / AR410110
Dimensions		
Hauteur du cadre	(cm) 0,3	-
Installation en surface / installation affleurante	• / •	• / -
Largeur au-dessus du plan de travail (cm)	(cm) 15,5	15
Largeur dans l'armoire de base (cm)	(cm) 52	51,2
Profondeur au-dessus du plan de travail (cm)	(cm) 17,5/17,8	17,5/-
Hauteur dans l'unité de base attachée / au ras du sol (cm)	(cm) 7	7
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014		
Classe d'efficacité énergétique	A⁺ ^{*1}	A ^{*2}
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 40,4 ¹	48,3 ²
Classe de efficacité des ventilateurs	A*	A*
Classe d'efficacité lumineuse	-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*	B*
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A) 57/71 ¹	56/71 ¹
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur , étages 1 / 2 / 3 / Intensif	1 x VL414	
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur (m³/h)	(m³/h) chez 5 Pa 280/430/540/640	280/440/545/645
Air évacué avec AR401142 pour montage mural extérieur (m³/h)	(m³/h) chez 5 Pa 300/455/570/660	305/460/575/660
Air évacué avec AR403122 pour montage sur socle (m³/h)	(m³/h) chez 5 Pa 320/420/550/690	320/430/555/690
Circulation d'air avec AR413122 pour montage sur socle (m³/h)	(m³/h) chez 0 Pa 290/390/520/660	305/410/530/665
Circulation d'air avec AR410110 pour montage en armoire	(m³/h) chez 0 Pa 350/415/490/590	360/435/500/595
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air		
La longueur équivalente Lmax	(m) 26	26
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale		
Équipement		
Niveaux de puissance	3 plus intensif	3 plus intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction de mise en route	(min) •	• / intégré
Ventilation d'intervalle (min)	(min) • / 6 Min.	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif	•	Filtre à graisse métallique
Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique	1
Quantité de graisse filtrée	1	•
Canal de collecte des graisses	•	•
Raccordement de l'air d'échappement en bas / sur le côté / à l'arrière	- / - / •	- / - / •
Pièce de raccord flexible NW 150 plat	AD410040 ²	AD410040 ¹
Tuyau de raccordement pour extension NW 150 conduit plat	AD851041 ²	AD851041 ¹
Longueur du câble de connexion (m)	(m) 1,75	1,7
Contrôle de la ventilation à la table de cuisson	• ³	-
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.	• ⁴	-
Informations de connexion		
Charge totale connectée	(W) en fonction de l'AR	en fonction de l'AR
Suppression des interférences	•	

• En standard. - Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration VL414 avec l'unité de ventilation AR403122.

² Accessoires d'installation

³ Via Home Connect ; en combinaison avec une table de cuisson appropriée.

⁴ L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

⁵ Les boutons doivent être commandés séparément.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.



Numéro de l'appareil		Hottes murales	
Acier inoxydable		AW442120	
Air évacué / air de circulation		• / •	
Compatible avec (air évacué)		AR400142 / AR401142 / AR400143	
Compatible avec (l'air circulant) :		AR400143 et AA442810	
Dimensions avec cheminée			
Largeur	(cm)	120	
Profondeur	(cm)	55	
Hauteur air évacué / air circulant min.-max.	(cm)	72 – 150	
Poids net min.-max.	(kg)	32	
Poids du conduit d'évacuation d'air min.-max.	(kg)	7 – 11	
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique		A ^{*1}	
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	48,1 ¹	
Classe de efficacité des ventilateurs		A ^{*1}	
Classe d'efficacité lumineuse		B*	
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B ^{*1}	
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A)	47/64 ¹	
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Intensif			
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur	(m ³ /h) chez 5 Pa	315/490/615/755	
Air évacué avec AR400143 pour installation dans la cheminée AI/AW442	(m ³ /h) chez 5 Pa	325/505/615/885	
Air évacué avec AR401142 pour montage mural extérieur	(m ³ /h) chez 0 Pa	320/485/615/720	
Air de circulation avec AR 400143 pour installation dans la cheminée AI/AW442	(m ³ /h) chez 0 Pa	290/455/565/775	
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air			
La longueur équivalente Lmax	(m)	26	
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale			
Équipement			
Niveaux de performance		3 plus intensif	
Fonction automatique		•	
Fonction de dépassement	(min)	• / intégré	
Ventilation par intervalles	(min)	–	
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	
Type de filtre à graisse		Filtres à chicanes inclinés	
Filtre à graisse Quantité		4	
Bac d'égouttage de graisse		•	
Type d'éclairage		LED	
Puissance des lampes	(W)	3 x 10	
Illumination	(lx)	940	
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	
Raccordement de l'air évacué	(ø mm)	150	
Raccordement de l'air d'échappement haut / côté / arrière / avant S = Construction spéciale		• / S / S / S	
Longueur du câble de connexion	(m)	1,75	
Contrôle de la ventilation à la table de cuisson		–	
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.		–	
Distance minimale au-dessus des zones de cuisson			
pour les appareils à gaz d'une puissance totale de gaz inférieure / supérieure à 12 kW	(cm)	70	
pour les appareils électriques	(cm)	60	
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(W)	en fonction de l'AR	
Suppression des interférences		•	

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration AW442 avec le module ventilateur AR400143.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Hottes murales série 200 et Hottes îlot série 200



Numéro de l'appareil	Hottes murales	Hottes îlot
Acier inoxydable	AW240191	AI240191
Air évacué / air de circulation	• / Module de circulation d'air en accessoire	• / Module de circulation d'air en accessoire
Dimensions avec cheminée		
Largeur	(cm) 90	90
Profondeur	(cm) 50	60
Hauteur air évacué / air circulant min.-max.	(cm) 65 – 95 / 82 – 115	74 – 92 / 82 – 104
Poids net	(kg) 21	32
Poids du conduit d'évacuation d'air min.-max.	(kg)	
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	A *
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 44,5	48,8
Classe de efficacité des ventilateurs	A*	A*
Classe d'efficacité lumineuse	A*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*	B*
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A) 44/64	43/64
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Puissance intensive		
Air évacué	(m³/h) chez 5 Pa 275/422/618/970	291/441/641/988
Circulation de l'air	(m³/h) chez 0 Pa 185/321/383/476	195/362/448/530
contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa) 459	436
Bruit : Niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3 max /Int		
Air évacué	(dB (A) re 1 pW) 64/73	64 / 72
Circulation de l'air	(dB (A) re 1 pW) 69/74	69 / 72
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air		
La longueur équivalente Lmax	(m) 26	23
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale		
Équipement		
Niveaux de performance	3 plus intensif	3 plus intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction de dépassement	(min) • / intégré	• / intégré
Ventilation par intervalles	(min) • / 6 Min.	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Indicateur de saturation du filtre à air de recirculation	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres à graisses à cassettes	Filtres à graisses à cassettes
Filtre à graisse Quantité	3	3
Bac d'égouttage de graisse	–	–
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance des lampes	(W) 3 x 3	4 x 3
Illumination	(lx) 551	650
Couleur de la lumière	(Kelvin) 3500	3500
Gamme de couleurs (réglable via Home Connect)	(Kelvin) 2700 – 5000	2700 – 5000
Raccordement de l'air d'échappement	(ø mm) 150	150
Raccordement de l'air d'échappement haut / côté / arrière / avant S = Construction spéciale	• / S / S / S	• / S / S / S
Capacité de la soufflerie	(W) 260	260
Longueur du câble de connexion	(m) 1,3	1,3
Contrôle de la ventilation sur la table de cuisson	• ¹	• ¹
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. ²	•	•
Accessoires		
Module de recirculation d'air	AA200812	AA200816
Filtre à charbon actif régénérable	AA200112	AA200112
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)	ET-Nr. 11033934	ET-Nr. 11033934
Rallonge pour kit de montage	AD200322	AD200326
Rallonge pour kit de montage		AD223346
Garniture de plafond pour canal de hotte	AD200392	AD220396
Cheminées d'évacuation		
Distance minimale au-dessus des zones de cuisson		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale de gaz inférieure / supérieure à 12 kW	(cm) 65/70	65/70
pour les appareils électriques	(cm) 55	55
Informations de connexion		
Charge totale connectée	(W) 269	272
Suppression des interférences	•	•

• En standard. – Non disponible.

¹ Via Home Connect ; en combinaison avec une table de cuisson appropriée.

² L'utilisation de la fonctionnalité Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.



Numéro de l'appareil	Hottes tiroirs	
Acier inoxydable	AF210192	AF210162
Air évacué / air de circulation	• / Module de circulation d'air en accessoire	
Dimensions avec cheminée		
Largeur	(cm) 90	60
Profondeur avec extension	(cm) 32	32
Profondeur	(cm) 48,8	48,8
Hauteur	(cm) 37,8	37,8
Poids net	(kg) 17	15
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014		
Classe d'efficacité énergétique	A *	A *
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 41,4	40,3
Classe de efficacité des ventilateurs	A*	A*
Classe d'efficacité lumineuse	A*	A*
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B*	B*
Bruit min. / max. niveau normal	dB (A) 42/57	41/57
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Puissance intensive		
Air évacué	(m³/h) chez 5 Pa 272/384/517/965	271/386/515/953
Circulation de l'air	(m³/h) chez 0 Pa 267/372/506/876	266/364/497/885
contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa) 434	455
Bruit : Niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3 max /Int		
Air évacué	(dB (A) re 1 pW) 57/71	57/71
Circulation de l'air	(dB (A) re 1 pW) 62/69	62/69
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air		
La longueur équivalente L _{max}	(m) 23	23
Attention : consulter les informations de la page 226 pour le calcul de la longueur maximale		
Équipement		
Tiroir en verre	•	•
Disposition des éléments de contrôle	les clés de devant	les clés de devant
Niveaux de performance	3 plus intensif	3 plus intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction de dépassement	(min) • / intégré	• / intégré
Ventilation par intervalles	(min) –	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres à graisses en acier inoxydable	Filtres à graisses en acier inoxydable
Filtre à graisse Quantité	1	1
Bac d'égouttage de graisse	–	–
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance des lampes	(W) 3 x 3	2 x 3
Illumination	(lx) 355	294
Couleur de la lumière	(Kelvin) 3500	3500
Raccordement de l'air d'échappement	(ø mm) 150	150
Raccordement de l'air d'échappement haut / côté / arrière / avant S = Construction spéciale	• / - / - / -	• / - / - / -
Moteur	(Nombre) 1	1
Capacité de la moteur	(W) 260	260
Longueur du câble de connexion	(m) 1,75	1,75
Contrôle de la ventilation sur la table de cuisson	–	–
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi.	–	–
Accessoires		
Cadre d'abaissement	AA210492	AA210460
Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm	AA210491	
Module de recirculation d'air	AA211812	AA211812
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)	ET-Nr. 11034172	ET-Nr. 11034172
Distance minimale au-dessus des zones de cuisson		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale de gaz inférieure / supérieure à 12kW	(cm) 65/70	65/70
pour les appareils électriques	(cm) 43	43
Informations de connexion		
Charge totale connectée	(W) 266	264
Suppression des interférences	•	•

• En standard. – Non disponible.

* Classe d'efficacité énergétique : sur une échelle de classe allant de A+++ à D.

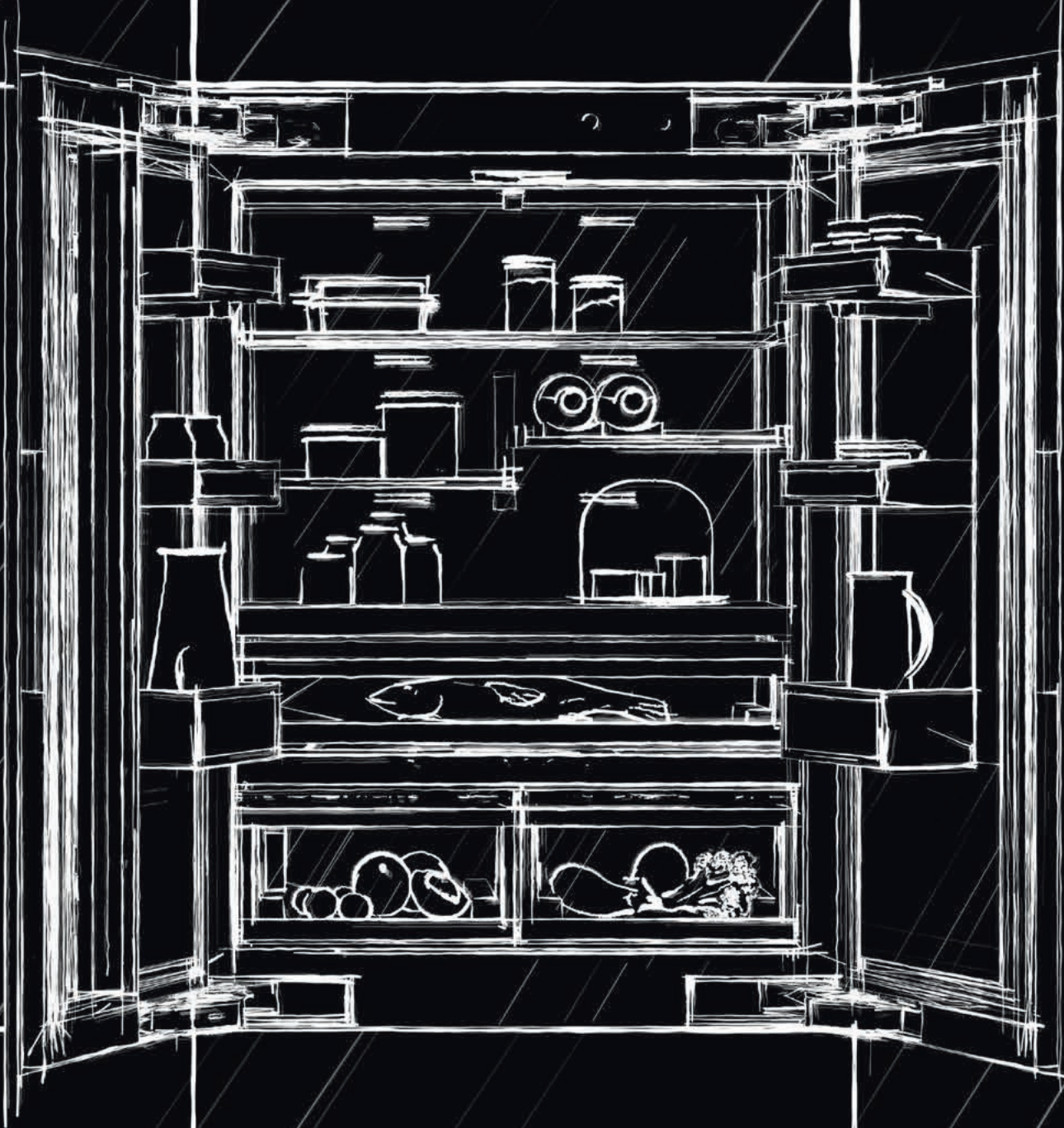
Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Modules de ventilation série 400



Numéro de l'appareil	Moteur air évacué intérieure	Moteur intérieure	Moteur air évacué extérieur	Moteur air évacué intérieure	Moteur air recirculation intérieure	Moteur air recirculation intérieure
Acier inoxydable			AR401142			
Métal galvanisé	AR400142	AR400143		AR403122	AR413122	AR410110
Air évacué / air circulant	• / -	• / -	• / -	• / -	- / •	- / •
Dimensions						
Largeur	(cm) 42,6	33,3	42,2	45,1	40,6	42,8
Profondeur	(cm) 42,6	24	45,3	50,5	53,5	22,8
Hauteur	(cm) 23,2	23,2	14	9,5	9,9	52
Poids net	(kg) 14	5	14	9	9	12
Option d'installation						
Toit en pente (pas d'Eternit)			•			
Mur extérieur			•			
Mur intérieur	•			•	•	•
Armoire de base	•			•	•	•
Cheminée Al / AW 442		•				
Grenier	•			•		
Cave	•			•		
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Intensif						
Air évacué	(m³/h) chez 5 Pa	880	1065	1200	965	
Circulation de l'air	(m³/h) chez 0 Pa					900
contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa)	500	480	640	770	610
Équipement						
Niveaux de performance	3 plus intensif	3 plus intensif	3 plus intensif	3 plus intensif	3 plus intensif	3 plus intensif
Technologie des moteurs à explosion	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Moteurs	(Nombre) 1	1	1	1	1	1
Capacité de la moteurs	(W) 240	230	180	180	180	170
Isolation acoustique	•	•	•	-	-	•
Crochet de fixation	•	-	•	•	•	•
Raccordement de la tuyauterie côté aspiration	(ø mm) 5 x 150		1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150 flat
Raccordement de la tuyauterie Côté décharge	(ø mm) 1 x 150	1 x 150		1 x 150 flat		
Couvercle interchangeable pour fermer les entrées d'air	•	-	-	-	-	-
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)	-	-	-	-	ET-Nr. 17003002	ET-Nr. 11028106
Longueur du câble de connexion	(m) 1,75	-	1,75	1,75	1,75	1,75
Longueur du câble du réseau	(m) 5	-	5	2	2	2
Charges connectées en combinaison avec l'élément d'aspiration						
Suppression des interférences	•	•	•	•	•	•

• En standard. - Non disponible.



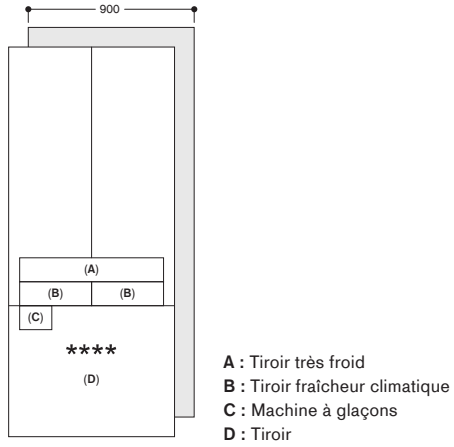
Appareils de froid

Vue d'ensemble	302
La nouvelle génération d'appareils de froid	306
Vario froid série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	314
Conseils d'installation série 400	326
Accessoires spéciaux Vario froid série 400	334
Accessoires Accessoires spéciaux	338
Informations techniques	344
Vario Froid série 200 réfrigérateurs et congélateurs	350
Réfrigérateur-congélateur pose libre série 200	354
Appareils de froid série 200	356
Informations sur la planification des séries de réfrigération Vario et des unités de réfrigération de la série 200	360
Caves à vin série 200	362
Accessoires Accessoires spéciaux	365
Informations techniques	366

Aperçu

La nouvelle génération d'appareils de froid Vario froid série 400 : Réfrigération, Congelation

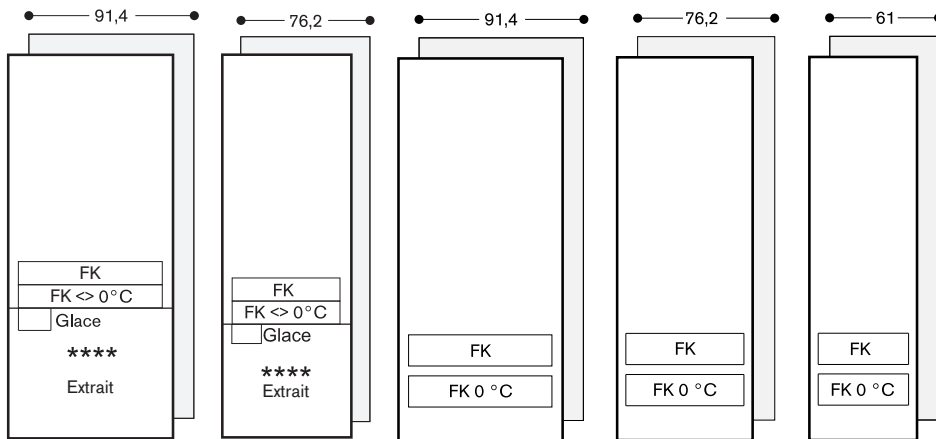
Niche 213 cm



RVY497

Vario froid série 400

Niche 213 cm



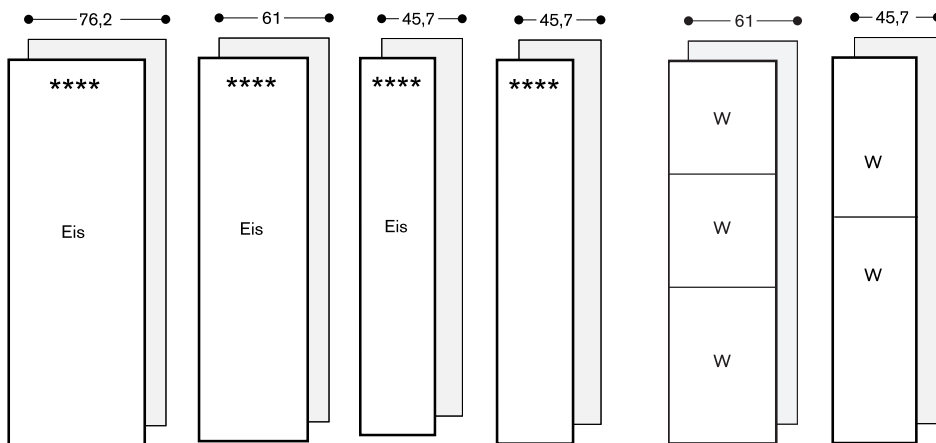
RB492

RB472

RC492

RC472

RC462



RF471

RF461

RF411

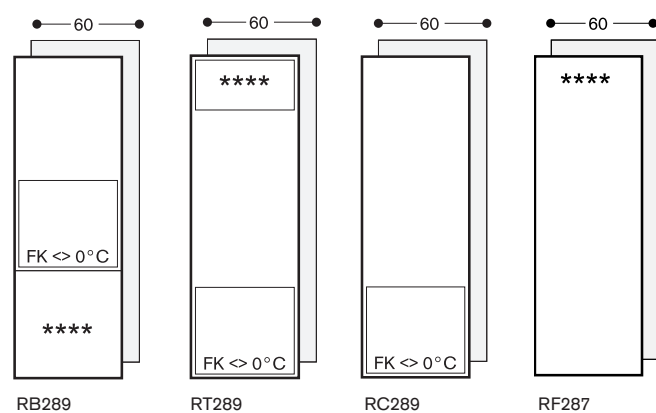
RF410

RW466

RW414

Vario froid série 200

Niche 178 cm



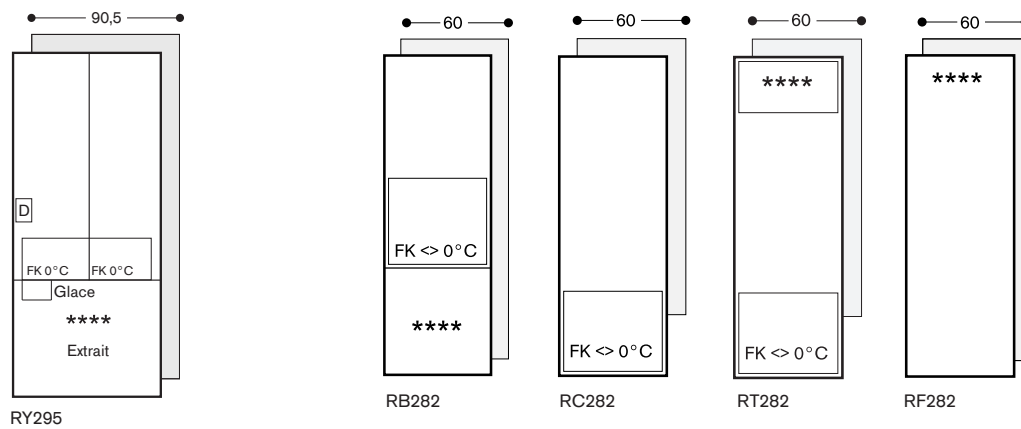
- FK : Refroidissement fraîcheur
- FK$\lt; 0^{\circ}\text{C}$: Compartiment fraîcheur proche 0°C
- FK 0°C : Compartiment fraîcheur 0°C
- W : Vin
- Glace : Distributeur de glaçons

Aperçu

Appareils de froid série 200

Posé libre / Hauteur 183 cm

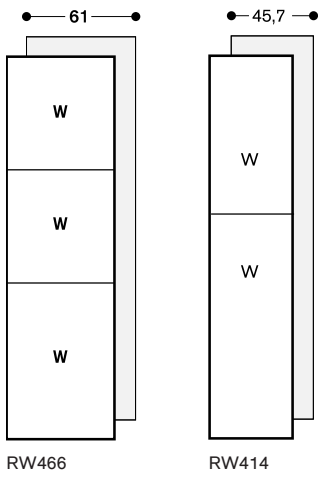
Niche 178 cm



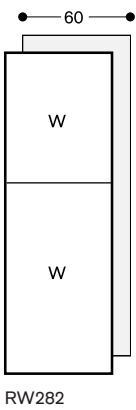
- FK : Refroidissement fraîcheur
- FK$\lt; 0^{\circ}\text{C}$: Compartiment fraîcheur proche 0°C
- FK 0°C : Compartiment fraîcheur 0°C
- W : Vin
- Glace : Distributeur de glaçons

Cave à vin climatisée

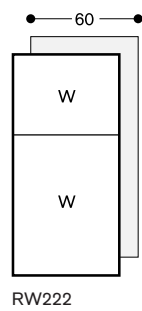
Niche 213 cm



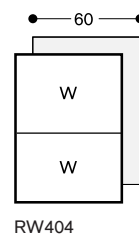
Niche 178 cm



Niche 123 cm



Niche 82 cm / intégré





La nouvelle génération de réfrigérateurs

La meilleure façon de s'intégrer est... de se distinguer

La nouvelle génération de réfrigérateurs sans poignée s'intègre parfaitement au style de votre cuisine et de votre pièce à vivre. À l'image de ce réfrigérateur-congélateur, chaque appareil fabriqué avec le plus grand soin ressemble à un élément de mobilier, et attire tous les regards de manière harmonieuse dans votre pièce.

Le facteur clé des matériaux

À l'intérieur, les surfaces en inox sombre brossé envoient un message. Elles se coordonnent à la perfection avec les éléments solides en aluminium anthracite. Des tablettes en verre à hauteur réglable entourées de profilés d'aluminium aux portes intérieurs et compartiments de contre-porte plats, en passant par les tiroirs avec profilés en aluminium, chaque détail de cette nouvelle génération de réfrigérateurs met en lumière notre credo : les matériaux constituent un facteur clé.

Quand le luxe devient tangible

La nouvelle génération de réfrigérateurs crée une expérience globale unique. Cela est notamment dû à son nouveau concept d'éclairage, qui permet de mettre certaines parties en lumière ou dans l'ombre selon vos préférences. Grâce aux animations affichées à l'écran, vous pouvez sélectionner des réglages et programmes de refroidissement spéciaux pour les aliments les plus divers. Et avec Home Connect, vous avez accès à votre appareil où que vous soyez, depuis n'importe quel terminal mobile.

Des caméras intégrées discrètement à l'intérieur vous permettent de garder le contenu à l'œil. Même quand vous n'êtes pas chez vous.

La brillance mise en scène

Lorsque vous ouvrez la porte, l'éclairage LED blanc chaud sans éblouissement illumine délicatement l'ensemble de l'espace intérieur du réfrigérateur. Puis, la lumière se renforce lentement, et s'adapte à la luminosité ambiante afin de présenter vos trésors culinaires contenus dans les compartiments réfrigération et congélation de manière fascinante.

Le nouveau réfrigérateur-congélateur combiné est équipé d'un système de fraîcheur professionnel ultra-moderne, complété par un spacieux compartiment de réfrigération doté d'un tiroir de réfrigération et de deux tiroirs fraîcheur. Grâce aux programmes spéciaux avec humidité et température réglables individuellement, vous avez la garantie que vos produits réfrigérés conserveront longtemps tout leur caractère. Les programmes se gèrent de manière intuitive via un écran tactile. Autres caractéristiques clés : le spacieux compartiment congélation avec machine à glaçons, et la technologie de congélation, qui protège vos trésors culinaires des brûlures de congélation et de l'oxydation.



RVY497190*

Entièrement intégrable
Largeur de la niche 90 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm
Réfrigérateur double porte et un tiroir
de congélation entièrement extensible.



* Disponible à partir de juillet 2024

Le prix comprend

- 1 bac à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons
- 2 porte-bouteilles en bois de chêne
- 1 kit de démarrage absorbeur d'éthylène

Accessoires d'installation

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 supports, longueur 1131 mm,
profondeur 49 mm, distance de forage
entre les différents supports 554 mm.

RA425910

Poignée courte, inox
Pour RB/RV 492 et RW 222,
avec 2 supports, longueur 810 mm,
profondeur 49 mm, distance de forage
entre les supports 787 mm.

RA460030

Accessoire de jonction séparé pour
faces présentant une séparation
optique verticale (combinaison
réfrigérateur-congélateur).

RVA421922

Façades de portes en acier inoxydable
brossé foncé inox avec poignées
Pour RVY497,
épaisseur de la façade 19 mm.

RVA423141

Baquettes de recouvrement latérales,
3 mm. 2 pièce.

RVA428922

Façades de porte en inox brossé
foncé. Inox, sans poignée
Pour RVY497,
épaisseur de la façade 19 mm.

RVA460000

Accessoire d'installation side-by-side.
Pour RVY 497.

RVA460020

Accessoire d'installation side-by-side,
rétrocompatible.

Nécessaire en cas d'installation d'un
RVY497 en side-by-side avec un autre
appareil de froid Vario Série 400 RY,
RB, RC, RF ou RW.

Combiné réfrigérateur-congélateur inox brossé foncé RVY497

- Intérieur inox brossé foncé, design raffiné avec des éléments en aluminium massif anthracite
- Concept d'éclairage LED blanc chaud anti-éblouissement pour une présentation optimale des aliments dans tous les compartiments
- Ouverture de porte assistée pour une intégration parfaite sans poignées
- Contre-portes planes en inox brossé foncé
- Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Système de fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur et 1 tiroir réfrigéré
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau.
- Compartiment congélateur spacieux, entièrement extractible, comprenant 2 tiroirs intérieurs additionnels
- Ecran TFT sensitif
- Volume net 576 litre

Commande

Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortir.
Interaction de l'éclairage et de l'affichage entre le display et le tiroir.
Ajustement automatique de l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité ambiante.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible.
Affichage texte clair.
Guides rapides animés pour un entretien facile de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras.
Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Système fraîcheur professionnel.
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2 à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur.
1 tablette intégrée en verre de sécurité, finition satinée.
Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K).

RVA460900

Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée.

Nécessaire lorsque RVY497

(largeur 89,4 cm) est installé en side-by-side dans une niche qui comprenait auparavant une combinaison d'appareils incluant un RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).

RVA460910

Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).

Accessoires en option

ACLETHRF10*

Absorbeur d'éthylène.
Kit de recharge.
A placer dans un tiroir fraîcheur proche 0°C.

ACLETHST10*

Absorbeur d'éthylène.
Kit de démarrage.
A placer dans un tiroir fraîcheur proche 0°C.

RA430100*

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA450012*

Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré Pour RVY, RY, RB et RF.

RVA438040*

Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.

RVA450220*

Filtre à charbon actif.
2 pièce.

Instructions de montage

Charnières plates.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Max. zulässiges Türfrontgewicht:Türen, je 64 kg.Schublade 14 kg.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 310 – 313.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,200 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 2,8 m, raccordement 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.

6 balconnets dans la contre-porte, dont 4 réglables en hauteur.
Total volume all refrigerator compartments 319 litres.

Tiroir Fraîcheur

2 tiroirs fraîcheur avec réglage de l'humidité.
Température réglable de -1 °C à +2 °C.
Conditions idéales de conservation pour divers aliments grâce à des programmes dédiés (ex. fruits, légumes, viande).
Réglage individuel de la température et de l'humidité.
Prolongation de la durée de conservation des aliments grâce à l'absorbeur d'éthylène.
Eclairage indirect, façade transparente.
Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Tiroir Fraîcheur proche de 0°C

La température dépend de la température du compartiment réfrigération (toujours 2°C à 3°C de moins).
Eclairage indirect, façade transparente.
Totalement extractible, avec système de fermeture amortie.

Compartiment de congélation

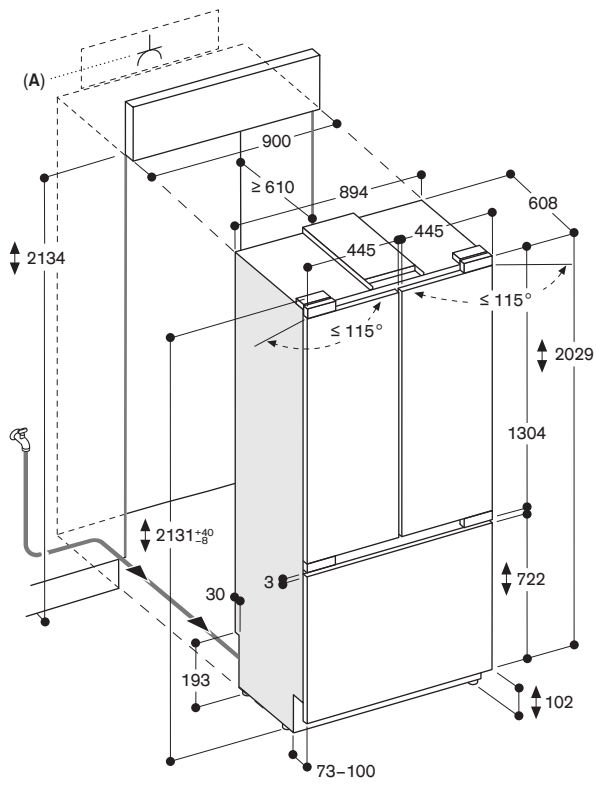
Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Température réglable de -16 °C à -24 °C.
Protection contre les brûlures de congélation.
Protection contre l'oxydation.
Capacité de congélation 13 kg/24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 10 h.
Compartiment congélation spacieux, totalement extractible avec système de rails coulissants synchronisés.
2 tiroirs intérieurs extractibles.
Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K) dans le compartiment congélation.
Volume net 197 litre.

Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation du filtre via l'écran TFT sensitif
Production de glaçons env. 3 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.
Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 275 kWh/année.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.



A: Prise

Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur un espace libre de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Mesures en mm

Conseils d'installation supplémentaires pour le réfrigérateur-congélateur combiné RY497 en inox sombre brossé

Les parois latérales de la niche doivent être solides, car le modèle RY497 est fixé à la niche en haut de la paroi arrière avec un dispositif anti-basculement, et en bas des parois latérales.

Si un réfrigérateur Vario est installé en combinaison side-by-side avec le RY497, le kit d'installation side-by-side RVA460000 sera nécessaire. Les réfrigérateurs Vario étant combinés les uns avec les autres côté charnière, une paroi résistante supplémentaire doit être prévue entre les appareils. Si des restrictions d'utilisation sont acceptées (impossibilité d'ouvrir les deux portes d'appareils en même temps), ces appareils peuvent être combinés directement avec l'accessoire d'installation pour combinaison side-by-side RVA460000.

