MAGAZINE DE COMMERCE SPÉCIALISÉ

2025 / 2026

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

GAGGENAU SÉRIE EXPRESSIVE 12

GAGGENAU SÉRIE MINIMALISTIC 60

APPAREILS VARIO 104

TABLES DE CUISSON 170

APPAREILS DE VENTILATION 238

APPAREILS DE FROID 312

LAVE-VAISSELLE 372

ACCESOIRES | LABEL ÉNERGÉTIQUE | GAGGENAU HOME CONNECT 398

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)
Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil
ch-ateliers@bshg.com
www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier)
Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier
cri-ateliers@bshg.com
www.inspiration-ateliers.ch/fr

Berne
Laupenstrasse 20, 3008 Bern
ber-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 EB333

EB333 8

Accessoires | Accessoires spéciaux EB333 9

Informations techniques EB333 11

Four
EB333

EB333111		**CHF 10'835.–**
Inox.	CHF	10'023.13
Largeur 90 cm.		

TAR	CHF	20.02
	CHF	18.52

Le prix comprend

1 Sonde de température amovible.
1 tôle à pâtisserie.
1 tournebroche.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite avec grille.

Accesoires et accesoires spéciaux

BA018105	**CHF**	**618.–**
Tiroir coulissant.	CHF	571.69
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA028115	**CHF**	**140.–**
Tôle de cuisson, émaillée.	CHF	129.51
30 mm de profondeur.		
BA038105	**CHF**	**141.–**
Grille chromée.	CHF	130.43
Sans ouverture, avec pieds.		
BA058115	**CHF**	**214.–**
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm.	CHF	197.96
BA058135	**CHF**	**595.–**
Pierre à cuire.	CHF	550.42
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément).		
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.		
BA090100	**CHF**	**187.–**
Bouton rotatif noir pour EB333, set de 2.	CHF	172.99
BS020003	**CHF**	**165.–**
Pelle à pizza de qualité alimentaire et durable Material.	CHF	152.64
Planche de service et de découpe.		
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium.	CHF	693.80
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		
Pour systèmes coulissants BA018106 [1] (tous deux à commander séparément).		

Highlights
- Porte abattante d'une seule pièce, avec panneau frontal en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec précision.
- Système d'ouverture et de fermeture de porte souple et en douceur.
- Positionnement en diagonale des 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 derrrière 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. (certified 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 (Gaggenau Home Connect)
Programmes automatiques.
Contrôle et commande à distance.
Recettes.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

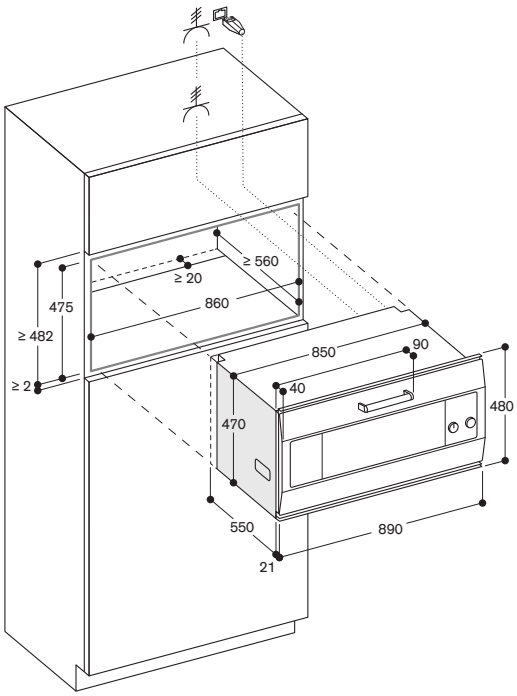
Sécurité
Porte froide 5 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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.

400V / 13A



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

[1]) **Disponible à partir de 01.03.2026**

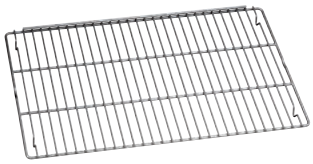
Accesoires et accesoires spéciaux EB333

BA090100 **CHF 187.–**
Bouton rotatif CHF 172.99
noir pour EB333, set de 2.

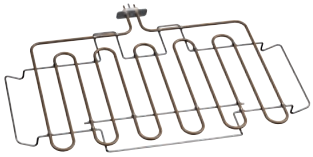
BA018105 **CHF 618.–**
Rail télescopique. CHF 571.69
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA028115 **CHF 140.–**
Tôle de cuisson, CHF 129.51
émaillée.
30 mm de profondeur.

BA038105 **CHF 141.–**
Grille chromée. CHF 130.43
Sans ouverture, avec pieds.



BA058115 **CHF 214.–**
Corps de chauffe CHF 197.96
pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm.



BA058135 **CHF 595.–**
Pierre à cuire. CHF 550.42
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément).
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BS020003 **CHF 165.–**
Pelle à pizza de CHF 152.64
qualité alimentaire et durable
Material.
Planche de service et de découpe.

GN340231 **CHF 760.–**
Faitout Gastronorm CHF 693.80
en fonte d'aluminium.
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.
Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.
Pour les fours avec fonction de rôtissoire en Combinaison avec le système coulissant BA016106[1]) ou BA018106[1]) et pour Fours à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301 (système coulissant et adaptateur à commander séparément).

Remarque : tous les accessoires illustrés ne sont pas adaptés à tous les fours.
Pour une attribution précise, voir page 10.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir de 01.03.2026**

Accesoires et accesoires spéciaux EB333

			Prix (CHF)	**Four**
				EB333
Boutons rotatifs noirs pour le four				
	BA090100	Bouton en acier inoxydable revêtu de noir	**187.–**	○
Plaque de cuisson émaillée				
	BA028115	30 mm profondeur	**140.–**	• / ○
Rail télescopique				
	BA018105	Tiroir coulissant. Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible	**618.–**	○
Pierre à pain et à pizzas				
	BA058135	Pierre à cuire. Avec son support et pelle à pizza commander le corps de chauffe séparément.	**595.–**	○
Faitout Gastro Norm en fonte, fonderie d'aluminium				
	GN340231	GN 2/3, 165 mm de hauteur 165 mm, anti-adhésif. Pour les fours et systèmes coulissants BA016 ou BA018 (tous deux à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301. (Voir également page 402).	**760.–**	○
Grille chromée				
	BA038105	sans ouverture, avec pieds	**141.–**	• / ○
	Nr. de pièce pour lèchefrite 706321 Nr.de pièce 678055, avec ouverture et avec pieds.			• / ○
Lèchefrite, 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 BA058135	**214.–**	○
Pelle à pizza				
	BS020002	Pelle à pizza. Planche de service et de découpe.	**165.–**	○

• En standard ○ Accessoires spéciaux.

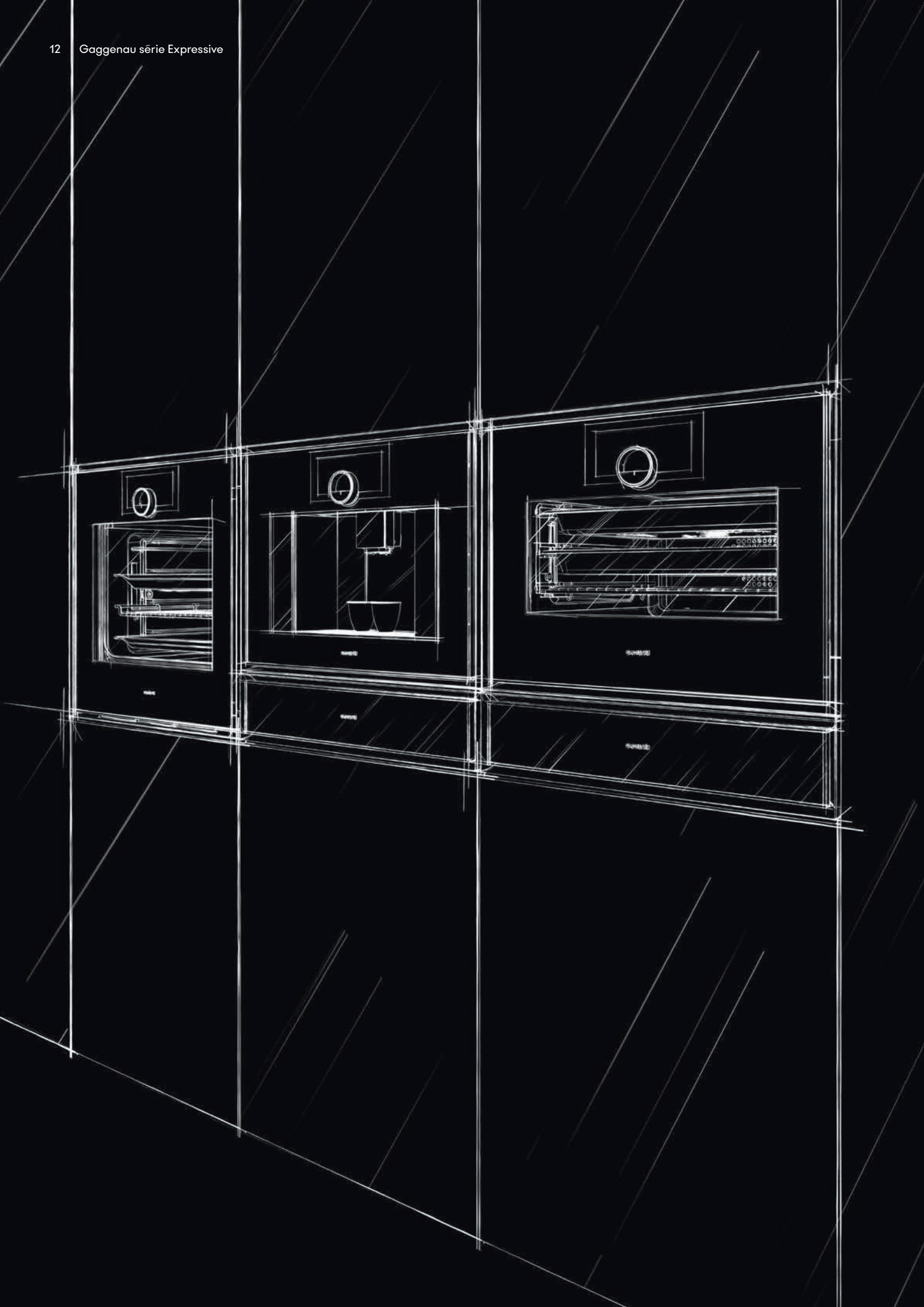
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Four EB333

Numéro de l'appareil		Four
Inox		EB333
Prix	(CHF)	**10'835.-**
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimension de l'appareil L × H × P[1]	(mm)	890 × 480 × 550
Débord de corps de meuble	(mm)	21
Dimension de la niche L × H × P	(mm)	860 × 475 × 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 × H × P	(mm)	624 × 315 × 403
Classe énergétique à chaleur tournante éco		A+++ ↑ D 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
Equipement		
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
Module WiFi intégré pour les services digitaux (Gaggenau Home Connect) [3]		•
Accessoires		
Plaque de cuisson émaillée		1
Dimensions du plus grand Plaque de four	(cm^2)	1,78
Grille rôtissoire		1
Lèchefrite email / Grille rôtissoire pour lèchefrite		1/1
Lèchefrite 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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



GAGGENAU SÉRIE EXPRESSIVE

Check-list pour la combinaison d'appareils Gaggenau série Expressive 14

Notes de planification pour les fours et combinaisons de fours Gaggenau série Expressive 16

Combinaisons Gaggenau série Expressive 18

Fours Gaggenau série Expressive 24

Fours combi-vapeur Gaggenau série Expressive 28

Fours à micro-ondes Gaggenau série Expressive 34

Machine à café tout automatique Gaggenau série Expressive 36

Tiroirs sous vide Gaggenau série Expressive 40

Tiroirs chauffants Gaggenau série Expressive 42

Accessoires | Accessoires en option Gaggenau série Expressive 48

Caractéristiques techniques Gaggenau série Expressive 54

Check-list pour la combinaison d'appareils Gaggenau série Expressive

Cette check-list présente les paramètres clés pour la combinaison et la commande de fours, fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes, machine à café tout automatique, tiroirs sous vide et tiroirs chauffants.

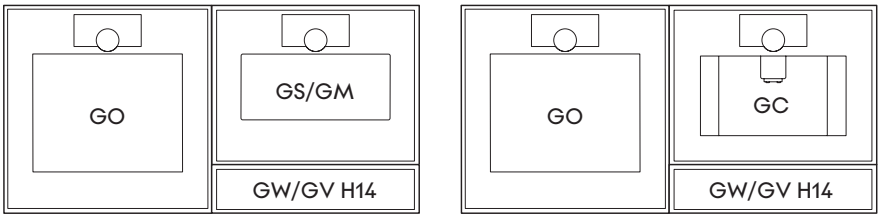
Généralités
- Tous les appareils présentés sont disponibles avec une façade en verre fumé sur inox.
- Il est recommandé d'augmenter la profondeur de l'armoire à ≥ 585 mm en cas de combinaison de plusieurs appareils.

Combinaisons verticales
Lors de la planification et de la commande, veuillez noter que
- Les charnières de porte des appareils doivent être du même côté.
- La butée de porte (butée droite/gauche) ne peut pas être remplacée.
  En cas de positionnement en angle, la distance avec la paroi de l'appareil présentant l'ouverture la plus large doit être prise en compte (p. ex. avec une GC).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Aucun appareil ne doit être installé au-dessus d'un GS.
- Aucun GM avec l'accessoire GA601010 ne doit être installé sous un GC.
- Les appareils installés au-dessus d'un lave-vaisselle requièrent une niche spéciale.
- Si plusieurs appareils sont placés dans un placard inférieur, il est fortement recommandé d'utiliser le fond intermédiaire à la place d'une étagère en bois de 19 mm.

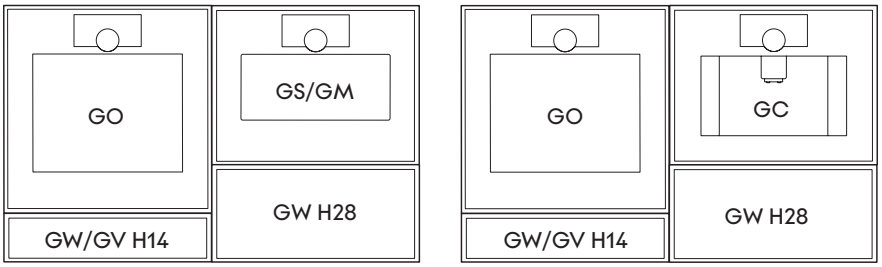
Combinaisons horizontales
Lors de la planification et de la commande, veuillez noter que :
- Les charnières de porte doivent être placées sur la peut être installé à l'extérieur.
- La butée de porte (butée droite/gauche) ne peut pas être remplacée.
- Une distance minimale de 6 mm entre les deux appareils doit être respectée.
- Les fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes et machine à café tout automatique associés à un tiroir sous vide ou à un tiroir chauffant (14 cm de hauteur) présentent la même hauteur de façade qu'un four de 60 cm de largeur.

GO Four
GS Four combi-vapeur
GM Four combiné micro-ondes
GC Machine à café tout automatique
GV Tiroir sous vide
GW Tiroir chauffant

Horizontal 60 cm (24")

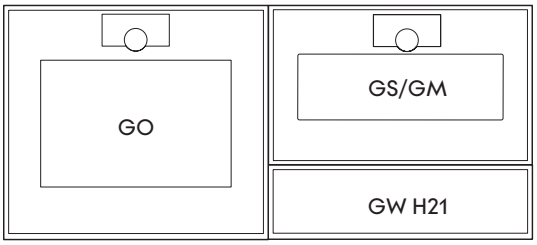


Combinaison EH66_14 (Dimensions, voir page 14)



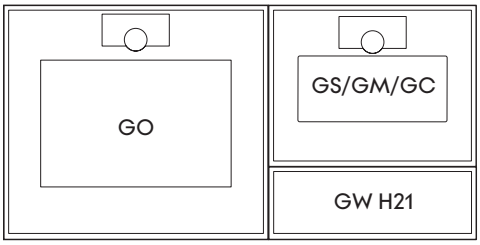
Combinaison EH66_1428 (Dimensions, voir page 14)

Horizontal 76 cm (30")

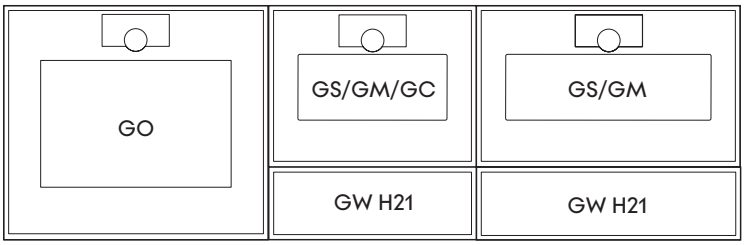


Combinaison EH33_21 (Dimensions, voir page 14)

Horizontal Mix 60 cm & 76 cm

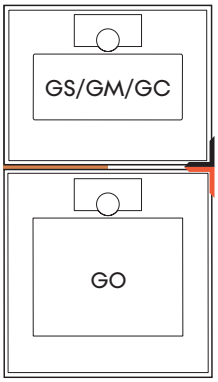


Combinaison EH36_21 (Dimensions, voir page 15)

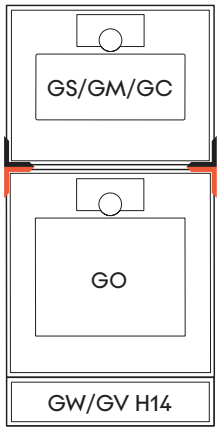


Combinaison EH363_21 (Dimensions, voir page 15)

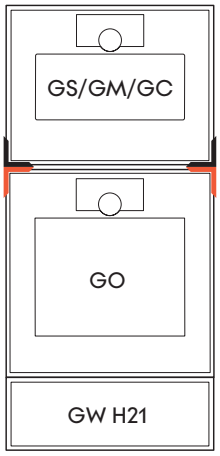
Vertical 60 cm (24″)



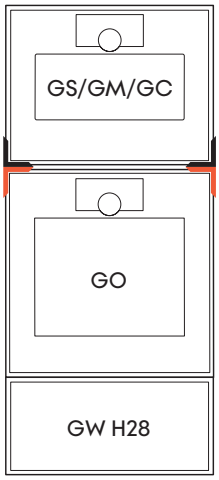
Combinaison EV6_0_H45
(Dimensions, voir page 16)



Combinaison EV6_14_H45
(Dimensions, voir page 16)

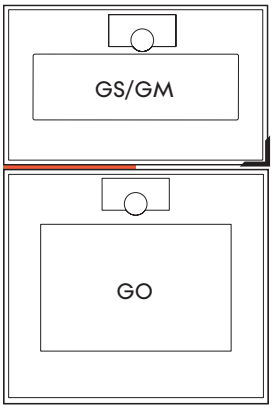


Combinaison EV6_21_H45
(Dimensions, voir page 17)

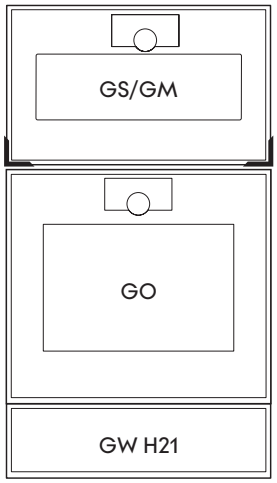


Combinaison EV6_28_H45
(Dimensions, voir page 17)

Vertical 76 cm (30″)

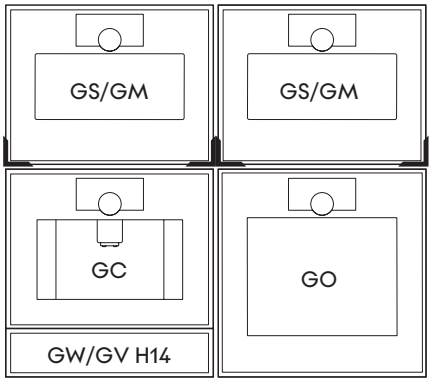


Combinaison EV3_0_H45
(Dimensions, voir page 18)



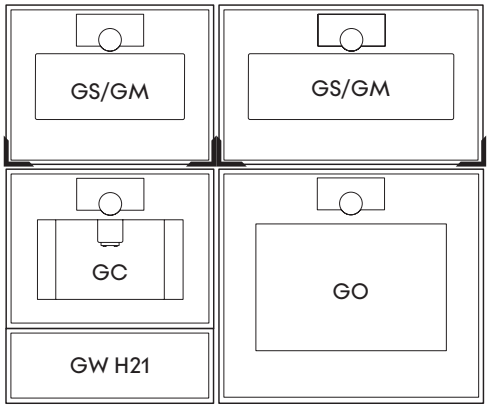
Combinaison EV3_21_H45
(Dimensions, voir page 18)

Kubus 60 cm (24″)



Combinaison ECU66_14_H45 (Dimensions, voir page 19)

Kubus Mix 60 cm & 76 cm



Combinaison ECU63_21_H45 (Dimensions, voir page 19)

Plancher en bois

Position accessoires GA601010 ou GA301010

Position des accessoires GA601010 ou GA301010 pour GC en haut

Notes de planification pour l'encastrement de fours et combinaisons de fours Gaggenau série Expressive

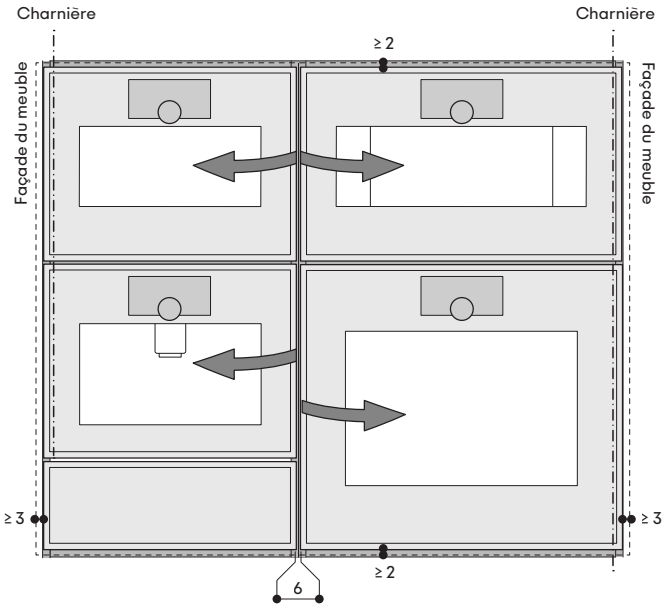
Indications générales

Encastrement derrière des portes de cuisine
Mise en service de l'appareil uniquement avec la porte ouverte. Les mesures adéquates doivent être prises pour éviter que les portes ne se ferment lors de la chauffe ou du refroidissement de l'appareil. (Mode ventilateur).

Pose côte à côte
Lorsque des appareils sont placés côte à côte, la distance entre les appareils doit être au minimum de 6 mm (ce qui correspond à la dimension extérieure standard d'un caisson de 600 ou 762 mm). Pour plus d'ergonomie, les charnières doivent être placées sur les côtés extérieurs.

Combinaison de fours et appareils frigorifiques série 400
Veuillez prendre connaissance des notes de planification intégrées aux informations sur l'appareil frigorifique.

Intégration sous le plan de travail :
Ces appareils sont conçus pour une Installation conçue à une hauteur conviviale.
Si les appareils sont placés sous si le comptoir doit être installé, vous devez impérativement suivre les instructions d'installation générales et assurer une ventilation suffisante derrière les appareils.
Pour le montage sous les tables de cuisson : distance entre le bas de la table de cuisson et le bord supérieur de la chambre de cuisson du four : minimum 15 mm. Les indications de planification pour les tables de cuisson (en particulier en ce qui concerne la ventilation, le raccordement gaz/électricité) doivent être pris en compte.



Distances réduites entre des appareils et des façades

Les fours Gaggenau sont refroidis par de l'air frais sur le bord supérieur du cadre. L'air chaud est évacué par le bord inférieur du cadre.

Sur les fours combi-vapeur et combinés micro-ondes, l'entrée d'air se trouve sur les bords latéraux du cadre et l'évacuation d'air chaud et de vapeur s'effectue à l'horizontale par le bord supérieur du cadre.

Veuillez respecter les distances minimales requises. Les dimensions indiquées sur le schéma valent pour tous les appareils.

Les dimensions indiquées sur le plan dimensions sont valables pour tous les appareils.

Les points suivants doivent par ailleurs être pris en compte :

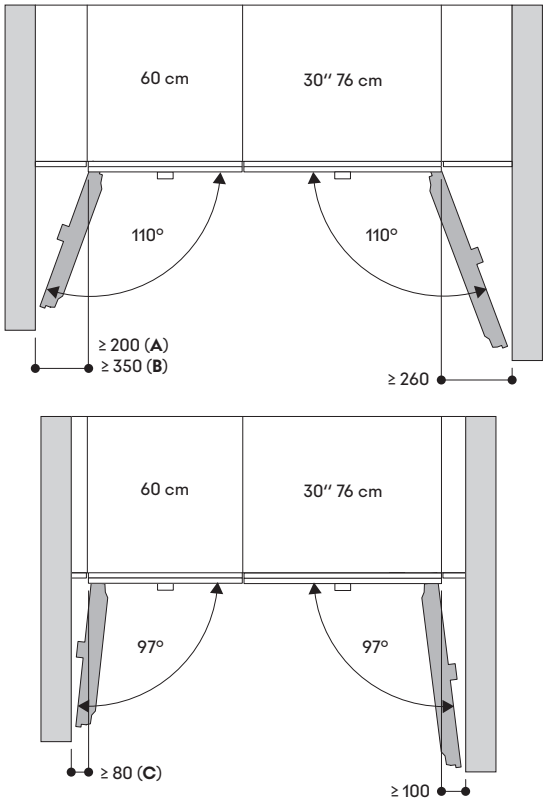
Surface au-dessus des appareils
GS :
Aucun autre appareil électrique ne doit être installé au-dessus d'un GS. Le bord avant de la tablette doit être résistant à la vapeur, comme avec un lave-vaisselle. Il se peut que de la vapeur pénètre dans le compartiment.

GC :
Aucun GM avec le fond intermédiaire GA601010 ne doit être installé sous un GC.

Tous mesures en mm.

Sur les côtés
Tenez compte de l'angle d'ouverture de porte et des distances requises, qui peuvent varier en fonction des appareils. L'angle d'ouverture de porte standard est de 110°. Cet angle peut être réduit par un paramétrage sur l'appareil.

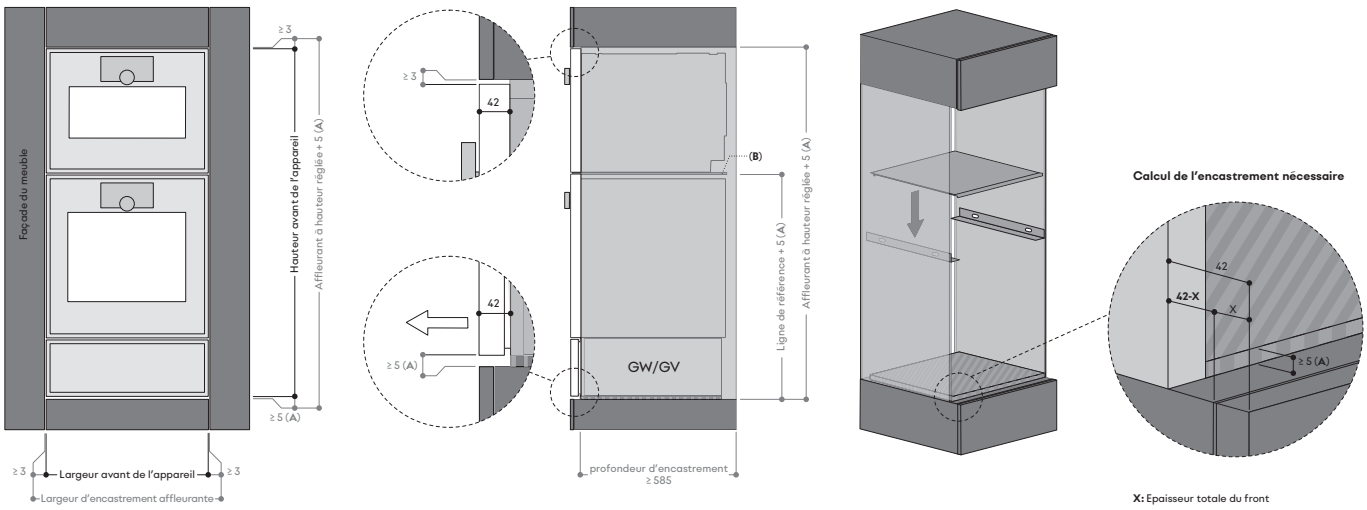
Angles d'ouverture de porte et distances



A: Tous les appareils de 60 cm hors GC.
B : GC (butée uniquement à gauche)
Pour réduire l'angle de 110° à 92° avec une distance ≥ 100, le kit d'accessoires 00636455 doit être utilisé.
C: Tous les appareils de 60 cm hors GC.

Directives pour l'installation affleurante

Pour obtenir une intégration parfaite, il convient de tenir compte des points suivants.
S'assurer que la profondeur des appareils, y compris le cadre, est prise en compte.
Assurez-vous que les armoires sont de niveau et structurellement solides pour supporter le poids des appareils.
Si nécessaire, utilisez plancher intermédiaire Gaggenau comme recommandé pour soutenir solidement les appareils compacts dans l'espace de l'armoire.
Dans le cas où la combinaison d'appareils comprend un GV ou un GW, il sera nécessaire de soulever ces appareils de 5 mm pour un bon fonctionnement.
Cette élévation de 5 mm doit être prise en compte pour la hauteur de l'armoire.
Pour obtenir un bon alignement d'une combinaison horizontale, il est donc nécessaire d'élever tous les appareils pertinents dans les niches adjacentes (par exemple, four).



X: Epaisseur totale du front

A: Une espace de 5 mm est requise pour s'assurer que le GW/GV s'ouvre correctement. Si le GW/GV n'est pas présent, l'élévation n'est pas nécessaire; Cependant, assurez-vous qu'il y a un espace de ≥ 3 mm à l'avant ci-dessous

B : Plancher intermédiaire GA301010/GA601010

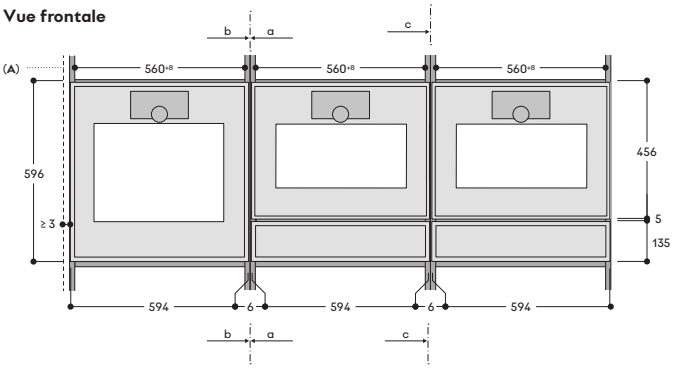
Dimensions de l'armoire
Dimensions de l'appareil
Shortened side panel
Plaque en bois pour surélever

Tous mesures en mm.

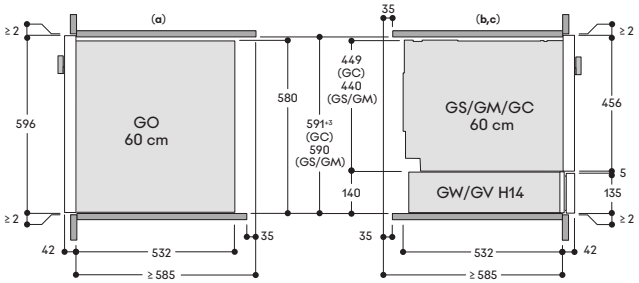
Combinaisons Gaggenau série Expressive

Combinaison — Horizontal 60 cm — EH66_14

Vue frontale



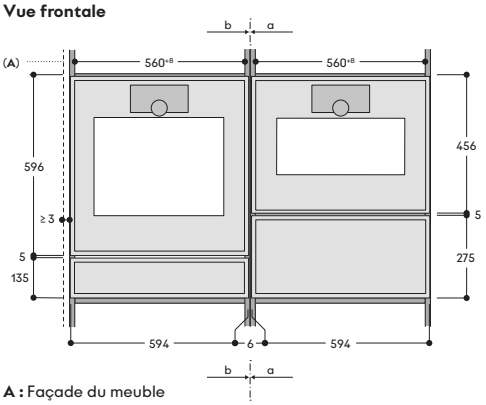
Vue latérale



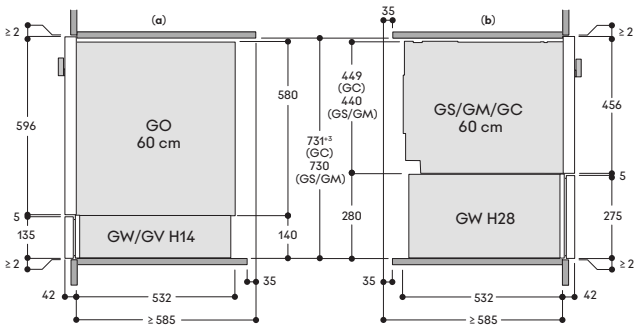
A : Façade du meuble

Combinaison — Horizontal 60 cm — EH66_1428

Vue frontale



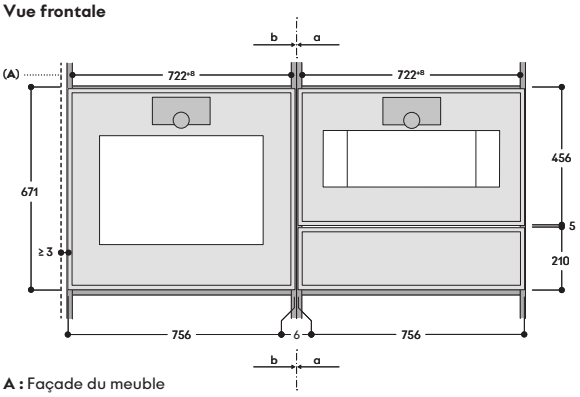
Vue latérale



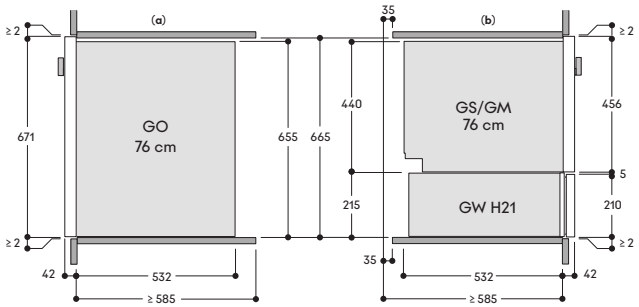
A : Façade du meuble

Combinaison — Horizontal 76 cm — EH33_21

Vue frontale



Vue latérale

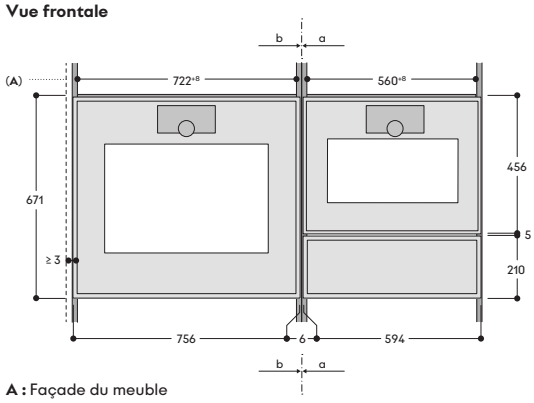


A : Façade du meuble

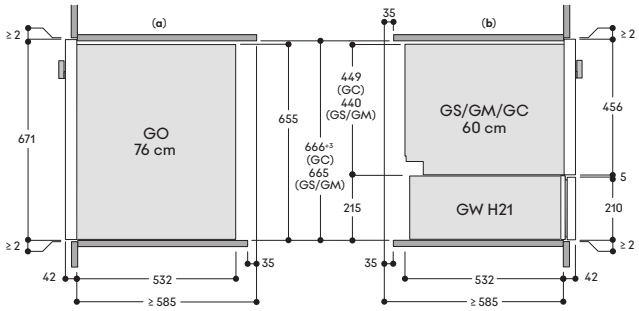
Tous mesures en mm.

Combinaison — Horizontal Mix 60 cm & 76 cm — EH36_21

Vue frontale



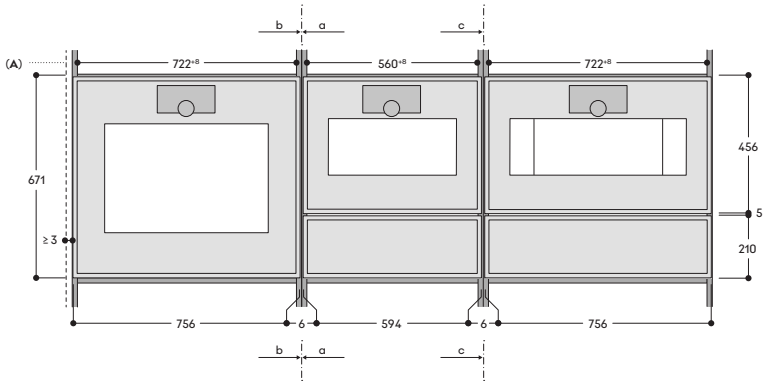
Vue latérale



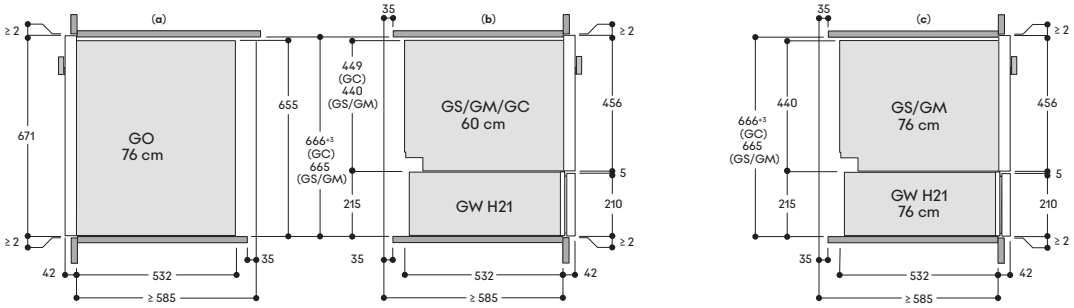
A : Façade du meuble

Combinaison — Horizontal Mix 60 cm & 76 cm — EH363_21

Vue frontale



Vue latérale



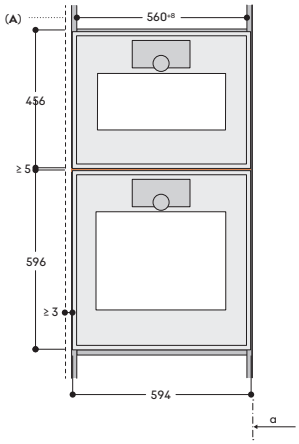
A : Façade du meuble

Tous mesures en mm.

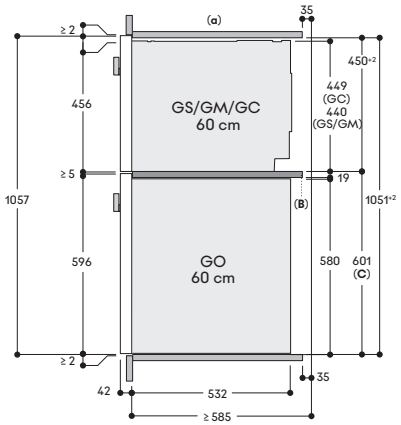
Combinaisons Gaggenau série Expressive

Combinaison — Vertical 60 cm — EV6_0_H45 Plancher en bois

Vue frontale



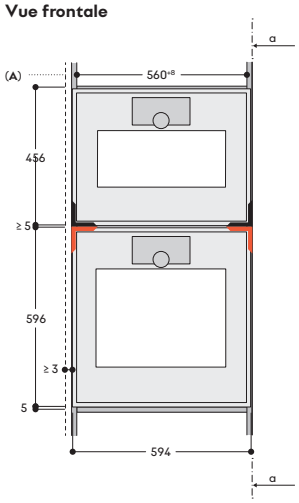
Vue latérale



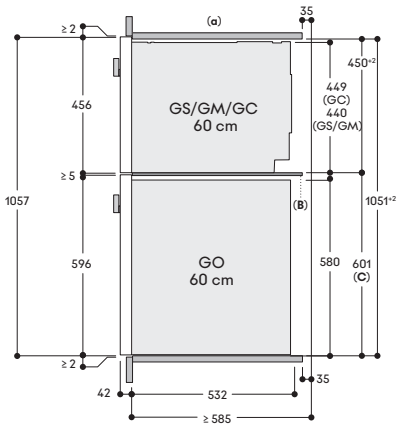
A : Façade du meuble
B : Plancher en bois
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — EV6_0_H45 Plancher intermédiaire

Vue frontale



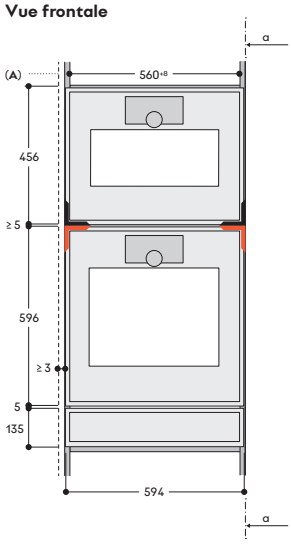
Vue latérale



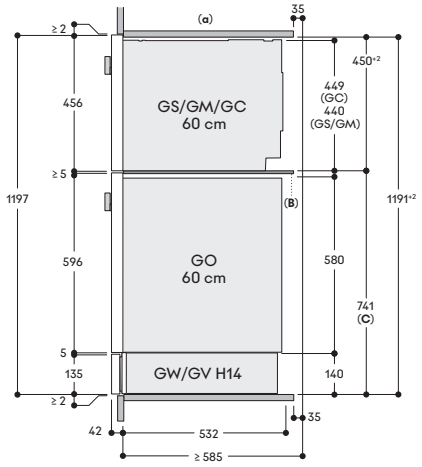
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — EV6_14_H45

Vue frontale



Vue latérale



A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Plancher en bois

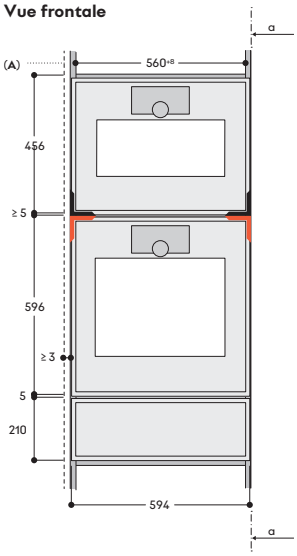
Position accessoires GA601010 ou GA301010

Position des accessoires GA601010 ou GA301010 pour GC en haut

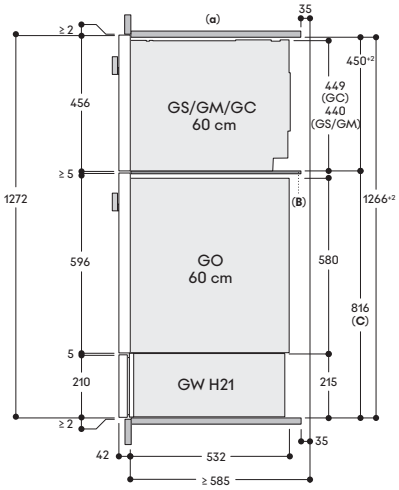
Tous mesures en mm.

Combinaison — Vertical 60 cm — EV6_21_H45

Vue frontale



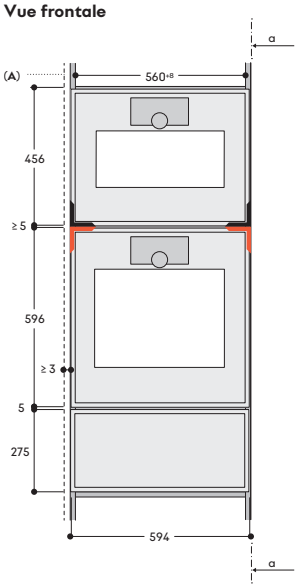
Vue latérale



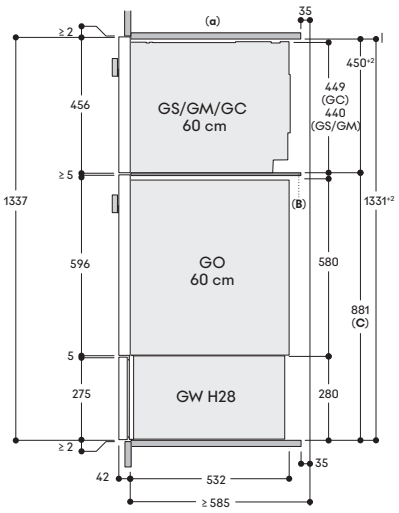
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — EV6_28_H45

Vue frontale



Vue latérale



A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

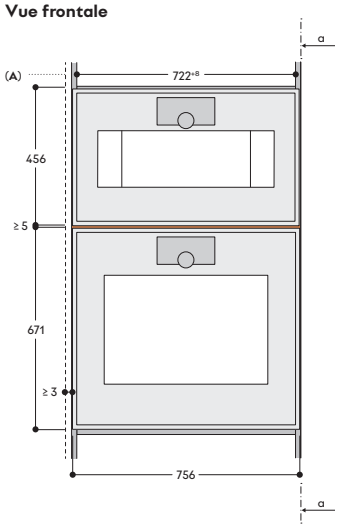
Plancher en bois
Position accessoires GA601010 ou GA301010
Position des accessoires GA601010 ou GA301010 pour GC en haut

Tous mesures en mm.

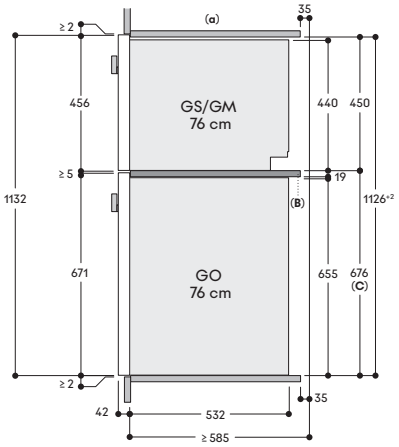
Combinaisons Gaggenau série Expressive

Combinaison — Vertical 76 cm — EV3_0_H45 Holzboden

Vue frontale



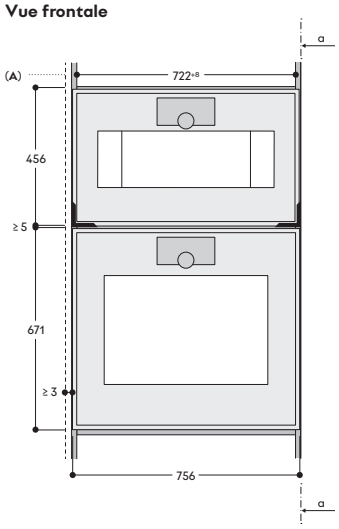
Vue latérale



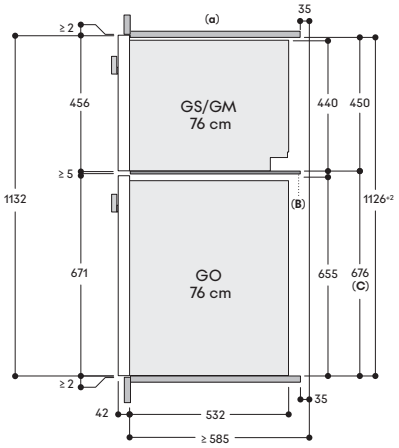
A : Façade du meuble
B : Plancher en bois
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 76 cm — EV3_0_H45 Zwischenboden

Vue frontale



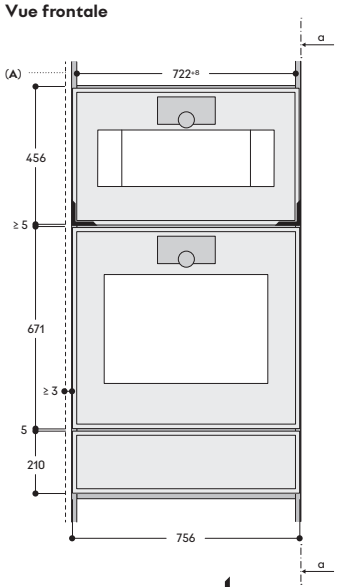
Vue latérale



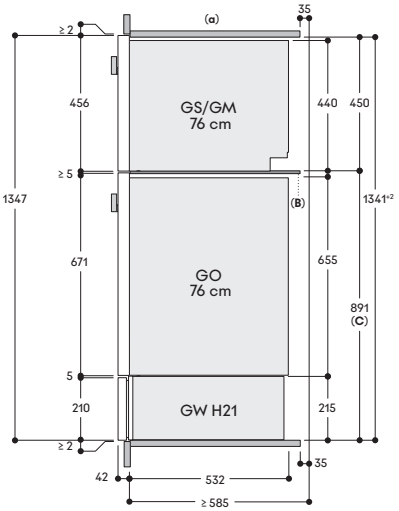
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 76 cm — EV3_21_H45

Vue frontale



Vue latérale



A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Plancher en bois

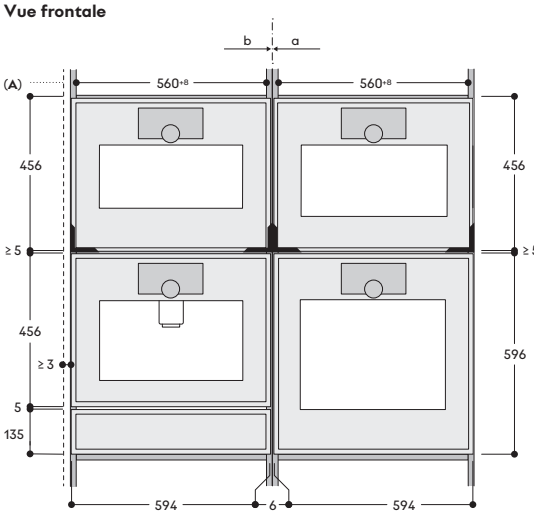
Position accessoires GA601010 ou GA301010

Position des accessoires GA601010 ou GA301010 pour GC en haut

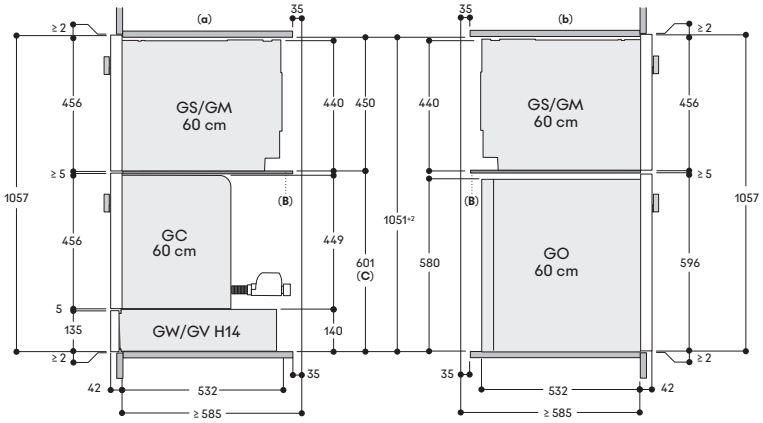
Tous mesures en mm.

Combinaison — Kubus 60 cm — ECU66_14_H45

Vue frontale



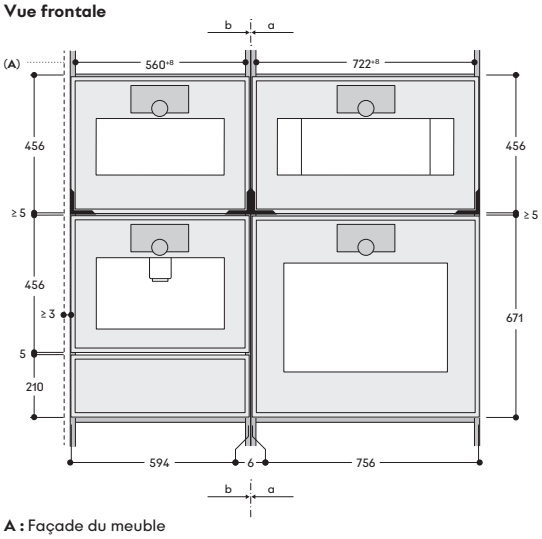
Vue latérale



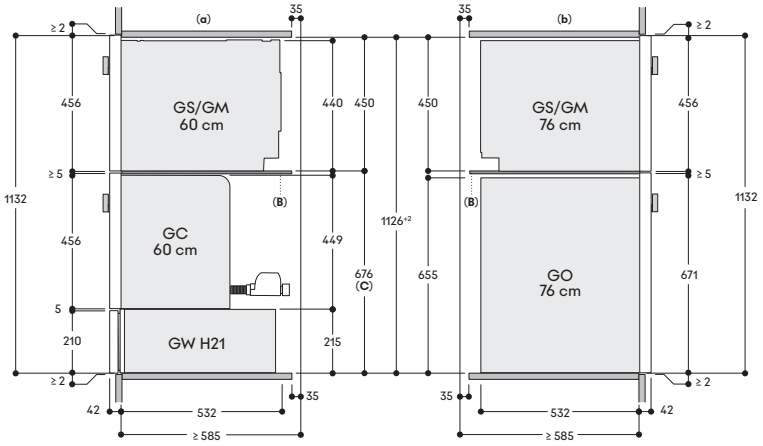
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Kubus Mix 60 cm & 76 cm — ECU63_21_H45

Vue frontale



Vue latérale



A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Plancher en bois
Position accessoires GA601010 ou GA301010
Position des accessoires GA601010 ou GA301010 pour GC en haut

Tous mesures en mm.

Four Gaggenau série Expressive
GO480/GO481

Charnière à droite

GO480120	**CHF**	**9'950.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 76 cm.	CHF	9'204.44

Charnière à gauche

GO481120	**CHF**	**9'950.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 76 cm.	CHF	9'204.44

TAR	CHF	20.02
	CHF	18.52

Le prix comprend

1 plaque à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
1 tournebroche.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite.
1 sonde thermométrique enfichable.

Accessoires en option

BA020110	**CHF**	**110.–**
Plaque de cuisson pour friture à l'air chaud. Placer sur une grille.	CHF	101.76
BA028115	**CHF**	**140.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 30 mm de profondeur.	CHF	129.51
BA038105	**CHF**	**141.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	130.43
BA058134	**CHF**	**595.–**
Pierre de cuisson. Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza. N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.	CHF	550.42
BS020003	**CHF**	**165.–**
Pelle à pizza de qualité alimentaire et durable Material. Planche de service et de découpe.	CHF	152.64
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA018106[1]) (tous deux à commander séparément).	CHF	693.80

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

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

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

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

Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
5 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

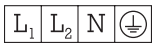
Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

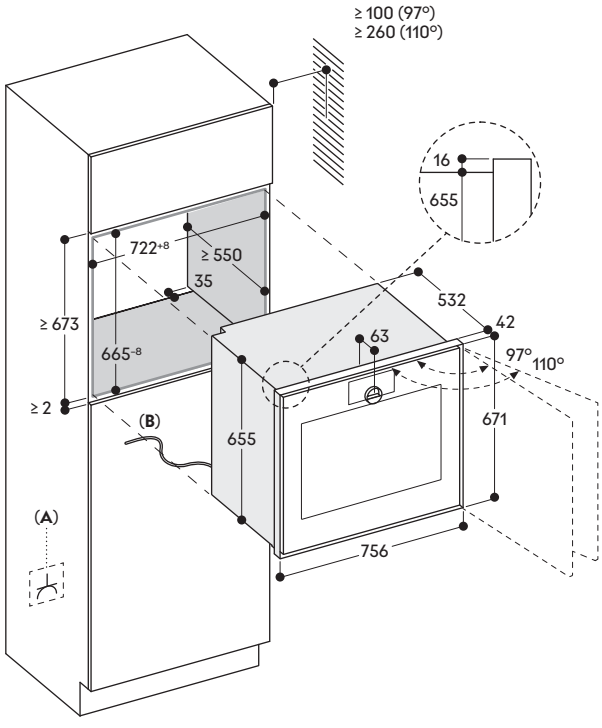
Nettoyage
Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
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).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

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



400V / 16A



A: Branchement électrique accessible
B : Câble fixe

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.
* **Disponible au T4/2025.** [1]) **Disponible à partir de 01.03.2026**

Fours Gaggenau série Expressive
GO470/GO471

Charnière à droite

GO470220 [1]	**CHF**	**6'880.–**
Verre fumé sur inox.	CHF	6'364.48
Largeur 60 cm / 400V.		

Charnière à gauche

GO471220 [1]	**CHF**	**6'880.–**
Verre fumé sur inox.	CHF	6'364.48
Largeur 60 cm / 400V.		

A+++ ↑ D A

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 plaque à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
1 tournebroche.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite, pyrolysable.
1 sonde thermométrique enfichable.

Accessoires en option

BA020110	**CHF**	**110.–**
Plaque de cuisson	CHF	101.76
pour friture à l'air chaud.		
Placer sur une grille.		
BA026116	**CHF**	**118.–**
Tôle de cuisson,	CHF	109.16
émaillée.		
30 mm de profondeur.		
BA026117	**CHF**	**108.–**
Lèchefrite avec grille,	CHF	99.91
émaillée.		
38 mm de profondeur.		
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée.	CHF	90.66
Sans ouverture, avec pieds.		
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre.	CHF	152.64
24 mm de profondeur.		
BA056134	**CHF**	**530.–**
Pierre de cuisson.	CHF	490.29
Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza.		
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.		
BS020003	**CHF**	**165.–**
Pelle à pizza de	CHF	152.64
qualité alimentaire et durable		
Material.		
Planche de service et de découpe.		
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm	CHF	693.80
en fonte d'aluminium.		
GN 2/3, hauteur 165 mm,		
anti-adhérent.		
Pour les fours et systèmes coulissants BA016106 [2] (tous deux à commander séparément).		

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

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

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

Equipement
Gril grande surface invisible derrière l'émail 3,4 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Home Connect.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

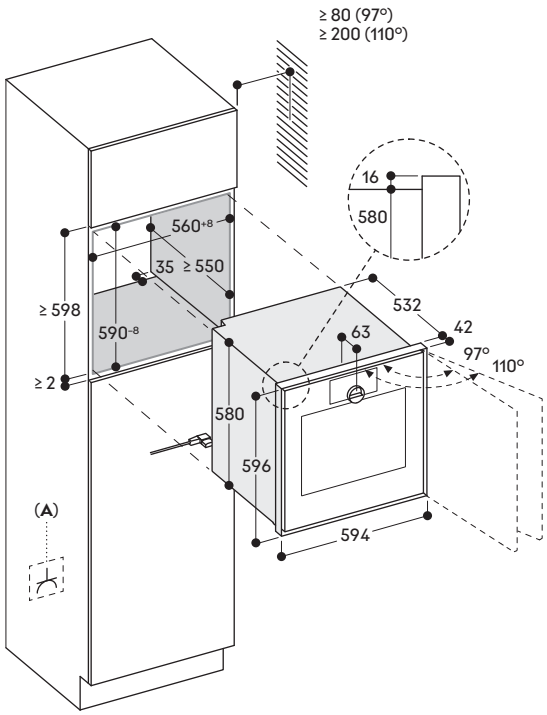
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte froide 5 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement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

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

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
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).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L_1 L_2 N ⏚ **400V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.
* **Disponible au T4/2025.** [1] **Disponible également en version 230V / 16A.** [2] **Disponible à partir de 01.03.2026**

Fours Gaggenau série Expressive
GO450/GO451

Charnière à droite

GO450120	**CHF**	**6'370.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	5'892.69

Charnière à gauche

GO451120	**CHF**	**6'370.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	5'892.69

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 plaque à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite, pyrolysable.
1 sonde thermométrique enfichable.

Accessoires en option

BA020110	**CHF**	**110.–**
Plaque de cuisson pour friture à l'air chaud. Placer sur une grille.	CHF	101.76
BA026116	**CHF**	**118.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 30 mm de profondeur.	CHF	109.16
BA026117	**CHF**	**108.–**
Lèchefrite avec grille, émaillée. 38 mm de profondeur.	CHF	99.91
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	90.66
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
BA056134	**CHF**	**530.–**
Pierre de cuisson. Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza. N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.	CHF	490.29
BS020003	**CHF**	**165.–**
Pelle à pizza de qualité alimentaire et durable Material. Planche de service et de découpe.	CHF	152.64
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA016106[1]) (tous deux à commander séparément).	CHF	693.80

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

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

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

Equipement
Gril grande surface invisible derrière l'émail 4,5 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Home Connect.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte froide 5 vitres.

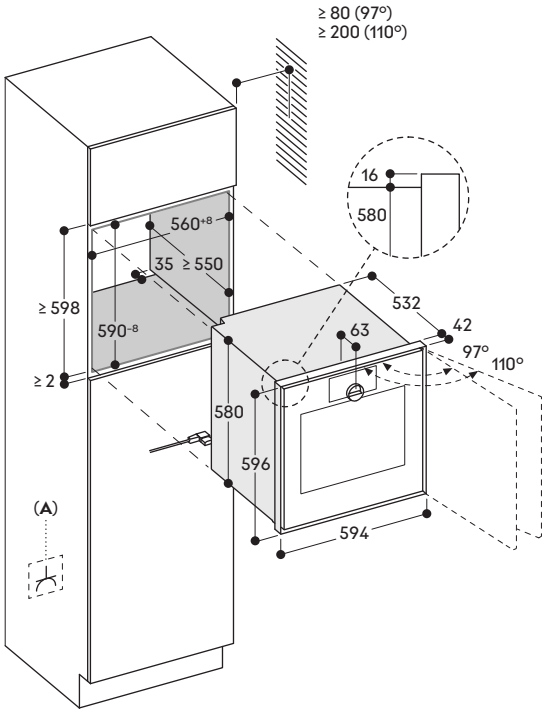
Nettoyage
Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

Instructions de montage
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.
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).

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

230V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
* **Disponible au T4/2025.** [1]) **Disponible à partir de 01.03.2026**



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Four combi-vapeur
Gaggenau série Expressive
GS480/GS481

Charnière à droite

GS480120	**CHF**	**10'400.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 76 cm.	CHF	9'620.72

Charnière à gauche

GS481120	**CHF**	**10'400.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 76 cm.	CHF	9'620.72

A+++ ↑ D **A**

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.
1 tuyau de vidange, 3 m.
1 flexible d'arrivée d'eau; 3 m.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA301010	**CHF**	**215.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 76 cm.	CHF	198.89
GZ010011	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m).	CHF	58.28

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA010301	**CHF**	**413.–**
Triple rail télescopique à sortie totale. Pour four a vapeur.	CHF	382.05
BA020361	**CHF**	**154.–**
Récipient en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	142.46
BA020370	**CHF**	**190.–**
Bac en acier inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.	CHF	175.76
BA020382	**CHF**	**245.–**
Récipient de cuisson, non perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	226.64
BA020391	**CHF**	**265.–**
Récipient, perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 40 mm, 5 litres.	CHF	245.14
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
CLS10040	**CHF**	**90.–**
Cartouches de nettoyage, un set de 4. Pour four a vapeur.	CHF	83.26
GN010330	**CHF**	**109.–**
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.	CHF	100.83
GN114130	**CHF**	**82.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	75.86
GN114230	**CHF**	**106.–**
Récipient Gastronorm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	98.06
GN124130	**CHF**	**101.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	93.43
GN124230	**CHF**	**140.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3. Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	129.51
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.	CHF	693.80

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,1 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité > 200µS/cm.
Tuyau d'entrée 3,0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), extensible.
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3,0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 16A

Caractéristiques de l'équipement
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau.
— Production de vapeur externe.
— Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
— Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0 %, 30 %, 60 %, 80 %, 100 %, combinable au choix.
— Cuisson sous vide avec réglage 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 et préconisations de réglages.
— Volume utile 50 litres.

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

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

Equipement
Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire. Cuisson à la vapeur.
Elimination de la vapeur.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

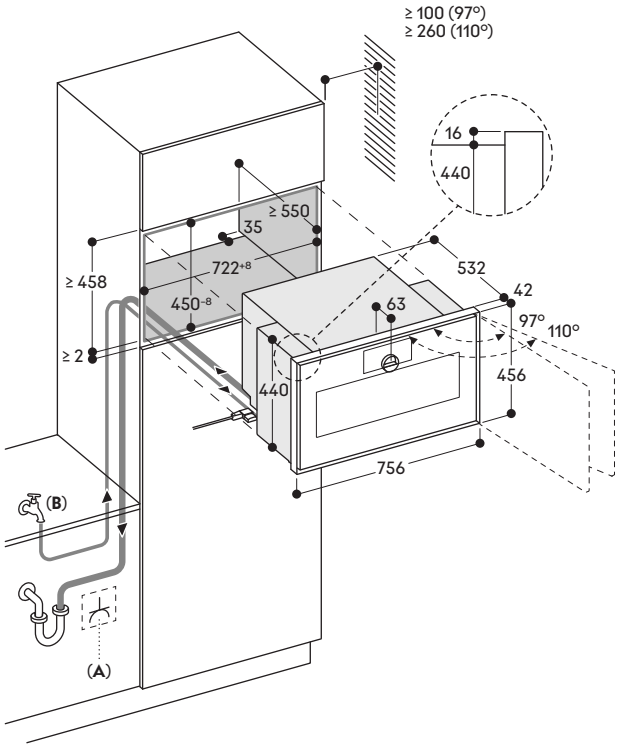
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte hygiénique en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois.
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.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.

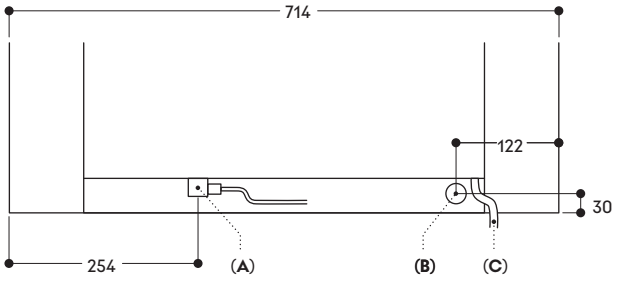
Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 17002490 Comprimés détartrants.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
* **Disponible au T4/2025.**



A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible

Vue de l'arrière



A: Boîtier de raccordement électrique
B : Évacuation d'eau
C: Arrivée d'eau froide

Tous mesures en mm.

Four combi-vapeur
Gaggenau série Expressive
GS470/GS471

Charnière à droite

GS470120	**CHF**	**9'250.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	8'556.89

Charnière à gauche

GS471120	**CHF**	**9'250.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	8'556.89

A+++ ↑ D A

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.
1 tuyau de vidange, 3 m.
1 flexible d'arrivée d'eau; 3 m.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64
GZ010011	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m).	CHF	58.28

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA010301	**CHF**	**413.–**
Triple rail télescopique à sortie totale. Pour four a vapeur.	CHF	382.05
BA020361	**CHF**	**154.–**
Récipient en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	142.46
BA020370	**CHF**	**190.–**
Bac en acier inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.	CHF	175.76
BA020382	**CHF**	**245.–**
Récipient de cuisson, non perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	226.64
BA020391	**CHF**	**265.–**
Récipient, perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 40 mm, 5 litres.	CHF	245.14
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
CLS10040	**CHF**	**90.–**
Cartouches de nettoyage, un set de 4. Pour four a vapeur.	CHF	83.26
GN010330	**CHF**	**109.–**
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.	CHF	100.83
GN114130	**CHF**	**82.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	75.86
GN114230	**CHF**	**106.–**
Récipient Gastronorm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	98.06
GN124130	**CHF**	**101.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	93.43
GN124230	**CHF**	**140.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3. Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	129.51
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.	CHF	693.80

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,1 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité > 200µS/cm.
Tuyau d'entrée 3,0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), extensible.
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3,0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 16A

Caractéristiques de l'équipement
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau.
— Production de vapeur externe.
— Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
— Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0 %, 30 %, 60 %, 80 %, 100 %, combinable au choix.
— Cuisson sous vide avec réglage 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 et préconisations de réglages.
— Volume utile 50 litres.

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

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

Equipement
Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire. Cuisson à la vapeur.
Elimination de la vapeur.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

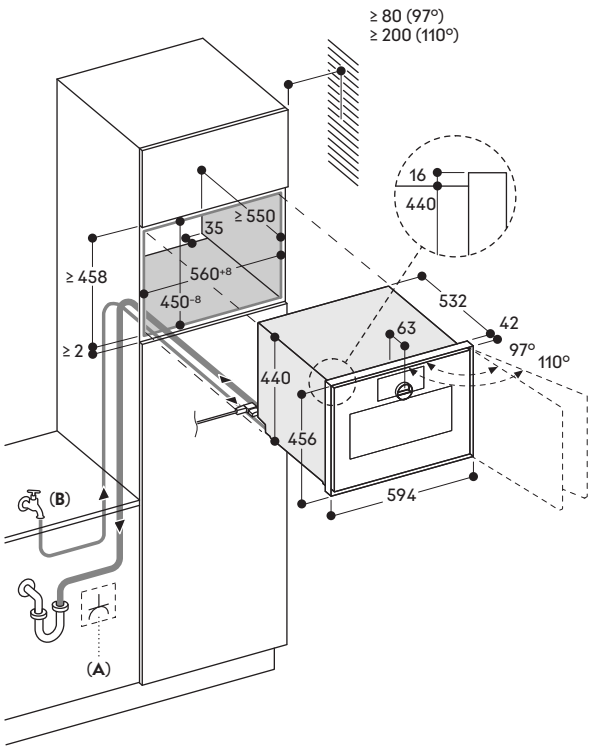
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte hygiénique en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois.
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.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.

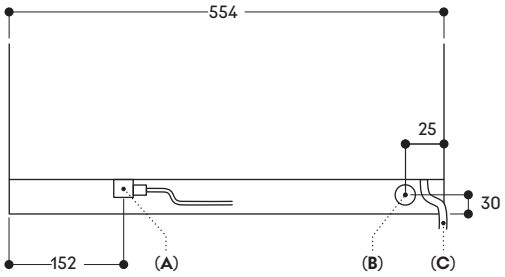
Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 17002490 Comprimés détartrants.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
* **Disponible au T4/2025.**



A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible

Vue de l'arrière



A: Boîtier de raccordement électrique
B : Évacuation d'eau
C: Arrivée d'eau froide

Tous mesures en mm.

Four combi-vapeur
Gaggenau série Expressive
GS450/GS451

Charnière à droite

GS450120 [1] **CHF 8'730.–**
Verre fumé sur inox. CHF 8'075.86
Largeur 60 cm.

Charnière à gauche

GS451120 [1] **CHF 8'730.–**
Verre fumé sur inox. CHF 8'075.86
Largeur 60 cm.

A+++ ↑ D A

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Le prix comprend

1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010 **CHF 165.–**
Plancher CHF 152.64
intermédiaire réglable.
Pour les combinaisons verticales.
Avec équerre de montage, couvercle et vis.
Kit de montage pour appareils de 60 cm.

Accessoires en option

BA010050 **CHF 110.–**
Sonde CHF 101.76
thermométrique.
Compatible avec GO, GS, GM.

BA010301 **CHF 413.–**
Triple rail CHF 382.05
télescopique à sortie totale.
Pour four a vapeur.

BA020361 **CHF 154.–**
Récipient en inox, CHF 142.46
non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres.

BA020370 **CHF 190.–**
Bac en acier CHF 175.76
inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.

BA020382 **CHF 245.–**
Récipient de cuisson, CHF 226.64
non perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 46 mm, 5,4 litres.

BA020391 **CHF 265.–**
Récipient, perforé, CHF 245.14
antiadhésif (sans PFAS), profondeur 40 mm, 5 litres.

BA046118 **CHF 165.–**
Lèchefrite en verre. CHF 152.64
24 mm de profondeur.

CLS10040 **CHF 90.–**
Cartouches de CHF 83.26
nettoyage, un set de 4.
Pour four a vapeur.

GN010330 **CHF 109.–**
Adaptateur pour CHF 100.83
récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.

GN114130 **CHF 82.–**
Récipient Gastronorm CHF 75.86
en inox, GN 1/3.
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN114230 **CHF 106.–**
Récipient Gastronorm, CHF 98.06
revêtement anti-adhérent, GN 2/3.
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.

GN124130 **CHF 101.–**
Récipient Gastronorm CHF 93.43
en inox, GN 1/3.
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN124230 **CHF 140.–**
Récipient Gastronorm CHF 129.51
en inox, GN 2/3.
Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.

GN340231 **CHF 760.–**
Faitout Gastronorm CHF 693.80
en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.
Pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.

Caractéristiques de l'équipement

— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Réservoir d'eau pour eaux douces et usées.
— Production de vapeur externe.
— Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
— Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0 %, 30 %, 60 %, 80 %, 100 %, combinable au choix.
— Cuisson sous vide avec réglage 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 et préconisations de réglages.
— Volume utile 50 litres.

Programmes Modes de cuisson / Programmes

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

Commande

Porte à ouverture latérale amortie avec angle d'ouverture 110 °.
Ouverture électronique de la porte.
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle.
42 langues d'affichage disponibles.
Détection de l'utilisateur, distance réglable.

Info textes pour informations complémentaires.
Guides rapides animés pour un entretien facile de l'appareil.

Equipement

Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles 1,7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Cuisson à la vapeur.
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)

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

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

Instructions de montage

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

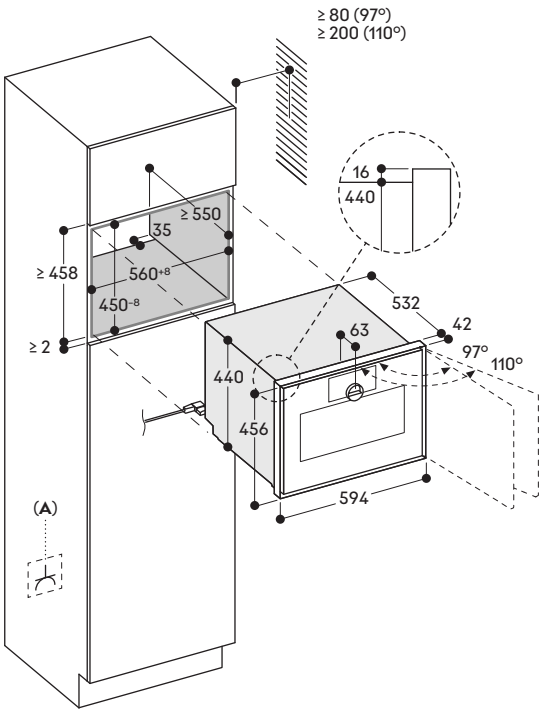
Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 17002490 Comprimés détartrants.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,1 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
* **Disponible au T4/2025.**



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Four combiné micro-ondes Gaggenau série Expressive
GM480/GM481

Charnière à droite

GM480120	**CHF**	**8'600.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 76 cm.	CHF	7'955.60

Charnière à gauche

GM481120	**CHF**	**8'600.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 76 cm.	CHF	7'955.60
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 grille combinée.
1 lèchefrite en verre.

Accessoires d'installation

GA301010	**CHF**	**215.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 76 cm.	CHF	198.89

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	90.66
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64

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

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

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

Equipement
Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité de placer les aliments dans des contenants adaptés, directement sur la sole du compartiment de cuisson.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Ouverture des portes par assistant vocal.
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

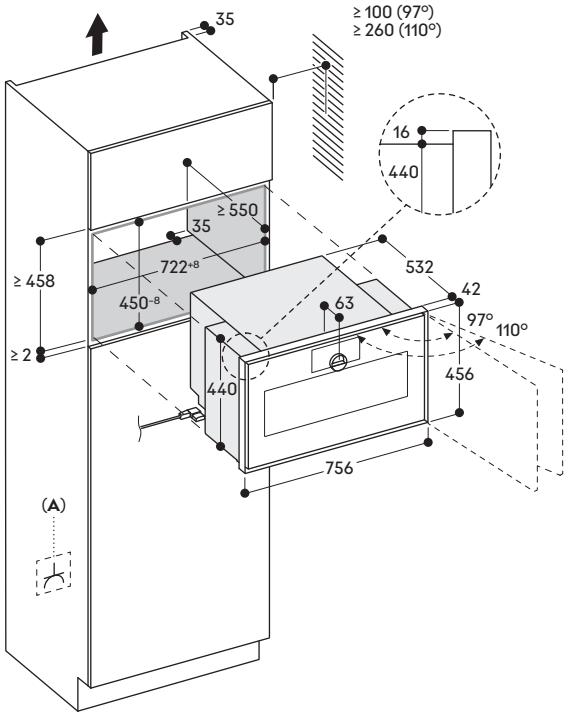
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Cet appareil est conçu pour une installation ergonomique à une hauteur conviviale. Si l'appareil doit être installé sous un plan de travail, il est essentiel de s'assurer que la ventilation appropriée est fournie derrière l'appareil.
Pour montage sous les tables de cuisson : distance entre la face inférieure de la table de cuisson et le bord supérieur du four : minimum 15 mm. Les indications de planification des tables de cuisson (en particulier pour la ventilation, le raccordement gaz/électricité) doivent être prises en compte.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 2,65 kW
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 13A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.
* **Disponible au T4/2025.**

Four combiné micro-ondes Gaggenau série Expressive
GM450/GM451

Charnière à droite

GM450120	**CHF**	**6'500.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	6'012.95

Charnière à gauche

GM451120	**CHF**	**6'500.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	6'012.95
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 grille combinée.
1 lèchefrite en verre.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	90.66
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64

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

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

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

Equipement
Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer.
Minuterie longue durée avec cycles de chauffage préprogrammés.*
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité de placer les aliments dans des contenants adaptés, directement sur la sole du compartiment de cuisson.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Ouverture des portes par assistant vocal.
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

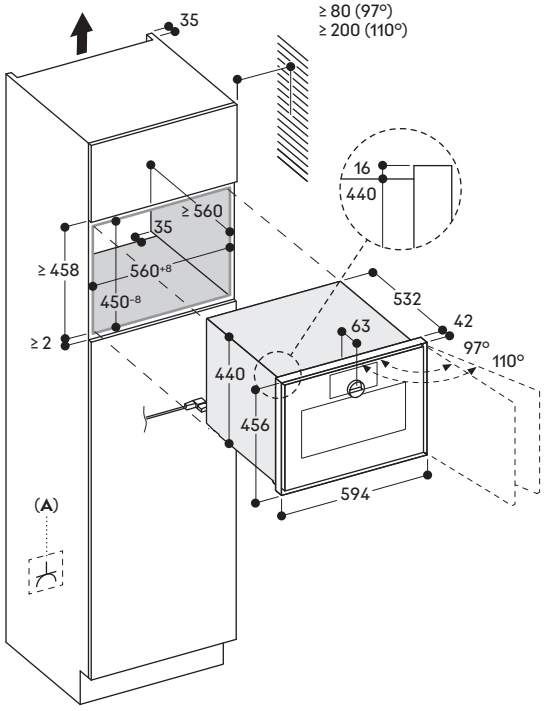
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte de cuisson en inox, hygiénique, avec sole en verre résistant à la chaleur.
Programme Aide au nettoyage.
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.

Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 97° si nécessaire.
Cet appareil est conçu pour une installation ergonomique à une hauteur conviviale. Si l'appareil doit être installé sous un plan de travail, il est essentiel de s'assurer que la ventilation appropriée est fournie derrière l'appareil.
Pour montage sous les tables de cuisson : distance entre la face inférieure de la table de cuisson et le bord supérieur du four : minimum 15 mm. Les indications de planification des tables de cuisson (en particulier pour la ventilation, le raccordement gaz/électricité) doivent être prises en compte.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 2.65 kW
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 13A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
* **Disponible au T4/2025.**

Tous mesures en mm.

Machine à café tout automatique Gaggenau série Expressive
GC461

Charnière à gauche

GC461120	**CHF**	**6'920.–**
Verre fumé sur inox.	CHF	6'401.48

Raccord fixe pour l'arrivée d'eau.
Largeur 60 cm.

TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 vis de montage.
1 bandelette de test de la dureté de l'eau.
1 réservoir à lait en verre.
1 tuyau de liaison pour la buse de lait.
1 tube à lait.
1 cartouche anti-calcaire CALC.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher	CHF	152.64

intermédiaire réglable.
Pour les combinaisons verticales.
Avec équerre de montage, couvercle et vis.
Kit de montage pour appareils de 60 cm.

Accessoires en option

GA022120	**CHF**	**55.–**
Cartouche de	CHF	50.88

nettoyage CLEAN.

GA022140	**CHF**	**65.–**
Cartouche	CHF	60.13

anti-calcaire CALC.

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

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

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

Equipement
Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Récipient d'eau fraîche amovible 2,4 l.
Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisonnement en temps voulu.
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Monde du café : sélection élargie de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Playlist.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

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

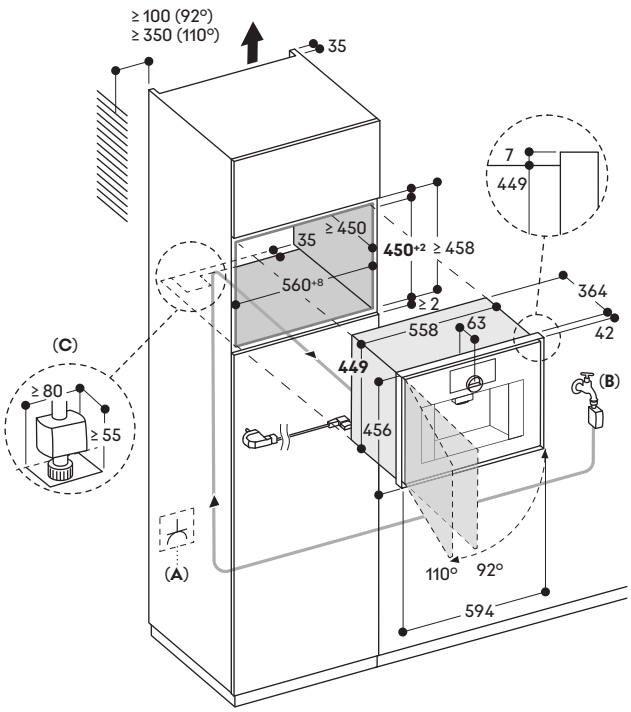
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière. Charnières non réversibles. Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol). Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm. Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur. Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur. Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041). Installation directement au-dessus du tiroir chauffant.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin. En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA601010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard.
L'utilisation de la tablette intermédiaire GA601010 n'est pas autorisée. Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 17000705 Filtre à eau
ET-No. 17000706 Filtre à eau, set de 3
ET-No. 00312445 Tablettes de détartrage
ET-No. 00311970 Tablettes de nettoyage
ET-No. 10020041 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture)

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,5 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec fiche. Tuyau d'arrivée 170 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.

L N ⏚ **230V** / 10A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible
C: Découpe supplémentaire pour passer l'Aquastop

Tous mesures en mm.

Machine à café tout automatique Gaggenau série Expressive
GC451

Charnière à gauche

GC451120	**CHF**	**6'300.–**
Verre fumé sur inox. Largeur 60 cm.	CHF	5'827.94
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 vis de montage.
1 bandelette de test de la dureté de l'eau.
1 réservoir à lait en verre.
1 tuyau de liaison pour la buse de lait.
1 tube à lait.
1 cartouche anti-calcaire CALC.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

GA022120	**CHF**	**55.–**
Cartouche de nettoyage CLEAN.	CHF	50.88
GA022140	**CHF**	**65.–**
Cartouche anti-calcaire CALC.	CHF	60.13

Caractéristiques de l'équipement

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

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

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

Equipement
Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.
Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisionnement en temps voulu.
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.
Conseil : pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Monde du café : sélection élargie de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Playlist.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

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

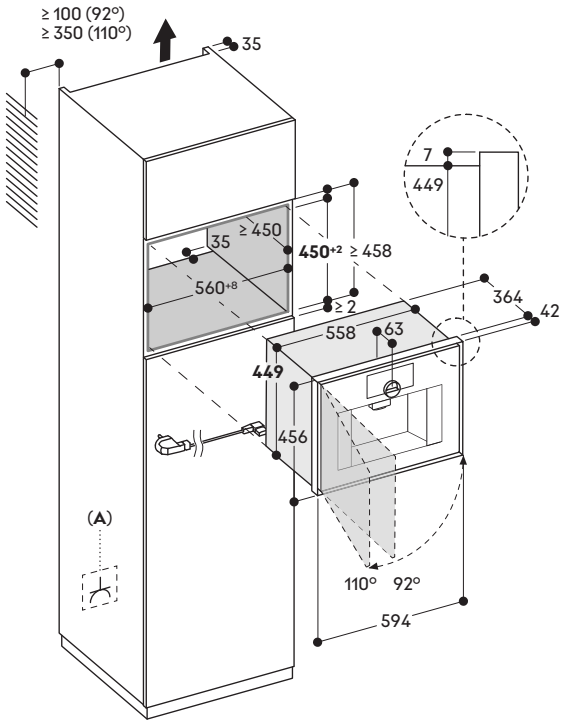
Instructions de montage
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041).
révoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA601010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard.
L'utilisation de la tablette intermédiaire GA601010 n'est pas autorisée.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 17000705 Filtre à eau
ET-No. 17000706 Filtre à eau, set de 3
ET-No. 00312445 Tablettes de détartrage
ET-No. 00311970 Tablettes de nettoyage
ET-No. 10020041 Réducteur d'angle d'ouverture de porte (92° angle d'ouverture)

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,5 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Tiroir Sous Vide
Gaggenau série Expressive
GV451

GV451120	**CHF**	**4'790.-**
Façade en verre fumé sur inox.	CHF	4'431.08
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.-

Le prix comprend

50 sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.
50 sachets sous vide, grand format 240 mm × 350 mm.
1 surélévateur d'aliments sous vide, sert également de boîte de rangement pour l'accessoire.
1 tuyau de mise sous vide.
1 adaptateur pour mise sous-vide externe.
3 bouchons de bouteille.

Caractéristiques de l'équipement

— Intégrable 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 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 sensitives.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide
l 240 mm × L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, 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 285 mm × l 210 mm.
Membrane servant à éviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction séchage pour la pompe aspirante.

Instructions de montage

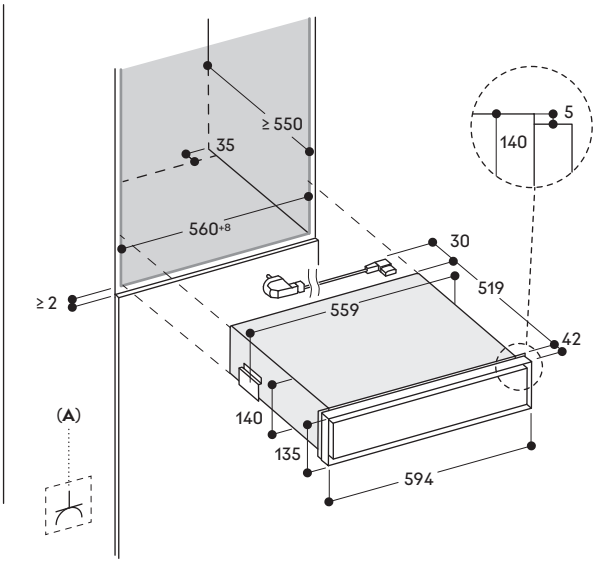
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs intégrés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 00578813 Sac de mise sous vide, petit
ET-No. 00578814 Sac de mise sous vide, grand.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW.
Cordon secteur 1,5 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Tiroir Sous Vide
Gaggenau série Expressive
GV051

GV051190 **CHF 4'590.–**
Entièrement intégrable. CHF 4'246.07
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Le prix comprend

50 sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.
50 sachets sous vide, grand format 240 mm × 350 mm.
1 surélévateur d'aliments sous vide, sert également de boîte de rangement pour l'accessoire.
1 tuyau de mise sous vide.
1 adaptateur pour mise sous-vide externe.
3 bouchons de bouteille.

Caractéristiques de l'équipement

— Intégrable 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
— Système 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 récipients externes.
Mise sous vide de liquides.

Commande
Commande par touches sensitives.

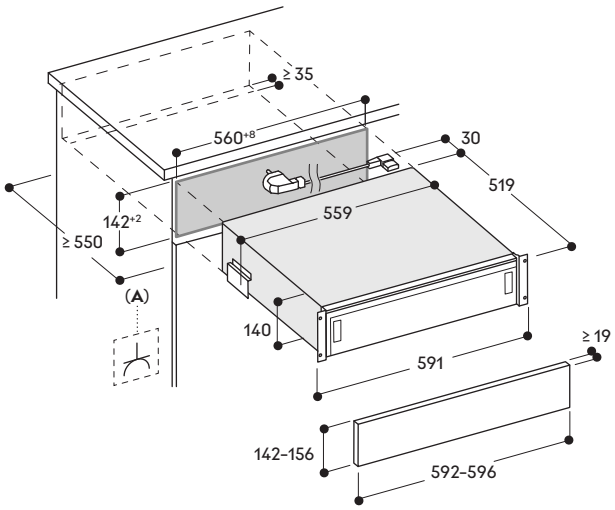
Equipement
Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide l 240 mm × L 350 mm.
3 niveaux de thermo-soudure
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après l'aspiration.
Rehausseur pour aliments à mettre sous vide, 44 mm, intégrable.
Tablette dans le compartiment sous vide pour aspiration externe, L 285 mm × l 210 mm.
Membrane servant à éviter le reflux de liquides en cas d'aspiration externe.
Fonction séchage pour la pompe aspirante.

Instructions de montage
Tiroir Sous Vide série Expressive
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs intégrés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
Poids maximal de la façade d'habillage 3 kg.
Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
ET-No. 00578813 Sac de mise sous vide, petit.
ET-No. 00578814 Sac de mise sous vide, grand.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,32 kW
Cordon secteur 1,5 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Tiroir chauffant
Gaggenau série Expressive
GW483

GW483120	**CHF**	**3'050.–**
Façade en verre fumé sur inox.	CHF	2'821.46
Largeur 76 cm, Hauteur 21,5 cm.		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Caractéristiques de l'équipement
- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur.
- 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.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

Equipement
Volume utile 47 litres.
Capacité : Vaisselle pour 10 personnes comprenant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon la taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles :
L 701 mm × H 1661 mm × P 4051 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

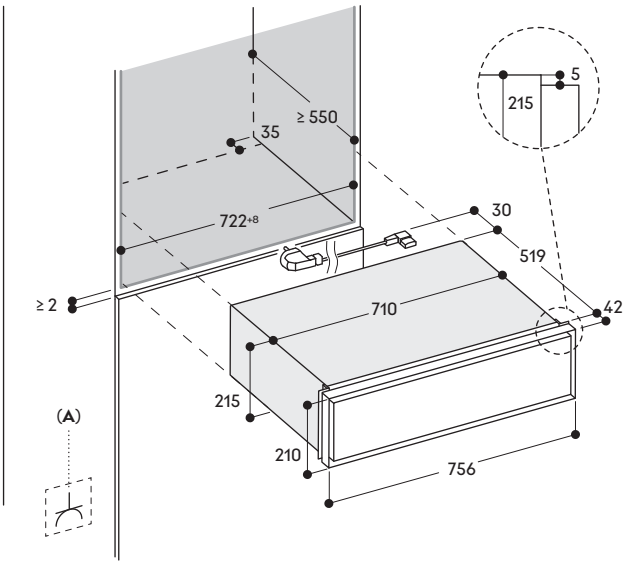
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs intégrés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,82 kW.
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Tiroir chauffant
Gaggenau série Expressive
GW452

GW452120	**CHF**	**2'400.–**
Façade en verre fumé sur inox.	CHF	2'220.17
Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.		
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend
1 rouille.

Caractéristiques de l'équipement
— Tiroir sans poignée.
— Eclairage intérieur.
— 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.
— Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle. Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

Equipement
Volume utile 52 litres.
Une grille supplémentaire crée un deuxième niveau et augmente l'espace de rangement.
Capacité : vaisselle pour 12 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, le nombre de bols et de plats de services complémentaires dépendant de leur taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles :
L 548 mm × H 232 mm × P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

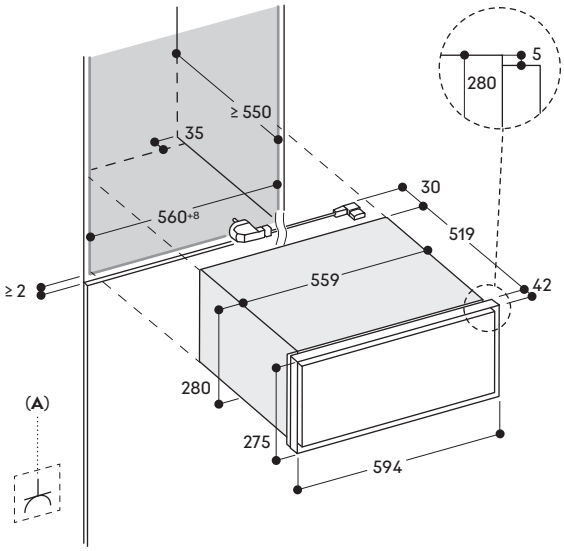
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs intégrés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,82 kW.
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Tiroir chauffant
Gaggenau série Expressive
GW453

GW453120	**CHF**	**2'300.-**
Façade en verre fumé sur inox.	CHF	2'127.66
Largeur 60 cm, Hauteur 21,5 cm.		
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Caractéristiques de l'équipement
- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur.
- 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.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
réchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

Equipement
Volume utile 37 litres.
Capacité : vaisselle pour 8 personnes incluant des assiettes de ø 27 cm et des bols à soupe, des bols supplémentaires et un plat de service selon la taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles :
L 548 mm × H 166 mm × P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

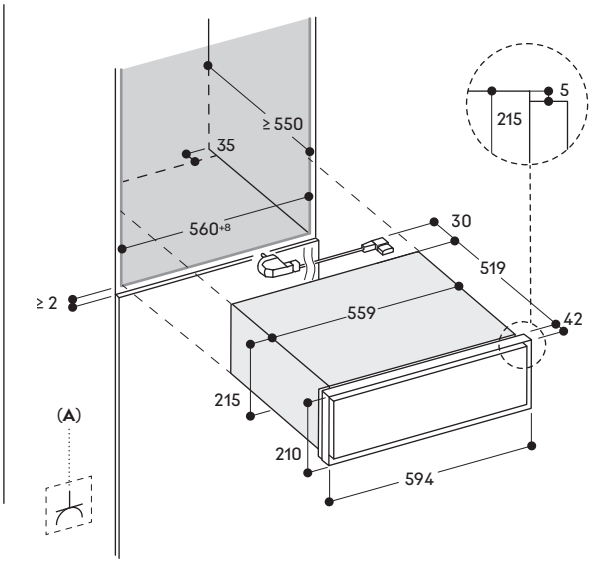
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs intégrés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,82 kW.
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Tiroir chauffant
Gaggenau série Expressive
GW451

GW451120	**CHF**	**2'200.-**
Façade en verre fumé sur inox. Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.	CHF	2'035.15
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Caractéristiques de l'équipement
- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur.
- 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.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
réchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

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 548 mm × H 92 mm × P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Indicateur de fonctionnement, visible sur le cadre.
Fond du tiroir en verre sécurit.

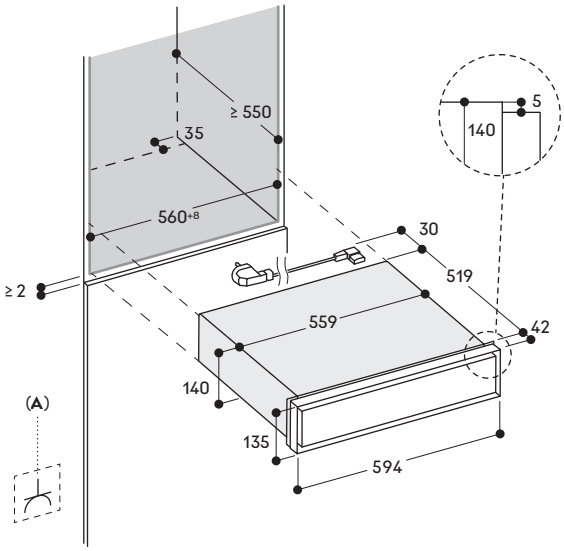
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 42 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs intégrés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,82 kW.
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Tiroir chauffant
Gaggenau série Expressive
GW051

GW051190	**CHF**	**1'980.–**
Entièrement intégrable.	CHF	1'831.64
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.		
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Caractéristiques de l'équipement
— Eclairage intérieur.
— 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.
— Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle. Maintien au chaud.
Cuisson basse température. Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

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 548 mm × H 92 mm × P 410 mm.
Système de chauffe assurant une répartition homogène de la chaleur et une température constante dans la cavité.
Fond du tiroir en verre sécurit.

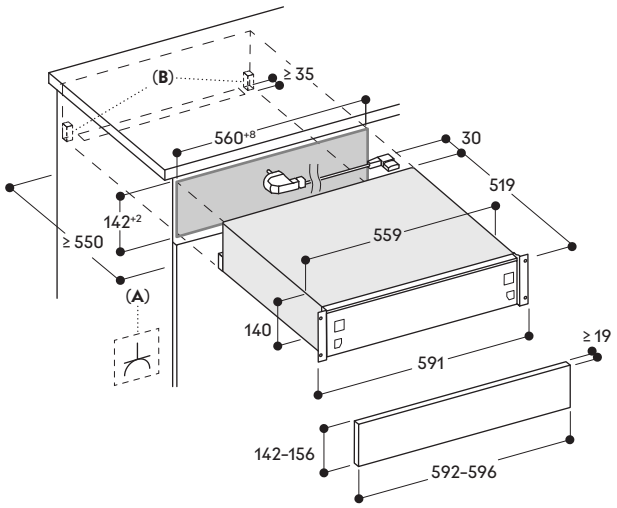
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spéciale.
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.
Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble Encastrement possible sous le plan de travail ou dans une niche seule. La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,82 kW.
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible
B: Anti-basculement

Accessoires et accessoires en option Gaggenau série Expressive

BA018106 [1] **CHF 620.–**
Pour four de 76 cm. CHF 573.54
Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.

BA016106 [1] **CHF 560.–**
Pour four de 60 cm. CHF 518.04
Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.

BA010301 **CHF 413.–**
Triple rail CHF 382.05
télescopique à sortie totale.
Pour four a vapeur.

BA020361 **CHF 154.–**
Récipient en inox, CHF 142.46
non perforé, 5,4 litres.
Largeur 45 cm, longueur 38 cm, profondeur 4,6 cm.

BA020370 **CHF 190.–**
Bac en acier CHF 175.76
inoxydable, perforé, 5 litres.
Largeur 45 cm, longueur 38 cm, profondeur 4 cm.

BA020382 **CHF 245.–**
Récipient de cuisson, CHF 226.64
non perforé,
antiadhésif (sans PFAS), 5,4 litres.
Largeur 45 cm, longueur 38 cm, profondeur 4,6 cm.

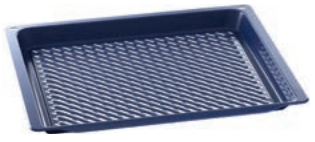
BA020391 **CHF 265.–**
Récipient, perforé, CHF 245.14
antiadhésif (sans PFAS), 5 litres.
Largeur 45 cm, longueur 38 cm, profondeur 4 cm.

BA026116 **CHF 118.–**
Tôle de cuisson, CHF 109.16
émaillée.
30 mm de profondeur.

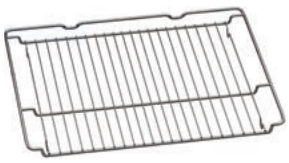
BA026117 **CHF 108.–**
Lèchefrite avec grille, CHF 99.91
émaillée.
38 mm de profondeur.

BA028115 **CHF 140.–**
Tôle de cuisson, CHF 129.51
émaillée.
30 mm de profondeur.

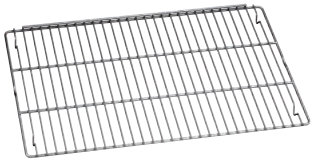
BA020110 **CHF 110.–**
Plaque de cuisson CHF 101.76
pour friture à l'air chaud.
Pour les GO480/481, placer sur une grille.
Profondeur de 30 mm.



BA036106 **CHF 98.–**
Grille chromée. CHF 90.66
Sans ouverture, avec pieds.
Pour les appareils de 60 cm.



BA038105 **CHF 141.–**
Grille chromée. CHF 130.43
Sans ouverture, avec pieds.
Pour les appareils de 76 cm.

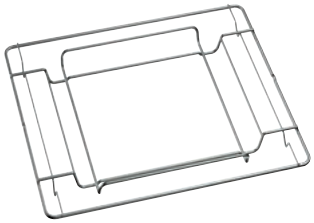


BA056134 **CHF 530.–**
Pierre de cuisson. CHF 490.29
Pour four de 60 cm.
Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza.
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BA058134 **CHF 595.–**
Pierre de cuisson. CHF 550.42
Pour four de 76 cm.
Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza.
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BS020003 **CHF 165.–**
Pelle à pizza de CHF 152.64
qualité alimentaire et durable Material.
Planche de service et de découpe.

GN010330 **CHF 109.–**
Adaptateur pour CHF 100.83
bacs Gastronorm 1/3 et 2/3 et de la rôtissoire.
Compatible uniquement avec fours combi-vapeur.



GN114130 **CHF 82.–**
Récipient Gastronorm CHF 75.86
en inox, GN 1/3. Non perforé, 1,5 litres.
Largeur 17,6 cm, longueur 35,4 cm, profondeur 4 cm.

GN114230 **CHF 106.–**
Récipient Gastronorm, CHF 98.06
revêtement anti-adhérent, GN 2/3.
Non perforé, , 3 litres. Largeur 32,5 cm, longueur 35,4 cm, profondeur 4 cm.

GN124130 **CHF 101.–**
Récipient Gastronorm CHF 93.43
en inox, GN 1/3. Perforé, 1,5 litres.
Largeur 17,6 cm, longueur 35,4 cm, profondeur 4 cm.

GN124230 **CHF 140.–**
Récipient Gastronorm CHF 129.51
en inox, GN 2/3. Perforé, 3 litres.
Largeur 32,5 cm, longueur 35,4 cm, profondeur 4 cm.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1] **Disponible à partir de mars 2026.**

BA046118 **CHF 165.–**
Lèchefrite en verre. CHF 152.64
24 mm de profondeur.

GN340231 **CHF 760.–**
Faitout Gastronorm CHF 693.80
en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
anti-adhérent.
Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.
Pour les fours avec fonction de rôtissoire en combinaison avec le système coulissant BA016106 ou BA018106 et pour Fours à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301 (système coulissant et adaptateur à commander séparément).

CLS10040 **CHF 90.–**
Cartouches de CHF 83.26
nettoyage, un set de 4.
Pour tous les fours combi-vapeur.

GA022120 **CHF 55.–**
Cartouche de CHF 50.88
nettoyage CLEAN.
Convient pour les machines à café tout automatique Gaggenau avec nettoyage automatique.
Prolonge la durée de vie de l'appareil en éliminant efficacement les huiles de café dans l'unité d'infusion.

GA022140 **CHF 65.–**
Cartouche CHF 60.13
anti-calcaire CALC.
Convient pour les machines à café tout automatique Gaggenau avec détartrage automatique.
Pour une élimination totale et sans effort des dépôts de calcaire.

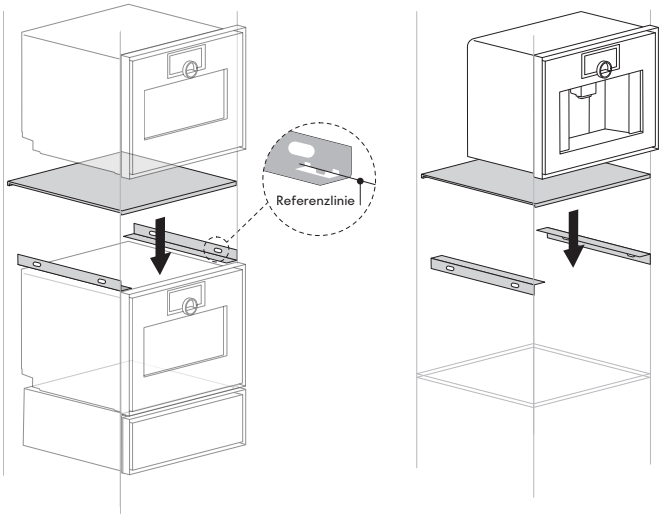
GZ010011 **CHF 63.–**
Rallonge pour CHF 58.28
Aquastop (longueur 2 m).

BA010050 **CHF 110.–**
Sonde CHF 101.76
thermométrique.
Compatible avec GO, GS, GM.

GA601010 **CHF 165.–**
Plancher CHF 152.64
intermédiaire réglable.
Pour les combinaisons verticales.
Avec équerre de montage, couvercle et vis.
Kit de montage pour appareils de 60 cm.

GA301010 **CHF 215.–**
Plancher CHF 198.89
intermédiaire réglable.
Pour les combinaisons verticales.
Avec équerre de montage, couvercle et vis.
Kit de montage pour appareils de 76 cm.

GA601010 / GA301010



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Accessoires et accessoires en option Gaggenau série Expressive

		Prix (CHF)	Four
			GO480/GO481
Plaque à pâtisserie, émaillée			
BA026116	30 mm de profondeur.	**118.–**	
BA026117	38 mm de profondeur.	**108.–**	
BA028115	30 mm de profondeur.	**140.–**	• / ○
Système coulissant pour four			
BA016106[2)]	Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.	**560.–**	
BA018106[2)]	Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.	**620.–**	○
BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale pour four a vapeur.	**413.–**	
Pierre de cuisson			
BA056134	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**530.–**	
BA058134	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**595.–**	○
Pelle à pizzas			
BS020003	Planche de service et à découper	**165.–**	○
Récipient, Four combi-vapeur			
BA020361	Récipient de cuisson en acier inox, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**154.–**	
BA020370	Récipient de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**190.–**	
BA020382	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**245.–**	
BA020391	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**265.–**	
GN114130	GN 1/3, non perforé, 40mm de profondeur, 1,5 l.	**82.–**	
GN114230	GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**106.–**	
GN124130	GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.	**101.–**	
GN124230	GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**140.–**	
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium			
GN340231[1)]	GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA016 ou BA018 (tous deux à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301. (Voir également page 402).	**760.–**	○
GN010330	Adaptateur pour récipient Gastronorm.	**109.–**	
Lèchefrite en verre			
BA046118	24 mm de profondeur.	**165.–**	
Grille			
BA036106	Sans ouverture, avec pieds.	**98.–**	
BA038105	Sans ouverture, avec pieds.	**141.–**	• / ○
Plaque pour friture à air pulsé			
BA020110	En combinaison avec le réglage friture à air pulsé.	**110.–**	○
Sonde thermométrique			
BA010050	Sonde thermométrique enfichable.	**110.–**	•
Nettoyage et entretien			
CLS10040	Lot de 4 cartouches de nettoyage.	**90.–**	
ET-No. 17002490	Lot de 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.		
GA022120	Cartouches de nettoyage.	**55.–**	
GA022140	Cartouche anti-calcaire.	**65.–**	
ET-No. 17000705	Cartouche de filtre à eau.		
ET-No. 17000706	Lot de 3 cartouches de filtre à eau.		
ET-Nr. 00311974	Commander des pastilles de détartrage comme pièce de rechange.		
ET-Nr. 00311969	Commander des pastilles de nettoyage comme pièce de rechange.		
Sachets sous vide			
ET-No. 00578813	Sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.		
ET-No. 00578814	Sachets sous vide, grand format, 240 mm × 350 mm.		
Raccordement à l'eau			
GZ010011	Rallonge AquaStop (longueur 2 mètres).	**63.–**	
Fond intermédiaire réglable			
GA301010	Pour combinaison verticale de 76 cm.	**215.–**	
GA601010	Pour combinaison verticale de 60 cm.	**165.–**	

• De série. ○ Accessoires en option. [1)] Disponible à partir de 10/2025. [2)] Disponible à partir de 03/2026.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Four	**Four**	**Four combi-vapeur**	**Four combi-vapeur**	**Four combi-vapeur**
GO470/GO471	GO450/GO451	GS480/GS481	GS470/GS471	GS450/GS451
● / ○	● / ○			
● / ○	● / ○			
○	○			
		○	○	○
○	○			
○	○			
		● / ○	● / ○	● / ○
		● / ○	● / ○	● / ○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
		○	○	○
○	○	○	○	○
		○	○	○
○	○	○	○	○
● / ○	● / ○			
○	○			
●	●	○	○	○
		● / ○	● / ○	● / ○
		○	○	○
		○	○	
		○		
			○	○

Accessoires et accessoires en option Gaggenau série Expressive

		Prix (CHF)	Four combiné micro-ondes
			GM480/GM481
Plaque à pâtisserie, émaillée			
BA026116	30 mm de profondeur.	**118.–**	
BA026117	38 mm de profondeur.	**108.–**	
BA028115	30 mm de profondeur.	**140.–**	
Système coulissant pour four			
BA016106[2)]	Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.	**560.–**	
BA018106[2)]	Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.	**620.–**	
BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale pour four a vapeur.	**413.–**	
Pierre de cuisson			
BA056134	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**530.–**	
BA058134	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**595.–**	
Pelle à pizzas			
BS020003	Planche de service et à découper	**165.–**	
Récipient, Four combi-vapeur			
BA020361	Récipient de cuisson en acier inox, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**154.–**	
BA020370	Récipient de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**190.–**	
BA020382	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**245.–**	
BA020391	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**265.–**	
GN114130	GN 1/3, non perforé, 40mm de profondeur, 1,5 l.	**82.–**	
GN114230	GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**106.–**	
GN124130	GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.	**101.–**	
GN124230	GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**140.–**	
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium			
GN340231[1)]	GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA016 ou BA018 (tous deux à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301. (Voir également page 402).	**760.–**	
GN010330	Adaptateur pour récipient Gastronorm.	**109.–**	
Lèchefrite en verre			
BA046118	24 mm de profondeur.	**165.–**	• / ○
Grille			
BA036106	Sans ouverture, avec pieds.	**98.–**	• / ○
BA038105	Sans ouverture, avec pieds.	**141.–**	
Plaque pour friture à air pulsé			
BA020110	En combinaison avec le réglage friture à air pulsé.	**110.–**	
Sonde thermométrique			
BA010050	Sonde thermométrique enfichable.	**110.–**	○
Nettoyage et entretien			
CLS10040	Lot de 4 cartouches de nettoyage.	**90.–**	
ET-No. 17002490	Lot de 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.		
GA022120	Cartouches de nettoyage.	**55.–**	
GA022140	Cartouche anti-calcaire.	**65.–**	
ET-No. 17000705	Cartouche de filtre à eau.		
ET-No. 17000706	Lot de 3 cartouches de filtre à eau.		
ET-No. 00311974	Commander des pastilles de détartrage comme pièce de rechange.		
ET-No. 00311969	Commander des pastilles de nettoyage comme pièce de rechange.		
Sachets sous vide			
ET-No. 00578813	Sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.		
ET-No. 00578814	Sachets sous vide, grand format, 240 mm × 350 mm.		
Raccordement à l'eau			
GZ010011	Rallonge AquaStop (longueur 2 mètres).	**63.–**	
Fond intermédiaire réglable			
GA301010	Pour combinaison verticale de 76 cm.	**215.–**	○
GA601010	Pour combinaison verticale de 60 cm.	**165.–**	

• De série. ○ Accessoires en option. [1)] Disponible à partir de 10/2025. [2)] Disponible à partir de 03/2026.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Four combiné micro-ondes	Machine à café tout automatique	Machine à café tout automatique	Tiroir sous vide	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
GM450/GM451	GC461	GC451	GV451/GV051	GW483/GW083	GW452	GW451/GW051	GW453

Fours Gaggenau série Expressive

Désignation de l'appareil		**Four**	**Four**	**Four**
Porte à ouverture latérale, butée à droite / gauche		GO480/GO481	GO470/GO471	GO450/GO451
Inox derrière verre fumé		GO480/481120	GO470/471120	GO450/451120
Prix	(CHF)	**9'950.-**	**6'880.-**	**6'370.-**
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions H × L × P [1]	(mm)	756 × 671 × 532	594 × 596 × 532	594 × 596 × 532
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	42	42	42
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	722 × 657 × 550	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550
Poids net	(kg)	78	58	57
Volume / efficience énergétique (selon règlements UE EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)				
Volume net	(l)	125	77	77
Nombre d'enceintes de cuisson		1	1	1
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	654 × 469 × 408	492 × 386 × 408	492 × 386 × 408
Classe d'efficacité énergétique en mode Air pulsé Eco		A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		88	83,9	83,9
Consommation d'énergie en mode Chaleur de voûte + chaleur de sole	(kWh)	1,79	1,4	1,4
Consommation d'énergie en mode Air pulsé Eco	(kWh)	0,95	0,73	0,73
Source de chaleur		Electro	Electro	Electro
Modes de cuisson / Programmes				
Plage de température	(°C)	30-300	30-300	30-300
Air pulsé plus / Air pulsé Eco / Chaleur de voûte + chaleur de sole		• / • / •	• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte / Chaleur de sole / Air pulsé + chaleur de sole		• / • / •	• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		•	•	—
Chaleur de sole + 1/3 chaleur de voûte		•	•	—
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		•	•	—
Gril / Gril à air pulsé		•/•	•/•	•/•
Friture à air pulsé		•	•	•
Fonction pierre à pain		•	•	•
Fonction faitout		•	•	•
Cuisson humide		•	•	•
Levée de pâte / Décongélation / Déshydratation		• / • / •	• / • / •	• / • / •
Maintien au chaud		•	•	—
Possibilité d'enregistrement de favoris		•	•	•
Programmes automatiques / recommandations de réglage		• / •	• / •	• / •
Commande				
Ouverture de porte électronique		•	•	•
Angle d'ouverture de porte		110°	110°	110°
Écran tactile / molette de contrôle		• / •	• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42	42
Textes d'information		•	•	•
Brèves instructions animées		•	•	•
Reconnaissance de l'utilisateur		•	•	•
Équipement				
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Durée de cuisson écoulée		• / • / •	• / • / •	• / • / •
Minuterie de temps de cuisson [3]		•	•	•
Affichage de la température réelle		•	•	•
Préchauffage rapide		•	•	•
Gril grande surface émaillé		•	•	•
Éclairage de l'enceinte de cuisson		latéralement	latéralement	latéralement
Niveaux d'enfournement	(nombre)	5	4	4
Catalyseur chauffé		•	•	•
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi [2]		•	•	•
Accessoires				
Plaque à pâtisserie émaillée		1	1	1
Lèchefrite émaillée		1	1	1
Taille de la plus grande plaque de cuisson	(cm^2)	1.780	1.290	1.290
Grille		1	1	1
Sonde thermométrique à 3 points		•	•	•
Tournebroche de rôtisserie		•	•	—
Sécurité				
Sécurité-enfants / Verrouillage électronique de la porte		• / •	• / •	• / •
Interrupteur de sécurité		•	•	•
Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage		5 fois	5 fois	5 fois
Refroidissement de l'enceinte avec protection thermique		•	•	•
Nettoyage				
Pyrolyse		•	•	•
Valeurs de raccordement				
Puissance absorbée totale	(kW)	6,6	3,68	3,8

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. [3] Disponible au T4/2025.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Fours combi-vapeur Gaggenau série Expressive

Désignation de l'appareil		**Fours combi-vapeur**	**Fours combi-vapeur**	**Fours combi-vapeur**
Porte à ouverture latérale, butée à droite / gauche		GS480/GS481	GS470/GS471	GS450/GS451
Inox derrière verre fumé		GS480/481120	GS470/471120	GS450/451120
Prix	(CHF)	**10'400.-**	**9'250.-**	**8'730.-**
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions H × L × P [1]	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532	594 × 456 × 532
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	42	42	42
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Poids net	(kg)	52	46	46
Volume / efficience énergétique (selon règlements UE EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)				
Volume net	(l)	50	50	50
Nombre d'enceintes de cuisson		1	1	1
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406
Classe d'efficacité énergétique en mode Air pulsé		A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		94,7	94,7	94,7
Consommation d'énergie en mode Air pulsé	(kWh)	0,72	0,72	0,72
Source de chaleur		Electro	Electro	Electro
Modes de cuisson / Programmes				
Plage de température	(°C)	30–230	30–230	30–230
Chaleur tournante + 100 % d'humidité		•	•	•
Chaleur tournante + 80 % d'humidité		•	•	•
Chaleur tournante + 60 % d'humidité		•	•	•
Chaleur tournante + 30 % d'humidité		•	•	•
Chaleur tournante + 0 % d'humidité		•	•	•
Cuisson basse température		•	•	•
Cuisson sous vide		•	•	•
Gril niveau 1 + humidité		•	•	•
Gril niveau 2 + humidité		•	•	•
Gril + air pulsé		•	•	•
Levée de pâte		•	•	•
Décongélation		•	•	•
Régénération		•	•	•
Maintien au chaud		•	•	•
Possibilité d'enregistrement de favoris		•	•	•
Programmes automatiques / recommandations de réglage		• / •	• / •	• / •
Commande				
Ouverture de porte électronique		•	•	•
Angle d'ouverture de port		110°	110°	110°
Écran tactile / molette de contrôle		• / •	• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42	42
Textes d'information		•	•	•
Brèves instructions animées		•	•	•
Reconnaissance de l'utilisateur		•	•	•
Équipement				
Raccordement fixe pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau		•	•	—
Réservoir d'eau pour l'eau propre et les eaux usées		—	—	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Durée de cuisson écoulée		• / • / •	• / • / •	• / • / •
Minuterie de temps de cuisson [3]		•	•	•
Affichage de la température réelle		•	•	•
Arrêt / activation de la vapeur		• / •	• / •	— / •
Étalonnage automatique de la température		•	•	•
Connexion pour sonde de température		•	•	•
Gril grande surface derrière céramique en verre		•	•	•
Éclairage latéral de l'enceinte de cuisso		•	•	•
Niveaux d'enfournement	(nombre)	3	3	3
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi [2]		•	•	•
Accessoires				
Taille de la plus grande plaque de cuisson	(cm²)	1.300	1.300	1.300
Bac de cuisson, acier inoxydable, 40 mm, perforé		1	1	1
Bac de cuisson, acier inoxydable, 40 mm, non perforé		1	1	1
Grille		1	1	1
Cartouche de nettoyage	(nombre)	4	4	4
Pastilles de détartrage		ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490
Sécurité				
Sécurité-enfants / Verrouillage électronique de la porte		• / •	• / •	• / •
Interrupteur de sécurité		•	•	•
Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage		3 fois	3 fois	3 fois
Refroidissement de l'enceinte avec protection thermique		•	•	•
Nettoyage				
Nettoyage automatique / aide au nettoyage		• / •	• / •	• / •
Détartrage automatique / programme de séchage		• / •	• / •	• / •
Valeurs de raccordement				
Puissance absorbée totale	(kW)	3,15	3,15	3,15

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. [3] Disponible au T4/2025.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Fours à micro-ondes Gaggenau série Expressive

Désignation de l'appareil		Fours à micro-ondes	Fours à micro-ondes
Porte à ouverture latérale, butée à droite / gauche		GM480/GM481	GM450/GM451
Inox derrière verre fumé		GM480/481120	GM450/451120
Prix	(CHF)	**8'600.-**	**6'500.-**
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	60
Dimensions H × L × P [1]	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	42	42
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Poids net	(kg)	48	42
Volumen			
Volume de l'enceinte de cuisson	(l)	46	46
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	493 × 231 × 402	493 × 231 × 402
Modes de cuisson / Programmes			
Puissance maximale des micro-ondes	(W)	1.000	1.000
Niveaux de puissance Micro-ondes	(nombre)	6	6
Air chaud avec plage de température	(°C)	30–230	30–230
Gril + air circulant avec plage de température	(°C)	30–230	30–230
Réchauffer les boissons	(W)	Max. (1.000)	Max. (1.000)
Réchauffer les aliments avec un four à micro-ondes	(W)	360–600	360–600
Séchage avec plage de température	(°C)	30–80	30–80
Cuisson à basse température avec plage de température	(°C)	30–90	30–90
Fermentation avec plage de température	(°C)	30–50	30–50
Garder au chaud	(W)	50	50
Décongeler au micro-ondes	(W)	90–360	90–360
Puissance maximale du four à micro-ondes pour une utilisation combinée avec un four	(W)	450	450
Possibilité de stockage pour les favoris	(nombre)	30	30
Programmes automatiques / recommandations de réglage	(nombre)	19 / 51	19 / 51
Commande			
Ouverture de porte électronique		•	•
Angle d'ouverture de porte		110°	110°
Full touch display /control ring		• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42
Info texts		•	•
Brèves instructions animées		•	•
Reconnaissance de l'utilisateur		•	•
Équipement			
Innowave		•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Durée de cuisson écoulée		• / • / •	• / • / •
Minuterie de temps de cuisson [3]		•	•
Affichage de la température réelle		•	•
Connexion pour sonde de température		•	•
Éclairage latéral de l'enceinte de cuisson		•	•
Niveaux d'enfournement	(nombre)	2	2
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi [2]		•	•
Accessoires			
Lèchefrite en verre.		•	•
Grille		•	•
Sécurité			
Sécurité-enfants		•	•
Sécurité électronique de porte		•	•
Interrupteur de contact de porte		•	•
Interrupteur de sécurité		•	•
Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage		3 fois	3 fois
Refroidissement de l'enceinte avec protection thermique		•	•
Nettoyage			
Programme d'aide au nettoyage		•	•
Intérieur en acier inoxydable avec fond en verre résistant à la chaleur		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	2,65	2,65

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. [3] Disponible au T4/2025.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Machine à café tout automatique Gaggenau série Expressive

Désignation de l'appareil		Machine à café tout automatique	Machine à café tout automatique
Inox derrière verre fumé		GC461	GC451
Prix	(CHF)	**6'920.–**	**6'300.–**
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions H × L × P[1]	(mm)	594 × 456 × 364	594 × 456 × 364
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	42	42
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 450 × 450	560 × 450 × 450
Poids net	(kg)	26	25
Types de boissons			
Ristretto / 2 x Ristretto		•	•
Espresso / 2 x Espresso		•	•
Doppio		•	•
Café / 2 x Café		•	•
Grand café / 2 x Grand café		•	•
Très grand Café.		•	•
Americano / 2 x Americano		•	•
Très grand Café		•	•
Infusion lente		•	•
Cafetière		•	•
Eau chaude / 2 x Eau chaude		•	•
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato		•	•
Flat White / 2 x Flat White		•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino		•	•
Caffe Latte / 2 x Caffe Latte		•	•
Macchiato infusion à froid		•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato		•	•
Lait chaud / 2 x Lait chaud		•	•
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait		•	•
Commande			
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle		—	—
Ouverture de porte électronique		110°	110°
Angle d'ouverture de porte		• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42
Fonction de personnalisation avec profils et favoris		•	•
Modes de fonctionnement		•	•
Textes d'information		•	•
Brèves instructions animées	(nombre de profils / favoris)	10 / 10 pour chaque profil	10 / 10 pour chaque profil
Reconnaissance de l'utilisateur		Classiquement / Barista	Classiquement / Barista
Bec verseur à café réglable en hauteur jusqu'à	(cm)	15	15
Réglages de base programmables			
— Annonce de lancement		Mode Classique, Favoris ou Barista	Mode Classique, Favoris ou Barista
— Scénarios d'éclairage		•	•
— Unité de quantité de remplissage	(ml/fl.oz.)	•	•
— Remplissage du réservoir d'eau		Automatique ou Manuel	—
— Nettoyage et détartrage		Automatique ou Manuel	Automatique ou Manuel
— Date de début du détartrage		•	•
— En veille selon	(min, h)	5 min - 180 min	5 min - 180 min
— Dureté de l'eau par étapes	(nombre)	4	4
Équipement			
Fonction eau douce pour remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche		•	—
Technique d'infusion d'arômes avec adaptation intelligente de l'amidon		•	•
Broyeur à disques en céramique		•	•
Chauffe-eau instantané		•	•
Pression de la pompe	(bar)	19	19
Système de lait intégré		•	•
Récipient à lait en verre	(l)	0,7	0,7
Balance à lait		•	•
Réservoir à grains	(g)	400	400
Degré de mouture réglable		Électroniquement	Électroniquement
Capacité de la chambre d'infusion variable	(g)	5 - 14	5 - 14
Double opération de mouture et d'infusion pour des boissons extra-fortes avec un habillage simple		•	•
Double opération de mouture et d'infusion avec double housse		•	•
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4	2,4
Indicateur électronique de changement de cartouche de nettoyage et de détartrage		• / •	• / •
Indicateur de changement électronique pour filtre à eau		•	•
Contrôle électronique du niveau pour le lait, l'eau et les grains de café		•	•
Contrôle électronique du niveau de remplissage des bacs compte-gouttes et des récipients à marc de café		•	•
Éclairage LED intégré		•	•
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi[2]		•	•
Sécurité			
Sécurité enfants		•	•
Sécurité AquaStop		•	—
Nettoyage			
Nettoyage entièrement automatiques avec des cartouches		•	•
Détartrage entièrement automatiques avec des cartouches		•	•
Possibilité de passer au nettoyage et au détartrage avec des comprimés		•	•
Programme de rinçage entièrement automatique lors de la mise sous/hors tension		• / •	• / •
Programme de rinçage rapide automatique Système à lait		•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport		•	•
Fonction de broyage à vide pour changer la variété de haricots		•	•
Unité d'infusion amovible		•	•
Récipient à marc de café et égouttoir amovibles et lavables au lave-vaisselle		•	•
Sortie de boisson amovible et lavable au lave-vaisselle		•	•
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle		•	•
Option pour installer un filtre à eau dans le réservoir d'eau		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	1,5	1,5
Raccord fixe pour l'arrivée d'eau		•	—

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tiroir sous vide Gaggenau série Expressive

Désignation de l'appareil		Tiroir sous vide
Inox derrière verre fumé		GV451120
Prix	(CHF)	**4'790.-**
Entièrement intégré		GV051190
Prix	(CHF)	**4'590.-**
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Hauteur	(cm)	14
Dimensions H × L × P[1]	(mm)	559 × 140 × 519
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	42
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 140 × 550
Poids net	(kg)	32 / 30
Volumen		
Volume net	(l)	7
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	350 × 95 × 285
Taille maximale du sachet de mise sous vide L × L	(mm)	350 × 240
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99 %
Etapes de soudage		3
Mise sous vide de sacs et de récipients		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage pour pompe à vid		•
Commande		
Commande par capteur		•
Tiroir sans poignée		•[2]
Fonction push-to-open		•[3]
Équipement / Accessoires		
Chambre de mise sous vide en acier inoxydable		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de soudage, antiadhésive, amovible		•
Augmentation sous vide		•
Raccord avec tuyau pour le vide à l'extérieur de la chambre		•
Surface d'appui dans la chambre de mise sous vide, L × L	(mm)	210 × 285
Membrane pour empêcher la recirculation de liquides pendant le vide externe		•
Sachets de mise sous vide, petits, 180 mm × 280 mm	(pièce)	50
Sachets de mise sous vide, grands, 240 mm × 350 mm	(pièce)	50
Bouchons pour le conditionnement sous vide de bouteilles	(pièce)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteilles		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	0,32

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] Attention : Pour ouvrir la version entièrement intégrée, il faut prévoir une poignée ou une poignée encastrée. [3] Tiroir entièrement intégré uniquement avec retrait amorti.

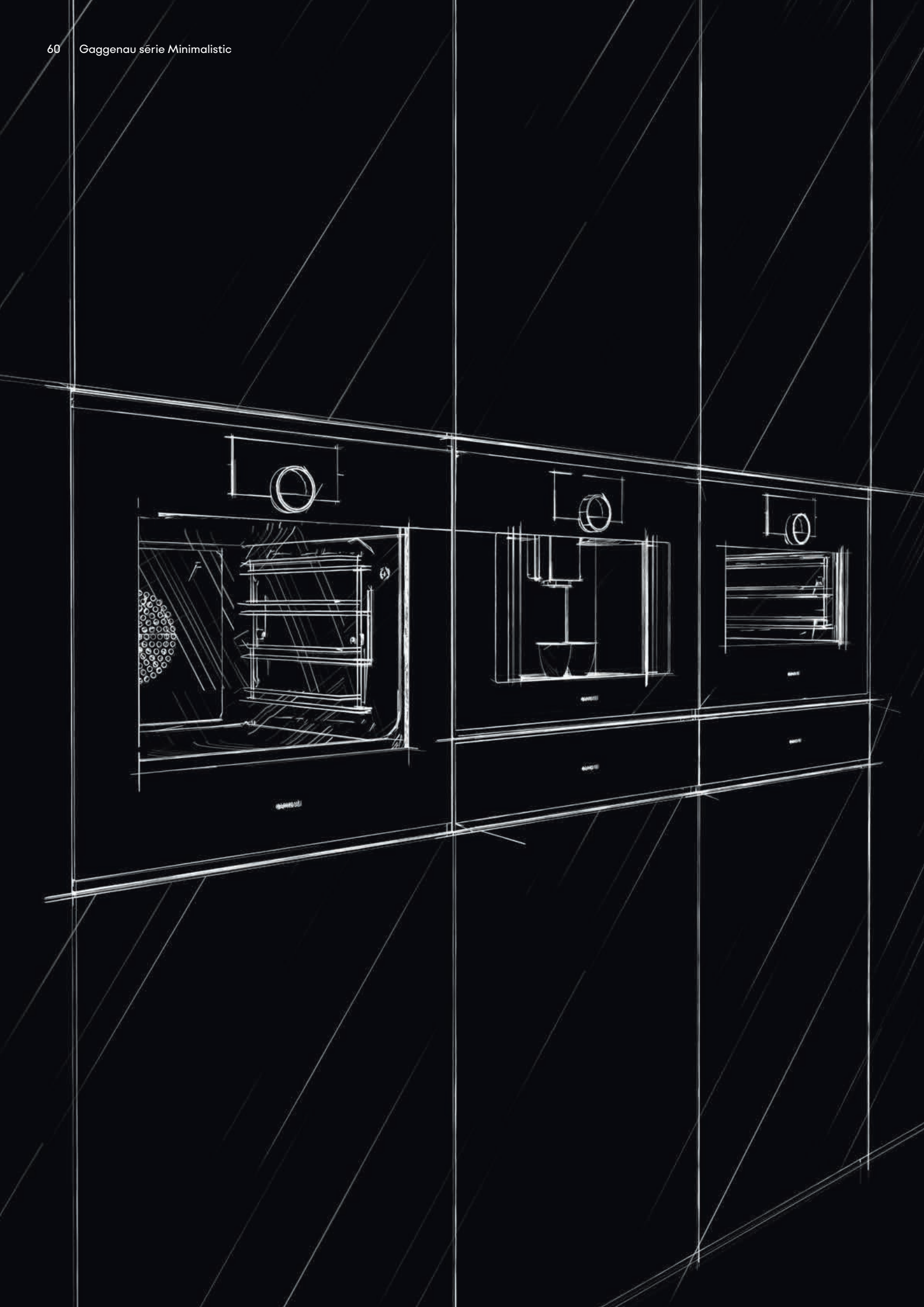
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tiroir chauffant Gaggenau série Expressive

Désignation de l'appareil		Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
Inox derrière verre fumé		GW483120	GW452120	GW453120	GW451120
Prix	(CHF)	**3'050.-**	**2'400.-**	**2'300.-**	**2'200.-**
Entièrement intégré					GW051190
Prix	(CHF)				**1'980.-**
Dimensions					
Largeur	(cm)	76	60	60	60
Hauteur	(cm)	21,5	28	21,5	14
Dimensions H × L × P[1]	(mm)	710 × 215 × 519	559 × 280 × 519	559 × 215 × 519	559 × 140 × 519
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	42	42	42	42
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	722 × 215 × 550	560 × 280 × 550	560 × 215 × 550	560 × 140 × 550
Poids net	(kg)	28	26	23	20 / 18
Volumen					
Volume net	(l)	47	52	37	20
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	701 × 166 × 405	548 × 232 × 410	548 × 166 × 410	548 × 92 × 410
Couvrir	(nombre)	10	12	8	6
Méthodes de chauffage					
Préchauffer des récipients à boire de petite taille		•	•	•	•
Préchauffer la vaisselle		•	•	•	•
Maintien au chaud		•	•	•	•
Cuisson basse température		•	•	•	•
Contrôle direct de la température		•	•	•	•
Plage de température de 30 °C à 80 °C	(Niveaux de température)	6	6	6	6
Niveaux de température		•	•	•	•
Commande					
Commande par touches sensitives		•	•	•	•
Indication de l'état, visible sur la façade en verre		•	•	•	•
Gestion du temps via l'application		•	•	•	•
Tiroir sans poignée		•	•	•	•[2]
Alimentation amortie / fonction push-to-open		•	•	•	•[3]
Gaggenau Home Connect		•	•	•	•
Équipement					
Éclairage intérieur		•	•	•	•
Charge maximale	(kg)	25	25	25	25
Intérieur en acier inoxydable avec fond en verre		•	•	•	•
Ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur		•	•	•	•
Valeurs de raccordement					
Puissance absorbée totale	(kW)	0,82	0,82	0,82	0,82

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] Attention : Pour ouvrir la version entièrement intégrée, il faut prévoir une poignée ou une poignée encastrée. [3] Tiroir entièrement intégré uniquement avec retrait amorti.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



GAGGENAU SÉRIE MINIMALISTIC

Check-list pour la combinaison d'appareils Gaggenau série Minimalistic 62

Notes de planification pour les fours et combinaisons de fours Gaggenau série Minimalistic 64

Combinaisons Gaggenau série Minimalistic 66

Fours Gaggenau série Minimalistic 70

Fours combi-vapeur et Four vapeur Gaggenau série Minimalistic 74

Four à micro-ondes combiné et Four à micro-ondes Gaggenau série Minimalistic 81

Machine à café tout automatique Gaggenau série Minimalistic 84

Tiroir sous vide Gaggenau série Minimalistic 88

Tiroirs chauffants Gaggenau série Minimalistic 90

Accessoires | Accessoires en option Gaggenau série Minimalistic 92

Caractéristiques techniques Gaggenau série Minimalistic 98

Check-list pour la combinaison d'appareils Gaggenau série Minimalistic

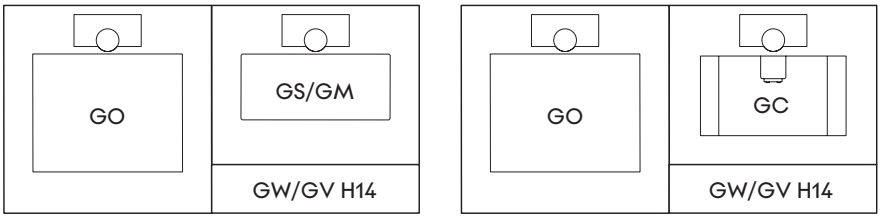
Cette check-list présente les paramètres clés pour la combinaison et la commande de fours, fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes, machine à café tout automatique, tiroirs sous vide et tiroirs chauffants.

Généralités
- Tous les appareils illustrés sont disponibles dans les couleurs onyx ou sterling.
- Il est recommandé d'augmenter la profondeur de l'armoire à ≥ 585 mm en cas de combinaison de plusieurs appareils.

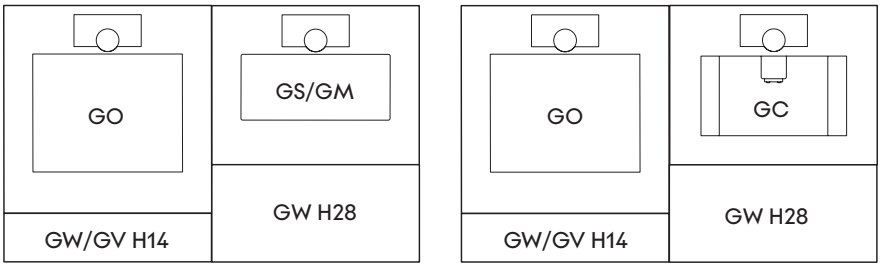
Combinaisons verticales
Lors de la planification et de la commande, veuillez noter que :
- Les charnières de porte des appareils doivent être du même côté.
- En cas de positionnement en angle, la distance avec la paroi de l'appareil présentant l'ouverture la plus large doit être prise en compte (p. ex. avec une GC).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Aucun appareil ne doit être installé au-dessus d'un GS.
- Aucun GM avec l'accessoire GA601010 ne doit être installé sous un GC.
- Les appareils installés au-dessus d'un lave-vaisselle requièrent une niche spéciale.
- Si plusieurs appareils sont placés dans un placard inférieur, il est fortement recommandé d'utiliser le fond intermédiaire à la place d'une étagère en bois de 19 mm.
- Pour les combinaisons avec GS/CM/GC via GO et au-dessous d'une GV/GW, seuls les accessoires GA601010 ou GA301010 sont utilisés.

Combinaisons horizontales
Lors de la planification et de la commande, veuillez noter que :
- Les charnières de porte doivent être placées sur la peut être installé à l'extérieur.
- La butée de porte (butée droite/gauche) ne peut pas être remplacéed.
- Une distance minimale de 6 mm entre les deux appareils doit être respectée.
- Les fours combi-vapeur, fours combinés micro-ondes et machines à café automatiques associés à un tiroir sous vide ou à un tiroir chauffant (14 cm de hauteur) présentent la même hauteur de façade qu'un four de 60 cm de largeur.

Horizontal 60 cm (24")

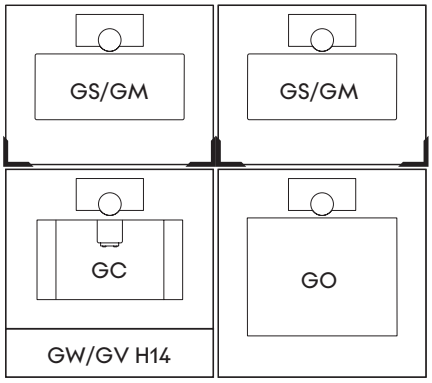


Combinaison MH66_14 (Dimensions, voir page 66)



Combinaison MH66_1428 (Dimensions, voir page 66)

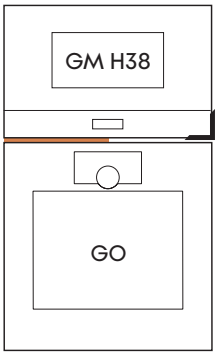
Kubus 60 cm (24")



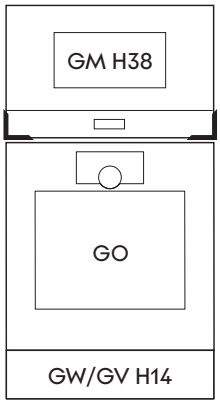
Combinaison MCU66_14_H45 (Dimensions, voir page 66)

GO	Four
GS	Four combi-vapeur
GM	Four combiné micro-ondes
GM H38	Four à micro-ondes
GC	Machine à café tout automatique
GV	Tiroir sous vide
GW	Tiroir chauffant

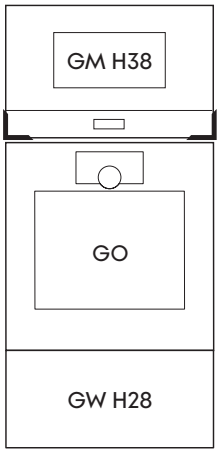
Vertical 60 cm (24")



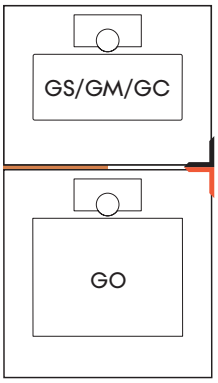
Combinaison MV6_0_H38
(Dimensions, voir page 67)



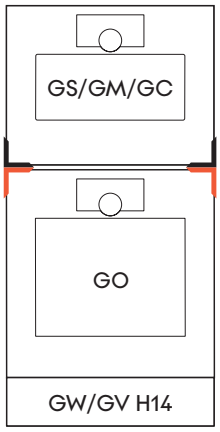
Combinaison MV6_14_H38
(Dimensions, voir page 67)



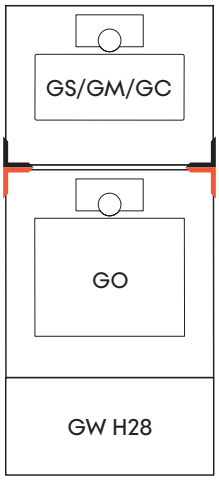
Combinaison MV6_28_H38
(Dimensions, voir page 68)



Combinaison MV6_0_H45
(Dimensions, voir page 68)



Combinaison MV6_14_H45
(Dimensions, voir page 69)



Combinaison MV6_28_H45
(Dimensions, voir page 69)

Plancher en bois

Position accessoires GA601010

Position des accessoires GA601010 pour GC en haut

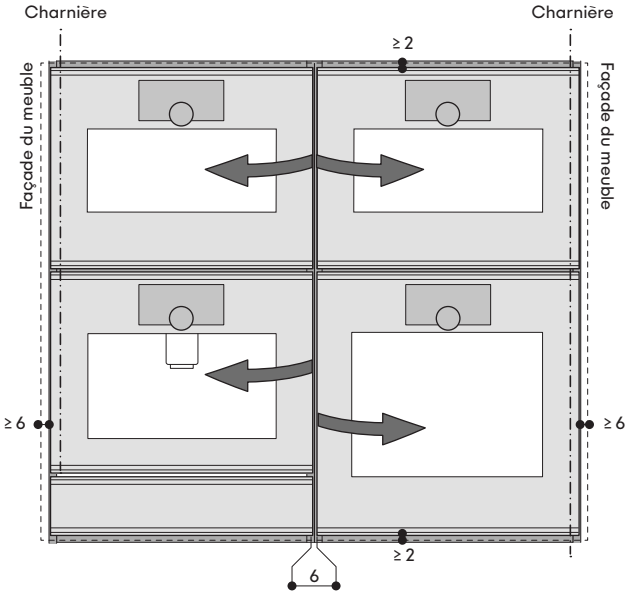
Guide de planification pour l'encastrement et la combinaison des fours Gaggenau série Minimalistic

Instructions générales

Encastrement derrière des portes de cuisine
Mise en service de l'appareil uniquement avec la porte ouverte. Les mesures adéquates doivent être prises pour éviter que les portes ne se ferment lors de la chauffe ou du refroidissement de l'appareil. (Mode ventilateur).

Installation side by side
Lorsque les appareils sont installés côte à côte, le dégagement entre les appareils doit être d'au moins 6 mm (correspond à la mesure standard de la cavité du meuble).
Pour optimiser l'ergonomie, les charnières doivent être placées à l'extérieur.
Ne placez jamais 2 appareils avec les charnières l'un à côté de l'autre, car les portes pourraient entrer en collision.

Intégration sous le plan de travail :
Ces appareils sont conçus pour une Installation conçue à une hauteur conviviale.
Si les appareils sont placés sous si le comptoir doit être installé, vous devez impérativement suivre les instructions d'installation générales et assurer une ventilation suffisante derrière les appareils.
Pour le montage sous les tables de cuisson : distance entre le bas de la table de cuisson et le bord supérieur de la chambre de cuisson du four : minimum 15 mm. Les indications de planification pour les tables de cuisson (en particulier en ce qui concerne la ventilation, le raccordement gaz/électricité) doivent être pris en compte.



Distances réduites entre des appareils et des façades

Les fours Gaggenau sont refroidis par de l'air frais sur le bord supérieur du porte. L'air chaud est évacué par le bord inférieur du porte.

Sur les fours combi-vapeur et combinés micro-ondes, l'entrée d'air se trouve sur les bords latéraux du cadre et l'évacuation d'air chaud et de vapeur s'effectue à l'horizontale par le bord supérieur de porte.
Afin d'éviter que les appareils ne surchauffent et de s'assurer qu'ils refroidissent au besoin après l'utilisation, des sections transversales minimales appropriées de l'espace libre doivent être maintenues à partir des bords du mobilier de cuisine.
Prenez en compte les lacunes mininimum nécessaires.
Les mesures indiquées dans le dessin s'appliquent à tous les appareils.

Il faut aussi respecter ce qui suit :

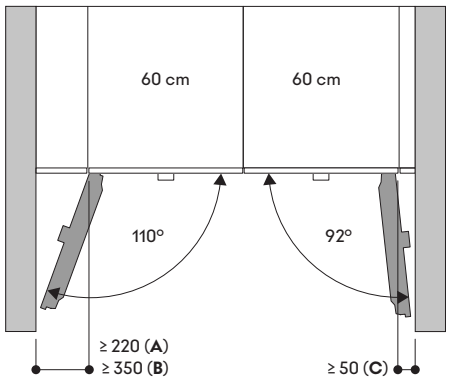
La zone au-dessus des appareils
GS:
Cet appareil est destiné à être installé à l'avant. Aucun panneau avant en saillie, poignée horizontale, haut de l'armoire, etc. ne doit être installé directement au-dessus du four à vapeur pour éviter d'endommager les meubles. Le bord d'un plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme cela est requis au-dessus d'un lave-vaisselle.
Aucun autre appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.

GC:
Aucun GM ne peut être placé sous GC en combinaison avec le plateau intermédiaire GA 601 010.

Tous mesures en mm.

Sur les côtés
Faites attention aux angles d'ouverture de la porte et aux distances requises qui peuvent être différentes en fonction des appareils. L'angle d'ouverture de porte par défaut est de 110°.
Cet angle peut être réduit en l'ajustant sur l'appareil.

Angles d'ouverture de porte et distances



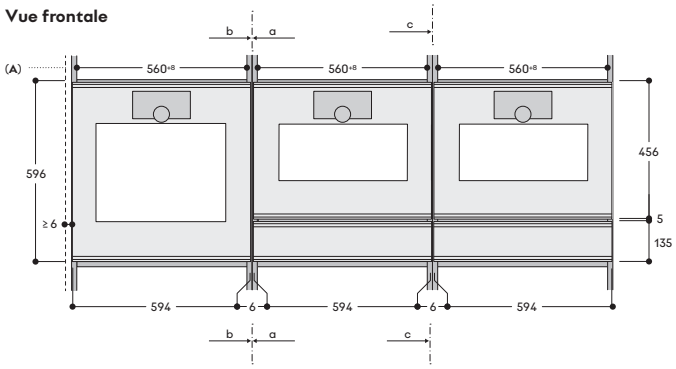
A: Tous les appareils de 60 cm sauf GC et GM 22X (voir la page produit)
B : Appareils GC (seulement à charnière gauche)
Pour un angle de 110° à 92° avec une distance de 100, le kit d'accessoires 10020041 est obligatoirea
C: Tous les appareils de 60 cm sauf GC et GM 22X (voir la page produit)

Tous mesures en mm.