Si le réfrigérateur RY497 sans poignée est installé juste à côté d'un BO/BM/BS/CM série 400, une distance minimale de 30 mm est requise entre les appareils si la porte du réfrigérateur s'ouvre en direction du BO/BM/BS/CM. Si le réfrigérateur RY497 est installé à côté d'un BO/BM/BS de la série de fours 400, une distance latérale de 60 mm est requise si la poignée du BO/BM/BS ajoutée en seconde monte se trouve du côté de la charnière de porte du réfrigérateur Vario. Veuillez noter que cette poignée n'est plus disponible à la commande, et que cette remarque concerne donc uniquement les combinaisons avec d'anciens appareils! Pour une installation similaire à côté d'un BOP/BMP/BSP série 200, il convient de prévoir une distance de 40 mm.

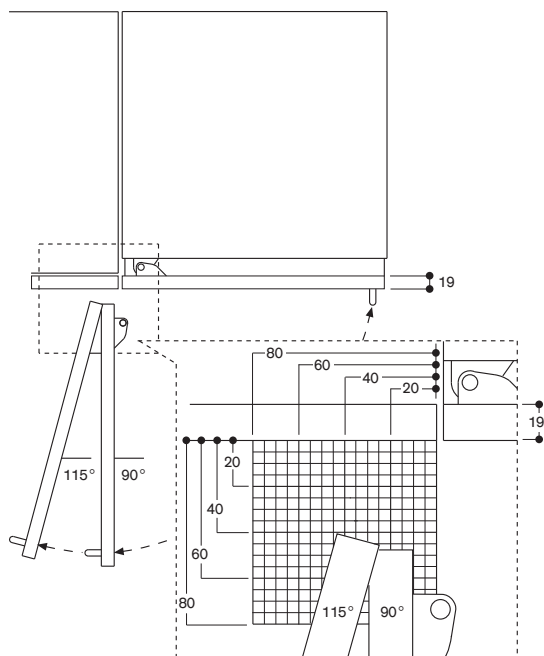
Angle d'ouverture de porte

Pour bien planifier la cuisine, il est impératif de tenir compte de l'angle d'ouverture de la porte de la pareil (avec façade montée, et le cas échéant avec poignée). Tout risque de collision (avec un plan de travail, les poignées d'autres meubles, etc.) et tout élément d'aménagement (murs, avancées, etc.) doivent être évités.

Pour connaître la course de la charnière et les dégagements correspondants par rapport aux meubles voisins et aux poignées, consultez l'épaisseur de façade indiquée sur le schéma. Pour le schéma, nous avons tablé sur une épaisseur de mobilier de 19 mm.

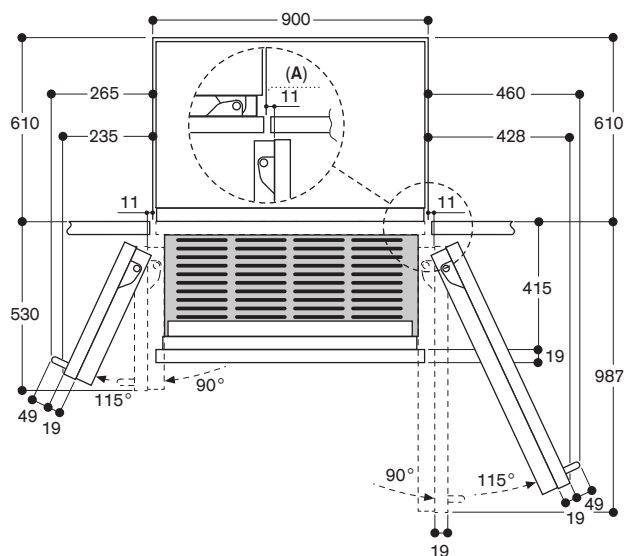
En cas de collision, les solutions suivantes peuvent être envisagées :

- Limitation de l'angle d'ouverture de porte à 90 ° (standard 115 °). La tige permettant de limiter l'angle est fournie avec l'appareil.
- Installer un écarteur entre l'appareil et le meuble avec lequel il existe un risque de collision.
- Réorganiser les meubles de cuisine ou les combinaisons d'appareil.



La course de la charnière et les distances en résultant par rapport au meuble avoisinant et aux poignées du meuble sont indiquées sur le schéma en fonction de l'épaisseur de la partie frontale. Sur ce schéma, l'épaisseur de la partie frontale utilisée est de 19 mm.

Combiné réfrigérateur-congélateur avec dégagement mural



A: Niche

Les espaces libres sont calculés sur la base d'une épaisseur de panneau d'habillage de 19 mm et d'une poignée Gaggenau de 49 mm de hauteur

Mesures en mm

Contrairement aux appareils encastrables traditionnels, le réfrigérateur RVY497 est posé au sol. La niche d'encastrement est donc en réalité un trou dans la colonne de cuisine.

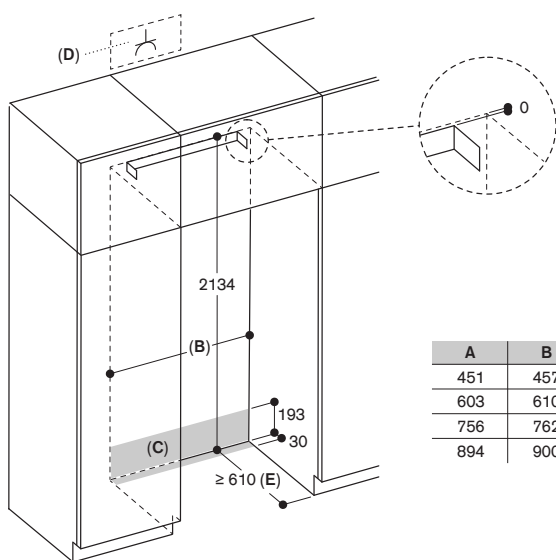
Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche d'encastrement, afin d'assurer le bon encastrement de l'appareil, pour un résultat visuel parfait.

Il convient notamment de veiller à ce que la niche soit bien perpendiculaire. Les parois latérales ne doivent présenter aucun renforcement, avancée ou irrégularité. Utilisez des outils adaptés tels qu'un niveau à bulle, une fausse équerre, etc. pour vous assurer que la niche d'encastrement est bien perpendiculaire.

Les parois latérales et le plafond de la niche d'encastrement doivent mesurer au minimum 16 mm d'épaisseur.

La protection anti-basculement doit impérativement être montée au-dessus de l'appareil, à la hauteur d'encastrement standard de 2134 mm ! Si l'appareil est posé sur une estrade, la hauteur de montage de la protection anti-basculement doit être adaptée en conséquence vers le haut.

Niche d'installation pour un appareil individuel



- A: Largeur de l'appareil
- B: Largeur de la niche d'installation
- C: Zone de guidage du flexible d'alimentation en eau
- D: Prise
- E: Profondeur de la niche d'installation, en fonction de la conception de la cuisine

Mesures en mm

Niche d'encastrement pour une solution side-by-side

En solution side-by-side, les possibilités de combinaison du réfrigérateur RVY497 sont multiples. La largeur de la niche d'encastrement correspond à la somme de la largeur des différents appareils. La hauteur et la profondeur de la niche d'encastrement correspondent aux mesures des différents appareils. L'important est de respecter les dimensions indiquées afin d'assurer un espace suffisamment pour les raccordements électriques et à l'eau. Pour déterminer les mesures exactes, veuillez consulter les dimensions des différents appareils.

Lieu d'installation

L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement ne doit pas être exposé au rayonnement direct du soleil, ni se trouver à côté d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière, un radiateur, etc. Si une installation à proximité d'une source de chaleur ne peut être évitée, les distances minimales suivantes doivent être respectées :

- 3 cm avec les cuisinières électriques ou à gaz,
- 3 cm avec les fours électriques ou à gaz,
- 30 cm avec les cuisinières au fuel ou au charbon.

Support

Pour que l'appareil soit stable et fonctionne parfaitement, le support doit être horizontal et droit. Le support doit être constitué d'un matériau solide et inflexible. Le sol de la zone d'installation doit être à la même hauteur que dans le reste de la pièce. L'appareil entièrement chargé étant très lourd, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

Le tableau suivant indique le poids total d'un appareil, avec panneau d'habillage monté et entièrement chargé :

Poids maximal

Désignation	Description	Poids maximal
RVY497	Réfrigérateur-congélateur combiné 89,4 cm, 3 portes	583,6 kg

En cas de doute, demandez conseil à un architecte, un ingénieur de structure ou un expert en construction. Si nécessaire, le sol doit être renforcé. Afin d'assurer le bon fonctionnement de la machine à glaçons, l'appareil doit être parfaitement droit.

Meubles de cuisine voisins

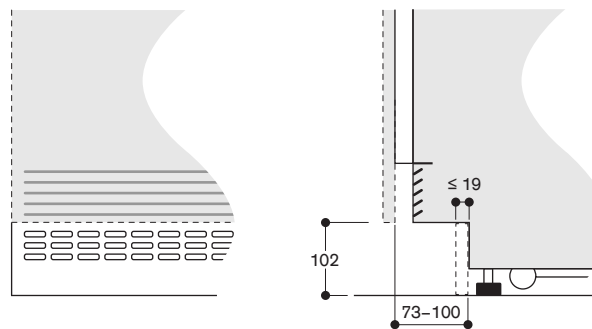
Le nouvel appareil sera vissé aux parties de l'armoire se trouvant sur les côtés et au meuble haut. Il convient donc de veiller à ce que tous les éléments avec lesquels il doit être fixé soient eux-mêmes correctement fixés à leur support ou au mur. L'épaisseur du socle doit être de 19 mm maximum.

Socle

Important !

Le manque de ventilation endommage l'appareil et accroît la consommation d'énergie ! Les ouvertures de ventilation de l'appareil se trouvant dans la partie inférieure du socle ne doivent en aucun cas être couvertes. Une distance minimale de 102 mm doit être respectée entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la façade de l'appareil. Tenez également compte de ces éléments lors du réglage des pieds de l'appareil. Avec une hauteur d'encastrement standard, la hauteur du socle est de 102 mm.

Zone de la plinthe



Selon la hauteur d'installation standard, la hauteur de la plinthe est de 102 mm

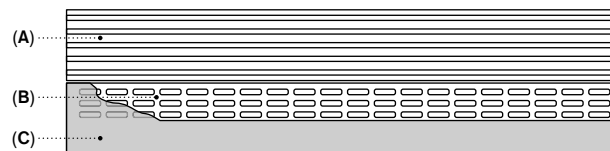
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Épaisseur maximum du socle 19 mm

Mesures en mm

Pour des raisons d'aménagement, il peut s'avérer nécessaire de réduire la hauteur du socle. Celui-ci peut être réduit à 50 mm. La hauteur de la plinthe (C) doit alors être réduite en fonction des dimensions du socle afin d'éviter que les ouvertures de ventilation (B) ne soient entièrement couvertes. Cela est indispensable pour assurer la bonne ventilation de l'appareil.

Par ex. hauteur de socle : 70 mm. La plinthe ne doit pas mesurer plus de 70 mm de hauteur. Les joints adhésifs de l'appareil assurent une bonne fixation de la plinthe.



- A: Entrées d'air et évacuations d'air
- B: Ouvertures d'apport d'air supplémentaire dans le socle
- C: Socle

La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm selon la hauteur d'installation standard

La hauteur du socle doit être réduite pour correspondre à la hauteur de la plinthe afin de permettre un apport d'air supplémentaire

Accessoires spéciaux | Remplacement

Plafond

Important !

Il convient de veiller absolument à ce que le plafond de la niche d'encastrement mesure au minimum 102 mm de profondeur (mesuré depuis le bord avant de l'appareil), et présente une épaisseur minimale de 16 mm. Cela est indispensables pour assurer la bonne fixation de l'appareil dans la niche d'encastrement.

La hauteur de la façade de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil,
- la distance du bord inférieur de la façade au bord supérieur du sol,
- du type d'appareil (à une ou plusieurs portes).

Cette hauteur peut varier en fonction des conditions d'installation. Pour des raisons d'aménagement, il est possible de prolonger la façade vers le haut, au-delà du bord supérieur de l'appareil.

Dimensions des accessoires – Habillages de porte

Le mobilier de cuisine, la hauteur de la plinthe, la hauteur totale de la cuisine et d'autres dimensions clés doivent être pris en compte afin de prévoir la façade avec précision pour que l'appareil s'intègre parfaitement à l'ensemble de la cuisine.

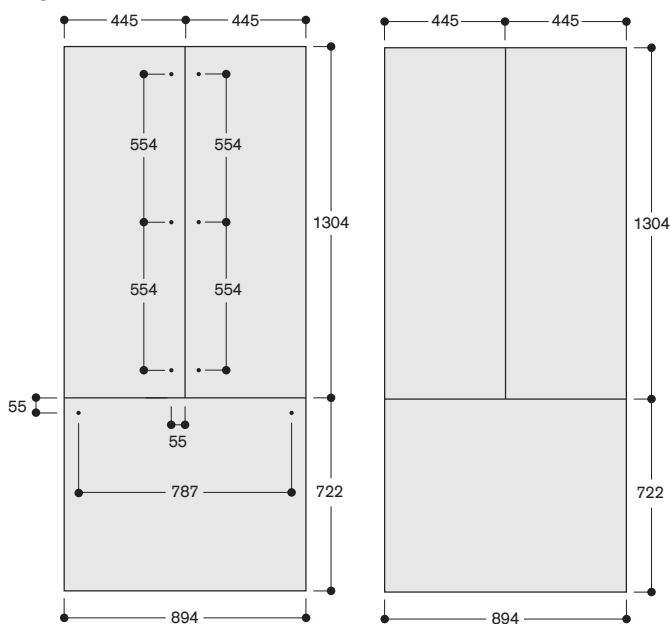
Les schémas suivants présentent les dimensions clés des panneaux d'habillage/ cadres de panneaux d'habillage pour les différents appareils. Les dimensions des portes présentées sont conçues selon les conditions de base suivantes :

- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2 134 mm
- Joints : 3 mm
- Épaisseur du panneau de porte : 19 mm

Important !

Les schémas suivants ne remplacent pas un plan structuré. Les exigences de planification de cuisine doivent impérativement être respectées.

Largeur de la niche 900 mm



Le panneau d'habillage fait 19 mm d'épaisseur

Les dimensions maximales des panneaux d'habillage sont basées sur un jeu de 3 mm, sur la base d'une seule niche

Mesures en mm

Pour les habillages de porte sur mesure, veillez à ne pas dépasser les mesures du tableau suivant.

Poids maximal autorisé d'habillage de porte

Désignation	Description	Poids max. habillage de porte
RVY497	Réfrigérateur-congélateur combiné 89,4 cm, 3 portes	64 kg par porte/ tiroir 14 kg

Remplacement du RVY497 dans une niche d'encastrement existante de 914 mm de largeur

Si un RVY497 doit être encastré dans une niche existante et non modifiable de 914 mm de largeur (par ex. remplacement d'un réfrigérateur Vario série 400 - RY492), les changements de dimensions suivants doivent être pris en compte :

- Largeur d'appareil 894 mm (contre 908 mm auparavant pour les réfrigérateurs Vario série 400)
- Plage des pieds réglables en hauteur selon hauteur d'encastrement standard +40 mm / -8 mm (contre +35 mm / -13 mm auparavant pour les réfrigérateurs Vario série 400)

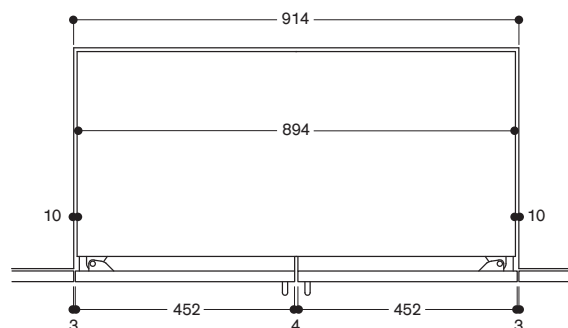
Afin d'assurer un résultat esthétique, un habillage latéral de 10 mm doit être commandé pour les deux côtés (RVA460910), pour combler le trou entre les parois latérales de l'appareil et les armoires voisines.

Si un réfrigérateur Vario série 400 était déjà installé dans la niche, les trous de perçage du plafond et des parois latérales (si un habillage latéral était utilisé) seront visibles. Afin d'assurer un résultat parfaitement esthétique avec le nouveau réfrigérateur RVY497, les trous de perçage doivent être recouverts.

Les habillages de porte existants peuvent être réutilisés, tout comme les panneaux d'habillage de l'accessoire spécial du réfrigérateur Vario série 400. Les nouveaux panneaux d'habillage doivent avoir la largeur indiquée sur le schéma suivant. Veuillez noter qu'en raison des différences de largeur, tout panneau d'habillage couvrant entièrement la niche dépasse des portes de l'étroit RVY497 sur les côtés.

Cela a un impact sur le mouvement des charnières, et par conséquent sur les distances à respecter avec les armoires et poignées voisines.

Remplacement de RVY 497 par une niche de 914 mm



Les espaces latéraux de 10 mm qui en résultent peuvent être couverts par des garnitures latérales incluses dans l'accessoire d'installation RVA 460 910

Mesures en mm

Remplacement d'installations side-by-side avec RVY497

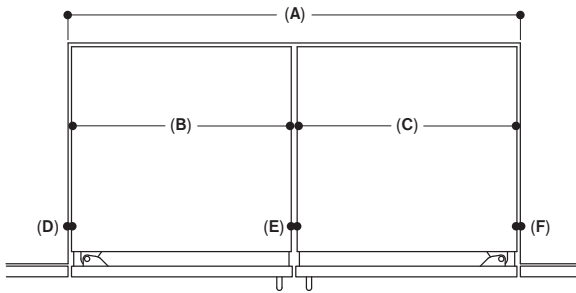
En cas d'installation dans une niche existante non modifiée, conçue pour deux appareils de 908 mm de largeur ou un appareil de 908 mm de largeur et un plus étroit, l'accessoire d'encastrement RVA460900 sera nécessaire. Différents habillages latéraux et centraux permettant de couvrir l'espace avec les meubles de cuisine voisins sont fournis.

Pour les habillages latéraux étroits de 3 mm, c'est l'accessoire d'encastrement RVA423141 qui doit être commandé.

Pour assurer un encastrement correct, chaque appareil doit être centré dans sa niche.

Pour ce faire, il se peut que les barres de distance placées sur les parois latérales de l'appareil doivent être remplacées avant de glisser l'appareil dans la niche.

En fonction de la largeur de la niche (A) et de celle des appareils (B) + (C), les distances (D) + (E) + (F) seront différentes. Voir schéma :

Remplacement de l'installation side-by-side y compris RVY 497

A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur de l'appareil 1	894	894
C: Largeur de l'appareil 2	894	≤ 756
D: Espace de gauche	10	10
E: Espace central	20	13
F: Espace de droite	10	3

Mesures en mm

Remplacement d'une installation side-by-side avec RVY497

Remplacement d'une installation side-by-side avec réfrigérateur Vario série 400
Si un RVY497 doit être installé à côté d'un réfrigérateur Vario série 400 existant, l'accessoire d'installation RVA460020 sera nécessaire.

Veillez noter que ni le design ni les fonctionnalités de ces appareils ne coïncident, et que ce n'est pas plus le but visé.

Toutes les pièces d'encastrement utilisées lors de l'installation du réfrigérateur Vario série 400 en side-by-side doivent être retirées, y compris les éléments chauffants supplémentaires sur les côtés. Ils ne seront plus nécessaires.

En fonction de la situation d'encastrement, d'autres accessoires pourront s'avérer nécessaires. Les habillages latéraux et centraux de la première installation peuvent être réutilisés. Veuillez néanmoins noter qu'il se peut que les couleurs ne coïncident pas, et que la longueur des bandeaux ne soit pas parfaite non plus. Cela dépend de l'appareil installé.

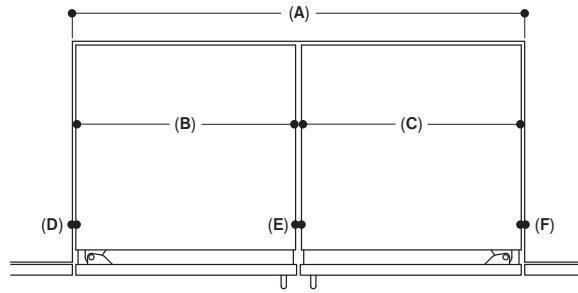
Afin de couvrir les écarts avec les meubles de cuisine voisins et les parois latérales des appareils en place, des habillages latéraux et centraux adaptés au nouveau design sont intégrés à l'accessoire d'installation RVA460020.

Important !

Pour regrouper les appareils en dehors de la niche et les adapter à la hauteur de celle-ci, les pieds du réfrigérateur Vario série 400 doivent être relevés.

Cela entraîne :

- Une différence de hauteur visible au niveau du socle entre les deux appareils (lorsque les portes sont ouvertes).
- Le réfrigérateur Vario série 400 ne repose pas sur ses roulettes, mais sur ses pieds avant. Pour pouvoir le glisser dans la niche, il faudra le soulever légèrement à l'aide d'un diable.

Remplacement de l'installation side-by-side avec la gamme Vario Cooling 400

A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur de l'appareil de remplacement	894	≤ 756
C: Largeur de l'appareil Vario Cooling 400	≤ 908	≤ 908
D: Espace de gauche	10	3
E: Espace central	13	6
F: Espace de droite	3	3

Mesures en mm



RB492305

Avec zone fraîcheur 0°C.
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 91,4 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm
Espace de froid à une porte et un tiroir
de congélation avec coulissant
télescopique sortie totale.

RB472305

Avec zone fraîcheur 0°C.
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 213,4 cm
Espace de froid à une porte et un tiroir
de congélation avec coulissant
télescopique sortie totale.



Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation

RA421712

Façades inox avec poignées, pour
RB472,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421910

Façades inox avec poignées, pour
RB492,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA423340

Bandes de recouvrement latérales,
en 2 parties, pour RB.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.

RA425710

Poignée courte, inox, pour RB472
Avec 2 fixations, longueur 658 mm,
écart entre les trous 637 mm.

RA425910

Poignée courte, inox
Pour RVY497, RB492 et RW222,
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
écart entre les trous 787 mm.

RA428712

Façades inox,
sans poignées, pour RB472,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA428910

Façades inox, sans poignées, pour
RB492,
épaisseur de la façade 19 mm.

Combiné réfrigérateur-congérateur Vario RB492/RB472

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte :
 - 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir de refroidissement frais proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir de refroidissement frais avec humidité réglable manuellement.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Tiroir-congérateur entièrement extensible avec subdivision pratique anthracite.
- Ecran TFT sensitif
- Volume net 555/452 litre

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture de porte amortir.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2 à +8°C.
2 étagères en verre de sécurité, en verre blanc, réglables individuellement en hauteur.
1 étagère intégrée avec verre satiné.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), situés dans partie réfrigération et tiroirs.
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.
Trois compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.
Total volume all refrigerator compartments 389/316 litres.

RA460000

Accessoire d'installation pour montage Side-by-Side.
Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.
Inclus avec RF et RW.

RA460013

Chauffage additionnel latéral 230V. Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm, il faut installer l'accessoire RA460013 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation.
Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.

RA460030

Accessoire de jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congérateur)

RA464713

Grille d'aération en inox
Pour RB472.

RA464913

Grille d'aération en inox
Pour RB492.

Accessoires en option

RA430100

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA450012

Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.
Pour RVY, RY, RB et RF.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible proche de 0°C avec façade transparente éclairée.
Système de fermeture amortie.
La température est modifiable manuellement.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.

Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré.
Système de fermeture amortie.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.

Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30°C.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 14/14kg /24h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 13/13h.
2 tiroirs intérieurs entièrement extensibles.
Éclairage intérieur avec 2 spots LED, lumière blanche chaude.
Volume net 166/136 litre.

Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation affiché sur l'écran tactile TFT.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons env. 1,6/1,7 kg/24h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 326/295 kWh/année.
Niveau de bruit 42 DB (A) re 1 pW.

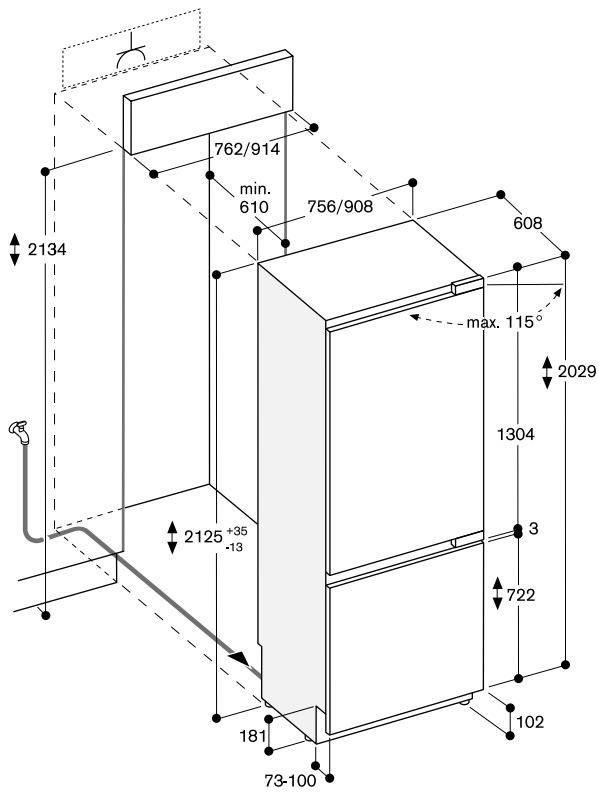
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximal du panneau de porte : Porte 47/41 kg.
Tiroir 12/10 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 326 – 333.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 2,0 m, raccordement 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.
230V / 10A



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



RC492305

Avec compartiment fraîcheur de 0 °C
Entièrement intégrable
largeur de la niche 91,4 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm

RC472305

Avec compartiment fraîcheur de 0 °C
Entièrement intégrable
largeur de la niche 76,2 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm

RC462305

Avec compartiment fraîcheur de 0 °C
Entièrement intégrable
largeur de la niche 61 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

Accessoires d'installation

RA421610

Façade en inox avec poignée
Pour appareils de 61 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421710

Façade en inox avec poignée,
Pour appareils de 76,2 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421911

Façade en inox avec poignée,
Pour appareils de 91,4 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA423140

Bandes de recouvrement latérales,
longues.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.

RA428610

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareils de 61 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA428710

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareils de 76,2 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA428911

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareils de 91,4 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA460000

Accessoire
d'installation pour montage Side-by-Side.
Cet accessoire n'est pas nécessaire si
la distance entre les 2 appareils est
supérieure à 160 mm.
Inclus avec RF et RW.

Réfrigérateur Vario série 400

RC492/RC472/RC462

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 - 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir frais-froid 0 °C, à température contrôlée de -1 °C à +3 °C et un tiroir frais-froid avec contrôle manuel de l'humidité.
- Ecran TFT sensible
- Volume net 579/467/357 litre

Commande

Commande par écran TFT sensible.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture de porte amortir.
Filtre à air à charbon actif.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
Température réglable de +2 à +8 °C.
3 étagères en verre de sécurité, verre blanc, réglables individuellement en hauteur.
1 tiroir bas, entièrement extensible avec façade transparente.
1 étagère intégrée avec verre satiné.
Système de fermeture amortie.
4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement (3500 K), situés dans partie réfrigération et tiroirs.
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.
Trois compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.
Volume net 494/398/305 litre.

RA460013

Chauffage additionnel latéral 230V. Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm, il faut installer l'accessoire RA460013 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.

RA460020

Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale

RA464611

Grille d'aération en inox,
Pour appareils de 61 cm de large,

RA464711

Grille d'aération en inox
Pour appareil largeur 76,2 cm

RA464911

Grille d'aération en inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.

Accessoires en option

RA430100

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Compartiment fraîcheur proche de 0 °C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible 0 °C avec façade transparente, éclairé.
Système de fermeture amortie.
Contrôle de la température via Display TFT, température réglable de -1 °C to +3 °C.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 85/69/52 litre.

Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré.
Système de fermeture amorti.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie
182/166/150 kWh/année.
Niveau de bruit 40 DB (A) re 1 pW.

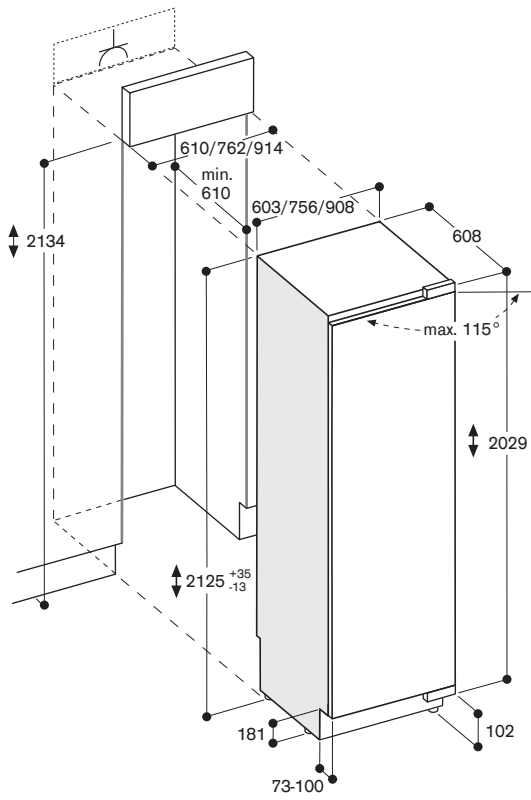
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximum du panneau de porte 43/29/41 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 326 – 333.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
230V / 10A



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



RF471306

Tout intégrable, avec fabrique de glaçons
Largeur de la niche 76,2 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm

RF461306

Tout intégrable, avec fabrique de glaçons
Largeur de la niche 61 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm

RF411306

Tout intégrable, avec fabrique de glaçons
Largeur de la niche 45,7 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 Accessoire d'installation pour montage Side by Side
- 1 bac à glace, grand
- 1 bac à glace, petit

Accessoires d'installation

RA421110

Façade en inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421610

Façade en inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421710

Façade en inox avec poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
épaisseur de la façade 19 mm.

RA423140

Bandes de recouvrement latérales,
longues.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.

RA428110

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareils de 45,7 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA428610

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareils de 61 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA428710

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareils de 76,2 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

Congélateur Vario Série 400

RF471/RF461/RF411

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 - 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'intérieur comme pour le modèle RC
 - Étagères en verre
 - Supports de porte en aluminium anthracite massif.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Volume net 445 litre

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système de fermeture de porte amortir.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C.
Température réglable de -14 °C à -24 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 23 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 10 h.
4 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables individuellement en hauteur.
2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente.
Éclairage brillant Spots LED blanc chaud anti-éblouissement (3500 K).
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.
4 compartiments de porte réglables en hauteur.

RA460013

Chauffage additionnel latéral 230V.
Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm, il faut installer l'accessoire RA460013 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.

RA460020

Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale

RA464113

Grille d'aération en inox. Pour appareils de 45,7 cm de large avec filtre à eau intégré

RA464616

Grille d'aération en inox. Pour appareils de 61 cm de large avec filtre à eau intégré

RA464714

Grille d'aération en inox. Pour appareils de 76,2 cm de large avec filtre à eau intégré

Accessoires en option

RA450012

Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.
Pour RVY, RY, RB et RF.

Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Indicateur de saturation affiché sur l'écran tactile TFT.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons env. 1,7 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 4 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 321 kWh/année.
Niveau de bruit 42 DB (A) re 1 pW.

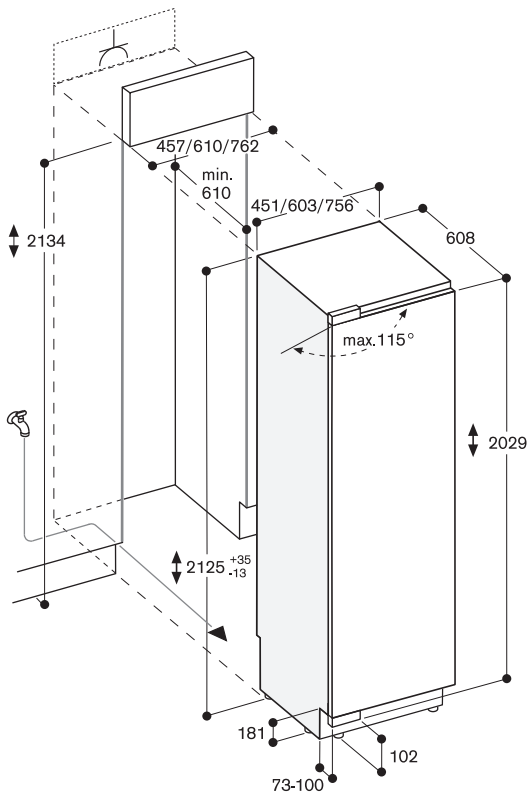
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Lors d'une installation avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, les tiroirs ont une ouverture limitée et il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA448220). Celui-ci doit être remplacé avant le blocage de la porte.
Poids maxi. de l'habillage de porte 29 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 326 – 333.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 2,0 m, raccordement 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



RF410304

Entièrement intégrable
largeur de la niche 45,7 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

1 Accessoire d'installation pour
montage Side by Side.

Accessoires d'installation

RA421110

Façade en inox avec poignée
Pour appareils de 45,7 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA423140

Bandes de recouvrement latérales,
longues.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.

RA428110

Façade en inox, sans poignée.
Pour appareils de 45,7 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA460013

Chauffage
additionnel latéral 230V. pour montage
de 2 appareils "côte à côte", poignée
contre charnière ou charnière contre
charnière. Peut être omis si la distance
entre les appareils est supérieure à
160 mm.

RA460020

Accessoire de jonction en une pièce
présentant une séparation optique
verticale

RA464111

Grille d'aération en inox
Pour appareils largeur 45,7 cm,
avec filtre.

Congélateur Vario série 400

RF410

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
 - 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'intérieur comme pour le modèle RC
 - Étagères en verre
 - Supports de porte en aluminium anthracite massif.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Ecran TFT sensitif
- Volume net 240 litre

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture de porte amortir.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30°C .
Température réglable de -24°C à -14°C .
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 16 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 6 h.
4 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 4 réglables individuellement en hauteur.
2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente.
LED brillantes avec lumière blanche anti-éblouissante.
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.
4 compartiments de porte réglables en hauteur.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 246 kWh/année.
Niveau de bruit 42 DB (A) re 1 pW.