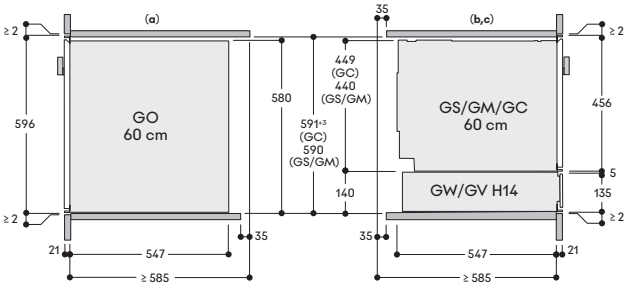
Combinaisons Gaggenau série Minimalistic

Combinaison — Horizontal 60 cm — MH66_14

Vue frontale



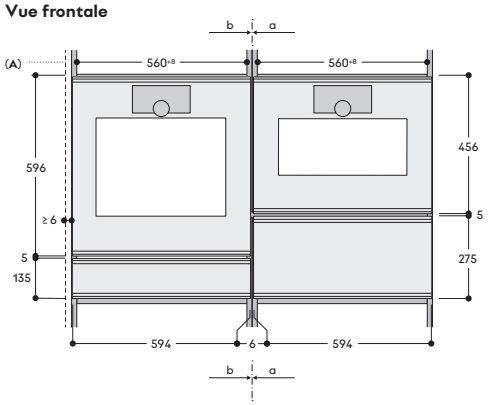
Vue latérale



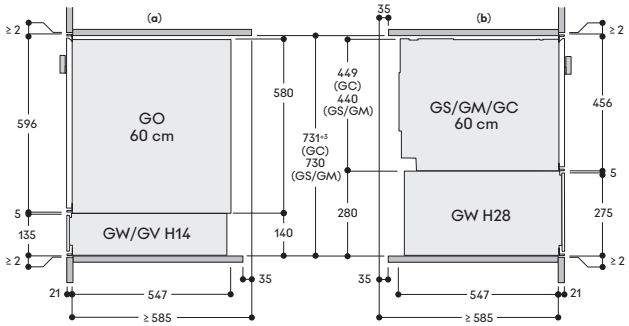
A : Façade du meuble

Combinaison — Horizontal 60 cm — MH66_1428

Vue frontale



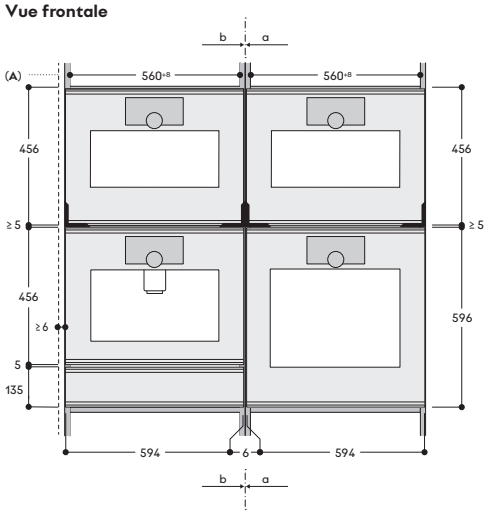
Vue latérale



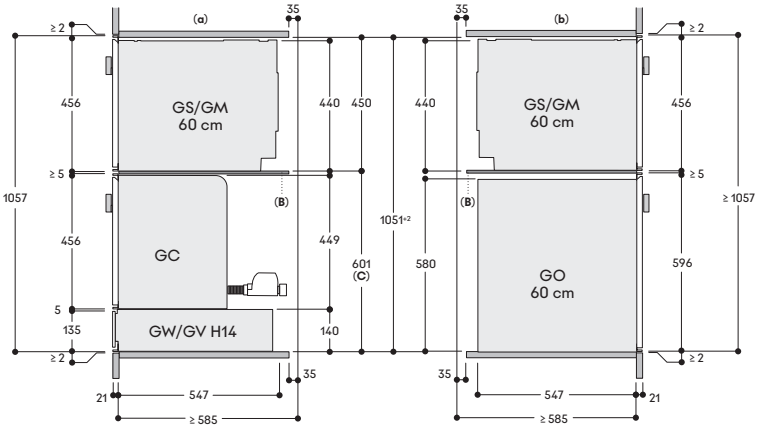
A : Façade du meuble

Combinaison — Kubus 60 cm — MCU66_14_H45

Vue frontale



Vue latérale



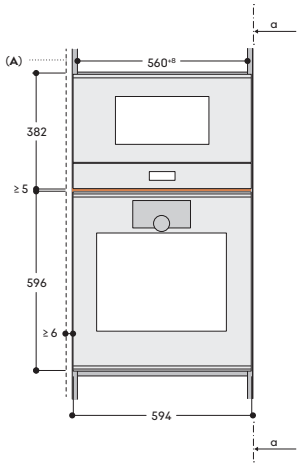
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Plancher en bois — Position accessoires GA601010 — Position des accessoires GA601010 pour GC en haut

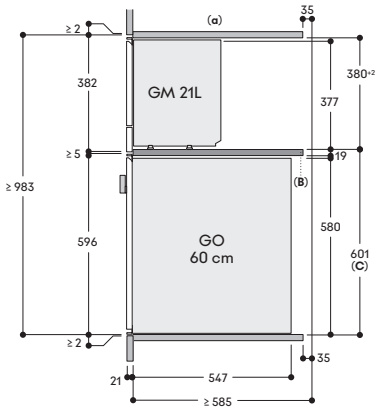
Tous mesures en mm.

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_0_H38 Plancher en bois

Vue frontale



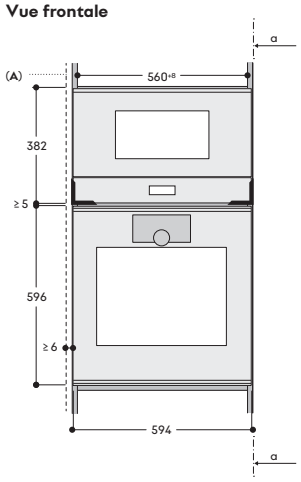
Vue latérale



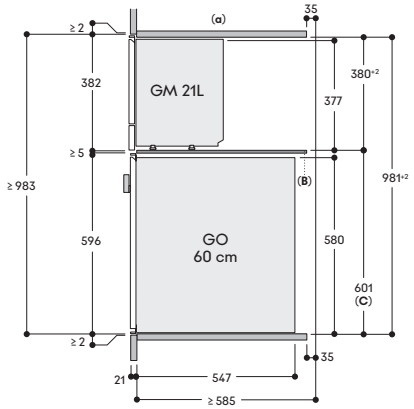
A : Façade du meuble
B : Plancher en bois
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_0_H38 Plancher intermédiaire

Vue frontale



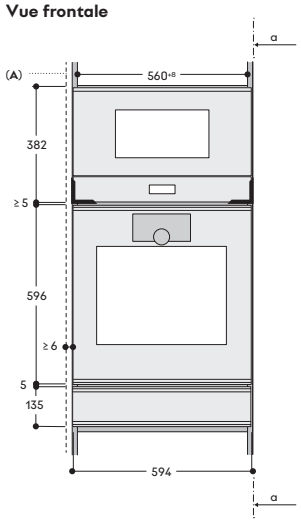
Vue latérale



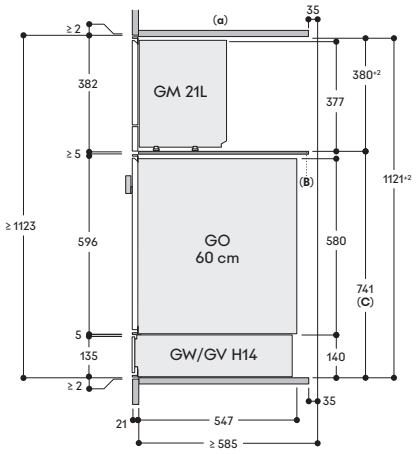
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_14_H38

Vue frontale



Vue latérale



A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

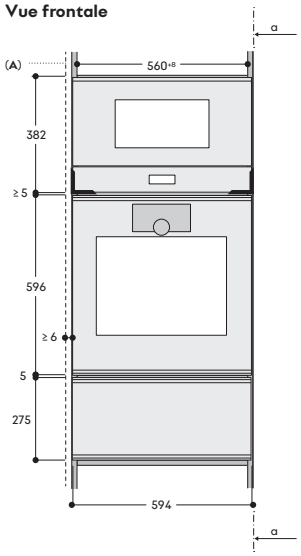
Plancher en bois
Position accessoires GA601010
Position des accessoires GA601010 pour GC en haut

Tous mesures en mm.

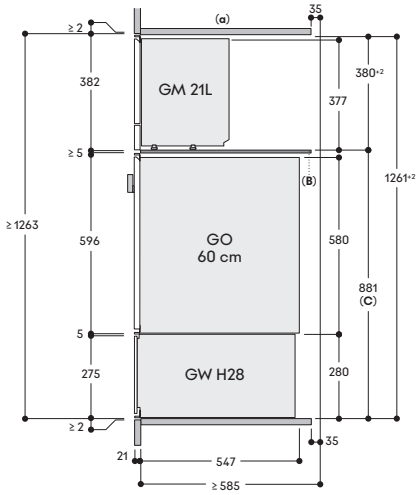
Combinaisons Gaggenau série Minimalistic

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_28_H38

Vue frontale



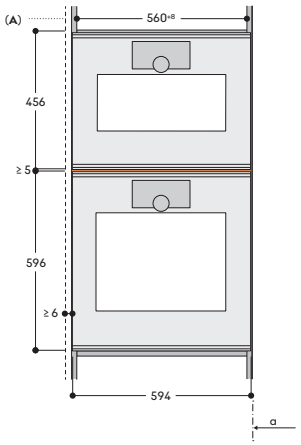
Vue latérale



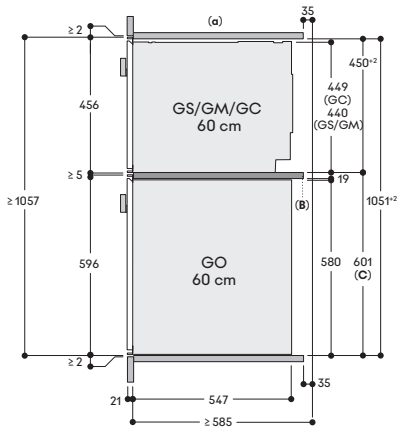
A: Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_0_H45 Plancher en bois

Vue frontale



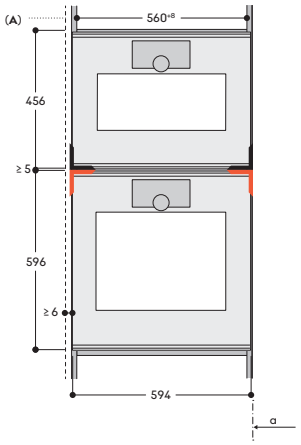
Vue latérale



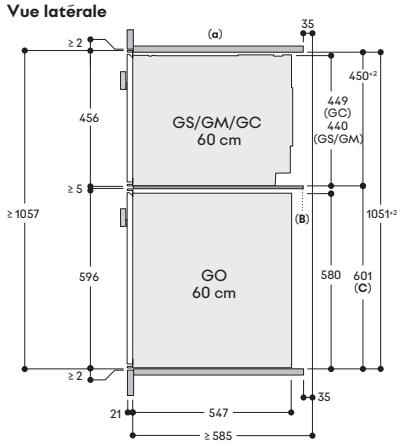
A : Façade du meuble
B : Plancher en bois
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_0_H45 Plancher intermédiaire

Vue frontale



Vue latérale



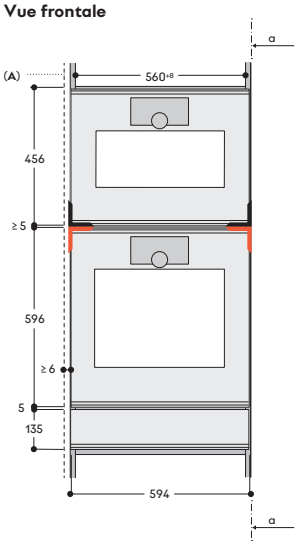
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Plancher en bois
Position accessoires GA601010
Position des accessoires GA601010 pour GC en haut

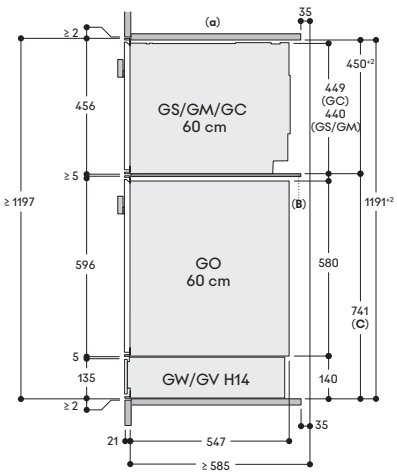
Tous mesures en mm.

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_14_H45

Vue frontale



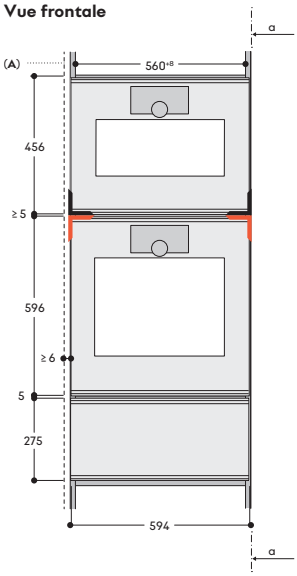
Vue latérale



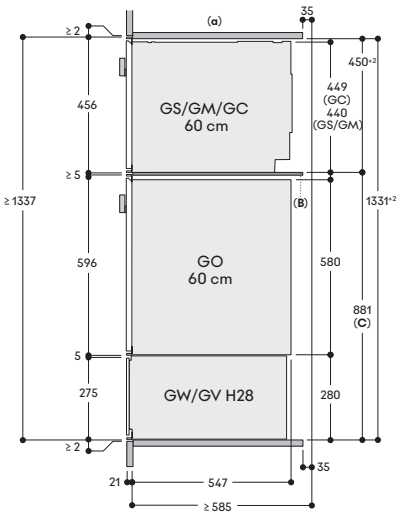
A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Combinaison — Vertical 60 cm — MV6_28_H45

Vue frontale



Vue latérale



A : Façade du meuble
B : Plancher intermédiaire
C : Référence ligne

Plancher en bois
Position accessoires GA601010
Position des accessoires GA601010 pour GC en haut

Tous mesures en mm.

Four Gaggenau série Minimalistic
GO250/GO251

Charnière à droite

GO250200 [1] [2] **CHF 5'950.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. CHF 5'504.16
Largeur 60 cm / 400V.

GO250130 [1] **CHF 5'950.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. CHF 5'504.16
Largeur 60 cm / 230V.

Charnière à gauche

GO251200 [1] [2] **CHF 5'950.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. CHF 5'504.16
Largeur 60 cm / 400V.

GO251130 [1] **CHF 5'950.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. CHF 5'504.16
Largeur 60 cm / 230V.

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Le prix comprend

1 plaque à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite, pyrolysable.
1 sonde thermométrique enfichable.

Accessoires en option

BA020110 **CHF 110.–**
Plaque de cuisson pour friture à l'air chaud. CHF 101.76
Placer sur une grille.

BA026116 **CHF 118.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 30 mm de profondeur. CHF 109.16

BA026117 **CHF 108.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 38 mm de profondeur. CHF 99.91

BA036106 **CHF 98.–**
Grille chromée. CHF 90.66
Sans ouverture, avec pieds.

BA046118 **CHF 165.–**
Lèchefrite en verre. CHF 152.64
24 mm de profondeur.

BA056134 **CHF 530.–**
Pierre de cuisson. CHF 490.29
Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza. N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BS020003 **CHF 165.–**
Pelle à pizza de qualité alimentaire et durable Material. CHF 152.64
Planche de service et de découpe.

GN340231 **CHF 760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA016106 (tous deux à commander séparément). CHF 693.80

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

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

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

Equipement
Gril grande surface invisible derrière l'émail 3.4 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
Chaleur de sole extra puissante pour la fonction pierre à pain et à pizzas ainsi que pour la fonction faitout.
Sonde thermométrique 3 points de mesure avec estimation du temps de cuisson via Home Connect.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

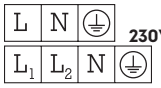
Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

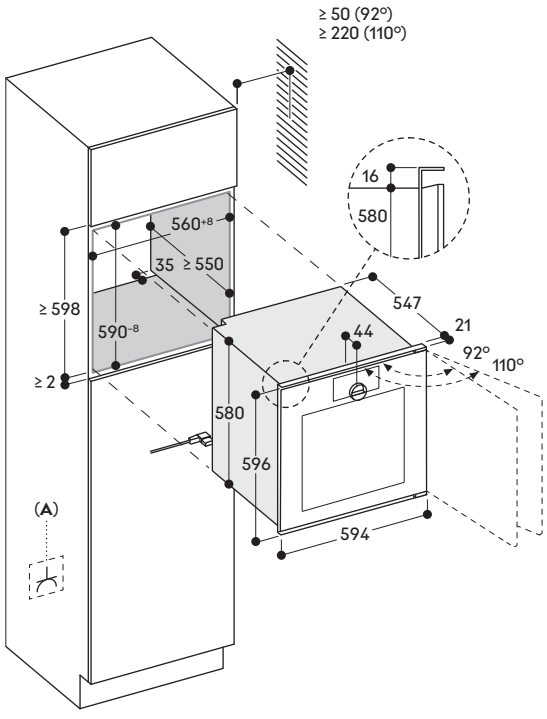
Nettoyage
Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
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).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Cordon secteur 1,60 m, sans fiche.



230V / 16A
400V / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.** [2] **Disponible également en version 230V / 16A.**

Four Gaggenau série Minimalistic
GO240/GO241

Charnière à droite

GO240100 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64
GO240130 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64

Charnière à gauche

GO241100 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64
GO241130 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 plaque à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite, pyrolysable.
1 sonde thermométrique enfichable.

Accessoires en option

BA026116	**CHF**	**118.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 30 mm de profondeur.	CHF	109.16
BA026117	**CHF**	**108.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 38 mm de profondeur.	CHF	99.91
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	90.66
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
BA056134	**CHF**	**530.–**
Pierre de cuisson. Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza. N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.	CHF	490.29
BS020003	**CHF**	**165.–**
Pelle à pizza de qualité alimentaire et durable Material. Planche de service et de découpe.	CHF	152.64

Caractéristiques de l'équipement
— Installation à fleur.
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Pyrolyse Auto-nettoyage pyrolyse.
— Gril grande surface invisible derrière l'émail.
— 10 modes de cuisson de 30 °C à 300 °C, incl. pierre à pain et à pizzas.
— Programmes automatiques et préconisations de réglages.
— Volume utile 77 litres.

Programmes Modes de cuisson / Programmes
Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
120 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

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

Equipement
Gril grande surface invisible derrière l'émail 3,4 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
Precise temperature control with display of the current temperature.
Préchauffage rapide.
Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
4 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

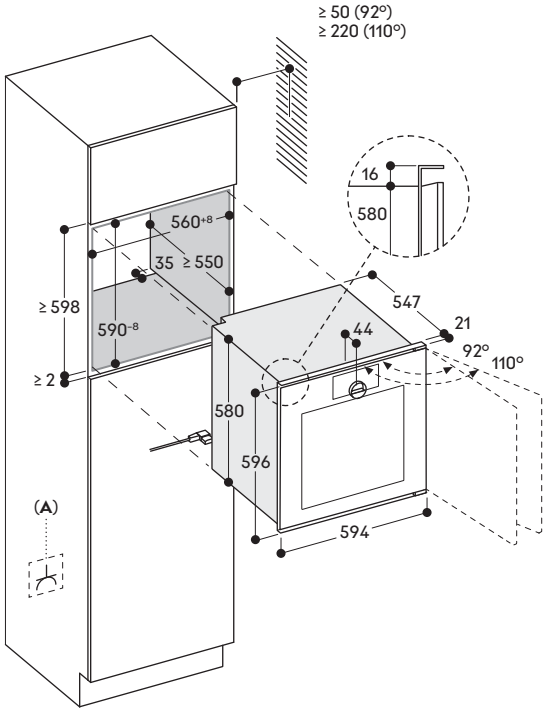
Nettoyage
Pyrolyse avec développement minimal d'odeurs grâce au catalyseur de fumées électrique préchauffé.
Supports latéraux émaillés pyrolysables.
Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.

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

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

230V / 16A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.
[1]) **Disponible à partir d'octobre 2025.**

Four Gaggenau série Minimalistic
GO220/GO221

Charnière à droite

GO220100 [1]	**CHF**	**5'100.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	4'717.85
GO220130 [1]	**CHF**	**5'100.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	4'717.85

Charnière à gauche

GO221100 [1]	**CHF**	**5'100.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	4'717.85
GO221130 [1]	**CHF**	**5'100.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	4'717.85

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 plaque à pâtisserie émaillée, pyrolysable.
1 grille rôtissoire.
1 lèchefrite, pyrolysable.

Accessoires en option

BA026116	**CHF**	**118.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 30 mm de profondeur.	CHF	109.16
BA026117	**CHF**	**108.–**
Tôle de cuisson, émaillée. 38 mm de profondeur.	CHF	99.91
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	90.66
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
BA056132	**CHF**	**520.–**
Pierre de cuisson. Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza. N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.	CHF	481.04
BA216103	**CHF**	**200.–**
Rails téléscopiques pour four GO220/GO221.	CHF	185.01
BS020003	**CHF**	**165.–**
Pelle à pizza de qualité alimentaire et durable Material. Planche de service et de découpe.	CHF	152.64

Caractéristiques de l'équipement
— Installation à fleur.
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Gril grande surface invisible derrière l'émail.
— 10 modes de cuisson de 30 °C à 300 °C, incl. pierre à pain et à pizzas.
— Programmes automatiques et préconisations de réglages.
— Volume utile 74 litres.

Programmes Modes de cuisson / Programmes
Chaleur tournante plus.
Chaleur tournante éco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + chaleur sole.
Cuisson moelleuse.
Gril + air ventilé.
Gril.
Fonction pierre à pain et à pizzas.
120 programmes (programmes automatiques et préconisations de réglages).
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

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

Equipement
Gril grande surface invisible derrière l'émail 3,4 kW.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Résistance de sole extra puissante pour fonction pierre à pain et à pizzas.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Eclairage anti-éblouissement du compartiment de cuisson.
5 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par quadruple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

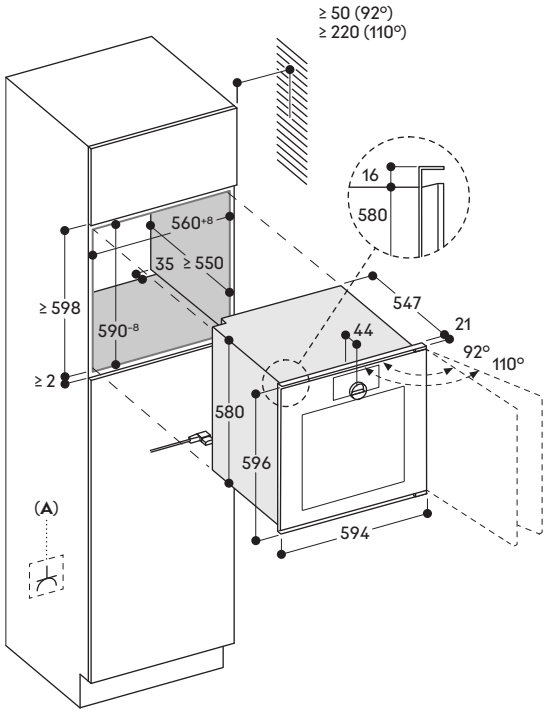
Nettoyage
Compartiment de cuisson sans soudure et sans éléments gênants.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
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).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,7 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

230V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir d'octobre 2025.**



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Four combi-vapeur
Gaggenau série Minimalistic
GS270/GS271

Charnière à droite

GS270100 [1]	**CHF**	**8'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	7'678.08
GS270130 [1]	**CHF**	**8'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	7'678.08

Charnière à gauche

GS271100 [1]	**CHF**	**8'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	7'678.08
GS271130 [1]	**CHF**	**8'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	7'678.08

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.
1 tuyau de vidange, 3 m.
1 flexible d'arrivée d'eau; 3 m.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64
GZ010011	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m).	CHF	58.28

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA010301	**CHF**	**413.–**
Triple rail télescopique à sortie totale. Pour four a vapeur.	CHF	382.05
BA020361	**CHF**	**154.–**
Récipient en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	142.46
BA020370	**CHF**	**190.–**
Bac en acier inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.	CHF	175.76
BA020382	**CHF**	**245.–**
Récipient de cuisson, non perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	226.64
BA020391	**CHF**	**265.–**
Récipient, perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 40 mm, 5 litres.	CHF	245.14
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
CLS10040	**CHF**	**90.–**
Cartouches de nettoyage, un set de 4. Pour four a vapeur.	CHF	83.26
GN010330	**CHF**	**109.–**
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.	CHF	100.83
GN114130	**CHF**	**82.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	75.86
GN114230	**CHF**	**106.–**
Récipient Gastronorm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	98.06
GN124130	**CHF**	**101.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	93.43
GN124230	**CHF**	**140.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3. Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	129.51
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.	CHF	693.80

Caractéristiques de l'équipement
— Installation à fleur.
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau.
— Production de vapeur externe.
— Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
— Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
— Cuisson sous vide avec réglage 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 °C et la vapeur.
— Programmes automatiques et préconisations de réglages.
— Volume utile 50 litres.

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

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

Equipement
Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Cuisson à la vapeur.
Elimination de la vapeur.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte hygiénique en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Toutes les pièces amovibles et accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris le filtre tamis de vidange.

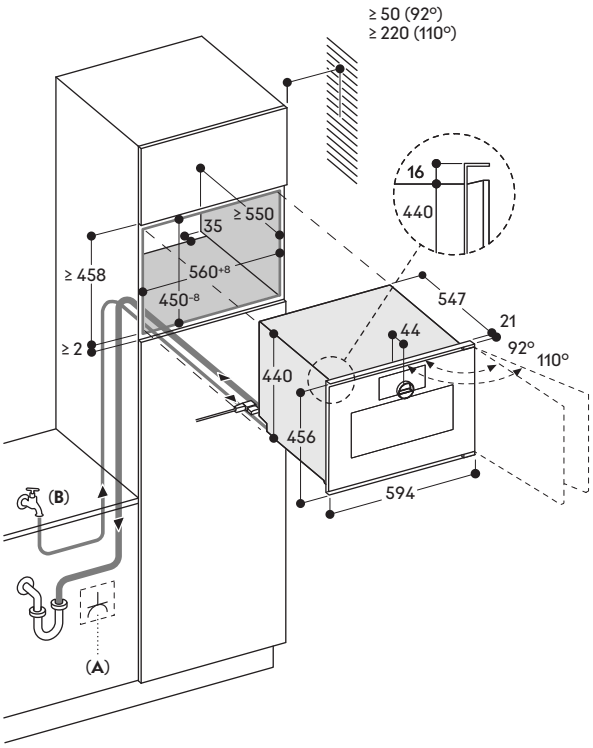
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau peuvent être rallongés une fois.
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.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
No. 17002490 Comprimés détartrants

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3.1 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Pour permettre la détection de l'eau, l'eau adoucie doit présenter une conductivité > 200µS/cm.
Tuyau d'entrée 3,0 m avec raccord ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), extensible.
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3,0 m (Tuyau HT), peut être rallongé.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

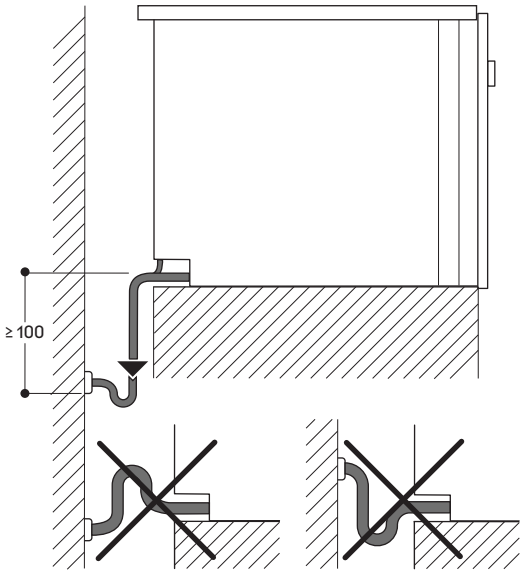
230V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir d'octobre 2025.**

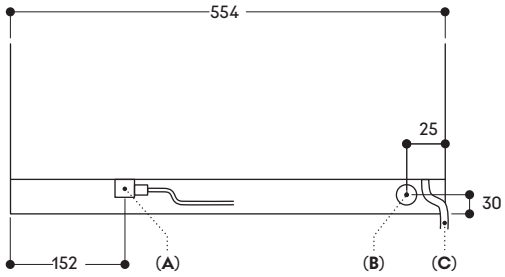


A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible

L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.



Vue de l'arrière



A: Boîtier de raccordement électrique
B : Évacuation d'eau
C: Arrivée d'eau froide

Tous mesures en mm.

Four combi-vapeur
Gaggenau série Minimalistic
GS250/GS251

Charnière à droite

GS250100 [1]	**CHF**	**7'850.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	7'261.79
GS250130 [1]	**CHF**	**7'850.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	7'261.79

Charnière à gauche

GS251100 [1]	**CHF**	**7'850.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	7'261.79
GS251130 [1]	**CHF**	**7'850.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	7'261.79

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend
1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA010301	**CHF**	**413.–**
Triple rail télescopique à sortie totale. Pour four a vapeur.	CHF	382.05
BA020361	**CHF**	**154.–**
Récipient en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	142.46
BA020370	**CHF**	**190.–**
Bac en acier inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.	CHF	175.76
BA020382	**CHF**	**245.–**
Récipient de cuisson, non perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	226.64
BA020391	**CHF**	**265.–**
Récipient, perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 40 mm, 5 litres.	CHF	245.14
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
CLS10040	**CHF**	**90.–**
Cartouches de nettoyage, un set de 4. Pour four a vapeur.	CHF	83.26
GN010330	**CHF**	**109.–**
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.	CHF	100.83
GN114130	**CHF**	**82.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	75.86
GN114230	**CHF**	**106.–**
Récipient Gastronorm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	98.06
GN124130	**CHF**	**101.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	93.43
GN124230	**CHF**	**140.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3. Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	129.51
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.	CHF	693.80

Caractéristiques de l'équipement
— Installation à fleur.
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Réservoir d'eau pour eaux douces et usées.
— Production de vapeur externe.
— Nettoyage automatique avec résultats parfaits, même en cas de salissures importantes.
— Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix.
— Cuisson sous vide avec réglage 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 °C et la vapeur.
— Programmes automatiques et préconisations de réglages.
— Volume utile 50 litres.

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

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

Equipement
Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles 1,7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Cuisson à la vapeur.
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte hygiénique en inox.
Nettoyage automatique.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

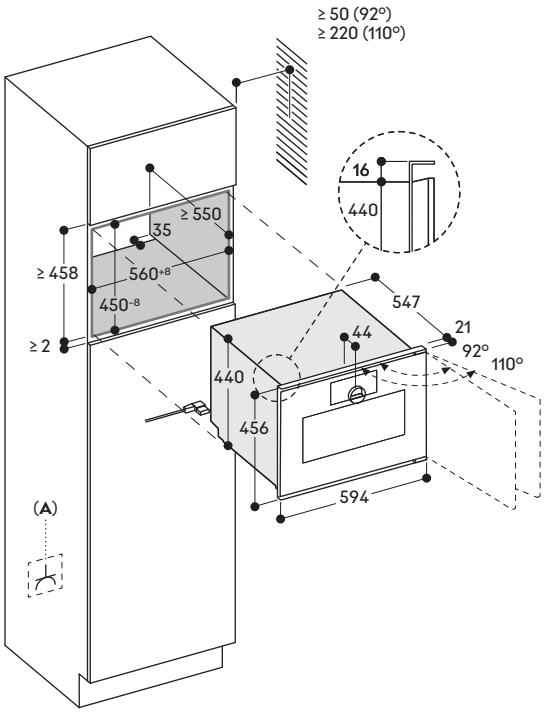
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Cet appareil est destiné à une installation à fleur. Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doivent être installés directement au-dessus du four combi-vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
No. 17002490 Comprimés détartrants

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,1 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

230V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir d'octobre 2025.**



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Four combi-vapeur
Gaggenau série Minimalistic
GS240/GS241

Charnière à droite

GS240100 [1]	**CHF**	**7'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	6'753.01
GS240130 [1]	**CHF**	**7'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	6'753.01

Charnière à gauche

GS241100 [1]	**CHF**	**7'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	6'753.01
GS241130 [1]	**CHF**	**7'300.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	6'753.01

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA010301	**CHF**	**413.–**
Triple rail télescopique à sortie totale. Pour four a vapeur.	CHF	382.05
BA020361	**CHF**	**154.–**
Récipient en inox, non perforé, profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	142.46
BA020370	**CHF**	**190.–**
Bac en acier inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.	CHF	175.76
BA020382	**CHF**	**245.–**
Récipient de cuisson, non perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 46 mm, 5,4 litres.	CHF	226.64
BA020391	**CHF**	**265.–**
Récipient, perforé, antiadhésif (sans PFAS), profondeur 40 mm, 5 litres.	CHF	245.14
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64
GN010330	**CHF**	**109.–**
Adaptateur pour récipients de cuisson et faitout Gastro Norm.	CHF	100.83
GN114130	**CHF**	**82.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	75.86
GN114230	**CHF**	**106.–**
Récipient Gastronorm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3. Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	98.06
GN124130	**CHF**	**101.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.	CHF	93.43
GN124230	**CHF**	**140.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3. Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.	CHF	129.51
GN340231	**CHF**	**760.–**
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301.	CHF	693.80

Caractéristiques de l'équipement
— Installation à fleur.
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Réservoir d'eau pour eaux douces et usées.
— Production de vapeur externe
— 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 °C et la vapeur.
— Programmes automatiques et préconisations de réglages.
— Volume utile 50 litres.

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

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

Equipement
Gril grande surface 2 kW, derrière vitrocéramique.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur.
2 réservoirs d'eau extractibles 1,7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Cuisson à la vapeur.
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant. Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

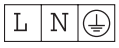
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage
Enceinte hygiénique en inox.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.
Fonction séchage.
Séchage automatique de la cavité de cuisson en fin de cuisson.
Toutes les parties amovibles et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, y compris les réservoirs et le filtre tamis de vidange.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Cet appareil est destiné à une installation à fleur. Aucun panneau d'habillage protubérant, de poignée horizontale, de meuble haut, etc. ne doivent être installés directement au-dessus du four combi-vapeur pour prévenir tout risque d'endommager les meubles.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

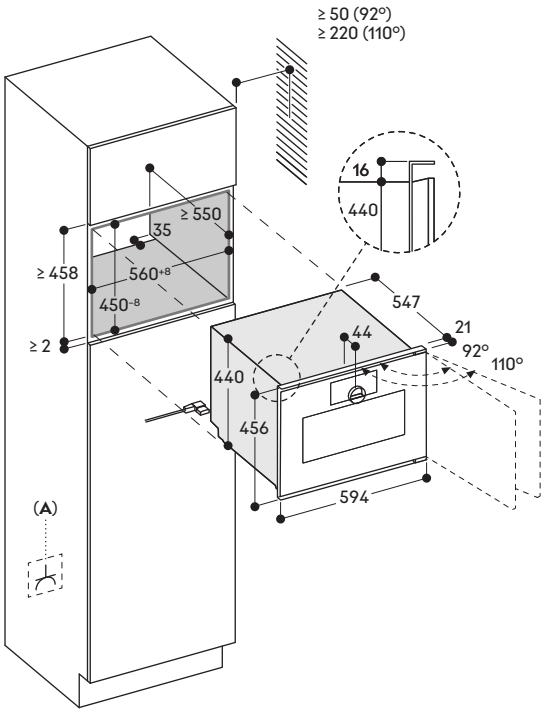
Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
No. 17002490 Comprimés détartrants

Valeurs de raccordement
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance absorbée 3,1 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.



230V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir d'octobre 2025.**



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Four vapeur
Gaggenau série Minimalistic
GS220/GS221

Charnière à droite

GS220100 [1] **CHF 5'750.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. CHF 5'319.15
Largeur 60 cm.

GS220130 [1] **CHF 5'750.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. CHF 5'319.15
Largeur 60 cm.

Charnière à gauche

GS221100 [1] **CHF 5'750.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. CHF 5'319.15
Largeur 60 cm.

GS221130 [1] **CHF 5'750.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. CHF 5'319.15
Largeur 60 cm.

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Le prix comprend

1 récipient de cuisson en acier inox, perforé.
1 récipient de cuisson en acier inox, non perforé.
1 grille rôtissoire.

Accessoires d'installation

GA601010 **CHF 165.–**
Plancher intermédiaire réglable. CHF 152.64
Pour les combinaisons verticales.
Avec équerre de montage, couvercle et vis.
Kit de montage pour appareils de 60 cm.

Accessoires en option

BA220360 **CHF 132.–**
Bac en acier inoxydable, non perforé, 35 mm de profondeur, 5 l. CHF 122.11

BA220370 **CHF 166.–**
Bac en acier inoxydable, perforé, 35 mm de profondeur, 5 l. CHF 153.56

BA046118 **CHF 165.–**
Lèchefrite en verre. CHF 152.64
24 mm de profondeur.

GN114130 **CHF 82.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. CHF 75.86
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN114230 **CHF 106.–**
Récipient Gastronorm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3. CHF 98.06
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.

GN124130 **CHF 101.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3. CHF 93.43
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN124230 **CHF 140.–**
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3. CHF 129.51
Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.

Caractéristiques de l'équipement

— Installation à fleur.
— Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
— Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle en inox.
— Réponse de l'éclairage et de l'affichage par la détection de l'utilisateur.
— Réservoir d'eau pour eaux douces et usées.
— Production de vapeur externe.
— Cuisson sous vide avec réglage de la température exacte.
— Volume utile 59 litres.

Programmes Modes de cuisson / Programmes

100% d'humidité.
Sous vide cuisine.
Fermentation.
Décongélation.
Régénérer.
Vapeur à basse température.
130 préconisations de réglages.
Possibilité de mémoriser jusqu'à 30 favoris.

Commande

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

Equipement

2 réservoirs d'eau extractibles 1,7 litres, lavables au lave-vaisselle.
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.
Compensation automatique du point d'ébullition.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
3 niveaux d'insertion.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)

Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité

Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte hygiénique en inox.
Fonction aide au nettoyage.
Détartrage automatique du générateur de vapeur.

Instructions de montage

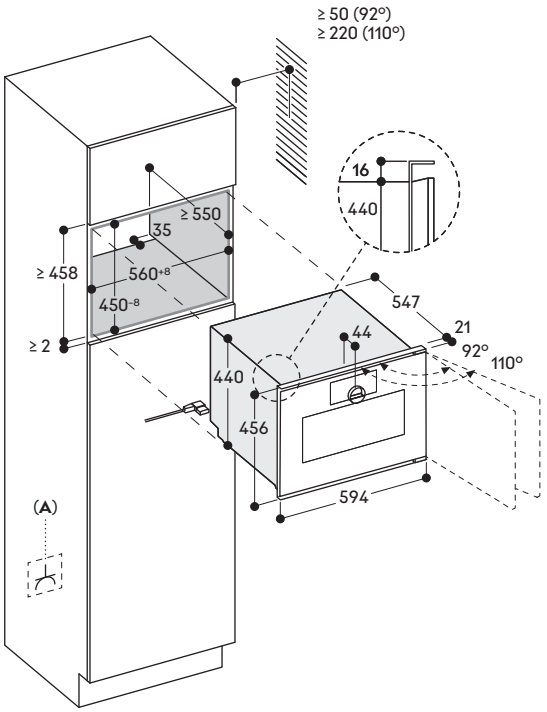
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne doit être installé au-dessus du GS.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Le bord du plan de travail doit être résistant à la vapeur, comme pour un lave-vaisselle.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encstratement.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :
No. 17002490 Comprimés détartrants

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 2,8 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 16A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.**

Four à Micro-ondes combiné
Gaggenau série Minimalistic
GM250/GM251

Charnière à droite

GM250100 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64
GM250130 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64

Charnière à gauche

GM251100 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64
GM251130 [1]	**CHF**	**5'650.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	5'226.64
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 grille combinée.
1 lèchefrite en verre.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

BA010050	**CHF**	**110.–**
Sonde thermométrique. Compatible avec GO, GS, GM.	CHF	101.76
BA036106	**CHF**	**98.–**
Grille chromée. Sans ouverture, avec pieds.	CHF	90.66
BA046118	**CHF**	**165.–**
Lèchefrite en verre. 24 mm de profondeur.	CHF	152.64

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

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

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

Equipement
Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes.
Precise temperature control with display of the current temperature.
Gril peut activé brièvement en mode chaleur tournante pour un brunissage supplémentaire.
Connexion pour sonde thermométrique (utilisation possible de la sonde thermométrique du four multifonctions).
Ouverture automatique programmable de la porte à la fin de la cuisson pour éviter la surcuisson.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Long-term timer. Minuterie spéciale cuisson longue durée.
Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
Visibilité optimale des aliments grâce à l'éclairage latéral.
2 niveaux de cuisson et possibilité de placer les aliments dans des contenants adaptés, directement sur la sole du compartiment de cuisson.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Ouverture des portes par assistant vocal.
Contrôle et commande à distance.
Estimation du temps de cuisson lors de l'utilisation de la sonde thermométrique.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

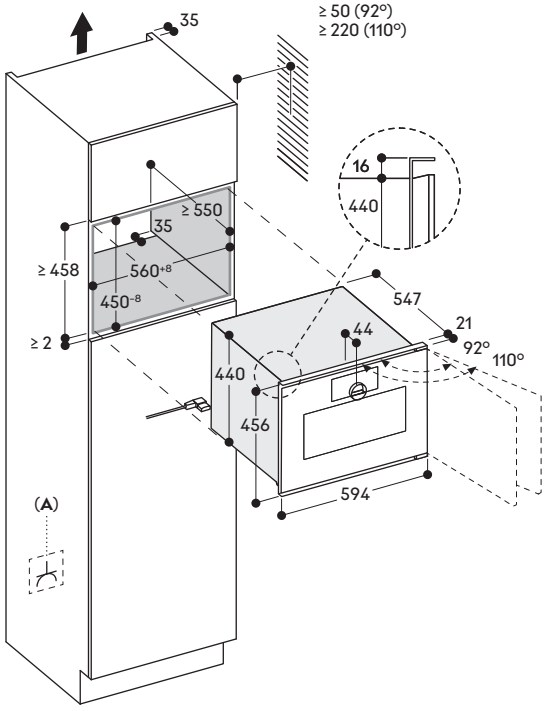
Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Verrouillage électronique de la porte pour empêcher l'ouverture involontaire de la porte de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Porte isolée thermiquement par triple vitrage.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Respecter le dépassement frontal pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
L'angle d'ouverture de la porte env. 110° (livré usine) peut être réduit à env. 92° si nécessaire.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).
La prise de raccordement doit être accessible et située en dehors de la niche d'encastrement.

Valeurs de raccordement
Puissance absorbée 2,65 kW.
Cordon secteur 1,75 m, sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 16A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.**

Four à micro-ondes
Gaggenau série Minimalistic
GM220/GM221

Charnière à droite

GM220100 [1]	**CHF**	**2'630.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	2'432.93
GM220130 [1]	**CHF**	**2'630.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	2'432.93

Charnière à gauche

GM221100 [1]	**CHF**	**2'630.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	2'432.93
GM221130 [1]	**CHF**	**2'630.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	2'432.93

TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 grille combinée.
1 lèchefrite en verre.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Caractéristiques de l'équipement
- Installation à fleur.
- Porte plein verre sans poignée avec ouverture électronique.
- Ecran entièrement tactile.
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril.
- Programmes automatiques.
- Volume utile 21 litres.

Programmes Modes de cuisson / Programmes
Fonction micro-ondes avec 6 niveaux de puissance: max. 900, 600, 450, 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
Possibilité d'enregistrer jusqu'à 10 favoris via Gaggenau Home Connect.

Commande
Porte à ouveture latérale avec angle d'ouverture jusqu'à 95°.
Ouverture électronique de la porte.
Commande par l'écran tactile.
42 langues d'affichage disponibles.
Info textes pour informations complémentaires.

Equipement
Innowave (technologie inverter) pour une puissance uniforme des micro-ondes.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie de temps de cuisson croissant.
Eclairage intérieur doux.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Sécurité
Sécurité enfants pour empêcher la mise en route ou l'utilisation accidentelle de l'appareil.
Arrêt de sécurité.
Isolation thermique de la porte, 2 vitres.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

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

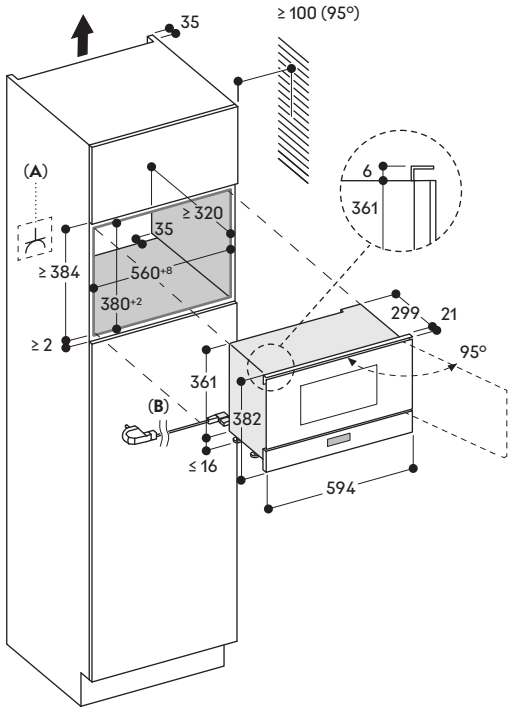
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Minimum d'installation hauteur 85 cm (tablette intermédiaire).
Pieds avant réglables en hauteur.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation au-dessus d'un four avec un plancher intermédiaire standard ou la tablette intermédiaire réglable GA601010.
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 2,05 kW
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N **230V** / 10A

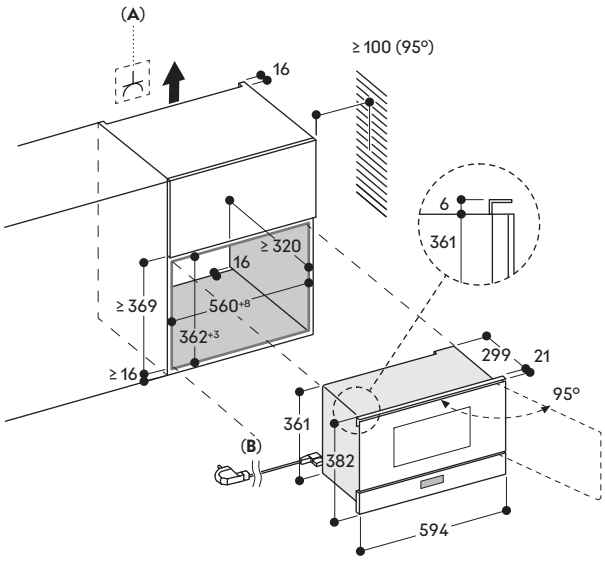
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir d'octobre 2025.**

Installation dans un grand placard



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

Installation dans une armoire suspendue



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

Tous mesures en mm.

Machine à café automatique Gaggenau série Minimalistic
GC261

GC261100 [1]	**CHF**	**6'100.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Raccord fixe pour l'arrivée d'eau. Largeur 60 cm.	CHF	5'642.92
GC261130 [1]	**CHF**	**6'100.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Raccord fixe pour l'arrivée d'eau. Largeur 60 cm.	CHF	5'642.92
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend
1 vis de montage.
1 bandelette de test de la dureté de l'eau.
1 réservoir à lait en verre.
1 tuyau de liaison pour la buse de lait.
1 tube à lait.
1 cartouche anti-calcaire CALC.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

GA022120	**CHF**	**55.–**
Cartouche de nettoyage CLEAN.	CHF	50.88
GA022140	**CHF**	**65.–**
Cartouche anti-calcaire CALC.	CHF	60.13

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

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

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

Equipement
Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Récipient d'eau fraîche amovible 2,4 l.
Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisonnement en temps voulu.
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.
Conseil: pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Monde du café : sélection élargie de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Playlist.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

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

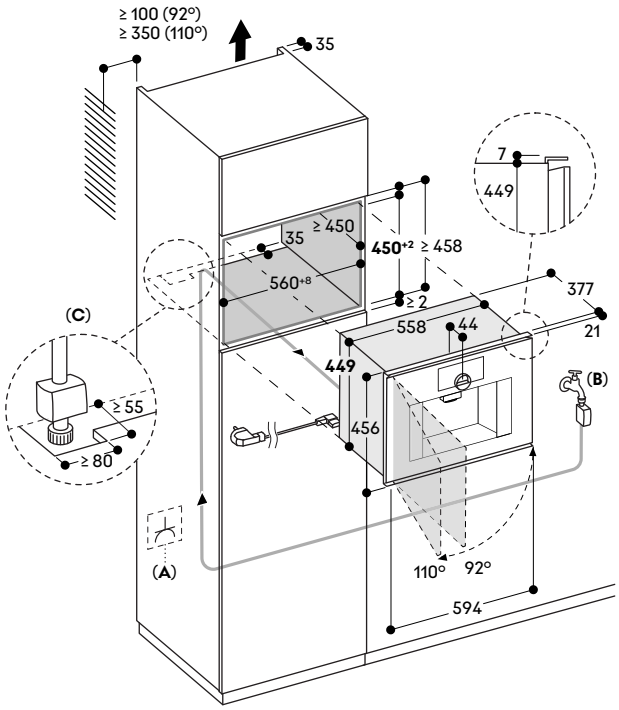
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95-145 cm (à partir du sol).
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA601010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard.
L'utilisation de la tablette intermédiaire GA601010 n'est pas autorisée.
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

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

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,50 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec fiche.
Tuyau d'arrivée 170 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.

L | N | ⏚ **230V** / 10A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.**



A: Branchement électrique accessible
B : Raccordement à l'eau accessible
C: Découpe supplémentaire pour passer l'Aquastop

Tous mesures en mm.

Machine à café automatique Gaggenau série Minimalistic
GC251

GC251100 [1]	**CHF**	**5'600.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm.	CHF	5'180.39
GC251130 [1]	**CHF**	**5'600.–**
Porte entièrement en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm.	CHF	5'180.39
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend
1 vis de montage.
1 bandelette de test de la dureté de l'eau.
1 réservoir à lait en verre.
1 tuyau de liaison pour la buse de lait.
1 tube à lait.
1 cartouche anti-calcaire CALC.
1 cartouche de nettoyage CLEAN.

Accessoires d'installation

GA601010	**CHF**	**165.–**
Plancher intermédiaire réglable. Pour les combinaisons verticales. Avec équerre de montage, couvercle et vis. Kit de montage pour appareils de 60 cm.	CHF	152.64

Accessoires en option

GA022120	**CHF**	**55.–**
Cartouche de nettoyage CLEAN.	CHF	50.88
GA022140	**CHF**	**65.–**
Cartouche anti-calcaire CALC.	CHF	60.13

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

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

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

Equipement
Machine prête en permanence grâce au chauffage en continu et à une température de percolation constante.
Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Réglage électronique du degré de mouture pour une contrôle simple et précis des paramètres de mouture.
Double cycle de mouture et d'infusion pour une double tasse ou pour des boissons individuelles extra fortes.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.
Récipient à lait en verre jusqu'à 0,7 litres.
Réservoir à grains amovible pour 400 g avec couvercle de protection des arômes.
Récipient d'eau fraîche amovible 2,4 l.
Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.
Indicateur électronique de remplacement de la cartouche de nettoyage, de la cartouche de détartrage et du filtre à eau pour une commande de réapprovisonnement en temps voulu.
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.
Éclairage doux intégré pour une présentation parfaite de chaque boisson.
Conseil: pour économiser de l'énergie, l'appareil passe automatiquement en mode veille après environ 30 minutes. Cette durée peut être modifiée dans les réglages de base.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Monde du café : sélection élargie de spécialités de café du monde entier.
Contrôle et commande à distance.
Fonction Playlist.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

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

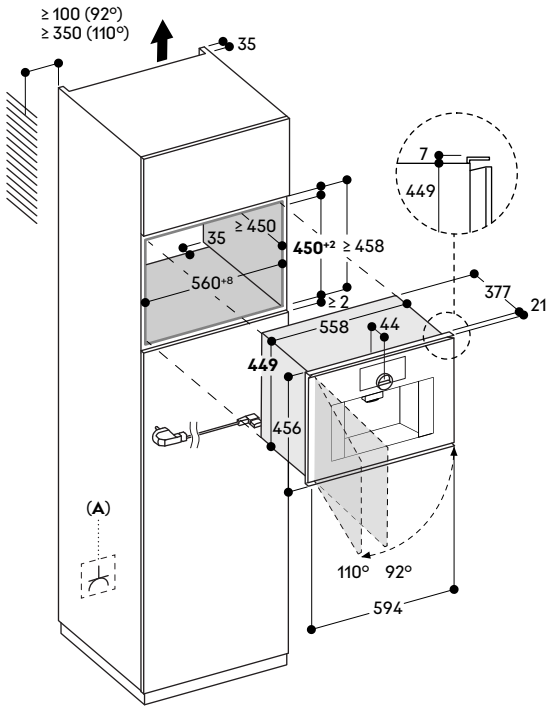
Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Charnières non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95-145 cm (à partir du sol).
Lors de la planification d'une solution d'angle, tenir compte de la porte à ouverture latérale et de la distance minimale requise par le mur.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 10020041).
Installation directement au-dessus du tiroir chauffant.
En raison de la hauteur plus importante du caisson de l'appareil (449 mm), chaque combinaison avec GC doit être planifiée avec soin.
En cas de combinaison verticale avec d'autres appareils il est recommandé d'utiliser l'étagère intermédiaire GA601010 pour obtenir des dimensions d'écarts optimales.
L'installation au-dessus d'un four à micro-ondes n'est possible qu'avec une étagère de meuble standard.
L'utilisation de la tablette intermédiaire GA 601 010 n'est pas autorisée.

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

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 1,50 kW.
Câble de raccordement 1,75 m, avec fiche.

L | N | ⏚ **230V** / 10A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.**



A: Branchement électrique accessible

Tous mesures en mm.

Tiroir sous vide
Gaggenau série Minimalistic
GV251

GV251100 [1]	**CHF**	**4'450.–**
Façade en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.	CHF	4'116.56
GV251130 [1]	**CHF**	**4'450.–**
Façade en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.	CHF	4'116.56
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

50 sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.
50 sachets sous vide, grand format 240 mm × 350 mm.
1 surélévateur d'aliments sous vide, sert également de boîte de rangement pour l'accessoire.
1 tuyau de mise sous vide.
1 adaptateur pour mise sous-vide externe.
3 bouchons de bouteille.

Caractéristiques de l'équipement

— Intégrable 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 sensitives.

Equipement

Volume utile 7 litres.
Charge maximale 10 kg.
Taille maximale du sac sous vide L 350 mm × l 240 mm.
3 niveaux de thermo-soudure.
Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
Couvercle en verre Securit, 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.

Instructions de montage

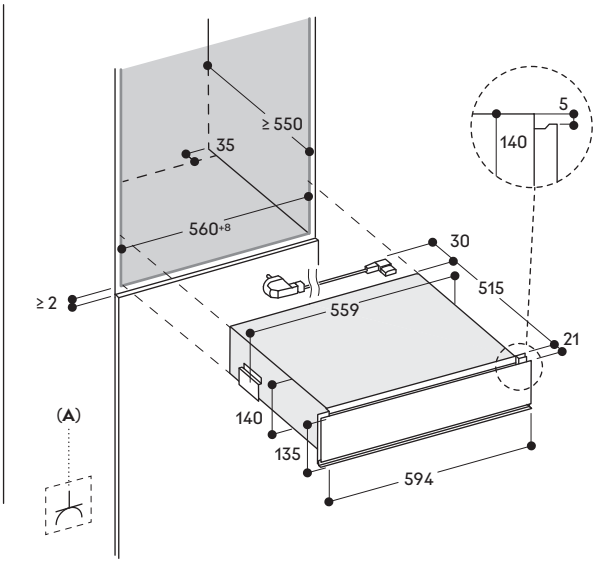
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange):
ET-No. 00578813 Sac de mise sous vide, petit
ET-No. 00578814 Sac de mise sous vide, grand.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,32 kW
Cordon secteur 1,50 m, avec fiche.

L | N | ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.
[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.**

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tiroir chauffant
Gaggenau série Minimalistic
GW251

GW251100 [1]	**CHF**	**1'900.–**
Façade en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.	CHF	1'757.63
GW251130 [1]	**CHF**	**1'900.–**
Façade en verre Gaggenau Sterling. Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm.	CHF	1'757.63
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Caractéristiques de l'équipement
- Installation à fleur.
- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur.
- 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.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

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 548 mm × H 92 mm × 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.

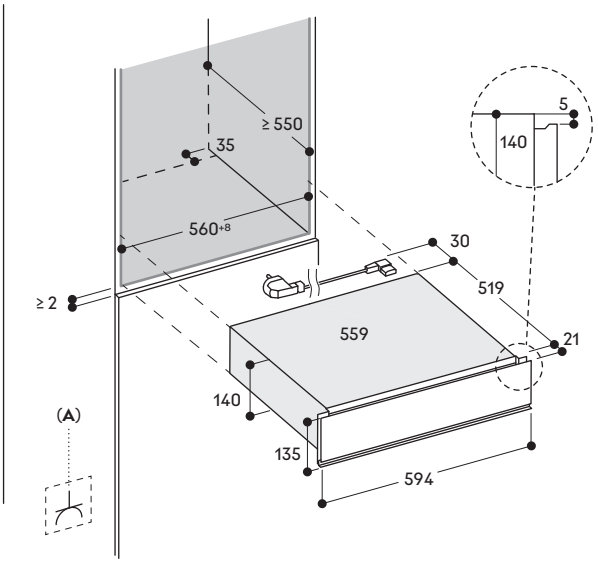
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation de GO/GS/GM/GC directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 0,82 kW
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L N ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.
[1] Disponible à partir d'octobre 2025.

Tiroir chauffant
Gaggenau série Minimalistic
GW252

GW252100 [1]	**CHF**	**2'100.–**
Façade en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.	CHF	1'942.65
GW252130 [1]	**CHF**	**2'100.–**
Façade en verre Gaggenau Onyx. Largeur 60 cm, Hauteur 28 cm.	CHF	1'942.65
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 rouille.

Caractéristiques de l'équipement
- Installation à fleur.
- Tiroir sans poignée.
- Eclairage intérieur.
- 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.
- Egalement pour la cuisson basse température, la fermentation de la pâte, la déshydratation des herbes et des fruits, la décongélation et faire fondre du chocolat.

Modes de chauffe
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
Préchauffer la vaisselle.
Maintien au chaud.
Cuisson basse température.
Contrôle direct de la température.
Fonction de personnalisation via Home Connect.
16 programmes additionnels via Home Connect.

Commande
Commande par touches sensitives.

Equipement
Volume utile 52 litres.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles:
L 548 mm × H 232 mm × 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.

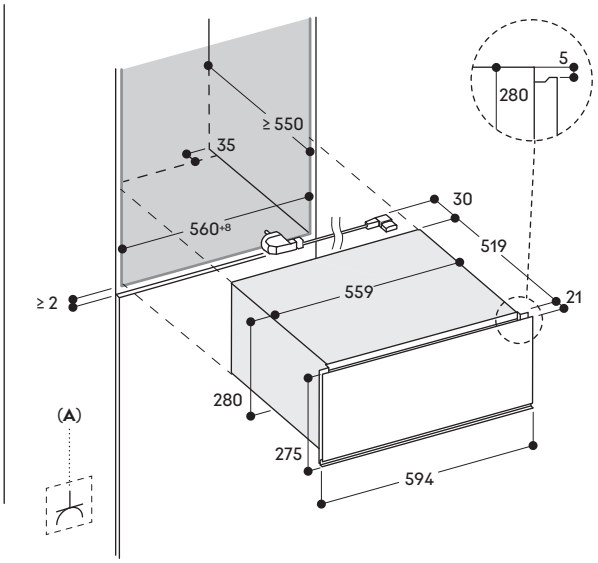
Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programmes et recettes supplémentaires.
Contrôle et commande à distance.
Contrôle du temps.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Instructions de montage
Prévoir une niche sans paroi arrière.
Dépassement de la façade de l'appareil par rapport au corps du meuble : 21 mm.
Installation directement au-dessus du tiroir sans plancher intermédiaire.
Les tiroirs installés au-dessus d'un lave-vaisselle nécessitent une niche spécifique.
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement
Puissance totale: 0,82 kW
Cordon secteur 1,75 m, avec fiche.

L | N | ⏚ **230V** / 10A



A: Branchement électrique accessible

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
Tous mesures en mm.

[1] **Disponible à partir d'octobre 2025.**

Accessoires et accessoires en option Gaggenau série Minimalistic

BA010301 **CHF 413.–**
Triple rail CHF 382.05
télescopique à sortie totale.
Pour four a vapeur.

BA216103 **CHF 200.–**
Rails télescopiques. CHF 185.01
Pour four GO220/GO221.

BA020361 **CHF 154.–**
Récipient en inox, CHF 142.46
non perforé, profondeur 46 mm,
5,4 litres.

BA020370 **CHF 190.–**
Bac en acier CHF 175.76
inoxydable, perforé, 40 mm de profondeur, 5 litres.

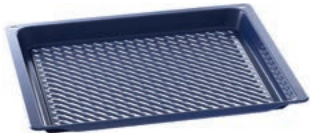
BA020382 **CHF 245.–**
Récipient de cuisson, CHF 226.64
non perforé, antiadhésif (sans PFAS),
profondeur 46 mm, 5,4 litres.

BA020391 **CHF 265.–**
Récipient, perforé, CHF 245.14
antiadhésif (sans PFAS),
profondeur 40 mm, 5 litres.

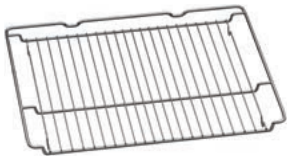
BA026116 **CHF 118.–**
Tôle de cuisson, CHF 109.16
émaillée.
30 mm de profondeur.

BA026117 **CHF 108.–**
Tôle de cuisson, CHF 99.91
émaillée.
38 mm de profondeur.

BA020110 **CHF 110.–**
Plaque de cuisson CHF 101.76
pour friture à l'air chaud.
Placer sur une grille.
Profondeur de 30 mm.



BA036106 **CHF 98.–**
Grille chromée. CHF 90.66
Sans ouverture, avec pieds.

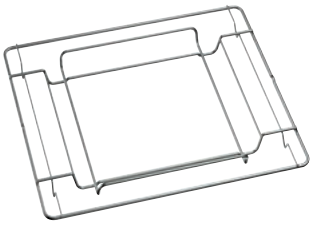


BA056134 **CHF 530.–**
Pierre de cuisson. CHF 490.29
Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza.
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.

BA056132 **CHF 520.–**
Pierre de cuisson. CHF 481.04
Incl. support de pierre de cuisson et palette à pizza.
N'est pas combinable avec le sytème de rail télescopique.
Pour four GO220/GO221.

BS020003 **CHF 165.–**
Pelle à pizza de CHF 152.64
qualité alimentaire et durable
Material.
Planche de service et de découpe.

GN010330 **CHF 109.–**
Adaptateur pour CHF 100.83
récipients de cuisson et faitout
Gastro Norm.



GN114130 **CHF 82.–**
Récipient Gastronorm CHF 75.86
en inox, GN 1/3.
Non perforé, profondeur 40 mm,
1,5 litres.

GN114230 **CHF 106.–**
Récipient Gastronorm, CHF 98.06
revêtement anti-adhérent, GN 2/3.
Non perforé, profondeur 40 mm,
3 litres.

GN124130 **CHF 101.–**
Récipient Gastronorm CHF 93.43
en inox, GN 1/3.
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.

GN124230 **CHF 140.–**
Récipient Gastronorm CHF 129.51
en inox, GN 2/3.
Perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.

BA046118 **CHF 165.–**
Lèchefrite en verre. CHF 152.64
24 mm de profondeur.

GN340231 **CHF 760.–**
Faitout Gastronorm CHF 693.80
en fonte d'aluminium.
GN 2/3, hauteur 165 mm,
anti-adhérent.
Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.
Pour les fours avec fonction de rôtissoire en combinaison avec le système coulissant BA016106 ou BA018106 et pour Fours à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301 (système coulissant et adaptateur à commander séparément).

CLS10040 **CHF** **90.–**
Cartouches de nettoyage, un set de 4. CHF 83.26
Pour four a vapeur.

GA022120 **CHF** **55.–**
Cartouche de nettoyage CLEAN. CHF 50.88
Convient pour les machines à café tout automatique Gaggenau avec nettoyage automatique.
Prolonge la durée de vie de l'appareil en éliminant efficacement les huiles de café dans l'unité d'infusion.

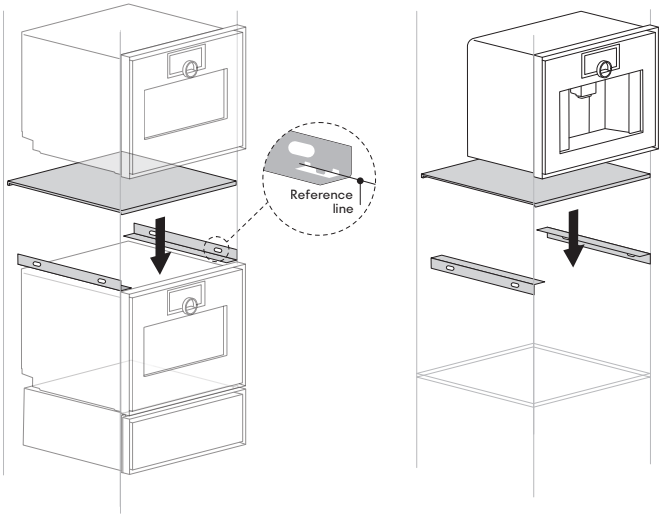
GA022140 **CHF** **65.–**
Cartouche anti-calcaire CALC. CHF 60.13
Convient pour les machines à café tout automatique Gaggenau avec détartrage automatique.
Pour une élimination totale et sans effort des dépôts de calcaire.

GZ010011 **CHF** **63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m). CHF 58.28

BA010050 **CHF** **110.–**
Sonde thermométrique. CHF 101.76
Compatible avec GO, GS, GM.

GA601010 **CHF** **165.–**
Plancher intermédiaire réglable. CHF 152.64
Pour les combinaisons verticales.
Avec équerre de montage, couvercle et vis.
Kit de montage pour appareils de 60 cm.

GA601010



Accessoires et accessoires en option Gaggenau série Minimalistic

		Prix (CHF)	Four
			GO250/GO251
Plaque à pâtisserie, émaillée			
BA026116	30 mm de profondeur.	**118.–**	• / ○
BA026117	38 mm de profondeur.	**108.–**	• / ○
Système coulissant pour four			
BA016106*	Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.	**560.–**	○
BA216103	Rails téléscopiques pour four GO220/GO221.	**200.–**	
BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale pour four a vapeur.	**413.–**	
Pierre de cuisson			
BA056132	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**520.–**	
BA056134	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**530.–**	○
Pelle à pizzas			
BS020003	Planche de service et à découper	**165.–**	○
Récipient, Four combi-vapeur			
BA020361	Récipient de cuisson en acier inox, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**154.–**	
BA020370	Récipient de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**190.–**	
BA020382	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**245.–**	
BA020391	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**265.–**	
BA220360	Bac en acier inoxydable, non perforé, 35 mm de profondeur, 5 l.	**132.–**	
BA220370	Bac en acier inoxydable, perforé, 35 mm de profondeur, 5 l.	**166.–**	
GN114130	GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.	**82.–**	
GN114230	GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**106.–**	
GN124130	GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.	**101.–**	
GN124230	GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**140.–**	
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium			
GN340231	GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA016 ou BA018 (tous deux à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301. (Voir également page 402).	**760.–**	○
GN010330	Adaptateur pour récipient Gastronorm.	**109.–**	
Lèchefrite en verre			
BA046118	24 mm de profondeur.	**165.–**	○
Grille			
BA036106	Sans ouverture, avec pieds.	**98.–**	• / ○
Plaque pour friture à air pulsé			
BA020110	En combinaison avec le réglage friture à air pulsé.	**110.–**	○
Sonde thermométrique			
BA010050	Sonde thermométrique enfichable.	**110.–**	• / ○
Reinigung und Pflege			
CLS10040	Lot de 4 cartouches de nettoyage.	**90.–**	
ET-Nr. 17002490	Lot de 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.		
GA022120	Cartouches de nettoyage.	**55.–**	
GA022140	Cartouche anti-calcaire.	**65.–**	
ET-Nr. 17000705	Cartouche de filtre à eau.		
ET-Nr. 17000706	Lot de 3 cartouches de filtre à eau.		
	Commander des pastilles de détartrage comme pièce de rechange.		
	Commander des pastilles de nettoyage comme pièce de rechange.		
Sachets sous vide			
ET-Nr. 00578813	Sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.		
ET-Nr. 00578814	Sachets sous vide, grand format, 240 mm × 350 mm.		
Raccordement à l'eau			
GZ010011	Rallonge AquaStop (longueur 2 mètres).	**63.–**	
Fond intermédiaire réglable			
GA601010	Pour combinaison verticale de 60 cm.	**165.–**	

• De série. ○ Accessoires en option. * Disponible à partir de 03/2026.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Four	Four	Four combi-vapeur	Four combi-vapeur	Four combi-vapeur	Four à vapeur
GO240/GO241	GO220/GO221	GS270/GS271	GS250/GS251	GS240/GS241	GS220/GS221
• / ○	• / ○				
• / ○	• / ○				
○					
	○				
		○	○	○	
	○				
○					
○	○				
		• / ○	• / ○	• / ○	
		• / ○	• / ○	• / ○	
		○	○	○	
		○	○	○	
					• / ○
					• / ○
		○	○	○	○
		○	○	○	○
		○	○	○	○
		○	○	○	○
		○	○	○	
		○	○	○	
○	○	○	○	○	○
• / ○	• / ○				
		○	○	○	
		• / ○	• / ○		
		○	○	○	○
		○			
		○	○	○	○

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Accessoires et accessoires en option Gaggenau série Minimalistic

		Prix (CHF)	Four combiné micro-ondes GM250/GM251
Plaque à pâtisserie, émaillée			
BA026116	30 mm de profondeur.	**118.–**	
BA026117	38 mm de profondeur.	**108.–**	
Système coulissant pour four			
BA016106*	Système coulissant avec mono-rail télescopique à sortie totale et cadre en fonte pyrolysable.	**560.–**	
BA216103	Rails téléscopiques pour four GO220/GO221.	**200.–**	
BA010301	Triple rail télescopique à sortie totale pour four a vapeur.	**413.–**	
Backstein			
BA056132	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**520.–**	
BA056134	Avec support pierre à pain et à pizzas et pelle à pizzas incl.	**530.–**	
Pelle à pizzas			
BS020003	Planche de service et à découper	**165.–**	
Récipient, Four combi-vapeur			
BA020361	Récipient de cuisson en acier inox, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**154.–**	
BA020370	Récipient de cuisson en acier inox, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**190.–**	
BA020382	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, non perforé, 46 mm de profondeur, 5,4 l.	**245.–**	
BA020391	Récipient de cuisson, revêtement anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 5 l.	**265.–**	
BA220360	Bac en acier inoxydable, non perforé, 35 mm de profondeur, 5 l.	**132.–**	
BA220370	Bac en acier inoxydable, perforé, 35 mm de profondeur, 5 l.	**166.–**	
GN114130	GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.	**82.–**	
GN114230	GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**106.–**	
GN124130	GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.	**101.–**	
GN124230	GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.	**140.–**	
Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium			
GN340231	GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent. Pour les fours et systèmes coulissants BA016 ou BA018 (tous deux à commander séparément) et pour les fours combi-vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301. (Voir également page 402).	**760.–**	
GN010330	Adaptateur pour récipient Gastronorm.	**109.–**	
Lèchefrite en verre			
BA046118	24 mm de profondeur.	**165.–**	• / ○
Grille			
BA036106	Sans ouverture, avec pieds.	**98.–**	• / ○
Plaque pour friture à air pulsé			
BA020110	En combinaison avec le réglage friture à air pulsé.	**110.–**	
Sonde thermométrique			
BA010050	Sonde thermométrique enfichable.	**110.–**	○
Reinigung und Pflege			
CLS10040	Lot de 4 cartouches de nettoyage.	**90.–**	
ET-Nr. 17002490	Lot de 4 tablettes de détartrage pour four combi-vapeur.		
GA022120	Cartouches de nettoyage.	**55.–**	
GA022140	Cartouche anti-calcaire.	**65.–**	
ET-Nr. 17000705	Cartouche de filtre à eau.		
ET-Nr. 17000706	Lot de 3 cartouches de filtre à eau.		
	Commander des pastilles de détartrage comme pièce de rechange.		
	Commander des pastilles de nettoyage comme pièce de rechange.		
Sachets sous vide			
ET-Nr. 00578813	Sachets sous vide, petit format, 180 mm × 280 mm.		
ET-Nr. 00578814	Sachets sous vide, grand format, 240 mm × 350 mm.		
Raccordement à l'eau			
GZ010011	Rallonge AquaStop (longueur 2 mètres).	**63.–**	
Fond intermédiaire réglable			
GA601010	Pour combinaison verticale de 60 cm.	**165.–**	○

• De série. ○ Accessoires en option. * Disponible à partir de 03/2026.

Machines à café automatiques	Machines à café automatiques	Tiroir sous vide	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
GC261	GC251	GV251	GW252	GW251

Fours Gaggenau série Minimalistic

Désignation de l'appareil		Four	Four
Porte à ouverture latérale, butée à droite / gauche		GO250/GO251	GO240/GO241
Gaggenau Onyx		GO250/251100	GO240/241100
Prix	(CHF)	**5'950.-**	**5'650.-**
Gaggenau Sterling		GO250/251130	GO240/241130
Prix	(CHF)	**5'950.-**	**5'650.-**
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions H × L × P[1]	(mm)	594 × 596 × 547	594 × 596 × 547
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	21	21
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550
Poids net	(kg)	54	54
Volume / efficience énergétique (selon règlements UE EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume net	(l)	77	77
Nombre d'enceintes de cuisson		1	1
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	492 × 386 × 408	492 × 386 × 408
Classe d'efficacité énergétique en mode Air pulsé Eco		A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		83,9	83,9
Consommation d'énergie en mode Chaleur de voûte + chaleur de sole	(kWh)	1,4	1,4
Consommation d'énergie en mode Air pulsé Eco	(kWh)	0,73	0,73
Source de chaleur		Electro	Electro
Modes de cuisson / Programmes			
Plage de température	(°C)	30-300	30-300
Air pulsé plus / Air pulsé Eco / Chaleur de voûte + chaleur de sole		• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte / Chaleur de sole / Air pulsé + chaleur de sole		• / • / •	• / • / •
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		—	—
Chaleur de sole + 1/3 chaleur de voûte		—	—
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		—	—
Gril / Gril à air pulsé		• / •	• / •
Friture à air pulsé		•	—
Fonction pierre à pain		•	•
Fonction faitout		•	—
Cuisson humide		•	•
Levée de pâte / Décongélation / Déshydratation		• / • / •	— / — / —
Maintien au chaud		—	—
Possibilité d'enregistrement de favoris		•	•
Programmes automatiques / recommandations de réglage		• / •	• / •
Commande			
Ouverture de porte électronique		•	•
Angle d'ouverture de porte		110°	110°
Écran tactile / molette de contrôle		• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42
Textes d'information		•	•
Brèves instructions animées		•	•
Reconnaissance de l'utilisateur		•	•
Equipement			
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Durée de cuisson écoulée		• / • / •	• / • / •
Minuterie de temps de cuisson[3]		•	•
Affichage de la température réelle		•	•
Préchauffage rapide		•	•
Gril grande surface émaillé		•	•
Éclairage de l'enceinte de cuisson		latéralement	latéralement
Niveaux d'enfournement	(nombre)	4	4
Catalyseur chauffé		•	•
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi[2]		•	•
Accessoires			
Plaque à pâtisserie émaillée		1	1
Lèchefrite émaillée		1	1
Taille de la plus grande plaque de cuisson	(cm^2)	1.290	1.290
Grille		1	1
Sonde thermométrique à 3 points		•	—
Tournebroche de rôtisserie		—	—
Sécurité			
Sécurité-enfants / Verrouillage électronique de la porte		• / •	• / •
Interrupteur de sécurité		•	•
Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage		5-fach	5-fach
Refroidissement de l'enceinte avec protection thermique		•	•
Nettoyage			
Pyrolyse		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	3,68	3,68

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. [3] Disponible au T4/2025.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Fours combi-vapeur et Four vapeur Gaggenau série Minimalistic

Désignation de l'appareil		**Fours combi-vapeur**	**Fours combi-vapeur**	**Fours combi-vapeur**	**Four vapeur**
Porte à ouverture latérale, butée à droite / gauche		GS270/GS271	GS250/GS251	GS240/GS241	GS220/GS221
Gaggenau Onyx		GS270/271100	GS250/251100	GS240/241100	GS220/221100
Prix	(CHF)	**8'300.–**	**7'850.–**	**7'300.–**	**5'750.–**
Gaggenau Sterling		GS270/271130	GS250/251130	GS240/241130	GS220/221130
Prix	(CHF)	**8'300.–**	**7'850.–**	**7'300.–**	**5'750.–**
Dimensions					
Largeur	(cm)	60	60	60	60
Dimensions H × L × P [1]	(mm)	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	21	21	21	21
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Poids net	(kg)	44	44	44	44
Volume / efficience énergétique (selon règlements UE EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)					
Volume net	(l)	50	50	50	59
Nombre d'enceintes de cuisson		1	1	1	1
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	474 × 277 × 446
Classe d'efficacité énergétique en mode Air pulsé		A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A	
Indice d'efficacité énergétique (IEE)		94,7	94,7	94,7	–
Consommation d'énergie en mode Air pulsé	(kWh)	0,72	0,72	0,72	–
Source de chaleur		Electro	Electro	Electro	Electro
Modes de cuisson / Programmes					
Plage de température	(°C)	30–230	30–230	30–230	30–100
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 à basse température		•	•	•	–
Vaporisation à basse température		–	–	–	•
Cuisson sous vide		•	•	•	•
Gril niveau 1 + humidité		•	•	•	–
Gril niveau 2 + humidité		•	•	•	–
Gril + air pulsé		•	•	•	–
Fermenter		•	•	•	•
Décongélation		•	•	•	•
Régénération		•	•	•	•
Maintien au chaud		•	•	•	–
Possibilité d'enregistrement de favoris		•	•	•	•
Programmes automatiques / recommandations de réglage		• / •	• / •	• / •	– / •
Commande					
Ouverture de porte électronique		•	•	•	•
Angle d'ouverture de port		110°	110°	110°	110°
Écran tactile / molette de contrôle		• / •	• / •	• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42	42	42
Textes d'information		•	•	•	•
Brèves instructions animées		•	•	•	•
Reconnaissance de l'utilisateur		•	•	•	•
Équipement					
Raccordement fixe pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau		•	–	–	–
Réservoir d'eau pour l'eau propre et les eaux usées		–	•	•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Durée de cuisson écoulée		• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / •
Minuterie de temps de cuisson [3]		•	•	•	–
Affichage de la température réelle		•	•	•	•
Arrêt / activation de la vapeur		• / •	– / •	–/•	– / –
Étalonnage automatique de la température		•	•	•	•
Connexion pour sonde de température		•	•	•	–
Gril grande surface derrière céramique en verre		•	•	•	–
Éclairage latéral de l'enceinte de cuisso		•	•	•	•
Niveaux d'enfournement	(nombre)	3	3	3	3
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi [2]		•	•	•	•
Accessoires					
Taille de la plus grande plaque de cuisson	(cm²)	1.300	1.300	1.300	1.290
Bac de cuisson, acier inoxydable, 40 mm, perforé		1	1	1	1
Bac de cuisson, acier inoxydable, 40 mm, non perforé		1	1	1	1
Grille		1	1	1	1
Cartouche de nettoyage	(nombre)	4	4	–	–
Pastilles de détartrage		ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490
Sécurité					
Sécurité-enfants / Verrouillage électronique de la porte		• / •	• / •	• / •	• / •
Interrupteur de sécurité		•	•	•	•
Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage		3-fach	3-fach	3-fach	3-fold
Refroidissement de l'enceinte avec protection thermique		•	•	•	•
Nettoyage					
Nettoyage automatique / aide au nettoyage		• / •	• / •	–/•	– / •
Détartrage automatique / programme de séchage		• / •	• / •	• / •	• / –
Valeurs de raccordement					
Puissance absorbée totale	(kW)	3,15	3,15	3,15	2,75

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. [3] Disponible au T4/2025.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Four à micro-ondes combiné et Four à micro-ondes Gaggenau série Minimalistic

Désignation de l'appareil		Four à micro-ondes combiné	Four à micro-ondes
Porte à ouverture latérale, butée à droite / gauche		GM250/GM251	GM220/GM221
Gaggenau Onyx		GM250/251100	GM220/221100
Prix	(CHF)	**5'650.-**	**2'630.-**
Gaggenau Sterling		GM250/251130	GM220/221130
Prix	(CHF)	**5'650.-**	**2'630.-**
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions H × L × P [1]	(mm)	594 × 456 × 547	594 × 382 × 299
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	21	21
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 450 × 550	560 × 380 × 320 560 × 362 × 320 (Wall cabinet)
Poids net	(kg)	37	17
Volume			
Volume de l'enceinte de cuisson	(l)	46	21
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	493 × 231 × 402	350 × 220 × 270
Modes de cuisson / Programmes			
Puissance maximale des micro-ondes	(W)	1,000	900
Niveaux de puissance Micro-ondes	(nombre)	6	6
Air chaud avec plage de température	(°C)	30–230	—
Gril + air circulant avec plage de température	(°C)	30–230	—
Gril avec niveaux de puissance	(nombre)	—	3
Réchauffer les boissons	(W)	Max. (1000)	—
Réchauffer les aliments avec un four à micro-ondes	(W)	360–600	—
Séchage avec plage de température	(°C)	30–80	—
Cuisson à basse température avec plage de température	(°C)	30–90	—
Fermentation avec plage de température	(°C)	30–50	—
Garder au chaud	(W)	50	—
Décongeler au micro-ondes	(W)	90–360	—
Puissance maximale du four à micro-ondes pour une utilisation	(W)	450	360
combinée avec un four	(nombre)	30	10
Possibilité de stockage pour les favoris	(nombre)	19 / 51	10 / —
Programmes automatiques / recommandations de réglage			
Ouverture de porte électronique		•	•
Angle d'ouverture de porte		110°	95°
Full touch display /control ring		• / •	• / —
Langues d'affichage	(nombre)	42	42
Info texts		•	•
Brèves instructions animées		•	—
Reconnaissance de l'utilisateur		•	—
Equipement			
Innowave		•	•
Temps de cuisson / Fin du temps de cuisson / Durée de cuisson écoulée		• / • / •	• / • / •
Minuterie de temps de cuisson [3]		•	—
Affichage de la température réelle		•	—
Connexion pour sonde de température		•	—
Éclairage latéral de l'enceinte de cuisson		•	•
Niveaux d'enfournement	(nombre)	2	—
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi [2]		•	•
Accessoires			
Lèchefrite en verre.		•	•
Grille		•	•
Sécurité			
Sécurité-enfants		•	•
Sécurité électronique de porte		•	—
Interrupteur de contact de porte		•	•
Interrupteur de sécurité		•	•
Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage		3 fois	2 fois
Refroidissement de l'enceinte avec protection thermique		•	•
Nettoyage			
Programme d'aide au nettoyage		•	•
Intérieur en acier inoxydable avec fond en verre résistant à la chaleur		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	2,65	2,05

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays. [3] Disponible au T4/2025.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Machine à café tout automatique Gaggenau série Minimalistic

Désignation de l'appareil		Machine à café tout automatique	Machine à café tout automatique
Gaggenau Onyx		GC261100	GC251100
Prix	(CHF)	**6'100.-**	**5'600.-**
Gaggenau Sterling		GC261130	GC251130
Prix	(CHF)	**6'100.-**	**5'600.-**
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions H × L × P [1]	(mm)	594 × 456 × 377	594 × 456 × 377
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	21	21
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 450 × 450	560 × 450 × 450
Poids net	(kg)	23	21
Types de boissons			
Ristretto / 2 x Ristretto		•	•
Espresso / 2 x Espresso		•	•
Doppio		•	•
Café / 2 x Café		•	•
Grand café / 2 x Grand café		•	•
Très grand Café.		•	•
Americano / 2 x Americano		•	•
Très grand Café		•	•
Infusion lente		•	•
Cafetière		•	•
Eau chaude / 2 x Eau chaude		•	•
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato		•	•
Flat White / 2 x Flat White		•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino		•	•
Caffe Latte / 2 x Caffe Latte		•	•
Macchiato infusion à froid		•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato		•	•
Lait chaud / 2 x Lait chaud		•	•
Mousse de lait / 2 x Mousse de lait		•	•
Commande			
Ecran entièrement tactile avec anneau de contrôle		—	—
Ouverture de porte électronique		110°	110°
Angle d'ouverture de porte		• / •	• / •
Langues d'affichage	(nombre)	42	42
Fonction de personnalisation avec profils et favoris		•	•
Modes de fonctionnement		•	•
Textes d'information		•	•
Brèves instructions animées	(nombre de profils / favoris)	10 / 10 pour chaque profil	10 / 10 pour chaque profil
Reconnaissance de l'utilisateur		Classiquement / Barista	Classiquement / Barista
Bec verseur à café réglable en hauteur jusqu'à	(cm)	15	15
Programmable basic settings			
— Annonce de lancement		Mode Classique, Favoris ou Barista	Mode Classique, Favoris ou Barista
— Scénarios d'éclairage		•	•
— Unité de quantité de remplissage	(ml/fl.oz.)	•	•
— Remplissage du réservoir d'eau		Automatique ou Manuel	—
— Nettoyage et détartrage		Automatique ou Manuel	Automatique ou Manuel
— Date de début du détartrage		•	•
— En veille selon	(min, h)	5 min - 180 min	5 min - 180 min
— Dureté de l'eau par étapes	(nombre)	4	4
Equipement			
Fonction eau douce pour remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche		•	—
Technique d'infusion d'arômes avec adaptation intelligente de l'amidon		•	•
Broyeur à disques en céramique		•	•
Chauffe-eau instantané		•	•
Pression de la pompe	(bar)	19	19
Système de lait intégré		•	•
Récipient à lait en verre	(l)	0,7	0,7
Balance à lait		•	•
Réservoir à grains	(g)	400	400
Degré de mouture réglable		Électroniquement	Électroniquement
Capacité de la chambre d'infusion variable	(g)	5 - 14	5 - 14
Double opération de mouture et d'infusion pour des boissons extra-fortes avec un habillage simple		•	•
Double opération de mouture et d'infusion avec double housse		•	•
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4	2,4
Indicateur électronique de changement de cartouche de nettoyage et de détartrage		• / •	• / •
Indicateur de changement électronique pour filtre à eau		•	•
Contrôle électronique du niveau pour le lait, l'eau et les grains de café		•	•
Contrôle électronique du niveau de remplissage des bacs compte-gouttes et des récipients à marc de café		•	•
Éclairage LED intégré		•	•
Services numériques (Gaggenau Home Connect) via Wi-Fi [2]		•	•
Sécurité			
Sécurité enfants		•	•
Sécurité AquaStop		•	—
Nettoyage			
Nettoyage entièrement automatiques avec des cartouches		•	•
Détartrage entièrement automatiques avec des cartouches		•	•
Possibilité de passer au nettoyage et au détartrage avec des comprimés		•	•
Programme de rinçage entièrement automatique lors de la mise sous/hors tension		• / •	• / •
Programme de rinçage rapide automatique Système à lait		•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport		•	•
Fonction de broyage à vide pour changer la variété de haricots		•	•
Unité d'infusion amovible		•	•
Récipient à marc de café et égouttoir amovibles et lavables au lave-vaisselle		•	•
Sortie de boisson amovible et lavable au lave-vaisselle		•	•
Récipient à lait lavable au lave-vaisselle		•	•
Option pour installer un filtre à eau dans le réservoir d'eau		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	1,5	1,5
Raccord fixe pour l'arrivée d'eau		•	—

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche. [2] L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, variant selon le pays.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tiroir sous vide Gaggenau série Minimalistic

Désignation de l'appareil		Tiroirs sous vide
Gaggenau Onyx		GV251100
Prix	(CHF)	**4'450.-**
Gaggenau Sterling		GV251130
Prix	(CHF)	**4'450.-**
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Hauteur	(cm)	14
Dimensions H × L × P[1]	(mm)	594 × 140 × 515
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	21
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 140 × 550
Poids net	(kg)	31
Volume		
Volume net	(l)	7
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	350 × 95 × 285
Taille maximale du sachet de mise sous vide L × L	(mm)	350 × 240
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Etapes de soudage		3
Mise sous vide de sacs et de récipients		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage pour pompe à vid		•
Commande		
Commande par capteur		•
Tiroir sans poignée		•
Fonction push-to-open		•
Équipement / Accessoires		
Chambre de mise sous vide en acier inoxydable		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de soudage, antiadhésive, amovible		•
Augmentation sous vide		•
Raccord avec tuyau pour le vide à l'extérieur de la chambre		•
Surface d'appui dans la chambre de mise sous vide, L × L	(mm)	210 × 285
Membrane pour empêcher la recirculation de liquides pendant le vide externe		•
Sachets de mise sous vide, petits, 180 mm × 280 mm	(pièce)	50
Sachets de mise sous vide, grands, 240 mm × 350 mm	(pièce)	50
Bouchons pour le conditionnement sous vide de bouteilles	(pièce)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteilles		•
Valeurs de raccordement		
Puissance absorbée totale	(kW)	0,32

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tiroirs chauffants Gaggenau série Minimalistic

Désignation de l'appareil		Tiroirs chauffant	Tiroirs chauffant
Gaggenau Onyx		GW251100	GW252100
Prix	(CHF)	**1'900.–**	**2'100.–**
Gaggenau Sterling		GW251130	GW252130
Prix	(CHF)	**1'900.–**	**2'100.–**
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Hauteur	(cm)	14	28
Dimensions H × L × P[1]	(mm)	594 × 140 × 519	594 × 280 × 519
Débordement avant à partir du caisson	(mm)	21	21
Dimensions d'encastrement H × L × P	(mm)	560 × 140 × 550	560 × 280 × 550
Poids net	(kg)	16	18
Volumen			
Volume net	(l)	20	52
Dimensions intérieures H × L × P	(mm)	548 × 92 × 410	548 × 232 × 410
Couvrir	(nombre)	6	12
Méthodes de chauffage			
Préchauffer des récipients à boire de petite taille		•	•
Préchauffer la vaisselle		•	•
Maintien au chaud		•	•
Cuisson basse température		•	•
Contrôle direct de la température		•	•
Plage de température de 30 °C à 80 °C	(Niveaux de température)	6	6
Niveaux de température		•	•
Commande			
Commande par touches sensitives		•	•
Indication de l'état, visible sur la façade en verre		•	•
Gestion du temps via l'application		•	•
Tiroir sans poignée		•	•
Alimentation amortie / fonction push-to-open		•	•
Gaggenau Home Connect		•	•
Équipement			
Éclairage intérieur		•	•
Charge maximale	(kg)	25	25
Intérieur en acier inoxydable avec fond en verre		•	•
Ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur		•	•
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	0,82	0,82

• De série. — Non disponible. [1] Profondeur de l'appareil : profondeur de l'appareil dans la niche.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

APPAREILS VARIO

Vue d'ensemble 106

Appareils Vario de la série 400 110

Dimensions des découpes pour combinaisons, série 400 146

Appareils Vario de la série 200 152

Dimensions des découpes pour combinaisons, série 200 160

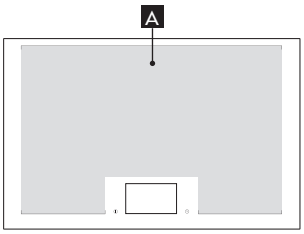
Accessoires | Accessoires spéciaux 162

Informations techniques 164

Übersicht

Plan de cuisson à induction Full Zone

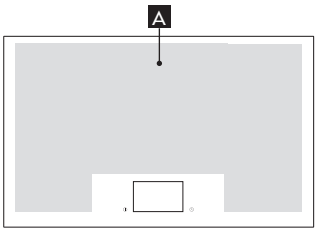
Largeur 80 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A (1 grande vaisselle de cuisson)	3.500 W	5.500 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CX482
Avec cadre, combinable avec d'autres Appareils de cuisson Vario

Largeur 90 cm

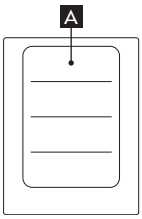


Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A (1 grande vaisselle de cuisson)	3.500 W	5.500 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CX492
Avec cadre, combinable avec d'autres Appareils de cuisson Vario

Vario Flex Induction série 400

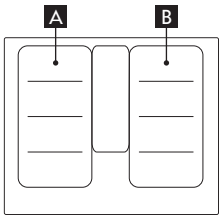
Largeur 38 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	3.700 W	

VI422

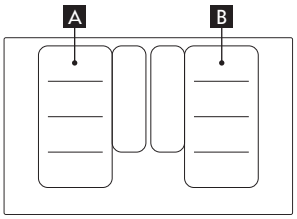
Largeur 60 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A / B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

VI462

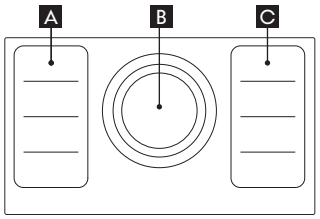
Largeur 80 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A / B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

VI482

Largeur 90 cm

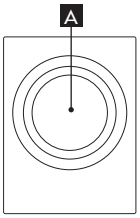


Zone de cuisson / niveau de performance		12	Boost
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 21 cm	2.200 W	3.700 W
	Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
	Ø 32 cm	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale		11.100 W	

VI492

Vario Induction série 400

Largeur 38 cm

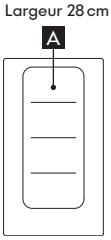


Zone de cuisson / niveau de performance		12	Boost
A	Ø 21 cm	2.200 W	3.700 W
	Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
	Ø 32 cm	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale		3.700 W	

VI414

Vario Flex Induction série 200

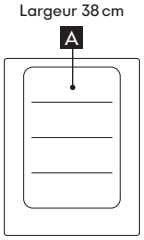
Largeur 28 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	9	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	3.700 W	

VI232

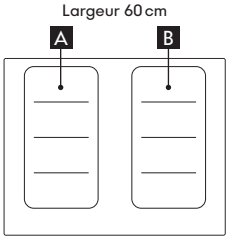
Largeur 38 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	9	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	3.700 W	

VI242

Largeur 60 cm

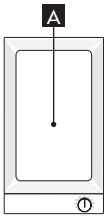


Zone de cuisson / niveau de performance	9	Boost
A / B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

VI262

Vario Appareils spéciaux série 400 et 200

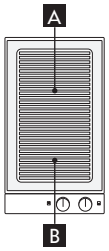
Largeur 28 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	10
A	1.800 W
Puissance de raccordement totale	1.800 W

VP230

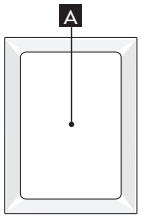
Largeur 28 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	9
A	1.500 W
B	1.500 W
Puissance de raccordement totale	3.000 W

VR230

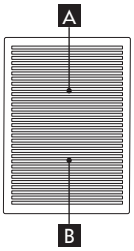
Largeur 38 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12
A	3.000 W
Puissance de raccordement totale	3.000 W

VP414

Largeur 38 cm

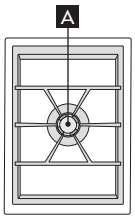


Zone de cuisson / niveau de performance	12
A	1.500 W
B	1.500 W
Puissance de raccordement totale	3.000 W

VR414

Vario gaz série 400

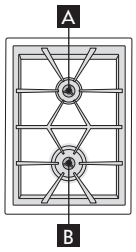
Largeur 38 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12
A Wok multi-circulaire brûleur	5.800 / 6.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	5.800 / 6.000 W
Puissance de raccordement électrique totale	15,0 W

VG415

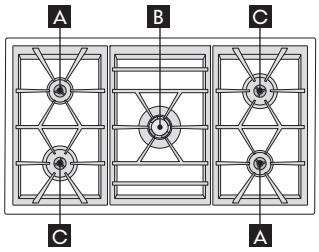
Largeur 38 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12
A Brûler normalement	2.000 W
B Bruler fortement	4.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	6.000 W
Puissance de raccordement électrique totale	15,0 W

VG425

Largeur 90 cm

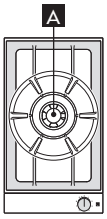


Zone de cuisson / niveau de performance	12
A Brûler normalement	2.000 W
B Wok multi-circulaire brûleur	5.800 / 6.000 W
C Bruler fortement	4.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	17.800 W / 18.000 W
Puissance de raccordement électrique totale	15,0 W

VG491

Vario gaz série 200

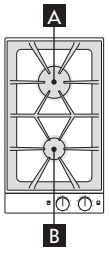
Largeur 28 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	9
A Wok multi-circulaire brûleur	5.800 / 6.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	5.800 / 6.000 W
Puissance de raccordement électrique totale	1,0 W

VG231

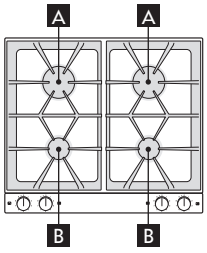
Largeur 28 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	9
A Bruler fortement	3.000 W
B Brûler normalement	1.900 W
Puissance de raccordement totale gaz	4.900 W
Puissance de raccordement électrique totale	2,0 W

VG232

Largeur 60 cm

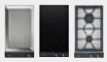
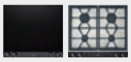
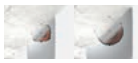


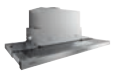
Zone de cuisson / niveau de performance	9
A Bruler fortement	3.000 W
B Brûler normalement	1.900 W
Puissance de raccordement totale gaz	9.800 W
Puissance de raccordement électrique totale	4,0 W

VG264

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 la plan de cuisson

Produit	Illustration	Nom de l'appareil		AC400 La largeur est dépend de la Configuration	AC250121 Largeur 120 cm	AW442 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	•	•	•	•	•
Vario Flex Induction série 400		VI4..	40 cm	•	•	•	•	•
Vario Flex Induction série 400		VI462	60 cm	•	•	•	•	•
Vario Flex Induction série 400		VI482	80 cm	•	•	•	•	—
Vario Flex Induction série 400		VI492	90 cm	•	•	•	—	—
Vario Plan de cuisson à gaz série 400 **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 de cuisson Flex Induction série 200** **Vario Plan de cuisson à gaz série 200**		VP2.. / VI2.. / VR2..	30 cm	•	•	•	•	•
Vario de cuisson Flex Induction série 200		VI242	40 cm	•	•	•	•	•
Vario de cuisson Flex Induction série 200 **Vario Plan de cuisson à gaz 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		CX482	80 cm	•	•	•	•	—
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX492	90 cm	•	•	•	—	—
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI261 / CI262	60 cm	•	•	•	•	•
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI272	70 cm	•	•	•	•	•
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI282 / CI283	80 cm	•	•	•	•	—
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI292	90 cm	•	•	•	—	—

							
AL400122 Largeur 120 cm	AL400192 Largeur 90 cm	AL200180 Largeur 80 cm	AL200190 Largeur 90 cm	VL414 Largeur 15,5 cm	VL200 Largeur 15 cm	AF210192 Largeur 90 cm	AF210162 Largeur 60 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm
•[A]	•[A]	–	–	•[A]	–	•[A]	•[A]
•	•	–	–	•	–	•	•
•	•	–	–	•	–	•	•
•	•	–	–	•	–	•	•
•	•	•	–	•	–	•	–
•	•	–	•	–	–	•	–
•	•	–	–	–	–	•[A]	–
–	–	–	–	–	•[A]	•[A]	•[A]
•	•	–	–	–	•	•	•
•	•	–	–	–	•	•	•
•	•	–	–	–	•	•	•
–	–	–	–	–	–	–	–
•	•	•	–	–	–	•	–
–	•	–	•	–	–	•	–
–	–	–	–	–	–	•	•
–	–	–	–	–	–	•	–
–	•	•	–	–	–	•	–
–	•	–	•	–	–	•	–

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400
CX492

CX492111	**CHF**	**8'105.–**
Vitrocéramique noire. Cadre en inox. Largeur 90 cm.	CHF	7'497.69
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température.

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
GN232110	**CHF**	**667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. GN 1/1. Pour table induction full zone.	CHF	617.02

Highlights
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

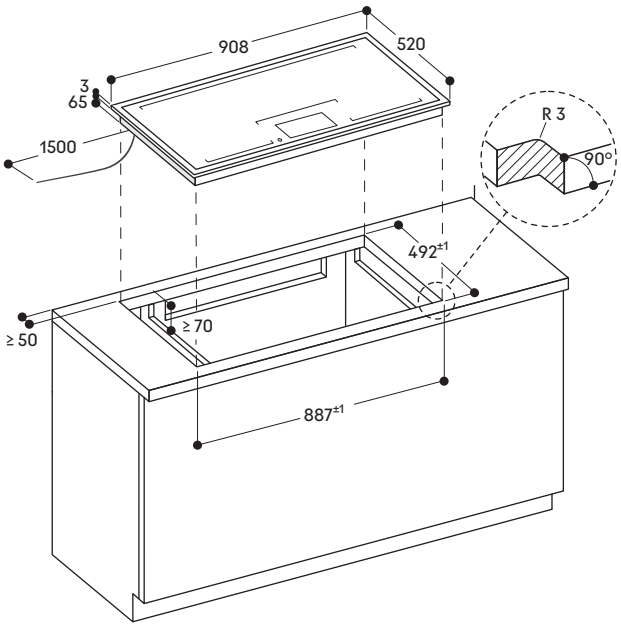
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles 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. 31 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

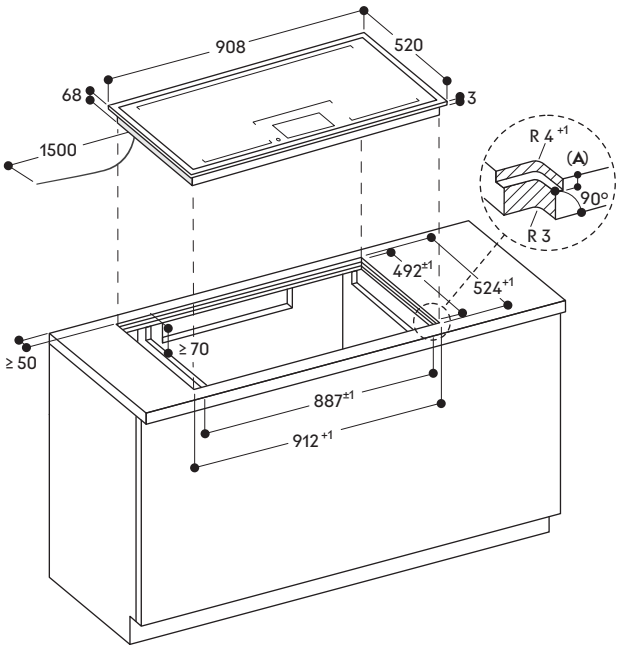
Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 2,0 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

400V / 16A

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

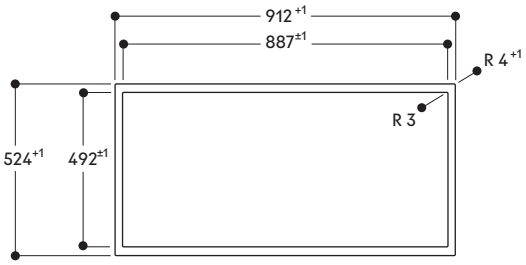


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

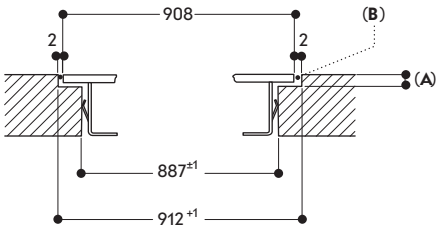


A : 3,5$^{-0,5}$

Vue de dessus

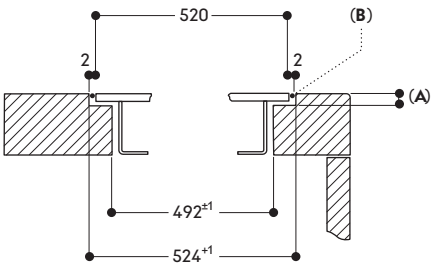


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400
CX482

CX482111	**CHF**	**7'110.–**
Vitrocéramique noire. Cadre en inox. Largeur 80 cm.	CHF	6'577.24
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température.

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
GN232110	**CHF**	**667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. GN 1/1. Pour table induction full zone.	CHF	617.02

Highlights
- 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 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

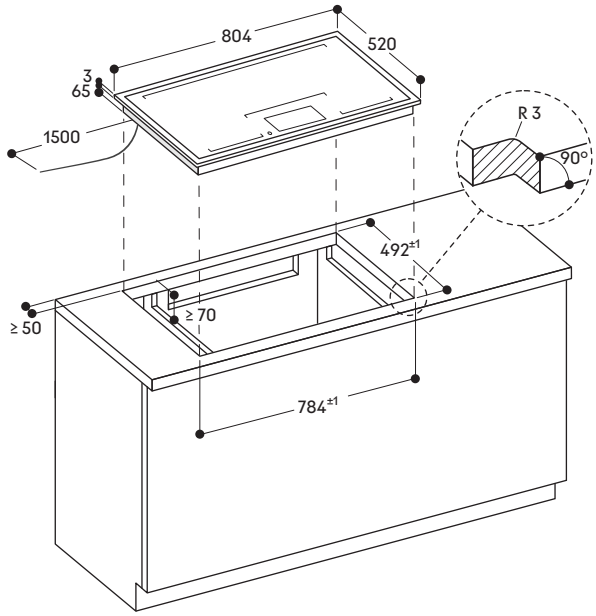
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles 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 222.

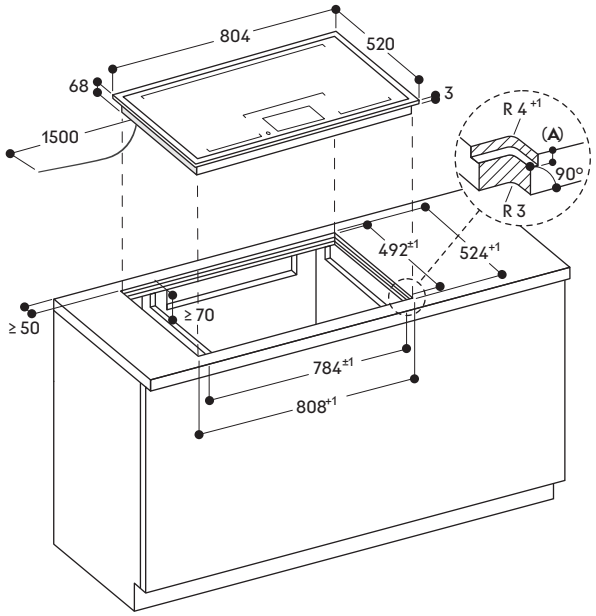
Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Consommation Standby/
Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 2,0 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

400V / 16A

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

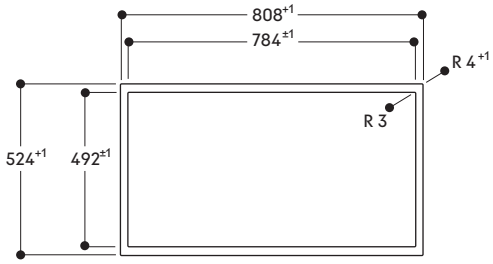


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

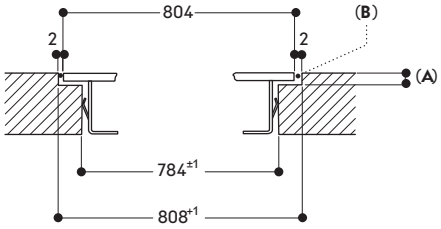


A : 3,5$^{-0,5}$

Vue de dessus

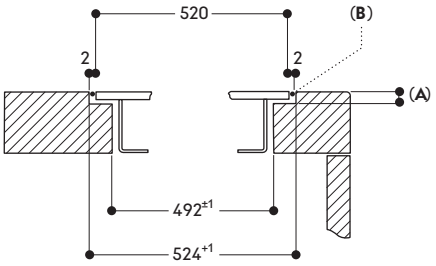


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI492

VI492105	**CHF**	**5'000.–**
Sans cadre.	CHF	4'625.35
Largeur 90 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable

CKI450010	**CHF**	**1'039.–**
5 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI492	CHF	961.15
Commande électronique.		
CKI450000	**CHF**	**1'333.–**
5 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI492	CHF	1'233.12
Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
WP400001	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	478.26
WZ400000	**CHF**	**230.–**
Support adaptateur pour poêle Wok. Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, VI492/VI414.	CHF	212.77

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées.
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

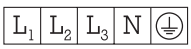
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles 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.

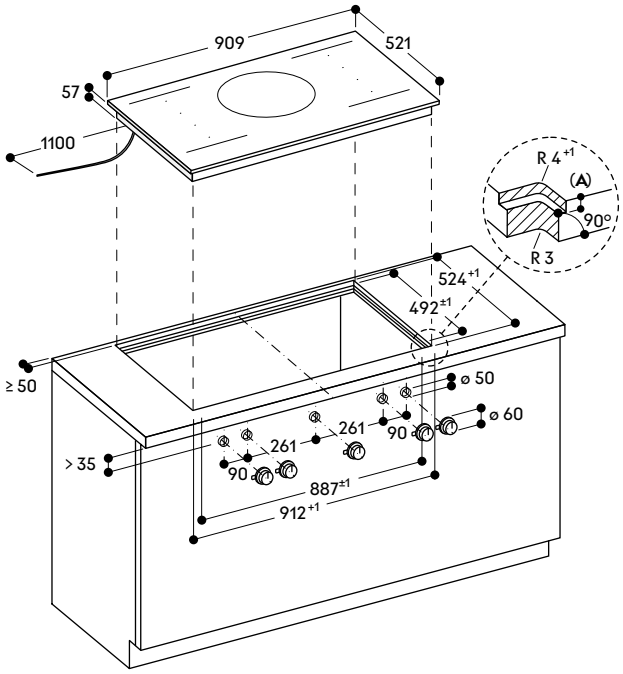
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.



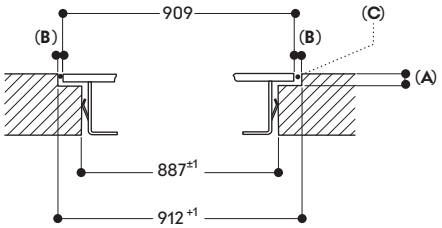
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



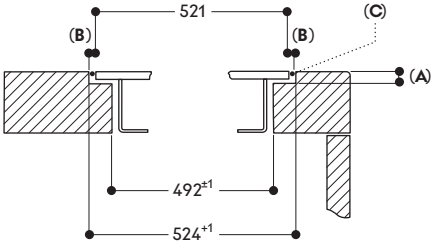
A :6,5 +0,5

Coupe longitudinale



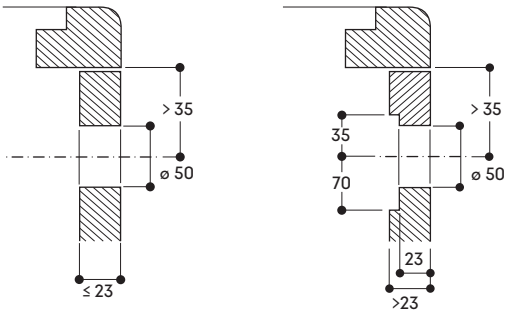
A: 6,5 +0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale

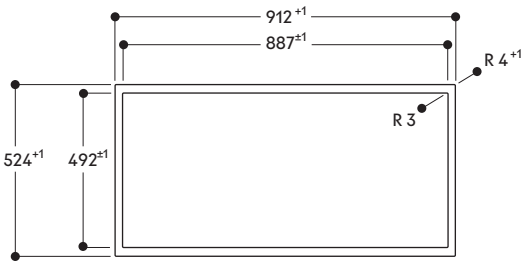


A: 6,5 +0,5
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Installation du bouton de commande



Vue de dessus



Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI492

VI492115	**CHF**	**5'105.–**
Cadre en inox. Largeur 90 cm. Les boutons doivent être commandés séparément.	CHF	4'722.48
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable

CKI450010	**CHF**	**1'039.–**
5 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI492 Commande électronique.	CHF	961.15
CKI450000	**CHF**	**1'333.–**
5 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI492 Commande électronique.	CHF	1'233.12

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
WP400001	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	478.26
WZ400000	**CHF**	**230.–**
Support adaptateur pour poêle Wok. Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, VI492/VI414.	CHF	212.77

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées.
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

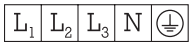
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146-151.

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. 24 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

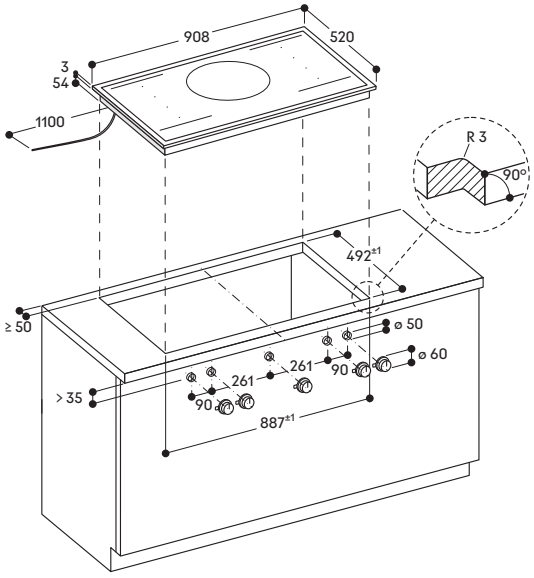
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans fiche.
Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 1,9 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



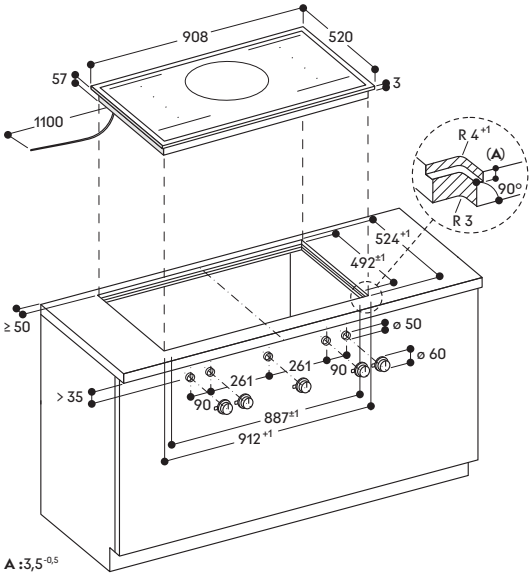
400V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

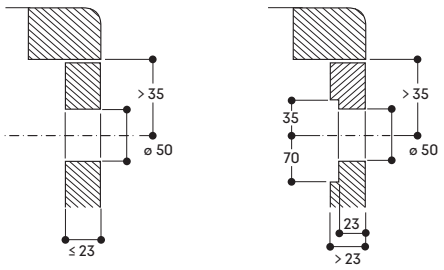
Montage de la table de cuisson ; montage sur le plan de travail



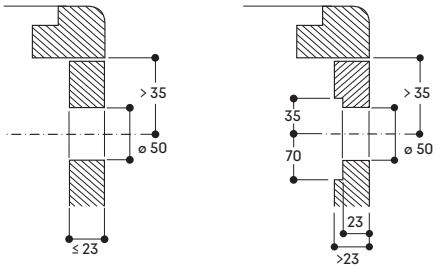
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



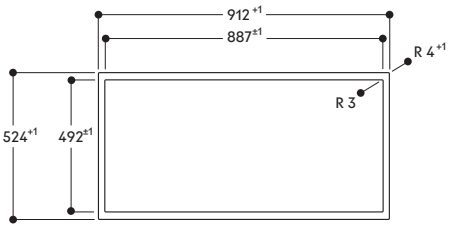
Installation du bouton de commande



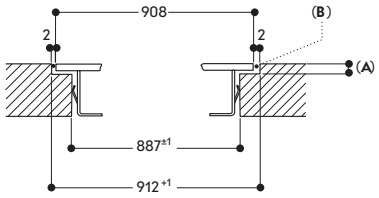
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

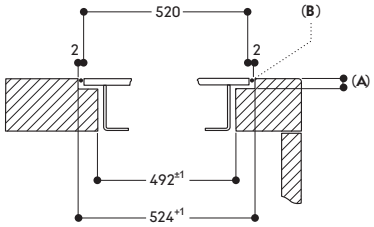


Coupe longitudinale



A: 3,5-0,5
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5-0,5
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI482

VI482105	**CHF**	**4'370.–**
Sans cadre.	CHF	4'042.55
Largeur 80 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable

CKI440010	**CHF**	**892.–**
4 Boutons de	CHF	825.16
commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.		
CKI440000	**CHF**	**1'186.–**
4 Boutons de	CHF	1'097.13
commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
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	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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

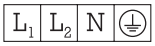
Instructions de montage
Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.
Si l' épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma «Montage des boutons de commande» (une découpe est nécessaire à l' arrière).
La charge admissible et la stabilité 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.

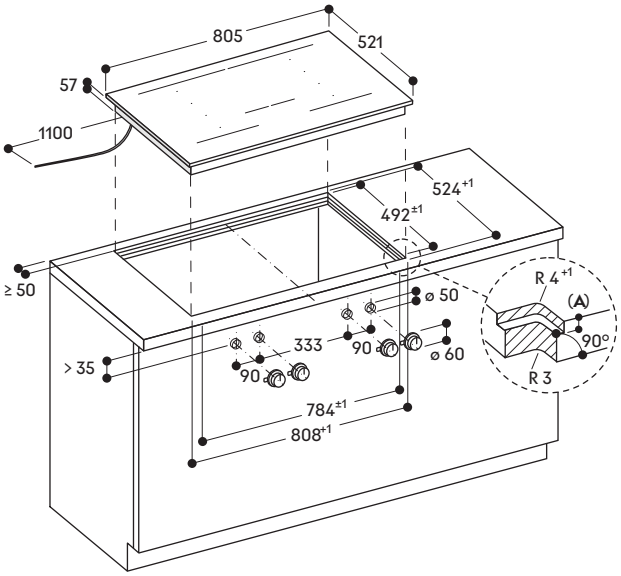
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.



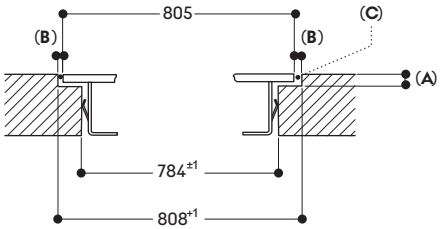
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



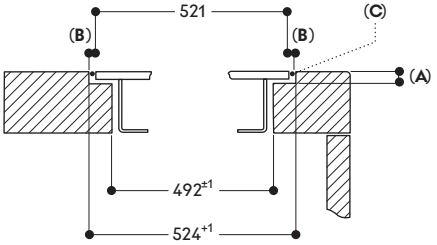
A :6,5$^{+0,5}$

Coupe longitudinale



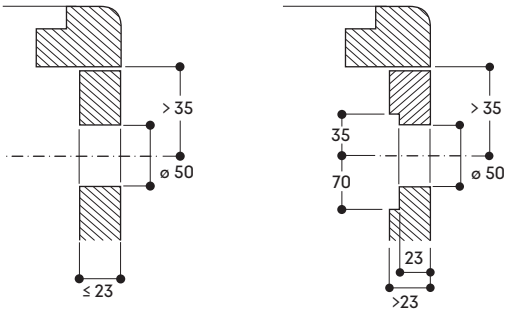
A: 6,5$^{+0,5}$
B : 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale

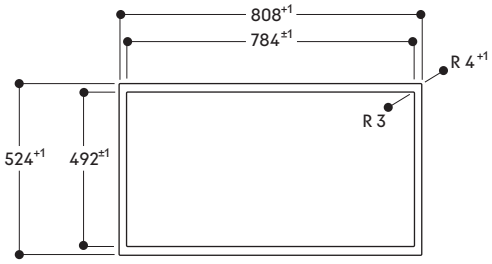


A: 6,5$^{+0,5}$
B : 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Installation du bouton de commande



Vue de dessus



Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI482

VI482115	**CHF**	**4'495.–**
Cadre en inox. Largeur 80 cm. Les boutons doivent être commandés séparément.	CHF	4'158.19
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable

CKI440010	**CHF**	**892.–**
4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.	CHF	825.16
CKI440000	**CHF**	**1'186.–**
4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.	CHF	1'097.13

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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).

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

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

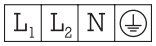
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146-151.

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)e, 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 222.

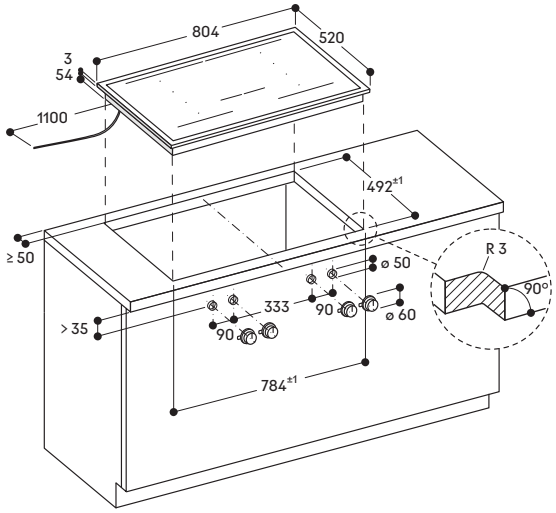
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans fiche.
Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 1,9 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



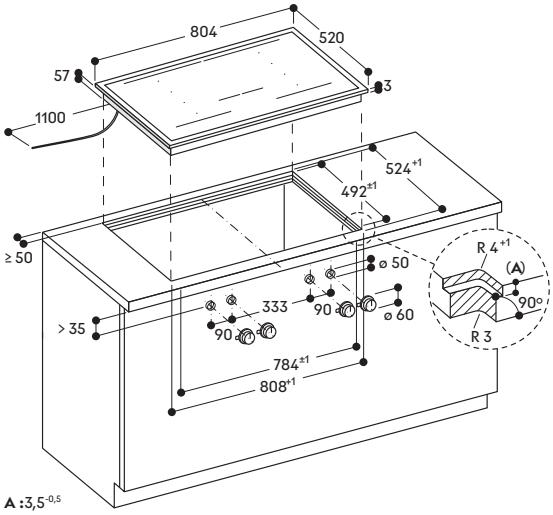
400V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

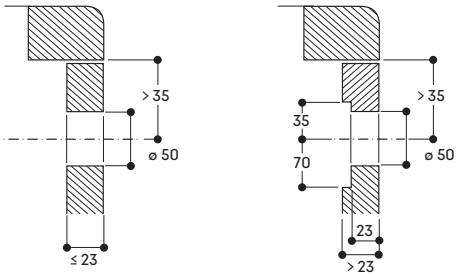


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

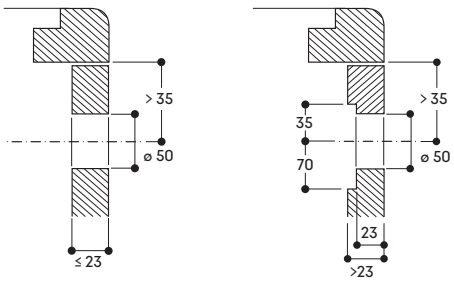


A :3,5-0,5

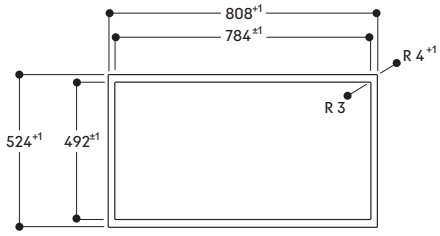
Installation du bouton de commande



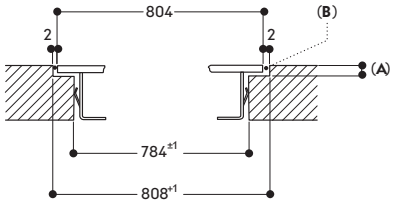
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

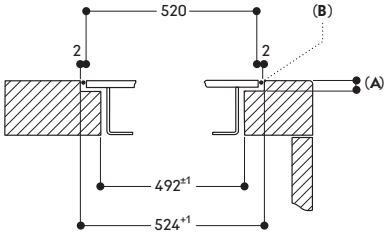


Coupe longitudinale



A: 3,5-0,5
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5-0,5
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI462

VI462105	**CHF**	**3'830.–**
Sans cadre.	CHF	3'543.02
Largeur 60 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		

TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable

CKI440010	**CHF**	**892.–**
4 Boutons de	CHF	825.16
commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.		
CKI440000	**CHF**	**1'186.–**
4 Boutons de	CHF	1'097.13
commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
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	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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 personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

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

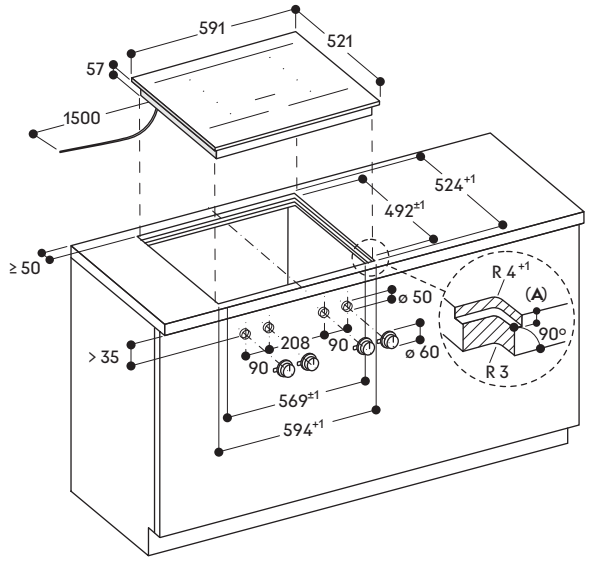
Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

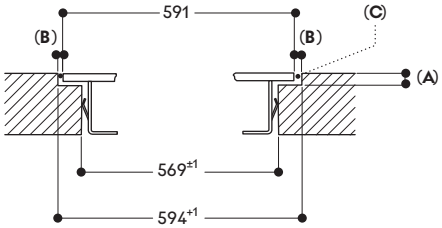
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



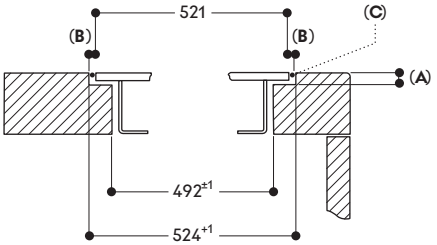
A :6,5$^{+0,5}$

Coupe longitudinale



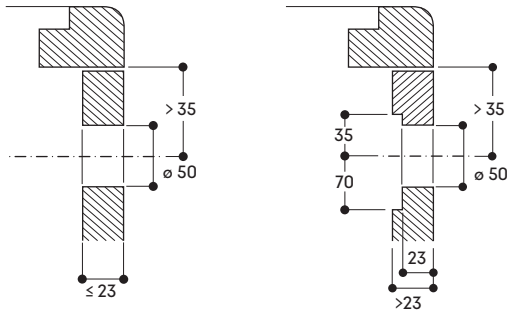
A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale

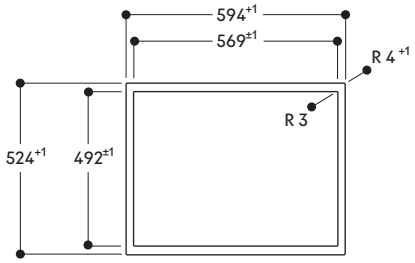


A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Installation du bouton de commande



Vue de dessus



Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI462

VI462115	**CHF**	**3'960.–**
Cadre en inox.	CHF	3'663.27
Largeur 60 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		

TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire d'installation indispensable

CKI440010	**CHF**	**892.–**
4 Boutons de	CHF	825.16
commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.		
CKI440000	**CHF**	**1'186.–**
4 Boutons de	CHF	1'097.13
commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.		
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.		

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 146–151.

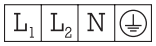
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles 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 222.

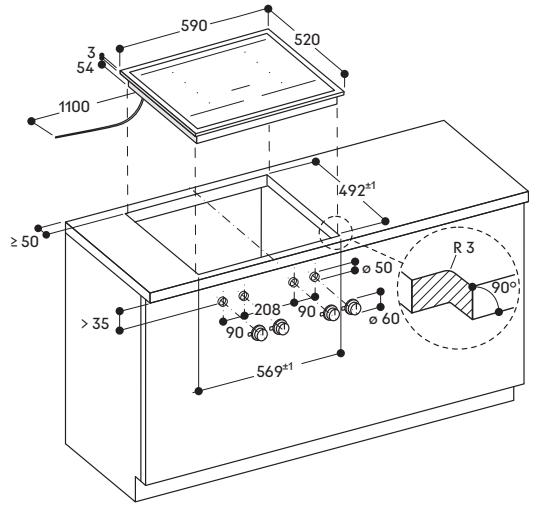
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans fiche.
Consommation Standby/ Display éteint 0,5 W>.
Puissance de veille / réseau 1,7 W.
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



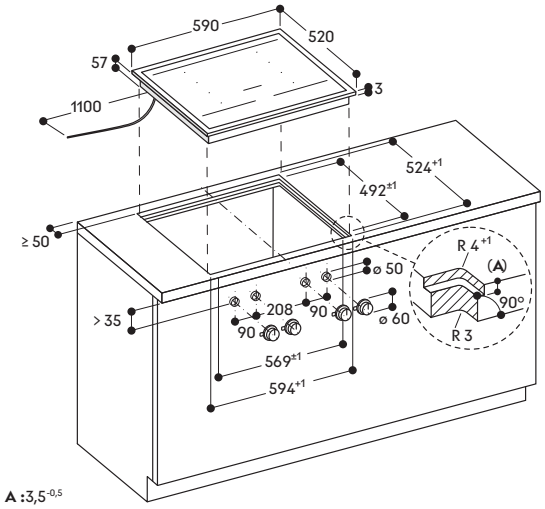
400V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

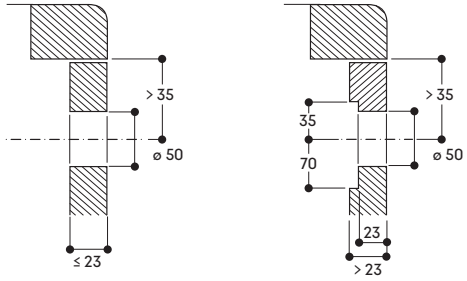


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

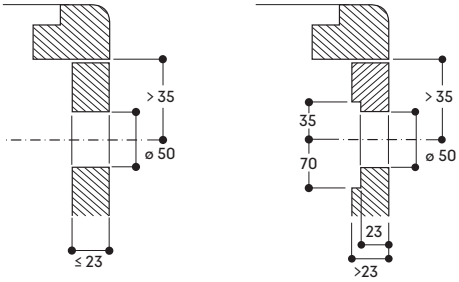


A :3,5$^{-0,5}$

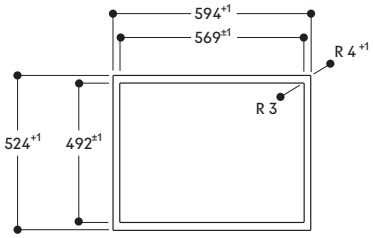
Installation du bouton de commande



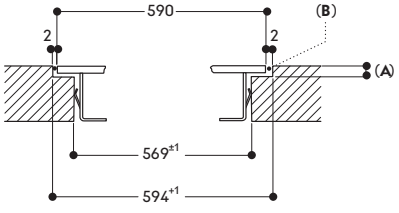
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

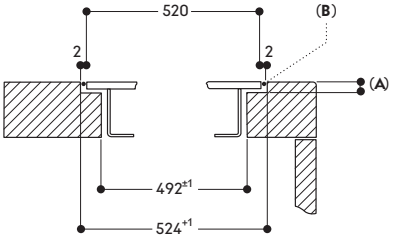


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI422

VI422105	**CHF**	**3'470.–**
Sans cadre.	CHF	3'209.99
Largeur 38 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoire d'installation indispensable

CKI420010	**CHF**	**446.–**
2 Boutons de	CHF	412.58
commande en inox massif série 400 pour VI422.		
Commande électronique.		
CKI420000	**CHF**	**593.–**
2 Boutons de	CHF	548.57
commande en noir massif série 400 pour VI422.		
Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
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	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples.		
Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées.
- 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).

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

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 222.

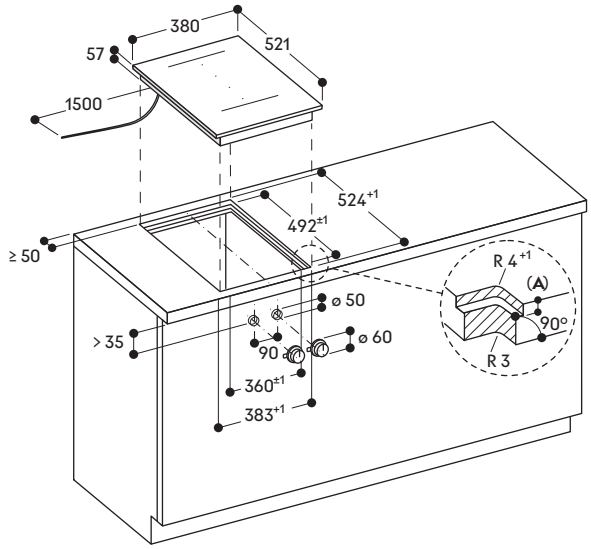
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

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.

L N ⏚ **230V** / 16A

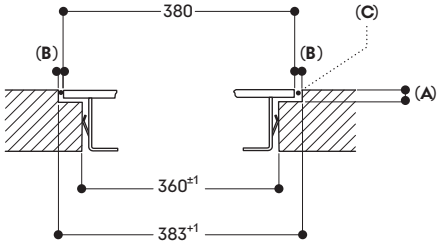
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



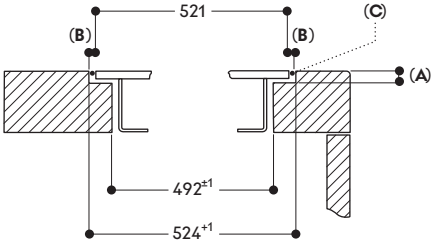
A : 6,5$^{+0,5}$

Coupe longitudinale



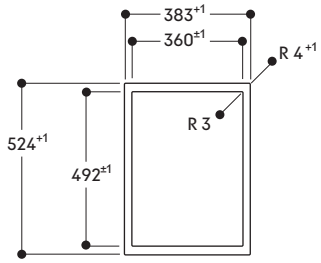
A : 6,5$^{+0,5}$
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale

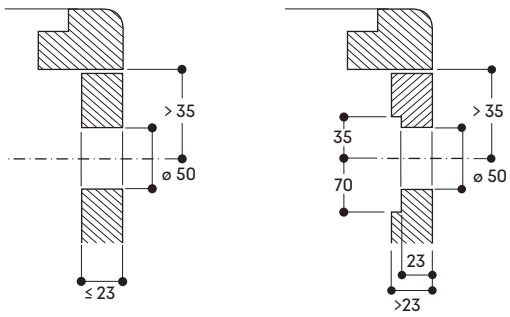


A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Installation du bouton de commande



Tous mesures en mm.

Vario Flex Induction série 400
VI422

VI422115	**CHF**	**3'690.–**
Cadre en inox.	CHF	3'413.51
Largeur 38 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoire d'installation indispensable

CKI420010	**CHF**	**446.–**
2 Boutons de	CHF	412.58
commande en inox massif série 400 pour VI422.		
Commande électronique.		
CKI420000	**CHF**	**593.–**
2 Boutons de	CHF	548.57
commande en noir massif série 400 pour VI422.		
Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.		
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.		

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples.		
Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson dans les surfaces de cuisson interconnectées.
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 146–151.

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.

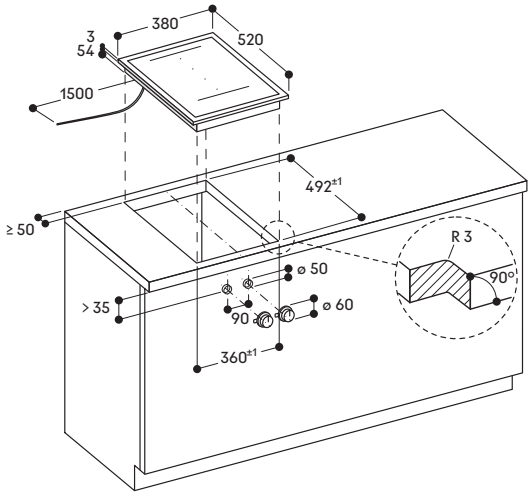
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

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.

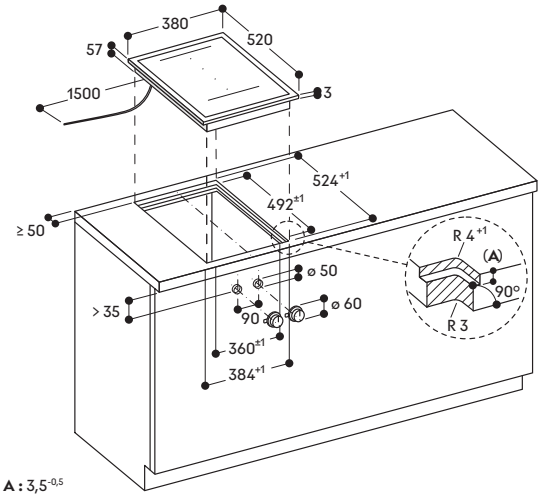
L N ⏚ **230V** / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

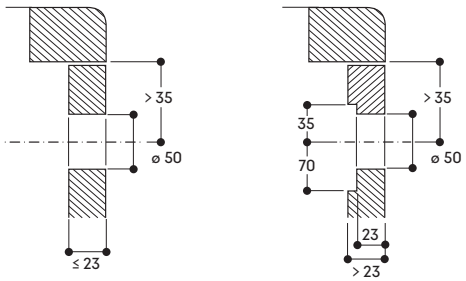


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

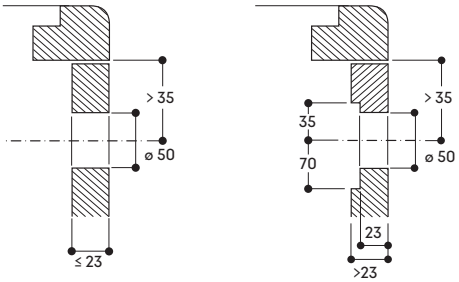


A : 3,5$^{-0,5}$

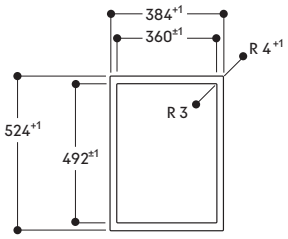
Installation du bouton de commande



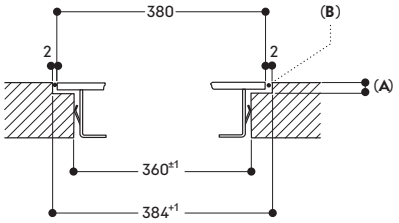
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

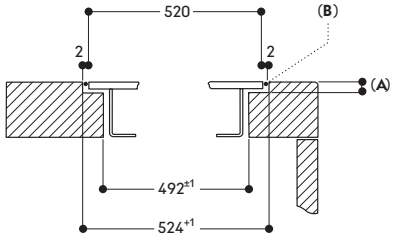


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Vario Induction série 400
VI414

VI414105	**CHF**	**3'865.–**
Sans cadre.	CHF	3'575.39
Largeur 38 cm.		
Le bouton doit être commandé séparément.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoire d'installation indispensable

CKI410010	**CHF**	**220.–**
1 Bouton de	CHF	203.52
commande en inox massif		
série 400 pour VI414.		
Commande électronique.		
CKI410000	**CHF**	**304.–**
1 Bouton de	CHF	281.22
commande en noir massif		
série 400 pour VI414.		
Commande électronique.		

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51
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	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en	CHF	478.26
matériau à couches multiples.		
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.		
WZ400000	**CHF**	**230.–**
Support adaptateur	CHF	212.77
pour poêle Wok.		
Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, VI492/VI414.		

Highlights
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 222.

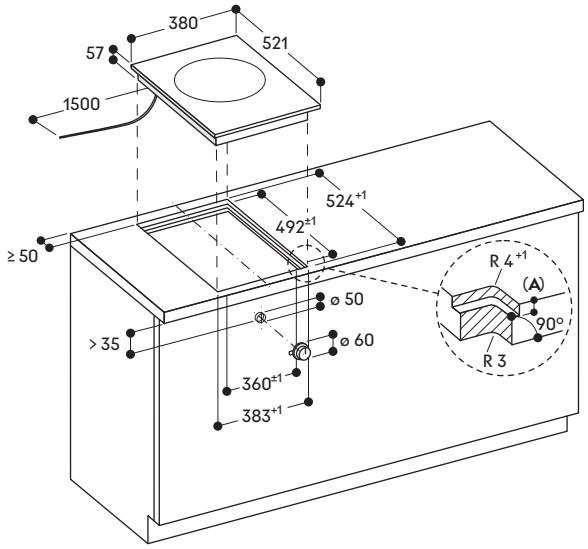
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

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.

L N ⏚ **230V** / 16A

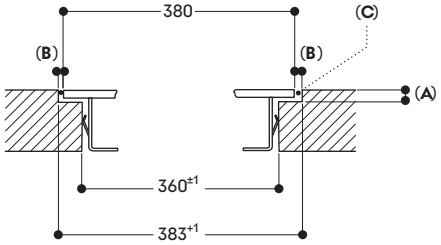
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



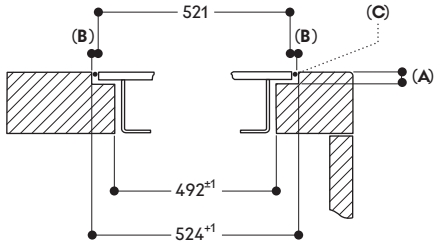
A : 6,5$^{+0,5}$

Coupe longitudinale



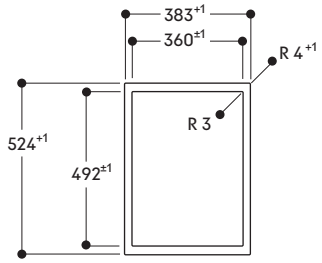
A : 6,5$^{+0,5}$
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale

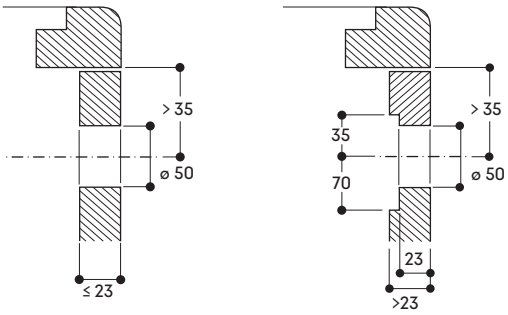


A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Installation du bouton de commande



Tous mesures en mm.

Vario Induction série 400
VI414

VI414115	**CHF**	**4'325.–**
Cadre en inox. Largeur 38 cm. Le bouton doit être commandé séparément.	CHF	4'000.93
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoire d'installation indispensable

CKI410010	**CHF**	**220.–**
1 Bouton de commande en inox massif série 400 pour VI414. Commande électronique.	CHF	203.52
CKI410000	**CHF**	**304.–**
1 Bouton de commande en noir massif série 400 pour VI414. Commande électronique.	CHF	281.22

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

WP400001	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	478.26
WZ400000	**CHF**	**230.–**
Support adaptateur pour poêle Wok. Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, VI492/VI414.	CHF	212.77

Highlights
- 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'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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 146–151.

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.

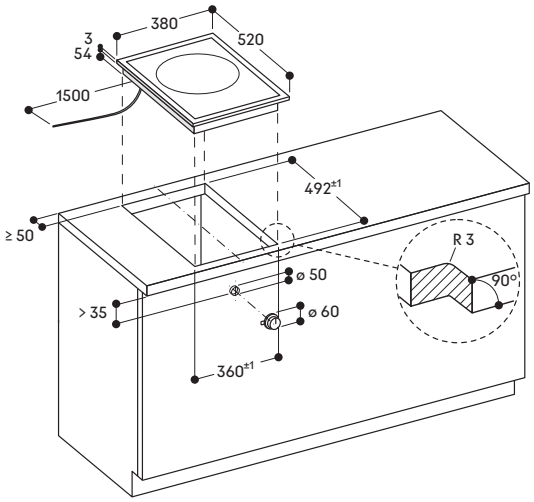
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

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.

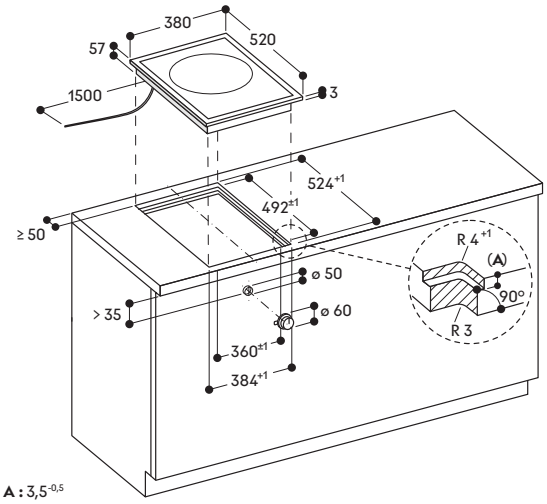
L N ⏚ **230V** / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

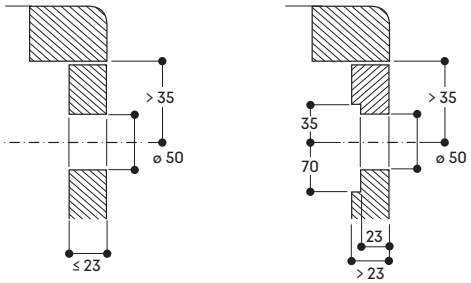


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

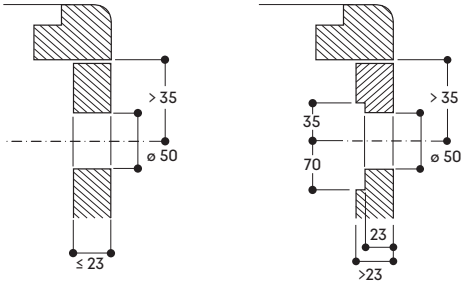


A : 3,5$^{-0,5}$

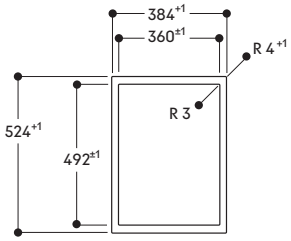
Installation du bouton de commande



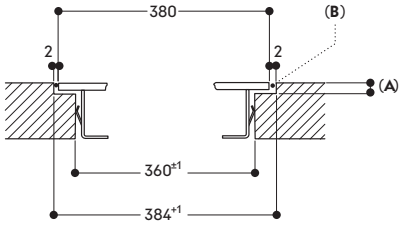
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

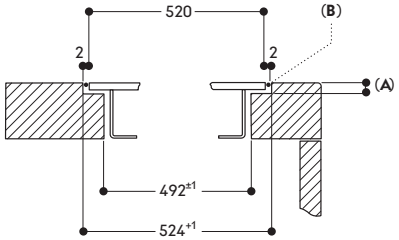


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Vario Plan de cuisson à gaz série 400
VG491

VG491115	**CHF**	**5'775.–**
Inox.	CHF	5'342.28
Largeur 90 cm.		
Gaz liquide 50 mbar.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
VG491215	**CHF**	**5'775.–**
Inox.	CHF	5'342.28
Largeur 90 cm.		
Gaz naturel 20 mbar.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 anneau pour WOK.

Accessoire d'installation indispensable

CKG450010	**CHF**	**1'039.–**
5 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VG491. Commande électronique.	CHF	961.15
CKG450000	**CHF**	**1'333.–**
5 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VG491. Commande électronique.	CHF	1'233.12

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

WP400001	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	478.26

Highlights
- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 18 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.

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
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.

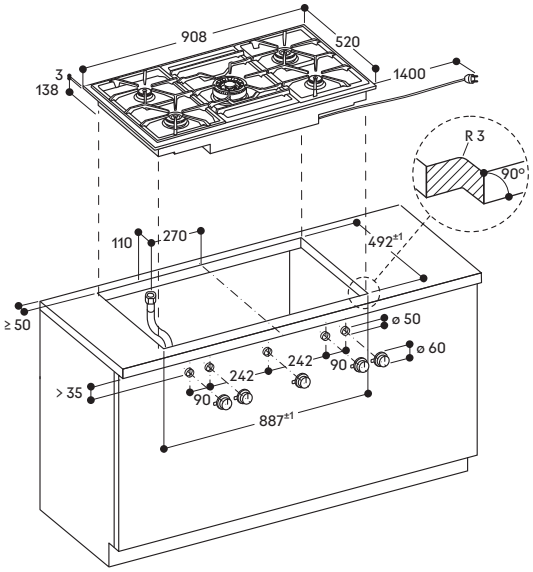
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

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.
Il convient de respecter une distance latéral 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.