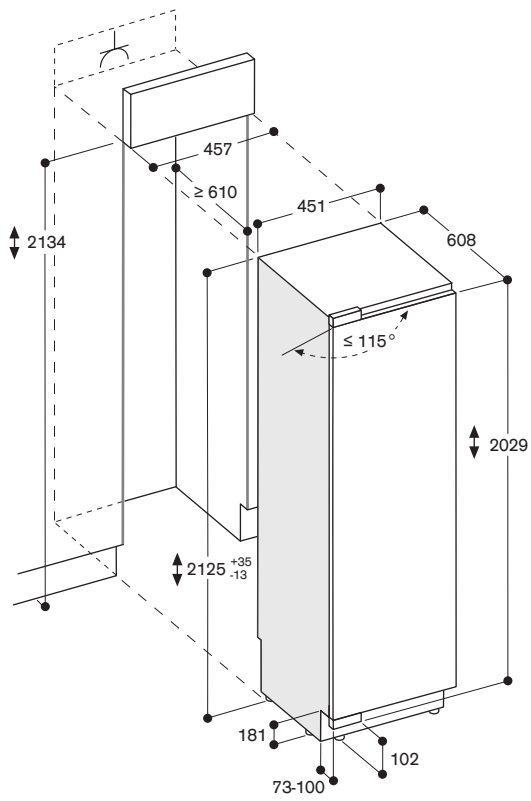
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Lors de l'installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90° , pas de possibilité de sortie totale des tiroirs.
Poids maximum admissible de la porte frontale 59 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 326 – 333.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche. 230V / 10A



Les dimensions maximales de l'habillage de la porte sont basées sur un écart de 3 mm.
Mesures en mm



RW466365

Entièrement intégrable, porte vitrée
largeur de la niche 61 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



RW466305

Entièrement intégrable, porte vitrée
largeur de la niche 61 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

- 1 Accessoire d'installation pour montage Side by Side.

Accessoires d'installation

RA420010

Fermeture de porte pour RW414,
RW464 et RW466.

RA421610

Façade en inox avec poignée,
Pour appareil largeur 61 cm.
Épaisseur de la façade 19 mm.

RA421611

Cadre de porte en inox avec poignée
Pour appareils de 61 cm de large,
charnière à gauche,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421612

Cadre de porte en inox avec poignée
Pour appareils de 61 cm de large,
charnière à droite,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA423140

Bandes de recouvrement latérales,
longues.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm

RA428610

Façade en inox, sans poignée,
Pour appareil largeur 61 cm.
Épaisseur de la façade 19 mm.

RA428611

Cadre de porte inox, sans poignée.
Pour appareils de 61 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA460013

Chauffage
additionnel latéral 230V. pour montage
de 2 appareils "côte à côte", poignée
contre charnière ou charnière contre
charnière. Peut être omis si la distance
entre les appareils est supérieure à
160 mm.

Cave à vin vario série 400

RW466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Intérieur en acier inox
- Étagères à bouteilles entièrement extensibles en bois de chêne et aluminium massif anthracite.
- Plateaux à bouteilles avec rails télescopiques cachés.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, sélectionnables via un écran TFT
- Aide d'ouverture pour la porte:
 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99 norme bouteilles

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Porte verrouillable (avec serrure de porte RA420010).

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture de porte amortir.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.
Scénarios d'éclairage.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Équipement

Capacité 99 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 tablettes pour bouteilles,
- 9 tablettes entièrement extensibles
- 3 adaptées pour le stockage de bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
Avec un équipement intérieur standard (12 porte-bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Espace pour max. 12 plateaux de bouteilles.
Éclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone de climatisation.
5 différents scénarios d'éclairage sélectionnables pour la présentation individuelle du vin.
Volume net 370 litres.

RA460020

Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.

RA464611

Grille d'aération en inox,
Pour appareil largeur 61 cm.

Accessoires en option

RA430000

Couvertures pour les trous de vis.
8 pièces.

RA491661

Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite
Pour appareil largeur 61 cm.

RA492660

Tablette amovible avec cadre en chêne.
Convient pour les carafes et les bouteilles ouvertes.

Pour appareil largeur 61 cm.

RA493060

Présentoir en chêne et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.

RA498640

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques.
Pour appareil largeur 61 cm.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie
155 kWh/année.
Niveau de bruit 42 DB (A) re 1 pW.

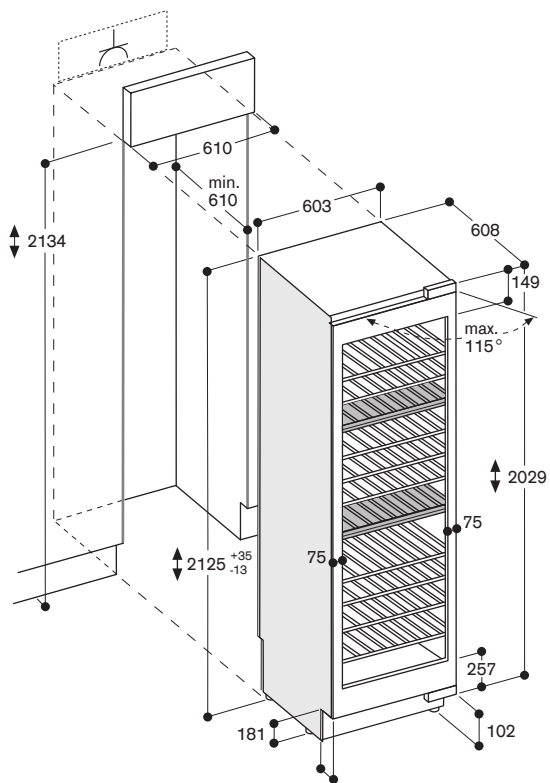
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximum autorisé de la porte avant 73 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

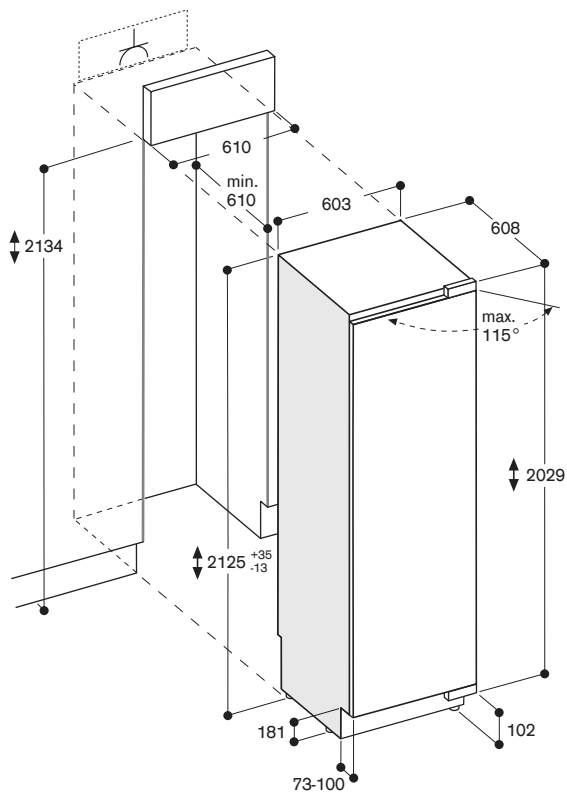
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 326 – 333.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
230V / 10A

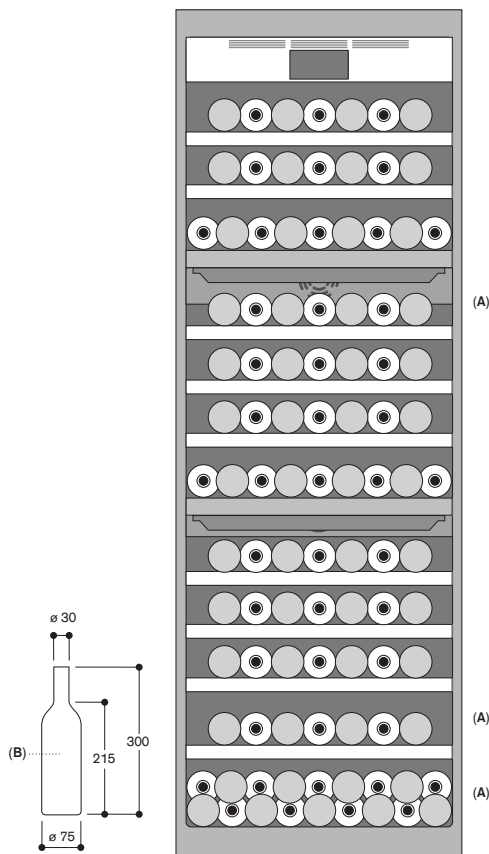


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Stockage des bouteilles



A: Zone adaptée au stockage de bouteilles magnum dans une configuration de plateau standard
B: 0,75 litres

Mesures en mm



RW414365

Entièrement intégrable, porte vitrée
largeur de la niche 45,7 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



RW414305

Entièrement intégrable, porte vitrée
largeur de la niche 45,7 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm



Le prix comprend

- 1 Accessoire d'installation pour montage Side by Side.

Accessoires d'installation

RA420010

Fermeture de porte pour RW414,
RW464 et RW466.

RA421110

Façade en inox avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421111

Cadre de porte en inox avec poignée
Pour appareils de 45,7 cm de large,
charnière à gauche,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA421112

Cadre de porte en inox avec poignée
Pour appareils de 45,7 cm de large,
charnière à droite,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA423140

Bandes de recouvrement latérales,
longues.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.

RA428110

Façade en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Épaisseur de la façade 19 mm.

RA428111

Façade en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm.
Épaisseur de la façade 19 mm.

RA460013

Chauffage
additionnel latéral 230V. pour montage
de 2 appareils "côte à côte", poignée
contre charnière ou charnière contre
charnière. Peut être omis si la distance
entre les appareils est supérieure à
160 mm.

Cave à vin vario série 400

RW414

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Intérieur en acier inox
- Étagères à bouteilles entièrement extensibles en bois de chêne et aluminium massif anthracite.
- Plateaux à bouteilles avec rails télescopiques cachés.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, sélectionnables via un écran TFT
- Aide d'ouverture pour la porte:
 - 1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 70 norme bouteilles

Commande

Commande par écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Porte verrouillable (avec serrure de porte RA420010).

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture de porte amortir.
Filtre à air à charbon actif.
Protection anti-UV.
Mode Shabbat, certifié Star-K.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.
Scénarios d'éclairage.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Équipement

Capacité 70 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
12 plateaux de bouteilles,
- 10 plateaux entièrement extensibles
- 3 adaptées pour le stockage de bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
Avec un équipement intérieur standard (12 porte-bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Espace pour max. 13 plateaux de bouteilles
Éclairage brillant 2 Spots LED blanc chaud anti-éblouissement (3500 K) dans chaque zone de climatisation.
5 différents scénarios d'éclairage sélectionnables pour la présentation individuelle du vin.
Volume net 272 litres.

RA460020

Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale

RA464111

Grille d'aération en inox.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Accessoires en option

RA430000

Couvertures pour les trous de vis.
8 pièces.

RA491161

Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA492160

Tablette amovible avec cadre en chêne.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA493060

Présentoir en chêne et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.

RA498140

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie
145 kWh/année.
Niveau de bruit 42 DB (A) re 1 pW.

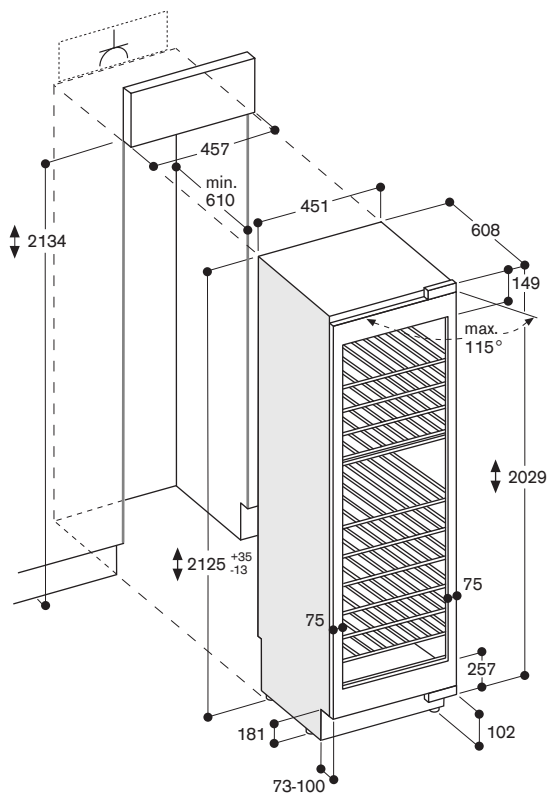
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximum autorisé de la porte avant 76 kg.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.

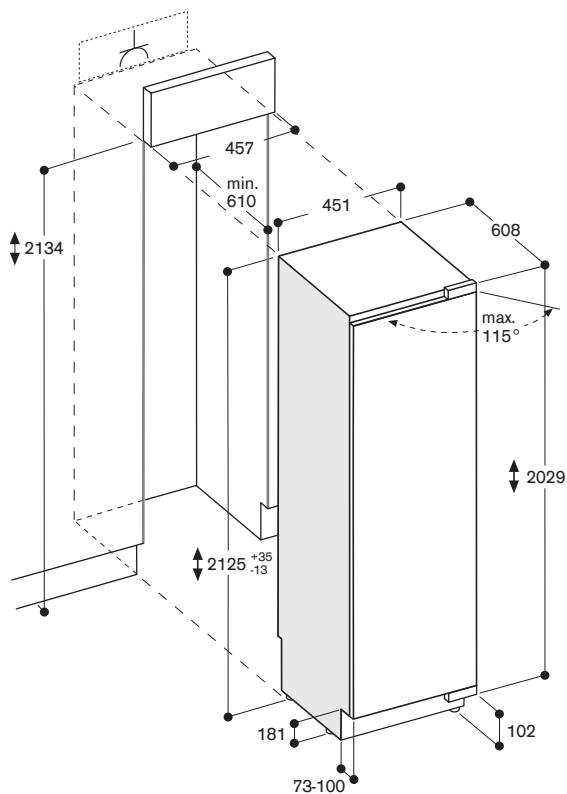
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 326 – 333.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
230V / 10A

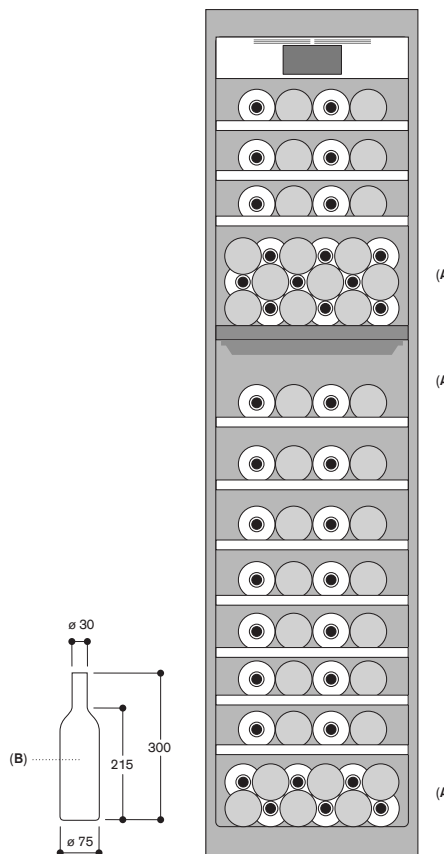


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Stockage des bouteilles



A: Zone adaptée au stockage de bouteilles magnum dans une configuration de plateau standard
 B: 0,75 litres

Mesures en mm

Instructions de montage et accessoires supplémentaires – Appareils de Froid Vario série 400

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, en haut et en bas.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA460000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm, il faut installer l'accessoire RA460013 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Pour la combinaison d'appareils charnières à côté de poignée » il faut utiliser le RA460013. Le chauffage RA460013 doit également être utilisé dans un environnement très humide. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm. Le RA460013 ne nécessite pas de modification de la taille de la niche et n'influe pas sur le fonctionnement du protège-doigts.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut prévoir une paroi supplémentaire de stabilité dimensionnelle entre les appareils. Si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant à ce moment-là l'accessoire RA460000.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la série 400, il faut respecter un espace latéral de 30 mm sans poignée du BO/BM/BS, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la série 400, il faut respecter un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS, ajoutée en accessoire, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400. Pour une installation identique à côté d'un four BOP/BMP/BSP de la série 200 il faut prévoir 40 mm.

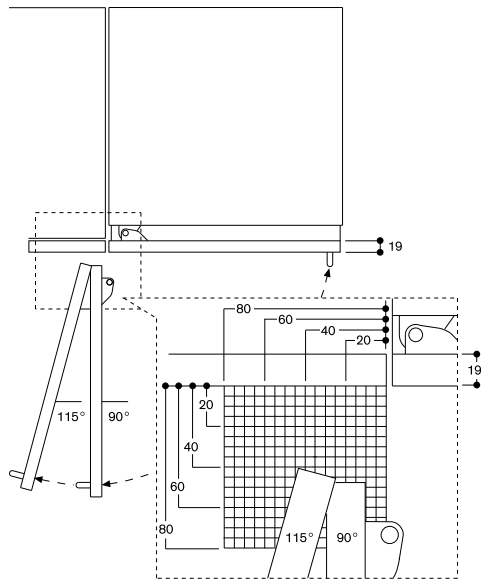
Angle d'ouverture de la porte

Pour un projet de cuisine sécurisé, il est nécessaire de prendre en considération l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (avec porte d'habillage montée et poignée). Il ne doit pas y avoir de possibilité de collision avec d'autres parties des meubles (plan de travail, poignées des autres meubles, etc...) ou parties de la pièce (murs, saillies, etc...)

L'angle d'ouverture de la charnière et les distances à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte dépendent de l'épaisseur de l'habillage et peuvent être repris du schéma ci-dessous. Le schéma est établi à partir d'une épaisseur de porte de 19 mm.

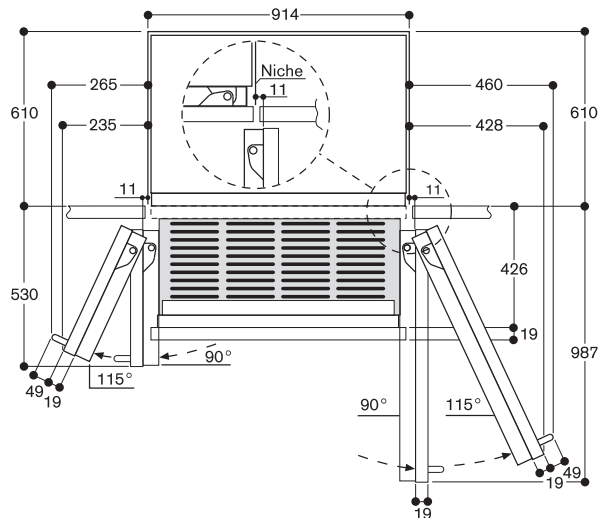
Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (la pièce pour réduire l'angle est livrée avec l'appareil)
- En raison des restrictions d'utilisation, il n'est pas recommandé d'installer un congélateur (RF411, RF461, RF463, RF471) à côté d'un mur ou dans toute autre situation d'installation qui nécessite un angle d'ouverture de la porte de 90°.
- Si des restrictions d'utilisation sont acceptées, le support de glaçons doit être remplacé par le petit bac à glaçons (RA448220). Cela doit être fait avant de fixer la porte.



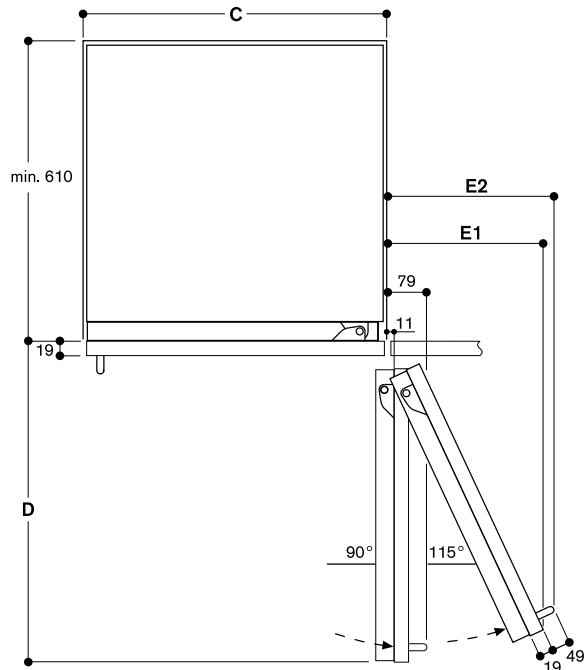
La course de la charnière et les distances en résultant par rapport au meuble avoisinant et aux poignées du meuble sont indiquées sur le schéma en fonction de l'épaisseur de la partie frontale. Sur ce schéma, l'épaisseur de la partie frontale utilisée est de 19 mm.

Ecart mural RB 492



Le schéma suppose une épaisseur de partie frontale de 19 mm et une hauteur de 49 mm pour la poignée du meuble Gaggenau.

Distance du mur RB 472/RC/RF/RW



Largeur de la niche			
C	D	E1	E2
457 mm	525 mm	235 mm	265 mm
610 mm	677 mm	299 mm	330 mm
762 mm	830 mm	364 mm	395 mm
914 mm	980 mm	428 mm	460 mm

Le schéma prend en compte une épaisseur de la façade du meuble de 19 mm ainsi qu'une hauteur de poigné du meuble Gaggenau de 49 mm.

Notes :

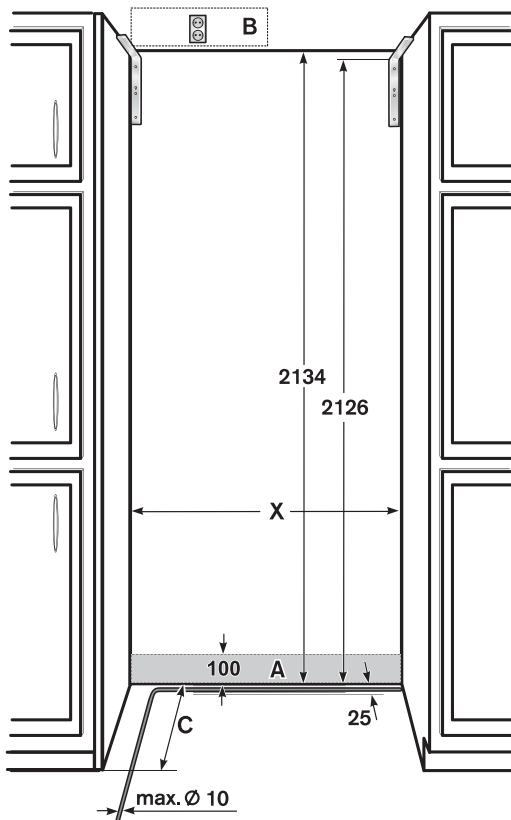
- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à - 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol. Cela signifie que l'encastrement dans un linéaire se fait dans une niche.

Installation dans une niche

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est perpendiculaire. L'épaisseur des parois latérales et de la bordure de finition doit être d'au moins 16 mm.

Niche d'installation pour une seule unité :



- A Emplacement pour le raccordement à l'eau
- B Emplacement pour le raccordement électrique
- C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine.
C = 610 mm minimum !
- X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Installation Side-by-Side :

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

Emplacement

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

Surface

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau.

Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.

En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

Meubles adjacents

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents.

Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.

L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Le socle

Important !

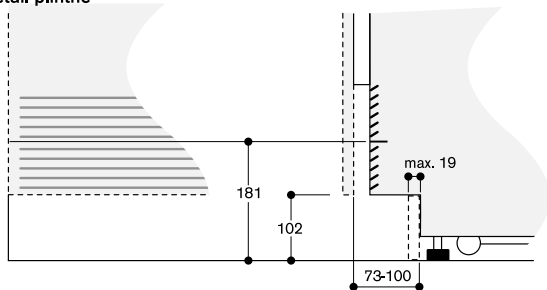
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

Détail plinthe



En se référant à la hauteur standard de l'appareil, la hauteur de la plinthe s'élève à 102 mm. L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

Dans certaines configurations il est possible d'augmenter la distance standard de 102 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. La mesure maximale est de 181 mm.

Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et d'évacuation de l'air seront visibles.

La corniche

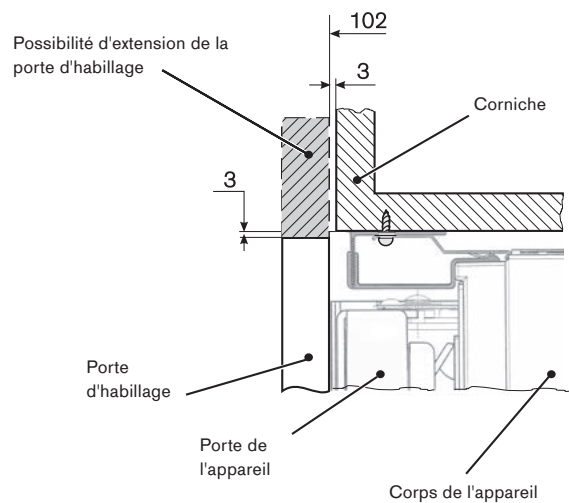
La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
- la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
- du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur entre -13 mm et +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.



Important !

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir de l'arête située à l'avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :

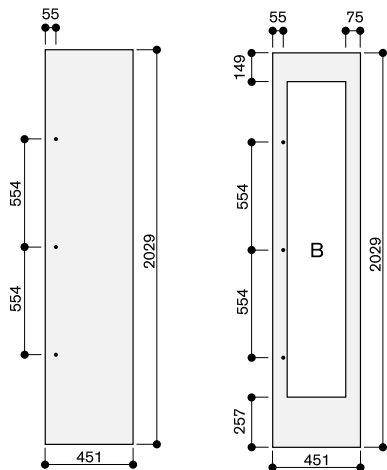
- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine. Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design.

Important !

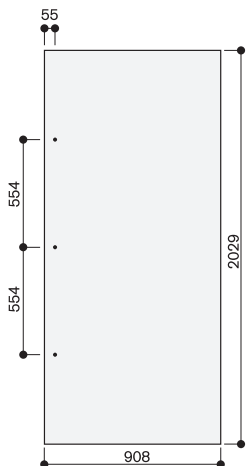
Les schémas suivants ne remplacent pas les schémas détaillés. La prise en compte des spécificités du design de la cuisine est obligatoire.

Largeur de niche 45,7 cm



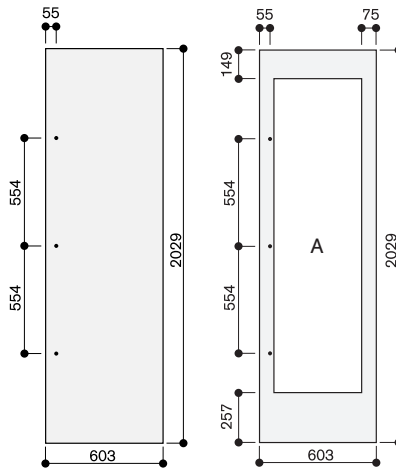
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B : la largeur des éléments du cadre latéral du panneau d'habillage peut mesurer entre 65 mm et 82 mm.

Largeur de niche 91,4 cm



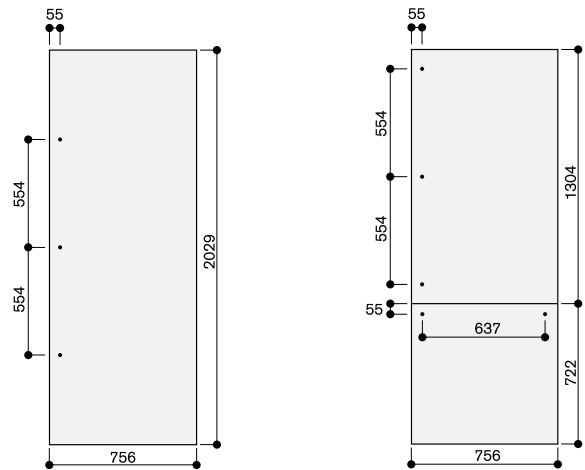
La porte avant mesure 19 mm d'épaisseur. Les dimensions maximales du panneau d'habillage s'étendent sur une plage de 3 mm, par rapport à une niche unique.

Largeur de niche 61 cm



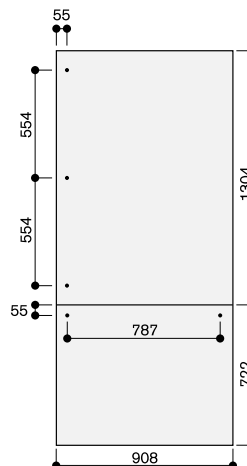
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. A : la largeur des éléments du cadre latéral du panneau d'habillage peut mesurer entre 65 mm et 82 mm.

Largeur de niche 76,2 cm



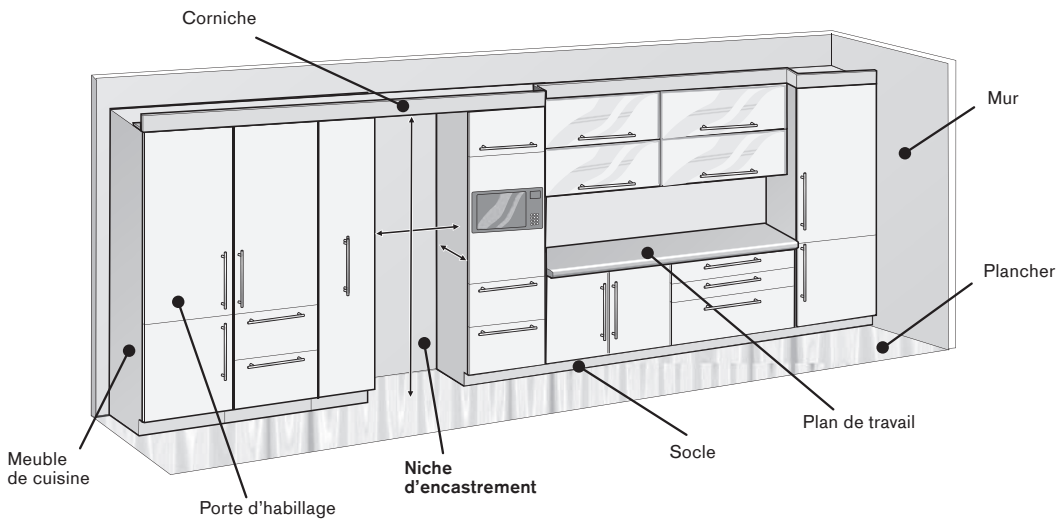
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

Largeur de niche 91,4 cm

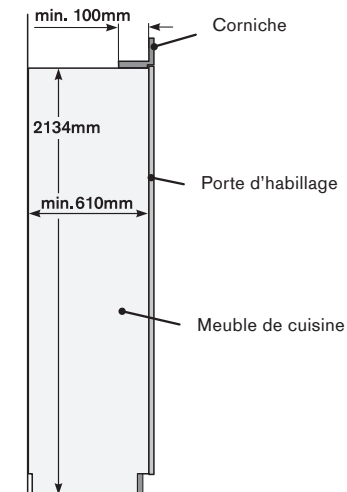


L'épaisseur de l'avant de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales de l'avant de porte sont conçues pour un interstice de 3 mm qui correspond à une niche individuelle.

Principe d'installation pour un appareil seul



Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche 762 mm)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

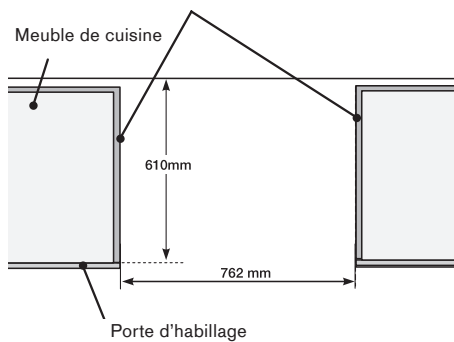
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

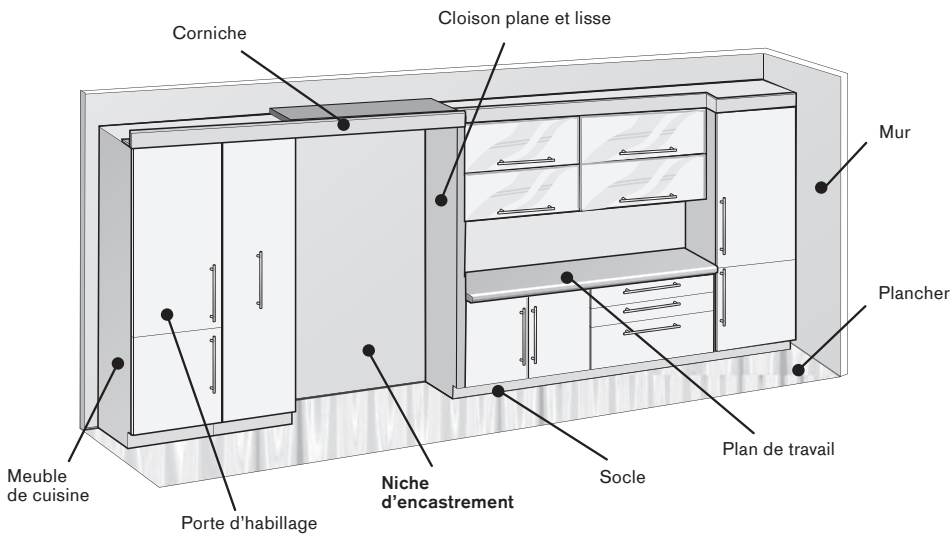
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche : 762 mm
- Profondeur de la niche : 610 mm

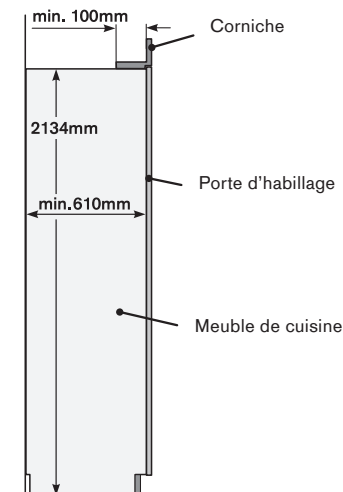
Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement





Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side (exemple : niche 762 mm)

- 610 mm Réfrigérateur (à droite)
- 457 mm Congélateur (à gauche)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 1 meuble en colonne (à gauche) et une cloison plane et lisse (à droite) reliés par une corniche de finition.

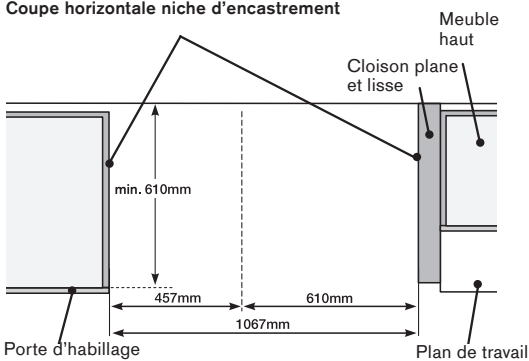
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

Caractéristiques de la niche d'encastrement :

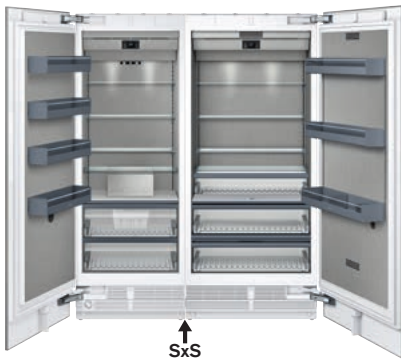
- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche : 610 mm + 457 mm = 1067 mm
- Profondeur de la niche : 610 mm

Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



Exemples de planification pour Vario Réfrigération série 400



Side-by-Side Solution 1

RF471 / RC492

Restriction d'utilisation : Pas de restriction.