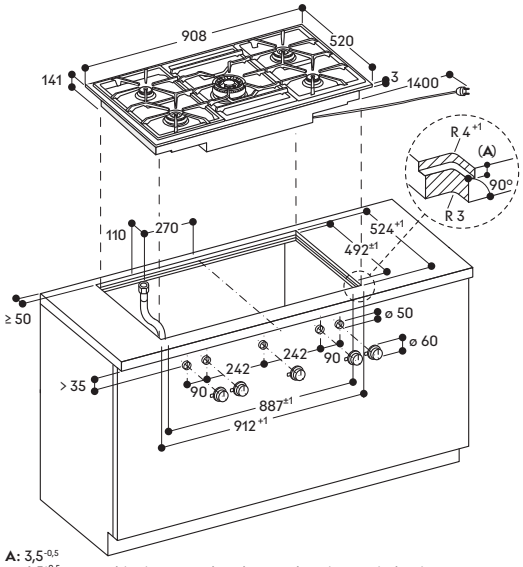
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz : 17,8/18,0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 15,0/15,0 W.
Cordon secteur 1,4 m avec prise.
SVGW Nr. 17-002-1

Remarque:
La puissance totale sur la table de cuisson peut être limitée à 12 KW (par rapport à Hs), ce qui correspond à près de 11 KW par rapport à Hi ou. HuB). Pour ce faire, veuillez contacter notre service clientèle.

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

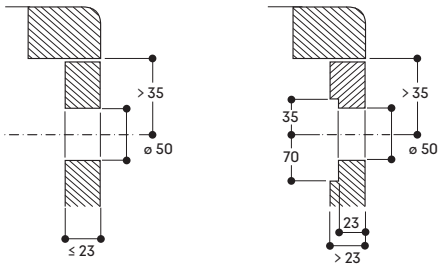


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

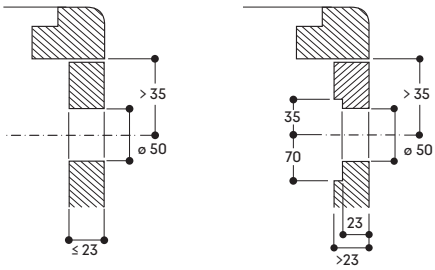


A: 3,5$^{-0,5}$
6,5$^{+0,5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

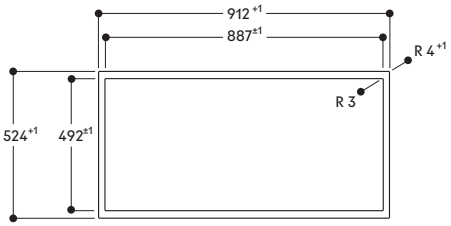
Installation du bouton de commande



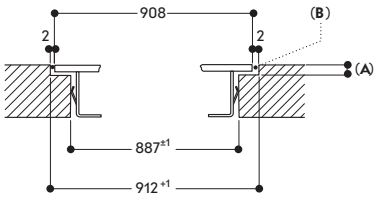
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

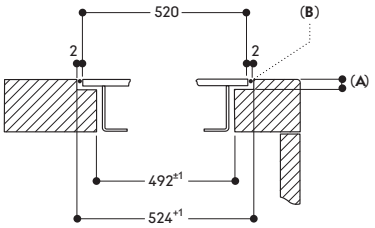


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
6,5$^{+0,5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
6,5$^{+0,5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Wok à gaz Vario série 400
VG415

VG415115	**CHF**	**3'620.–**
Inox.	CHF	3'348.75
Largeur 38 cm.		
Gaz liquide 50 mbar.		
Brûleur-Wok 5,8 kW.		
Le bouton doit être commandé séparément.		
VG415215	**CHF**	**3'620.–**
Inox.	CHF	3'348.75
Largeur 38 cm.		
Gaz naturel 20 mbar.		
Brûleur-Wok 6 kW.		
Le bouton doit être commandé séparément.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend
1 anneau pour WOK.

Accessoire d'installation indispensable

CKG410010	**CHF**	**220.–**
1 Bouton de commande en inox massif série 400 pour VG415. Commande électronique.	CHF	203.52
CKG410000	**CHF**	**304.–**
1 Bouton de commande en noir massif série 400 pour VG415. Commande électronique.	CHF	281.22

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51
VA440010	**CHF**	**334.–**
Couvercle en inox avec baguette de montage.	CHF	308.97

Accessoires en option

WP400001	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	478.26

Highlights
- Brûleur multi-couronnes avec 6 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.
- 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.

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.

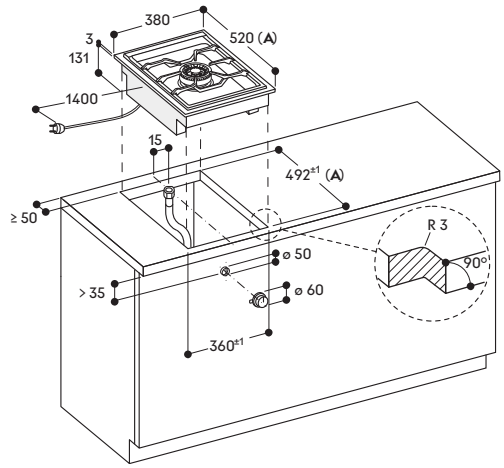
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement 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.
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 146–151.

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.

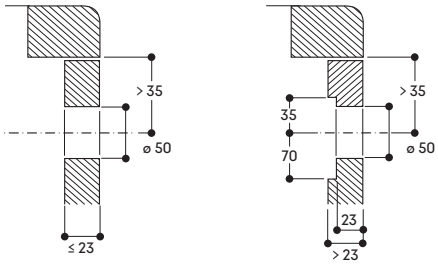
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz : 5,8/6,0 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 15,0/15,0 W.
Cordon secteur 1,4 m avec prise.
SVGW Nr. 17-002-1

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

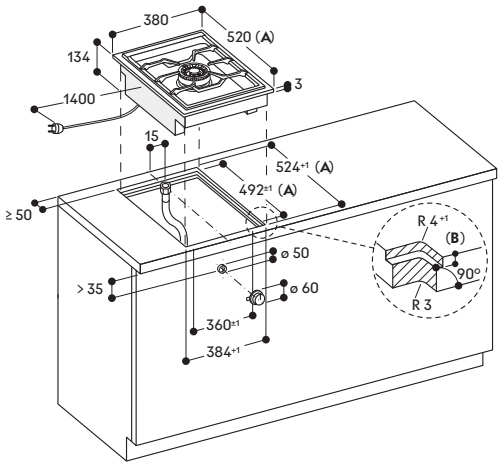


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Installation du bouton de commande

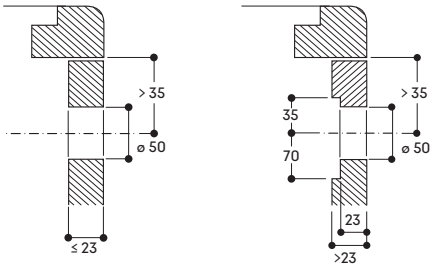


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

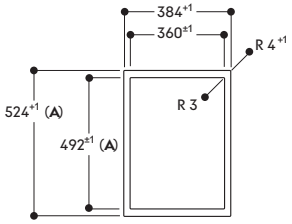


A: Lors d'une installation avec le couvercle de l'appareil, tenez compte de la découpe plus profonde (respectez les conseils d'installation séparés)
B: $3{,}5^{-0{,}5}$ mm
$6{,}5^{+0{,}5}$mm en combinaison avec des tables de cuisson induction sans cadre

Installation du bouton de commande

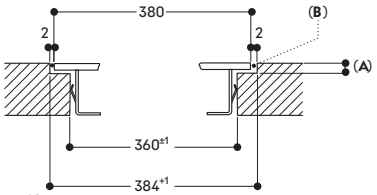


Vue de dessus



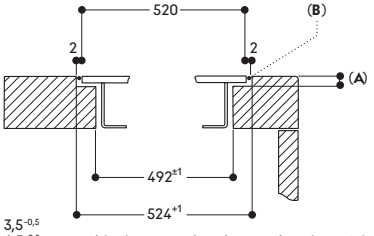
A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

Tous mesures en mm.

Vario Plan de cuisson à gaz série 400
VG425

VG425115	**CHF**	**3'715.–**
Inox.	CHF	3'436.63
Largeur 38 cm.		
Gaz liquide 50 mbar.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
VG425215	**CHF**	**3'715.–**
Inox.	CHF	3'436.63
Largeur 38 cm.		
Gaz naturel 20 mbar.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoire d'installation indispensable

CKG420010	**CHF**	**446.–**
2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VG425. Commande électronique.	CHF	412.58
CKG420000	**CHF**	**593.–**
2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VG425. Commande électronique.	CHF	548.57

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51
VA440010	**CHF**	**334.–**
Couvercle en inox avec baguette de montage.	CHF	308.97

Highlights
- 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. ø 28 cm.
1 brûleur avec double couronnes de flammes (165 W–2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.

VG425215
1 brûleur puissant avec double couronnes de flammes (165 W–4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.
1 brûleur avec double couronnes de flammes (165 W–2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. 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.

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.

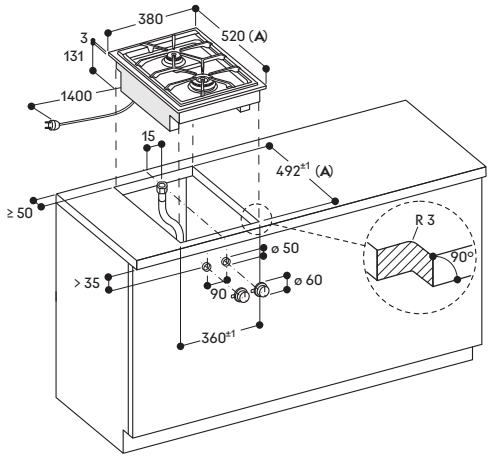
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

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 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 règlementation 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. 14 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

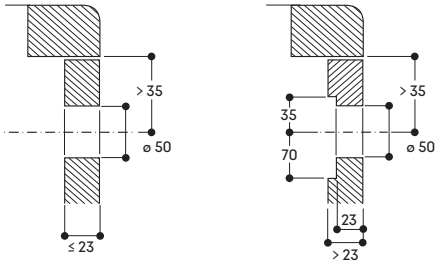
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

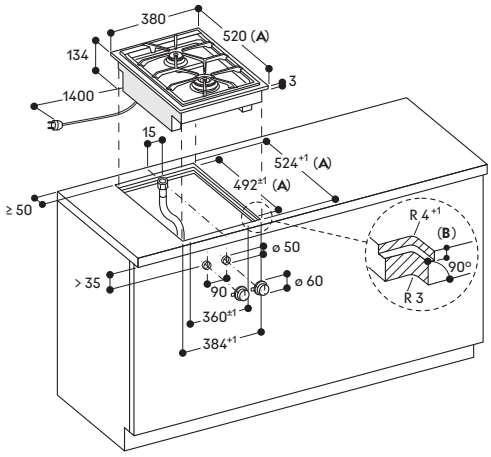


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Installation du bouton de commande

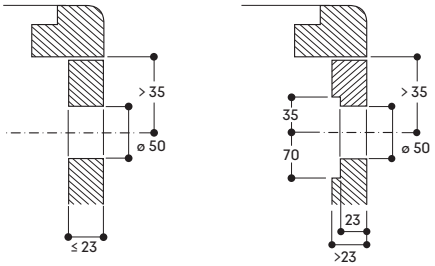


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

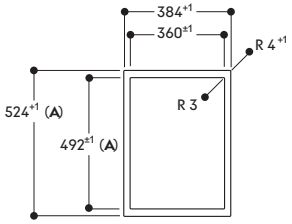


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B: $3{,}5^{-0{,}5}$ $6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande

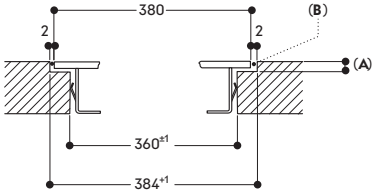


Vue de dessus



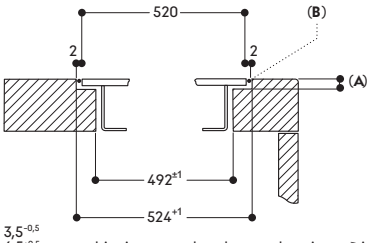
A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$ $6.5^{+0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$ $6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

Tous mesures en mm.

Teppan Yaki Vario série 400
VP414

VP414115	**CHF**	**4'145.–**
Inox.	CHF	3'834.41

Largeur 38 cm.
Les boutons doivent être commandés séparément.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend
2 spatules.

Accessoire d'installation indispensable

CKP420010	**CHF**	**446.–**
2 Boutons de	CHF	412.58

commande en inox massif série 400 pour VP414.
Commande électronique.

CKP420000	**CHF**	**593.–**
2 Boutons de	CHF	548.57

commande en noir massif série 400 pour VP414.
Commande électronique.

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51

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

VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction	CHF	129.51

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

VA440010	**CHF**	**334.–**
Couvercle en inox	CHF	308.97

avec baguette de montage.

Highlights
- 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.

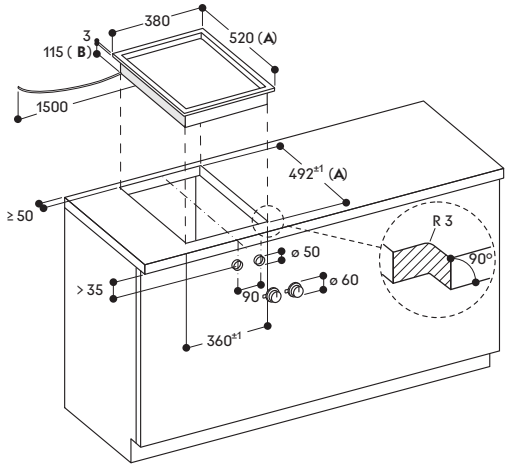
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 146–151.

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 1,5 m sans fiche.

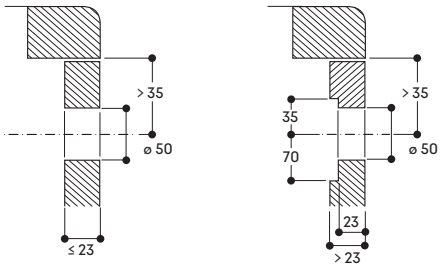
L N ⏚ **230V** / 16A

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

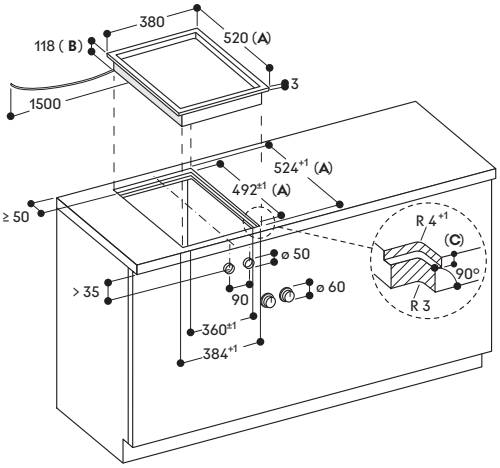


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B: 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

Installation du bouton de commande

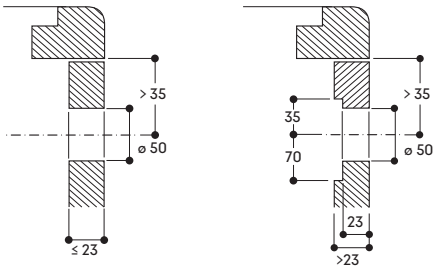


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

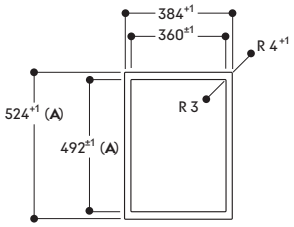


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B: 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C: $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande

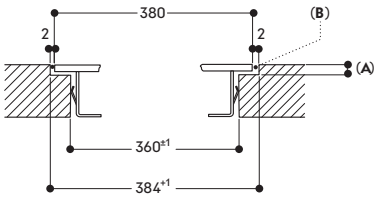


Vue de dessus



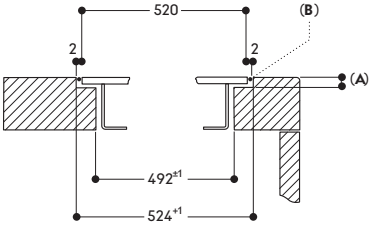
A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$
B: Remplissage avec du silicone

Tous mesures en mm.

Gril électrique Vario série 400
VR414

VR414115	**CHF**	**3'550.–**
Inox.	CHF	3'284.–
Largeur 38 cm.		
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

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	**CHF**	**446.–**
2 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VR414. Commande électronique.	CHF	412.58
CKR420000	**CHF**	**593.–**
2 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VR414. Commande électronique.	CHF	548.57

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51
VA440010	**CHF**	**334.–**
Couvercle en inox avec baguette de montage.	CHF	308.97

Accessoires en option

LV030000	**CHF**	**46.–**
Pierres de lave de remplacement.	CHF	42.55

Highlights
- 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 146–151.

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.

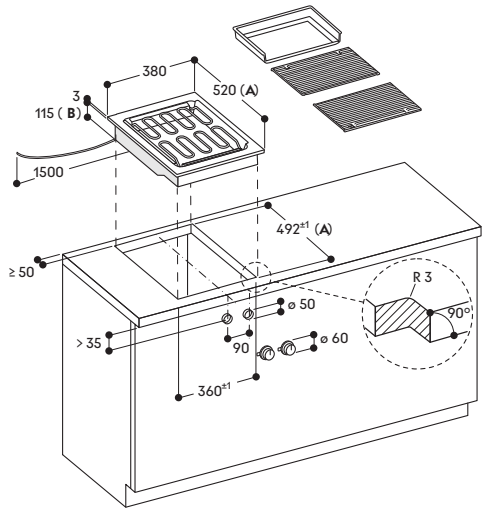
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 3,0 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.

L N ⏚ **230V** / 16A

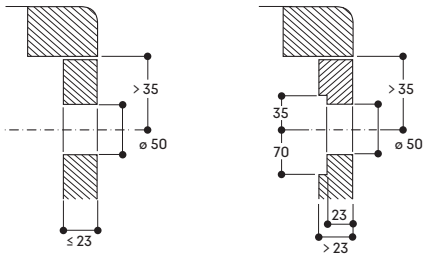
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

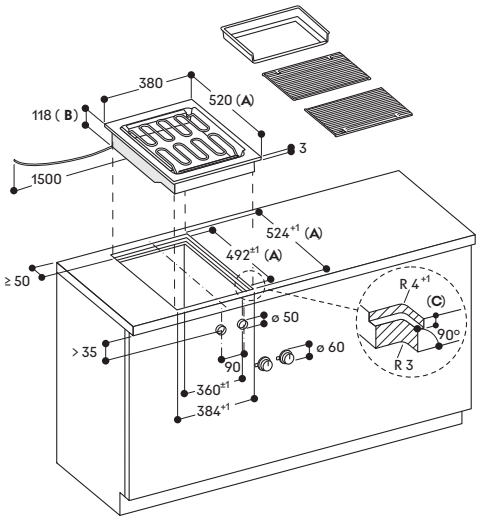


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B : 130 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)

Installation du bouton de commande

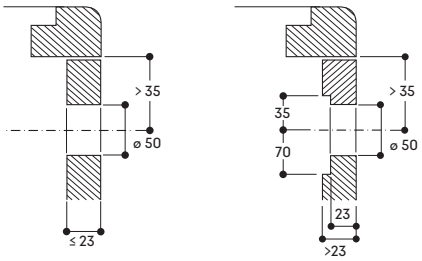


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

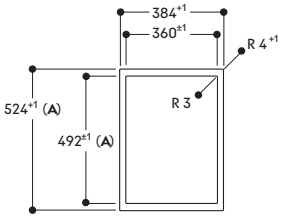


A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)
B: 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos)
C: $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande

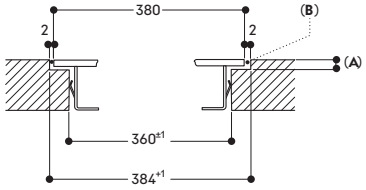


Vue de dessus



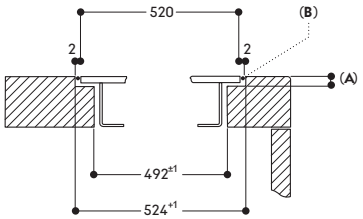
A: En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde (respecter les notices de montage séparées)

Coupe longitudinale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$
$6{,}5^{+0{,}5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction
B: Remplissage avec du silicone

En cas d'installation avec couvercle, tenir compte de la découpe la plus profonde et de la largeur des rainures avant et arrière.

Tous mesures en mm.

Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
VL414

VL414115	**CHF**	**2'100.–**
Inox.	CHF	1'942.65

Largeur 15,5 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur.
Les boutons doivent être commandés séparément.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation nécessaires

CKV410010	**CHF**	**220.–**
Bouton de	CHF	203.52

commande en inox massif série 400 pour VL414. Commande électronique. La livraison inclut 1 bouton.

CKV410000	**CHF**	**304.–**
Bouton de	CHF	281.22

commande en noir massif série 400 pour VL414. Commande électronique. La livraison inclut 1 bouton.

Combinaison avec un moteur externe

AR400142 Extraction d'air
AR401142
AR403122
AR413122 En circulation d'air
AR410110

Accessoires d'installation

AD410040	**CHF**	**80.–**
Tuyau de	CHF	74.01

raccordement flexible. ø : 150 mm plat

AD851041	**CHF**	**80.–**
Pièce de	CHF	74.01

raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond.

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de	CHF	129.51

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

VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de	CHF	129.51

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

Accessoires en option

AA414010	**CHF**	**75.–**
Rail de guidage de	CHF	69.38

l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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.

Equipement
Boutons de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec capteur commandé Adaptation de la performance du Système de ventilation.
Fonction automatique avec suivi commandé par capteur ou manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre à graisse amovible, 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.
Feuille de sortie d'air incluse.

Sélection de services digitaux (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 242 pour le calcul de la longueur maximale.**

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.
Après l'installation du rail de guidage d'air AA414010 peut être la casserole wok WP400001 ne sont pas utilisés.
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.

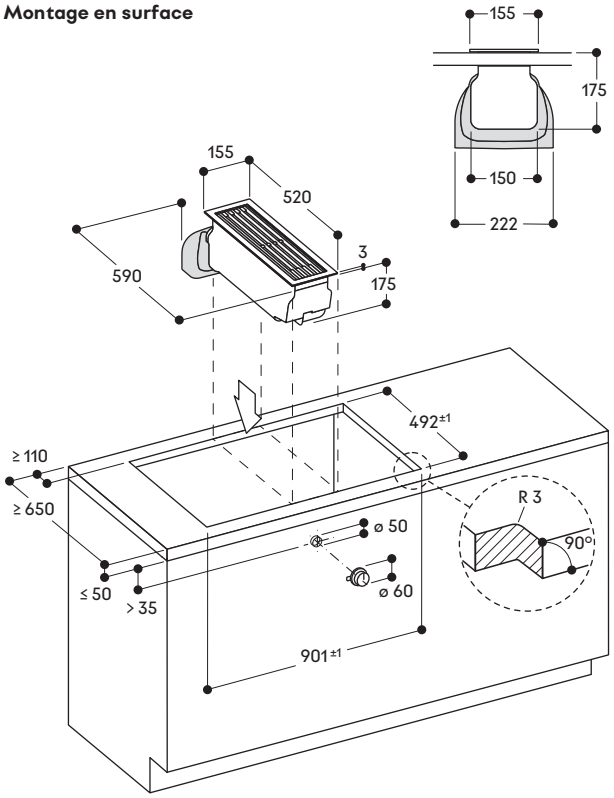
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 268–271.

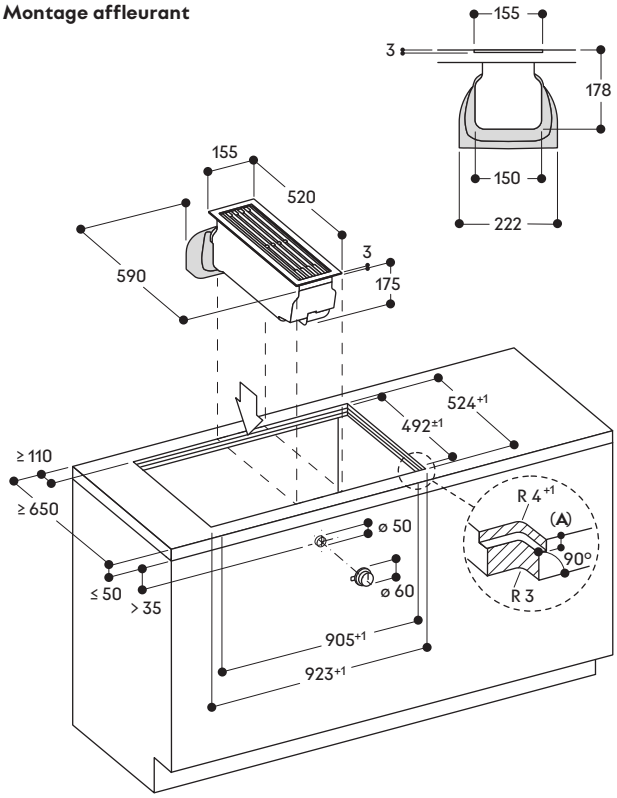
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,01 kW.
Cordon secteur 1,75 m, enfichable.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour Manette de commande.
Câble LAN non inclus.

Montage en surface

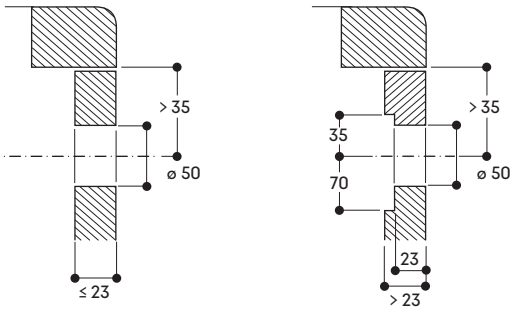


Montage affleurant

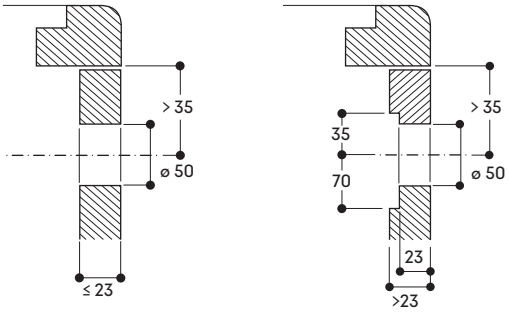


A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande

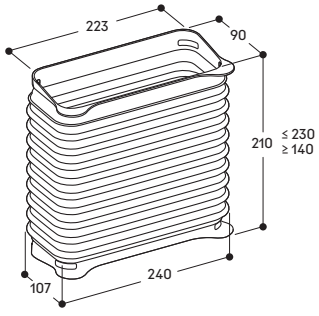


Installation du bouton de commande

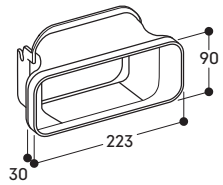


Accessoires d'installation

AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat



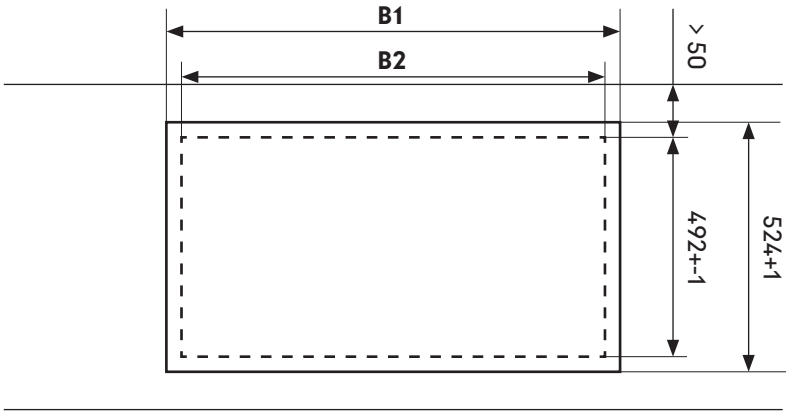
AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour ralloı avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profor

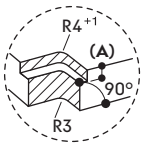


Tous mesures en mm.

Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL414 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.



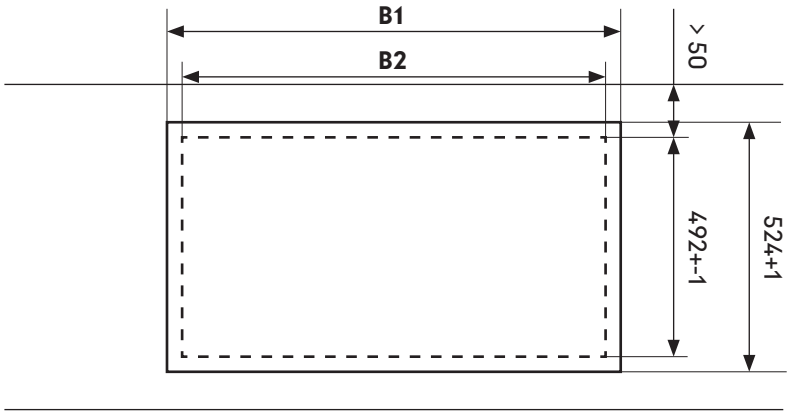


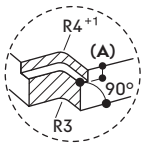
Pour la dimension A :
3,5 - 0,5 en combinaison avec seulement appareils encadrés
6,5 +0,5 en combinaison avec au minimum une table de cuisson à induction sans cadre

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

Exemples de combinaisons avec élément de ventilation VL414 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 / 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 VL414 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.

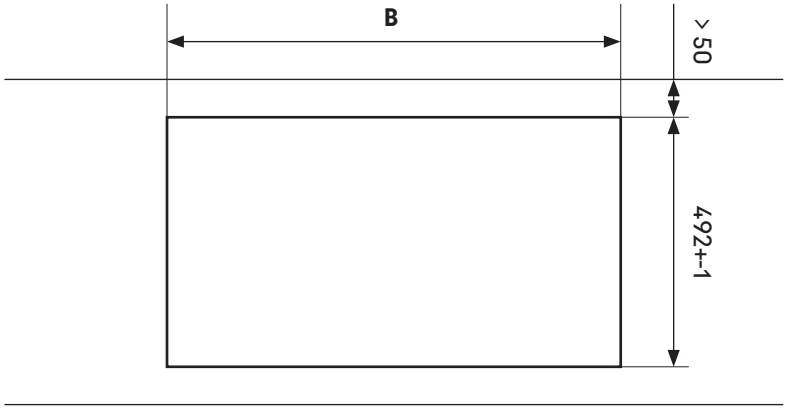


Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VA420010 Nombre
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Exemples de combinaisons avec élément de ventilation VL414 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.

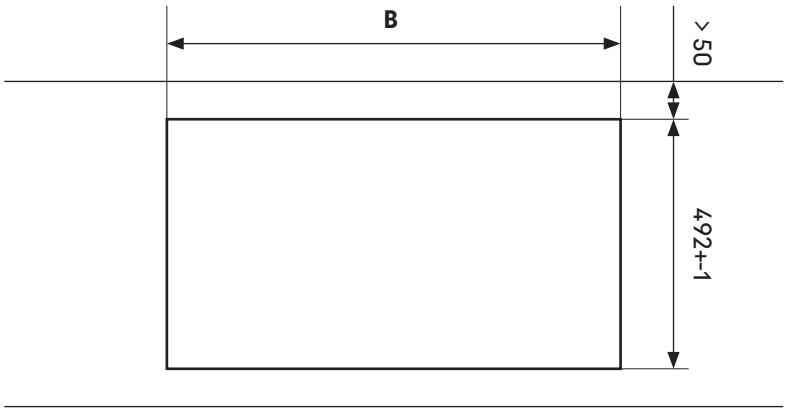
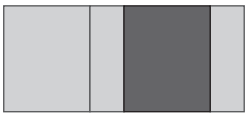


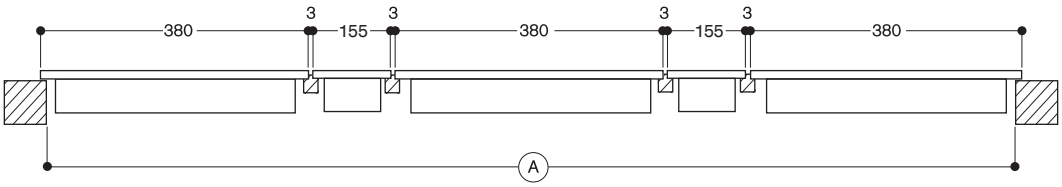
Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VA420010 Nombre
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	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

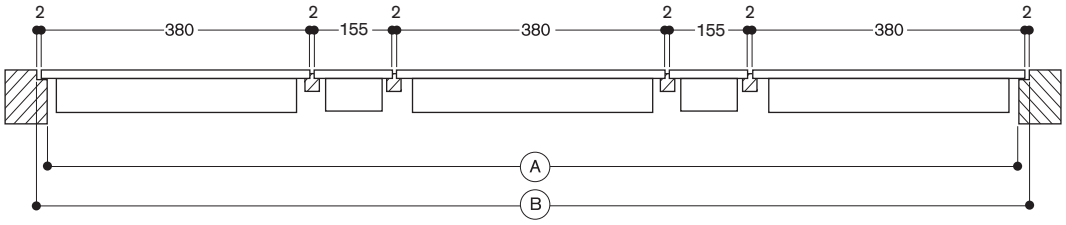
Exemple d'une combinaison des appareils VI414, VI422, VP414 et 2 VL414.



	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 cm / 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.

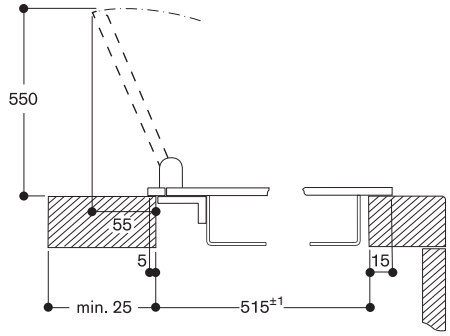


	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....
+ nombre de baguettes de jonction x 2 mm	4 x 2	+ 8	.....
- Porte-à-faux latéral des appareils (7 cm / côté)	14	- 14	- 14
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1.444 +/- 1	..... +/- 1
+ porte-à-faux côté des appareils (7 cm / côté)	14	+ 14	+ 14
+ joint en silicone (périphérique 2 mm)	2 x 2	+ 4	+ 4
(B) Largeur totale avec rainure (in mm)		1.462 + 1	..... 0/+ 1

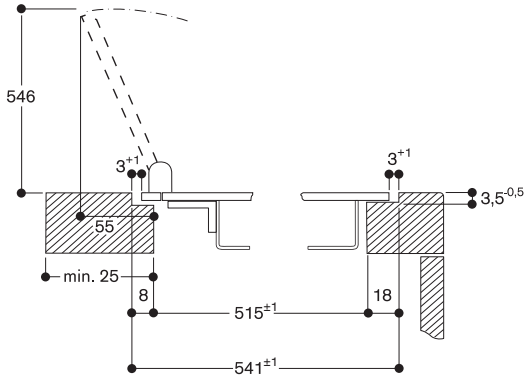
Montage avec couvercle de l'appareil série 400

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.

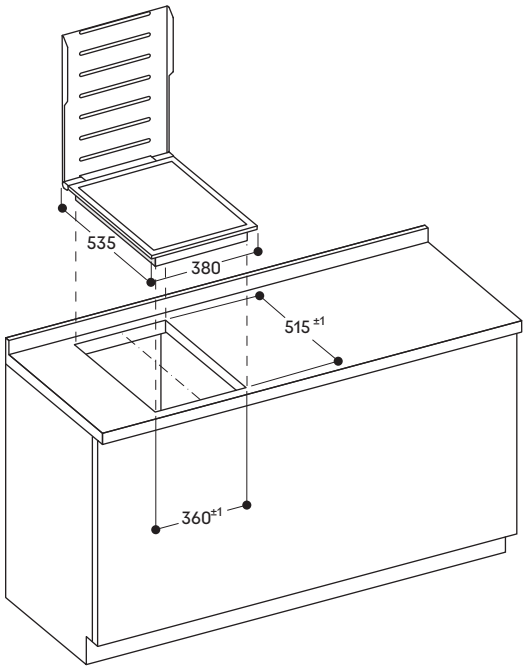
Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé



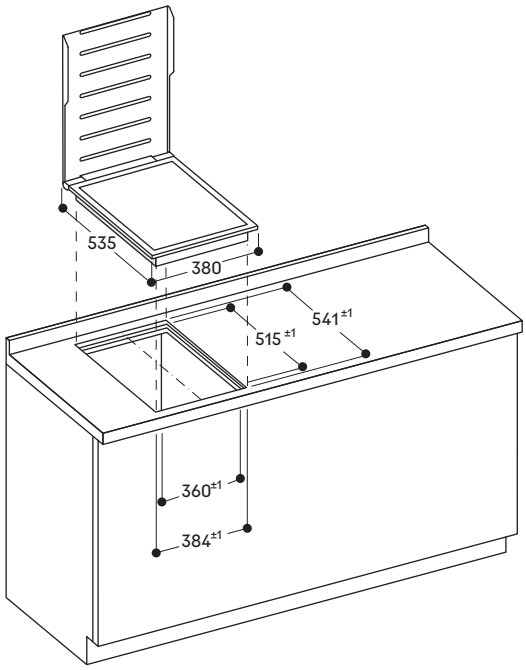
Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré



Montage avec montage en surface du couvercle de l'appareil



Montage avec encastrement du couvercle de l'appareil



Tous mesures en mm.

Vario de cuisson Flex Induction série 200
VI262

VI262120	**CHF**	**4'315.-**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 60 cm.	CHF	3'991.67
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 racloir à verre.

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.-**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.-**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.-**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.-**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.-**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.-**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69

Highlights
- 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.

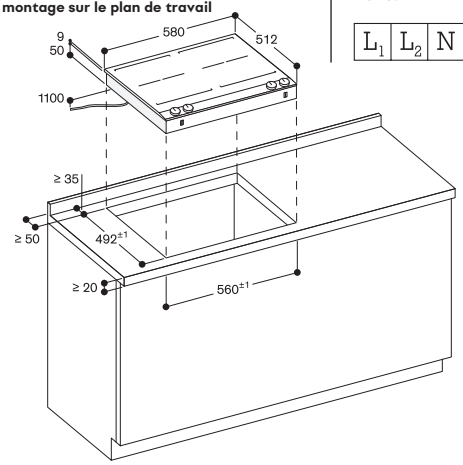
Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 160–161.

Consulter les détails d'encastrement avec evacuation de l'air à la page 222.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans fiche.

L_1 L_2 N ⏚ **400V** / 16A

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



Vario de cuisson Flex Induction série 200
VI242

VI242120	**CHF**	**3'390.-**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 38 cm.	CHF	3'135.99
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 racloir à verre.

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.-**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.-**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.-**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.-**
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.-**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.-**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69

Highlights
- 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.

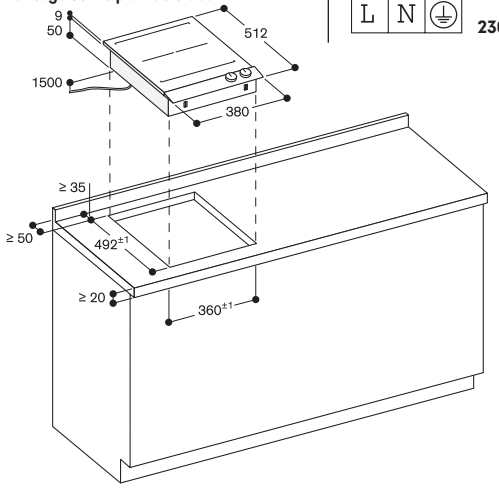
Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 160–161.

Consulter les détails d'encastrement avec evacuation de l'air à la page 222.

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



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Vario de cuisson Flex Induction série 200
VI232

VI232121	**CHF**	**3'035.–**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 28 cm.	CHF	2'807.59
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 racloir à verre.

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
VD200020	**CHF**	**519.–**
Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200.	CHF	480.11

Highlights
- 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.

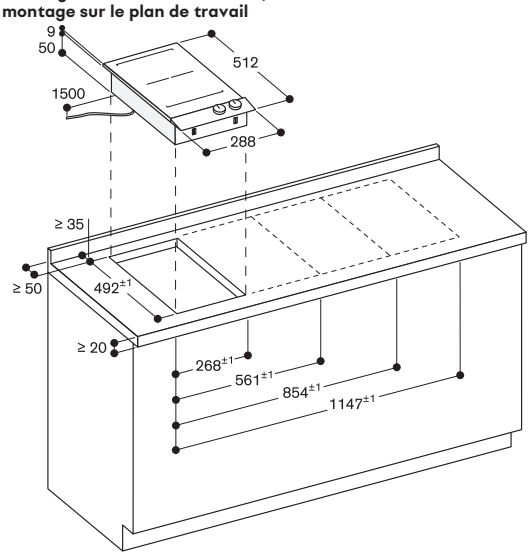
Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 160–161.

Consulter les détails d'encastrement avec evacuation de l'air à la page 222.

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



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Vario table de cuisson à gaz série 200
VG264

VG264220	**CHF**	**3'065.-**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 60 cm. Gaz naturel 20 mbar.	CHF	2'835.34
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.-**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.-**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Highlights
- 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.

Equipement
Grille en fonte avec surface plane.
Couvercles de brûleurs émaillés.

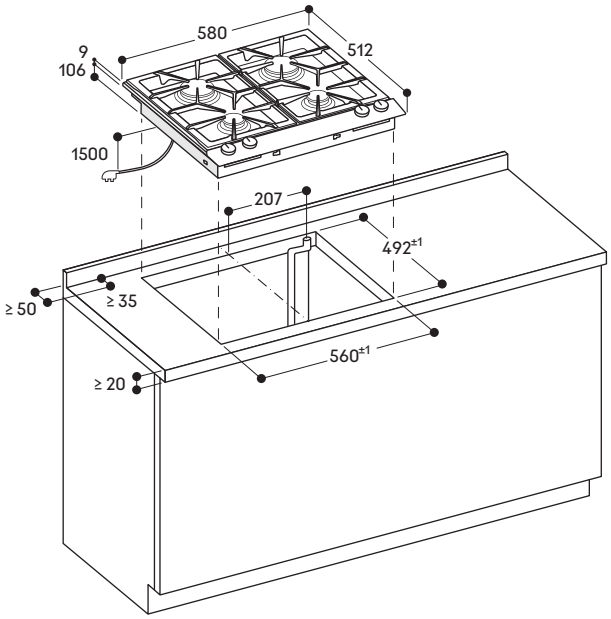
Sécurité
Contrôle électronique de la flamme.
Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

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 latéral 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 65 cm.
Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 160–161.

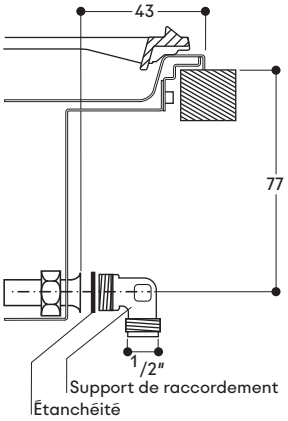
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz : 9,8 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 0,01 kW.
Câble d'alimentation 1,5 m avec fiche **SVGW Nr. 18-029-1**

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.

Raccordement gaz



Vario wok à gaz série 200
VG231

VG231220DE	**CHF**	**2'245.–**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 28 cm. Gaz naturel 20 mbar. Brûleur-Wok 6 kW.	CHF	2'076.78
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 Anneau pour wok.

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

VD200020	**CHF**	**519.–**
Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200.	CHF	480.11
WP400001	**CHF**	**517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples, ø 36 cm, 6 litres, Hauteur 10 cm.	CHF	478.26

Highlights
- 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.

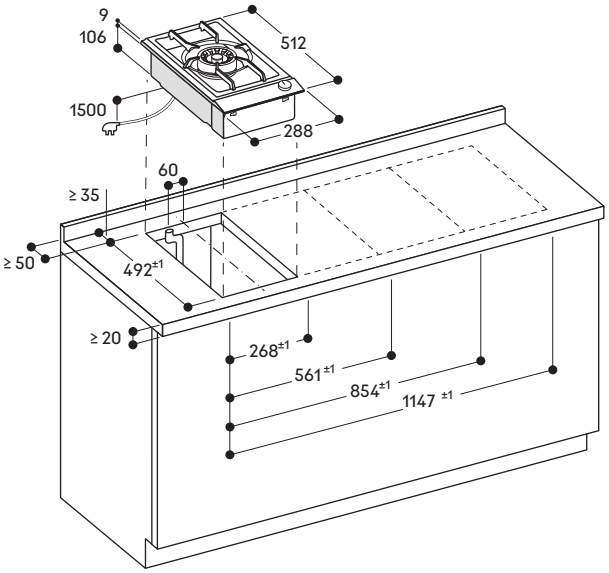
Sécurité
Contrôle électronique de la flamme.
Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

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 65 cm.
Poids de l'appareil : env. 11 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 160–161.

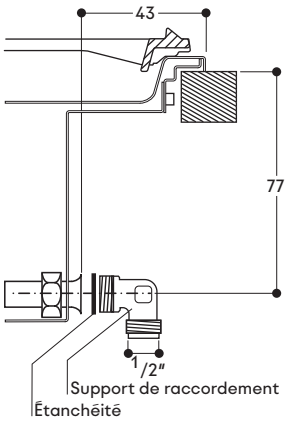
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz : 6 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 0,01 kW.
Cordon secteur 1,5 m avec prise.
SVGW Nr. 18-029-1

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.

Raccordement gaz



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Vario table de cuisson à gaz série 200
VG232

VG232220DE	**CHF**	**2'140.–**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 28 cm. Gaz naturel 20 mbar.	CHF	1'979.65
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

VD200020	**CHF**	**519.–**
Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200.	CHF	480.11

Highlights
- 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 ø 22 cm.
1 brûleur (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.

Equipement
Grille en fonte.
Couvercles de brûleurs émaillés.

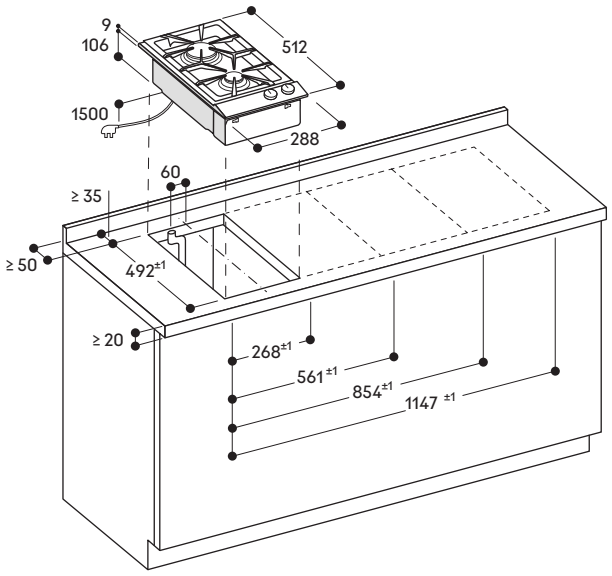
Sécurité
Contrôle électronique de la flamme.
Affichage de la chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.

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 65 cm.
Poids de l'appareil : env. 9 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 160–161.

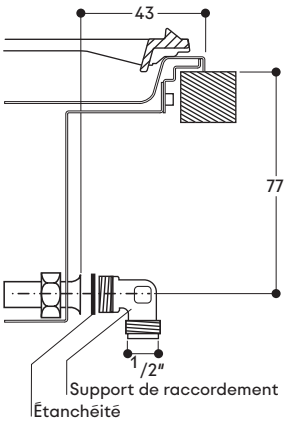
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale gaz : 4,9 kW.
Puissance de raccordement électrique totale : 0,01 kW.
Câble d'alimentation 1,5 m avec fiche.
SVGW Nr. 18-029-1

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.

Raccordement gaz



Vario Teppan Yaki série 200
VP230

VP230120	**CHF**	**3'915.–**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 28 cm.	CHF	3'621.65
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

2 spatules.

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

VD200020	**CHF**	**519.–**
Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200.	CHF	480.11

Highlights

- 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 °C à 240 °C.

Equipement
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.

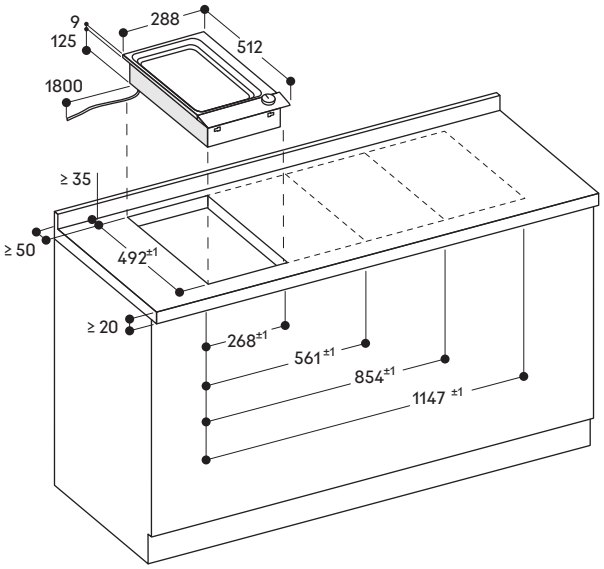
Sécurité
Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Interrupteur de sécurité.

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 160-161.

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



Vario Gril électrique série 200
VR230

VR230120	**CHF**	**2'675.–**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 28 cm.	CHF	2'474.56
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 grille en fonte.
1 pierre de lave.
1 brosse de nettoyage.

Installation Accessories

VV200010	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29
VV200020	**CHF**	**223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200.	CHF	206.29

Accessoires en option

LV030000	**CHF**	**46.–**
Pierres de lave de remplacement.	CHF	42.55
VD200020	**CHF**	**519.–**
Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200.	CHF	480.11

Highlights

— 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.

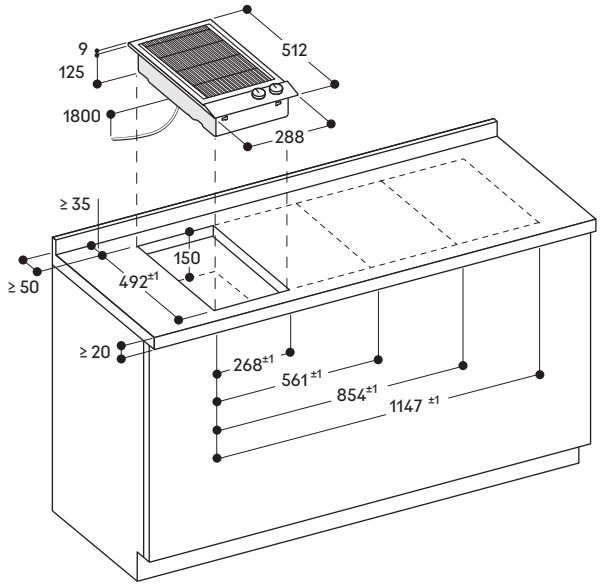
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 160–161.

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.

L N ⏚ **230V** / 16A

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



Aérateur de plan de cuisson série 200
VL200

VL200120 **CHF 2'465.-**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 15 cm. Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur. CHF 2'280.30

Le prix comprend
1 Coude d'évacuation d'air.

Combinaison avec un moteur externe
AR400142 Extraction d'air
AR401142
AR403122
AR413122 En circulation d'air
AR410110

Accessoires d'installation

AD410040 **CHF 80.-**
Tuyau de raccordement flexible pour VL200. ø : 150 mm plat. CHF 74.01

AD851041 **CHF 80.-**
Pièce de raccordement pour VL200 pour rallonge avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond. CHF 74.01

VV200010 **CHF 223.-**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200. CHF 206.29

VV200020 **CHF 223.-**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200. CHF 206.29

Accessoires en option

LS041001 **CHF 74.-**
Guide de l'air pour VL200 placé à côté d'appareils gaz. CHF 68.46

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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 tabe 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.

Equipement
Boutons de commande avec anneaux lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec capteur commandé Adaptation de la performance du Système de ventilation.
Fonction automatique avec suivi commandé par capteur ou manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre à graisse amovible, 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 242 pour le calcul de la longueur maximale.

Un module de ventilateur est recommandé pour chaque VL.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Appareils spéciaux Vario tels que Vario le gril électrique et le wok au gaz Vario doivent être placés entre deux VL.

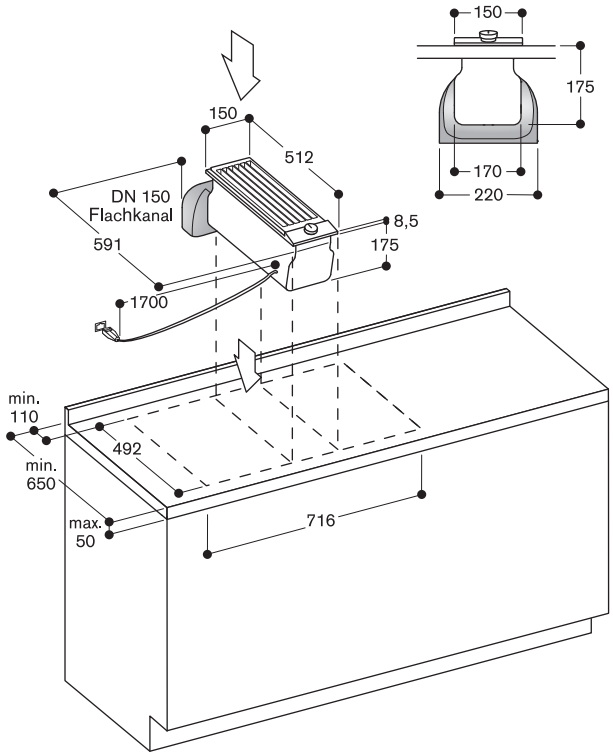
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS041001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
La largeur du plan de cuisson entre deux VL doit être max. 80 cm.
En cas d'installation du déflecteur LS041001, il est impossible 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.

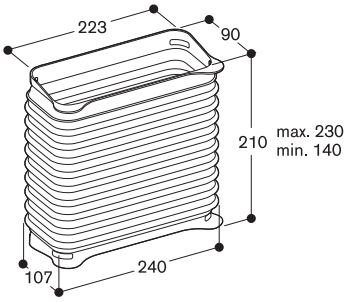
Respecter les Instructions de montage supplémentaires aux page 274-277.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

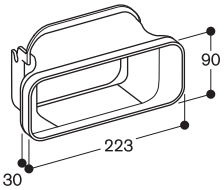
Montage Muldenlüftung; aufgesetzter Einbau



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



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Exemples de combinaisons sans élément de ventilation VL200.

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.

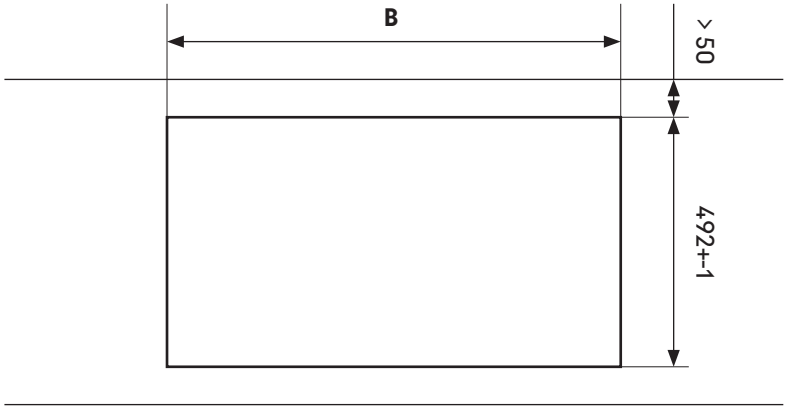


Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VV200010 / VV200020 Nombre
	288	561 +-1	1
	288	854 +-1	2
	288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

Exemples de combinaisons avec élément de ventilation VL200.

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.

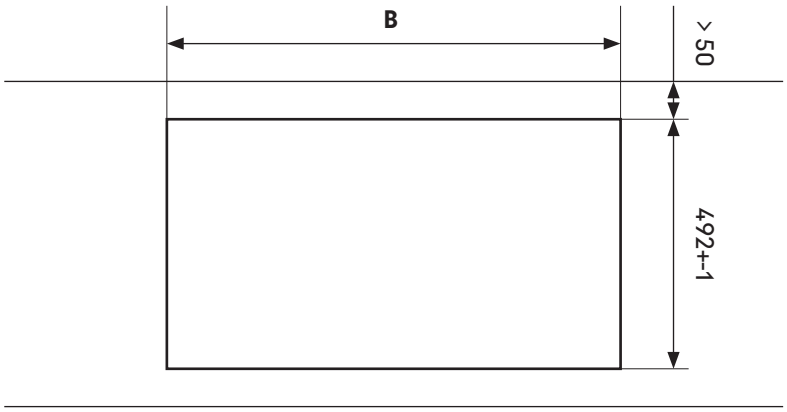


Table de cuisson	Taille des appareils [mm]	Dimension B [mm]	VV200010 / VV200020 Nombre
	288 / 150	716 +-1	2
	380 / 150 / 380	900 +-1	2
	288 / 150 / 150	871 +-1	3
	288 / 150 / 150	1164 +-1	4
	288 / 150 / 150	1457 +-1	5
	380 / 150 / 288	808 +-1	3
	150 / 580 / 150	870 +-1	2
	288 / 150 / 580 / 150	1163 +-1	3

Position recommandée pour le wok à gaz et le grill
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario série 400

CA060300 **CHF 211.–**
Capteur de cuisson CHF 195.19
pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.

LV030000 **CHF 46.–**
Pierres de lave de remplacement. CHF 42.55

VA440010 **CHF 334.–**
Couvercle en inox CHF 308.97
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 **CHF 517.–**
Poêle wok en CHF 478.26
matériau à couches multiples, ø 36 cm, 6 litres, Hauteur 10 cm.

WZ400000 **CHF 230.–**
Support adaptateur CHF 212.77
pour poêle Wok.

AA414010 **CHF 75.–**
Rail de guidage de CHF 69.38
l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.

VA420004 **CHF 140.–**
Baguette de jonction CHF 129.51
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.

VA420010 **CHF 140.–**
Baguette de jonction CHF 129.51
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

GN232110 **CHF 667.–**
Teppan Yaki en CHF 617.02
matériaux à couches multiples.
GN 1/1.
Pour table induction full zone.
47,5 × 27,0 cm

CA051301 **CHF 262.–**
Teppan Yaki en CHF 242.37
matériaux à couches multiples.
Pour Flex-induction.
41,5 × 26,5 cm.

CA052300 **CHF 336.–**
Plaque de Gril. CHF 310.82
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA050300 **CHF 325.–**
Poêle Flex, pièces. CHF 300.65
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

CA055300 **CHF 231.–**
Poêle Flex,grand. CHF 213.69
Revêtement antiadhésif.
Pour Flex-induction.

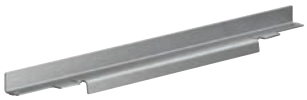
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario série 200

VD200020 **CHF 519.–**
Couvercle noir pour Vario de cuisson série 200. CHF 480.11

LV030000 **CHF 46.–**
Pierres de lave de remplacement. CHF 42.55

LS041001 **CHF 74.–**
Guide de l'air pour VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz. CHF 68.46



VV200010 **CHF 223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200. CHF 206.29

VV200020 **CHF 223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200. CHF 206.29

WP400001 **CHF 517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples, ø 36 cm, 6 litres, Hauteur 10 cm. CHF 478.26

CA051301 **CHF 262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction. 41,5 × 26,5 cm. CHF 242.37

CA052300 **CHF 336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction. CHF 310.82

CA050300 **CHF 325.–**
Poêle Flex, pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction. CHF 300.65

CA055300 **CHF 231.–**
Poêle Flex,grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction. CHF 213.69

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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		—	—
Prix	(CHF)		
Cadre en acier inoxydable de 3 mm pour montage en surface ou affleurant		CX492111	CX482111
Prix	(CHF)	**8'105.–**	**7'110.–**
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	90
Profondeur	(cm)	52	52
Profondeur d'immersion	(cm)	6,5	6,5
Commande			
Bouton		— / —	— / —
tactile TFT / Fonctionnement du twist pad / Fonctionnement du capteur		• / — / —	• / — / —
Affichage bicolore (blanc/orange)		—	—
Bouton correspondant (inox / noir)[5]		—	—
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson / ustensiles de cuisine		6	6
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	6
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 (Gaggenau 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), ø 20 cm		—	—
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø 24 cm		—	—
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø 28 cm		—	—
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø 32 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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. [4] Les boutons doivent être commandés séparément.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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**
VI492105	VI482105	VI462105	VI422105	VI414105
5'000.-	**4'370.-**	**3'830.-**	**3'470.-**	**3'865.-**
VI492115	VI482115	VI462115	VI422115	VI414115
5'105.-	**4'495.-**	**3'960.-**	**3'690.-**	**4'325.-**
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

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Vario Gaz série 400

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	VG415215	VG425115	VG425215
Prix	(CHF)	**5'775.-**	**5'775.-**	**3'620.-**	**3'620.-**	**3'715.-**	**3'715.-**
Cadre en acier inoxydable 3 mm 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-teilig	3-teilig	1-teilig	1-teilig	1-teilig	1-teilig
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	6,0
Charge électrique totale connectée	(W)	15,0	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**	**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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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
Prix	(CHF)	**4'315.-**	**3'390.-**	**3'035.-**
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 (Gaggenau 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), ø 20 cm		17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
Poêle (KDET) (Peut être commandé via la e-shop), ø 24 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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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
Prix	(CHF)	**3'065.–**	**2'245.–**	**2'140.–**
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-teilig	1-teilig	1-teilig
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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Appareils de cuisson spéciaux Vario séries 400 et 200

Numéro de l'appareil		Teppan Yaki	Gril électrique	Teppan Yaki	Gril électrique
		VP414115	VR414115	VP230120	VR230120
Prix	(CHF)	**4'145.–**	**3'550.–**	**3'915.–**	**2'675.–**
Cadre en acier inoxydable 3 mm 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	—	140 — 240	—
Equipment					
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 sandwiches 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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

TABLES DE CUISSON

Vue d'ensemble 172

Tables de cuisson au gaz 176

Module à induction intégré série 400 (ESSENTIAL INDUCTION) 178

Plan de cuisson à induction Full Zone 184

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré 192

Table de cuisson Flex Induction 202

Conseils de planification pour l'installation de plaques de cuisson à induction et vitrocéramiques 222

Tables de cuisson vitrocéramique 223

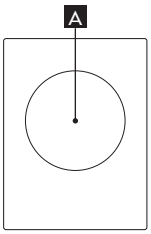
Accessoires | Accessoires spéciaux 226

Informations techniques 228

Aperçu

Module à induction intégré

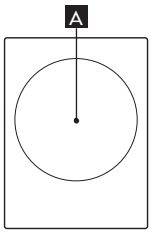
Largeur 21 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A Ø 21 cm	2.000 W	2.300 W
Puissance de raccordement totale	2.300 W	

CU421

Largeur 28 cm

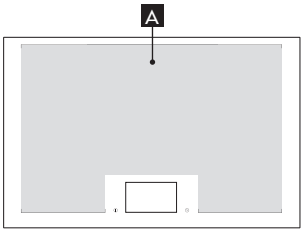


Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A Ø 28 cm	2.300 W	2.700 W
Puissance de raccordement totale	2.700 W	

CU428

Plan de cuisson à induction Full Zone

Largeur 80 cm

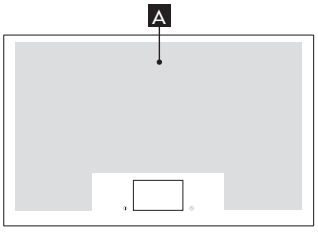


Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A (1 grande vaisselle de cuisson)	3.500 W	5.500 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CX482

Avec cadre, combinable avec d'autres Appareils de cuisson Vario

Largeur 90 cm



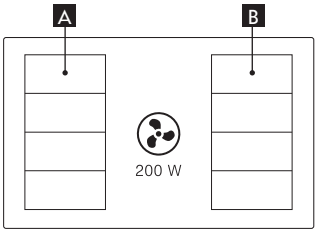
Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A (1 grande vaisselle de cuisson)	3.500 W	5.500 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CX492

Avec cadre, combinable avec d'autres Appareils de cuisson Vario

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré

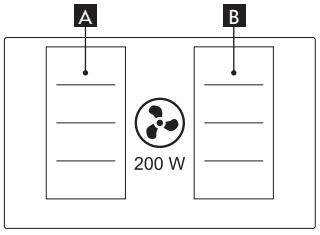
Largeur 80 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A / B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CV282

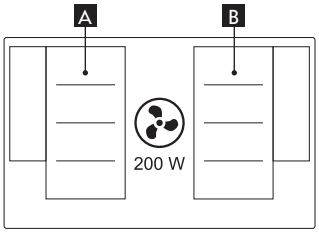
Largeur 80 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A / B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CV482

Largeur 90 cm

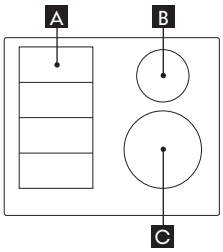


Zone de cuisson / niveau de performance	12	Boost
A / B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CV492

Table de cuisson Flex Induction série 200

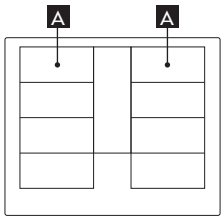
Largeur 60 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B Ø 14,5 cm	1.600 W	2.200 W
C Ø 21 cm	2.500 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CI261

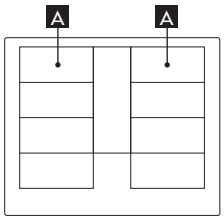
Largeur 60 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CI262

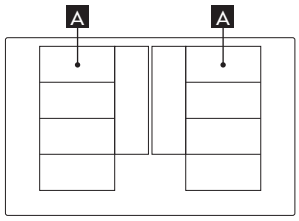
Largeur 70 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CI272

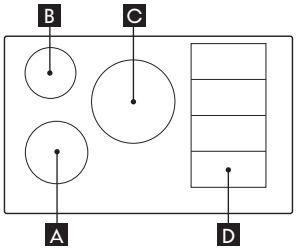
Largeur 80 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CI282

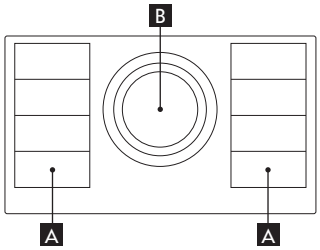
Largeur 80 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A Ø 18 cm	1.800 W	3.100 W
B Ø 14,5 cm	1.400 W	2.200 W
C Ø 24 cm	2.200 W	3.700 W
D	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	7.400 W	

CI283

Largeur 90 cm

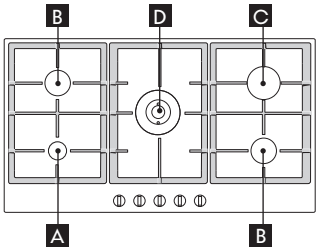


Zone de cuisson / niveau de performance	17	Boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B Ø 21 cm	2.200 W	3.700 W
Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
Ø 32 cm	3.300 W	3.700 W
Puissance de raccordement totale	11.100 W	

CI292

Plan de cuisson au gaz série 400 et 200

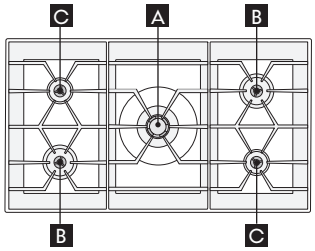
Largeur 90 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12
A Petit brûleur	1.000 W
B Brûler normal	1.750 W
C Bruler fortement	3.000 W
D Wok brûleur multicirculaire	5.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	12.500 W
Puissance de raccordement électrique totale	1,0 W

CG291

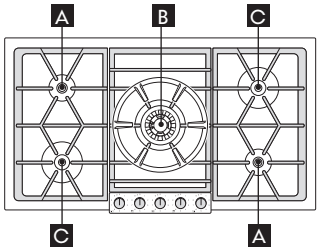
Largeur 90 cm



Zone de cuisson / niveau de performance	12
A Wok brûleur multicirculaire	5.800 / 6.000 W
B Bruler fortement	4.000 W
C Brûler normal	2.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	17.800 W / 18.000 W
Puissance de raccordement électrique totale	15,0 W

CG492

Largeur 90 cm

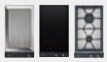
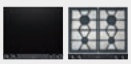
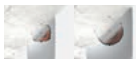


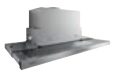
Zone de cuisson / niveau de performance	9
A Brûler normal	2.000 W
B Wok brûleur multicirculaire	5.800 / 6.000 W
C Bruler fortement	4.000 W
Puissance de raccordement totale gaz	17.800 W / 18.000 W
Puissance de raccordement électrique totale	10,0 W

VG295

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 la plan de cuisson

Produit	Illustration	Nom de l'appareil		AC400 La largeur est dépend de la Configuration	AC250121 Largeur 120 cm	AW442 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	•	•	•	•	•
Vario Flex Induction série 400		VI4..	40 cm	•	•	•	•	•
Vario Flex Induction série 400		VI462	60 cm	•	•	•	•	•
Vario Flex Induction série 400		VI482	80 cm	•	•	•	•	—
Vario Flex Induction série 400		VI492	90 cm	•	•	•	—	—
Vario Plan de cuisson à gaz série 400 **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 de cuisson Flex Induction série 200** **Vario Plan de cuisson à gaz série 200**		VP2.. / VI2.. / VR2..	30 cm	•	•	•	•	•
Vario de cuisson Flex Induction série 200		VI242	40 cm	•	•	•	•	•
Vario de cuisson Flex Induction série 200 **Vario Plan de cuisson à gaz 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		CX482	80 cm	•	•	•	•	—
Plan de cuisson à induction Full Zone série 400		CX492	90 cm	•	•	•	—	—
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI261 / CI262	60 cm	•	•	•	•	•
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI272	70 cm	•	•	•	•	•
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI282 / CI283	80 cm	•	•	•	•	—
Table de cuisson Flex Induction série 200		CI292	90 cm	•	•	•	—	—

							
AL400122 Largeur 120 cm	AL400192 Largeur 90 cm	AL200180 Largeur 80 cm	AL200190 Largeur 90 cm	VL414 Largeur 15,5 cm	VL200 Largeur 15 cm	AF210192 Largeur 90 cm	AF210162 Largeur 60 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm
•[A]	•[A]	–	–	•[A]	–	•[A]	•[A]
•	•	–	–	•	–	•	•
•	•	–	–	•	–	•	•
•	•	–	–	•	–	•	•
•	•	•	–	•	–	•	–
•	•	–	•	–	–	•	–
•	•	–	–	–	–	•[A]	–
–	–	–	–	–	•[A]	•[A]	•[A]
•	•	–	–	–	•	•	•
•	•	–	–	–	•	•	•
•	•	–	–	–	•	•	•
–	–	–	–	–	–	–	–
•	•	•	–	–	–	•	–
–	•	–	•	–	–	•	–
–	–	–	–	–	–	•	•
–	–	–	–	–	–	•	–
–	•	•	–	–	–	•	–
–	•	–	•	–	–	•	–

Plan de cuisson au gaz série 400
CG492

CG492111	**CHF**	**7'025.-**
Inox.	CHF	6'498.61
Largeur 100,2 cm.		
Gaz liquide 50 mbar.		
Brûleur-Wok 5,8 kW.		
CG492211	**CHF**	**7'025.-**
Inox.	CHF	6'498.61
Largeur 100,2 cm.		
Gaz naturel 20 mbar.		
Brûleur-Wok 6 kW.		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.-

Le prix comprend

1 anneau pour wok.
5 Boutons de commande.

Accessoire d'installation indispensable

CA429410	**CHF**	**595.-**
Jeu de cadres	CHF	550.42

composé de cadres décoratifs (pour les plans de travail en acier inoxydableà souder) et cadre support.

Accessoires en option

WP400001	**CHF**	**517.-**
Poêle wok en	CHF	478.26

matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Highlights

— Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 18 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 24cm.

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 24cm.

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 peux-être fixé par au-dessus.
Il convient de respecter une distance latéral 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.
Poids de l'appareil : env. 34 kg.

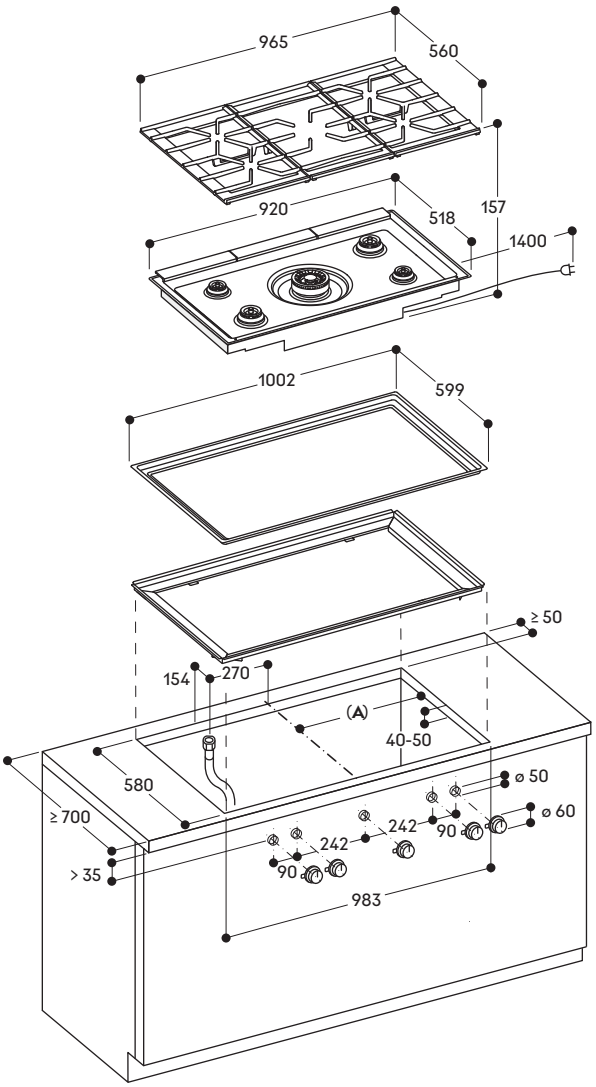
Connexions et valeurs raccordées

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

Remarque:

La puissance totale sur la table de cuisson peut être limitée à 12 KW (par rapport à Hs), ce qui correspond à près de 11 KW par rapport à Hi ou. HuB). Pour ce faire, veuillez contacter notre service clientèle.