Accessoires d'installation : 1x RA460000 Accessoires d'installation pour side-by-side Montage (SxS)*.

Remarques : Charnières de porte à l'extérieur.



Side-by-Side Solution 2

RW414 / RB472

Restriction d'utilisation : Pas de restriction.

Accessoires d'installation : 1x RA460000 Accessoires d'installation pour montage side-by-side (SxS)*.

Remarques : Charnières de porte à l'extérieur. Changement de charnières de porte pour RW. En cas d'utilisation des panneaux de porte en acier inoxydable avec poignée (accessoire de montage), choisir le bon panneau pour le côté de charnière prévu du RW.



Combinaison de 3

RF461 / RW466 / RC462

Restriction d'utilisation : Les portes de RW et RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais seulement l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 2x RA460000 Accessoires d'installation pour montage side-by-side (SxS)*.

Remarques : Les trois appareils doivent être reliés entre eux avant l'encastrement et être glissés ensemble dans la niche d'encastrement.



Distance maximale

RF471 / RW466 / RW466 / RC472

Restriction d'utilisation : pas de restriction. Tous les appareils peuvent être utilisés avec être utilisés avec les portes ouvertes.

Accessoires d'installation : 2x RA460000 (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'installation séparées. Distance suffisamment grande pour que toutes les portes puissent ouvrir les portes en même temps. Changement de la charnière de porte d'une des RW466.

En cas d'utilisation des panneaux de porte en acier inoxydable avec poignée (accessoire de montage), choisir le bon panneau pour le côté de charnière prévu du RW.



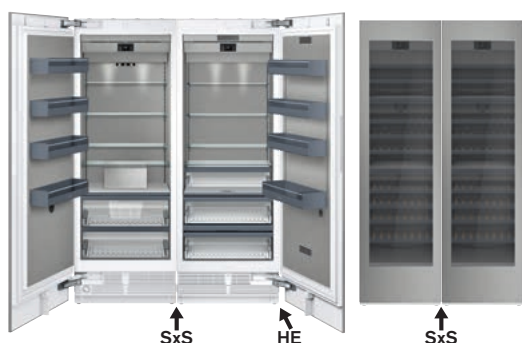
Distance \geq 160 mm

RF471 / RC472 / RW466 / RW466

Restriction d'utilisation : En cas d'ouverture simultanée, les portes centrales entrent en collision.

Accessoires d'installation : 2x RA460000 (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'installation séparées. La distance entre les deux niches d'encastrement est supérieure à 160 mm. Changement de charnières pour RW. En cas d'utilisation des panneaux de porte en acier inoxydable avec poignée (accessoires de montage), choisir le bon panneau pour le côté de charnière prévu du RW.



Distance \geq 160 mm

RF471 / RC472 / RW466 / RW466

Restriction d'utilisation : Restriction il se peut que les portes centrales ne puissent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 2x RA460000 (SxS)*, 1x RA460013 (ZH)*.

Remarques : Deux niches d'installation séparées avec une joue indéformable entre les deux. Comme la distance entre les deux niches d'encastrement est inférieure à 160 mm est plus grande, le chauffage latéral supplémentaire est nécessaire. Changement de charnières de porte pour RW.

En cas d'utilisation des panneaux de porte en acier inoxydable avec poignée (accessoires de montage), choisir le bon panneau pour le côté de charnière prévu du RW.



Combinaison de 4

RF471 / RW466 / RW466 / RC472

Restriction d'utilisation : Restriction lorsque les portes centrales sont ouvertes, aucune des portes extérieures ne peut être ouverte.

Accessoires d'installation : 3x RA460000 Accessoires d'installation pour montage side-by-side (SxS)*.

Remarques : Les appareils centraux sont connectés en tant que side-by-side. Pour la mise en place autres appareils, des accessoires d'installation side-by-side supplémentaires sont nécessaires.

Les quatre appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation.



Combinaison de 4 - Alternative

RF471 / RW466 / RW466 / RC472

Restriction d'utilisation : Restriction les portes centrales ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 3x RA460000 Accessoires d'installation pour montage side-by-side (SxS)*.

Remarques : Les appareils centraux sont reliés par des charnières. Les quatre doivent être reliés entre eux avant l'encastrement et insérés ensemble dans la baie. En cas d'utilisation de l'habillage de porte en acier inoxydable avec poignée (accessoires de montage), choisir le bon panneau pour le côté de la charnière prévu du RW.

Note de bas de page :

*SxS Accessoires d'installation pour montage side-by-side. Dans un environnement très humide, le chauffage d'appoint latéral doit être utilisé à la place des accessoires d'installation side-by-side.

*ZH Chauffage d'appoint latéral. Toujours nécessaire lorsque la distance entre les appareils de refroidissement est supérieure à 16 mm et inférieure à 160 mm.

Accessoires spéciaux pour le combiné réfrigérateur-congélateur RVY497 en acier inoxydable brossé foncé



Référence de l'appareil		Combinaison réfrigérateur-congélateur
		RVY497190
Panneaux frontaux de porte		
	Panneaux frontaux en acier inoxydable brossé foncé avec poignées, épaisseur de panneau 19 mm.	RVA421922
	Panneaux frontaux en acier inoxydable brossé foncé, sans poignées, épaisseur de façade 19 mm.	RVA428922
Poignée		
RA425110	Poignée avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm	•
RA425910	Poignée pour RB/RV 492, avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.	•
Divers		
RA430100	Boîte de rangement avec couvercle transparent, anthracite	•
RVA438040	Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.	•
RA450012	Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré	•
RVA450220	Filtre à air à charbon actif. 2 pièces.	•
ACLETHST10	Absorbeur d'éthylène – Kit de démarrage	•
ACLETHRF10	Absorbeur d'éthylène – Kit de recharge	•

Accessoires spéciaux Vario froid série 400



Numéro de l'appareil	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur
	RB492305	RB472305	RC492305	RC472305
Verkleidung				
Façade en inox avec poignée. Epaisseur de la façade 19 mm.	RA421910	RA421712	RA421911	RA421710
Façade en inox sans poignée. Epaisseur de la façade 19 mm.	RA428910	RA428712	RA428911	RA428710
Cadre de porte inox, avec poignée, charnière à gauche. Epaisseur de la façade 19 mm.				
Cadre de porte inox, avec poignée, charnière à droite. Epaisseur de la façade 19 mm.				
Cadre de porte inox, sans poignée. Epaisseur de la façade 19 mm.				
RA420010 Fermeture de porte pour RW414 et RW464				
Grille d'aération				
Inox.	RA464913	RA464713	RA464911	RA464711
Équipement des caves à vin				
Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite.				
Tablette amovible avec cadre en chêne.				
Présentoir en chêne et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles. 1 pièce.				
Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles.				
RA430000 Couvertures pour les trous de vis. 8 pièces.				
Poignée				
RA425110 Poignée longue, inox. Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.	•	•	•	•
RA425710 Poignée courte, inox, pour RB472. Avec 2 fixations, longueur 658 mm, écart entre les trous 637 mm.		•		
RA425910 Poignée courte, inox, pour RVY497, RB492 et RW222, Avec 2 fixations, longueur 810 mm, hauteur 49 mm, écart entre les trous 787 mm.	•			
Autres				
RA430100 Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	•	•	•	•
RA448220 Récipient à glace, petit. Pour l'installation avec un angle d'ouverture de porte de 90°.				
RA450012 Cartouche de charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau.	•	•		
ET 636458 Filtre à charbon actif de remplacement.	•	•	•	•



Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
RC462305	RF471306	RF461306	RF411306	RF410304	RW466365	RW414365	RW466305	RW414305
RA421610	RA421710	RA421610	RA421110	RA421110			RA421610	RA421110
RA428610	RA428710	RA428610	RA428110	RA428110			RA428610	RA428110
					RA421611	RA421111		
					RA421612	RA421112		
					RA428611	RA428111		
					•	•	•	•
RA464611	RA464714	RA464616	RA464113	RA464111	RA464611	RA464111	RA464611	RA464111
					RA491661	RA491161	RA491661	RA491161
					RA492660	RA492160	RA492660	RA492160
					RA493060	RA493060	RA493060	RA493060
					RA498640	RA498140	RA498640	RA498140
					•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•								
	•	•	•					
	•	•	•					
•					•	•	•	•

Accessoires et options pour le combiné réfrigérateur-congélateur RVY497 en acier inoxydable brossé noir

RVA430100*

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.



RVA438040*

Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.



ACLETHST10*

Absorbeur d'éthylène. Kit de démarrage. A placer dans un Tiroir climat frais.



ACLETHRF10*

Absorbeur d'éthylène. Kit de recharge. A placer dans un Tiroir fraîcheur.



RA450012*

Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré. Pour RVY, RY, RB et RF.



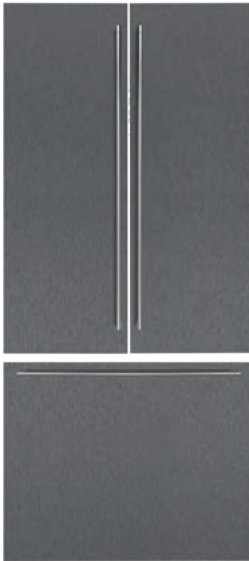
RVA450220*

Filtre à charbon actif. 2 pièce.



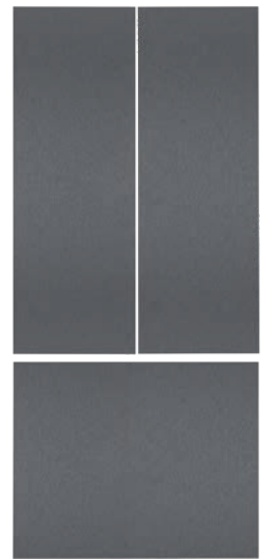
RVA421922

Façades de portes en acier inoxydable brossé foncé avec poignées. Pour RVY497, épaisseur de la façade 19 mm.



RVA428922

Façades de porte en inox brossé foncé. Inox, sans poignée. Pour RVY497, épaisseur de la façade 19 mm.



RA425110

Poignée longue, inox. Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.



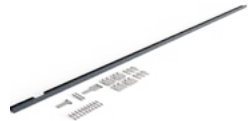
RA425910

Poignée courte, inox. Pour RB/RY492 et RW 222, avec 2 supports, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les supports 787 mm.



RVA460000

Accessoire d'installation side-by-side. Pour RVY497.



RVA460020

Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible. Nécessaire en cas d'installation d'un RVY497 en side-by-side avec un autre appareil de froid Vario Série 400 RY, RB, RC, RF ou RW.



RVA460900

Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée. Nécessaire lorsque RVY497 (largeur 89,4 cm) est installé en side-by-side dans une niche qui comprenait auparavant une combinaison d'appareils incluant un RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).



RVA460910

Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée. Nécessaire lorsque RVY497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).



RA460030

Accessoire de jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congélateur).



RVA423141

Baguettes de recouvrement latérales, 3 mm. 2 pièce.



* Disponible à partir de juillet 2024

Accessoires en option Réfrigérateur vario série 400

RA050220

1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW.

**RA430100**

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

**RA448220**

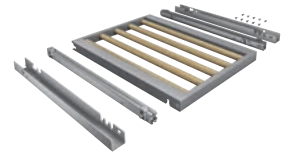
Récipient à glace, petit.
Pour l'installation avec un angle d'ouverture de porte de 90 °, le conteneur de stockage de glace doit être échangé contre le petit conteneur de stockage de glace. Cela doit être fait avant de fixer la porte.

**RA430000**

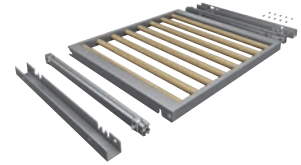
Couvertures pour les trous de vis.
8 pièces.

**RA491161**

Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

**RA491661**

Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite.
Pour appareil largeur 61 cm.

**RA420010**

Serrure pour RW414 et RW464.

**RA450012**

Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.
Pour RVY, RY, RB et RF.



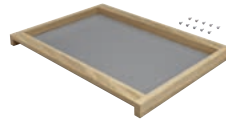
Accessoires en option cave à vin vario série 400

RA493060

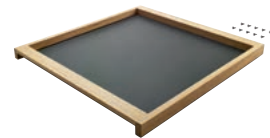
Présentoir en chêne et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.

**RA492160**

Tablette amovible avec cadre en chêne. Convient pour les carafes et les bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

**RA492660**

Tablette amovible avec cadre en chêne. Convient pour les carafes et les bouteilles ouvertes.
Pour appareil largeur 61 cm.

**RA498140**

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

**RA498640**

Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques.
Pour appareil largeur 61 cm.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.



RA425710

Poignée courte, inox, pour RB472
Avec 2 fixations, longueur 658 mm,
écart entre les trous 637 mm.



RA425910

Poignée courte, inox
Pour RVY497, RB492 et RW 222,
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
écart entre les trous 787 mm.



RA460000

Accessoire d'installation pour montage
Side-by-Side. Cet accessoire n'est pas
nécessaire si la distance entre les
2 appareils est supérieure à 160 mm.
Inclus avec RF et RW.



RA460013

Chauffage additionnel latéral 230V.
pour montage de 2 appareils "côte à
côte", poignée contre charnière ou
charnière contre charnière. Peut être
omis si la distance entre les appareils
est supérieure à 160 mm.



RA460020

Accessoire de jonction en une pièce
présentant une séparation optique
verticale



RA460030

Accessoire de jonction séparé pour
faces présentant une séparation
optique verticale (combinaison
réfrigérateur-congélateur)



RA464111

Grille d'aération en inox
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA464113

Grille d'aération en inox.
Pour les appareils de 45,7 cm de
largeur, avec filtre à eau intégré.



RA464611

Grille d'aération en inox
Pour appareil largeur 61 cm.



RA464616

Grille d'aération en inox.
Pour les appareils de 61 cm de largeur,
avec filtre à eau intégré.



RA464711

Grille d'aération en inox
Pour appareil largeur 76,2 cm.



RA464714

Grille d'aération en inox.
Pour les appareils de 76,2 cm de
largeur, avec filtre à eau intégré.



RA464713

Grille d'aération en inox
Pour les appareils de 76,2 cm de
largeur, avec filtre à eau intégré.



RA464913

Grille d'aération en inox
Pour RB492.



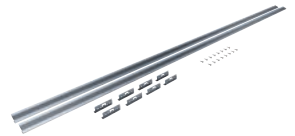
RA464911

Grille d'aération en inox
Pour appareil largeur 91,4 cm.



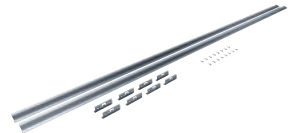
RA423140

Bandes de recouvrement latérales,
longues.



RA423340

Bandes de recouvrement latérales,
en 2 parties, pour RB.



RA421110

Façade en inox avec poignée
 Pour appareils de 45,7 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA428111**

Cadre de porte inox, sans poignée.
 Pour appareils de 45,7 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA428110**

Façade en inox, sans poignée.
 Pour appareils de 45,7 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA421610**

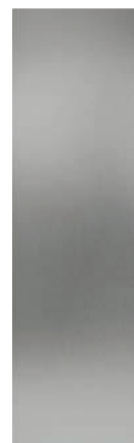
Façade en inox avec poignée
 Pour appareils de 61 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA421111**

Cadre de porte en inox avec poignée
 Pour appareils de 45,7 cm de large,
 charnière à gauche,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA428610**

Façade en inox, sans poignée.
 Pour appareils de 61 cm de large,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA421112**

Cadre de porte en inox avec poignée
 Pour appareils de 45,7 cm de large,
 charnière à droite,
 épaisseur de la façade 19 mm.

**RA421611**

Cadre de porte en inox avec poignée
 Pour appareils de 61 cm de large,
 charnière à gauche,
 épaisseur de la façade 19 mm.



Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

RA421612

Cadre de porte en inox avec poignée
Pour appareils de 61 cm de large,
charnière à droite,
épaisseur de la façade 19 mm.



RA428611

Cadre de porte inox, sans poignée.
Pour appareils de 61 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.



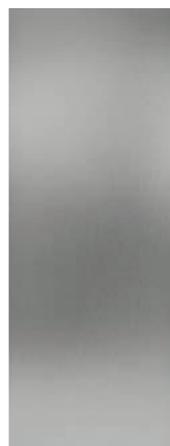
RA421710

Façade en inox avec poignée
Pour appareils de 76,2 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.



RA428710

Façade en inox, sans poignée
Pour appareils de 76,2 cm de large,
épaisseur de la façade 19 mm.



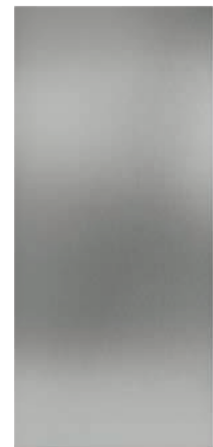
RA421911

Façade en inox avec poignée
Pour appareil largeur 91,4 cm,
épaisseur de la façade 19 mm.



RA428911

Façade en inox, sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm,
épaisseur de la façade 19 mm.



RA421712

Façades inox avec poignées
Pour RB472,
épaisseur de la façade 19 mm.



RA428712

Façades inox, sans poignées.
Pour RB472,
épaisseur de la façade 19 mm.

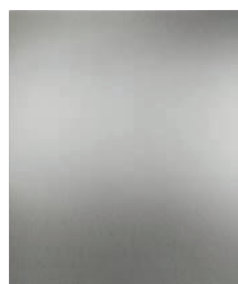


RA421910

Façades inox avec poignées,
pour RB492,
épaisseur de la façade 19 mm.

**RA428910**

Façades inox, sans poignées,
pour RB492,
épaisseur de la façade 19 mm.



Réfrigérateur-congélateur RVY497 en acier inoxydable brossé noir



Numero de l'appareil	Réfrigérateur-congélateur	
Totalement integrable	RVY497190	
Dimensions		
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm)	89,4 x 212,3 x 60,8
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	90,0 x 213,4 x 61
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	61
Poids a vide	(kg)	217,7
Poids de transport	(kg)	238
Poids Charge maximale	(kg)	583,6
Dimensions de l'emballage de transport L x H x P	(cm)	97,6 x 227 x 76
Conception et construction		
Refroidissement / congélation	•/•	
Tiroir fraîcheur / tiroir réfrigérant	•/•	
Charniere de porte droite / gauche / modifiable	•/•/-	
Habillage de porte en acier inoxydable brossé foncé	°	
Volume / valeurs de consommation		
Capacité utilisable totale	(l)	577
- Capacité utile de refroidissement	(l)	380
- Capacité utile de congélation	(l)	197
Classe d'efficacité énergétique		
Consommation d'énergie par jour ¹	(kWh/24h)	0.75
Consommation d'énergie par an ¹	(kWh)	275
Puissance sonore	(dB (A) re 1 pW)	39
Classe d'efficacité acoustique	C	
Classe de climat ²	SN - T	
Opération		
Ecran tactile TFT	•	
Aide a l'ouverture des portes et des tiroirs de congelateur	•	
Atfichage en texte clair	(nombre de langues)	42
Caractéristiques / Equipment		
Glaçon / distributeur de glace et d'eau avec glaçons / glace pilee / eau	•/-/-/-	
Zones de refroidissement frais avec contrôle de la temperature	(nombre)	2
Zones de temperature / climat	(nombre)	5
Affichage de la temperature interieure / exterieure	•	
La technologie No-Frost	•	
Decongélation automatique : Refroidissement / Congélation	•/•	
Filtre à air au charbon actif	2	
Intérieur en acier inoxydable brossé foncé	•	
Circuit de vacances	•	
Defaut, signal d'avertissement optique / acoustique	•/•	
Porte ouverte, signal d'avertissement ou indicateur de verrouillage optique / acoustique	-/•	
Services numeriques Home Connect sans fil via le WiFi ³	•	
Refroidissement		
Refroidissement rapide	•	
Distribution dynamique du froid	•	
Niveaux interieurs	(nombre)	3
Conteneurs, tiroirs l'interieur	(nombre)	3
Arrât de porte	(nombre)	6
Les rayons des oeufs	(nombre d'œufs)	18
Congélation		
Congelation rapide	•	
Capacite de congelation	(kg/24h)	10
Duree de conservation en cas de dysfonctionnement	(heure.)	13
Niveaux interieurs	(nombre)	-
Paniers, conteneurs, tiroirs à l'interieur	(nombre)	3
Arrât de porte	(nombre)	-
Conteneur de glace, bacs à glaçons	(nombre)	1
Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau integre	°	
Charges conectées		
Charge totale conectée	(kW)	0,200
Raccordement a l'eau Entree	•	

• comme standard. - non disponible. ° Accessoires speciaux.

¹ La consommation reelle depend du type d'utilisation/de l'emplacement de l'appareil.

² L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites de temperature ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN - ST (+10 °C à +38 °C), SN - T (+10 °C à +43 °C).

³ L'utilisation de la fonction Home Connect depend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Vario Kältegeräte der Serie 400



Numéro de l'appareil		Combinaison réfrigérateur-congélateur	Combinaison réfrigérateur-congélateur	Appareil de réfrigération	Appareil de réfrigération
Totalement intégrable / intégrable		RB492305	RB472305	RC492305	RC472305
Dimensions					
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm)	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	61	61	61	61
Poids à vide	(kg)	226	203	205	182
Poids de transport	(kg)	244	219	223	198
Poids Charge maximale	(kg)	616	433	564	564
Dimensions de l'emballage de transport L x H x P	(cm)	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75	85 x 226 x 75
Conception et construction					
Refroidissement / congélation / vin		• / • / -	• / • / -	• / - / -	• / - / -
Refroidissement frais 0 °C / refroidissement frais < 0 °C / refroidissement frais		- / • / •	- / • / •	• / - / •	• / - / •
Totalement intégrable / intégrable / sousmontable / indépendant		• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -
Charnière de porte droite / gauche modifiable		• / - / •	• / - / •	• / - / •	• / - / •
Porte vitrée		-	-	-	-
Panneaux complets / panneaux de porte		- / °	- / °	- / °	- / °
Volume / valeurs de consommation					
Capacité utilisable totale	(l)	555	452	579	467
- Capacité utile de refroidissement	(l)	389	316	-	-
- Capacité Zone de réfrigération	(l)	-	-	494	398
- Capacité Zone fraîcheur 0 °C / Zone fraîcheur < 0 °C	(l)	-	-	85	69
- Capacité utile de congélation	(l)	166	136	-	-
Max. Capacité de stockage des bouteilles de 0,75 l	(nombre)	-	-	-	-
Classe d'efficacité énergétique					
Consommation d'énergie par jour ¹	(kWh/24h)	0,893	0,809	0,498	0,454
Consommation d'énergie par an ¹	(kWh)	326	295	182	166
Puissance sonore	(dB (A) re 1 pW)	42	42	40	40
Classe d'efficacité acoustique		D	D	C	C
Classe de climat ²		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Opération					
Écran tactile TFT		•	•	•	•
Aide à l'ouverture des portes et des tiroirs de congélateur		•	•	•	•
Affichage en texte clair	(nombre de langues)	52	52	52	52
Caractéristiques / Équipement					
Glaçon / distributeur de glace et d'eau avec glaçons / glace pilée / eau		• / - / - / -	• / - / - / -	- / - / - / -	- / - / - / -
Zones de refroidissement frais avec contrôle de la température	(nombre)	•	•	•	•
Zones de refroidissement frais avec contrôle de l'humidité	(nombre)	•	•	•	•
Zones de température / climat	(nombre)	4	4	3	3
Affichage de la température intérieure / extérieure		• / -	• / -	• / -	• / -
Contrôle de la température au degré près		•	•	•	•
La technologie No-Frost		•	•	•	•
Décongélation automatique : Refroidissement / Refroidissement frais / Congélation		• / • / •	• / • / •	• / • / -	• / • / -
Lumière de présentation	(nombre)	-	-	-	-
Serrure de porte		-	-	-	-
Contrôle de l'humidité		-	-	-	-
Filtre à air au charbon actif		•	•	•	•
Palier à faible vibration		-	-	-	-
Protection contre les UV		-	-	-	-
Intérieur en acier inoxydable		•	•	•	•
Circuit de vacances		•	•	-	-
Défaut, signal d'avertissement optique / acoustique		• / •	• / •	• / •	• / •
Porte ouverte, signal d'avertissement ou indicateur de verrouillage optique / acoustique		- / •	- / •	- / •	- / •
Services numériques (Home Connect) sans fil via le WiFi ³		•	•	•	•
Refroidissement / rafraîchissement					
Refroidissement rapide		•	•	•	•
Distribution dynamique du froid		•	•	•	•
Niveaux intérieurs	(nombre)	3	3	4	4
Conteneurs, tiroirs à l'intérieur	(nombre)	2	2	3	3
Arrêt de porte	(nombre)	3	3	3	4
Les rayons des œufs	(nombre d'œufs)	18	18	18	18
Vin					
Max. Niveaux à l'intérieur		-	-	-	-
Porte-bouteilles entièrement extensible / télescopique		-	-	-	-
Étagères entièrement extensibles / extensibles / amovibles		-	-	-	-
Possibilité de stockage de bouteilles de magnum		-	-	-	-
Convient aux carafes, aux bouteilles ouvertes et aux humidificateurs		-	-	-	-
Congélation					
Congélation rapide		•	•	-	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	14	14	-	-
Durée de conservation en cas de dysfonctionnement	(heure)	13	13	-	-
Niveaux intérieurs	(nombre)	-	-	-	-
Paniers, conteneurs, tiroirs à l'intérieur	(nombre)	2	2	-	-
Arrêt de porte	(nombre)	-	-	-	-
conteneur de glace, bacs à glaçons	(nombre)	1	1	-	-
Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré		°	°	-	-
Charges connectées					
Charge totale connectée	(kW)	0,300	0,300	0,300	0,300
Raccordement à l'eau Entrée		•	•	-	-

• comme standard. - non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ La consommation réelle dépend du type d'utilisation/de l'emplacement de l'appareil.

² L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN - ST (+10 °C à +38 °C), SN - T (+10 °C à +43 °C).

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Appareil de réfrigération	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
RC462305	RF471306	RF461306	RF411306	RF410304	RW466365	RW414365	RW466305	RW414305
60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61 61 163 178 555 70 x 226 x 74	75,6 x 212,5 x 60,8 76,2 x 213,4 x 61 61 182 199 483 85 x 226 x 75	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61 61 158 173 401 70 x 226 x 75	45,1 x 212,5 x 60,8 45,7 x 213,4 x 61 61 130 143 300 55 x 226 x 75	45,1 x 212,5 x 60,8 45,7 x 213,4 x 61 61 135 148 300 55 x 226 x 75	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61 61 165 179 571 70 x 226 x 75	45,1 x 212,5 x 60,8 45,7 x 213,4 x 61 61 140 152 377 55 x 226 x 75	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61 61 159 173 571 70 x 226 x 75	45,1 x 212,5 x 60,8 45,7 x 213,4 x 61 61 139 152 377 55 x 226 x 75
• / - / -	- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / - / •	- / - / •	- / - / •	- / - / •
• / - / •	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -
• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -
• / - / •	- / • / •	- / • / •	- / • / •	- / • / •	• / - / •	• / - / •	• / - / •	• / - / •
-	-	-	-	-	•	•	-	-
- / °	- / °	- / °	- / °	- / °	- / °	- / °	- / °	- / °
357	445	344	240	240	370	272	370	272
-	-	-	-	-	-	-	-	-
305	-	-	-	-	-	-	-	-
52	-	-	-	-	-	-	-	-
-	445	344	240	240	-	-	-	-
-	-	-	-	-	99	70	99	70
0,410	0,791	0,700	0,607	0,607	0,425	0,396	0,354	0,330
150	321	284	246	246	155	145	129	120
40	42	42	42	42	42	42	42	42
C	D	D	D	D	D	D	D	D
SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
52	52	52	52	52	52	52	52	52
- / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	- / - / - / -	- / - / - / -	- / - / - / -	- / - / - / -	- / - / - / -
•	-	-	-	-	-	-	-	-
•	-	-	-	-	-	-	-	-
3	1	1	1	1	3	2	3	2
• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
• / • / -	- / - / •	- / - / •	- / - / •	- / - / •	• / - / -	• / - / -	• / - / -	• / - / -
-	-	-	-	-	5	5	5	5
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	-	-	-	-	-	-	-	-
•	-	-	-	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	12	13	12	13
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	-	•	•	•	•
-	•	•	•	•	-	-	-	-
-	23	19	16	16	-	-	-	-
-	10	7	6	6	-	-	-	-
-	5	5	5	5	-	-	-	-
-	2	2	2	2	-	-	-	-
-	4	4	4	4	-	-	-	-
-	1	1	1	-	-	-	-	-
-	•	•	•	-	-	-	-	-
0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
-	•	•	•	-	-	-	-	-

Four EB 333
 Fours série 400
 Fours série 200
 Appareils Varío
 Tables de cuisson
 Appareils de ventilation
 Appareils de froid
 Lave-vaisselle
 Label énergétique | Home Connect | Accessoires



Appareils de froid

Vario Froid série 200 réfrigérateurs et congélateurs	350
Réfrigérateur-congélateur pose libre série 200	354
Appareils de froid série 200	356
Informations sur la planification des séries de réfrigération Vario et des unités de réfrigération de la série 200	360
Caves à vin série 200	362
Accessoires Accessoires spéciaux	365
Informations techniques	366



RB289300

Avec un refroidissement frais proche de 0°C
Entièrement intégrable
largeur de la niche 56 cm,
hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

- 2 supports de bouteille, en marbre de bois
- 2 accumulateur de froid
- 2 casier à oeufs
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA238030

Support de bouteille en bois massif avec connecteur magnétique, huilé.

RA430100

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200

RB289

- Intérieur avec des éléments en aluminium solides et précisément assemblés en bronze léger de Gaggenau
- Des étagères et des tiroirs entièrement extensibles
- Un concept d'éclairage raffiné
- 4 zones climatiques avec deux tiroirs de refroidissement à proximité de 0°C
- Etagères réglables en hauteur, extensibles en verre de sécurité, encadrées dans des profils en aluminium massif
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Porte-bouteilles en bois d'érable massif avec connexion magnétique
- Volume net 223 litre

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
Température réglable de +3°C à +8°C.
3 Etagères en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 2 en partie extensible.
1 étagère en verre satiné blanc.
2 étagères à bouteilles en bois d'érable massif avec connexion magnétique, huilées, pouvant être allongées à volonté jusqu'à 5 étagères par plateau.
À l'aide de 5 casiers à bouteilles, il est possible de stocker jusqu'à 9 bouteilles (0,75 l de forme standard) sur un seul niveau.
Les casiers à bouteilles sont également adaptés au stockage de bouteilles de champagne et de magnum.
1 grand support de porte en aluminium pour les bouteilles.
1 balconnet en aluminium dans la contreporte.
Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec des éléments lumineux non éblouissants, intégrés sur les côtés.
Volume net 101 litre.

Compartment fraîcheur proche de 0°C

Tiroirs avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
1 tiroir à aliments frais entièrement extensible près de 0°C, éclairé.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 55 litre.

Compartment de congélation

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24°C à -14°C.
Compartment de congélation 4 étoiles.
Tiroirs avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat.
Aide de dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 8 h.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litre.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/année.
Niveau de bruit 37 DB (A) re 1 pW.

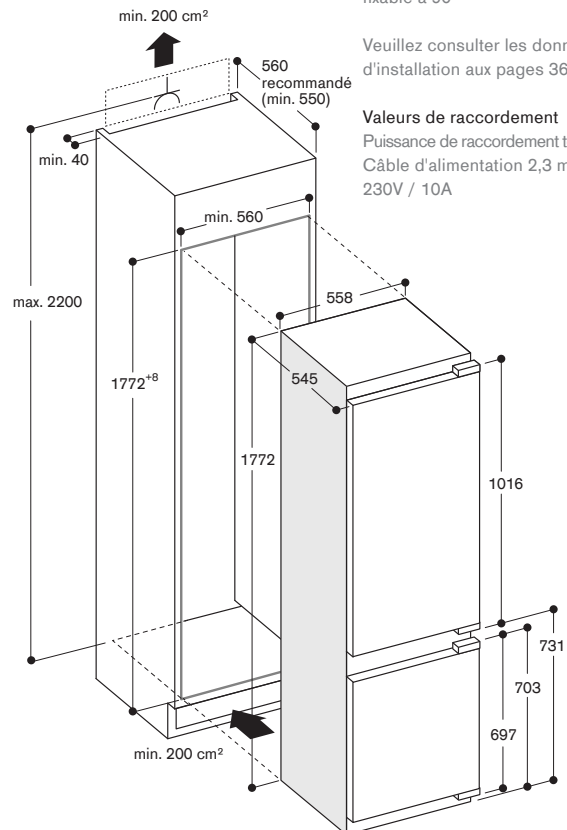
Instructions de montage

Max. Poids du panneau de porte : Porte supérieure 19 kg. Porte inférieure 19 kg.
Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°

Veillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche 230V / 10A



**RT289370**

Avec un refroidissement frais proche de 0°C
Entièrement intégrable
largeur de la niche 56 cm,
hauteur de la niche 177,5 cm

**Le prix comprend**

- 2 casier à oeufs.
- 1 bac à glaçons.
- 2 Support de bouteille en bois massif, magnétique.
- 1 Kit pour façades de meubles lourds.

Accessoires en option**RA238030**

Support de bouteille en bois massif avec connecteur magnétique, huilé.

RA430100

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Combiné réfrigérateur-congélateur**Vario série 200****RT289**

- Intérieur avec des éléments en aluminium solides et précisément assemblés en bronze léger de Gaggenau
- Aide à l'ouverture de la porte :
 - 1. fonction push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. ouverture de la porte possible par assistant vocal
- Des étagères et des tiroirs entièrement extensibles
- 4 zones climatiques incl. trois tiroirs de refroidissement frais proches de 0°C
- Étagères réglables en hauteur, extensibles en verre de sécurité, encadrées dans des profils en aluminium massif
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Porte-bouteilles en bois d'érable massif avec connexion magnétique
- Volume net 269 litre

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
Température réglable de +3°C à +8°C.
5 étagères réglables en hauteur en verre de sécurité, partiellement extensibles.
1 étagère en verre satiné blanc.
2 étagères à bouteilles en bois d'érable massif avec connexion magnétique, huilées, pouvant être allongées à volonté jusqu'à 5 étagères par plateau.
À l'aide de 5 casiers à bouteilles, il est possible de stocker jusqu'à 9 bouteilles (0,75 l de forme standard) sur un seul niveau.
Les casiers à bouteilles sont également adaptés au stockage de bouteilles de champagne et de magnum.
1 grand support de porte en aluminium pour les bouteilles.
3 supports de porte en aluminium.
Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec des éléments lumineux LED anti-éblouissants, intégrés latéralement.
Volume net 171 litre.

Compartment fraîcheur proche de 0°C

Tiroirs avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 83 litre.

Compartment de congélation

Température de conservation : -18°C et plus froid.
Compartment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,8 kg / 24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 9,5 h.
Volume net 15 litre.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 184 kWh/année.
Niveau de bruit 36 DB (A) re 1 pW.

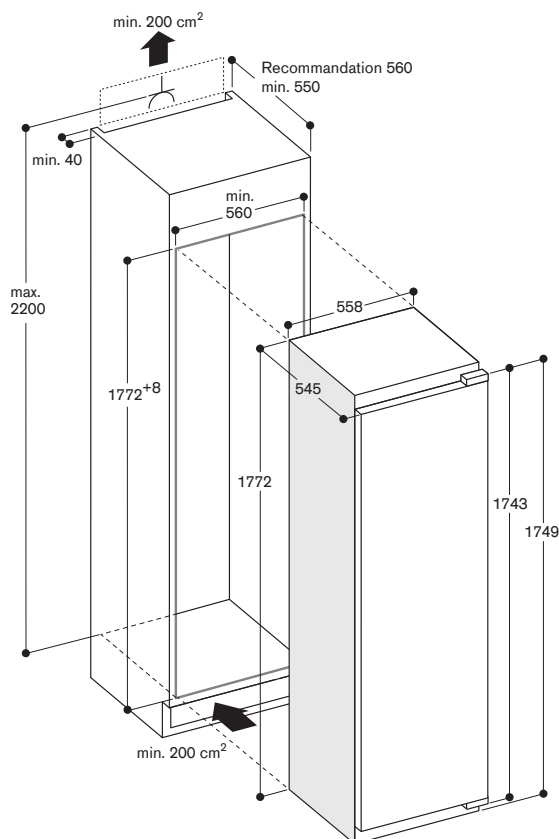
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de la porte d'habillage 27 kg.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche 230V / 10A





RC289370

Avec un refroidissement frais proche de 0°C
Entièrement intégrable
largeur de la niche 56 cm,
hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

- 2 casier à oeufs.
- 2 Support de bouteille en bois massif, magnétique.
- 1 Kit pour façades de meubles lourds.

Accessoires en option

RA238030

Support de bouteille en bois massif avec connecteur magnétique, huilé.

RA430100

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur Vario série 200

RC289

- Intérieur avec des éléments en aluminium solides et précisément assemblés en bronze léger de Gaggenau
- Aide à l'ouverture de la porte :
 - 1. fonction push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 - 2. ouverture de la porte possible par assistant vocal
- 3 zones climatiques incl. trois tiroirs de refroidissement frais proches de 0°C
- Étagères réglables en hauteur, extensibles en verre de sécurité, encadrées dans des profils en aluminium massif
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Porte-bouteilles en bois d'érable massif avec connexion magnétique
- Volume net 289 litre

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
Température réglable de +3°C à +8°C.
6 étagères en verre de sécurité réglables en hauteur, partiellement extensibles.
1 étagère en verre satiné blanc.
2 étagères à bouteilles en bois d'érable massif avec connexion magnétique, huilées, pouvant être allongées à volonté jusqu'à 5 étagères par plateau.
À l'aide de 5 casiers à bouteilles, il est possible de stocker jusqu'à 9 bouteilles (0,75 l de forme standard) sur un seul niveau.
Les casiers à bouteilles sont également adaptés au stockage de bouteilles de champagne et de magnum.
1 grand support de porte en aluminium pour les bouteilles.
3 supports de porte en aluminium.
Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec des éléments lumineux LED anti-éblouissants, intégrés latéralement.
Volume net 206 litre.

Compartment fraîcheur proche de 0°C

Tiroirs avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 83 litre.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 120 kWh/année.
Niveau de bruit 36 DB (A) re 1 pW.

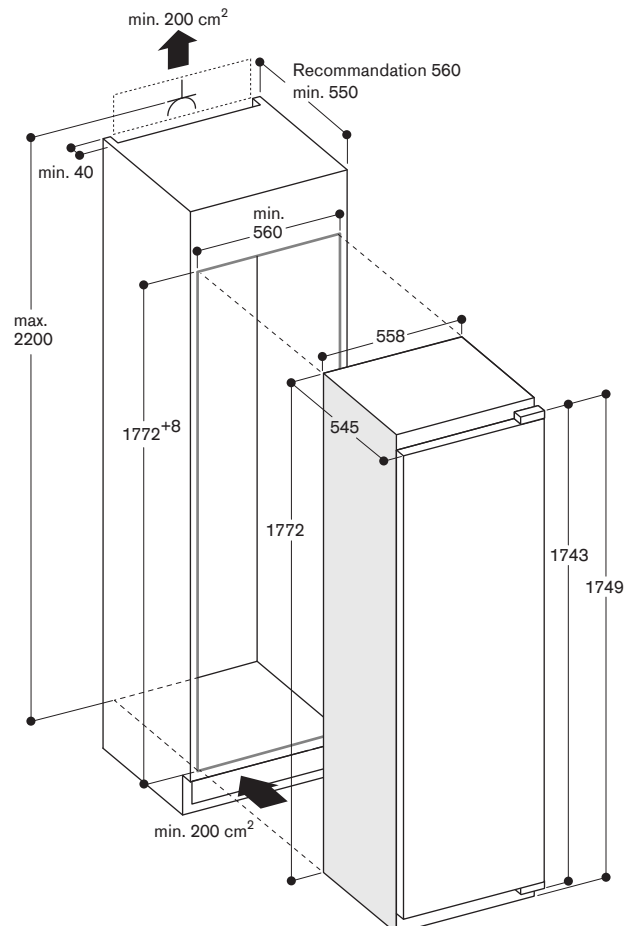
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de la porte d'habillage 27 kg.
Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.
230V / 10A



**RF287370**

Entièrement intégrable
largeur de la niche 56 cm,
hauteur de la niche 177,5 cm

**Le prix comprend**

- 1 bac à glaçons.
- 1 Kit pour façades de meubles lourds.

Congélateur série Vario 200**RF287**

- Intérieur avec des éléments en aluminium solides et précisément assemblés en bronze léger de Gaggenau
- Aide à l'ouverture de la porte :
 1. fonction push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
 2. ouverture de la porte possible par assistant vocal
- Étagères en verre de sécurité, encadrées par des profils en aluminium massif
- Tiroirs coulissants avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat
- Éclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec feux latéraux intégrés à LED sans éblouissement
- Accès direct par cloisonnement avec des zones de stockage ouvertes
- Peut être combiné avec le groupe de refroidissement RC289 (côte à côte)
- Combinaison avec le caisson climatique pour le vin RW282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net 212 litre

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Compartment de congélation

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.

Température réglable de -24° C à -14° C.
Compartment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg /24h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 9h.
3 Tiroirs de congélateur, dont 1 extra large, amovible.
6 Étagères en verre de sécurité, dont 3 sont enfermées dans des profils en aluminium massif, amovibles.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 235 kWh/année.
Niveau de bruit 35 DB (A) re 1 pW.

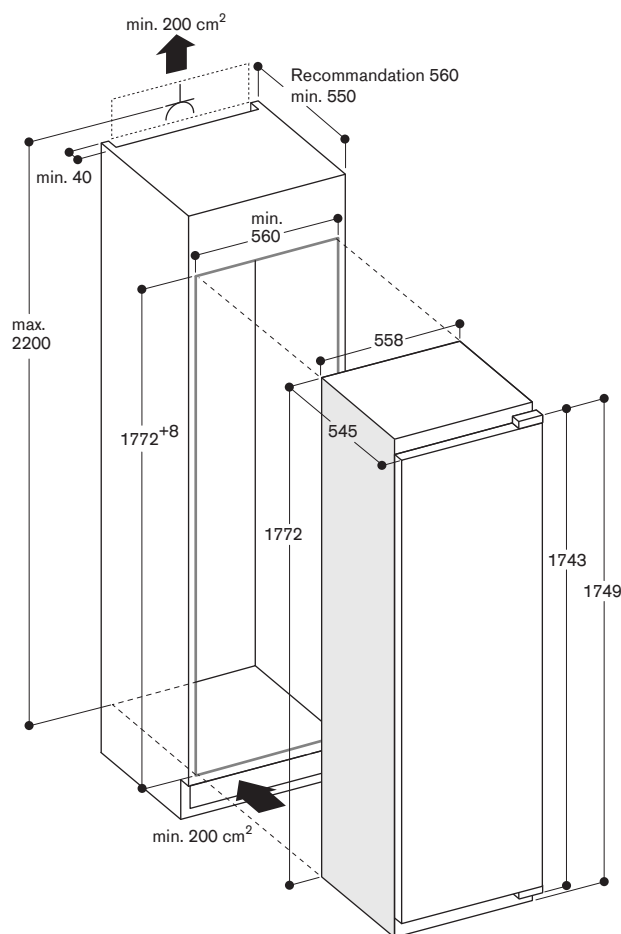
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de la porte d'habillage 27 kg.
Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche. 230V / 10A





RY295350

Avec refroidissement frais 0°C

Pose-libre

Portes d'entrée et tiroir en anthracite

acier inoxydable

Largeur 91 cm, hauteur 183 cm

Breite 91 cm, Höhe 183 cm



Le prix comprend

1 pelle à glaçons

1 filtre à charbon actif

Accessoires en option

RA450012

Filtre à charbon actif pour filtre à eau système.

Pour RVY, RY, RB et RF.

Réfrigérateur-congélateur combiné à pose-libre sérié 200

RY295

- 3 zones climatiques, y compris le refroidissement frais 0°C
- 2 tiroirs réfrigérants 0°C avec 5 réglages de température prédéfinis entre -2°C et +4°C
- 3 étagères en verre divisées symétriquement, réglables en hauteur
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Distributeur d'eau interne pour l'eau réfrigérée
- 5 réglages de luminosité prédéfinis pour l'éclairage
- Volume net 573 litre

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.

Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sécurité enfants.

Mode Shabbat, certifié Star-K.

Mode vacances.

Dessus et panneaux latéraux extérieurs de couleur anthracite noire.

Filtre à charbon actif pour système de filtration d'eau avec indicateur de saturation affiché à l'écran.

Filtre à air à charbon actif.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.

Température réglable de +2 à +8°C.

3 étagères en verre de sécurité divisées, toutes les 6 demi-étagères avec réglage manuel de la hauteur.

1 surface de pose

2 grands compartiments pour bouteilles.

4 tablettes, dont 2 réglables en hauteur.

1 tiroir sur toute la largeur.

Distributeur d'eau interne avec raccord d'entrée d'eau fixe, intégré dans la paroi latérale gauche.

Éclairage LED sans éblouissement (5600 K).

5 réglages de luminosité prédéfinis pour l'éclairage, également via Home Connect.

Paroi arrière intérieure en acier inoxydable.

Volume net 335 litre.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

2 tiroirs de refroidissement 0°C.

5 réglages de température prédéfinis entre -2°C et +4°C combinés à un réglage de l'humidité pour le poisson et la viande, les fruits, les légumes, les boissons, la norme.

Volume net 67 litre.

Compartiment de congélation

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.

Température réglable

de -24°C à -16°C.

Compartiment de congélation 4 étoiles.

Capacité de congélation 15 kg /24 h.

Durée de stockage après un dysfonctionnement 18,5 h.

3 tiroirs entièrement extensibles.

Volume net 171 litre.

Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.

Arrêt séparé de la fabrication de glace.

Production de glaçons env. 1,5 kg/24 h.

Bac de glaçons amovible pour une

réserve d'environ 3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.

Consommation d'énergie

333,25 kWh/année. ¹

Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage

Angle d'ouverture de la porte de 118°, fixable à 90°.

Distance requise par rapport au mur : 25 mm.

Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

¹Pour atteindre la consommation d'énergie déclarée, il faut utiliser les entretoises jointes. Les entretoises augmentent la profondeur de l'appareil d'environ 2,5 cm. Sans les entretoises, l'appareil est pleinement fonctionnel mais consomme un peu plus d'énergie.

Valeurs de raccordement

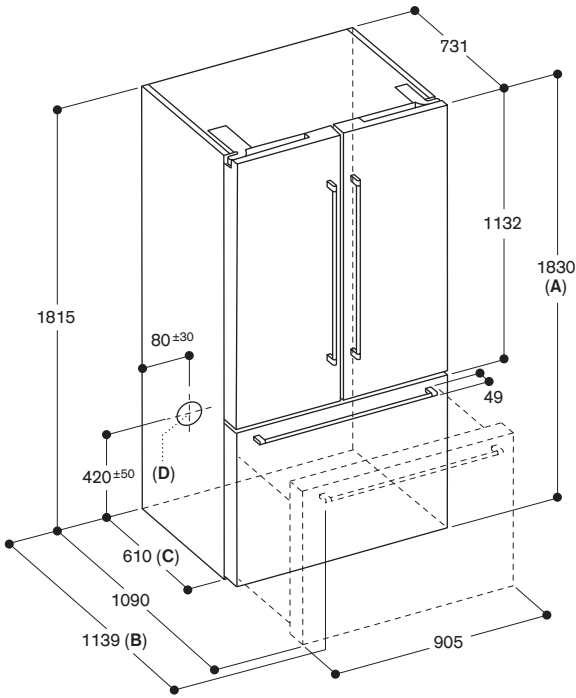
Cordon secteur 2,4 m avec fiche.

Arrivée d'eau.

Tuyau 3,0 m, raccordement 3/4".

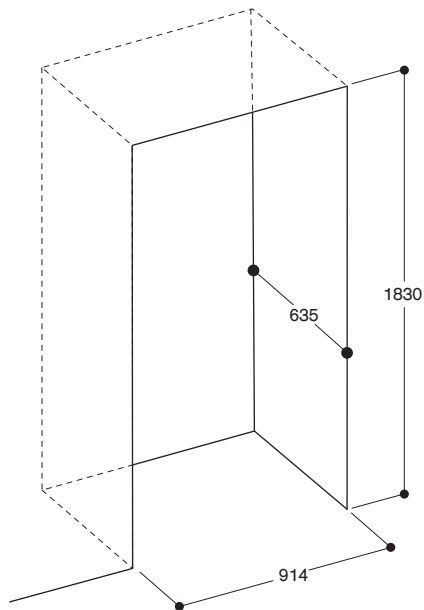
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

230V / 10A



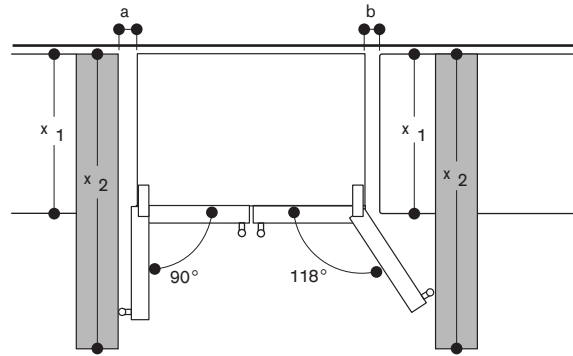
- A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
- B : Avec poignée
- C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
- D : Position du raccordement à l'eau

Mesures en mm



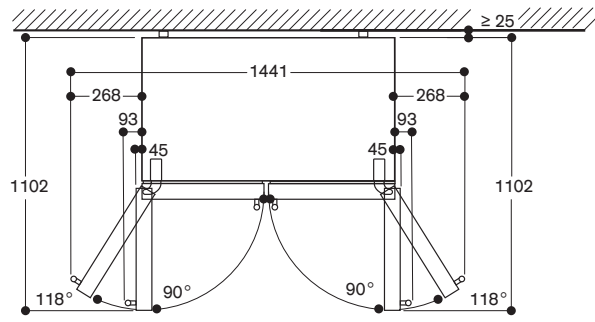
Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées

Mesures en mm



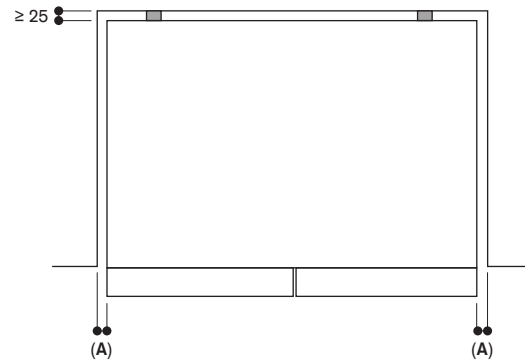
x ₁ (profondeur de l'unité)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x ₂ (mur)	93	266

Mesures en mm



Mesures en mm

Dégagements minimums



A: ≥ 3,2 mm

Laissez un espace libre d'au moins 12,7 mm au-dessus de l'appareil
Respectez les dégagements minimums indiqués ci-dessus
Sinon, la consommation d'énergie de l'appareil est plus élevée

Mesures en mm



RB282306

Avec un refroidissement frais proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 3 casier à oeufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA430100

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur-congélateur série 200 RB282

- 4 zones climatiques avec deux tiroirs de refroidissement à proximité de 0°C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net 223 litre

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
Température réglable de +3°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 surface de pose
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
1 balconnet profilé aluminium dans la contreporte.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 101 litre.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 55 litre.

Compartiment de congélation

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24°C à -16°C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Aide de dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 8 h.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
2 tablettes en verre de sécurité.
Volume net 67 litre.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 201 kWh/année.
Niveau de bruit 37 DB (A) re 1 pW.

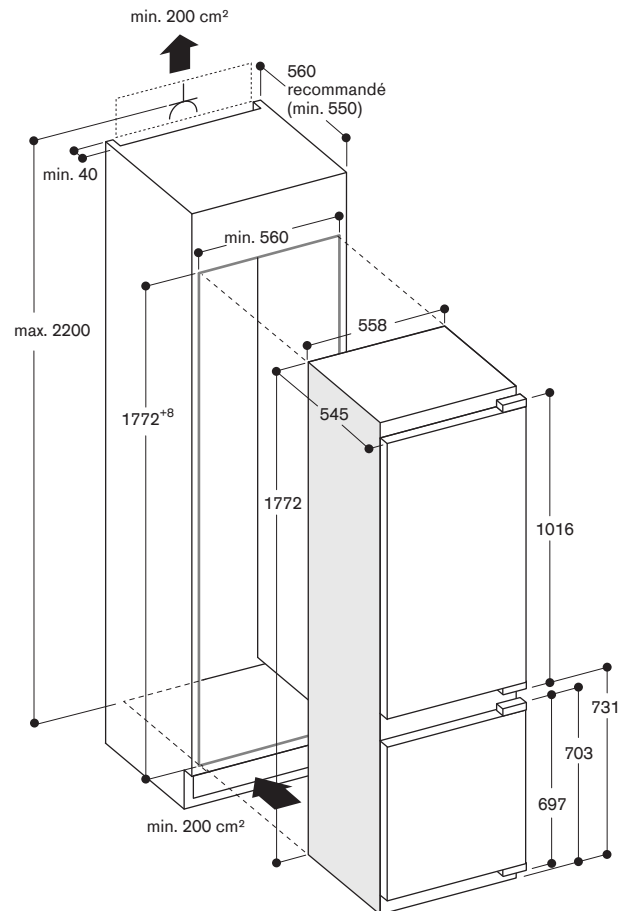
Instructions de montage

Max. Poids du panneau de porte : Porte supérieure 19 kg. Porte inférieure 19 kg.
Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche 230V / 10A



**RT282306**

Avec un refroidissement frais proche de 0°C

Entièrement intégrable

Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm

**Accessoires en option**

3 casier à oeufs

1 clayette à vin et champagne

1 bac à glaçons

Accessoires en option**RA430100**

Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

**Réfrigérateur-congélateur série 200
RT282**

- 4 zones climatiques incl. trois tiroirs de refroidissement frais proches de 0°C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Capacité utile 269 litres

Commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches de commande.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau. Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

**Sélection de services digitaux
(Home Connect)**

Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide. Température réglable de +3°C à +8°C. 5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible. 1 surface de pose Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté. 1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible. 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte. Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement. Capacité utile 171 litres.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour la viande, le poisson et la volaille. Capacité utile 83 litres.

Compartiment de congélation

Température de conservation : -18°C et plus froid. Compartiment de congélation 4 étoiles. Capacité de congélation 2,8 kg/24 heures. Durée de conservation en cas de panne : 9,5 heures. Capacité utile 15 litres.

Données de consommation

La classe d'efficacité énergétique E à une gamme de des classes d'efficacité énergétique de A à G. Consommation d'énergie 184 kWh/an. Niveau de bruit 36 DB (A) re 1 pW.

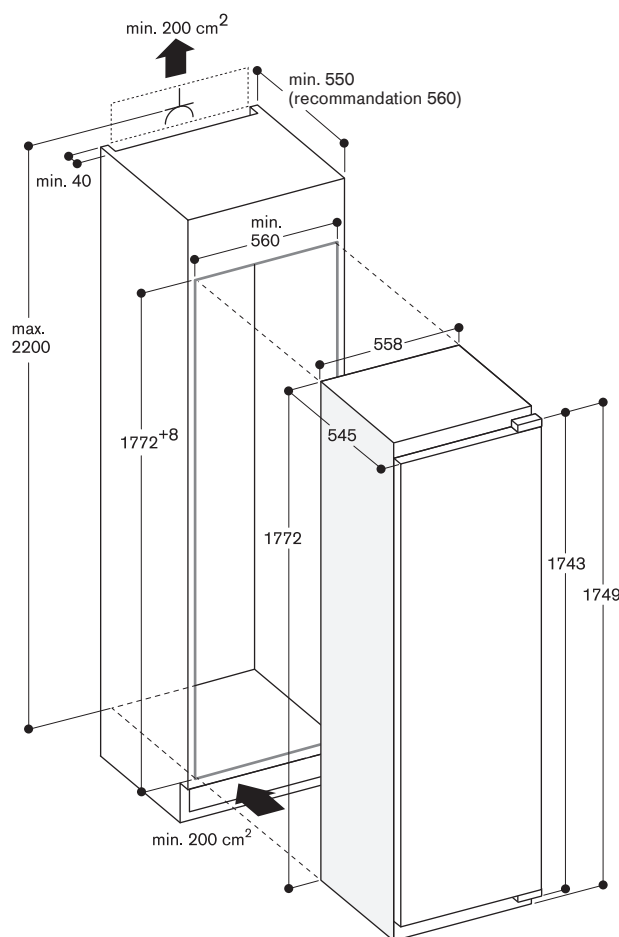
Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°. Poids maxi. de l'habillage des portes : 22 kg.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW. Cordon secteur 2,3 m avec fiche. 230V / 10A





RC282306

Avec un refroidissement frais proche de 0°C.
Entièrement intégrable largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 140 cm



Le prix comprend

3 casier à œufs
1 clayette à vin et champagne

Accessoires en option

RA430100
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur série 200

RC282

- 3 zones climatiques incl. trois tiroirs de refroidissement frais proches de 0°C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net 289 litre

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.
Température réglable de +3°C à +8°C.
6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.
1 surface de pose
Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 206 litre.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 83 litre.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 120 kWh/année.
Niveau de bruit 36 DB (A) re 1 pW.

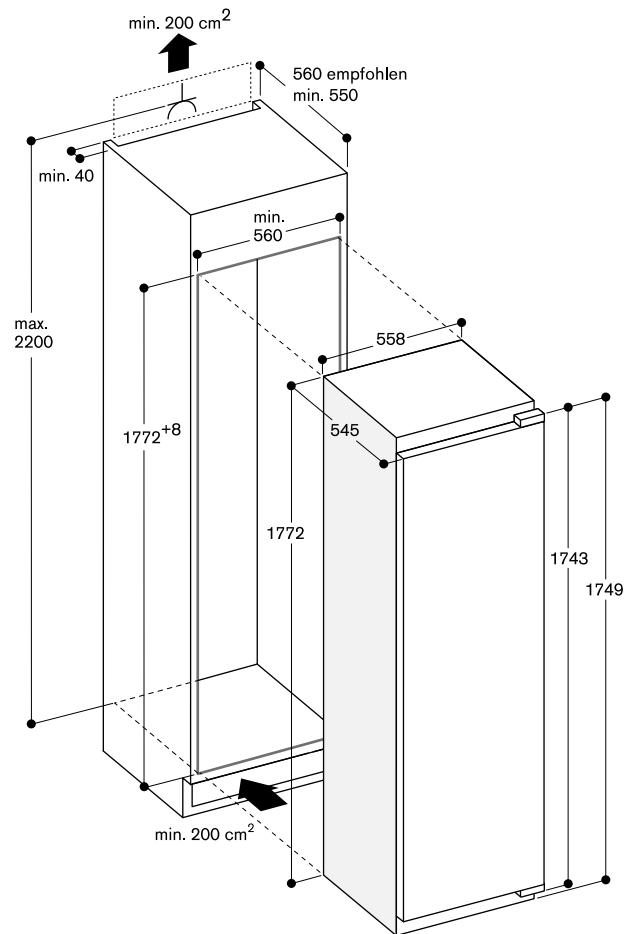
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids max. de la porte 22 kg.
Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche. 230V / 10A





RF282306

Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm,
hauteur de la niche 177,5 cm



Le prix comprend

1 Eiswürfelschale

Congélateur Série 200**RF282**

- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Combinaison avec le caisson climatique pour le vin RW 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net 212 litre

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Technische Features

Répartition dynamique du froid.
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Compartment de congélation

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24° C à -14° C.
Compartment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 13,8 kg/24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 8 h.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Verbrauchsdaten

Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 235 kWh/année.
Niveau de bruit 35 DB (A) re 1 pW.

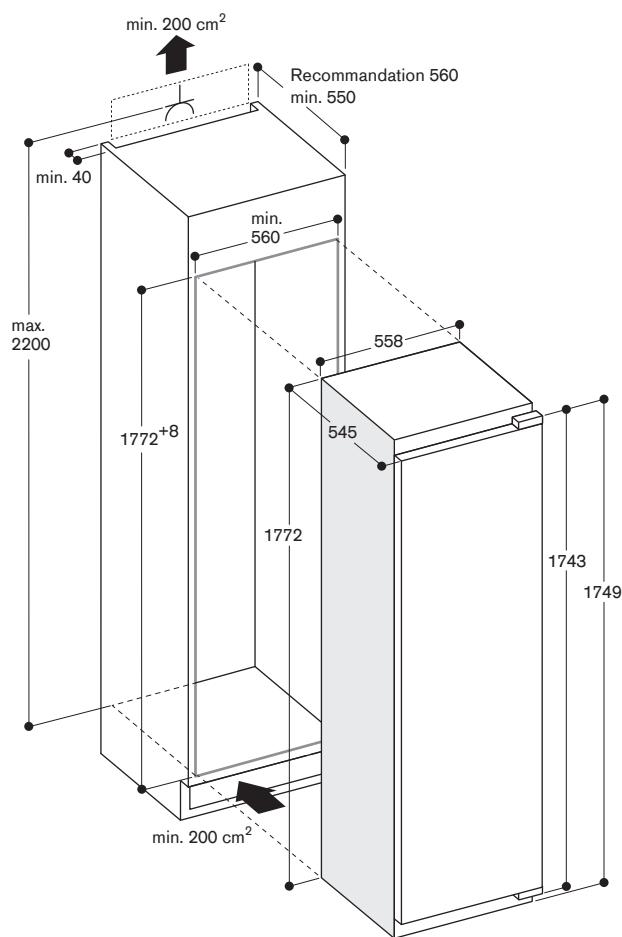
Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poid max. de la porte 22 kg.
Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau.

Veillez consulter les données d'installation aux pages 360.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.



Informations sur la planification des séries de réfrigération Vario et des unités de réfrigération de la série 200

Place d'installation

L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien ventilée. L'emplacement ne doit ni être exposé à la lumière directe du soleil, et ni être à proximité d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière, un four, un Radiateur, etc.

Dans le cas où une installation à proximité d'une source de chaleur ne peut être évitée, les distances minimales suivantes doivent être respectées par rapport à la source de chaleur :

- Pour les fours électriques ou à gaz 3 cm,
- Pour les cuisinières électriques ou à gaz 3 cm,
- Pour les cuisinières à pétrole ou à charbon 30 cm.

Side-by-side Installation

Les appareils de réfrigération de la série Vario 200 et de la série 200 peuvent être installés côte à côte dans leurs meubles de cuisine dans les combinaisons :

RW + RW

RC + RF (pas d'autre appareil que le modèle RC)

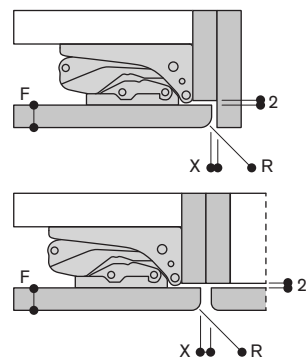
RW + RF (pas d'autre appareil que le modèle RW, sauf RW)

Pour toutes les autres combinaisons, une distance minimale de 150 mm doit être respectée entre les appareils.

La dimension de l'espace libre par rapport aux meubles adjacents dépend de l'épaisseur et de l'angle (rayon) de la façade du meuble.

L'épaisseur possible de la face avant des portes personnalisées se situe entre 19 mm et 22 mm.

Recommandation de dimension d'espace libre pour charnière plate



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 = épaisseur de la façade du meuble

R = rayon

X = dimension d'espace libre

Afin d'assurer une ouverture de la porte de l'appareil sans collision et d'éviter ainsi d'endommager les façades des meubles, les dimensions d'espace libre recommandées dans le tableau doivent être respectées.

Mesures en mm

Façades des meubles

Poids maximum autorisé à l'avant des portes

Hauteur de la niche	Nombre de Portes	Max. autorisé Poids à l'avant de la porte
178 cm, Vario 200, série 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, série 200	2	chacun 19 kg
178 cm, Vario 200, série 200+ RA260000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, série 200+ RA260000	2	chacun 24 kg
82 cm, série 200	1	12 kg
178 cm, 123 cm, série 200 Vin	1	20 kg

et une déficience fonctionnelle de la charnière.

Surface de socle

Important !

Un manque de ventilation entraîne des dommages à l'appareil !

L'ouverture d'alimentation en air situé en dessous de l'appareil encastré ne peut être en aucun cas recouvert.

Une section d'au moins 200 cm² doit être prévue pour l'ouverture d'alimentation en air.

Dimensions du cadre frontal de la porte accessoire optionnelle pour RW222 et RW282

Les schémas suivants montrent les dimensions de base des accessoires optionnels façades de porte/cadre de porte pour les différents appareils.

Les dimensions des portes illustrées sont conçues pour les spécifications de base suivantes :

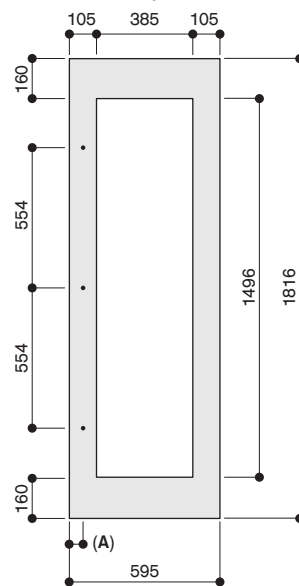
- Épaisseur frontale : 19 mm
- Dimension de l'espace libre : 3 mm

Ces spécifications offrent un large éventail de conceptions de cuisine.

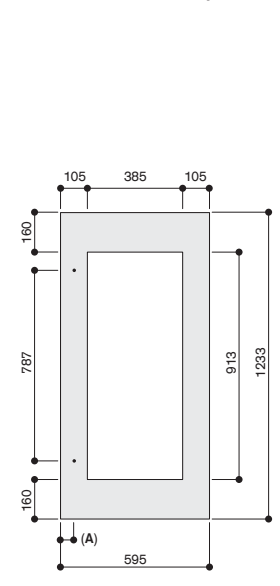
Important !

Les schémas suivants ne remplacent pas une planification approfondie. Il est indispensable de veiller à ce que les contraintes spécifiques en matière de conception de la cuisine soient respectées.

Hauteur de la découpe 178 cm



Hauteur de la découpe 122 cm

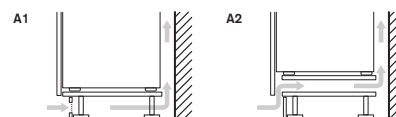
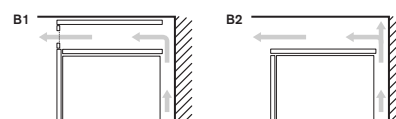
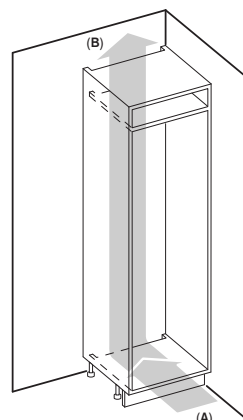


A : 52,5

L'épaisseur de l'habillage de la porte est de 19 mm. Les dimensions maximales de l'habillage de la porte sont basées sur un écart de 3 mm, sur la base d'une seule découpe.

Mesures en mm

Options de ventilation



A: Entrée d'air ≥ 200 cm² ; options d'apport d'air supplémentaire A1 ou A2

B: Sortie d'air ≥ 200 cm² ; options de ventilation B1 ou B2



RW282263

Avec porte en verre, intégrable avec Cadre de meuble
largeur de la niche 56 – 57 cm
hauteur de la niche 177,2 – 178,8 cm



Accessoires d'installation

RA221311

Cadre de porte en inox avec poignée,
Pour RW 282,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA425110

Poignée longue, inox
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
écart entre les trous 554 mm.

Accessoires en option

RA050220

1 filtre à charbon actif de remplacement
pour RW.

Cave à vin série 200

RW282

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Se combine avec le congélateur RF287 ou RF282 (intégration côte à côte)
- Capacité 80 norme bouteilles

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.

Touches sensibles.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.

Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.

Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.

Protection anti-UV.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sécurité enfants.

Équipement

Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).

10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.

Prévu pour des bouteilles magnum.

Éclairage LED.

Volume net 254 litres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.

Consommation d'énergie

162 kWh/année.

Niveau sonore 35 DB (re 1 pW)

Instructions de montage

Charnières plates.

Charnières à droite ou à gauche, réversibles.

Pieds avant réglables en hauteur.

Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°

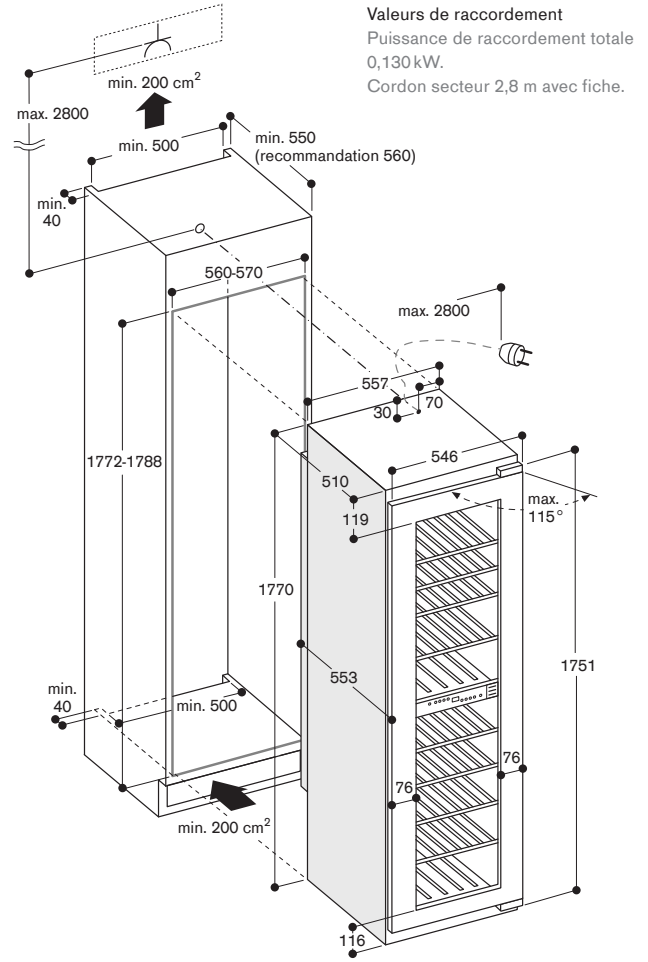
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.

Épaisseur du panneau de porte min. 16 mm / max. 22mm.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

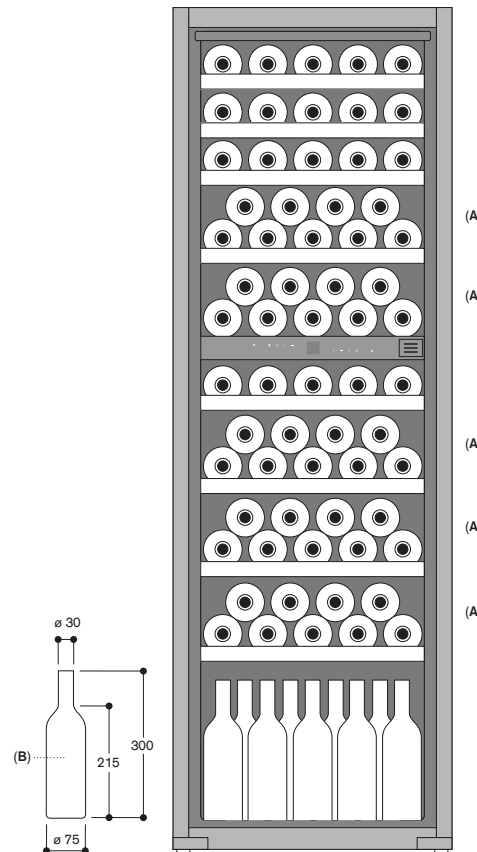
Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau.

Lors de la combinaison de la cave à vins avec des appareils de froid autres qu'une seconde cave à vin, il faut respecter une distance minimale de 150 mm entre les appareils pour éviter toute condensation. Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.



Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale
0,130 kW.
Cordon secteur 2,8 m avec fiche.

Stockage des bouteilles



A: Zone adaptée au stockage de bouteilles magnum
B: 0,75 litres

Mesures en mm

**RW222263**

Avec porte en verre, intégrable avec Cadre de meuble
largeur de la niche 56 – 57 cm
hauteur de la niche 122,0 – 123,6 cm

**Accessoires d'installation****RA221211**

Cadre de porte en inox avec poignée,
Pour RW222,
épaisseur de la façade 19 mm.

RA425910

Poignée courte, inox
Pour RVY497, RB492 et RW 222, ,
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,
écart entre les trous 787 mm.

Accessoires en option**RA050220**

1 filtre à charbon actif de remplacement
pour RW.

Cave à vin série 200**RW222**

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 norme bouteilles

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

Équipement

Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Éclairage LED.
Volume net 159 litres.

Données de consommation

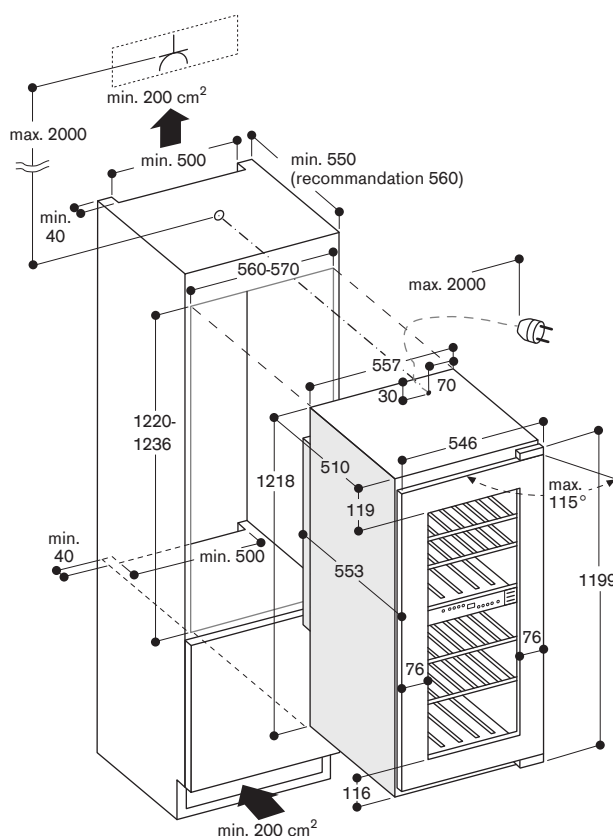
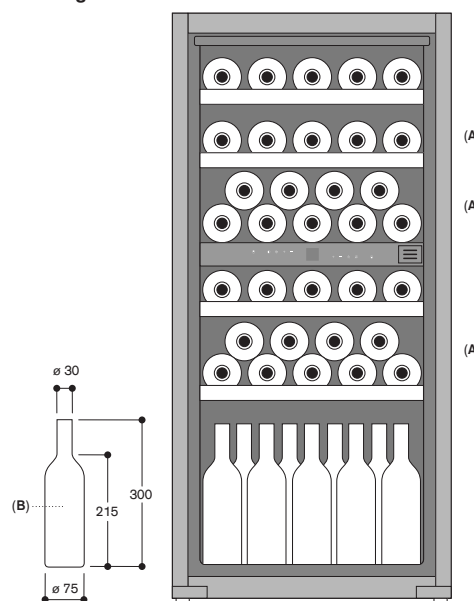
Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 151 kWh/année.
Niveau de bruit 32 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage

Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Pieds avant réglables en hauteur.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maxi. de l'habillage de porte 20kg.
Épaisseur du panneau de porte min. 16 mm / max. 22mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau.
Lors de la combinaison de la cave à vins avec des appareils de froid autres qu'une seconde cave à vin, il faut respecter une distance minimale de 150mm entre les appareils pour éviter toute condensation.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,130 kW.
Cordon secteur 2,0 m avec fiche.

**Stockage des bouteilles**

A: Zone adaptée au stockage de bouteilles magnum
B: 0,75 litres

Mesures en mm



RW404264

Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre en inox
largeur de la niche 60 cm,
hauteur de la niche 82 cm



Accessoires en option

RA050220

1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW.

RA097600

Accessoires pour l'installation de deux armoires de base de vin côte à côte.

Cave à vin série 200

RW404

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 norme bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.

Touches sensibles.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.

Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.

Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.

Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.

Protection anti-UV.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Filtres à poussière, lavables au lave-vaisselle.

Equipement

Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).

5 plateaux à bouteilles, dont 3 coulissants.

Prévu pour des bouteilles magnum.

Eclairage LED.

Volume net 94 litres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.

Consommation d'énergie

138 kWh/année.

Niveau de bruit 34 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage

Charnières plates.

Charnières à droite ou à gauche, réversibles.

Pieds avant réglables en hauteur.

Angle d'ouverture de la porte 115°, fixable à 95°.

En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

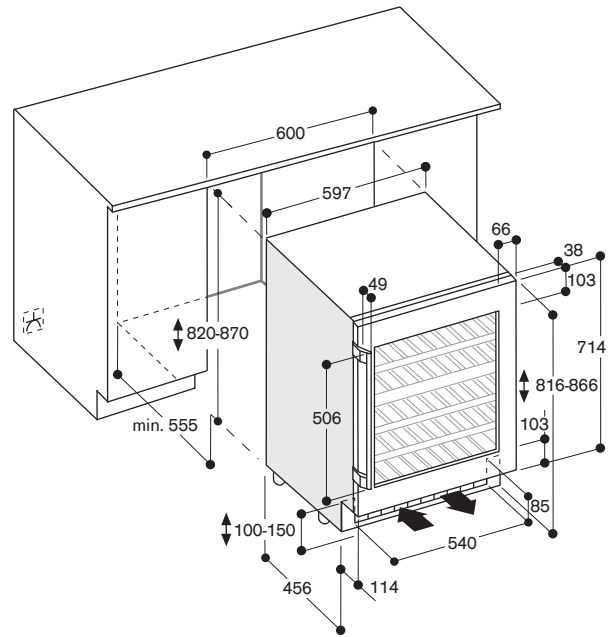
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

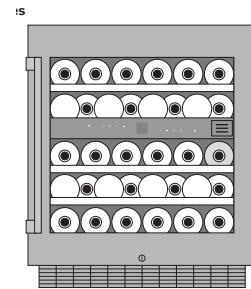
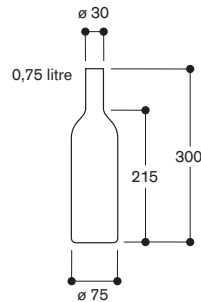
Puissance de raccordement totale

0,13 kW.

Câble d'alimentation 2,0 m avec fiche



Entreposage des bouteilles



Accessoires spéciaux pour réfrigérateur-congélateur Vario série 200
RB289300, RT289200 et réfrigérateur Vario série 200 RC289300

RA238030

Support de bouteille
en érable massif avec connecteur
magnétique, huilé



Accessoires spéciaux pour appareils de froid série 200

RA260000

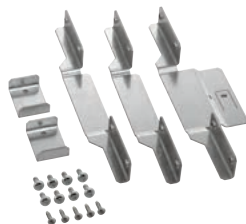
Support de charnières robuste.
Pour RC/RF/RT 28* poids maximal
d'habillage de porte 27 kg.
Pour RB 28* poids maximal d'habillage
de porte 24 kg.
RB 28* nécessite 2 x RA260000.



Accessoires spéciaux Armoire à vin sous plan série 200

RA097600

Accessoires pour l'installation de deux
armoires de base de vin côte à côte.



Accessoires spéciaux série 200

RA221311

Cadre de porte en inox avec poignée,
Pour RW282,
épaisseur de la façade 19 mm.



RA221211

Cadre de porte en inox avec poignée,
Pour RW222,
épaisseur de la façade 19 mm.



Les unités de réfrigération Vario de la série 200



Numéro de l'appareil		Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur
		RB289300	RT289370	RC289370	RF287370
Dimensions					
Totalement intégrable / intégrable					
Dimensions de l'appareil L x H 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	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	55	55	55	55
Poids à vide	(kg)	76	71	72	64
Poids de transport	(kg)	81	76	77	70
Dimensions de l'emballage de transport L x H x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Conception et construction					
Refroidissement / congélation / vin		• / • / -	• / • / -	• / - / -	- / • / -
Refroidissement frais 0°C / refroidissement frais <> 0°C / refroidissement frais		- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / - / -
Totalement intégrable / intégrable / sousmontable / indépendant		• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -
Charnière de porte droite / gauche modifiable		• / - / •	• / - / •	• / - / •	- / • / •
Panneaux complets / panneaux de porte		- / -	- / -	- / -	- / -
Volume / valeurs de consommation					
Capacité utilisable totale	(l)	223	269	289	212
- Capacité utile de refroidissement	(l)	101	171	206	-
- Capacité Zone fraîcheur 0°C	(l)	55	83	83	-
- Capacité utile de congélation	(l)	67	15	-	212
Classe d'efficacité énergétique					
Consommation d'énergie par jour ¹	(kWh/24h)	0,55	0,504	0,328	0,580
Consommation d'énergie par an ¹	(kWh)	201	184	120	235
Puissance sonore	(dB (A) re 1pW)	37	36	36	35
Classe d'efficacité acoustique		C	C	C	B
Classe de climat ²		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Caractéristiques / Équipement					
Glaçon / distributeur de glace et d'eau avec glaçons / glace pilée / eau		- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -
Zones de refroidissement frais avec contrôle de l'humidité	(nombre)	•	•	•	-
Zones de température / climat	(nombre)	4	4	3	1
Affichage de la température intérieure / extérieure		• / -	• / -	• / -	• / -
Gradgenaue Temperaturregelung		•	•	•	•
La technologie No-Frost		•	-	-	•
Décongélation automatique : Refroidissement / Refroidissement frais / Congélation		• / • / •	• / • / -	• / • / -	- / - / •
Filtre à air au charbon actif		-	-	-	-
Circuit de vacances		•	-	-	-
Défaut, signal d'avertissement optique / acoustique		• / •	• / •	• / •	• / •
Porte ouverte, signal d'avertissement ou indicateur de verrouillage optique / acoustique		• / •	• / •	• / •	• / •
Services numériques (Home Connect) sans fil via le WiFi ³		•	•	•	•
Refroidissement / rafraîchissement					
Refroidissement rapide		•	•	•	-
Distribution dynamique du froid		-	-	-	-
Niveaux intérieurs	(nombre)	3	6	7	-
Conteneurs, tiroirs à l'intérieur	(nombre)	2	3	3	-
Arrêt de porte	(nombre)	2	4	4	-
Rangement pour bouteilles, bois d'étable		2	2	2	-
Les rayons des œufs	(nombre d'œufs)	12	12	12	-
Congélation					
Congélation rapide		•	-	-	•
Capacité de congélation	(kg/24h)	7	2,8	-	14
Durée de conservation en cas de dysfonctionnement	(heure)	8	9,5	-	9
Niveaux intérieurs	(nombre)	-	-	-	4
Paniers, conteneurs, tiroirs à l'intérieur	(nombre)	3	-	-	3
Arrêt de porte	(nombre)	-	-	-	-
Conteneur de glace, bacs à glaçons	(nombre)	1	1	-	1
Accumulateurs de froid	(nombre)	2	-	-	2
Charges connectées					
Charge totale connectée	(kW)	0,09	0,09	0,09	0,12
Raccordement à l'eau Entrée		-	-	-	-

• comme standard. - non disponible. ◦ Accessoires spéciaux.

¹ La consommation réelle dépend du type d'utilisation/de l'emplacement de l'appareil.

² L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN - ST (+10°C à +38°C), SN - T (+10°C à +43°C).

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Numéro de l'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Totalement intégrable / intégrable		RW282263	RW222263	
Porte vitrée inox				RW404264
Dimensions				
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3	59,7 x 82-87 x 57
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82-87 x 58
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	55	55	58
Poids à vide	(kg)	89	64	52
Poids de transport	(kg)	101	74	56
Dimensions de l'emballage de transport L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69
Conception et construction				
Refroidissement / congélation / vin		- / - / •	- / - / •	- / - / •
Refroidissement frais 0°C / refroidissement frais $\lt; 0^{\circ}\text{C}$ / refroidissement frais		- / - / -	- / - / -	- / - / -
Totalement intégrable / intégrable / sousmontable / indépendant		• / - / - / -	• / - / - / -	- / - / • / -
Charnière de porte droite / gauche modifiable		• / - / •	• / - / •	• / - / •
Panneaux complets / panneaux de porte		- / -	- / -	- / -
Volume / valeurs de consommation				
Capacité utilisable totale	(l)	254	159	94
Max. Capacité de stockage des bouteilles de 0,75 l	(nombre)	80	48	34
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation d'énergie par jour ¹	(kWh/24h)	0,444	0,414	0,378
Consommation d'énergie par an ¹	(kWh)	162	151	138
Puissance sonore	(dB (A) re 1 pW)	32	32	34
Classe d'efficacité acoustique		B	B	B
Classe de climat ²		SN - ST	SN - ST	SN - ST
Caractéristiques / Équipement				
Zones de température / climat	(nombre)	2	2	2
Affichage de la température intérieure / extérieure		• / -	• / -	• / -
Contrôle de la température au degré près		•	•	•
Décongélation automatique : Refroidissement / Refroidissement frais / Congélation		• / - / -	• / - / -	• / - / -
Lumière de présentation		•	•	•
Serrure de porte		-	-	•
Contrôle de l'humidité		•	•	•
Filtre à air au charbon actif		•	•	•
Palier à faible vibration		•	•	•
Protection contre les UV		•	•	•
Défaut, signal d'avertissement optique / acoustique		• / -	• / -	• / -
Porte ouverte, signal d'avertissement ou indicateur de verrouillage optique / acoustique		• / •	• / •	• / •
Services numériques (Home Connect) sans fil via le WiFi ³		-	-	-
Refroidissement / rafraîchissement				
Distribution dynamique du froid		•	•	•
Vin				
Max. Niveaux à l'intérieur		10	6	5
Porte-bouteilles entièrement extensible / télescopique		- / •	- / •	- / •
Étagères entièrement extensibles / extensibles / amovibles		- / -	- / -	- / -
Possibilité de stockage de bouteilles de magnum		•	•	•
Convient aux carafes, aux bouteilles ouvertes et aux humidificateurs		-	-	-
Charges connectées				
Charge totale connectée	(kW)	0,13	0,13	0,13
Raccordement à l'eau Entrée		-	-	-

• comme standard. - non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ La consommation réelle dépend du type d'utilisation/de l'emplacement de l'appareil.

² L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN - ST (+10°C à +38°C), SN - T (+10°C à +43°C).

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Les unités de réfrigération de la série 200



Numéro de l'appareil		Réfrigérateur-congélateur combinaison a pose-libre	Réfrigérateur- congélateur	Réfrigérateur- congélateur	Réfrigérateur
Totalement intégrable / intégrable			RB282306	RT282306	RC282306
Porte en verre anthracite		RY295350			
Dimensions					
Dimensions de l'appareil L x H 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	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	–	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	73,1	55	55	55
Poids à vide	(kg)	159	75	68	68
Poids de transport	(kg)	167	80	73	74
Dimensions de l'emballage de transport L x H x P	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Conception et construction					
Refroidissement / congélation / vin		• / • / –	• / • / –	• / • / –	• / – / –
Refroidissement frais 0°C / refroidissement frais < 0°C / refroidissement frais		• / – / –	– / • / –	– / • / –	– / • / –
Totalement intégrable / intégrable / sousmontable / indépendant		– / – / – / •	• / – / – / –	• / – / – / –	• / – / – / –
Charnière de porte droite / gauche modifiable		• / • / –	• / – / •	• / – / •	• / – / •
Panneaux complets / panneaux de porte		• / –	– / –	– / –	– / –
Volume / valeurs de consommation					
Capacité utilisable totale	(l)	573	223	269	289
– Nutzinhalt Kühlfächer gesamt	(l)	–	–	–	–
– Nutzinhalt Zone de réfrigération	(l)	335	101	171	206
– Nutzinhalt Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur < 0°C	(l)	67	55	83	83
– Nutzinhalt Compartiment de congélation	(l)	171	67	15	–
Classe d'efficacité énergétique ¹					
Consommation d'énergie par jour ¹	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504	0,328
Consommation d'énergie par an ¹	(kWh)	333	201	184	120
Puissance sonore	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36	36
Classe d'efficacité acoustique		C	C	C	C
Classe de climat ³		SN – T	SN – T	SN – ST	SN – T
Caractéristiques / Équipement					
Glaçons / eau		• / •	– / –	– / –	– / –
Zones de fraîcheur avec régulation de la température	(nombre)	•	•	•	•
Zones de refroidissement frais avec contrôle de l'humidité		•	•	•	•
Zones de température / climat	(nombre)	3	4	4	3
Affichage de la température intérieure / extérieure		• / –	• / –	• / –	• / –
Contrôle de la température au degré près		•	•	•	•
La technologie No-Frost		•	•	–	–
Décongélation automatique : Refroidissement / Refroidissement frais / Congélation		• / • / –	• / • / •	• / • / –	• / • / –
Niveaux de luminosité		5	–	–	–
Congélation, aide à la décongélation		•	•	–	–
Filtre à air au charbon actif		•	–	–	–
Circuit de vacances		•	•	–	–
Défaut, signal d'avertissement optique / acoustique		• / •	• / •	• / •	– / –
Porte ouverte, signal d'avertissement ou indicateur de verrouillage optique / acoustique		• / •	• / •	• / •	• / •
Services numériques (Home Connect) sans fil via le WiFi ³		•	•	•	•
Refroidissement / rafraîchissement					
Refroidissement rapide		•	•	•	•
Distribution dynamique du froid		•	–	–	–
Niveaux intérieurs	(nombre)	7	3	7	7
Conteneurs, tiroirs à l'intérieur	(nombre)	3	2	3	3
Arrêt de porte	(nombre)	6	2	5	5
Rack à vin et à champagne, pliable		–	•	•	•
Les rayons des œufs	(nombre d'œufs)	–	12	12	12
Congélation					
Congélation rapide		•	•	–	–
Capacité de congélation	(kg/24h)	15	7	2,8	–
Durée de conservation en cas de dysfonctionnement	(heure)	18,5	8	9,5	–
Niveaux intérieurs	(nombre)	–	3	2	–
Paniers, conteneurs, tiroirs à l'intérieur	(nombre)	3	3	–	–
Arrêt de porte	(nombre)	–	–	–	–
Conteneur de glace, bacs à glaçons	(nombre)	–	1	1	–
Accumulateurs de froid	(nombre)	–	2	–	–
Charges connectées					
Charge totale connectée		0,18	0,09	0,09	0,09
Raccordement à l'eau Entrée	(kW)	•	–	–	–

• comme standard. – non disponible. ◦ Accessoires spéciaux.

¹ La consommation réelle dépend du type d'utilisation/de l'emplacement de l'appareil.

² L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN - ST (+10°C à +38°C), SN - T (+10°C à +43°C).

³ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Congélateur

RF282306

55,8 x 177,2 x 54,5

56 x 177,5 x 55

55

66

70

62 x 184 x 64

-/•/-

-/-/-

•/-/-/-

-/•/•

-/-

212

-

-

-

212



0,580

235

35

B

SN - T

-/-/-

-

-

1

•/-

•

•

-/-/•

-

-

-

•/•

-/•

•

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

•

13,8

8

7

5

-

1

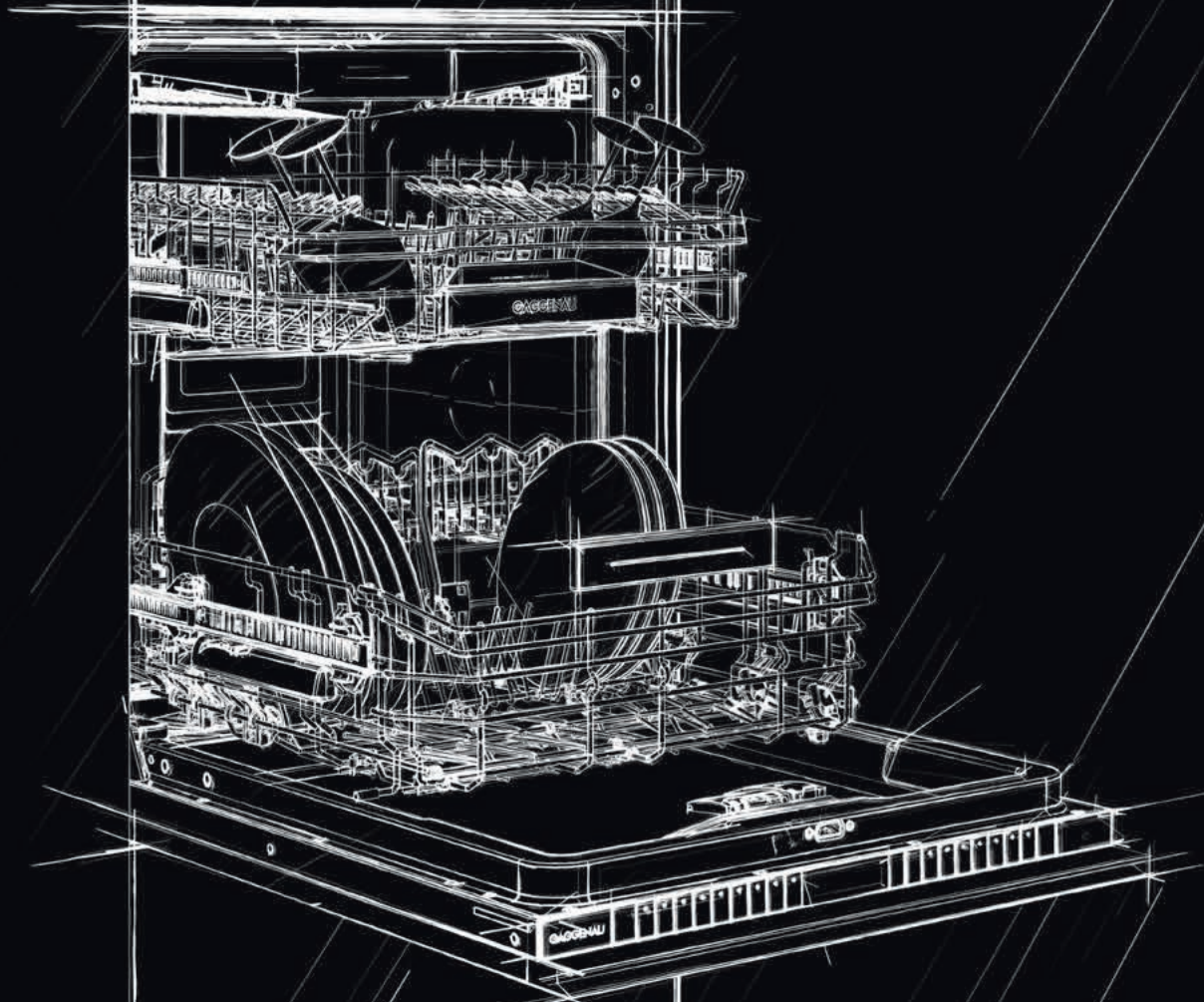
-

-

-

0,12

-



Lave-vaisselle

Lave-vaisselle série 400	372
Lave-vaisselle série 200	376
Conseils d'installation	384
Accessoires Accessoires spéciaux	392
Fiche technique	394



DF481101

entièrement intégrable
hauteur 86,5 cm

DF480101

entièrement intégrable
hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats
- 2 Insertion de récipients GN
- 1 Support pour verres à longue tige
- 1 Bande de fixation

Accessoires d'installation

DA021000

Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160

Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses.

Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.

Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.

Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.

DA045061

3ème panier.

Avec des rails en bon état de marche. Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur.

3ème niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.

Pour les petits bols, les tasses et les ustensiles de cuisine.

Etagère à couteaux mobile.

DA042030

Cassette à argenterie en aluminium.

DA043000

Support pour verres à longues tiges. Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle série 400

DF481/DF480

- Protection optimale de la verrerie sensible grâce à un séchage à basse température avec une zéolite, une conception élaborée des paniers et un adoucissement intelligent de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 4 options, dont Power pour nettoyer et sécher en 57 minutes et Intensif Plus pour adapter les zones de nettoyage dans le panier inférieur
- Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système d'amortissement de fin de course pour les paniers supérieurs et inférieurs.
- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Très silencieux : 43 DB

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif. Fonction de personnalisation permettant de stocker des combinaisons individuelles de programmes. Touche info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Projection de l'heure.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve. Protection de verre avec la zéolithe. Aquasensor. Sensor de charge. Détection de nettoyeur. Régénération électronique. Échangeur thermique. Chauffe-eau instantané. Système de filtre triple, autonettoyant. Système de fermeture douce. Aquastop.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programme Intelligent pour adapter le cycle de lavage en fonction du feedback de l'utilisateur. Programme Assistant. Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme. Réduction temporaire du bruit. Download programme.*

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Programmes

8 Programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Night programmes.
Quick wash 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage).

4 options :

Intensif Plus.
Power.
Demi charge.
Hygiène.

L'entretien des machines.

Équipement

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs

Panier supérieur :

Sur l'extension.
Zone de nettoyage supplémentaire en option en activant des buses de pulvérisation supplémentaires.
Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 épingles pliantes.
4 supports pliants pour une protection optimale des vitres.

Panier inférieur :

Bras d'aspersion motorisé.
8 piques rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale du verre.
Etrier de placement des verres divisé.
Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.
Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique B à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
À partir de 0,626 kWh.
Niveau de bruit : 43 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm.
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

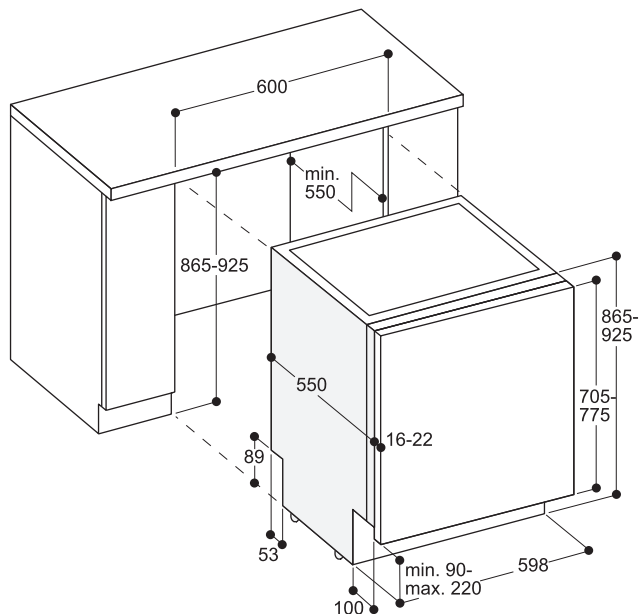
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 384 – 391.

Valeurs de raccordement

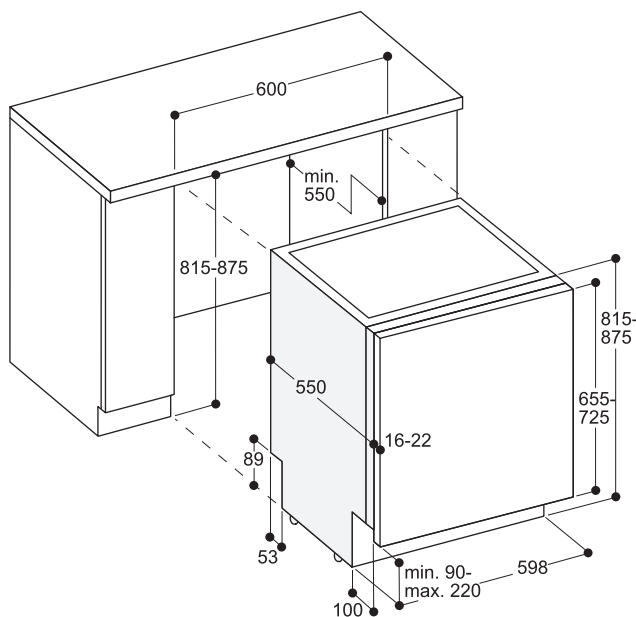
Puissance totale raccordée 2000 – 2400 W.
Câble de raccordement avec prise. Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4". Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.

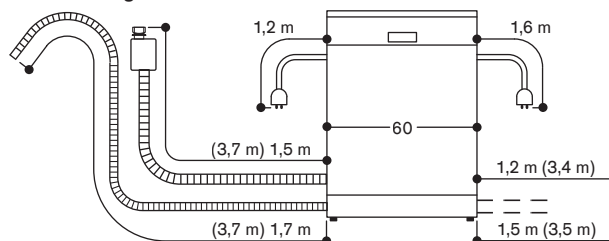
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



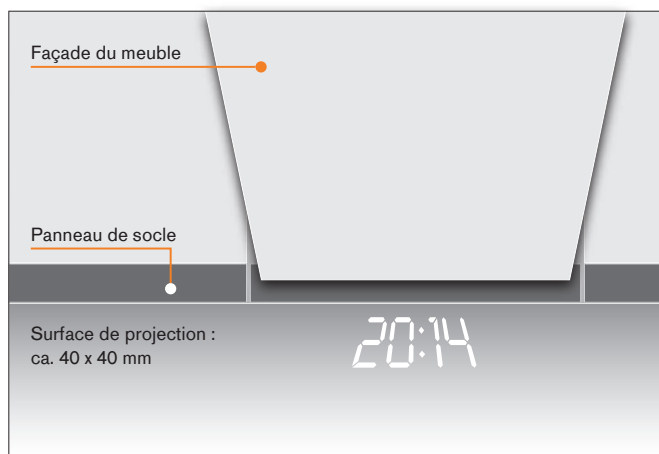
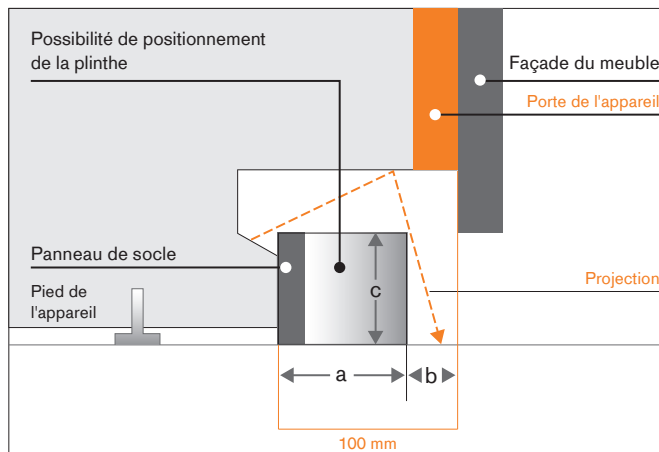
Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



() Valeurs avec kit d'extension



Restrictions d'installation pour la projection du temps restant pour l'affichage du temps restant sur le sol de la cuisine

Dimension maximale de la façade du meuble avec une charnière standard
81,5 cm appareils : 725 mm | 86,5 cm appareils : 775 mm.

Voir graphique ci-dessus :

La saillie de la plinthe (dimension a) ne doit pas dépasser 60 mm.

Il en résulte un retrait minimal de la plinthe (dimension b) de 40 mm plus la façade du meuble.

Hauteur maximale de la plinthe (dimension c).

Pas de montage en hauteur !



DF481101F

entièrement intégrable
hauteur 86,5 cm
avec charnière flexible

DF480101F

entièrement intégrable
hauteur 81,5 cm
avec charnière flexible



Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats
- 2 Insertion de récipients GN
- 1 Support pour verres à longue tige
- 1 Bande de fixation

Accessoires d'installation

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160

Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses.
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.

Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.