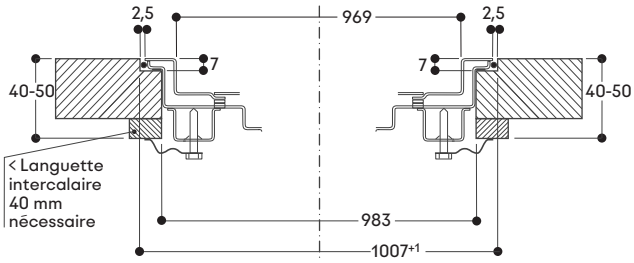
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



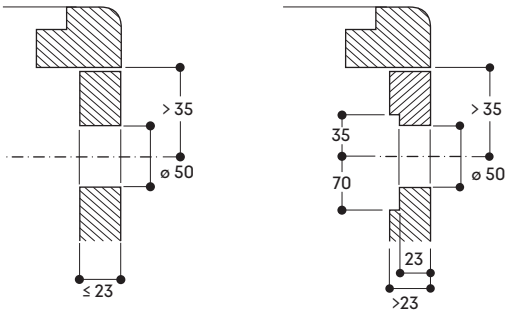
A: 491,5 mm

Pour d'autres options d'installation, consultez les instructions d'installation

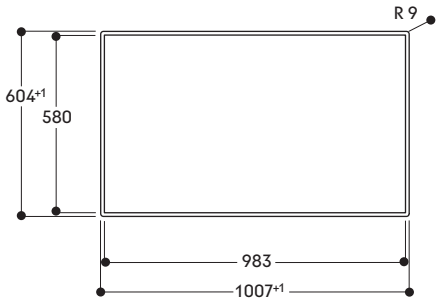
Coupe longitudinale



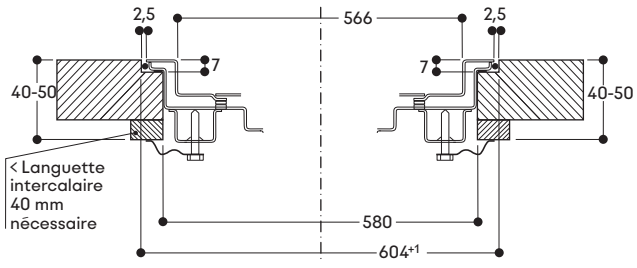
Installation du bouton de commande



Vue du dessus



Coupe transversale



Mesures en mm.

Module à induction intégré série 400
CU428

CU428100	**CHF**	**2'435.–**
Module induction intégré ø 28 cm.	CHF	2'252.54
Les boutons doivent être commandés séparément.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation nécessaires

CKU410010	**CHF**	**210.–**
1 bouton en acier inox série 400 pour CU421, CU428. Commande électronique.	CHF	194.26
CKU410000	**CHF**	**294.–**
1 bouton noir série 400 pour CU421, CU428. Commande électronique.	CHF	271.97
CA420000	**CHF**	**147.–**
Kit d'installation pour induction intégrée. Un kit par cuisine. Accessoires nécessaires	CHF	135.99
SP415000	**CHF**	**85.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15–18 cm pour CU421, CU428.	CHF	78.63
SP419000	**CHF**	**95.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19–23 cm pour CU421, CU428.	CHF	87.88
SP424000	**CHF**	**107.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 24–28 cm pour CU421, CU428.	CHF	98.98
SP400000	**CHF**	**357.–**
Protège-plaque Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10–28 cm pour CU421, CU428.	CHF	330.25

Highlights
- Utilisation des récipients de cuisson directement sur le plan de travail, uniquement en combinaison avec le plan de travail en Dekton de 12 mm.
- Integrierte 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
Pour casseroles et poêles de ø 15 cm–ø 28 cm.
Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 paliers.
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.
Ne pas monter d'autres appareils, par exemple, les fours, les appareils de réfrigération ou lave-vaisselle.)
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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 182–183.

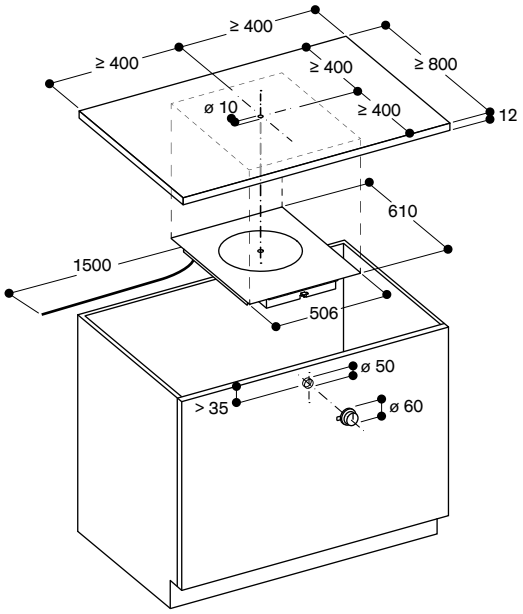
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 2,7 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.

Montage vidéo induction entièrement intégrée :

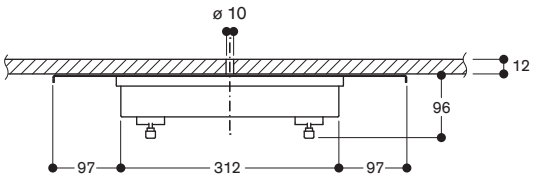
Fiche de spécifications Marking and drilling protocol for BSH Induction de Cosentino

Guide de conception de Cosentino

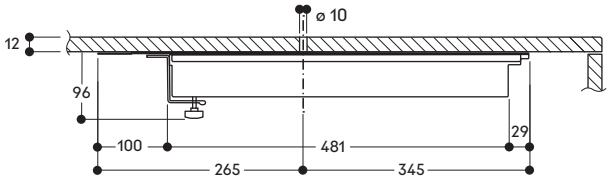
Remarque :
Contactez Cosentino pour savoir si le Dekton souhaité est approuvé pour l'induction intégrée.

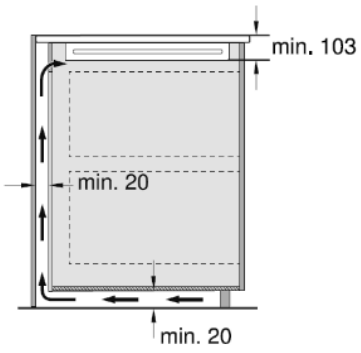


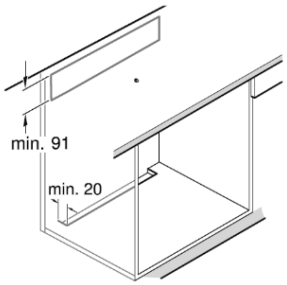
Coupe transversale



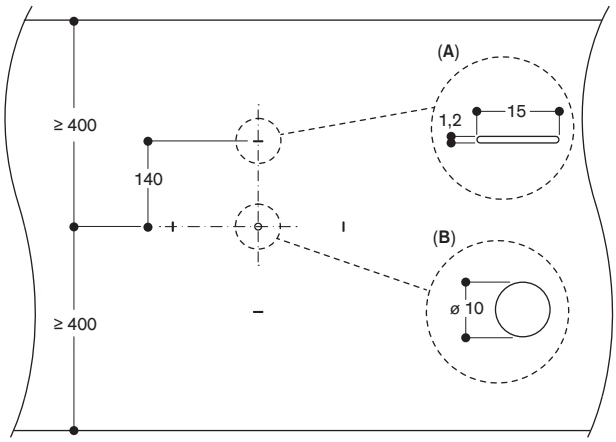
Section longitudinale





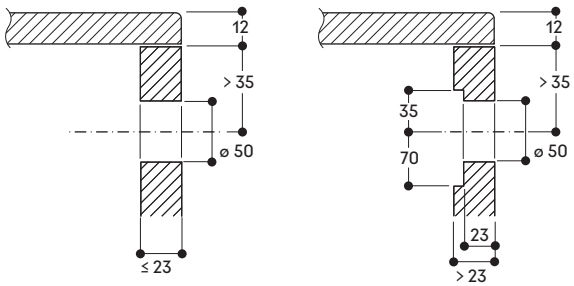


Vue du dessus



A: Marquage de la surface
B: Perçage

Installation du bouton de commande



Mesures en mm.

Module à induction intégré série 400
CU421

CU421100	**CHF**	**2'205.–**
Module induction intégré ø 21 cm. Les boutons doivent être commandés séparément.	CHF	2'039.78
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation nécessaires

CKU410010	**CHF**	**210.–**
1 bouton en acier inox série 400 pour CU421, CU428. Commande électronique.	CHF	194.26
CKU410000	**CHF**	**294.–**
1 bouton noir série 400 pour CU421, CU428. Commande électronique	CHF	271.97
CA420000	**CHF**	**147.–**
Kit d'installation pour induction intégrée. Un kit par cuisine.	CHF	135.99

Accessoires nécessaires

SP410000	**CHF**	**73.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 10–14 cm pour CU421.	CHF	67.53
SP415000	**CHF**	**85.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15–18 cm pour CU421, CU428.	CHF	78.63
SP419000	**CHF**	**95.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19–23 cm pour CU421, CU428.	CHF	87.88
SP400000	**CHF**	**357.–**
Protège-plaque Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10–28 cm pour CU421, CU428.	CHF	330.25

Highlights
- 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
Pour casseroles et poêles de ø 10 cm–ø21 cm.
Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 paliers.
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.
Ne pas monter d'autres appareils, par exemple, les fours, les appareils de réfrigération ou lave-vaisselle.)
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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 182–183.

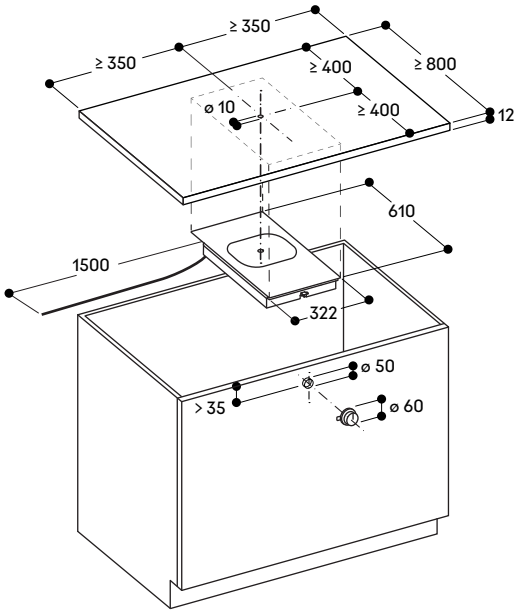
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale : 2,3 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.
Câble de connexion 1 m pour bouton de commande.

Montage vidéo induction entièrement intégrée :

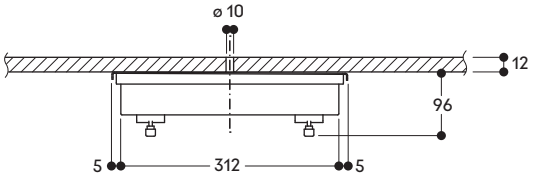
Fiche de spécifications Marking and drilling protocol for BSH Induction de Cosentino

Guide de conception de Cosentino

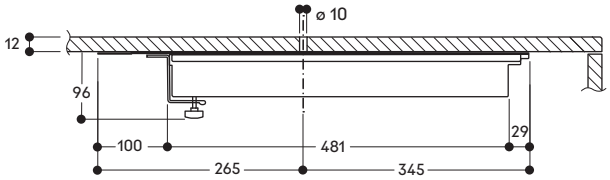
Remarque :
Contactez Cosentino pour savoir si le Dekton souhaité est approuvé pour l'induction intégrée.

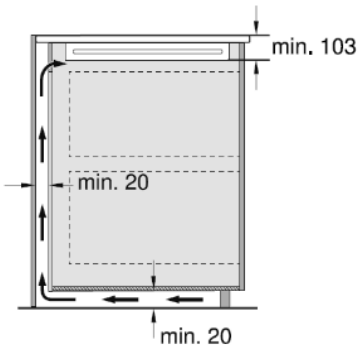


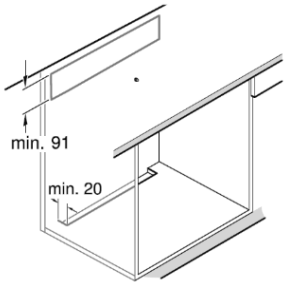
Coupe transversale



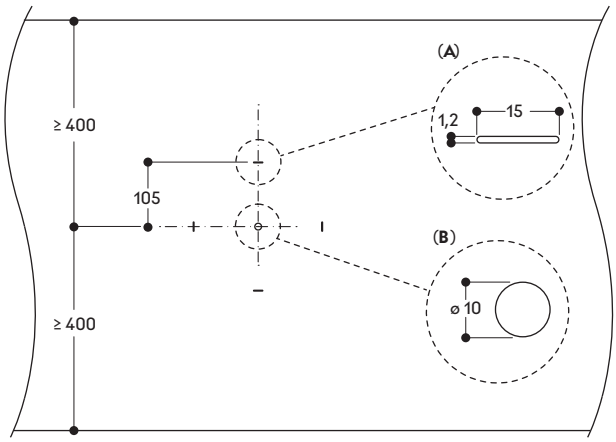
Section longitudinale





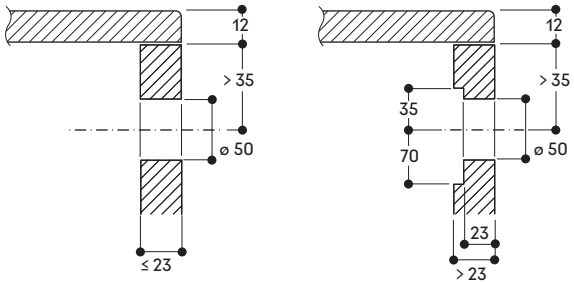


Vue du dessus



A: Marquage de la surface
B: Perçage

Installation du bouton de commande



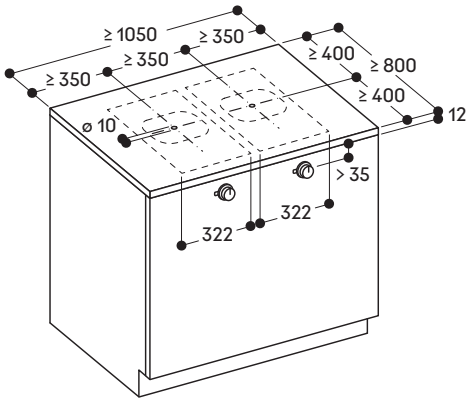
Mesures en mm.

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



Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

— 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	4'410.–
— 2 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)	CHF	420.–
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.–
— 1 x SP410000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 10-14 cm)	CHF	73.–
— 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)	CHF	85.–
— 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)	CHF	95.–
	Total CHF	5'230.–

Liste des composants (Bouton en acier noir)

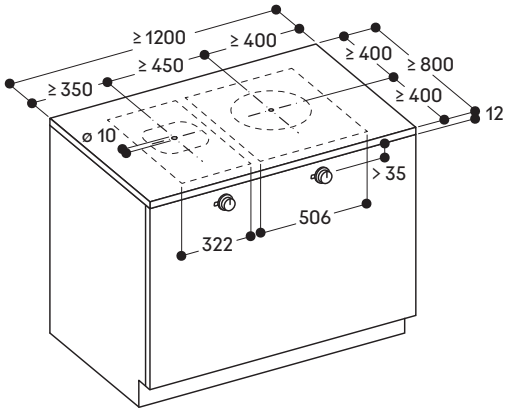
— 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	4'410.–
— 2 x CKU410000 (1 bouton, induction intégrée, noir)	CHF	588.–
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.–
— 1 x SP410000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 10-14 cm)	CHF	73.–
— 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)	CHF	85.–
— 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)	CHF	95.–
	Total CHF	5'398.–

Appareils de ventilation recommandés

AC400 (1 Module de filtrage)
AC250

Exemple de planification 2

Combinaison d'un module moyen et d'un grand module — CU421100 et CU428100



Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

— 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	2'205.–
— 1 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	2'435.–
— 2 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)	CHF	420.–
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.–
— 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	357.–
	Total CHF	5'564.–

Liste des composants (Bouton en acier noir)

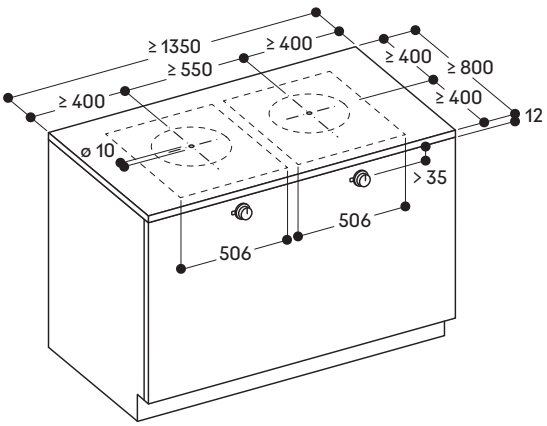
— 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	2'205.–
— 1 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	2'435.–
— 2 x CKU410000 (1 bouton, induction intégrée, noir)	CHF	588.–
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.–
— 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	357.–
	Total CHF	5'732.–

Appareils de ventilation recommandés

AC400 (1 Module de filtrage)
AC250

Exemple de planification 3

Combinaison de deux grands modules — CU428100 et CU428100



Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

— 2 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	4'870.–
— 2 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)	CHF	420.–
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.–
— 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)	CHF	85.–
— 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)	CHF	95.–
— 1 x SP424000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 24-28 cm)	CHF	107.–
	Total CHF	5'724.–

Liste des composants (Bouton en acier noir)

— 2 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	4'870.–
— 2 x CKU410000 (1 bouton, induction intégrée, noir)	CHF	588.–
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.–
— 1 x SP415000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 15-18 cm)	CHF	85.–
— 1 x SP419000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 19-23 cm)	CHF	95.–
— 1 x SP424000 (protection de surface pour casseroles et poêles ø 24-28 cm)	CHF	107.–
	Total CHF	5'892.–

Appareils de ventilation recommandés

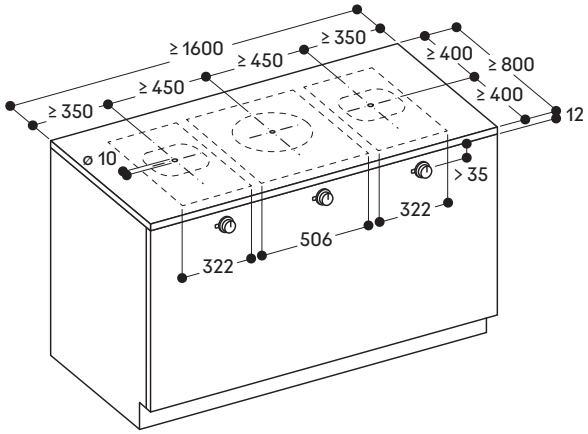
AC400 (1 module de filtration avec bordure ou 2 modules de filtration)
AC250

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Exemple de planification 4

Combinaison de deux modules moyens et d'un grand module — CU421100 et CU428100 et CU421100



Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

— 1 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	2'435.-
— 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	4'410.-
— 3 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)	CHF	630.-
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.-
— 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	357.-
	Total CHF	7'979.-

Liste des composants (Bouton en acier noir)

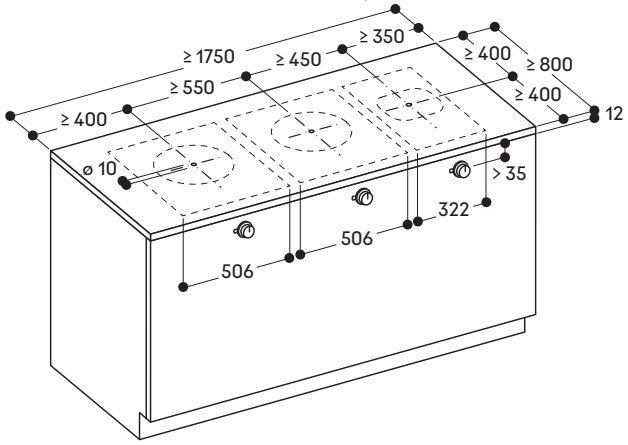
— 1 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	2'435.-
— 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	4'410.-
— 3 x CKU410000 (1 bouton, induction intégrée, noir)	CHF	882.-
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.-
— 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	357.-
	Total CHF	8'231.-

Appareils de ventilation recommandés

AC400 (2 modules de filtration)
AC250

Exemple de planification 5

Combinaison d'un module moyen et de deux grands modules — CU428100 et CU428100 et CU421100



Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

— 2 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	4'870.-
— 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	2'205.-
— 3 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)	CHF	630.-
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.-
— 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	357.-
	Total CHF	8'209.-

Liste des composants (Bouton en acier noir)

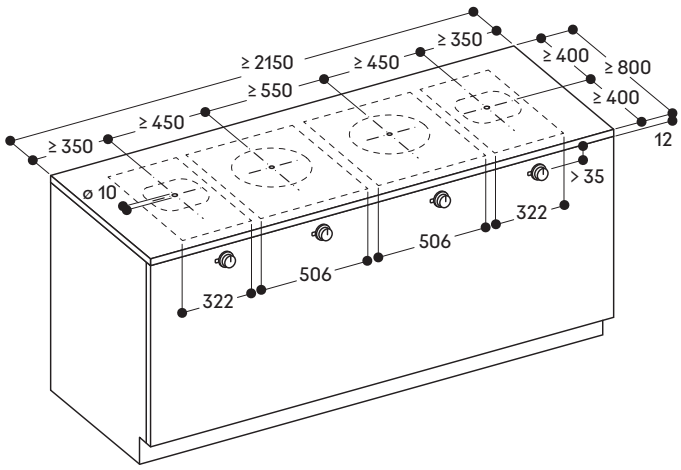
— 2 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	4'870.-
— 1 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	2'205.
— 3 x CKU410000 (1 bouton, induction intégrée, noir)	CHF	882.-
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.-
— 1 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	357.-
	Total CHF	8'461.-

Appareils de ventilation recommandés

AC400 (2 modules de filtration)
AC250 avec bordure

Exemple de planification 6

Combinaison de deux modules moyens et de deux grands modules — CU421100 et CU428100 et CU428100 et CU421100



Liste des composants (Bouton en acier inoxydable)

— 2 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	4'870.-
— 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	4'410.-
— 4 x CKU410010 (1 bouton, induction intégrée, acier inoxydable)	CHF	840.-
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.-
— 2 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	714.-
	Total CHF	10'981.-

Liste des composants (Bouton en acier noir)

— 2 x CU428100 (module d'induction integre ø 28 cm)	CHF	4'870.-
— 2 x CU421100 (module d'induction intégré ø 21 cm)	CHF	4'410.-
— 4 x CKU410000 (1 bouton, induction intégrée, noir)	CHF	1'176.-
— 1 x CA420000 (kit de montage pour induction intégrée)	CHF	147.-
— 2 x SP400000 (kit avec protection de surface, 4 pcs, pour casseroles et poêles ø 10-28 cm)	CHF	714.-
	Total CHF	11'317.-

Appareils de ventilation recommandés

AC400 (2 modules de filtration avec bordure)

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400
CX492

CX492101	**CHF**	**8'105.–**
Vitrocéramique noire. Sans cadre. Largeur 90 cm.	CHF	7'497.69
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

Accessoires en option

CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
GN232110	**CHF**	**667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples, GN 1/1. Pour table induction full zone.	CHF	617.02

Highlights
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte ppropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

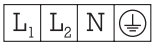
Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

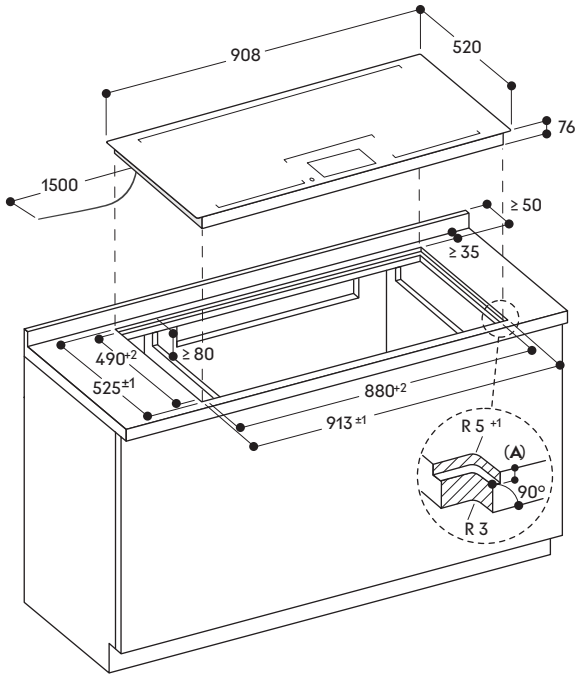
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

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.



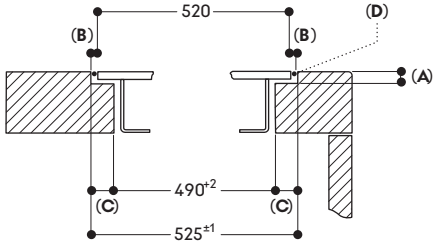
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



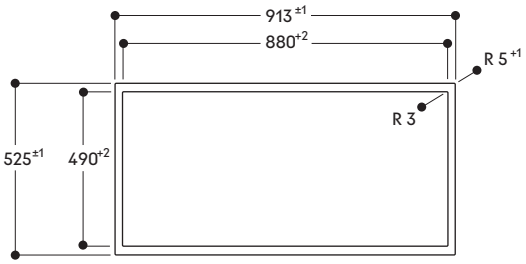
A: $6{,}5^{+0{,}5}$

Coupe transversale

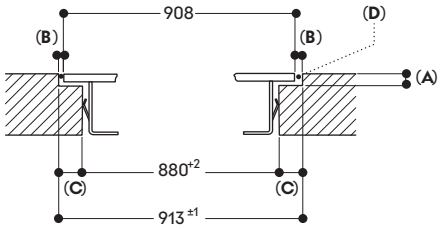


A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: 17,5
D: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: 16,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400
CX492

CX492111	**CHF**	**8'105.–**
Vitrocéramique noire. Cadre en inox. Largeur 90 cm.	CHF	7'497.69
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température.

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
GN232110	**CHF**	**667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples, GN 1/1. Pour table induction full zone.	CHF	617.02

Highlights
- 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

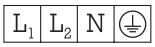
Sécurité
Interrupteur principal
Affichage de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.
Fonction Pause.

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. 31 kg.

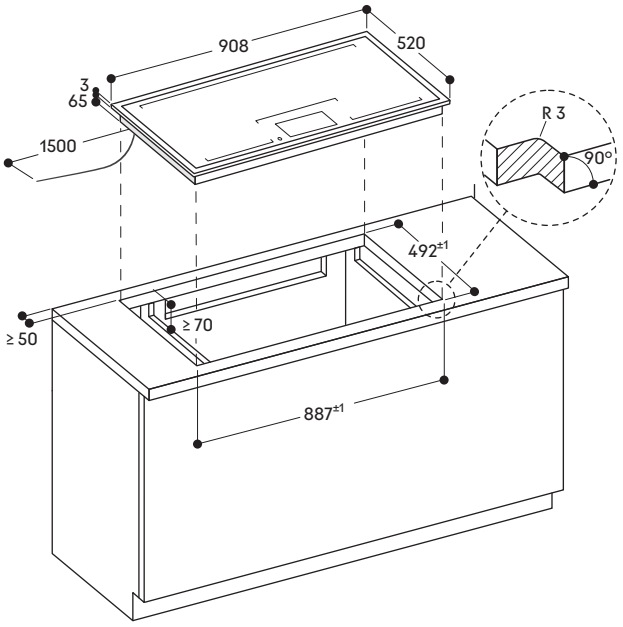
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

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 WiF.

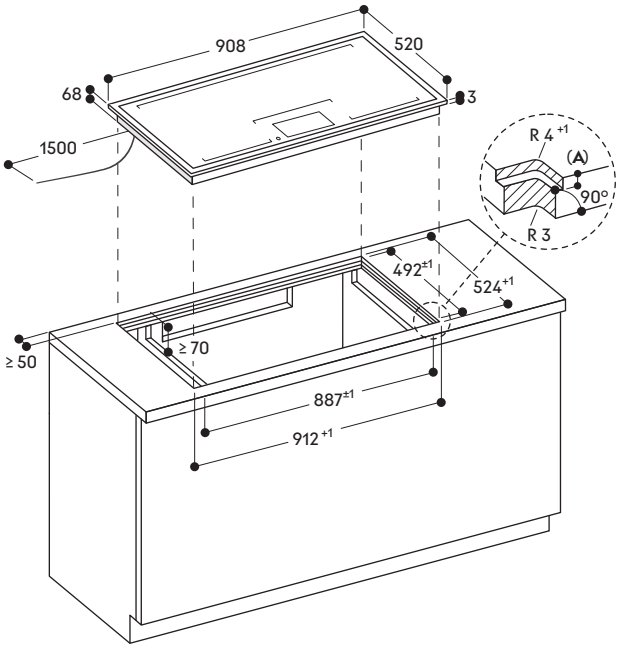


400V / 16A

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

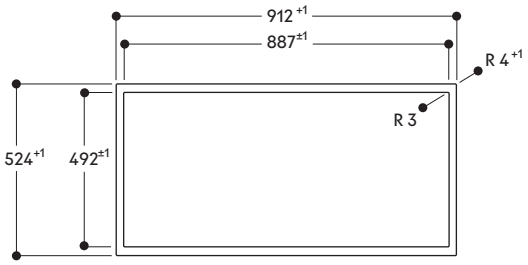


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

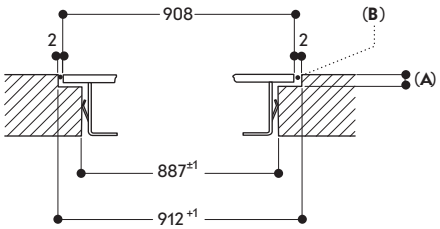


A : $3{,}5^{-0{,}5}$

Vue de dessus

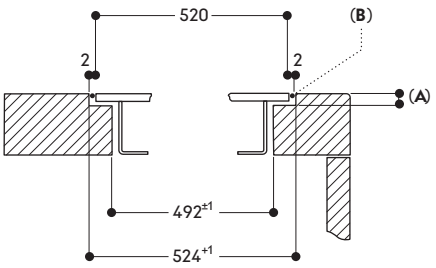


Coupe longitudinale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: $3{,}5^{-0{,}5}$
B: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400
CX482

CX482101	**CHF**	**7'110.–**
Vitrocéramique noire. Sans cadre. Largeur 80 cm.	CHF	6'577.24
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température.

Accessoires en option

CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
GN232110	**CHF**	**667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples, GN 1/1. Pour table induction full zone.	CHF	617.02

Highlights
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

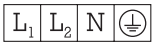
Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

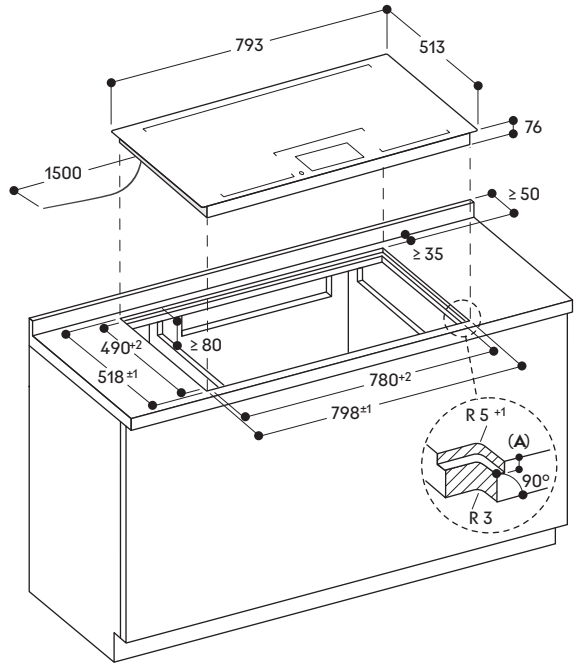
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

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.



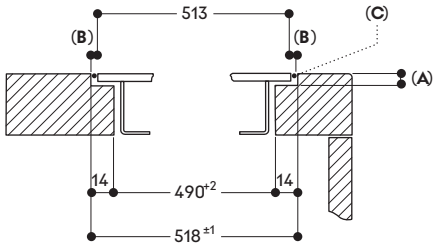
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



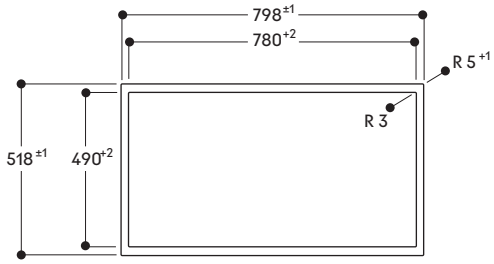
A: $6{,}5^{+0{,}5}$

Coupe transversale

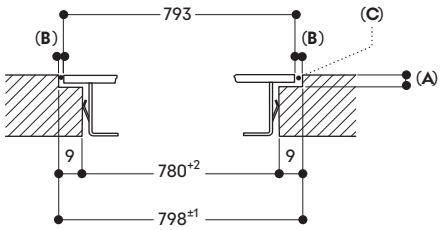


A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Plan de cuisson à induction Full Zone série 400
CX482

CX482111	**CHF**	**7'110.–**
Vitrocéramique noire. Cadre en inox. Largeur 80 cm.	CHF	6'577.24
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température.

Accessoires d'installation

VA420004	**CHF**	**140.–**
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.	CHF	129.51
VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	129.51

Accessoires en option

CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
GN232110	**CHF**	**667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples, GN 1/1. Pour table induction full zone.	CHF	617.02

Highlights
- 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 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

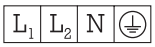
Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

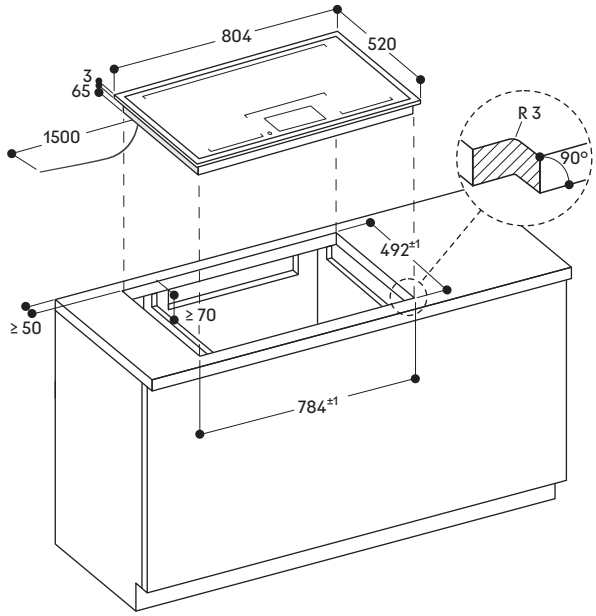
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

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 WiF.

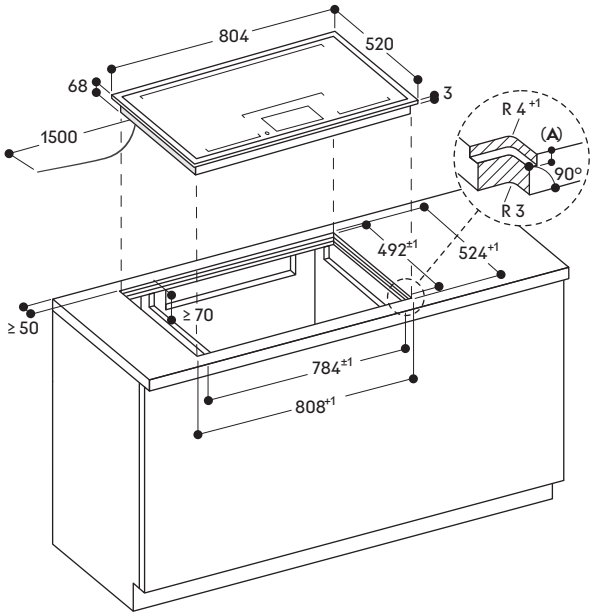


400V / 16A

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

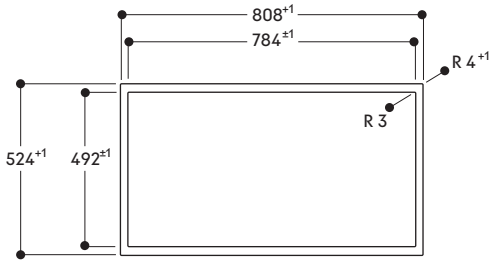


Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

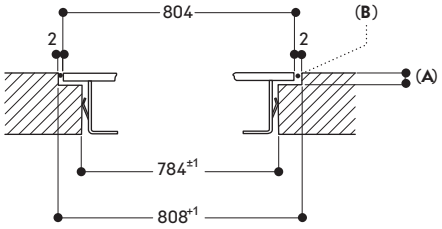


A : 3,5$^{-0,5}$

Vue de dessus

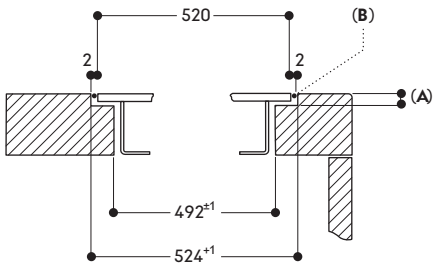


Coupe longitudinale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



A: 3,5$^{-0,5}$
B: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 400
CV492

CV492105 **CHF 6'405.–**
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan. CHF 5'925.07
Largeur 90 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage.
Livrée sans les gaines de raccordement.
Les boutons doivent être commandés séparément.

CV492105M **CHF 6'550.–**
Sans cadre avec surface mate. Largeur 90 cm. CHF 6'059.20
Evacuation extérieure ou recyclage.
Livrée sans les gaines de raccordement.
Les boutons doivent être commandés séparément.

A+++ ↑ D A

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Accessoire d'installation indispensable

CKI440010 **CHF 892.–**
4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique. CHF 825.16

CKI440000 **CHF 1'186.–**
4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492. Commande électronique. CHF 1'097.13

CA082011 **CHF 246.–**
Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air. (Incl. filtres à charbon actif) CHF 227.57

CA082061 **CHF 266.–**
Set recirculation de l¯air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif) CHF 246.07

CA082071 **CHF 266.–**
Set recirculation de l¯air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif) CHF 246.07

CA084010 **CHF 79.–**
4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué. CHF 73.08

Accessoires en option

CA051301 **CHF 262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction. CHF 242.37

CA052300 **CHF 336.–**
Plaque de Gril. CHF 310.82
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.

CA050300 **CHF 325.–**
3 pièces. CHF 300.65
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.

CA055300 **CHF 231.–**
Poêle Flex, grand. CHF 213.69
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.

CA282112 **CHF 172.–**
4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282. CHF 159.11

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.
- Boutons en acier inoxydable massif, également disponible avec une surface noire et robuste, pour un contrôle précis et Personnalisation.
- Finition mate brillante ou non réfléchissante.
- 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 pakäpes.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Contrôle du sytème 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 de suivi automatique commandée par capteur ou manuelle.
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 personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Contrôle à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Données de consommation
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.
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

La longueur de canal équivalente pour assurer de bonnes performances est de 28 m Lmax.
S'il vous plaît noter les conditions générales Notes de planification dans le chapitre Ventilation pour le calcul des valeurs équivalentes Longueur du canal.
L'appareil doit être librement accessible par le bas.
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.
Ne pas monter d'autres appareils, par exemple, les fours, les appareils de réfrigération ou Lave-vaisselle.

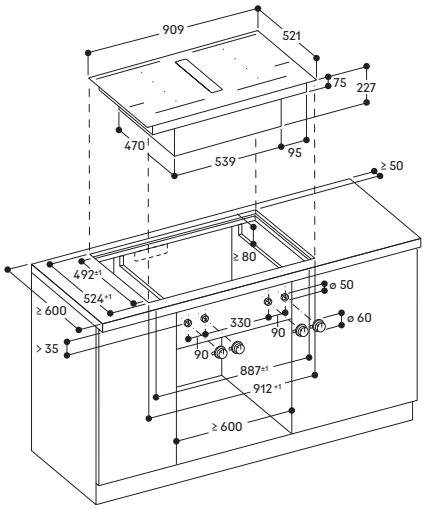
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 200–201.

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 WiF.

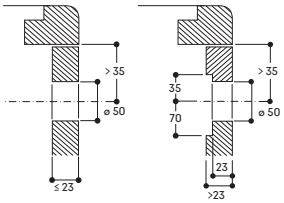
L1 L2 N ⏚ **400V** / 16A
L1 L2 L3 N ⏚ **400V** / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

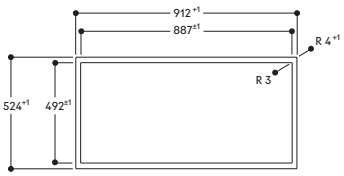
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



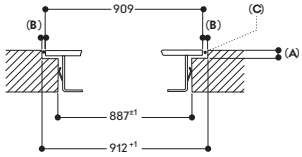
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

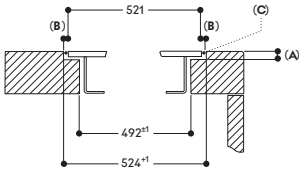


Coupe longitudinale



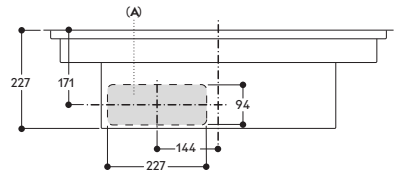
A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplir avec du silicone

Coupe transversale



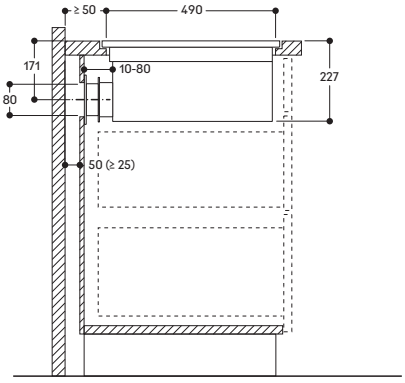
A: 6,5$^{+0,5}$
B: 1,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de face



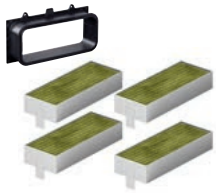
A : Connecté directement à l'arrière

Vue latérale avec recirculation d`air non canalisée

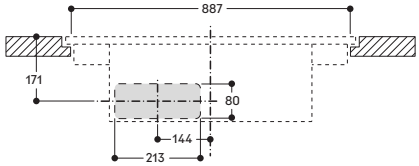


A: Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés (U ≥ 0,5 W/m²°C)

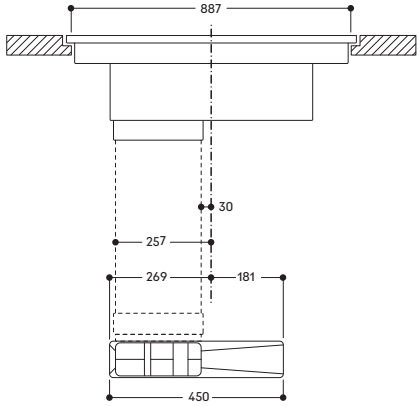
CA082011



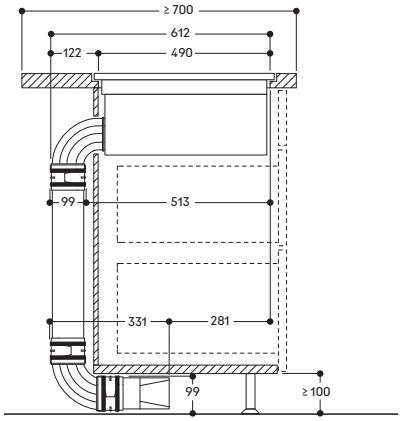
Vue de face - Ouverture dans le meuble avec recirculation d`air non canalisée



Vue de face CV492 avec recirculation d`air non canalisée



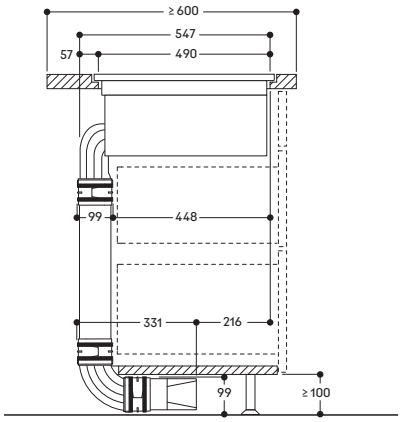
Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; encastrement affleurant



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique
(U ≥ 0,5 W/m²K)

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 ≥ 0,5 W/m²K)

CA082061

Mesures en mm.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 400
CV482

CV482105	**CHF**	**5'565.–**
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.	CHF	5'148.01

Largeur 80 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage.
Livrée sans les gaines de raccordement.
Les boutons doivent être commandés séparément.

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Accessoire d'installation indispensable

CKI440010	**CHF**	**892.–**
4 Boutons de commande en inox massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492.	CHF	825.16

Commande électronique.

CKI440000	**CHF**	**1'186.–**
4 Boutons de commande en noir massif série 400 pour VI462, VI482, CV482, CV492.	CHF	1'097.13

Commande électronique.

CA082011	**CHF**	**246.–**
Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air (Incl. filtres à charbon actif).	CHF	227.57
CA082061	**CHF**	**266.–**
Set recirculation de l'air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif)	CHF	246.07
CA082071	**CHF**	**266.–**
Set recirculation de l'air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif)	CHF	246.07
CA084010	**CHF**	**79.–**
4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué.	CHF	73.08

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA282112	**CHF**	**172.–**
4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282.	CHF	159.11

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292–301.

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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 encastrement 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 24x20 cm (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 paliers.
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.
Témoin 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 personnalisé.
Régulateur d'énergie.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Contrôle à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Données de consommation
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.
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.

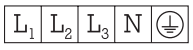
Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 cm
Pièce détachée 17006184
Poêle (KDET), ø 24 cm

La longueur de canal équivalente pour assurer de bonnes performances est de 28 m Lmax.
S'il vous plaît noter les conditions générales Notes de planification dans le chapitre Ventilation pour le calcul des valeurs équivalentes
Longueur du canal.
L'appareil doit être librement accessible par le bas.
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.
Ne pas monter d'autres appareils, par exemple, les fours, les appareils de réfrigération ou Lave-vaisselle.

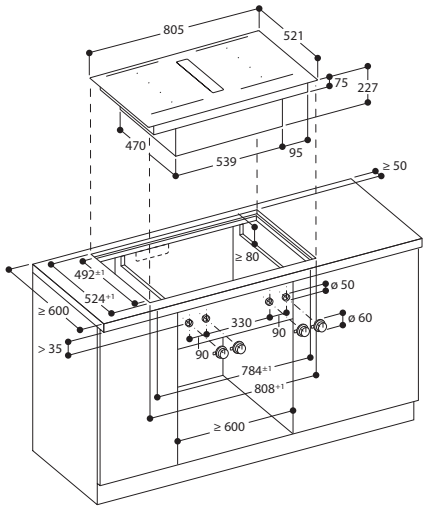
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 200–201.

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 WiF.

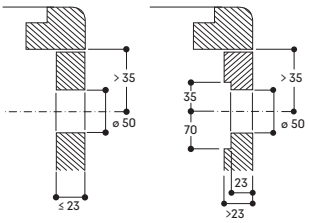


Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

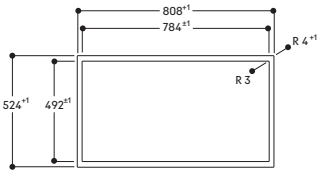
Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



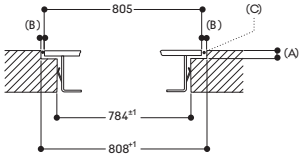
Installation du bouton de commande



Vue de dessus

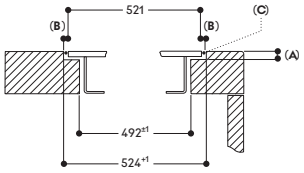


Coupe longitudinale



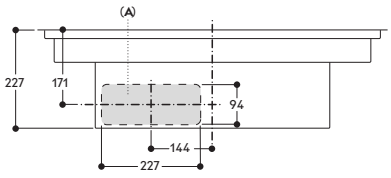
A : 6,5$^{+0,5}$
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Coupe transversale



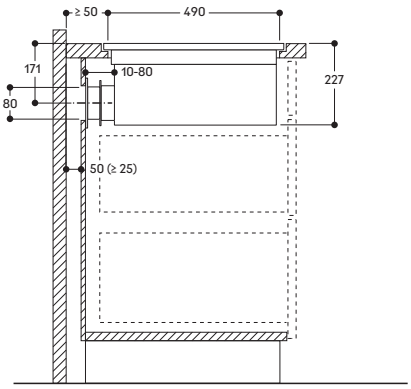
A : 6,5$^{+0,5}$
B : 1,5
C : Remplissage avec du silicone

Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

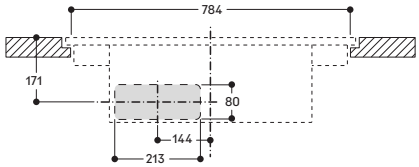
Vue latérale avec recirculation d`air non canalisée



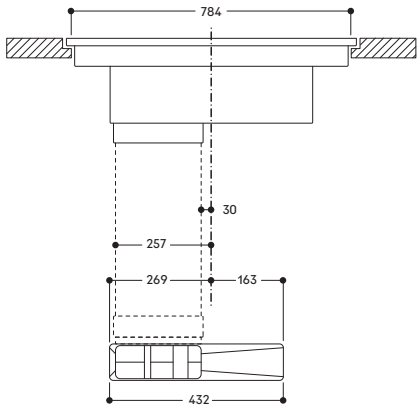
A : Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés (U ≥ 0,5 W/m²°C)

CA082011

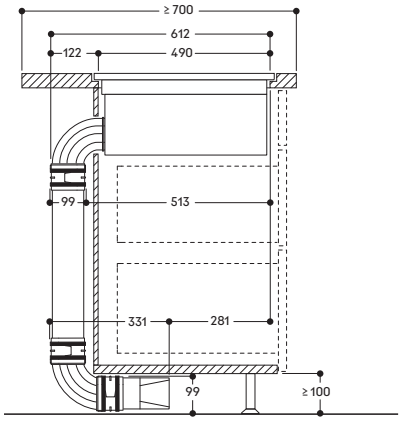
Vue de face - découpe du meuble pour recyclage d'air sans conduit ; affleurant (CA 082 010)



Vue de la façade du CV 482 avec mode recyclage canalisé



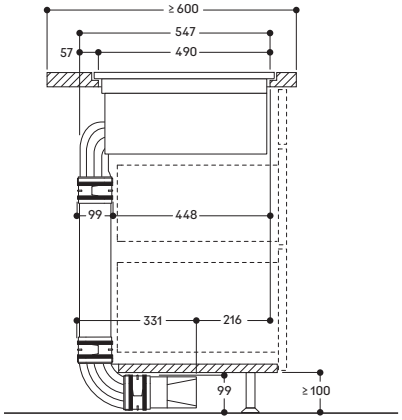
Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; encastrement affleurant



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique (U ≥ 0,5 W/m²K)

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 ≥ 0,5 W/m²K)

CA082061

Mesures en mm.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 200
CV282

CV282101	**CHF**	**5'690.–**
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan. Largeur 80 cm. Evacuation extérieure ou recyclage. Livrée sans les gaines de raccordement.	CHF	5'263.64
CV282101M	**CHF**	**5'830.–**
Sans cadre avec surface mate. Largeur 80 cm. Evacuation extérieure ou recyclage. Livrée sans les gaines de raccordement.	CHF	5'393.15

A+++ ↑ D A

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique noir amovible.

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Accessoire d'installation indispensable

CA082011	**CHF**	**246.–**
Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air. (Incl. filtres à charbon actif)	CHF	227.57
CA082061	**CHF**	**266.–**
Set recirculation de l'air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif)	CHF	246.07
CA082071	**CHF**	**266.–**
Set recirculation de l'air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif)	CHF	246.07
CA084010	**CHF**	**79.–**
4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué.	CHF	73.08

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA060300	**CHF**	**211.–**
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasseroles. Pour Flex-induction.	CHF	195.19
CA282112	**CHF**	**172.–**
4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282.	CHF	159.11

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292–301.

Highlights
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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.
- Finition mate brillante ou non réfléchissante.
- 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 sytème 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.
Fonction de suivi automatique commandée par capteur ou manuelle.
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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Contrôle à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Données de consommation
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.
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

La longueur de canal équivalente pour assurer de bonnes performances est de 28 m Lmax.
S'il vous plaît noter les conditions générales Notes de planification dans le chapitre Ventilation pour le calcul des valeurs équivalentes Longueur du canal.
L'appareil doit être librement accessible par le bas.

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.
Ne pas monter d'autres appareils, par exemple, les fours, les appareils de réfrigération ou Lave-vaisselle.

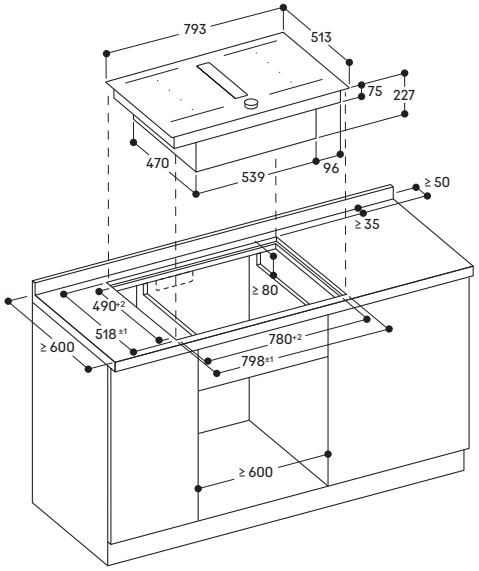
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 200–201.

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.

L1 L2 N ⏚ **400V** / 16A
L1 L2 L3 N ⏚ **400V** / 16A

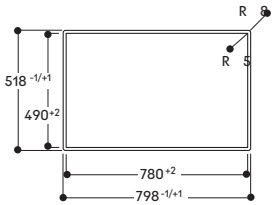
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

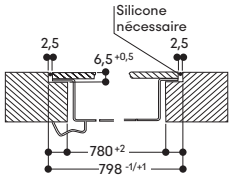


Mesures en mm

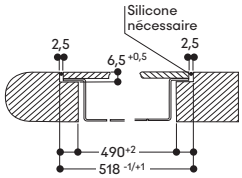
Vue du dessus



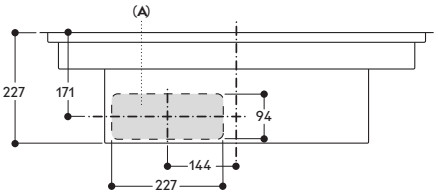
Coupe longitudinale



Coupe transversale



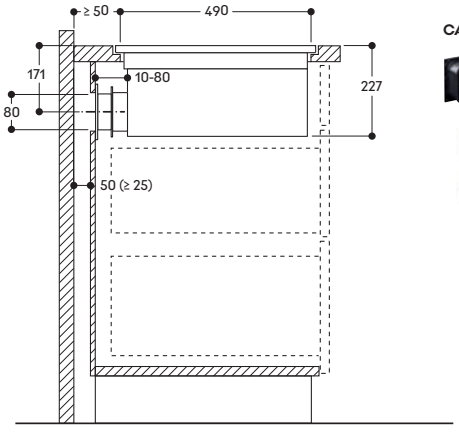
Vue de face



A : Connecté directement à l'arrière

Mesures en mm

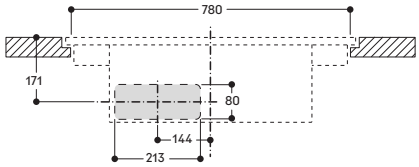
Vue latérale avec recirculation d`air non canalisée



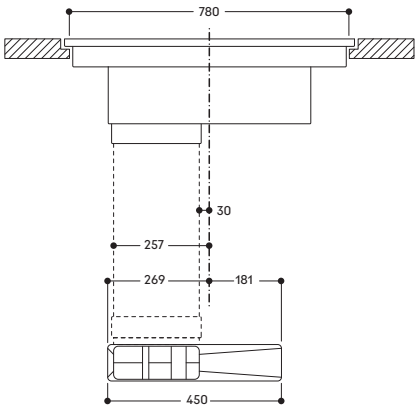
A: Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés (U ≥ 0,5 W/m²°C)

CA082011

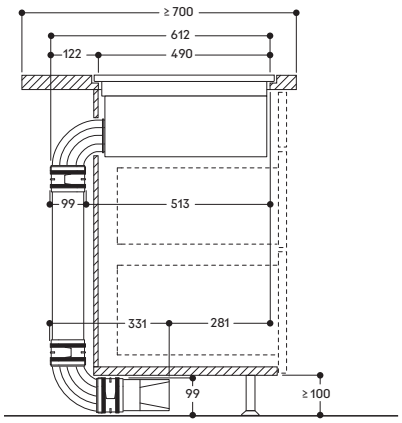
Vue de face - Ouverture dans le meuble avec recirculation d`air non canalisée



Vue de face CV282 avec recirculation d`air non canalisée



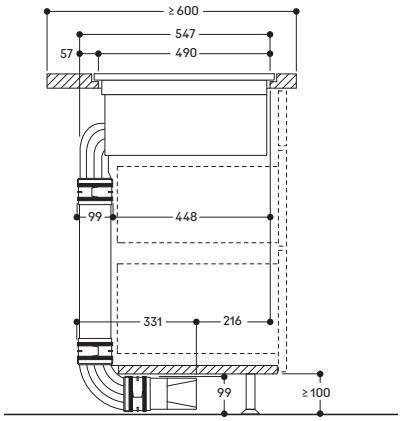
Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; encastrement affleurant



CA082071

Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique
(U ≥ 0,5 W/m²K)

Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 600 mm ; encastrement affleurant



CA082061

Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique
(U ≥ 0,5 W/m²K)

Mesures en mm.

Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré série 200
CV282

CV282111 **CHF 5'690.–**
Cadre en inox. CHF 5'263.64
Largeur 80 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage.
Livrée sans les gaines de raccordement.

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique noir amovible.

Accessoire d'installation indispensable

CA082011 **CHF 246.–**
Circulation d'air non guidée pour recirculation de l'air. (Incl. filtres à charbon actif) CHF 227.57

CA082061 **CHF 266.–**
Set recirculation de l¯air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 60 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif) CHF 246.07

CA082071 **CHF 266.–**
Set recirculation de l¯air guidé. Incl. la tuyauterie pour une profondeur de 70 cm Plans de travail. (Incl. filtres à charbon actif) CHF 246.07

CA084010 **CHF 79.–**
4 Filtre acoustique pour le fonctionnement de l'air évacué. CHF 73.08

Accessoires en option

CA051301 **CHF 262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction. CHF 242.37

CA052300 **CHF 336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction. CHF 310.82

CA050300 **CHF 325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction. CHF 300.65

CA055300 **CHF 231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction. CHF 213.69

CA060300 **CHF 211.–**
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasseroles. Pour Flex-induction. CHF 195.19

CA282112 **CHF 172.–**
4 filtre à charbon actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV282. CHF 159.11

CA230100 **CHF 172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir. CHF 159.11

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- Encadrement inox massif.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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 sytème 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.
Fonction de suivi automatique commandée par capteur ou manuelle.
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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance de la ventilation.
Contrôle à distance des zones de cuisson.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Données de consommation
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.
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.

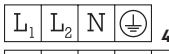
Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 cm

La longueur de canal équivalente pour assurer de bonnes performances est de 28 m Lmax.
S'il vous plaît noter les conditions générales Notes de planification dans le chapitre Ventilation pour le calcul des valeurs équivalentes Longueur du canal.
L'appareil doit être librement accessible par le bas.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 29 kg.

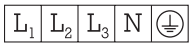
Le dispositif doit être librement accessible par le bas.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité 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.
Espacement du plan de travail
Respecter le bord inférieur de trop-plein:
Pour le prélèvement et la vidange du les réservoirs de trop-plein doivent être d'au moins 300 mm.
Ne pas monter d'autres appareils, par exemple, les fours, les appareils de réfrigération ou Lave-vaisselle.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 200-201.

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.



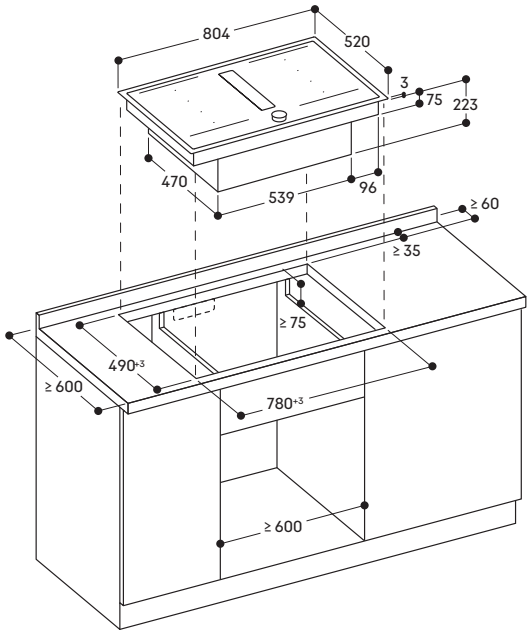
400V / 16A



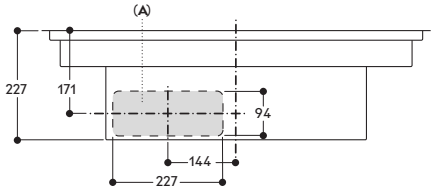
400V / 16A

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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

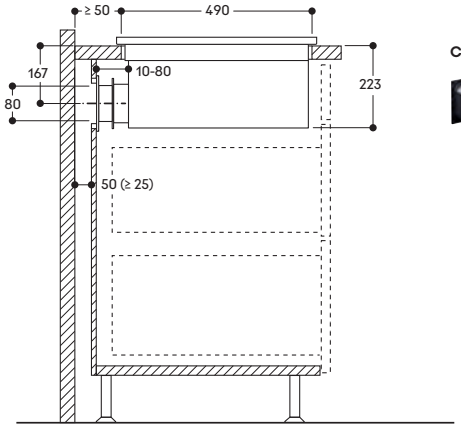


Vue de face



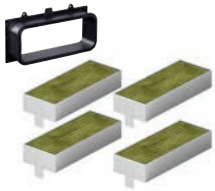
A : Connecté directement à l'arrière

Vue de côté CV282111 avec recirculation d¯air non canalisée

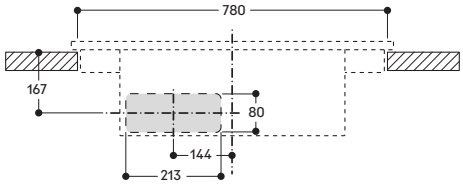


Non recommandé pour les murs extérieurs non isolés (U ≥ 0.5 W/m²°C)

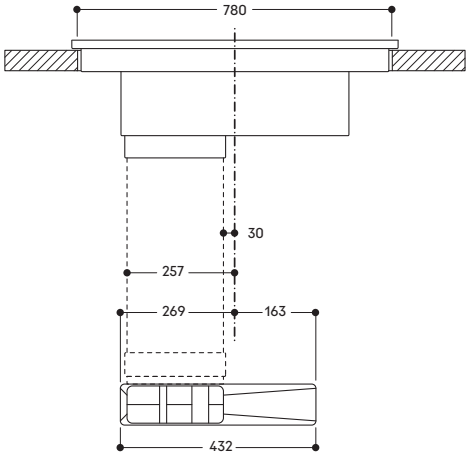
CA082011



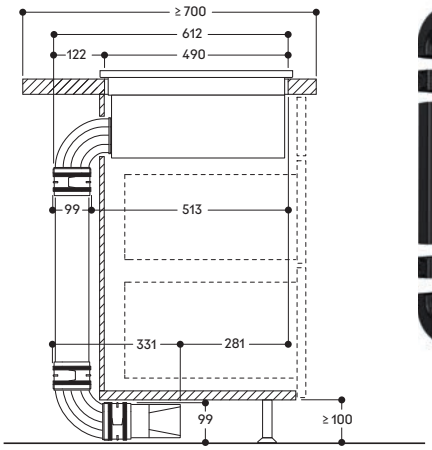
Vue de face - Ouverture dans le meuble avec recirculation d¯air non canalisée - montage sur le plan de travail



Vue de la façade du CV 282 avec mode recyclage canalisé



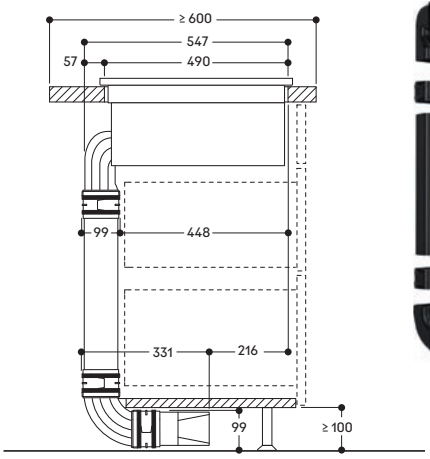
Vue de côté avec kit de recyclage d'air par conduit Profondeur du plan de travail de 700 mm ; montage sur le plan de travail



Non recommandé pour un plancher sans isolation thermique (U ≥ 0,5 W/m² K)

CA082071

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 ≥ 0,5 W/m² K)

CA082061

Mesures en mm.

Exemples de planification pour la plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégrésérie 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.

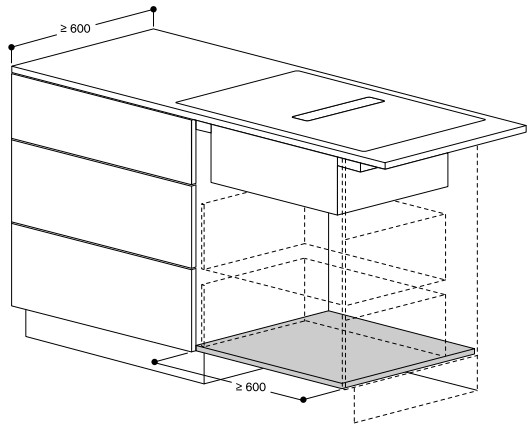
Mode Recyclage

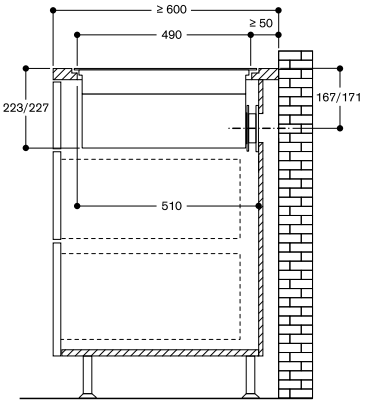
— Installation avec les set ensembles de circulation d'air.
— Changement du filtre par le haut.
— Pour une performance optimale en mode recyclage, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace (surface d'écoulement min. 440 cm²).
— Le kit de recyclage non guidé nécessite une ouverture de refoulement 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

Installation 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 ≥ 0,5 W/m² C).





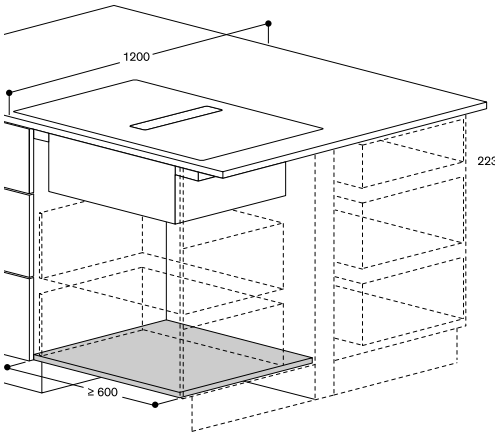
Liste des pièces :

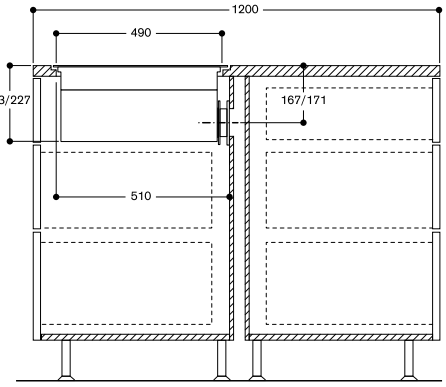
— 1 x CA082011 Kit de recirculation

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 ≥ 0,5 W/m² C).





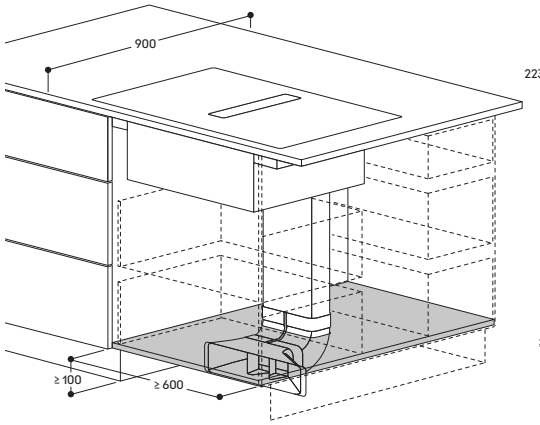
Liste des pièces :

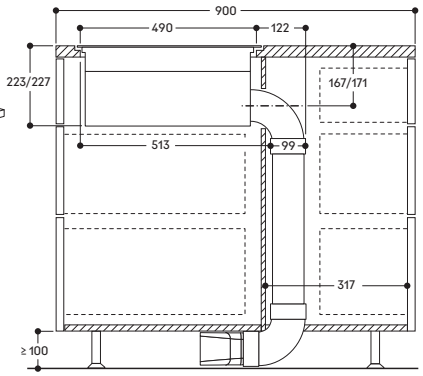
— 1 x CA082011 Kit de recirculation

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 ≥ 0,5 W/m² C).





Liste des pièces :

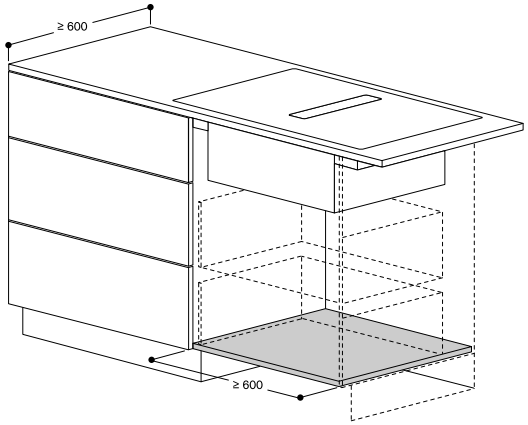
— CA082071 Set recirculation de l¨air guidé, Profondeur de plans de travail ≥ 70cm

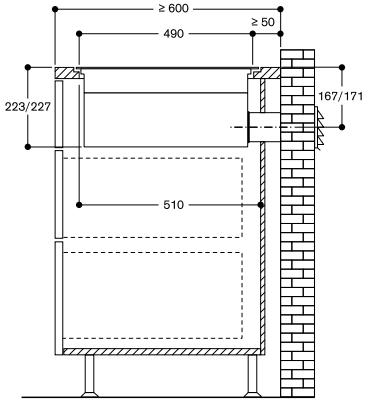
Tous mesures en mm.

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.
— Selon la distance entre l'appareil et la hotte, vous aurez peut-être besoin de plusieurs canaux.
— 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.

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.

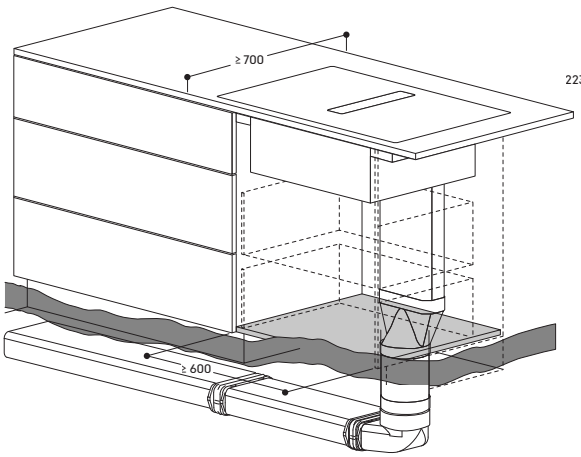


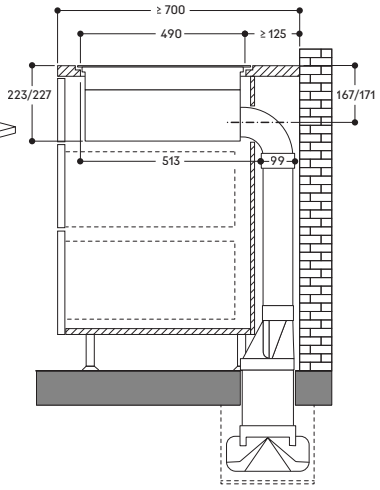


Liste des pièces :
— 1 x CA084010 Air évacué - Kit
— 1 x AD857015 Conduit plat DN150 (Longueur 50 cm)
— 1 x AD850050 Prise de sortie murale plate DN150

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.