DA045061

3ème panier.
Avec des rails en bon état de marche.
Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur.
3ème niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.
Pour les petits bols, les tasses et les ustensiles de cuisine.

Etagère à couteaux mobile.

DA042030

Cassette à argenterie en aluminium.

DA043000

Support pour verres à longues tiges.
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle série 400

DF481/DF480

- Protection optimale de la verrerie sensible grâce à un séchage à basse température avec une zéolite, une conception élaborée des paniers et un adoucissement intelligent de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 4 options, dont Power pour nettoyer et sécher en 57 minutes et Intensif Plus pour adapter les zones de nettoyage dans le panier inférieur
- Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système d'amortissement de fin de course pour les paniers supérieurs et inférieurs.
- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- Charnière flexible pour une hauteur de socle réduite à partir de 50 mm et pour une installation en hauteur
- Info-Light latérale.
- Très silencieux : 43 DB

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.
Commande par boutons sensor.
Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif.
Fonction de personnalisation permettant de stocker des combinaisons individuelles de programmes.
Touche info avec conseils d'utilisation
Départ différé jusqu'à 24 h.
Signal visuel et acoustique de fin de cycle.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection de verre avec la zéolith.
Aquasensor.
Sensor de charge.
Détection de nettoyage.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Système de fermeture douce.
Aquastop.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programme Intelligent pour adapter le cycle de lavage en fonction du feedback de l'utilisateur.
Programme Assistant.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
Réduction temporaire du bruit.
Download programme.*

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Programmes

8 Programmes:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensif 70 °C.
Eco 50 °C.
Night programmes.
Quick wash 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage).

4 options :

Intensif Plus.
Power.
Demi charge.
Hygiène.

L'entretien des machines.

Équipement

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs

Panier supérieur :

Sur l'extension.
Zone de nettoyage supplémentaire en option en activant des buses de pulvérisation supplémentaires.
Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 épines pliantes.
4 supports pliants pour une protection optimale des vitres.

Panier inférieur :

Bras d'aspersion motorisé.
8 piques rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale du verre.
Etrier de placement des verres divisés.
Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.
Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique B à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
À partir de 9,5 l d'eau.
À partir de 0,626 kWh.
Niveau de bruit : 43 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

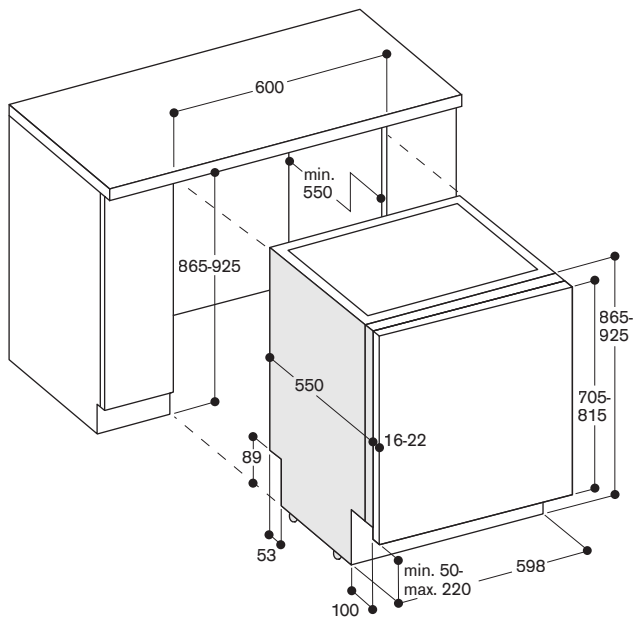
Plus d'informations de planification pour appareils avec charnière flexible, voir page 384 - 391.

Valeurs de raccordement

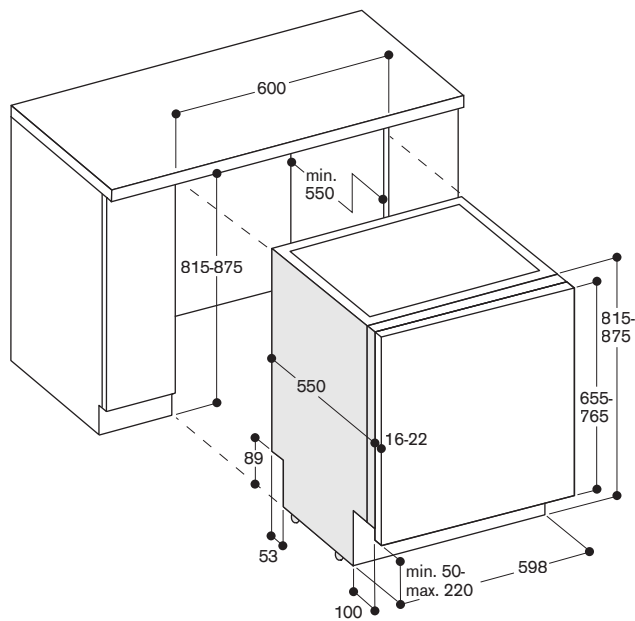
Puissance totale raccordée 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement d'eau 3/4 ".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.

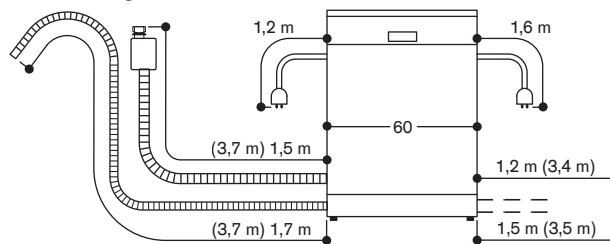
Lave-vaisselle plus haut de 86,5 cm avec charnière flexible



Lave-vaisselle plus haut de 81,5 cm avec charnière flexible

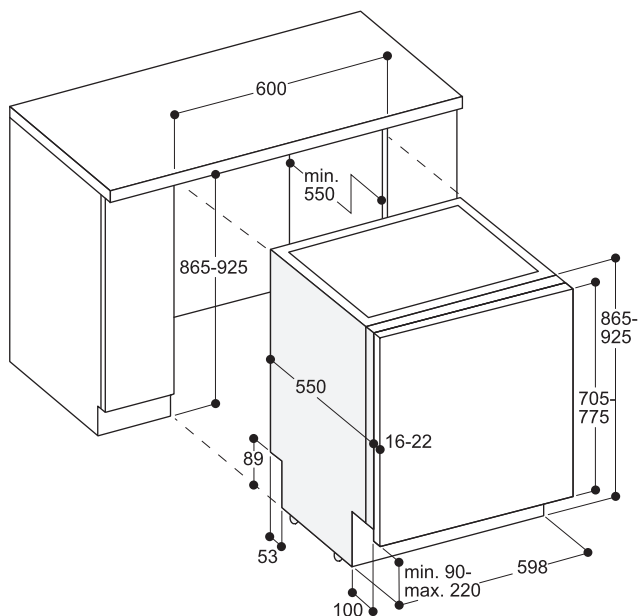


Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large

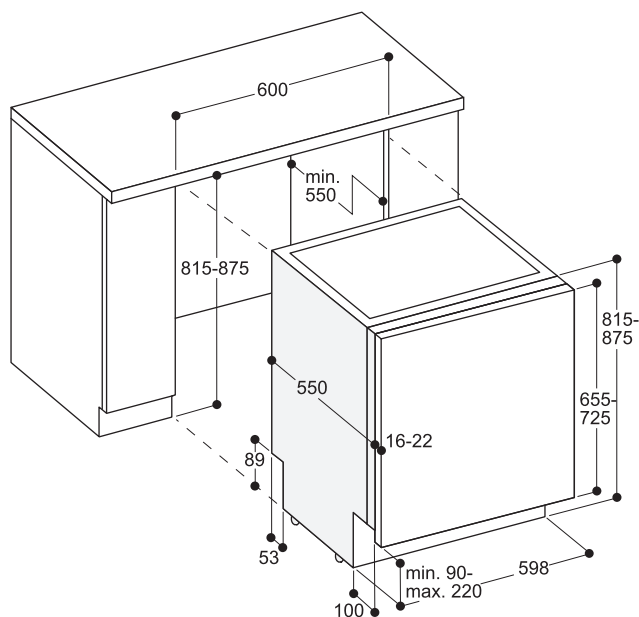


() Valeurs avec kit d'extension

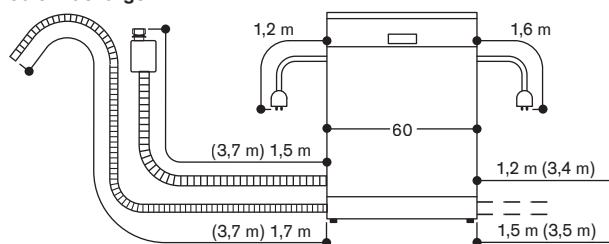
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



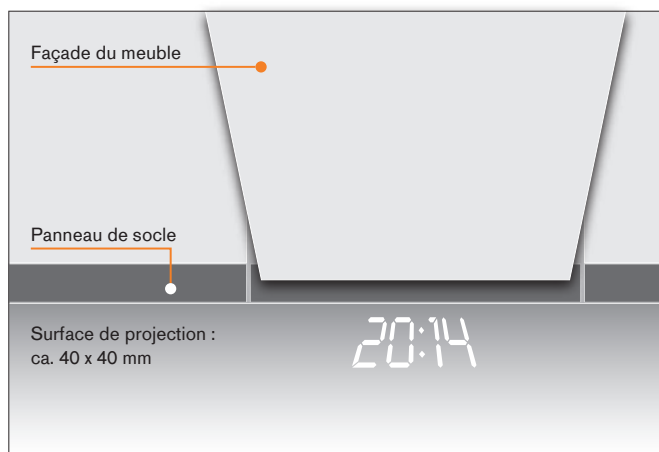
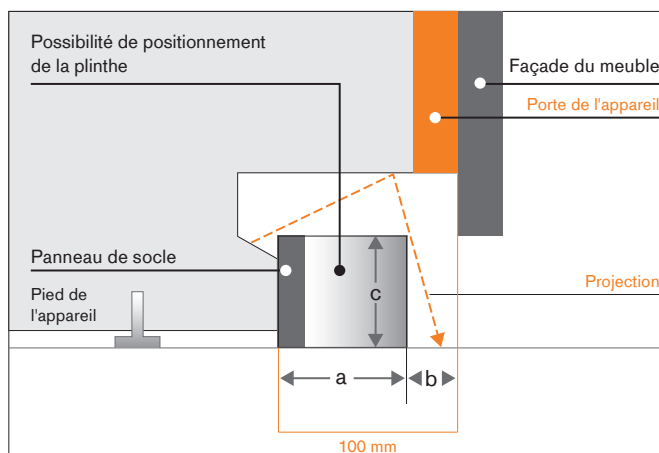
Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



() Valeurs avec kit d'extension



Restrictions d'installation pour la projection du temps restant pour l'affichage du temps restant sur le sol de la cuisine

Dimension maximale de la façade du meuble avec une charnière standard
 81,5 cm appareils : 725 mm | 86,5 cm appareils : 775 mm.
 Voir graphique ci-dessus :
 La saillie de la plinthe (dimension a) ne doit pas dépasser 60 mm.
 Il en résulte un retrait minimal de la plinthe (dimension b) de 40 mm plus la façade du meuble.
 Hauteur maximale de la plinthe (dimension c).
 Pas de montage en hauteur !



DF271101F

entièrement intégrable
hauteur 86,5 cm
avec charnière flexible

DF270101F

entièrement intégrable
hauteur 81,5 cm
avec charnière flexible



Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Bande de fixation

Accessoires d'installation

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160

Tiroir à couverts avec rails de
roulement lisses.
Troisième niveau de chargement
au-dessus du panier supérieur.
Peut accueillir des couverts de grande
taille, ustensiles de cuisine ou tasses
à espresso.
Au total, les trois niveaux de
chargement donnent une capacité de
13 couverts.

DA045061

3ème panier.
Avec des rails en bon état de marche.
Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de
hauteur.
3ème niveau de chargement au-dessus
du panier supérieur.
Pour les petits bols, les tasses et les
ustensiles de cuisine.
Étagère à couteaux mobile.

DA042030

Cassette à argenterie en aluminium.

DA043000

Support pour verres à longues tiges.
Fournit un positionnement sûr pour
quatre verres à longues tiges au cours
du processus de rinçage et assure un
nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle série 200

DF271/DF270

- Protection optimale de la verrerie sensible grâce à un séchage à basse température avec une zéolite, une conception élaborée des paniers et un adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec capteur aquatique et 3 options, telles que Power pour nettoyer et sécher la vaisselle en 57 minutes et Intensive pour un nettoyage particulièrement approfondi dans le panier inférieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Eclairage intérieur
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- Charnière flexible pour une hauteur de socle réduite à partir de 50 mm et pour une installation en hauteur
- Info-Light latérale
- Très silencieux : 43 DB

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.
Commande par boutons sensor.
Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif.
Fonction de personnalisation permettant de stocker des combinaisons individuelles de programmes.
Réduction temporaire du bruit (uniquement disponible avec la fonctionnalité Home Connect active).
Touche info avec conseils d'utilisation
Départ différé jusqu'à 24 h.
Signal visuel et acoustique de fin de cycle.
Info-Light latérale.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.
Protection de verre avec la zéolith.
AquaSensor.
Sensor de charge.
Détection de nettoyeur.
Régénération électronique.
Échangeur de chaleur
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Serrure à servocommande.
Aquastop.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programme Assistant.
Réduction temporaire du bruit.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
Download programme.*

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Programmes

6 Programmes:
Auto 35°C - 45°C.
Auto 45°C - 65°C.
Auto 65°C - 75°C.
Eco 50°C.
Quick wash 45°C (29 min.)*
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage).
* à charge demi-standard.

3 Options:

Intensif/Délicat.
Power.
Demi-charge.

L'entretien des machines.

Équipement

Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur :

Sur l'extension.
Zone de nettoyage supplémentaire en option en activant des buses de pulvérisation supplémentaires.
Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 rangées pliantes.
4 supports pliants pour une protection optimale des vitres.

Panier inférieur :

8 rangées pliantes.
2 casiers pliants pour une protection optimale du verre.
Support de verre divisible.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm :
29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm :
27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.

Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique C à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
A partir de 9,51 d'eau.
À partir de 0,8 kWh.
Niveau de bruit : 42 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

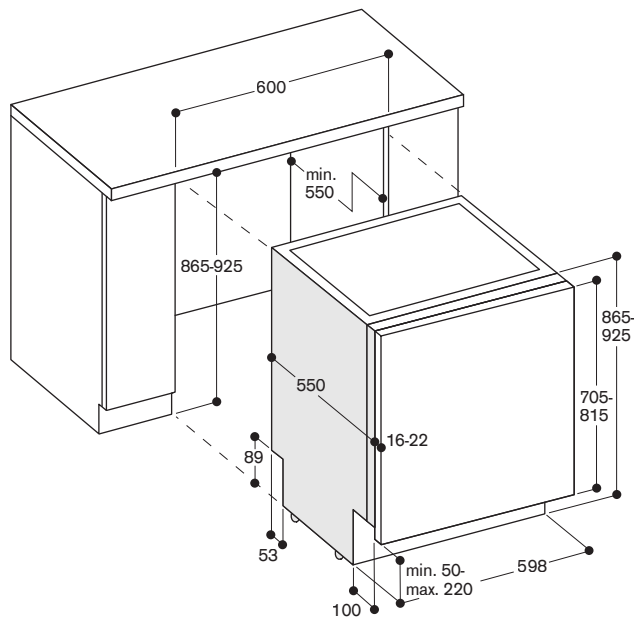
Plus d'informations de planification pour appareils avec charnière flexible, voir page 384 – 391.

Valeurs de raccordement

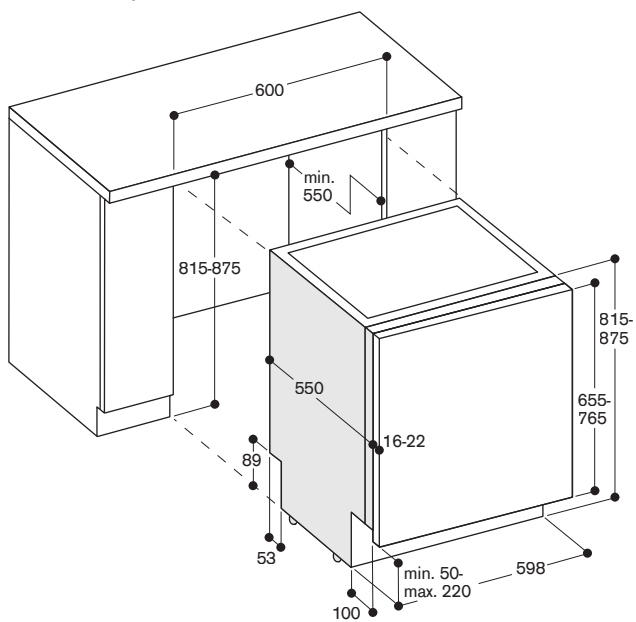
Puissance totale raccordée 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.

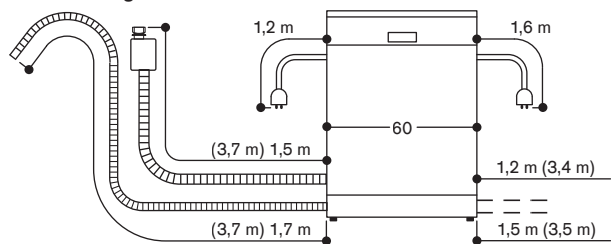
Lave-vaisselle plus haut de 86,5 cm avec charnière flexible



Lave-vaisselle plus haut de 81,5 cm avec charnière flexible



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



() Valeurs avec kit d'extension



DF261101

entièrement intégrable
hauteur 86,5 cm

DF260101

entièrement intégrable
hauteur 81,5 cm



Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Bande de fixation

Accessoires d'installation

DA021000

Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.

GH045010

Poignée ES, longueur 45 cm,
écart entre les trous 427 mm.

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041061

3ème niveau : Tiroir à couverts
télescopique

Peut accueillir des couverts de grande
taille, ustensiles de cuisine ou tasses à
espresso.

Au total, les trois niveaux de chargement
donnent une capacité de 14 couverts.

Troisième niveau de chargement
au-dessus du panier supérieur.

DA045060

3ème panier

Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de
hauteur

3ème niveau de chargement au-dessus
du panier supérieur.

Pour les petits bols, les tasses et les
ustensiles de cuisine.

Etagère à couteaux mobile.

DA042030

Cassette à argenterie en aluminium

DA043000

Support pour verres à longues tiges.

Fournit un positionnement sûr pour
quatre verres à longues tiges au cours
du processus de rinçage et assure un
nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle série 200

DF261/DF260

- Protection optimale de la verrerie sensible grâce à un séchage à basse température avec une zéolite, une conception élaborée des paniers et un adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec capteur aquatique et 3 options, telles que Power pour nettoyer et sécher la vaisselle en 57 minutes et Intensive pour un nettoyage particulièrement approfondi dans le panier inférieur
- Système de panier flexible
- Eclairage intérieur
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Très silencieux : 43 DB

Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.

Commande par boutons sensor.

Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif.

Fonction de personnalisation permettant de stocker des combinaisons individuelles de programmes.

Réduction temporaire du bruit (uniquement disponible avec la fonctionnalité Home Connect active).
Info-bouton avec mode d'emploi.

Départ différé jusqu'à 24 h.

Signal visuel et acoustique de fin de cycle.

Projection de l'heure.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.

Protection de verre avec la zéolithe.

Aquasensor.

Sensor de charge.

Détection de nettoyeur.

Régénération électronique.

Echangeur de chaleur

Chauffe-eau instantané.

Système de filtre triple, autonettoyant.

Serrure à servocommande.

Aquastop.

Sélection de services digitaux

(Home Connect)

Programme Assistant.

Réduction temporaire du bruit.

Assistant de séchage pour une

ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Download programme.*

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Programmes

6 Programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Eco 50 °C.

Quick wash 45 °C (29 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage).

3 Options:

Intensif/Délicat.

Power.

Demi-charge.

L'entretien des machines.

Équipement

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur :

Sur l'extension.

Zone de nettoyage supplémentaire en option en activant des buses de pulvérisation supplémentaires.

Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 rangées pliantes.

4 supports pliants pour une protection optimale des vitres.

Panier inférieur :

8 rangées pliantes.

2 casiers pliants pour une protection optimale du verre. Support de verre divisible.

Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité 13 couverts.

Capacité max. 23 verres.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique C à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.

A partir de 9,5 l d'eau.

À partir de 0,82 kWh.

Niveau de bruit : 42 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm.

Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évitement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.

Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 10/ 8,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 384 – 391.

Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2,4 kW.

Câble de raccordement avec prise.

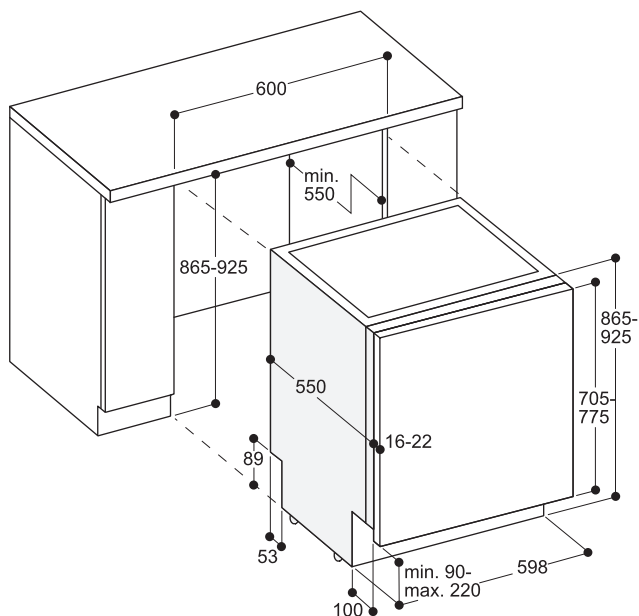
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".

Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

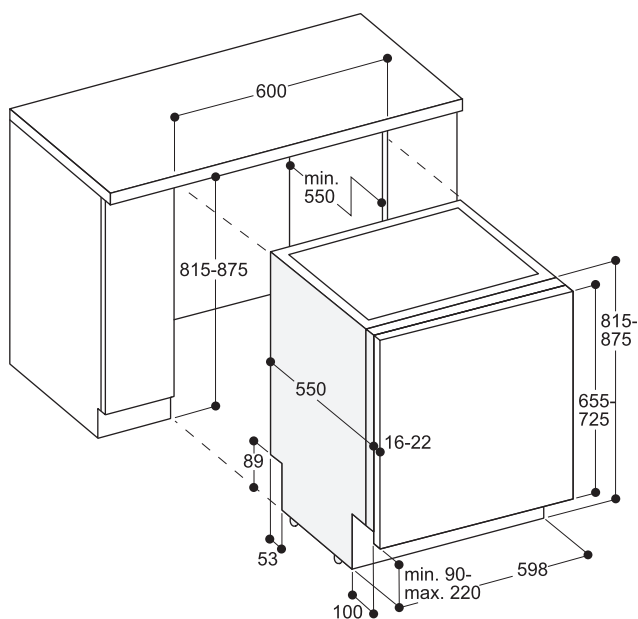
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.

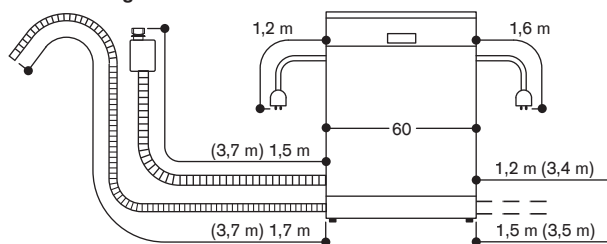
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



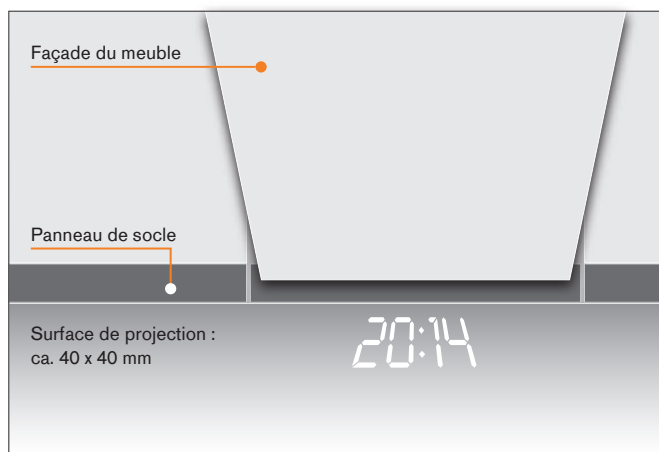
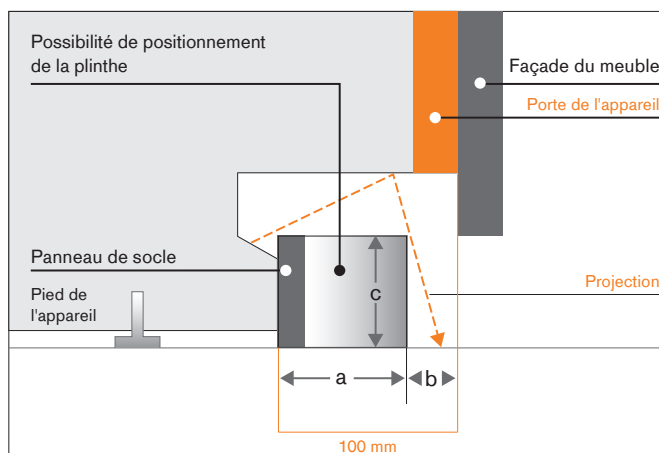
Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



() Valeurs avec kit d'extension



Restrictions d'installation pour la projection du temps restant pour l'affichage du temps restant sur le sol de la cuisine

Dimension maximale de la façade du meuble avec une charnière standard
81,5 cm appareils : 725 mm | 86,5 cm appareils : 775 mm.

Voir graphique ci-dessus :

La saillie de la plinthe (dimension a) ne doit pas dépasser 60 mm.

Il en résulte un retrait minimal de la plinthe (dimension b) de 40 mm plus la façade du meuble.

Hauteur maximale de la plinthe (dimension c).

Pas de montage en hauteur !



DF264101

entièrement intégrable
hauteur 81,5 cm, largeur 45 cm



Le prix comprend

1 Diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA020041

Ensemble de façades pour tous les lave-vaisselle de 81,5 cm de hauteur et 45 cm de largeur

DA021000

Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.

DA042030

Cassette à argenterie en aluminium

GZ010011

Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Lave-vaisselle série 200

DF 264

- Protection optimale de la verrerie sensible grâce à un séchage à basse température avec une zéolite, une conception élaborée des paniers et un adoucissement intelligent de l'eau
- 6 programmes avec capteur d'eau et option Power pour nettoyer et sécher la vaisselle en 65 minutes
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 43 DB

Commande

Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau.

Réduction flexible de la durée du cycle, même pendant un cycle actif.

Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.

Départ différé jusqu'à 24 h.

Signal visuel et acoustique de fin de cycle.

Projection de l'heure.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.

Protection de verre avec la zéolithe.

Aquasensor.

Sensor de charge.

Détection de nettoyeur.

Régénération électronique.

Échangeur thermique.

Chauffe-eau instantané.

Système de filtration à maintenance réduite.

Système de fermeture douce.

Aquastop.

Sélection de services digitaux (Home Connect)

Programme Assistant.

Réduction temporaire du bruit.

Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 399.

Programmes

6 Programmes:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Intensive.

Eco 50 °C.

Quick wash 45 °C (29 min.).

Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage).

1 Option:

Power.

L'entretien des machines.

Équipement

Système de paniers flexibles.
Tiroir à couverts.

Panier supérieur

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

3 picots d'assiettes rabattables.

1 étagère rabattable.

Panier inférieur :

4 picots d'assiettes rabattables.

1 étagère rabattable.

Support pour verres.

Taille maximale des assiettes

(panier supérieur/inférieur)

21/26, 18,5/28,5 ou 16/31 cm

respectivement.

Capacité de 10 couverts.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique B à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.

A partir de 8,5 l d'eau.

À partir de 0,512 kWh.

Niveau de bruit: 43 DB (re 1 pW).

Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm.

Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light. Pieds réglables en hauteur depuis l'avant. Poids de la porte jusqu'à 7,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 384 – 391.

Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée

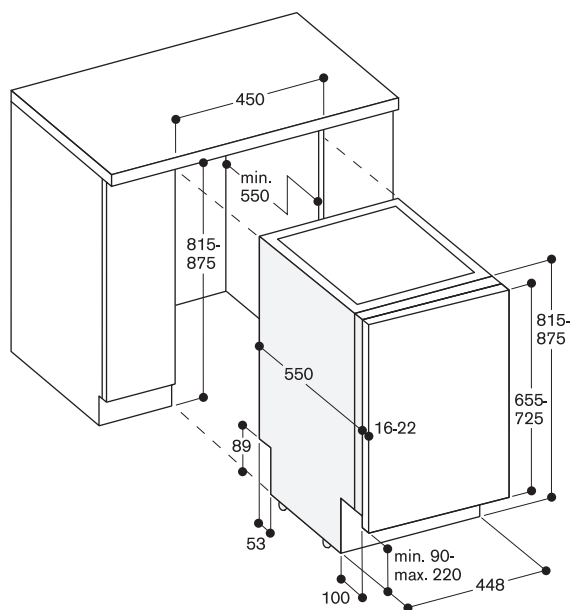
2,0 kW - 2,4 kW.

Câble embrochable.

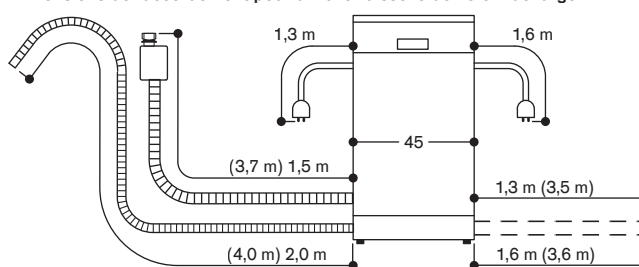
Raccordement d'eau 3/4 ".

Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

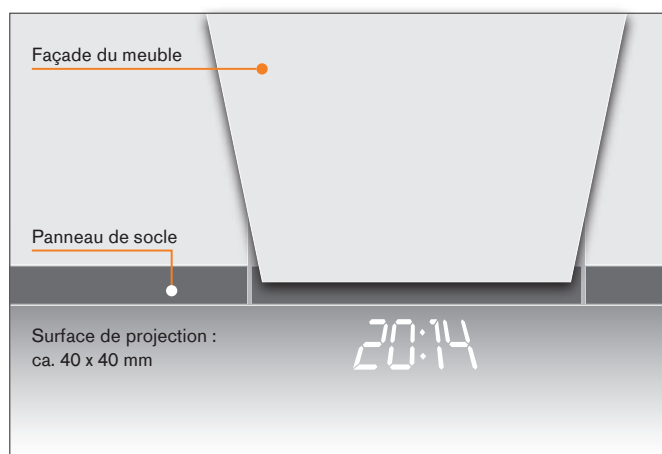
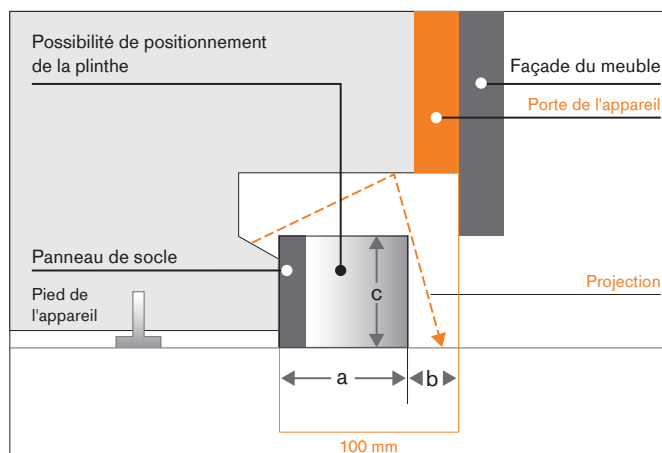
230V / 10A



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 45 cm de large



() Valeurs avec kit d'extension



Restrictions d'installation pour la projection du temps restant pour l'affichage du temps restant sur le sol de la cuisine

Dimension maximale de la façade du meuble avec une charnière standard
81,5 cm appareils : 725 mm | 86,5 cm appareils : 775 mm.

Voir graphique ci-dessus :

La saillie de la plinthe (dimension a) ne doit pas dépasser 60 mm.

Il en résulte un retrait minimal de la plinthe (dimension b) de 40 mm plus la façade du meuble.

Hauteur maximale de la plinthe (dimension c).

Pas de montage en hauteur !

Sommaire des instructions de montage des lave-vaisselle (sans charnière flexible)

Pour les niches de 815 à 855 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 81 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Pour les niches de 885 à 925 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 86 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Si la hauteur de la niche est de 865 ou 875 mm, observer les points suivants : L'adoption d'un lave-vaisselle de 81 ou de 86 cm de hauteur dépend de la hauteur du socle.

Pour lave-vaisselle avec projection du temps au sol la hauteur du socle devrait être réduite de max. 30 mm, afin de permettre en affichage optimal.

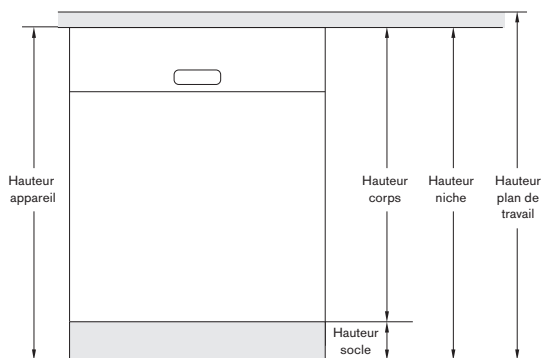
Hauteur du socle en mm ↓	Hauteur du corps 655-765 mm											Hauteur du corps 705-815 mm							
	Hauteur de la niche en mm →																		
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925							
<90	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
90	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
100	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
110	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	6	1 (S)	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
120	1	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	6	1 (S)	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
130	1	1	1	1	1	1 (S/D)	6	1 (S)	6	6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
140	1	1	1	1	1	1	6	1 (S/D)	6	6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
150	1	1	1	1	1	1	6	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
160	1	1	1	1	1	1	6	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
170		1	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
180			1	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
190				1	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
200					1	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6
210						1	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6	6
220							1	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6

1 = Hauteur de lave-vaisselle 81,5 cm DF480/DF270/DF260/DF210, (S) = solution spéciale

6 = Hauteur de lave-vaisselle 86,5 cm DF481/DF271/DF261/DF211, (S) = solution spéciale

(S) = Solution spéciale avec charnière rabattable (DA021000) / face de meuble séparée

(D) = Solution spéciale avec 10 mm d'écart par rapport au plan de travail baguette / pas de sécurité enfants possible



Conseils d'installation supplémentaires pour l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible

Pour les niches de 815 à 860 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 81,5 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Pour les niches de 880 à 925 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Si la hauteur de la niche est de 865 ou 875 mm, observer les points suivants : L'adoption d'un lave-vaisselle de 81,5 cm ou de 86,5 cm de hauteur dépend de la hauteur du socle.
(voir tableau ci-dessous)

Si l'installation d'un lave-vaisselle avec charnière flexible est nécessaire, dépend de plusieurs facteurs.

Les portes d'entrée ne sont pas pour les rinceuses avec charnière flexible.

Hauteur du socle en mm	Hauteur du corps 655-765 mm									
	Hauteur de la niche en mm →									
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
50	1									
55	1	1								
60	1	1	1							
65	1	1	1	1						
70	1	1	1	1	1					
75	1	1	1	1	1	1				
80	1	1	1	1	1	1	1			
85	1	1	1	1	1	1	1	1		
90	1*	1	1	1	1	1	1	1	1	
95	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1
100	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1
105	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1
110	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1
115	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1
120	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1
125	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1
130	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1
135	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
140	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
145	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
150	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
155	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
160	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
165		1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
170			1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
175				1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
180					1*	1*	1*	1*	1*	1*
185						1*	1*	1*	1*	1*
190							1*	1*	1*	1*
195								1*	1*	1*
200									1*	1*
205										1*
210										
215										
220										

① 81,5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF480101F / DF270101F

② 86,5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF481101F / DF271101F

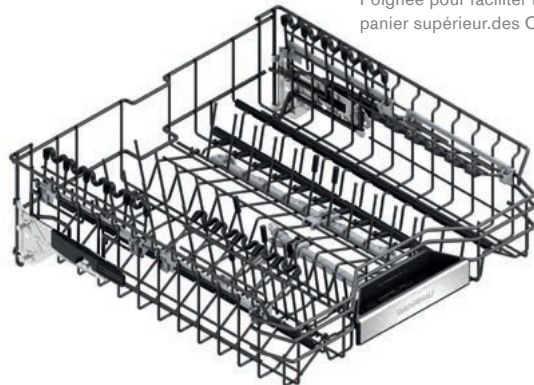
* Également possible avec les lave-vaisselle sans charnière flexible.

Accessoires et accessoires spéciaux pour lave-vaisselle

Système de paniers flexibles

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs.

Panier supérieur



Panier supérieur dans le DF48., DF27., DF26.



Panier supérieur dans le DF21.

Panier inférieur



Configuration du système de panier flexible selon le modèle.

Pour plus de flexibilité et un poids plus léger manutention de chargement et de déchargement du lave-vaisselle.

6 rabats pliants.
4 pointes repliables pour une protection optimale de verre.
Avec la sur-extension, le supplément zone de nettoyage, bon fonctionnement rails et fermeture amortie ainsi que le Rackmatic à 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
Poignée pour faciliter le retrait de la panier supérieur. des Oberkorbes.

DA041160

Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses

Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.

Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.

Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.



DA041061

Tiroir à couverts 3e niveau, rails télescopiques inclus

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses espresso.

Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de paniers Flexi Plus.



DA045060

3ème panier

Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur

3ème niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.

Pour les petits bols, les tasses et les ustensiles de cuisine.

Etagère à couteaux mobile.



DA045061

3ème panier

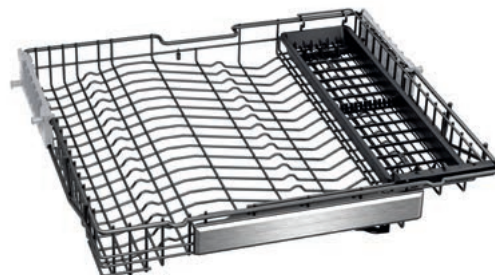
Avec rails supprimer en bon état de marche

Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur

3ème niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.

Pour les petits bols, les tasses et les ustensiles de cuisine.

Etagère à couteaux mobile.



DA042030

Cassette à argenterie en aluminium
Cassette à argenterie en aluminium
pour protéger les couverts en argent
contre la corrosion.

Placer simplement la cassette dans le
panier à couverts.

L x H x P en cm : 5,5x20,2x4,1.

**DA043000**

Support pour verres
à longues tiges

Fournit un positionnement sûr pour
quatre verres à longues tiges au cours
du processus de rinçage et assure un
nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier
inférieur.

**DA020011**

Cache inox pour lave-vaisselle hauteur
81,5 cm

2 joints de finition : un à droite, un à
gauche.

Avec deux caches en inox pour
dissimuler l'écart entre l'appareil et la
paroi latérale du meuble et améliorer la
fixation du lave-vaisselle dans la niche.

Le cadre blanc est remplacé par le
cache en inox.

L x P en cm : 2,3x2,3.

Hauteur 62,2 cm.

**DA020111**

Cache inox pour lave-vaisselle hauteur
81,5 cm

2 joints de finition : un à droite, un à
gauche.

Avec deux caches en inox pour
dissimuler l'écart entre l'appareil et la
paroi latérale du meuble et améliorer la
fixation du lave-vaisselle dans la niche.

Le cadre blanc est remplacé par le
cache en inox.

L x P en cm : 2,3x2,3.

Hauteur 67,2 cm.

**DA020041**

Ensemble de façades pour tous les
lave-vaisselle de 81,5 cm de hauteur et
45 cm de largeur

2 joints de finition : un à droite, un à
gauche.

Avec deux caches en inox pour
dissimuler l'écart entre l'appareil et la
paroi latérale du meuble et améliorer la
fixation du lave-vaisselle dans la niche.

Le cadre blanc est remplacé par le
cache en inox.

L x P en cm : 2,3 x 2,3.

Hauteur 62,2 cm.

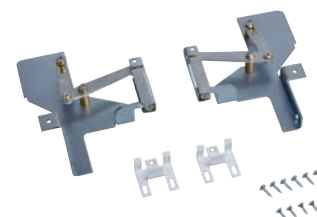
DA021000-

Charnière rabattable pour les
lave-vaisselle intégrables.

Solution d'encastrement pour
lave-vaisselle dans une hauteur de
niche jusqu'à 92 cm.

La charnière se fixe sur le socle de
l'appareil et accueille la partie
inférieure de l'avant du meuble.

Hauteur du meuble supérieur, pour les
lave-vaisselle totalement inté-
grables:64,5 – 68 cm avec une hauteur
d'appareil de 81,5 cm. 69,5 – 73 avec
une hauteur d'appareil de 86,5 cm

**GH045010**

Rallonge pour

Aquastop (longueur 2 m)

pour tous les lave-vaisselle

Rallonge pour le tuyau d'arrivée et
d'évacuation.

**GZ010011**

Rallonge pour

Aquastop (longueur 2 m)

pour tous les lave-vaisselle

Rallonge pour le tuyau d'arrivée et
d'évacuation.



Lave-vaisselle



Numéro de l'appareil	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	
Type d'installation	tout intégrable	tout intégrable	tout intégrable	
Hauteur de l'appareil 81,5 cm	DF480101		DF270101	
Hauteur de l'appareil 86,5 cm	DF481101		DF271101	
Hauteur de l'appareil 81,5 cm avec charnière flexible		DF480101F		
Hauteur de l'appareil 86,5 cm avec charnière flexible		DF481101F		
Largeur/capacité				
Largeur (cm)	60	60	60	
Capacité des couvertures	12/13 ³	12/13 ³	12/13 ³	
Taille de la plaque jusqu'à (cm)	31'/34 ²	31'/34 ²	31'/34 ²	
Valeurs de consommation / bruit⁵				
Classe d'efficacité énergétique				
Classe d'efficacité de séchage	A	A	A	
Programme de test	Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C	
Programme de test de durée du programme ⁶ (h:min)	4:55	4:55	4:55	
Consommation d'eau ⁷ (litres)	9,5	9,5	9,5	
Consommation d'énergie ⁸ (kWh)	63	63	63	
Puissance sonore (dB (A) re 1 pW)	43	43	43	
Consommation électrique en mode arrêt / activé (W)	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0	
Programmes				
Nombre de programmes + options	8 + 4	8 + 4	6 + 3	
Programmes	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	
	Intensif 70 °C	Intensif 70 °C		
	Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C	
	Programme de nuit	Programme de nuit		
	Rapide 45 °C	Rapide 45 °C	Rapide 45 °C	
	Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)	Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)	Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)	
	Options	Intensif	Intensif	Intensif
		Power	Power	Power
	Demi-charge	Demi-charge	Demi-charge	
	Hygiène	Hygiène		
L'entretien des machines	•	•	•	
Équipement				
Protection du verre par zéolithe / technologie de protection du verre	• / –	• / –	• / –	
Aquasensor / Capteur de charge	• / •	• / •	• / •	
Nettoyeur automatique	•	•	•	
Nettoyant de détection	•	•	•	
Régénération électronique	•	•	•	
Echangeur thermique	•	•	•	
Séchage à basse température avec une zéolite	•	•	•	
Ouverture automatique des portes	•	•	•	
Chauffe-eau intégré sous cuve	•	•	•	
Indicateur électronique de remplissage pour le sel / aide au rinçage	• / •	• / •	• / •	
Contrôlez l'approvisionnement en eau	•	•	•	
Affichage de la durée restante de la course	•	•	•	
Projection du temps résiduel	•	–	•	
Info latérale Light / info Light	– / –	• / –	– / –	
Réduction flexible de la durée des cycles	•	•	•	
Éclairage intérieur brillant grâce à une paroi arrière éclairée / spots LED	• / –	• / –	– / •	
Présélection du temps	24 h	24 h	24 h	
Services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi ¹⁰	•	•	•	
Serrure servo	•	•	•	
Système de filtrage triple	•	•	•	
Tiroir à couverts	DA041160 ⁹	DA041160 ⁹	DA041160 ⁹	
3ème panier	DA045061 ^{2/9}	DA045061 ^{2/9}	DA045061 ^{2/9}	
Fonctionnement en douceur / alimentation amortie	• / •	• / •	• / –	
Panier supérieur / panier inférieur à pointes pliantes	6 / 8	6 / 8	6 / 8	
Étagères pliantes Panier supérieur / panier inférieur	4 / 2	4 / 2	4 / 2	
Rackmatic en 3 étapes	•	•	•	
Aquastop	•	•	•	
Diffuseur multijet pour grands plats / Insert pour la fixation des conteneurs Gastronorm / Support pour verres à long pied / bandes de placage Acier inoxydable	• / • / •	• / • / •	• / – / –	
Charges raccordées				
Possibilité de raccordement à l'eau chaude/eau froide	• / •	• / •	• / •	
Charge totale connectée (kW)	2,4	2,4	2,4	

• En standard. – Non disponible. ¹ Hauteur de l'appareil : 81,5 cm. ² Hauteur de l'appareil : 86,5 cm. ³ avec l'accessoire spécial DA041160. ⁴ avec l'accessoire spécial DA041061.
⁵ Valeurs selon le règlement de l'UE 2019/2017. ⁶ Durée du programme Eco ⁷ Consommation d'eau en litres/cycle de fonctionnement (dans le programme Eco).
⁹ Accessoires en option. ¹⁰ L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
tout intégrable	tout intégrable	tout intégrable
	DF260101	DF264101
	DF261101	
DF270101F		
DF271101F		

60	60	45
12/13 ³	13/14 ³	10
31'/34 ²	31'/34 ²	31



A	A	A
Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C
4:55	3:55	3:45
9,5	9,5	8,5
63	64	51
43	43	43
0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
6 + 3	6 + 3	6 + 1
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	
Eco 50 °C	Eco 50 °C	Intensif 70 °C Eco 50 °C
Rapide 45 °C	Rapide 45 °C	Rapide 45 °C
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)	Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)	Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)
Intensif	Intensif	
Power	Power	Power
Demi-charge	Demi-charge	

•	•	•
• / -	• / -	• / -
• / •	• / •	• / •
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
• / •	• / •	• / •
•	•	•
•	•	•
-	•	•
• / -	- / -	- / -
•	•	•
- / •	- / •	- / •
24 h	24 h	24 h
•	•	•
•	•	•
•	•	•
DA041160 ⁹	DA041061 ⁹	•
DA045061 ^{2/9}	DA045060 ^{2/9}	-
• / -	- / -	- / -
6 / 8	6 / 8	3 / 4
4 / 2	4 / 2	1 / 1
•	•	•
•	•	•
• / - / -	• / - / -	• / - / -

• / •	• / •	• / •
2,4	2,4	2,4



Label énergétique | Home Connect | Accessoires

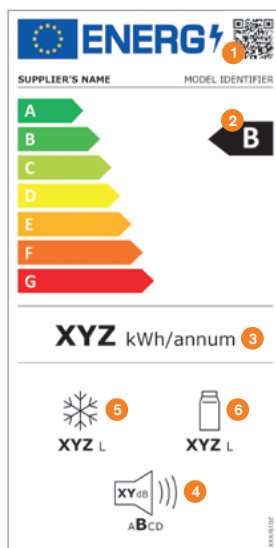
Label énergétique	398
Home Connect	399
Système gastronorm	400
Poignées de meubles	401

Label énergétique

Les appareils électroménagers économes en énergie vous permettent de préserver de précieuses ressources et d'économiser de l'argent. À l'achat d'un appareil électroménager, vous devez donc attacher de l'importance à une faible consommation d'énergie et d'eau.

Les développements techniques ont permis d'obtenir une variété de produits qui atteignent la valeur de label A+ ou supérieure. Le comportement des consommateurs a également évolué. C'est pourquoi de nouveaux labels énergétiques ont été introduits pour les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin, prenant en compte ces changements. Les labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils d'aspiration restent inchangés.

Plus d'informations sur : www.gaggenau.com

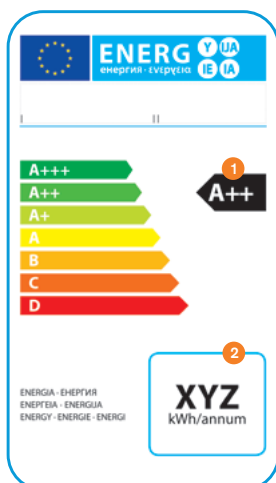


Nouveau label énergétique calculé pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin

Exemple de réfrigérateur-congélateur combiné

Explication des pictogrammes

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (nouvelles conditions de mesure standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 PW et classe de niveau sonore
- 5 Capacité totale de tous les compartiments congélation
- 6 Capacité totale de tous les compartiments réfrigérants



Labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils d'aspiration

Explication des pictogrammes

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (conditions de mesure standard)

Vos appareils préférés sont connectés.

Utilisez les services numériques grâce à Home Connect.*



Découvrez comment utiliser Home Connect de manière polyvalente pour vous simplifier le quotidien en cuisine et utiliser le plein potentiel des appareils.

Gaggenau, la différence.

C'est ici que commence l'avenir de la cuisine. À l'aide d'un appareil numérique, le chef privé peut par exemple préchauffer le four, allumer la ventilation ou le lave-vaisselle, télécharger le mode d'emploi numérique ou faire établir un diagnostic par un technicien, le tout à distance.

Étant donné que Home Connect peut être intégré dans divers systèmes de gestion domotique, il est garanti que la cuisine reste le cœur de la maison numérique. Par exemple, le chef privé peut demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation pendant qu'il vérifie lui-même le temps restant du four.

Les avantages de Home Connect:

- Connexion :
Télécommande ** et surveillance à distance, pour faire établir par exemple un diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès :
téléchargement des notices d'utilisation et utilisation du réseau de partenaires.
- Intégration :
compatible avec différents systèmes de gestion domotique.

Et ce dès le début. Découvrez toutes les possibilités sur home-connect.com.

- 1 **Réfrigérateur-congélateur combiné** : vérifiez votre consommation d'énergie et réglez votre appareil en mode Eco ou mode Vacances.
- 2 **Cave à vin climatisée** : grâce à l'application, amenez le vin que vous avez sélectionné à la bonne température de dégustation avant même d'arriver chez vous.
- 3 **Sèche-linge** : l'application Home Connect permet à votre sèche-linge à pompe à chaleur de sélectionner le programme le plus adapté à votre linge fraîchement lavé par votre lave-linge.
- 4 **Four** : occupez-vous de vos invités et recevez une notification sur votre téléphone portable lorsque vos plats sont prêts.
- 5 **Machine espresso tout automatique** : préparez votre appareil mobile et en sélectionnant votre café préféré parmi une sélection de boissons internationales.
- 6 **Four combi-vapeur** : envoyez les réglages des recettes sous-vide (température, durée de cuisson et taux d'humidité) en toute simplicité à votre four.
- 7 **Table de cuisson** : plutôt que de commander séparément la ventilation, connectez-la à Home Connect et commandez-la depuis la table de cuisson.
- 8 **Lave-vaisselle** : demandez à l'application le réglage le plus adapté pour vos verres précieux et vos casseroles et poêles fortement encrassées.

Téléchargez l'application ici:



Apple App Store (iOS)



Google Play Store (Android)

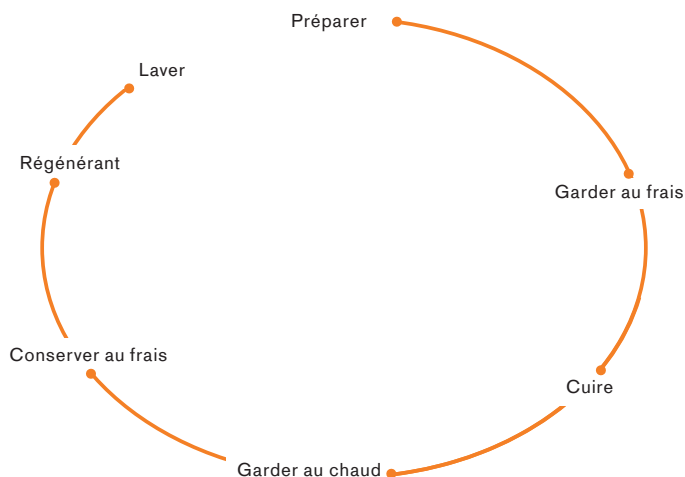
* Intégration au réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) sans fil grâce au Wi-Fi. L'utilisation des fonctions Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sous : home-connect.com. Home Connect est un service de la société Home Connect GmbH.

** Non valable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour une utilisation sans surveillance - le processus de cuisson doit être surveillé.

Le système Gastronorm de Gaggenau

Le système Gastronorm est la base de la batterie de cuisine dans le milieu professionnel de la cuisine.

Il permet la préparation d'un produit jusqu'au service à table ou le stockage. Les accessoires Gastronorm de Gaggenau sont conçus pour les réfrigérateurs Vario Séries 200, plaques de cuisson à induction, fours de cuisson à la vapeur et fours vapeur-combinés, ainsi que pour les fours et les lave-vaisselle.



Préparer.

Pour préparer en combinaison avec des éviers de cuisine en format Gastronorm.

Garder au frais.

Pour garder au frais avec les appareils de réfrigération de la série Vario 200.

Cuire.

Pour cuisiner sur nos plaques à induction VI, CI et CX, dans nos fours à vapeur BS / BSP ou dans nos fours BO / BOP, en combinaison avec les systèmes coulissants BA018 / BA016.

Garder au chaud.

Pour garder au chaud dans le tiroirs chauffants Gaggenau WS / WSP.

Régénérer.

Pour la régénération dans nos fours à vapeur BS / BSP et réchauffer sur nos plaques à induction VI, CI et CX ou dans nos fours BO / BOP en combinaison avec les systèmes coulissants BA018 / BA016.

Laver.

Nettoyage et séchage optimal dans nos lave-vaisselle munis d'un insert spécial pour récipient Gastronorm.

Accessoires du système Gastronorm de Gaggenau

Les accessoires du système Gastronorm de Gaggenau sont disponibles pour l'utilisation dans les divers appareils Gaggenau.

Plat Gastronorm

GN114/124/144/154

Les plats solides en inox hygiénique, à parois hautes conviennent non seulement pour la cuisson à la vapeur, mais aussi pour le stockage au réfrigérateur et le service à table. Ils résistent au lave-vaisselle et sont faciles à nettoyer. Pour la cuisson simultanée de plusieurs plats au four vapeur, les plats au format GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits (GN 1/3) disponibles en accessoires en option.

GN114130

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



GN114230

Plat Gastronorm en inox, format GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l



GN124130

Plat Gastronorm en inox, format GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l



GN124230

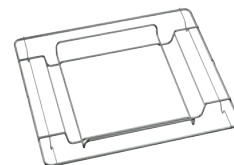
Plat Gastronorm en inox, format GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l



GN010330

Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm 1/3 und 2/3 Séries 400/200

Convient uniquement aux fours à vapeur.



Rôtissoire Gastronorm

GN 340

La rôtissoire en fonte Gastronorm convient particulièrement pour la saisie et la cuisson à l'étouffée dans des fours Gaggenau, avec fonction rôtissoire.

Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm (format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm. La surface se nettoie facilement grâce au revêtement anti-adhésif.

GN340230

Rôtissoire Gastronorm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm



Teppan Yaki

GN 232

GN232110*

Teppan Yaki en matériaux à couches multiples, GN 1/1.

Pour table induction full zone CX492/482



Poignées de meubles

Pour un agencement individuel de vos faces de meubles, Gaggenau propose des poignées, dans le design des appareils de froid Vario, également assorties à la nouvelle série 200 des fours. Suivant la longueur requise, avec 2 ou 3 fixations.

Poignée 2 fixations

GH020010

Poignée inox,
longueur 20 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 177 mm.

GH030010

Poignée inox,
longueur 30 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 277 mm.

GH031010

Poignée inox pour meubles,
assortie à BOP.
longueur 30,5 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 282 mm.

GH045010

Poignée inox,
longueur 45 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 427 mm.

GH050010

Poignée inox,
longueur 50 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 477 mm.

GH060010

Poignée inox,
longueur 60 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 577 mm.

GH070010

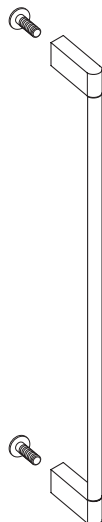
Poignée inox,
longueur 70 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 677 mm.

GH080010

Poignée inox,
longueur 80 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 777 mm.

GH090010

Poignée inox,
longueur 90 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 877 mm.



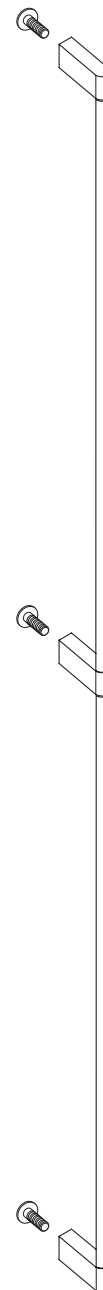
Poignée 3 fixations

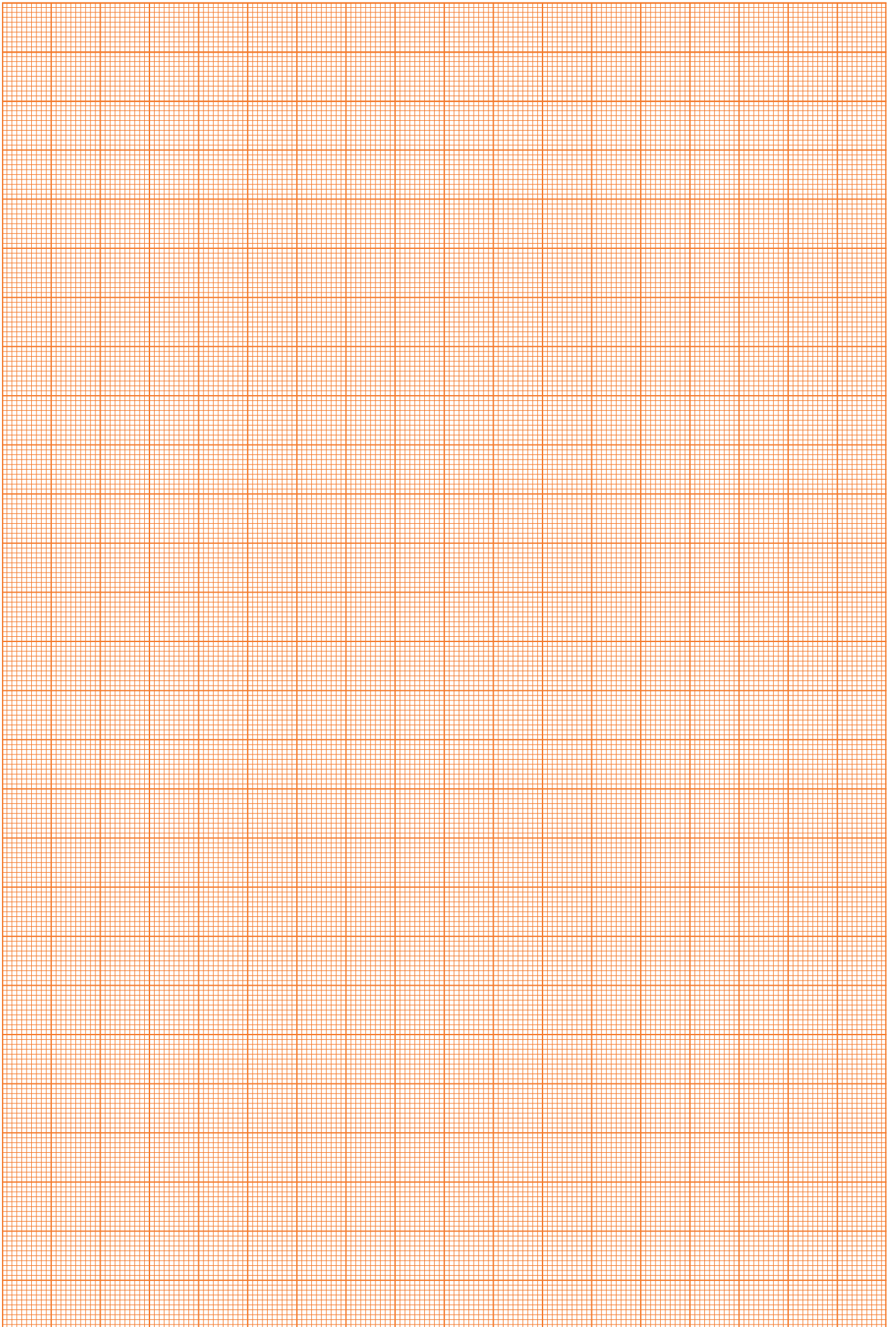
GH 110 010

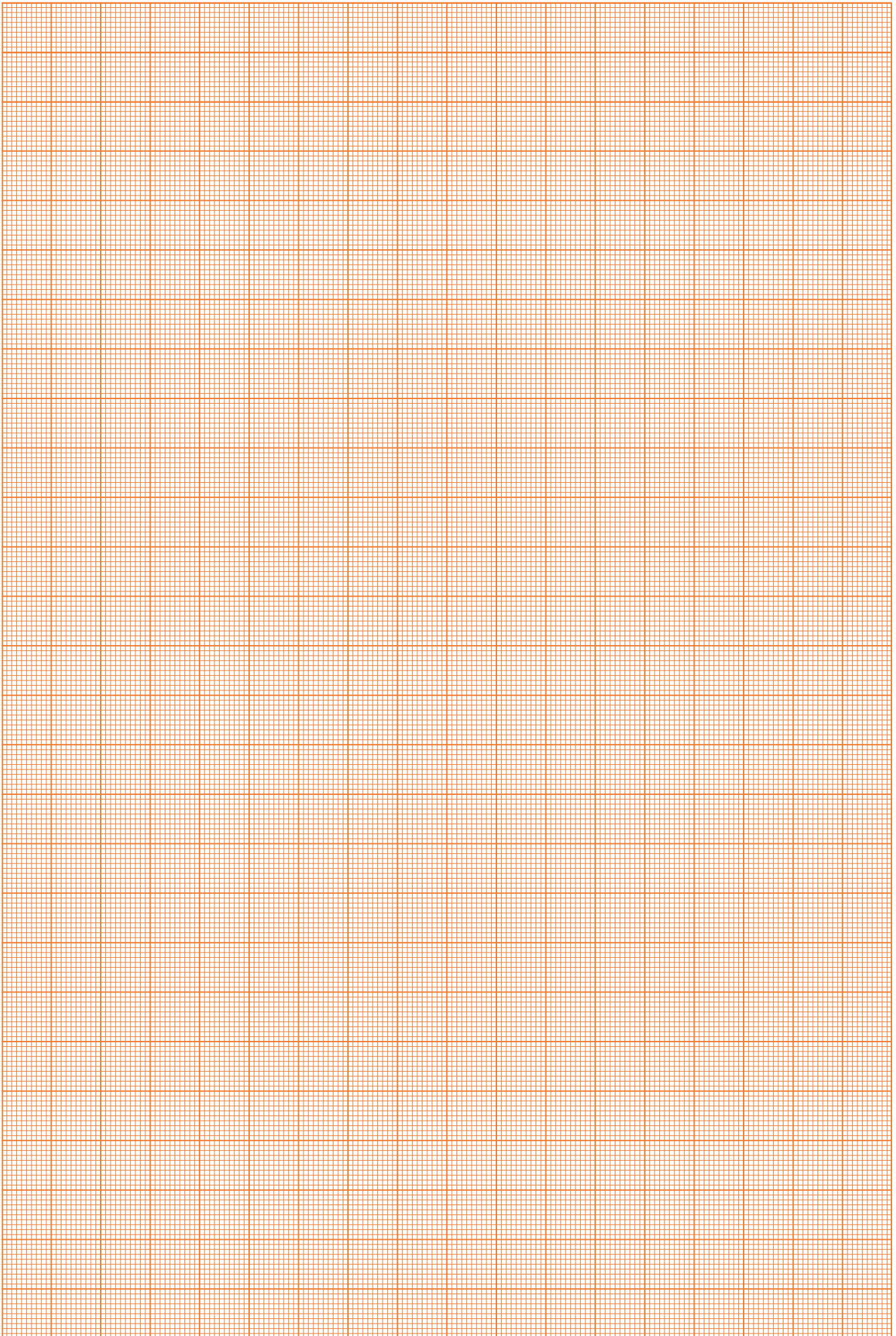
Poignée inox,
longueur 110 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 538,5 mm.

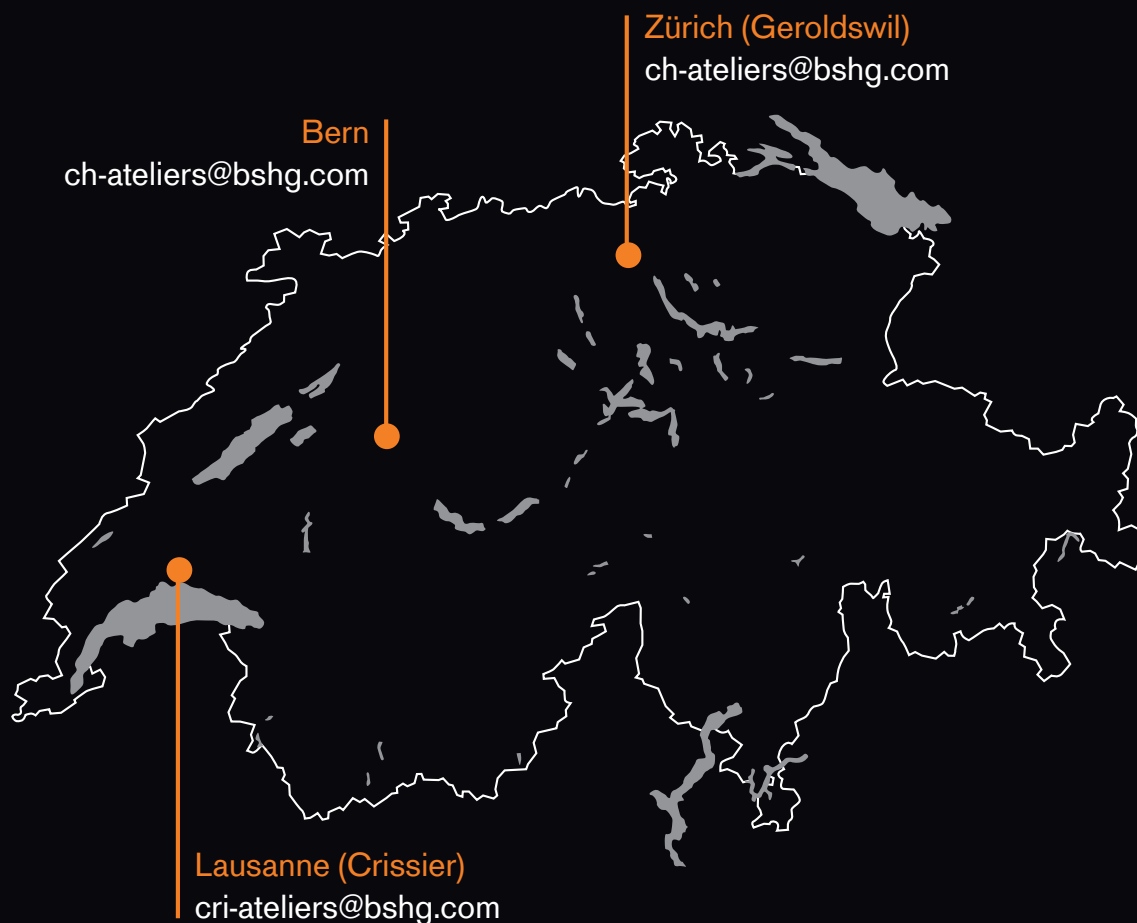
GH 140 010

Poignée inox,
longueur 140 cm, hauteur 49 mm,
écart entre les trous 688,5 mm.









Nos Ateliers de la culture

La beauté dans sa forme la plus pure et la cuisine comme chef-d'œuvre – voilà ce qui vous attend dans les showrooms uniques de GAGGENAU.

Des conseils personnalisés sur les produits

Dans nos Ateliers de la culture, nos conseillers vous emmènent en voyage dans l'histoire emblématique de la marque et vous présentent des appareils qui ont du style et des performances inégalées. Découvrez personnellement le design visionnaire, les matériaux nobles et le savoir-faire artisanal de Gaggenau.

Prenez rendez-vous dès maintenant sur :
<http://www.inspiration-ateliers.ch/fr/gaggenau>



Une démonstration de cuisine pour tous les sens

Plongez dans le vaste univers de Gaggenau avec ses appareils électroménagers uniques et participez à une de nos délicieuses démonstrations de cuisine. Regardez par-dessus l'épaule de nos cuisiniers pendant la préparation et profitez de leurs astuces de cuisine au plus haut niveau. C'est une fête pour les sens et une source d'inspiration pour votre future cuisine avec les appareils de luxe de Gaggenau.

Inscription :
<http://www.inspiration-ateliers.ch/fr/gaggenau>



Gaggenau, la différence.



GAGGENAU

Gaggenau, la difference.



<https://www.gaggenau.com/ch/fr/die-welt-von-gaggenau/showrooms>

www.gaggenau.ch