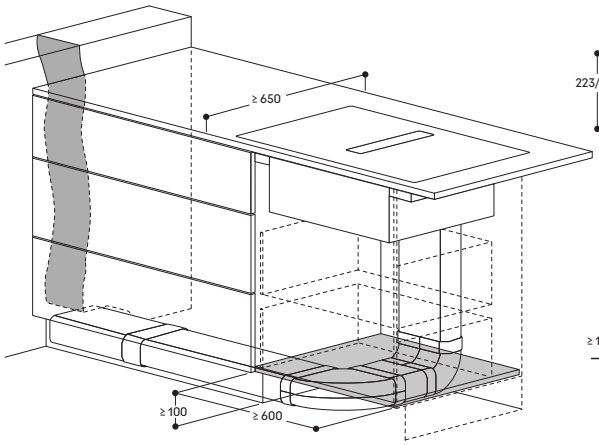


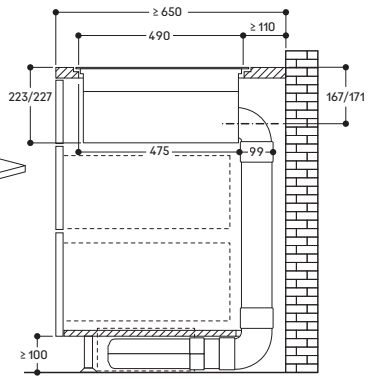


Liste des pièces :
— 1 x CA084010 Air d'échappement - Kit
— 1 x AD857030 Coude vertical ã 90°, Plastique
— 1 x AD857015 Conduit plat DN150 (Longueur 50 cm)
— 3 x AD857040 Tubulure de raccordement ã canal plat, plastique
— 1 x AD857041 Adaptateur pour conduit plat rond
— 1 x AD752010 Tuyau rond DN150
— 1 x AD857042 Transition des canaux plats ã environ 90°
— 1 x AD857010 Canal plat en matière plastique NW150 (Longueur 1 m)
— 1 x AD990091 Ruban adhésif en aluminium

Exemple de planification 6

CV282 / CV482 / CV492 avec installation d'évacuation
Installation 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
— 1 x AD857010 Conduit plat DN150 1m
— 1 x AD857015 Conduit plat DN150 0,5 m
— 1 x AD857030 Coude vertical ã 90°, Plastique
— 1 x AD857031 Coude horizontal ã 90° DN150
— 1 x AD857033 Courbe verticale ã 90° courte DN150
— 4 x AD857040 Tubulure de raccordement ã canal plat, plastique

Tous mesures en mm.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI292

CI292102	**CHF**	**5'040.–**
Sans cadre.	CHF	4'662.35
Largeur 90 cm.		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples.		
Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson	CHF	195.19
pour la régulation de la température à		
l'intérieur des casseroles.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique	CHF	159.11
noir pour tables de cuisson induction		
série 200.		
Bouton en inox, revêtement noir.		

Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

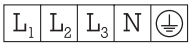
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et plane afin d'assurer une application uniforme de l'équipement sur le joint. Ne pas utiliser de doublages ponctuels. En raison de la tolérance dimensionnelle des combinaisons et de la découpe du plan de travail, le tracé du fond peut varier. 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.

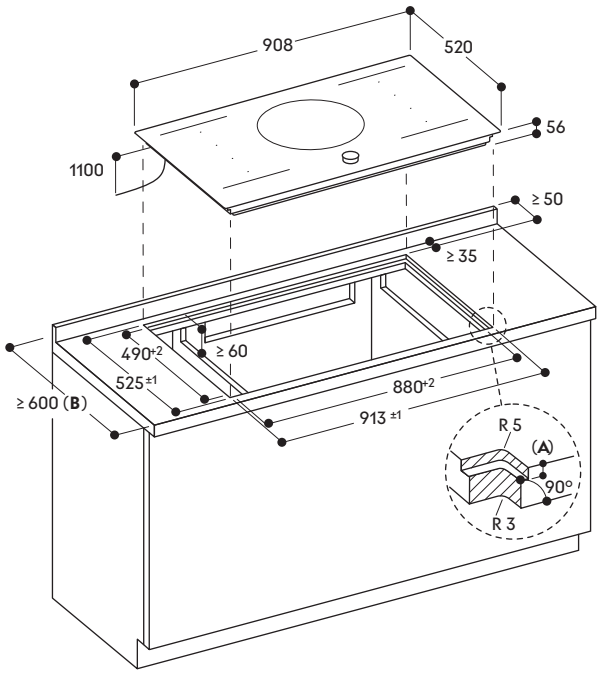
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.



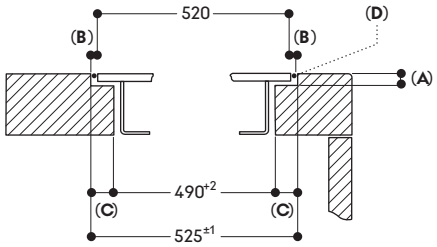
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



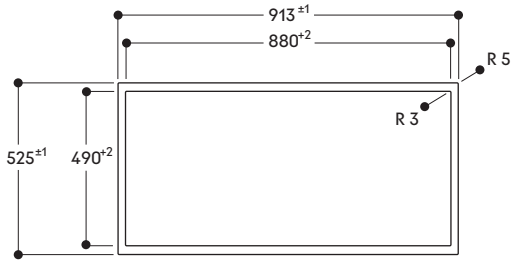
A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe transversale

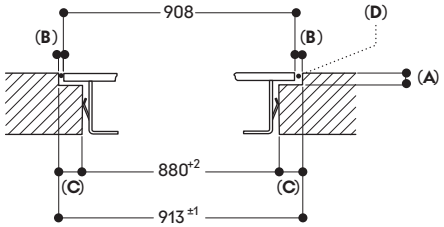


A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: 17,5
D: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: 16,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI292

CI292112	**CHF**	**5'040.–**
Cadre en inox. Largeur 90 cm.	CHF	4'662.35
TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Encadrement inox massif.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

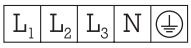
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement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

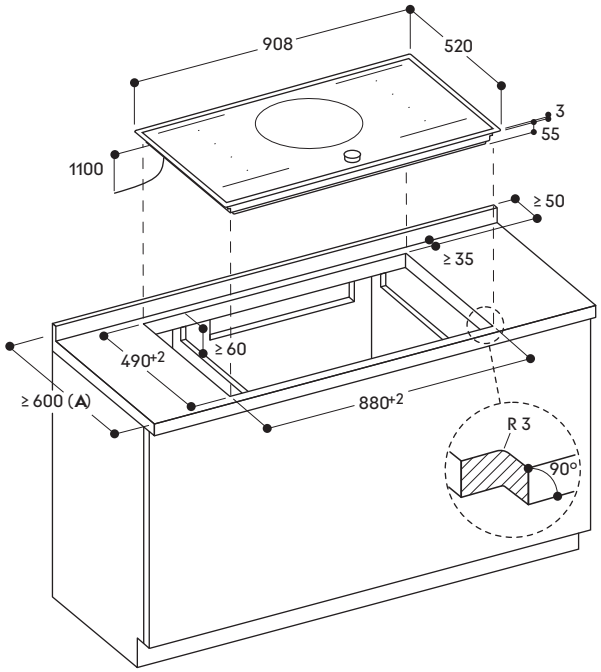
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI283

CI283103	**CHF**	**4'325.–**
Sans cadre.	CHF	4'000.93
Largeur 80 cm.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples.		
Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson	CHF	195.19
pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique	CHF	159.11
noir pour tables de cuisson induction série 200.		
Bouton en inox, revêtement noir.		

Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
La rainure doit être continue et plane afin d'assurer une application uniforme de l'équipement sur le joint. Ne pas utiliser de doublages ponctuels.
En raison de la tolérance dimensionnelle des combinaisons et de la découpe du plan de travail, le tracé du fond peut varier.
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

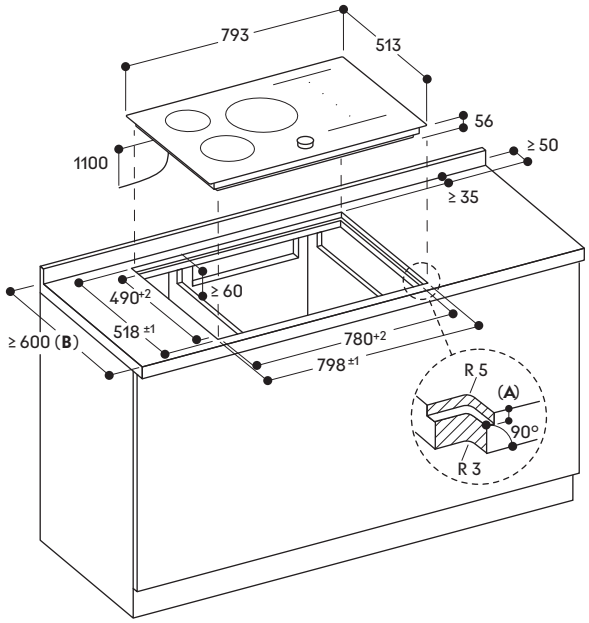
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

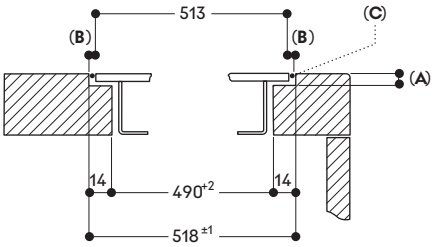
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



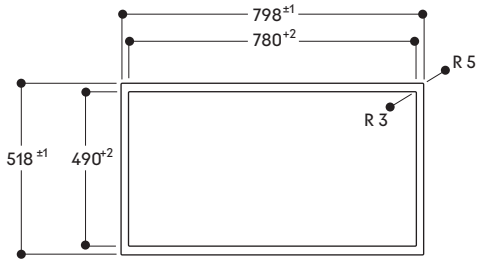
A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe transversale

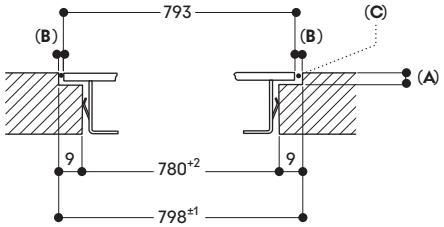


A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI283

CI283113	**CHF**	**4'325.–**
Cadre en inox. Largeur 80 cm.	CHF	4'000.93
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Encadrement inox massif.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

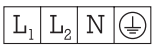
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement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

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.

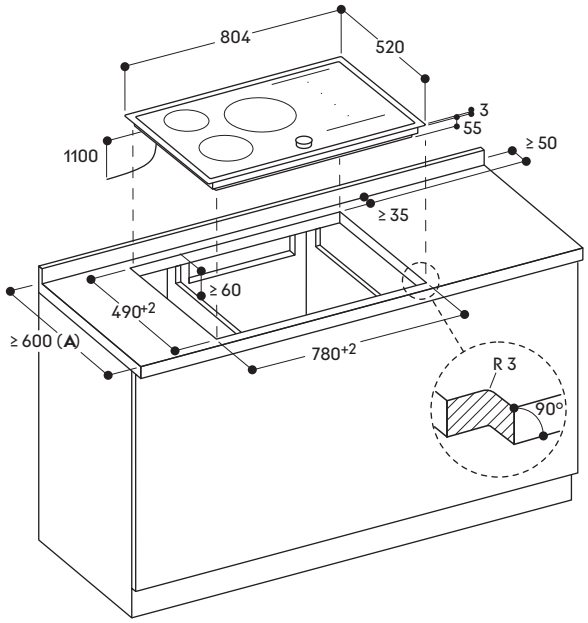
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI282

CI282102	**CHF**	**4'350.–**
Sans cadre. Largeur 80 cm.	CHF	4'024.05
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

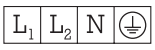
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et plane afin d'assurer une application uniforme de l'équipement sur le joint. Ne pas utiliser de doublages ponctuels.
En raison de la tolérance dimensionnelle des combinaisons et de la découpe du plan de travail, le tracé du fond peut varier.
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.

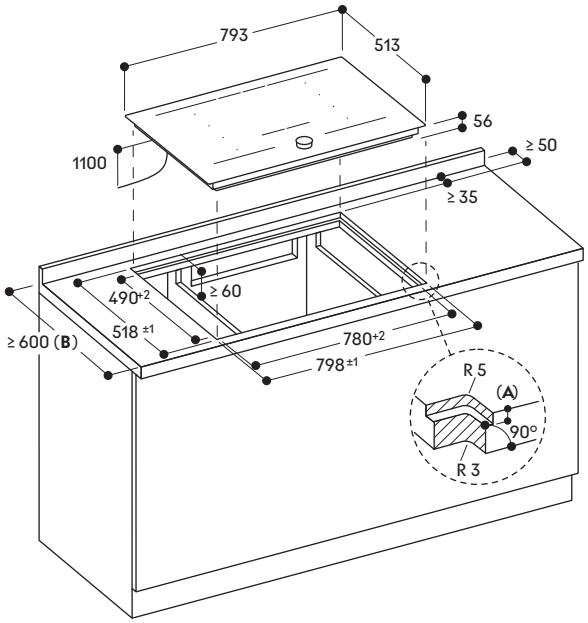
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.



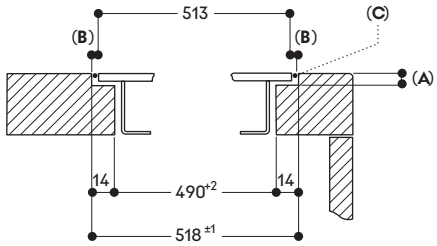
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



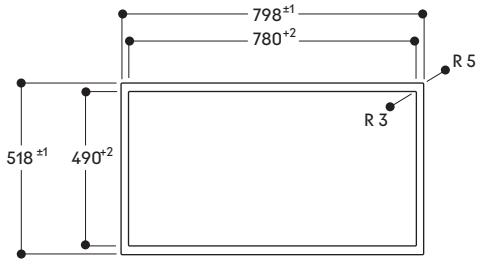
A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe transversale

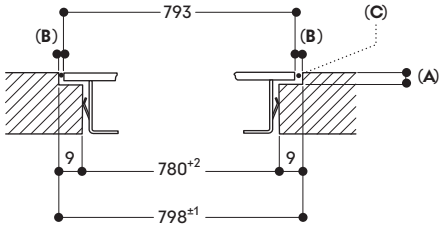


A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI282

CI282112	**CHF**	**4'350.–**
Cadre en inox. Largeur 80 cm.	CHF	4'024.05
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

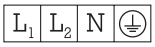
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement 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. 17 kg.

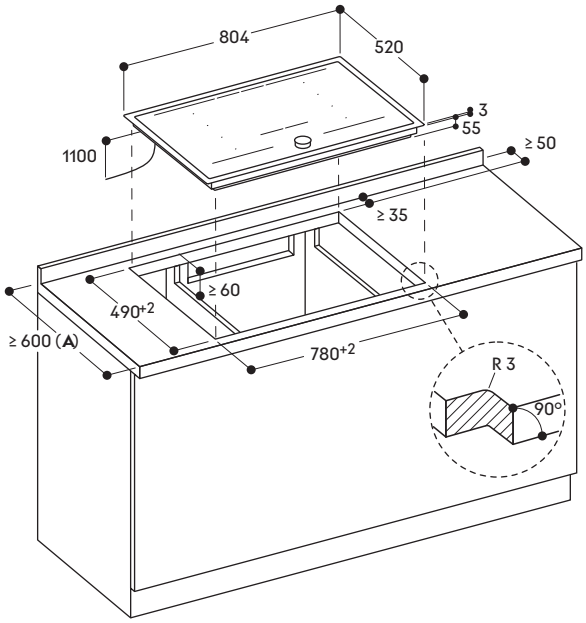
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI272

CI272103	**CHF**	**3'855.–**
Sans cadre. Largeur 70 cm.	CHF	3'566.14
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

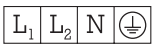
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et plane afin d'assurer une application uniforme de l'équipement sur le joint. Ne pas utiliser de doublages ponctuels.
En raison de la tolérance dimensionnelle des combinaisons et de la découpe du plan de travail, le tracé du fond peut varier.
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.

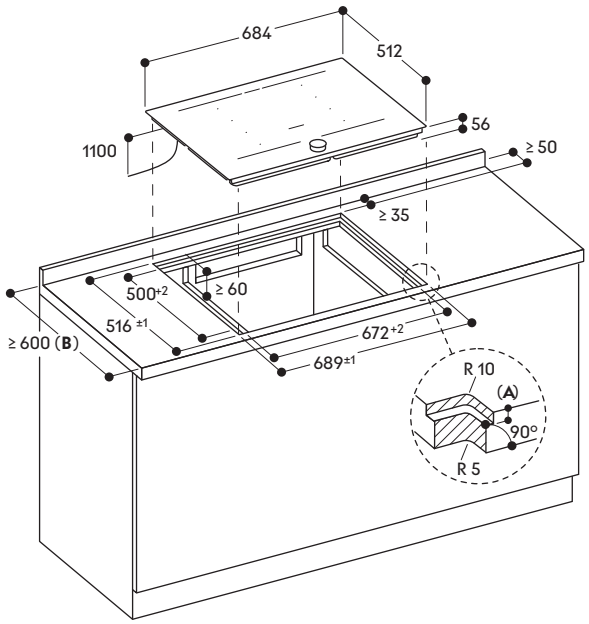
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.



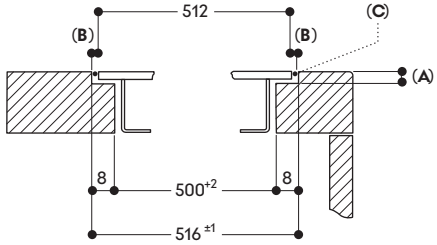
400V / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



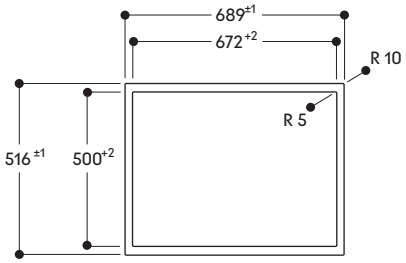
A: 6,5$^{+0,5}$
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe transversale

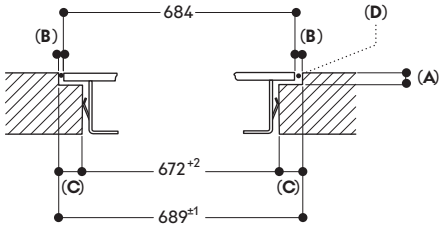


A: 6,5$^{+0,5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: 6,5$^{+0,5}$
B: 2,5
C: 8,5
D: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI272

CI272113	**CHF**	**3'855.–**
Cadre en inox. Largeur 70 cm.	CHF	3'566.14
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Encadrement inox massif.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

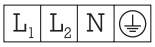
Instructions de montage
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Uniquement 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. 17 kg.

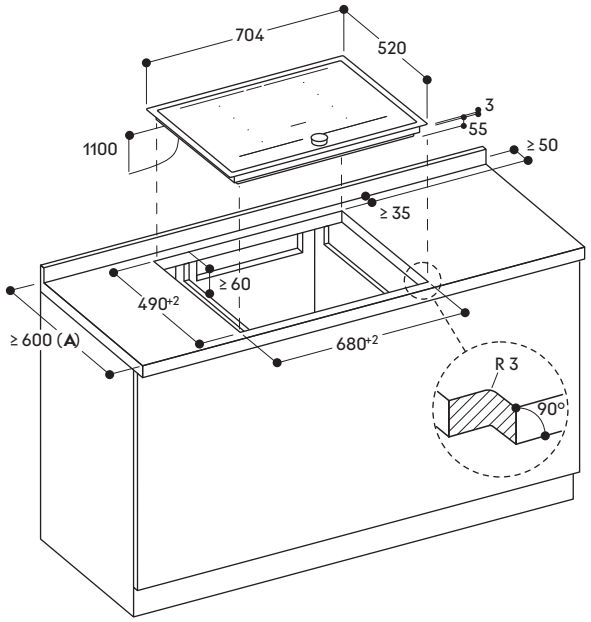
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI262

CI262105	**CHF**	**3'515.–**
Sans cadre.	CHF	3'251.62
Largeur 60 cm.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en	CHF	242.37
matériaux à couches multiples.		
Pour Flex-induction.		
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril.	CHF	310.82
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA060300	**CHF**	**211.–**
Capteur de cuisson	CHF	195.19
pour la régulation de la température à		
l'intérieur des casseroles.		
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces.	CHF	300.65
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand.	CHF	213.69
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		
CA230100	**CHF**	**172.–**
Bouton magnétique	CHF	159.11
noir pour tables de cuisson induction série 200.		
Bouton en inox, revêtement noir.		

Highlights
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
La rainure doit être continue et plane afin d'assurer une application uniforme de l'équipement sur le joint. Ne pas utiliser de doublages ponctuels.
En raison de la tolérance dimensionnelle des combinaisons et de la découpe du plan de travail, le tracé du fond peut varier.
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

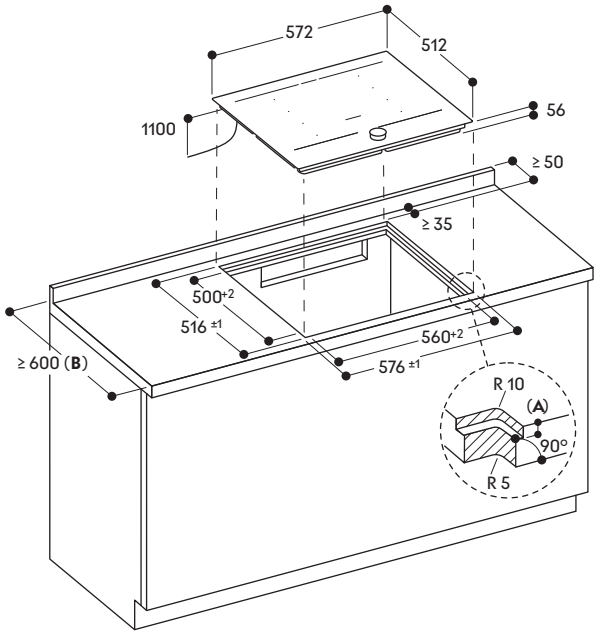
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

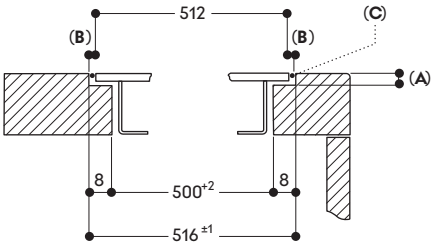
L1 L2 N ⏚ **400V** / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



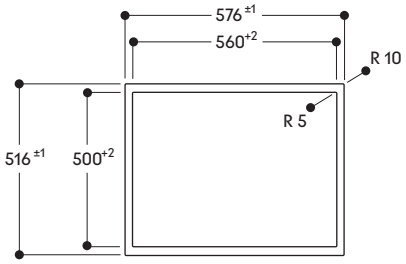
A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: Veuillez vérifier le manuel d'installation si la profondeur du plan de travail est inférieure à 600 mm.

Coupe transversale

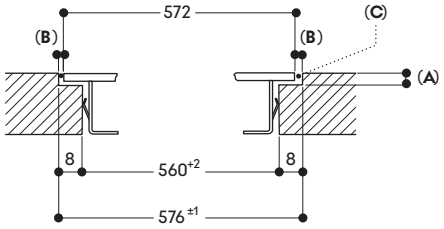


A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Vue de dessus



Coupe longitudinale



A: $6{,}5^{+0{,}5}$
B: 2,5
C: Remplissage avec du silicone

Mesures en mm.

Table de cuisson Flex Induction série 200
CI262

CI262115	**CHF**	**3'515.-**
Cadre en inox. Largeur 60 cm.	CHF	3'251.62
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 avec bouton magnétique inox amovible.

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.-**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.-**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA060300	**CHF**	**211.-**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.	CHF	195.19
CA050300	**CHF**	**325.-**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.-**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69
CA230100	**CHF**	**172.-**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.	CHF	159.11

Highlights
- Encadrement inox massif.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- 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.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 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.

L_1 L_2 N ⏚ **400V** / 16A

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

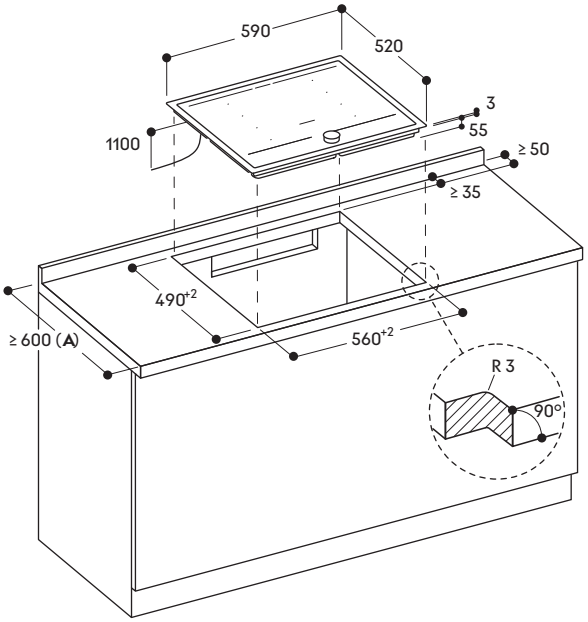


Table de cuisson Flex Induction série 200
CI261

CI261115	**CHF**	**3'130.–**
Cadre en inox. Largeur 60 cm.	CHF	2'895.47
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires en option

CA051301	**CHF**	**262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction.	CHF	242.37
CA052300	**CHF**	**336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	310.82
CA050300	**CHF**	**325.–**
3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	300.65
CA055300	**CHF**	**231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	213.69

Highlights
- Encadrement inox massif.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Placement flexible de la vaisselle de cuisson à l'intérieur de l'interconnexion Surfaces de cuisson avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur.
- Commande par touches sensitives 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 22,5x19 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).
1 zone de cuisson à induction ø 21 cm (2500 W, avec booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction ø 14,5 cm (1600 W, avec booster 2200 W).

Commande
Commande par touches sensitives 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 (Gaggenau Home Connect)
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).
Contrôle à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
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.

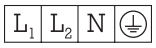
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

Accessoires en option (à commander comme pièce de rechange) :
Pièce détachée 17006018
Poêle (KDET), ø 20 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. 12 kg.

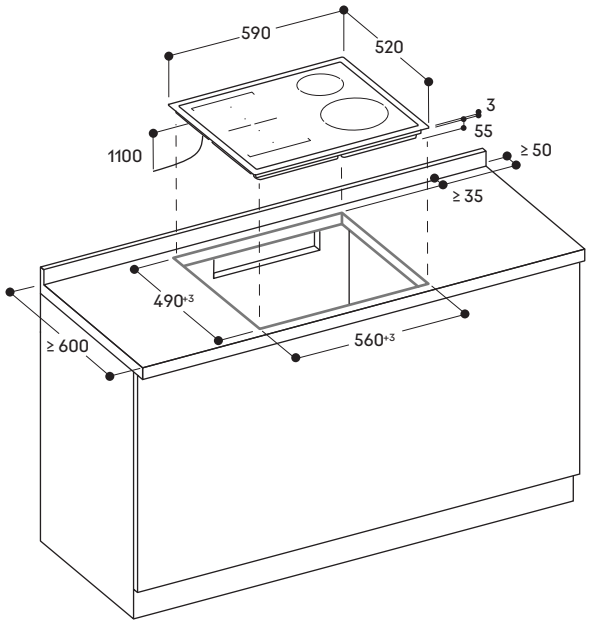
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,1 m sans fiche.



400V / 16A

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



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 AL400

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

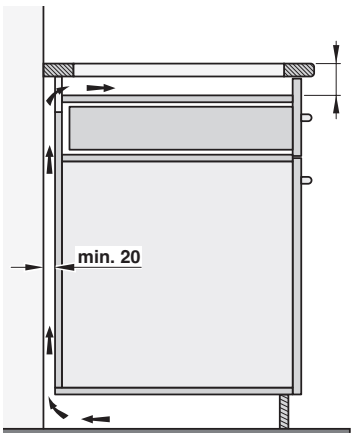
Distance de 20 mm par rapport à l'arrière des tiroirs, du four ou de la paroi intérieure du meuble.

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.



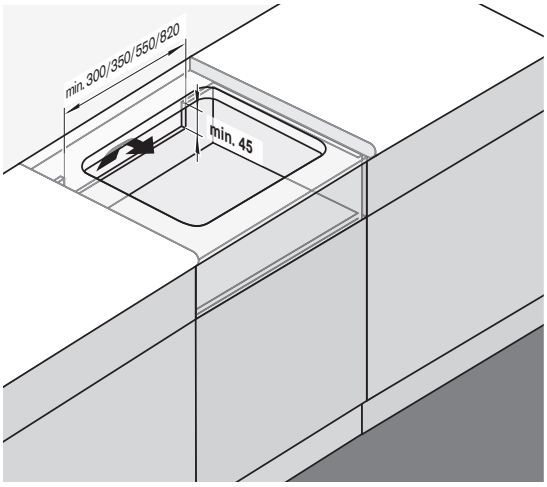
Distances entre le bord supérieur du plan de travail et le bord supérieur du plancher intermédiaire :

Vario série 400 VI4.....
— 65 mm en surface avec cadre.
— 70 mm à affleurement avec cadre.
— 70 mm à affleurement sans cadre.

CX4...
— 80 mm en surface avec cadre.
— 80 mm à affleurement avec cadre.
— 90 mm à affleurement sans cadre.

Série 200 CI2....
— 65 mm en surface avec cadre.
— 70 mm à affleurement sans cadre.

Induction intégrable
— 115 mm



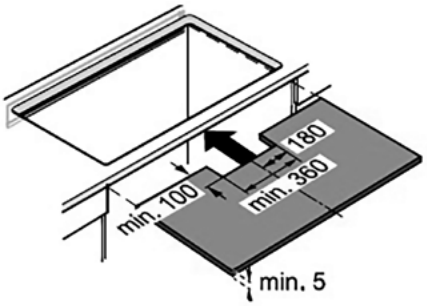


Table de cuisson vitrocéramique série 200
CE291

CE291101	**CHF**	**3'725.–**
Sans cadre.	CHF	3'445.88
Largeur 90 cm.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend
1 racloir à verre.

Highlights
— Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
— Fonction Frying.
— Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm.
— Grande zone de cuisson.
— Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position.

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W), extensible en ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W), commutable en ø 21 cm (2200 W) ou ø 27 cm (3080 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande
Commande par touches sensitives 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 ø 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.

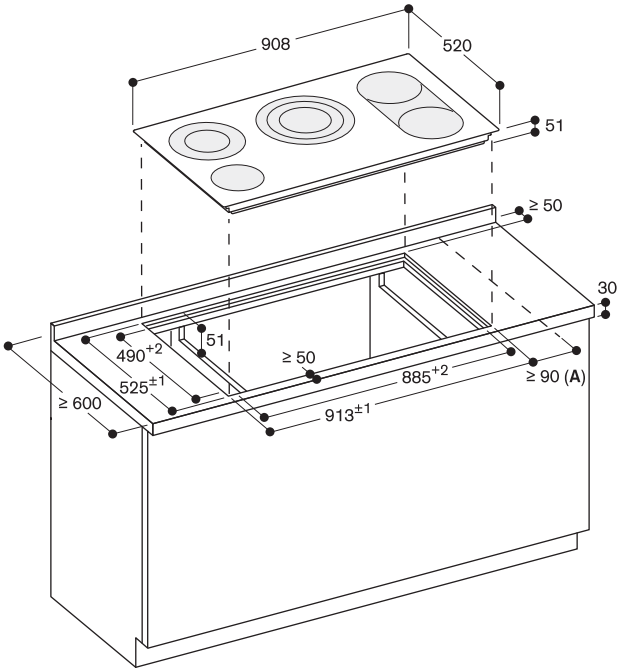
Instructions de montage
Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement électrique 51 mm.
Ne pas encastrer la table de cuisson plus profond que la surface du plan de travail.
Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.
Peut-être 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.
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 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 11 kW.
Prévoir un cordon secteur.

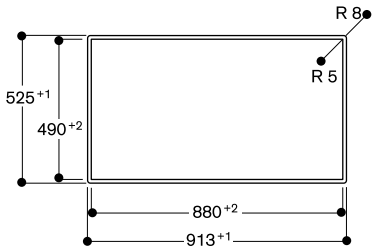
L_1 L_2 L_3 N ⏚ **400V** / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant

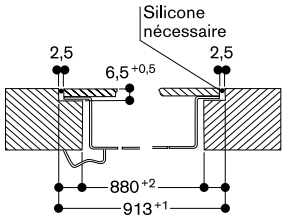


A: distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale

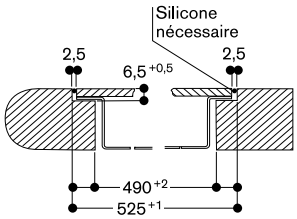


Table de cuisson vitrocéramique série 200
CE291

CE291111	**CHF**	**3'725.–**
Cadre en inox.	CHF	3'445.88
Largeur 90 cm.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend

1 racloir à verre.

Highlights

— Encadrement inox massif.
— Fonction Frying.
— Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm.
— Grande zone de cuisson.
— Commande par touches sensitives avec sélection directe de la position.

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W), extensible en ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W), commutable en ø 21 cm (2200 W) ou ø 27 cm (3080 W).
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande par touches sensitives 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 ø 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.

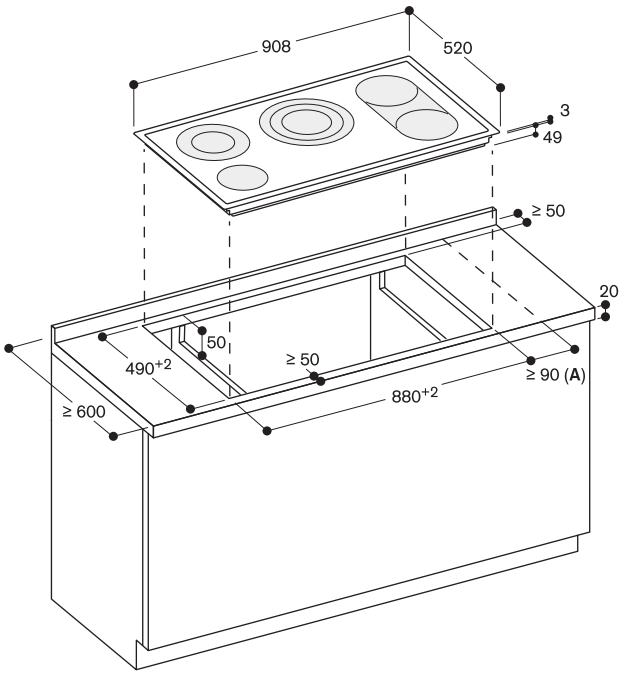
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale : 11 kW.
Prévoir un cordon secteur.

L_1 L_2 L_3 N ⏚ **400V** / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Table de cuisson vitrocéramique série 200
CE261

CE261114	**CHF**	**2'310.–**
Cadre en inox.	CHF	2'136.91
Largeur 60 cm.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Le prix comprend
1 racloir à verre.

Highlights
— Encadrement inox massif.
— Commande par touches sensitives 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 sensitives 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.

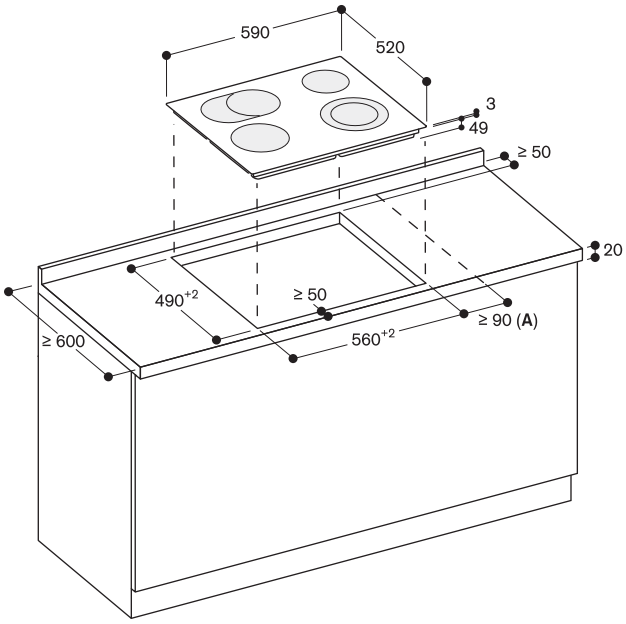
Instructions de montage
Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.
Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.
La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.
Peut-être 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. 8 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 222.

Connexions et valeurs raccordées
Puissance de raccordement totale : 8,3 kW.
Prévoir un cordon secteur.

L_1 L_2 L_3 N ⏚ **400V** / 16A

Montage de la table de cuisson ; encastrement affleurant



A: distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Accessoires et accessoires spéciaux pour tables de cuisson

GN232110 **CHF 667.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. GN 1/1. Pour table induction full zone. 47,5 × 27,0 cm.
CHF 617.02

CA051301 **CHF 262.–**
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples. Pour Flex-induction. 41,5 × 26,5 cm.
CHF 242.37

CA052300 **CHF 336.–**
Plaque de Gril. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.
CHF 310.82

CA050300 **CHF 325.–**
Poêle Flex, 3 pièces. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.
CHF 300.65

CA055300 **CHF 231.–**
Poêle Flex, grand. Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.
CHF 213.69

SP410000 **CHF 73.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 10–14 cm pour CU421.
CHF 67.53

SP415000 **CHF 85.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 15–18 cm pour CU421, CU428.
CHF 78.63

SP419000 **CHF 95.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 19–23 cm pour CU421, CU428.
CHF 87.88

SP424000 **CHF 107.–**
Protège-plaque pour poêles et casseroles ø 24–28 cm pour CU421, CU428.
CHF 98.98

SP400000 **CHF 357.–**
Protège-plaque Kit de 4 pour poêles et casseroles ø 10–28 cm pour CU421, CU428.
CHF 330.25

CA420000 **CHF 147.–**
Kit d'installation pour induction intégrée. Un kit par cuisine.
CHF 135.99

WP400001 **CHF 517.–**
Poêle wok en matériau à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
CHF 478.26

WZ400000 **CHF 230.–**
Support adaptateur pour poêle Wok. Pour wok à induction série 400 VI492 et VI414. Maintient la poêle wok en place sur l'induction, La 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.
CHF 212.77

CA060300 **CHF 211.–**
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des asseroles.
CHF 195.19

CA230100 **CHF 172.–**
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction série 200. Bouton en inox, revêtement noir.
CHF 159.11

CA429410 **CHF 595.–**
Kit composé d'un cadre de décoration (soudable) et d'un cadre support.
CHF 550.42

VA420004 **CHF 140.–**
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.
CHF 129.51

VA420010 **CHF 140.–**
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.
CHF 129.51

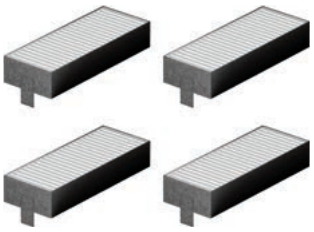
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

CA082011 **CHF 246.–**
Kit de recyclage pour CHF 227.57
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 telescopique.

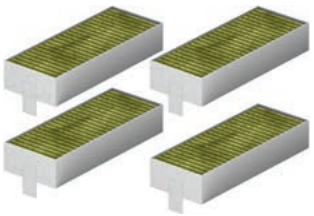
CA082061 **CHF 266.–**
Kit de recyclage pour CHF 246.07
un système avec gaines pour CV492 / CV482 / CV282 (profondeur du plan de travail ≥ 60 cm). Comprend 4 filtres CleanAir avec un fort taux de réduction des odeurs et une désactivation des allergènes, 1 coude extra court gaine plate, 1 gaine plate, 1 coude gaine plate, les pièces de connexion et le diffiseur d'air.

CA082071 **CHF 266.–**
Kit de recyclage pour CHF 246.07
un système avec gaines pour CV492 / CV482 / CV282 (profondeur du plan de travail ≥ 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 **CHF 79.–**
4 Filtre acoustique CHF 73.08
pour le fonctionnement de l'air évacué pour CV492/ CV482 et CV282.



CA282112 **CHF 172.–**
4 filtre à charbon CHF 159.11
actif permettant une réduction des odeurs hautement efficace et une désactivation des allergènes pour CV492 / CV482 / CV282.



AD857033 **CHF 57.–**
Court Coude à canal CHF 52.73
plat 90° pour l'installation de CV282 / CV482 / CV492 dans un plan de travail de 65 cm de profondeur avec évacuation d'air et circulation d'air guidée.

AD857034 **CHF 57.–**
Extra court Coude à CHF 52.73
canal plat 90° pour l'installation de CV282 / CV482 / CV492 dans un plan de travail de 60 cm de profondeur avec évacuation d'air et circulation d'air guidée.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Plan de cuisson au gaz série 400

Numéro de l'appareil		Plan de cuisson au gaz	Plan de cuisson au gaz
		CG492111	CG492211
Prix	(CHF)	**7'025.–**	**7'025.–**
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
Profondeur	(cm)	59,9	59,9
Profondeur d'immersion	(cm)	15,7	15,7
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			
Anneau pour wok		•	•
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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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
Prix	(CHF)	**2'435.-**	**2'205.-**
Sans cadre pour l'encastrement			
Prix	(CHF)		
Cadre en acier inoxydable de 3 mm pour montage en surface ou affleurant			
Prix	(CHF)		
Dimensions			
Largeur	(cm)	50,6[5]	33,3[5]
Profondeur	(cm)	61[5]	61[5]
Profondeur d'immersion	(cm)	9,6	9,6
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]		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 (Gaggenau 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 Gaggenau 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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Plan de cuisson à induction Full Zone	**Plan de cuisson à induction Full Zone**
CX492101	CX482101
8'105.–	**7'110.–**
CX492111	CX482111
8'105.–	**7'110.–**
90	80
52	51,3 / 52
7,6 / 6,5	7,6 / 6,5
— / —	— / —
• / — / —	• / — / —
—	—
—	—
6	5
•	•
—	—
—	—
17	17
—	—
• / —	• / —
—	—
•	•
• / •	• / •
•	•
6	5
•	•
•	•
•	•
• / • / •	• / • / •
•	•
•	•
•[2]	•[2]
•[3]	•[3]
GN232110[1]	GN232110[1]
—	—
—	—
—	—
—	—
CA060300[1]	CA060300[1]
—	—
—	—
—	—
—	—
—	—
7,4	7,4

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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 encastrement à fleur de plan		CV492105	CV482105
Prix	(CHF)	**6'405.-**	**5'565.-**
Sans cadre pour montage affleurant avec surface mate		CV492105M	—
Prix	(CHF)	**6'550.-**	
Cadre en acier inoxydable		—	—
Prix	(CHF)		
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	80
Profondeur	(cm)	52,1	52,1
Profondeur d'immersion	(cm)	22,7	22,7
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) [2]		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	(m^3/h)	359/470/532/636	359/470/532/636
Recyclage d'air	(m^3/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+++ ↑ D A	A+++ ↑ D 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 (Gaggenau Home Connect).[3]		•	•
Équipement d'aération			
Niveaux de puissance		3 plus intensif	3 plus intensif
Technologie des soufflantes		BLDC	BLDC
Ventilateur		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]
Valeurs de raccordement			
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 Gaggenau 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. **Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré	**Plaque de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré**
CV282101	—
5'690.-	
CV282101M	—
5'830.-	
—	CV282111
	5'690.-
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+++ ↑ D A	A+++ ↑ D 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
•	•
— / — / •	— / — / •
CA051301[1]	CA051301[1]
CA052300[1]	CA052300[1]
CA050300[1]	CA050300[1]
CA055300[1]	CA055300[1]
17006...[1]	17006...[1]
CA0603001	CA0603001
CA082011[1], CA082061[1], CA082071[1]	CA082011[1],CA082061[1],CA082071[1]
CA084010[1]	CA084010[1]
7,4	7,4

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Table de cuisson Flex Induction série 200

Numéro de l'appareil		Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		CI292102	CI283103
Prix	(CHF)	**5'040.–**	**4'325.–**
Cadre en acier inoxydable de 3 mm pour montage en surface ou affleurant		CI292112	CI283113
Prix	(CHF)	**5'040.–**	**4'325.–**
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	80
Profondeur	(cm)	52	51,3 / 52
Profondeur d'immersion	(cm)	5,6 / 5,5	5,6 / 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 ou d'ustensiles de cuisine		5	5
Induction Full Zone		—	—
Zones de cuisson Flex Induction 21 × 19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / combinables en zone 21 × 38 cm (3300, avec Booster 3700 W)		—	2
Zones de cuisson Flex Induction 23 × 19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / combinables en zone 23 × 38 cm (3300, avec Booster 3700 W)		4	—
Zones de cuisson Flex Induction 24 × 19 cm (2200, avec Booster 3700 W) / combinables en zone 24 × 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 × 28 cm (2000, avec Booster 3700 W)		—	—
Zone à induction ø 15 cm (1400, avec Booster 2200 W)		—	1
Zone à induction ø 15 cm (1600, avec Booster 2200 W)		—	—
Zone à induction ø 19 cm (1800, avec Booster 3100 W)		—	1
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)		—	1
Zone à induction ø 28 cm (2400, 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		5	2
Fonction de cuisinier professionnel		•	•
Fonction de booster pour les casseroles		• / •	• / •
Fonction de maintien au chaud		•	•
Nombre de temps de cuisson automatique		5	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 (Gaggenau Home Connect).		•[3]	•[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]	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		CA060300[1]	CA060300[1]
Bouton magnétique noir pour les plaques de cuisson à induction de la série 200		CA230100[1]	CA230100[1]
Valeurs de raccordement			
Puissance absorbée totale	(kW)	11,1	7,4

• En standard. — Non disponible. [1] Accessoires en option. [2] En combinaison avec la hotte adapté. [3] L'utilisation de la fonction Gaggenau 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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction	Table de cuisson Flex Induction
CI282102	CI272103	CI262105	—
4'350.-	**3'855.-**	**3'515.-**	
CI282112	CI272113	CI262115	CI261115
4'350.-	**3'855.-**	**3'515.-**	**3'130.-**
80	70	60	60
51,3 / 52	51,2 / 52	51,2 / 52	52
5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,5
— / —	— / —	— / —	— / —
— / • / —	— / • / —	— / • / —	— / — / •
•	•	•	•
4	4	4	4
—	—	—	—
—	—	—	—
4	4	4	2
2	—	—	—
2 / —	1 / —	1 / —	1 / —
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	1
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	1
—	—	—	—
—	—	—	—
17	17	17	17
•	•	•	•
• / •	• / •	• / •	— / —
4	4	4	—
•	•	•	—
• / •	• / •	• / •	• / •
•	•	•	•
4	4	4	4
•	•	•	•
•	•	•	—
•	•	•	•
• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / —
—	—	—	•
•	•	•	•
•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
•[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]
CA055300[1]	CA055300[1]	CA055300[1]	CA055300[1]
17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]	17006...[1]
CA060300[1]	CA060300[1]	CA060300[1]	—
CA230100[1]	CA230100[1]	CA230100[1]	—
7,4	7,4	7,4	7,4

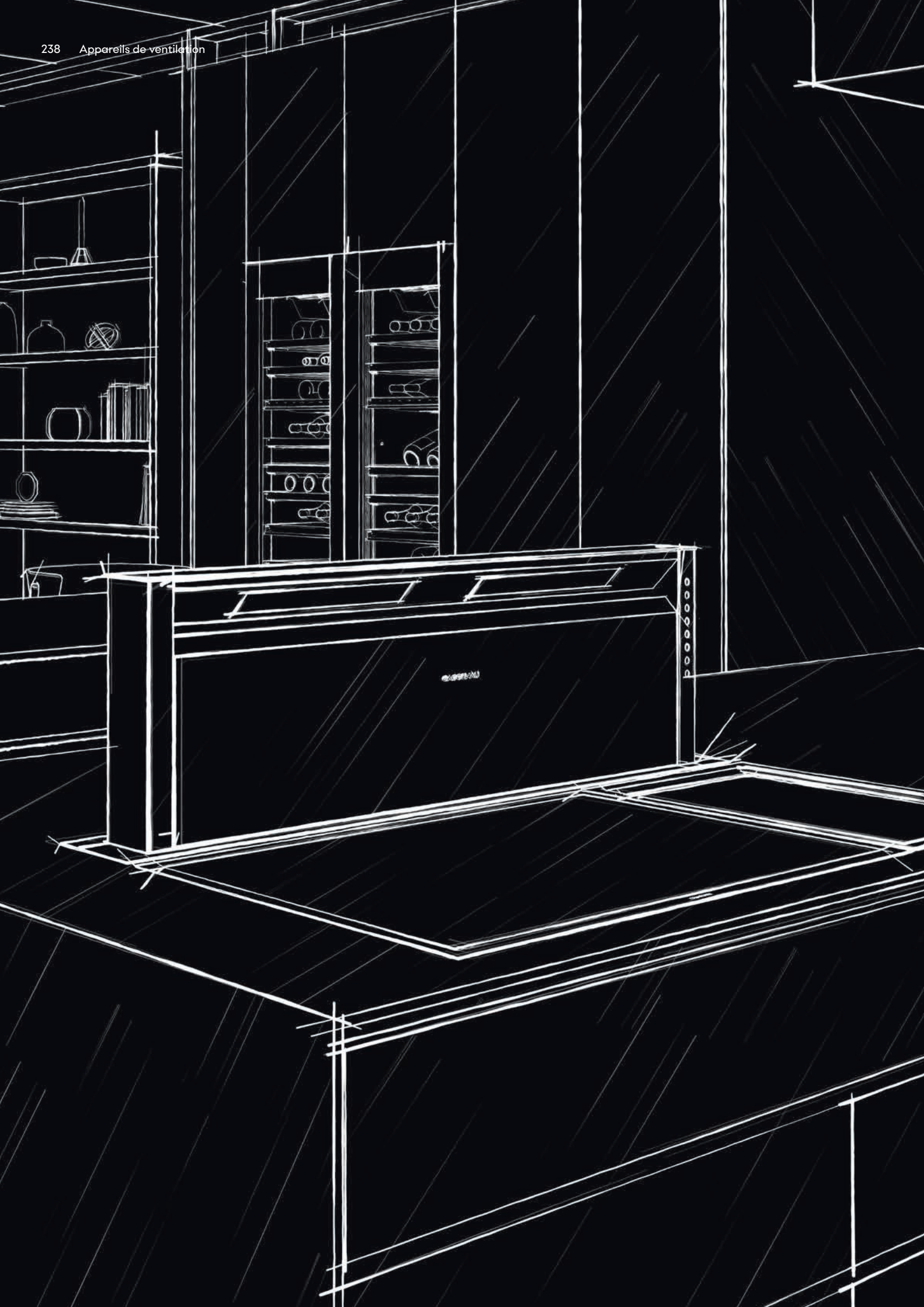
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tables de cuisson vitrocéramique

Numéro de l'appareil		Glaskeramikkochfeld	Glaskeramikkochfeld
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		CE291101	
Prix	(CHF)	**3'725.–**	
Cadre en acier inoxydable de 3 mm pour montage en surface ou affleurant		CE291111	CE261114
Prix	(CHF)	**3'725.–**	**2'310.–**
Dimensions			
Largeur	(cm)	90	60
Profondeur	(cm)	52	52
Profondeur d'immersion	(cm)	5,1 / 4,9	4,9
Commande			
Bouton de commande dans la façade du meuble / barre de commande intégrée		— / —	— / —
Écran tactile TFT / Fonctionnement du twist pad / Fonctionnement du capteur		— / — / •	— / — / •
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 18 × 41,5 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 17 × 26,5 cm (2600 W)		—	1
Zone de cuisson super rapide ø 14,5 cm (1200 W, avec booster1600W)		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	—
Equipment			
Nombre de niveaux de puissance		17	17
Nombre de fonctions du capteur de rôtissage		1 x 21 cm	—
Fonction booster Nombre de zones de cuisson		•	•
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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



APPAREILS DE VENTILATION

Vue d'ensemble 240
Indications générales de planification 242
Aérateurs de plafond 244
Hotte télescopique de plan de travail 248
Aérateur de plan de cuisson 266
Hottes murales 278
Hottes îlot 282
Hottes tiroirs 284
Moteur de ventilation 286
Accessoires | Accessoires spéciaux 292
Données techniques 302

Aperçu

Aérateurs de plafond

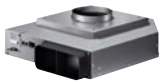
Série 400

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

CKV410010
CKV410000

AR400142

AR401142

AR403122

AR413122

AR410110

Hottes murales

Série 400

AW442120

AR400142

AR401142

AR400143

Série 200

AW240191

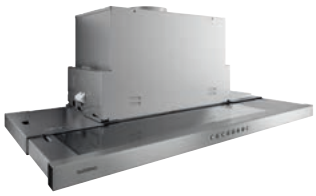
Hottes îlot

Série 200

AI240191

Hottes tiroirs

Série 400



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 Aérateur de plan de cuisson VL.

— **Le mode de fonctionnement :** Toutes les hottes aspirantes Gaggenau peuvent fonctionner en mode évacuation et en mode circulation d'air.
Il n'est pas possible de faire circuler l'air avec un gril électrique Vario.
Les performances de cuisson très chaudes du gril électrique Vario créent des vapeurs et de la fumée lorsque de la viande ou des légumes sont mis sur le gril. En raison de la haute Température du gril électrique Vario, les particules de fumée sont plus fines qu'avec d'autres Appareils de cuisson. Les filtres anti-odeurs en mode de recirculation d'air ne sont pas en mesure d'absorber et de filtrer ces particules de vapeur de barbecue très fines.

— En mode d'évacuation, la puissance d'air réelle dépend non seulement de la puissance du ventilateur, mais aussi de la tuyauterie.

— **Les moteurs de Ventilation :** Les hottes aspirantes Gaggenau sont équipées de ventilateurs particulièrement performants (série 200) ou peuvent être combinées avec des ventilateurs performants pour l'évacuation ou la recirculation de l'air (série 400). Ces modules de ventilateur sont conçus pour minimiser la perte de charge de l'installation.
Ils surmontent les pertes de pression potentielles d'une tuyauterie et fonctionnent de manière très efficace à faible niveau sonore.

— **Tuyauterie et accessoires :** Afin d'assurer l'aspiration la plus efficace possible des vapeurs et des fumées, l'installation entre l'unité de ventilation et la hotte doit être aussi courte et droite que possible.
Cela garantit une bonne aspiration et des performances acoustiques.

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 êtrepeut 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.

Étant donné que chaque coude ou accessoire provoque une chute de pression dans le système de canalisation pour estimer la puissance totale de l'installation, chaque composant doit être additionné sur la base de l'équivalence suivante.

			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	
Gaggenau Sortie murale	AD750054	AD850050	11 m
Clapet anti-retour	00264765 (Commander comme pièce de rechange)		3 m
Moteur	AR401142		7 m
Moteur	AR400142	AR400143	0 m
	AR403122		

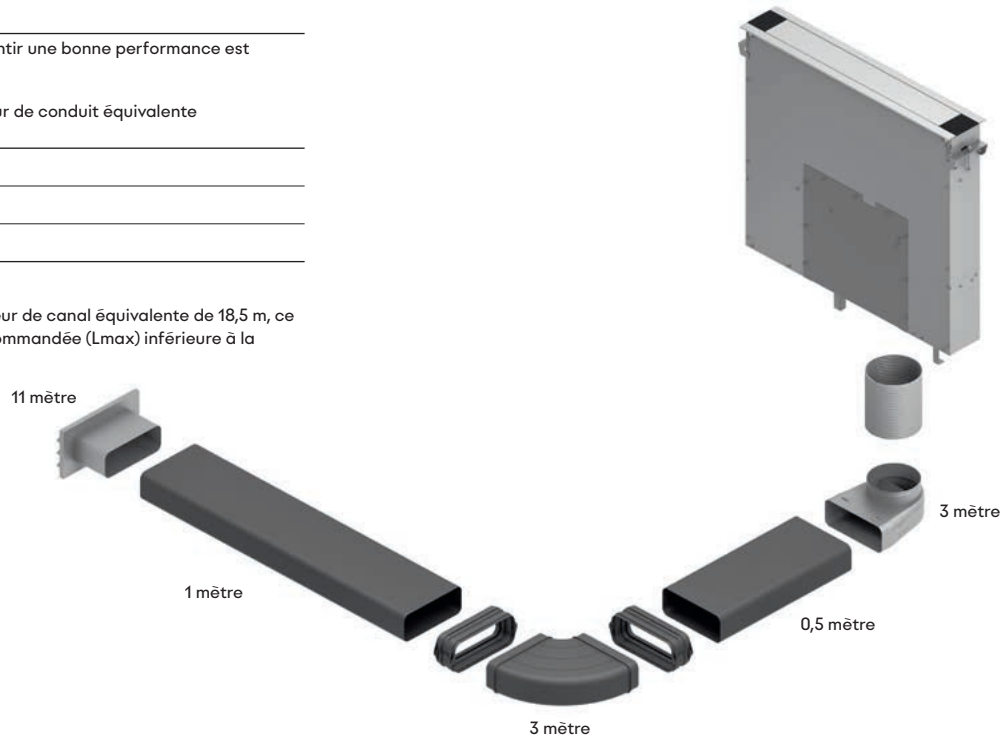
Remarques supplémentaires
Lors de la planification de solutions de ventilation, veuillez tenir compte des réglementations locales en vigueur les réglementations en matière de construction.

Exemple AL200180 :

La longueur de canal équivalente pour garantir une bonne performance est Lmax 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 (Lmax) inférieure à la longueur de canal maximale.
La planification est donc autor



Hotte de plafond Vario série 400
AC402

AC402181	**CHF**	**1'870.–**
Acier inox.	CHF	1'729.88

Module à filtre.
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Combinaison avec un moteur externe

AR400142 Extraction d'air
AR401142
AR403122

Accessoires d'installation

AA010811	**CHF**	**960.–**
Module de recyclage Acier inox.	CHF	888.07

AA012811	**CHF**	**960.–**
Module de recyclage Blanc.	CHF	888.07

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.

AD854048	**CHF**	**223.–**
Collecteur d'air pour des conduits rectangulaires DN150.	CHF	206.29

Acier galvanisé avec plastic
2 conduits plats pour entrée d'air DN150.
Raccord évacuation d'air :
1 x DN200 rond

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934
1 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

ET-No. 17000977
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 292-301.

Highlights
- 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
Le niveau de bruit dépend de la situation de montage et les valeurs de puissance dépendent du bloc de ventilateur.
Voir données techniques du Hottes aspirantes pour les modules de ventilateur appropriés pour Fonctionnement avec circulation d'air ou évacuation d'air.

Equipement
Filtre à graisse pour aspiration originale, lavable au lave-vaisselle.
Cadre de montage pour les tiges filetées côté construction.
Raccord DN150 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.
Si le bloc de ventilateur est installé dans la zone du plafond ou du corps du meuble, celui-ci doit rester accessible par la découpe du plafond ou une autre ouverture d'inspection.
Lors de l'installation d'une ventilation avec évacuation de l'air et d'une cheminée, l'alimentation électrique des unités de ventilation doit être équipée d'un circuit de sécurité approprié.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Hotte de plafond Vario série 400
AC482/AC462

AC482181	**CHF**	**1'835.–**
Acier inox.	CHF	1'697.50

Unité de commande avec éclairage.

TAR	CHF	0.61
	CHF	0.56

Highlights
- 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 données techniques du Hottes aspirantes pour les modules de ventilateur appropriés pour Fonctionnement avec circulation d'air ou évacuation d'air.

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

Hotte de plafond Vario série 400
AC472

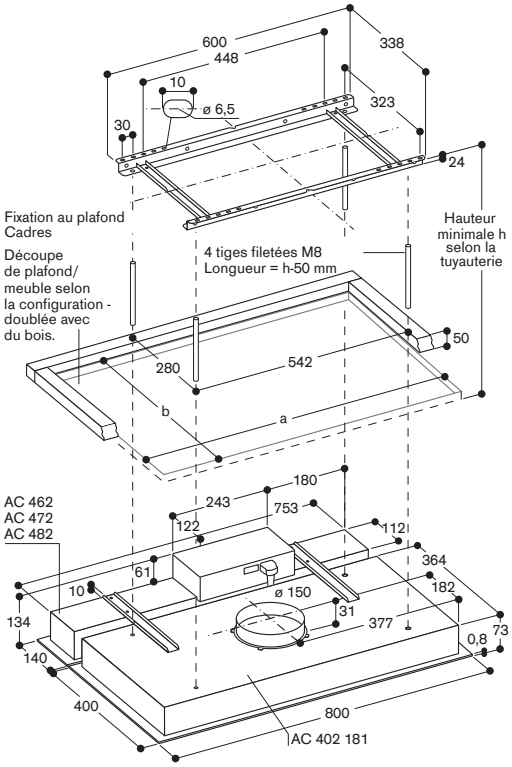
AC472181	**CHF**	**820.–**
Acier inox.	CHF	758.56
Element d'éclairage.		
Pour compléter l'unité de commande avec l'éclairage.		
TAR	CHF	0.61
	CHF	0.56

Highlights
- 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.

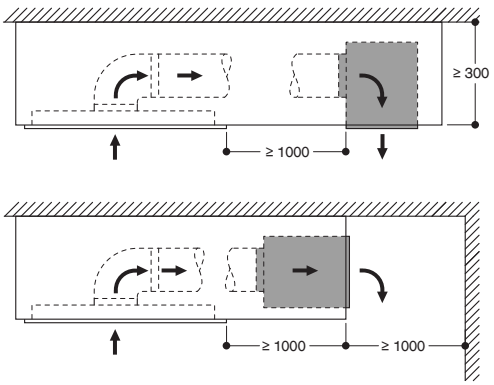
Instructions de montage
Fixation à l'unité filtre.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 4 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.
230V / 10A



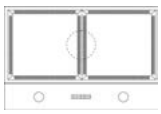
En cas de configuration multiples :
déviation de la zone de découpe : max. + 3 mm.
Cale nécessaire au milieu pour éviter une déviation vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, écrous et vis de fixation au plafond requis sont fournis en standard.

AC 402 avec module de recyclage de l'air

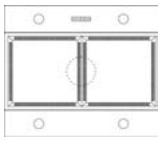


Configurations recommandées pour la ventilation de plafond série 400

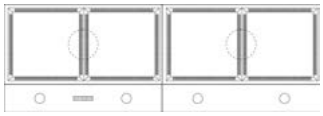
FL1-CL



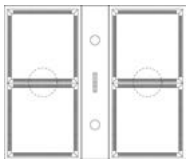
FL1-CL-L1



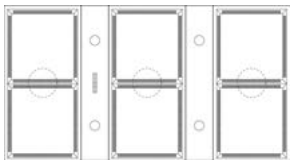
FL2-CL-L1



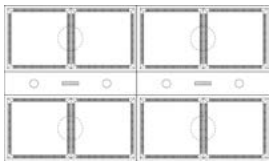
F2-CL



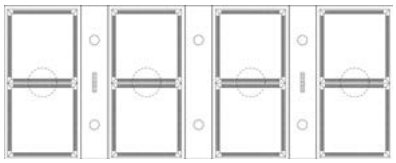
F3-CL-L1



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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Aérateurs de plafond série 200
AC250

AC250121	**CHF**	**4'985.–**
Bronze léger de Gaggenau.	CHF	4'611.47

Largeur 120 cm.
Fonctionnement de l'air d'évacuation/air de circulation.
Avec moteur.

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 Télécommande.

Accessoires d'installation

AA010811	**CHF**	**960.–**
Module de recyclage Acier inox.	CHF	888.07
AA012811	**CHF**	**960.–**
Module de recyclage Blanc.	CHF	888.07

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.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934
1 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.

ET-No. 17000977
1 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 292–301.

Highlights
- 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 DN150 rond.

Sélection de services digitaux (Gaggenau 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.

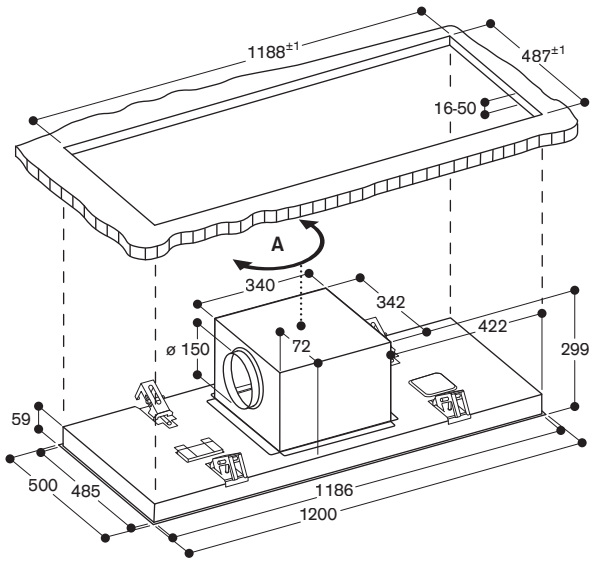
Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

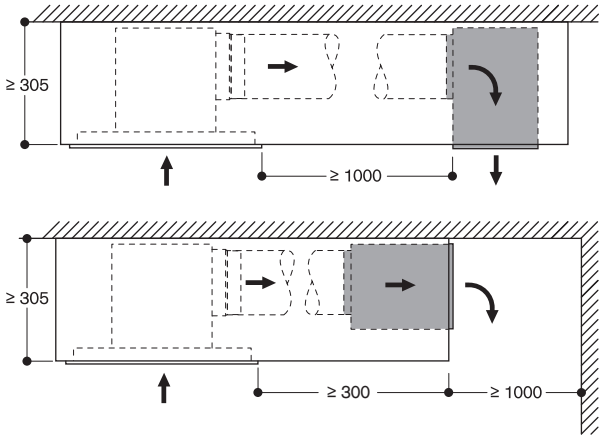
Instructions de montage
La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 23 m.
Attention : consulter les informations de la page 242 pour le calcul de la longueur maximale.
Pour une performance d'aspiration optimale la distance maximale entre les entre la table 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.

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



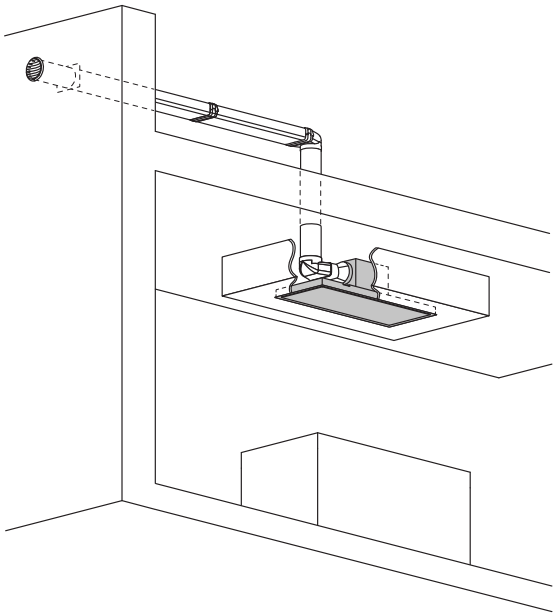
AC 250 avec module de recyclage de l'air



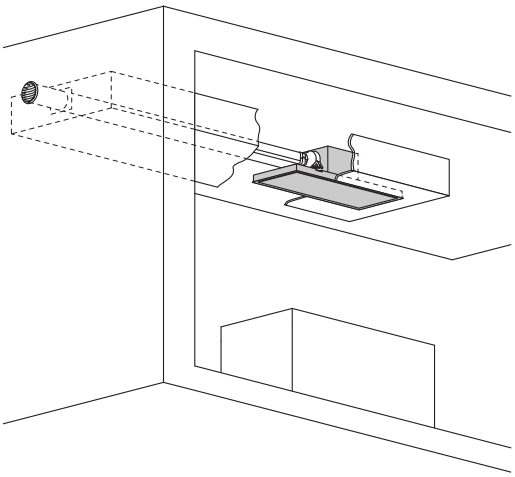
A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.

Exemples de planification comme aération de la table de cuisson jusqu'à une distance maximale de 120 cm de la table de cuisson.

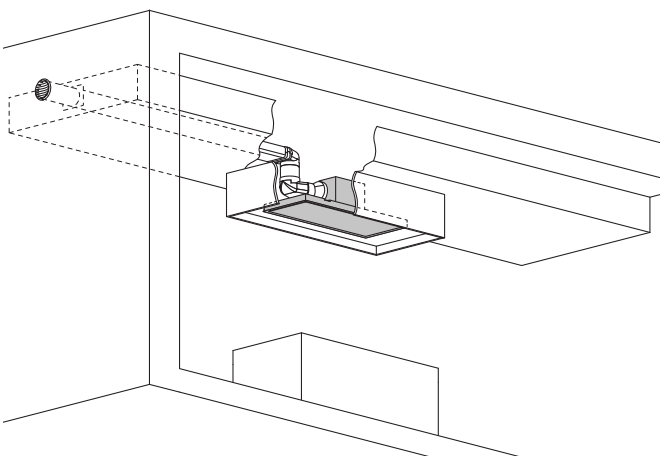
AC250 dans un plafond sec
Aspiration vers le haut sur le sol du toit.



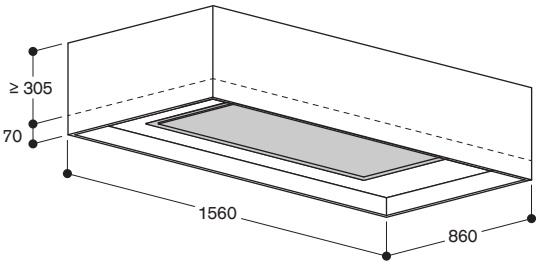
AC250 dans un plafond suspendu
Aspiration directe à travers un mur extérieur



AC250 dans un plafond sec avec hotte aspirante
Aspiration à travers un plafond suspendu



Intégration de la construction à sec avec bord



Tous mesures en mm.

Hotte télescopique de plan de travail série 400
AL400

AL400122	**CHF**	**9'210.–**
Inox.	CHF	8'519.89
Largeur 120 cm.		
AL400192	**CHF**	**8'020.–**
Inox.	CHF	7'419.06
Largeur 90 cm.		
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Combinaison avec un moteur externe

AR400142 Extraction d'air
AR401142
AR403122
AR413122 Circulation d'air
AR410110 Circulation d'air
(uniquement avec AL400122)

Accessoires d'installation nécessaires. En fonction des possibilités de raccordement (avant, arrière ou inférieur), l'un des accessoires suivants doit être commandé :

AD754049	**CHF**	**160.–**
Pièce de	CHF	148.01
connexion Tube rond avant / arrière.		
Métal galvanisé.		
DN150 rond.		
AD854050	**CHF**	**133.–**
Pièce de	CHF	123.03
connexion vers le sol.		
Métal galvanisé.		
ø : 150 mm plat.		

Accessoires d'installation

AA409401	**CHF**	**194.–**
Equerre pour	CHF	179.46
aspiration de table AL400 / 90 cm.		
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.		
AA409431	**CHF**	**244.–**
Equerre pour	CHF	225.72
aspiration de table AL400 / 120 cm.		
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.		
AD704050	**CHF**	**223.–**
Collecteur d'air	CHF	206.29
Conduit plat.		
Métal galvanisé.		
ø : 150 mm plat.		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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 données techniques du Hottes aspirantes pour les modules de ventilateur appropriés pour Fonctionnement avec circulation d'air ou évacuation d'air.

Equipement
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.
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 10 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 242 pour le calcul de la longueur maximale.

AL400192: Se combine avec tous les Vario de cuisson série 400 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.

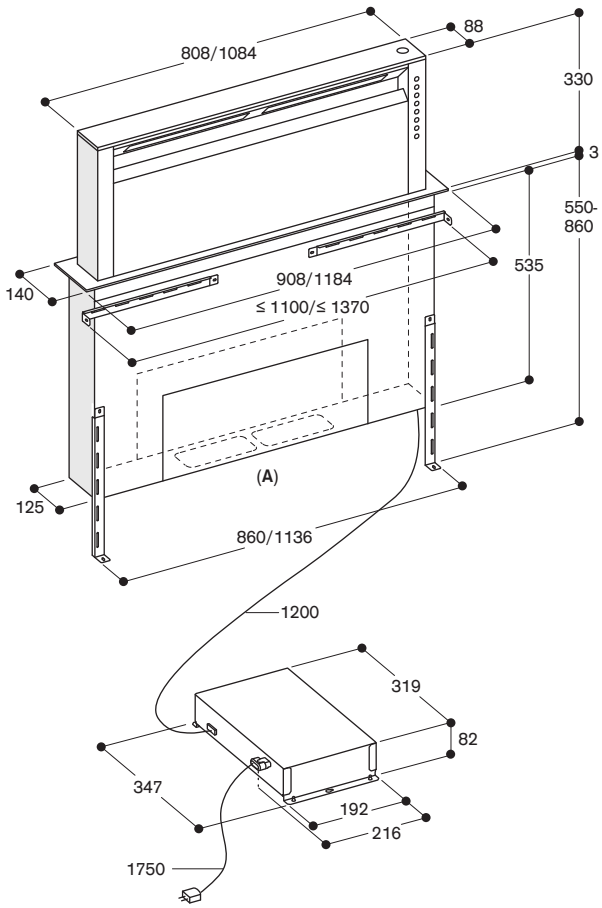
Pour assurer une bonne performance d'aspiration nous recommandons l'installation, uniquement en mode recyclage, avec 2 caissons moteurs séparés.
Les accessoires d'installation doivent être commandés séparément en fonction de la configuration d'installation choisie.
Le mode recyclage n'est pas recommandé 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 vitocéramique 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 fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

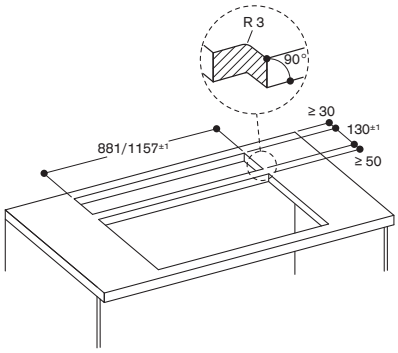
Pour plus d'informations sur la planification, voir pages 250–255.

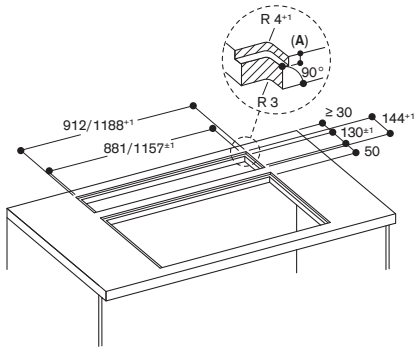
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,065 kW.
Cordon secteur 1,7 m avec prise.
Câble de connexion 1,2 m.
230V / 10A



A: Connexion flexible de la hotte à l'avant, à l'arrière ou en bas

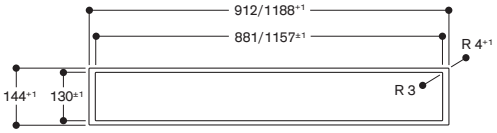
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



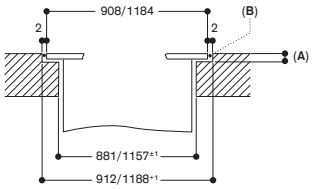


A: 3,5$^{-0,5}$ mm

Vue du dessus

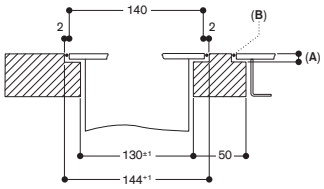


Section longitudinale



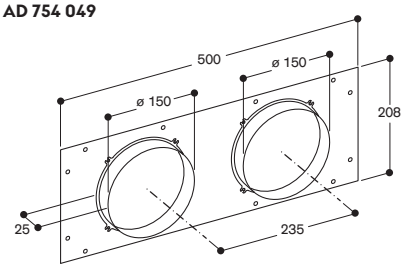
A: 3,5$^{-0,5}$ mm
B: Remplir de silicone

Coupe transversale

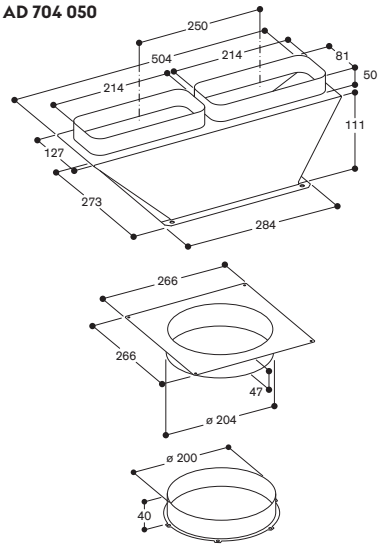


A: 3,5$^{-0,5}$ mm
B: Remplir de silicone

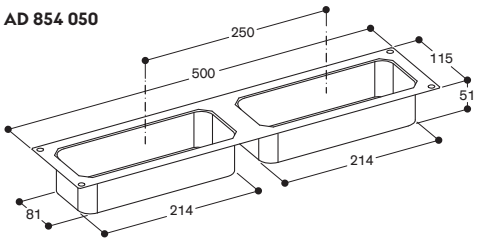
AD 754 049



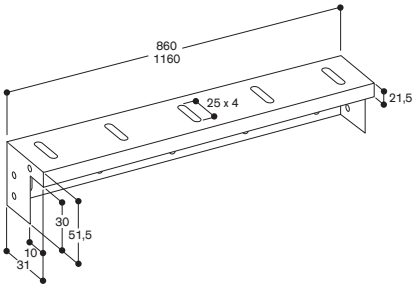
AD 704 050



AD 854 050



AA 409 401/431 Traverse du meuble

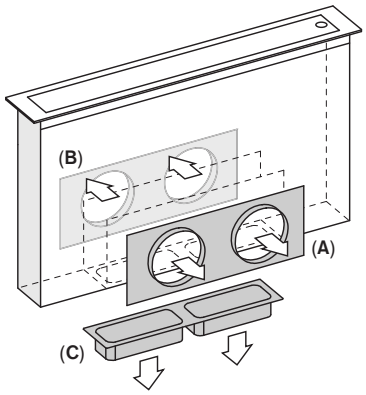


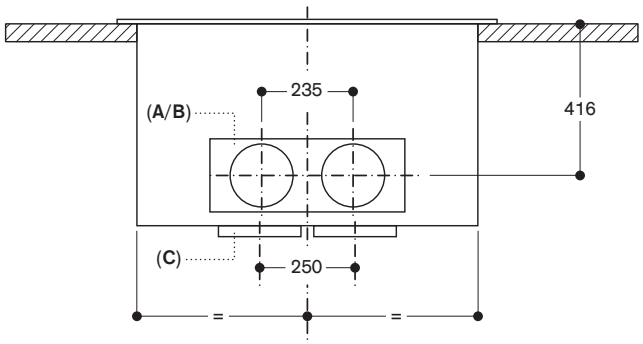
Tous mesures en mm.

Configurations recommandées des hottes de plan de travail 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

Tous mesures en mm.

Exemple de planification

AL400192 avec moteur séparé AR413122 (recyclage)

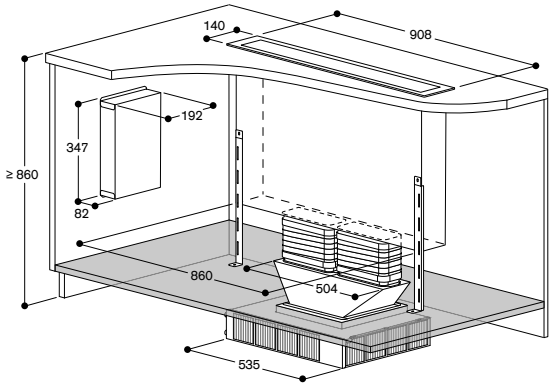
Bon à savoir

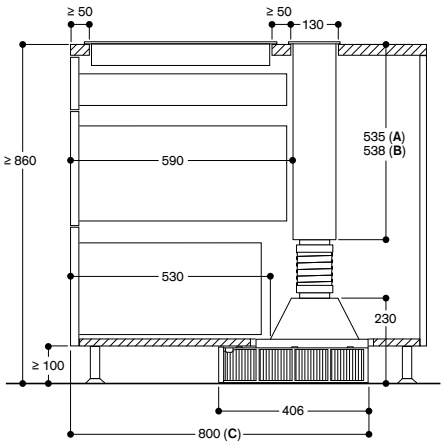
— Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur séparé.
— Pour des performances optimales, l'air relâché nécessite un espace suffisant pour circuler (surface d'écoulement min. 400 cm² par moteur séparé).

Liste des accessoires

— 1 x AL400192	**CHF**	**8'020.-**
— 1 x AR413122 (Moteur circulation de l'air)	**CHF**	**1'860.-**
— 1 x AD854050 (Raccordement vers le sol)	**CHF**	**133.-**
— 2 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat, métal)	**CHF**	**436.-**
— 1 x AD704050 (Collecteur d'air Conduit plat)	**CHF**	**223.-**

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 ≥ 0,5 W/m²K)

Exemple de planification

AL400192 avec moteur séparé avec AR403122 (évacuation) / AR413122 (recyclage)

Bon à savoir

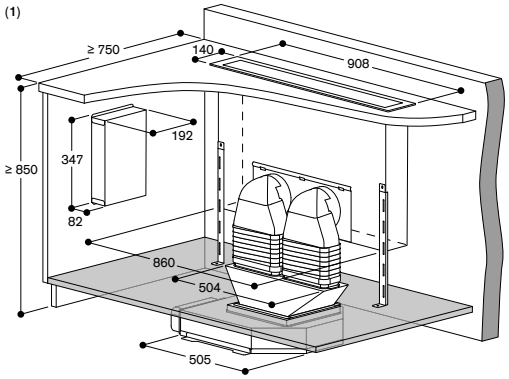
— Le moteur séparé peut être raccordé à l'avant ou l'arrière.
— Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur séparé.
— Air recyclé : Pour une performance optimale, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'écouler (au moins 400 cm² de surface d'échappement par module de ventilateur).
— 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

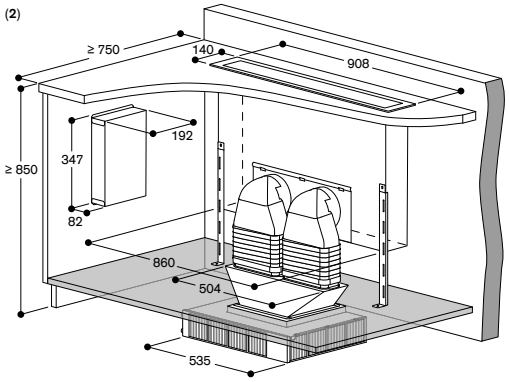
— 1 x AL400192	**CHF**	**8'020.-**
— 1 x AR413122 (Moteur circulation de l'air) ou 1 x AR403122 (Moteur Air évacué)	**CHF**	**1'615.-**
— 1 x AD754049 (Raccordement Tube rond vers l'avant/vers l'arrière)	**CHF**	**160.-**
— 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)	**CHF**	**118.-**
— 1 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat, métal)	**CHF**	**218.-**
— 1 x AD704050 (Collecteur d'air Conduit plat)	**CHF**	**223.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

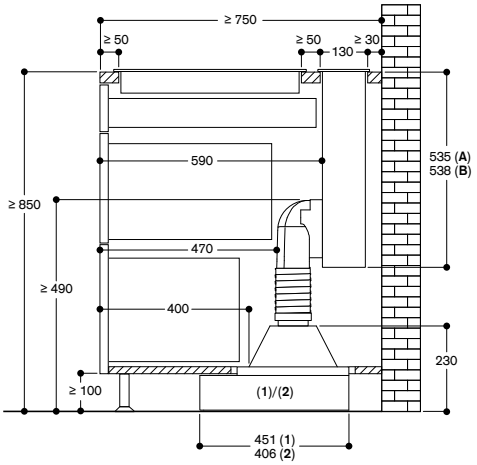
Ensemble (équipements et accessoires) : **SET1AL4107** (Circulation de l'air)

(1)



(2)





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 ≥ 0,5 W/m²K)

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Exemple de planification

AL400192 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	**CHF**	**8'020.-**
— 1 x AR400142 (Moteur Air évacué)	**CHF**	**2'415.-**
— 1 x AD854050 (Raccordement vers le sol)	**CHF**	**133.-**
— 2 x AD857010 (Conduit plat Plastique, DN150, Longueur 1m)	**CHF**	**172.-**
— 2 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**56.-**
— 2 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN150)	**CHF**	**136.-**
— 1-2 x AD752010 (Les tubes ronds DN150)	**CHF**	**58.-/116.-**
— 1 x AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN150 rond)	**CHF**	**166.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

Largeur : 90 cm

Exemple de planification

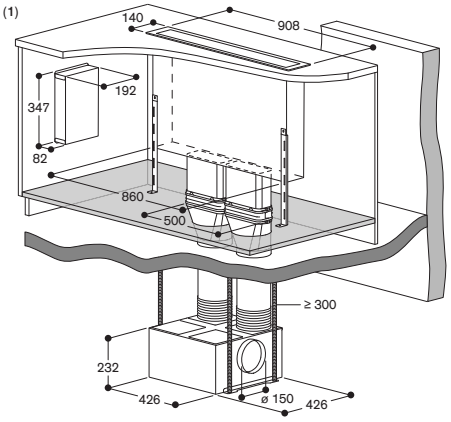
AL400192 avec AR401142 (évacuation)
Installation au sous-sol avec moteur de mur extérieur

Liste des accessoires

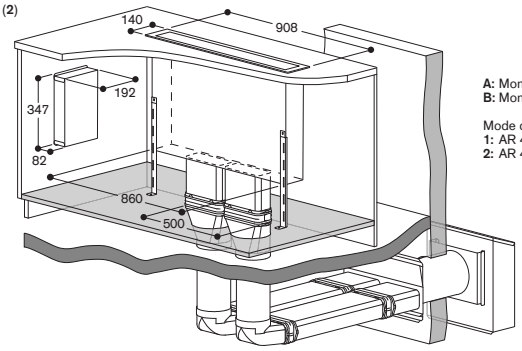
— 1 x AL400192	**CHF**	**8'020.-**
— 1 x AR401142 (Moteur Air évacué)	**CHF**	**2'730.-**
— 1 x AD854050 (Raccordement vers le sol)	**CHF**	**133.-**
— 2 x AD857010 (Conduit plat Plastique, DN150, Longueur 1m)	**CHF**	**172.-**
— 2 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**56.-**
— 1-2 x AD752010 (Les tubes ronds DN150)	**CHF**	**58.-/116.-**
— 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)	**CHF**	**118.-**
— 2 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**56.-**
— 1-2 x AD857010 (Conduit plat Plastique, DN150, Longueur 1m)	**CHF**	**86.-/172.-**
— 1 x AD704050 (Collecteur d'air Conduit plat)	**CHF**	**223.-**
— 1 x AD702052 (Boîtier mural télescopique DN200 rond)	**CHF**	**372.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

Largeur : 90 cm

(1)

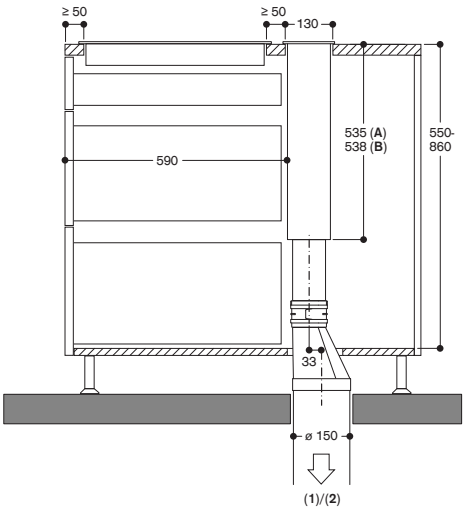


(2)



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



A: Montage sur le plan de travail
B: Montage à fleur de plan

Mode d'extraction avec moteur séparé
1: AR 400 142
2: AR 401 142

Exemple de planification

AL400122 avec AR410110 (recyclage)

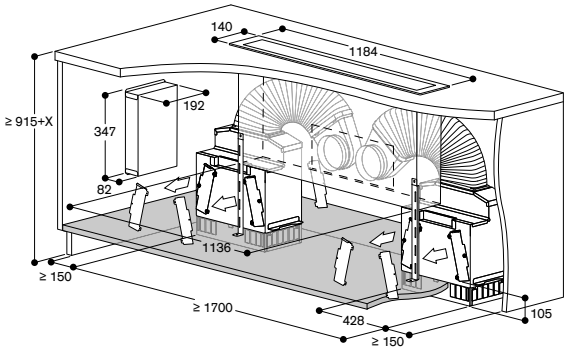
Bon à savoir

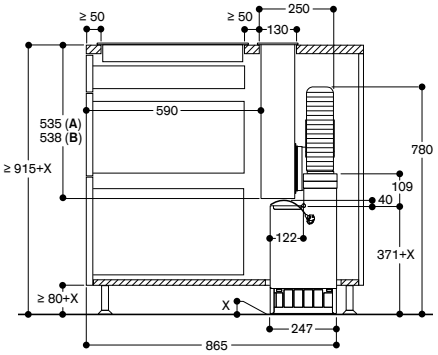
— Le moteur peut être raccordé à l'avant ou à l'arrière.
— Pour des performances optimales, l'air qui s'échappe nécessite un espace suffisant pour circuler (au moins 800 cm² – 400 cm² de surface d'écoulement).
— Le montage est également possible avec des conduits métalliques Gaggenau.

Liste des accessoires

— 1 x AL400122	**CHF**	**9'210.-**
— 2 x AR410110 (Moteur circulation de l'air)	**CHF**	**3'720.-**
— 1 x AD754049 (Raccordement Tube rond vers l'avant/vers l'arrière)	**CHF**	**160.-**
— 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)	**CHF**	**118.-**
— 2 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat, métal)	**CHF**	**436.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

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 ≥ 0,5 W/m²K)

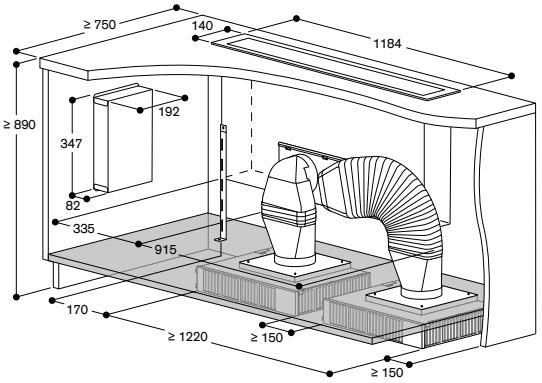
Exemple de planification

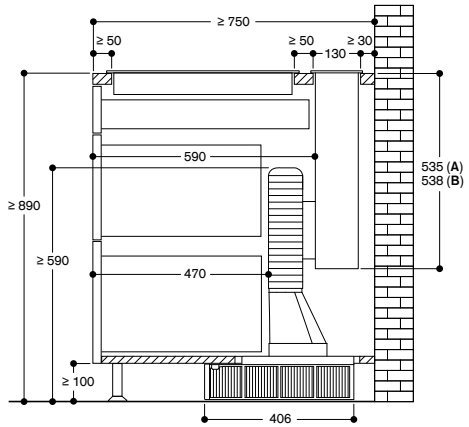
AL400122 avec AR413122 (recyclage)

Liste des accessoires

— 1 x AL400122	**CHF**	**9'210.-**
— 2 x AR413122 (Moteur circulation de l'air)	**CHF**	**3'720.-**
— 1 x AD754049 (Raccordement Tube rond vers l'avant/vers l'arrière)	**CHF**	**160.-**
— 2 x AD857042 (Adaptateur rond pour conduit plat 90°)	**CHF**	**118.-**
— 1 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat, métal)	**CHF**	**218.-**
— 2 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat DN150)	**CHF**	**136.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

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 ≥ 0,5 W/m²K)

Exemple de planification

AL400 120 cm avec AR400142 (évacuation d'air) —
Installation dans le sous-sol — canal métallique

Bon à savoir

— En raison de la législation EU 66/2014, ces installations dans les installations d'évacuation d'air avec 2 unités de ventilation décentralisées ne sont pas recommandées pour les pays de l'EU.
— En fonction de la distance entre l'AL400 et les unités de soufflage décentralisées, vous aurez peut-être besoin de plusieurs tubes plats et ronds.

Liste des accessoires

— 1 x AL400122	**CHF**	**9'210.-**
— 2 x AR400142 (Moteur Air évacué)	**CHF**	**4'830.-**
— 1 x AD854050 (Raccordement vers le sol)	**CHF**	**133.-**
— 2 x AD854010 (Canal plat, métal)	**CHF**	**380.-**
— 2 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat, métal)	**CHF**	**172.-**
— 2 x ou plus AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN150 rond)	**CHF**	**332.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

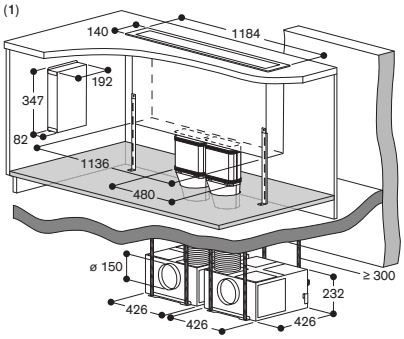
Exemple de planification

AL400 120 cm avec AR401142 (évacuation d'air) —
Installation de cave avec ventilateur extérieur télécommandé — Canal métallique

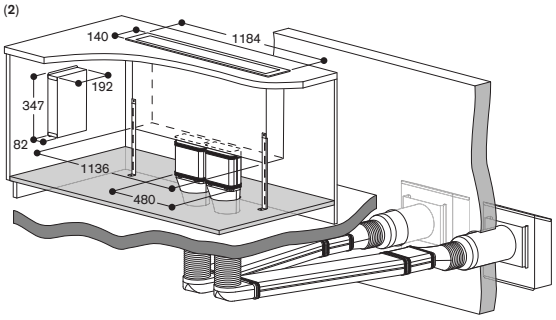
Liste des accessoires

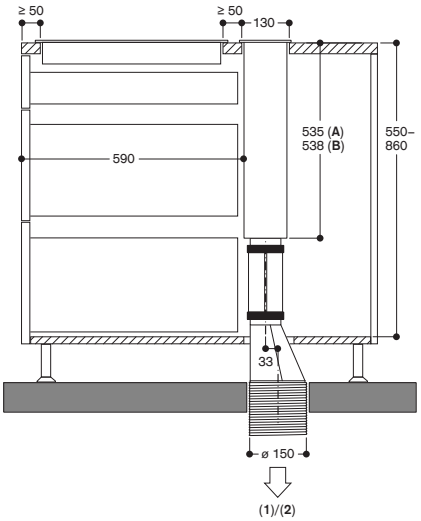
— 1 x AL400122	**CHF**	**9'210.-**
— 2 x AR401142 (Moteur Air évacué)	**CHF**	**5'460.-**
— 1 x AD854050 (Raccordement vers le sol)	**CHF**	**133.-**
— 2 x AD854010 (Canal plat, métal)	**CHF**	**380.-**
— 2 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat, métal)	**CHF**	**172.-**
— 2 x ou plus AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN150 rond)	**CHF**	**332.-**
— 2 x AD854032 (Jonction à canal plat d'environ 90°, métal)	**CHF**	**172.-**
— 2 x ou plus AD854010 (Canal plat, métal)	**CHF**	**380.-**
— 2 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat, métal)	**CHF**	**172.-**
— 1 x AD751010 (Tuyau Aluflex Aluminium DN150 rond)	**CHF**	**166.-**
— 2 x AD704040 (raccord de tuyau, NW 200/150 rond, métal)	**CHF**	**332.-**
— 2 x AD702052 (Boîtier mural télescopique DN200 rond)	**CHF**	**744.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

(1)



(2)





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

Installations non recommandées pour les pays de l'UE en raison de la législation EU 66/2014

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Hotte de plan de travail série 200
AL200

AL200180	**CHF**	**4'085.–**
Gaggenau Noir.	CHF	3'778.91

Largeur 80 cm.
Extraction de l'air / Recirculation de l'air.

A+++ ↑ D A

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Accessoires d'installation

AA200880	**CHF**	**383.–**
Module de	CHF	354.30

recyclage de l'air, filtre à charbon actif incl. permettant une réduction d'odeur hautement efficace et une désactivation des allergènes.

AA200882	**CHF**	**1'346.–**
Module de	CHF	1'245.14

recyclage de l'air régénérable.
Filtre à charbon actif permettant une réduction d'odeurshautement efficace.
Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif :
régénérable jusqu'à 30 fois.
Régénérable au four à 200 °C.

AA200900	**CHF**	**55.–**
Kit d'installation	CHF	50.88

pour AL200 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune.
Gaggenau Noir.

AA200910	**CHF**	**308.–**
Kit d'installation	CHF	284.92

d'une unité de ventilation à distance (3m maximum).

VA200080	**CHF**	**264.–**
Kit d'installation	CHF	244.22

pour la ventilation de la table d'installation et dans une seule découpe du plan de travail.

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.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292–301.

Highlights
- 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
Éclairage 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 (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 242 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 découpes séparées du plan de travail pour une installation en surface. L'accessoire AA200900 est nécessaire pour une installation en surface.
S'il vous plaît se référer aux instructions avec les détails sur la circulation de l'air lors de l'installation de la table de cuisson.

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.

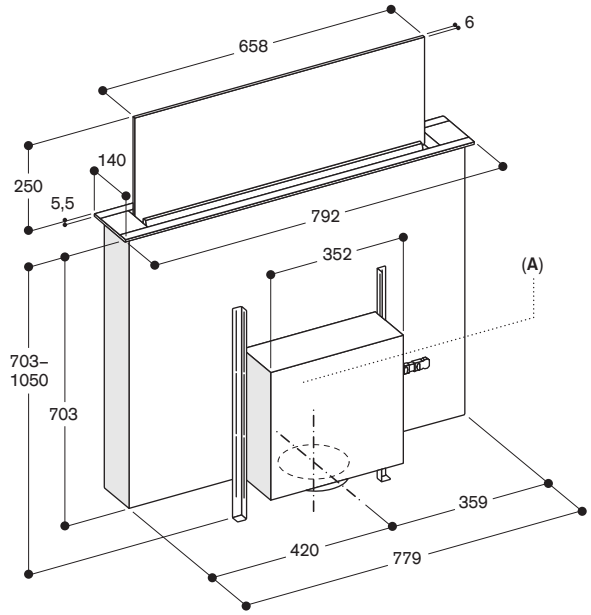
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Épaisseur de plan de travail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

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.
Pas d¨opération posible avec les plaques de cuisson a gaz.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 258–259.

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.

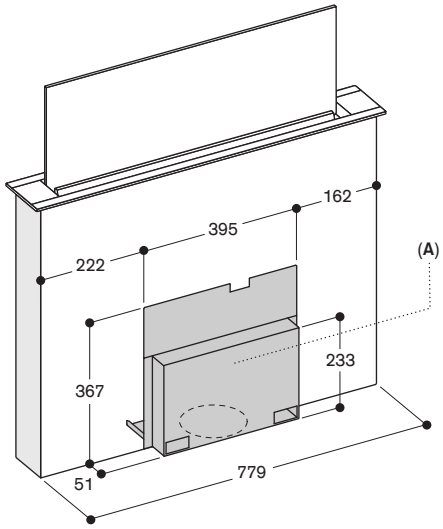


A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

En recirculation : non recomandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K)

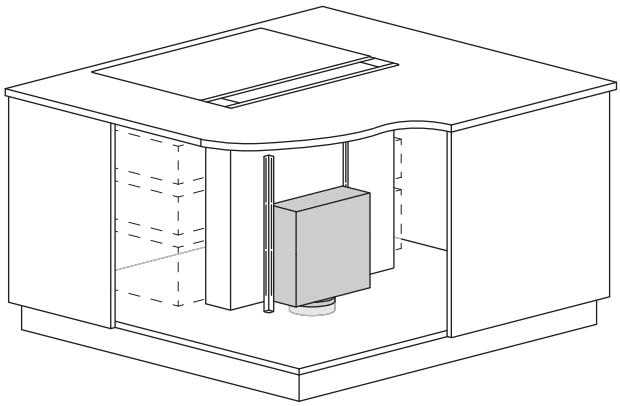
AL 200 180 avec AA 200 910



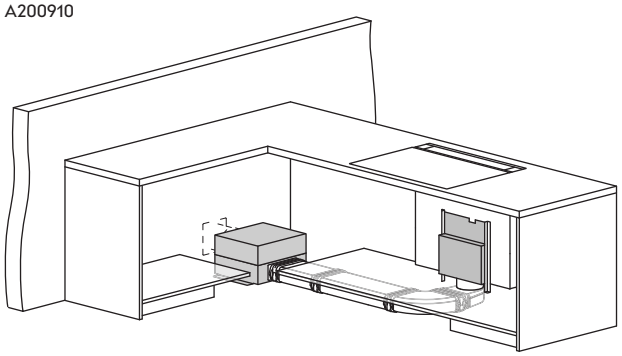
A: L'accès au couvercle complet doit être garanti même après l'installation

Le couvercle peut être installé en façade ou à l'arrière de l'appareil

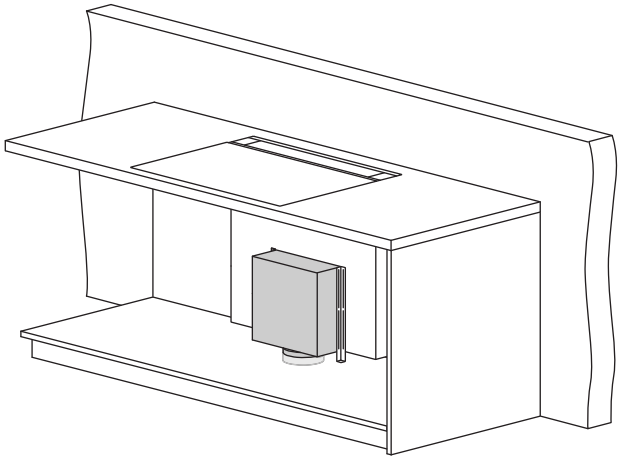
Exemple de planification – moteur à l'arrière



Exemple de planification – moteur avec kit de montage pour montage latéral A200910



Exemple de planification – moteur à l'avant

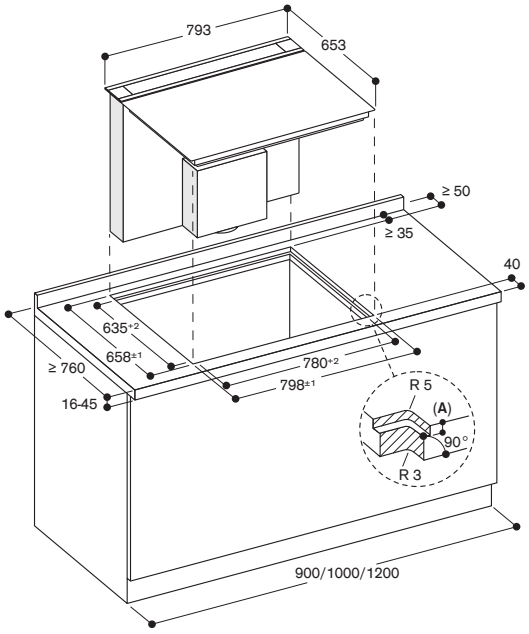


Tous mesures en mm.

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d¯Induction

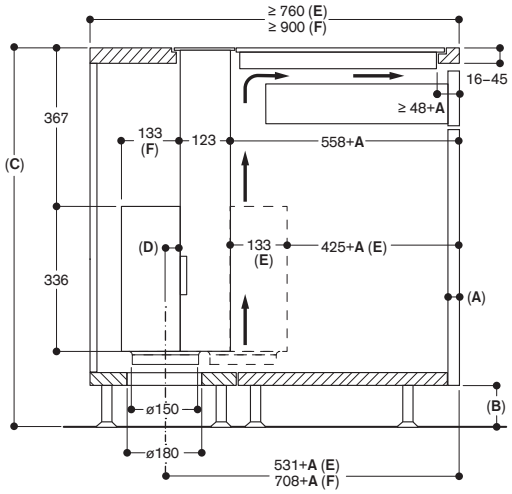
AL200180

Plans de cuisson série 400
(CX482)
ou série 200
(CI282 / CI283)



A: 6,5$^{+0,5}$ mm

Vue latérale



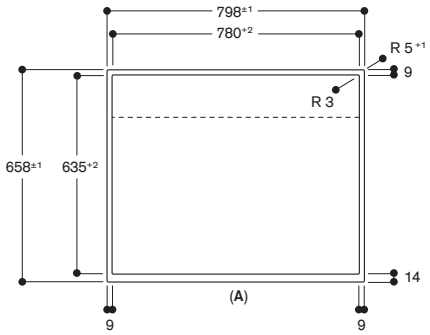
A: Épaisseur de la façade
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe

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

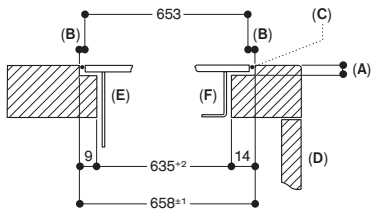
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
➞ Alimentation en air frais nécessaire pour la table de cuisson
Veuillez vous référer aux notes d'installation de la table de cuisson

Vue de dessus



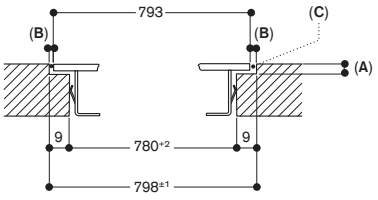
A: Façade

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

Section longitudinale



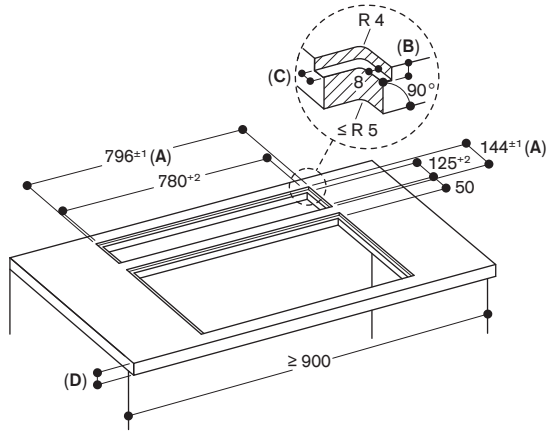
A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: Remplir de silicone

Tous mesures en mm.

Combinaison avec un plan de cuisson à induction sans cadre dans deux découpes du plan de travail Montage à fleur

AL200180

Plans de cuisson série 400
(CX482, VI482)
ou série 200
(CI282 / CI283)

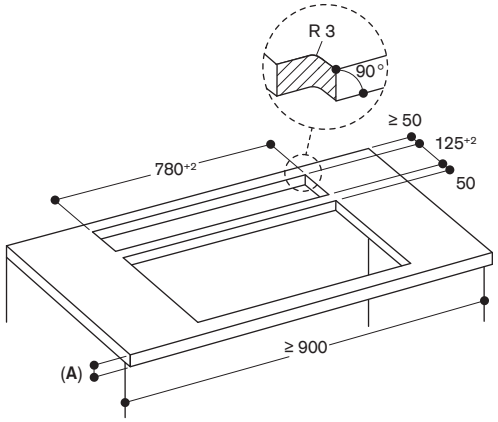


A: Y compris joint silicone de 2 mm sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm
D: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les notes d'installation de la table de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans deux découpes séparées du plan de travail encastrement en surface

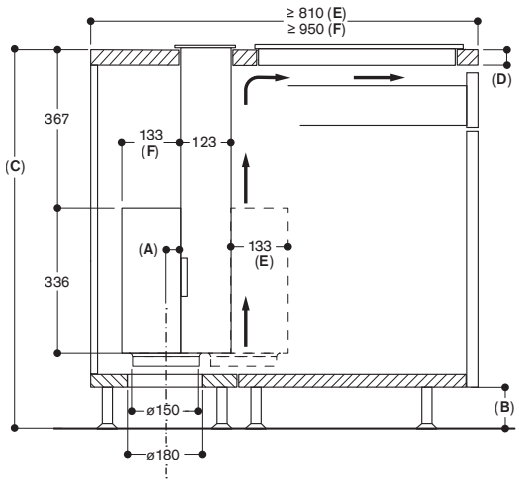
AL200180

Plans de cuisson série 400
(CX482, VI482)
ou série 200
(CI282 / CI283)



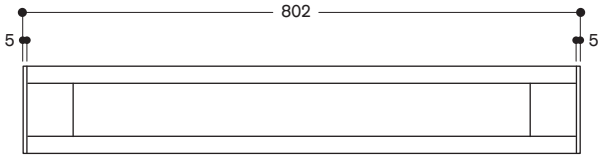
A: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les notes d'installation de la table de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm

Vue latérale



A: ≥ 20 mm de la zone d'aspiration de l'air guidé au mur du meuble
B: ≥ 60 mm pour la circulation d'air
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec canal dans la zone du socle
C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec canal dans la zone du socle
D: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les instructions d'installation correspondantes pour les tables de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
⇀ Apport d'air frais nécessaire pour la table de cuisson
Voir les instructions d'installation pour les tables de cuisson

Vue du dessus



Tous mesures en mm.

Hotte de plan de travail série 200
AL200

AL200190	**CHF**	**4'375.–**
Gaggenau Noir.	CHF	4'047.18

Largeur 90 cm.
Extraction de l'air / Recirculation de l'air.

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Accessoires d'installation

AA200890	**CHF**	**383.–**
Module de	CHF	354.30

recyclage de l'air, filtre à charbon actif incl. permettant une réduction d'odeur hautement efficace et une désactivation des allergènes.

AA200892	**CHF**	**1'344.–**
Module de	CHF	1'243.29

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	**CHF**	**55.–**
Kit d'installation	CHF	50.88

pour AL200 de façon classique sur le plan de travail.
Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune.
Gaggenau Noir.

AA200910	**CHF**	**308.–**
Kit d'installation	CHF	284.92

d'une unité de ventilation à distance (3m maximum).

VA200090	**CHF**	**264.–**
Kit d'installation	CHF	244.22

pour la ventilation de la table d'installation et dans une seule découpe du plan de travail.

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.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292–301.

Highlights
- 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
Éclairage 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 (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 242 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.
S'il vous plaît se référer aux instructions avec les détails sur la circulation de l'air lors de l'installation de la table de cuisson.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 262–264.

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.

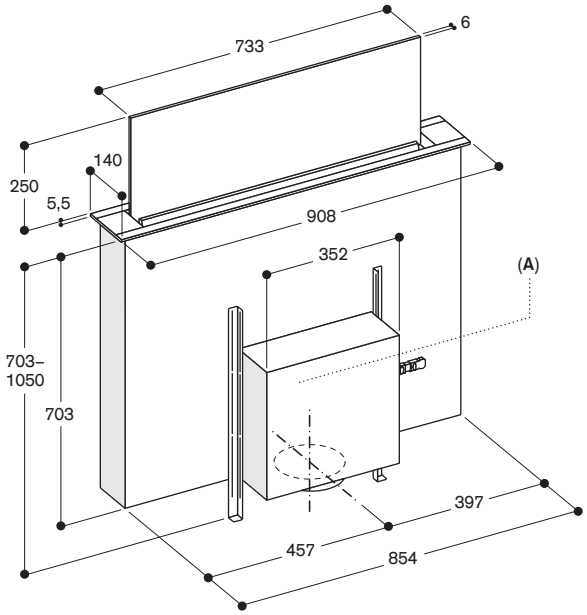
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
Épaisseur recommandée du plan de travail pour une installation encastrée dans une découpe commune du plan de travail :
16–45 mm avec CX492,
30–45 mm avec VI492.
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.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.
Pas d¨opération posible avec les plaques de cuisson a gaz.

Détails de montage pour le guidage d'air sur Voir page 222.

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.

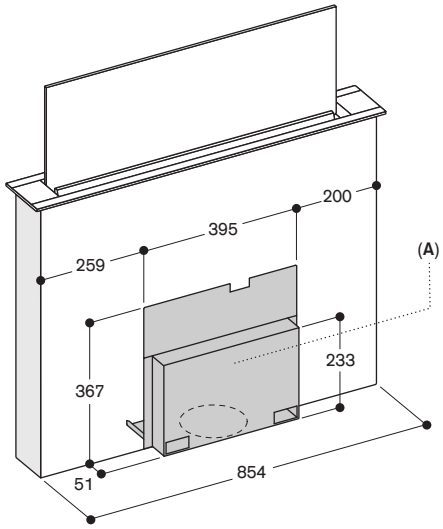


A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

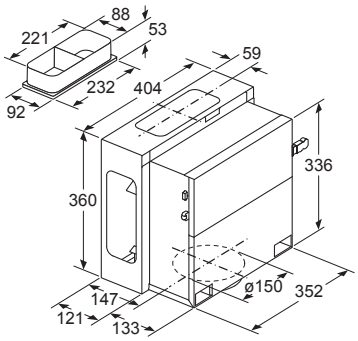
En recirculation : non recomandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K)

AL 200 190 avec AA 200 910

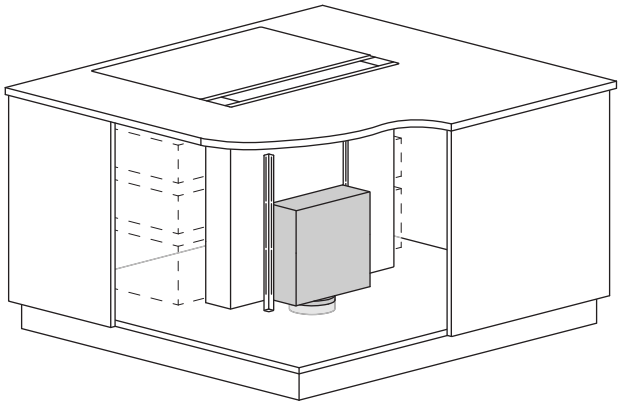


A: L'accès au couvercle complet doit être garanti même après l'installation

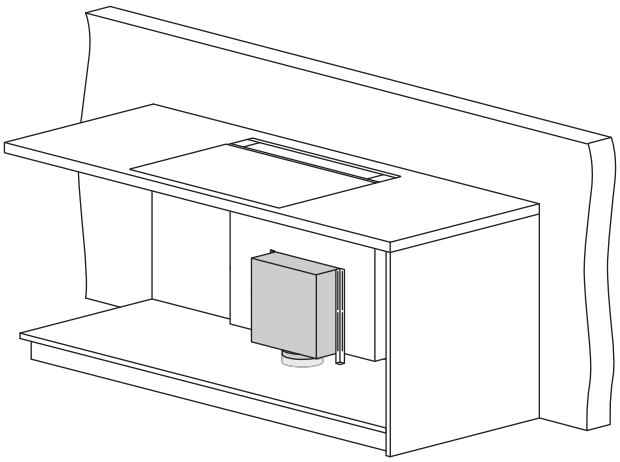
Le couvercle peut être installé en façade ou à l'arrière de l'appareil



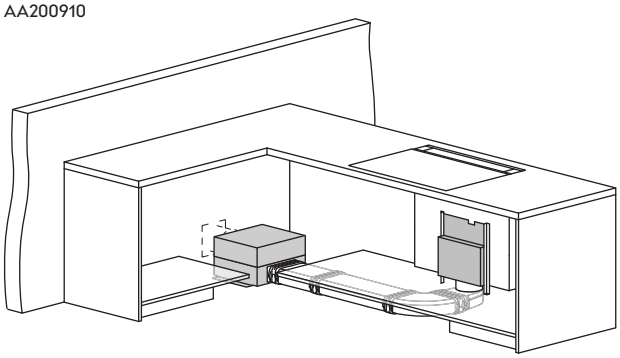
Exemple de planification - moteur à l'arrière



Exemple de planification - moteur à l'avant



Exemple de planification - moteur avec kit de montage pour montage latéral AA200910

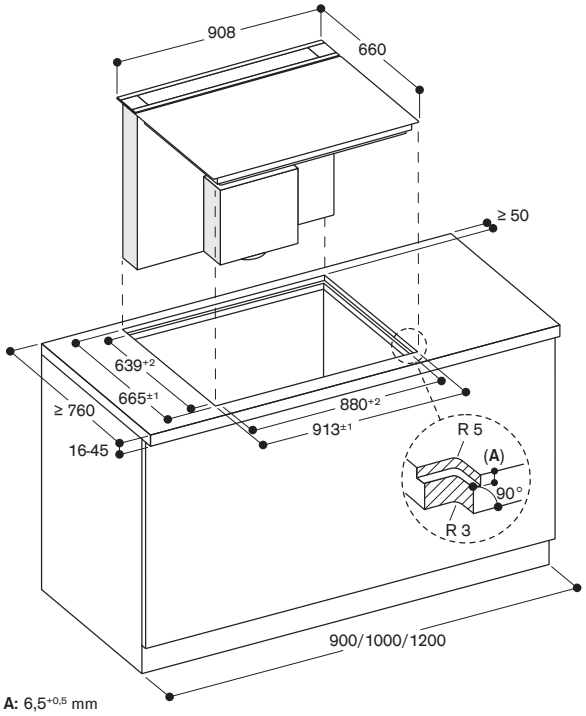


Tous mesures en mm.

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d¯Induction

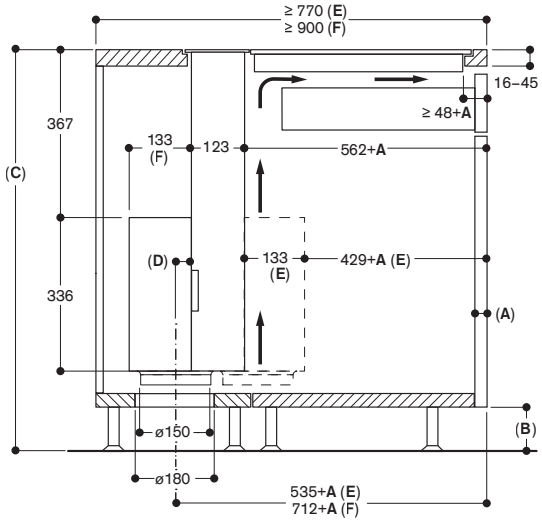
AL200190

Plans de cuisson série 400
(CX492)
ou série 200 (CI292)



A: 6,5+0,5 mm

Vue latérale



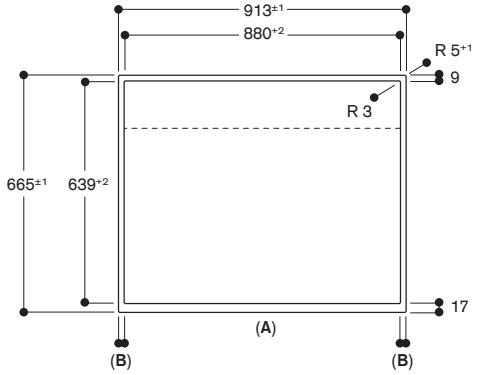
A: Front épais
B: ≥ 60 mm pour la circulation d'air
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec canal dans la zone du socle

C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec canal dans la zone du socle

D: ≥ 20 mm de la zone d'aspiration de l'air guidé au mur du meuble

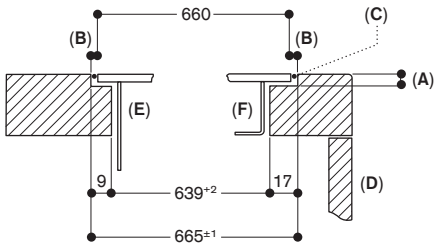
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
→ Apport d'air frais nécessaire pour la table de cuisson
Voir les instructions d'installation pour les tables de cuisson

Vue du dessus



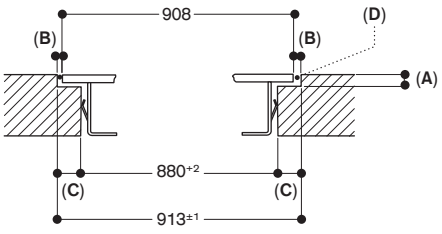
A: Façade
B: 16,5 mm

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

Section longitudinale

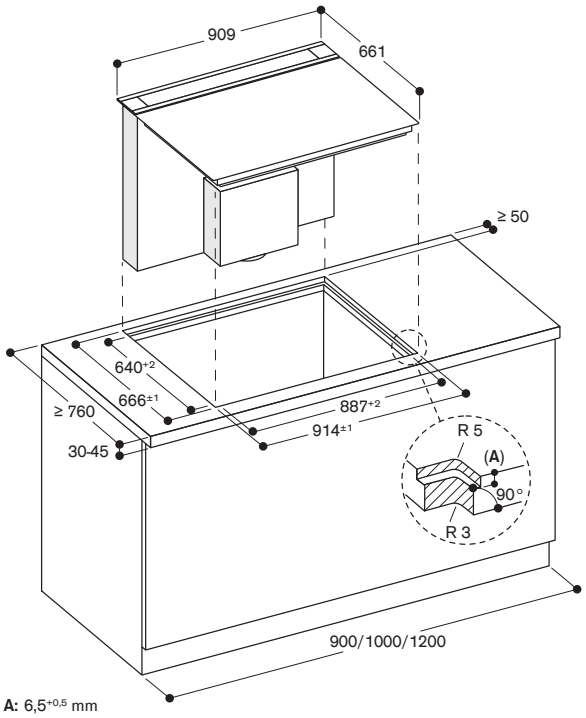


A: 6,5+0,5 mm
B: 2,5 mm
C: 16,5 mm
D: Remplir de silicone

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan d´Induction

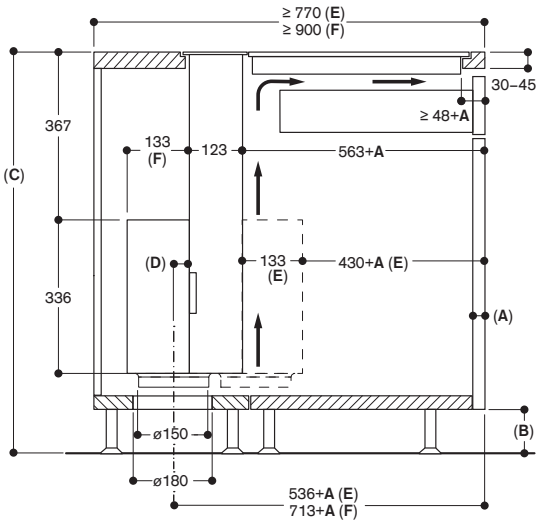
AL200190

Plans de cuisson série 400 (VI492)



A: 6,5$^{+0,5}$ mm

Vue latérale

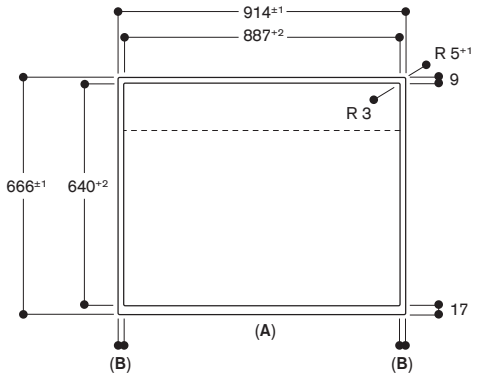


A: Épaisseur de la façade
B: ≥ 60 mm pour le mode recyclage
≥ 100 mm pour le mode évacuation extérieure avec un conduit dans la plinthe

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

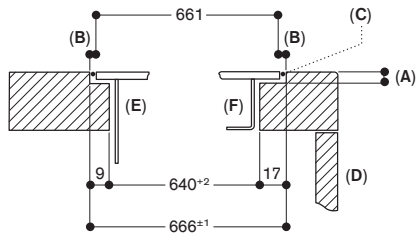
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
➞ Alimentation en air frais nécessaire pour la table de cuisson
Veuillez vous référer aux notes d'installation de la table de cuisson

Vue du dessus



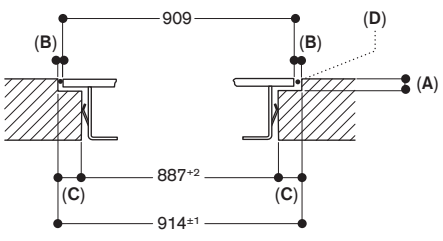
A: Façade
B: 13,5 mm

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

Section longitudinale

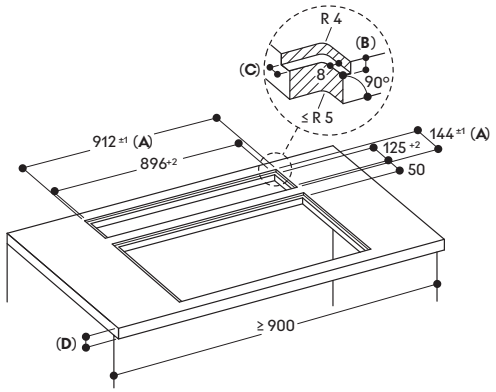


A: 6,5$^{+0,5}$ mm
B: 2,5 mm
C: 13,5 mm
D: Remplir de silicone

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)

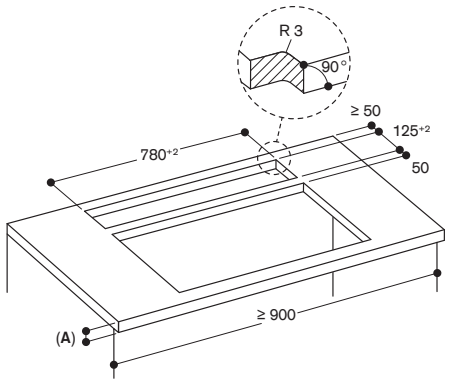


A: Y compris joint silicone de 2 mm sur tout le pourtour
B: 5,5 mm
C: 9,5 mm
D: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les notes d'installation de la table de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm

Combinaison avec une table de cuisson à induction dans deux découpes séparées du plan de travail encastrement en surface

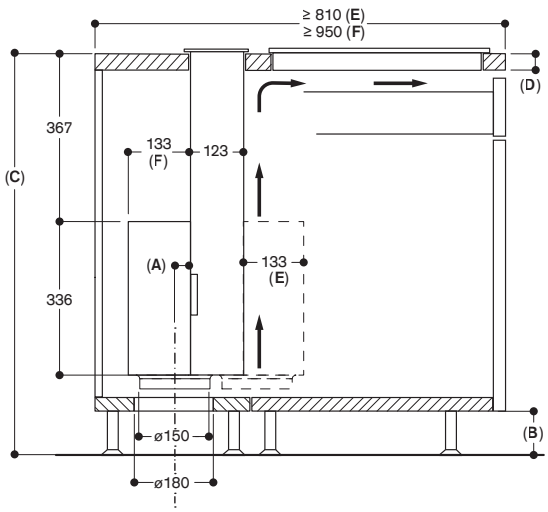
AL200190

Plans de cuisson série 400
(CX492, VI492)
ou série 200 (CI292)



A: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les notes d'installation de la table de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm

Vue latérale



A: ≥ 20 mm de la zone d'aspiration de l'air guidé au mur du meuble
B: ≥ 60 mm pour la circulation d'air
≥ 100 mm pour l'évacuation de l'air avec canal dans la zone du socle
C: ≥ 850 mm pour l'évacuation de l'air avec canal dans la zone du socle
D: Épaisseur minimale du plan de travail - voir les instructions d'installation correspondantes pour les tables de cuisson
Épaisseur maximale du plan de travail 45 mm
E: Moteur à l'avant
F: Moteur à l'arrière
→ Apport d'air frais nécessaire pour la table de cuisson
Voir les instructions d'installation pour les tables de cuisson

Vue du dessus

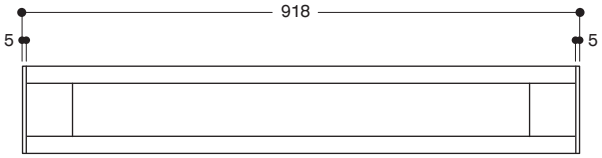
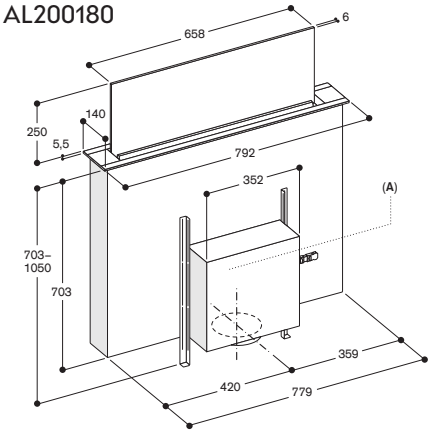


Tableau des combinaisons avec AL200

AL200180

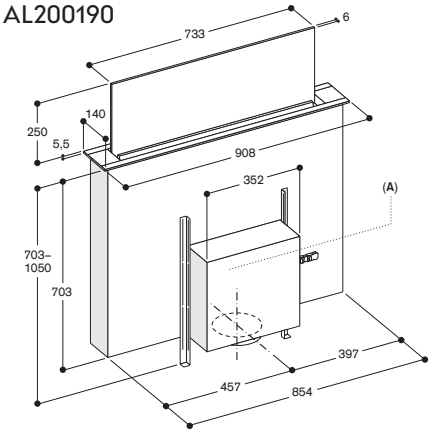


A: Installation flexible de l'unité de ventilation à l'avant, à l'arrière ou à distance de l'appareil (kit d'installation requis - distance maximale de 3 m)

L'unité ventilateur doit toujours être accessible

En recirculation : non recomandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K)

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 recomandé pour les murs extérieurs ou les sols non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K)

Montage affleurant

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan de Induction

AL200180
Plans de cuisson série 400 (CX482) ou série 200 (CI282 / CI283)

Dimensions de la découpe, voir page 258

Accessoires d'installation
Set de montage VA200080

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)

Für Ausschnittmasse siehe Seite 259

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)

Für Ausschnittmasse siehe Seite 259

Accessoires d'installation
Set de montage AA200900

Montage affleurant

Combinaison parfaite pour une installation à fleur de plan dans une seule découpe avec plan de Induction

AL200190
Plans de cuisson série 400 (CX492) ou série 200 (CI292)

Dimensions de la découpe, voir page 262

Accessoires d'installation
Set de montage VA00090

AL200190
Plans de cuisson série 400 (VI492)

Dimensions de la découpe, voir page 263

Accessoires d'installation
Set de montage VA200090

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)

Für Ausschnittmasse siehe Seite 264

Accessoires d'installation
—

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)

Für Ausschnittmasse siehe Seite 264

Accessoires d'installation
Set de montage AA200900

Aérateur de plan de cuisson Vario série 400
VL414

VL414115	**CHF**	**2'100.–**
Inox.	CHF	1'942.65

Largeur 15,5 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur.
Les boutons doivent être commandés séparément.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation nécessaires

CKV410010	**CHF**	**220.–**
Bouton de	CHF	203.52

commande en inox massif série 400 pour VL414. Commande électronique. La livraison inclut 1 bouton.

CKV410000	**CHF**	**304.–**
Bouton de	CHF	281.22

commande en noir massif série 400 pour VL414. Commande électronique. La livraison inclut 1 bouton.

Combinaison avec un moteur externe

AR400142 Extraction d'air
AR401142
AR403122
AR413122 En circulation d'air
AR410110 En circulation d'air

Accessoires d'installation

AD410040	**CHF**	**80.–**
Tuyau de	CHF	74.01

raccordement flexible. ø : 150 mm plat

AD851041	**CHF**	**80.–**
Pièce de	CHF	74.01

raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond.

VA420004	**CHF**	**140.–**
Baguette de	CHF	129.51

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

VA420010	**CHF**	**140.–**
Baguette de	CHF	129.51

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

Accessoires en option

AA414010	**CHF**	**75.–**
Rail de guidage de	CHF	69.38

l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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.

Equipement
Boutons de commande avec anneau lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec capteur commandé Adaptation de la performance du Système de ventilation.
Fonction automatique avec suivi commandé par capteur ou manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre à graisse amovible, 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.
Feuille de sortie d'air incluse.

Sélection de services digitaux (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect voir page 403.

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 242 pour le calcul de la longueur maximale.**

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.
Après l'installation du rail de guidage d'air AA414010 peut être la casserole wok WP400001 ne sont pas utilisés.
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.

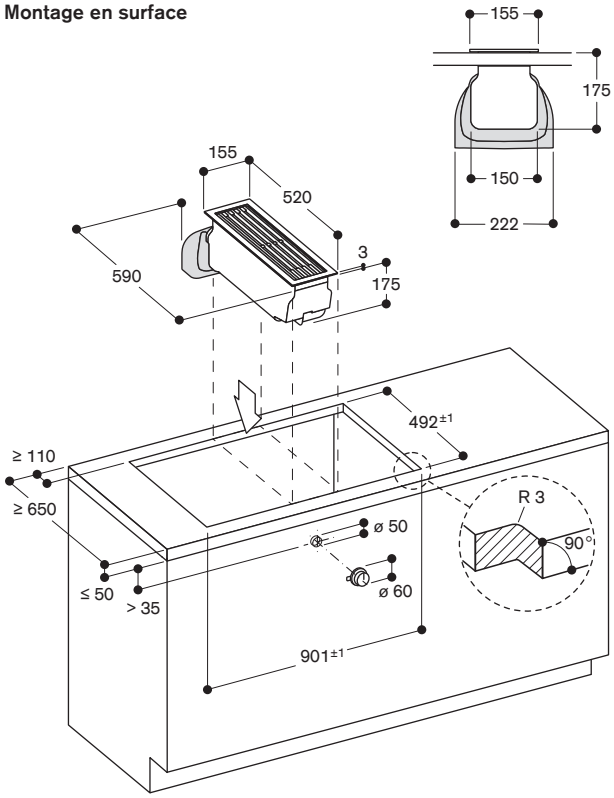
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 268–271.

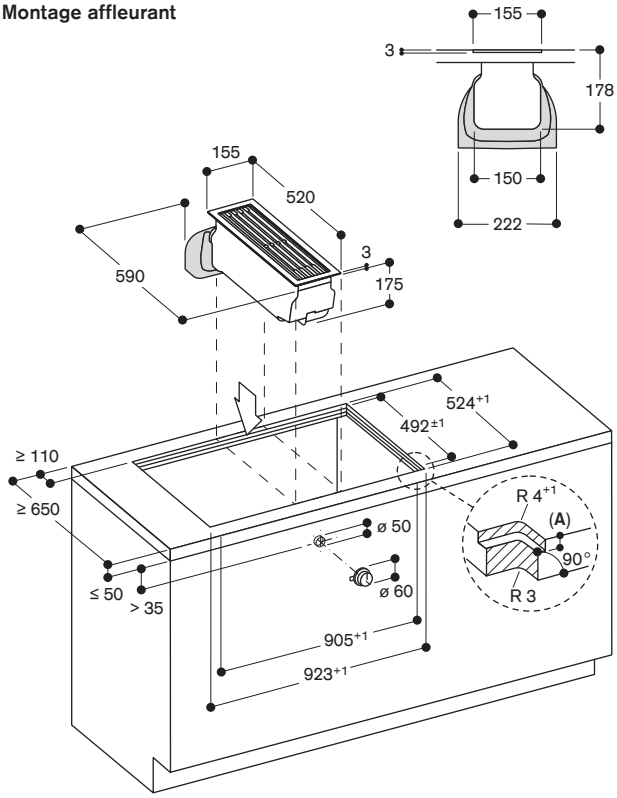
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,01 kW.
Cordon secteur 1,75 m, enfichable.
Câbles de connexion 0,3 m et 1 m pour Manette de commande.
Câble LAN non inclus.

Montage en surface

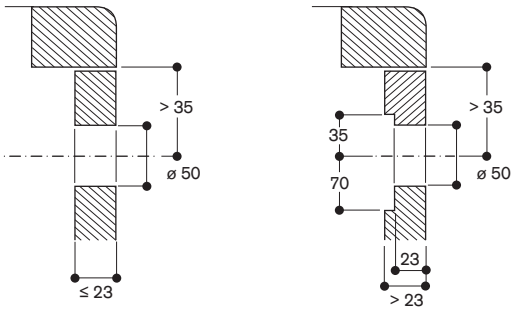


Montage affleurant

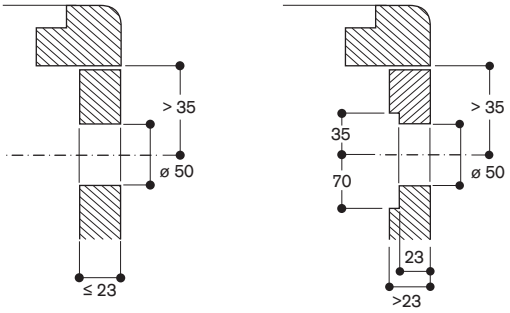


A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ en combinaison avec les plaques de cuisson à induction

Installation du bouton de commande

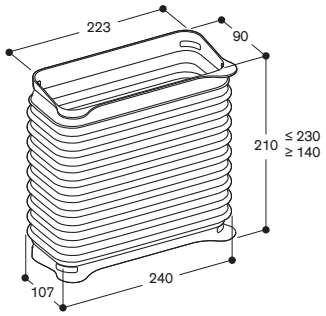


Installation du bouton de commande

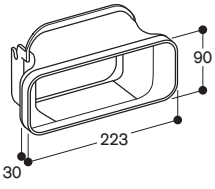


Accessoires d'installation

AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat



AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour ralc
avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profor

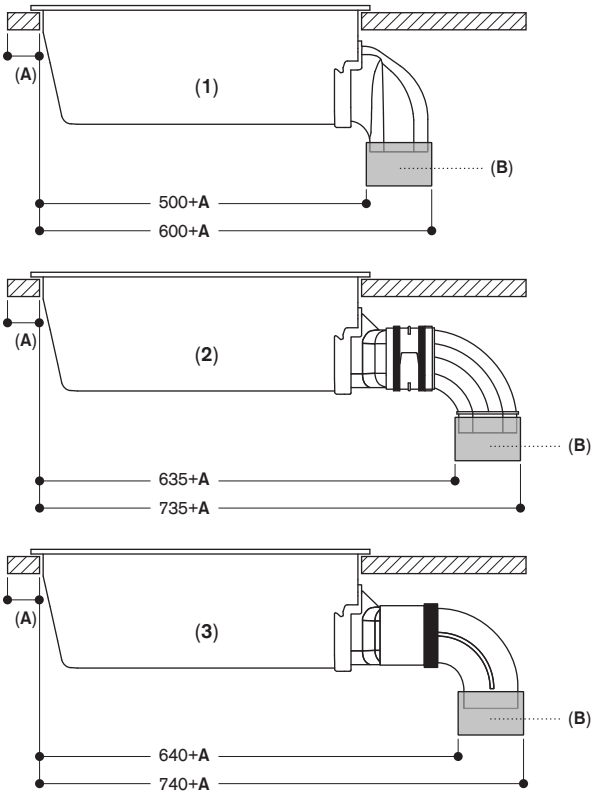


Tous mesures en mm.

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 Vario 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 aérateur de plan de cuisson, 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.
Le module de ventilateur peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée de l'air d'échappement ou du prélèvement du filtre.



1 : Montage direct
2 : installation avec une rallonge pour les plans de travail extrêmement profond avec gaine en plastique :
— AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)
— AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)
— AD857030 (Coudé à canal plat 90° vertical, plastique)
3 : Installation avec une rallonge pour plans de travail extrêmement profonds avec gaine métallique :
— AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)
— AD854000 (Raccord de tuyau pour gaine plate, métal)
— AD854030 (Coude à canal plat 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm
B : pièce de connexion

Tous mesures en mm.

Exemple de planification (recyclage) — montage en armoire

VL414 avec moteur séparé pour recyclage AR410110

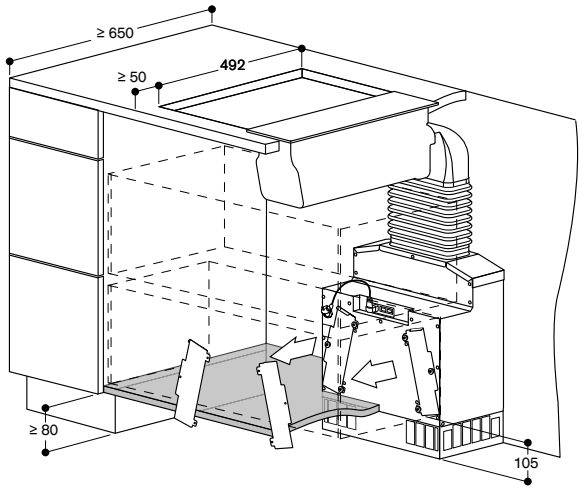
Bon à savoir

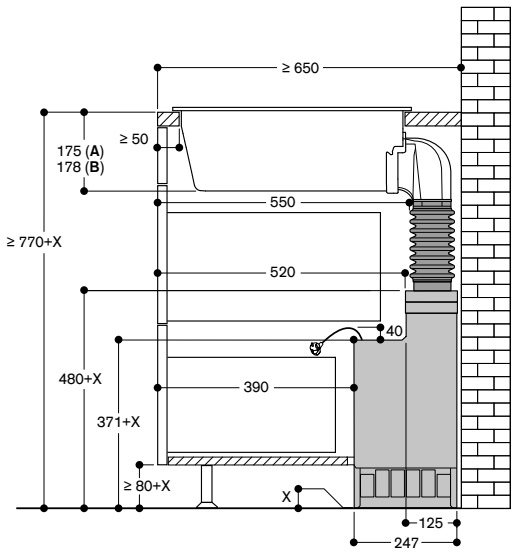
— Installation murale pour profondeur de plan de travail 65 cm.
— Assurez-vous d'avoir accès aux filtres à charbon actif dans l'armoire inférieure pour les remplacer. Si la hauteur du socle est supérieure à 80 mm, le Le module du ventilateur est également surélevé pour permettre l'accès aux filtres. Avec une hauteur de base de 80 mm, le bloc de ventilateur peut être placé directement sur le sol.
— 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	**CHF**	**2'100.-**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.-**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.-**
— 1 x AR410110 (Moteur Air recircalation)	**CHF**	**1'860.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**

Commander l'ensemble (appareils et accessoires):
SET1VL4711 avec Bouton de commande en inox massif
SET1VL4721 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 un mur extérieur ou un plancher sans isolation thermique (U ≥ 0,5 W/m²K)

Exemple de planification (recyclage) — Montage dans la plinthe

VL414 avec moteur séparé pour recyclage AR413122

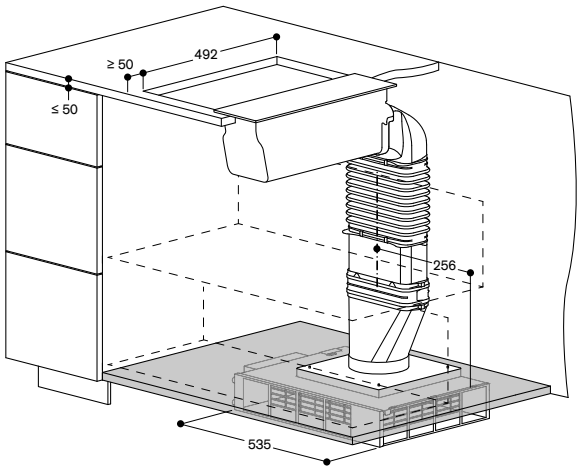
Bon à savoir

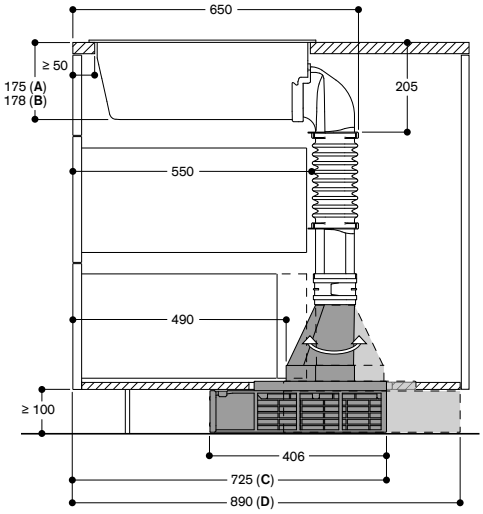
— Installation murale ou îlot.
— Assurez-vous d'avoir accès aux filtres à charbon actif dans l'armoire inférieure pour les remplacer.
— Distance minimale recommandée entre les ouvertures du filtre et la paroi de l'armoire, s'il n'y a pas de grille d'aération juste en face : 15 cm.
— Pour des performances 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	**CHF**	**2'100.-**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.-**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.-**
— 1 x AR413122 (Moteur Air recircalation)	**CHF**	**1'860.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD857015 (Conduit plat DN150 (longueur 50 cm))	**CHF**	**45.-**
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**28.-**
— 1 x AD857041 (adaptateur rond pour conduit plat)	**CHF**	**68.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

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 ≥ 0,5 W/m²K)

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous 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

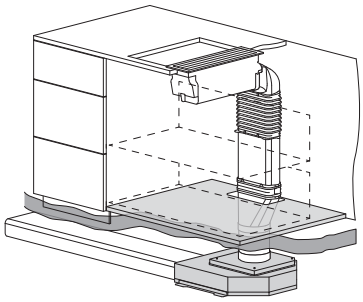
Bon à savoir

— 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.

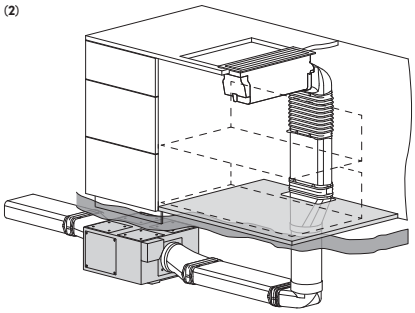
Liste des composants

— 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400	**CHF**	**2'100.–**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.–**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.–**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.–**
— 1 x AD857015 (Conduit plat DN150 (longueur 50 cm))	**CHF**	**45.–**
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**28.–**
— 1 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat)	**CHF**	**68.–**
— 1 x AR403122 ou AR400142 ou AR401142 (Extraction d'air par unité de ventilation à distance)	**CHF**	**1'615.–/2'415.–/2'730.–**

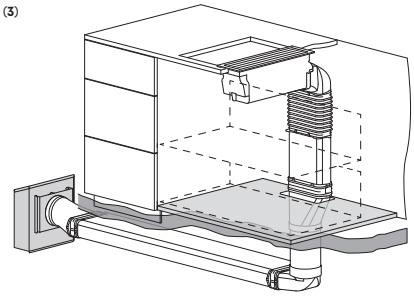
(1)

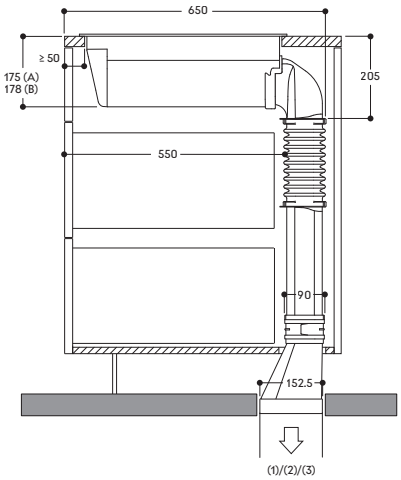


(2)



(3)





Exemple de planification (évacuation d'air) — Métal

VL414 avec moteur séparé pour évacuation AR403122

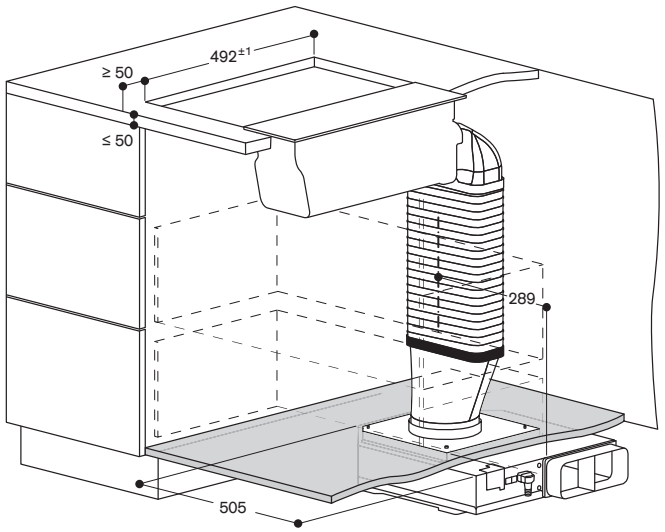
Île installation. Connexion par la droite. Raccordement possible également par la gauche, veuillez tenir compte des dimensions différentes.

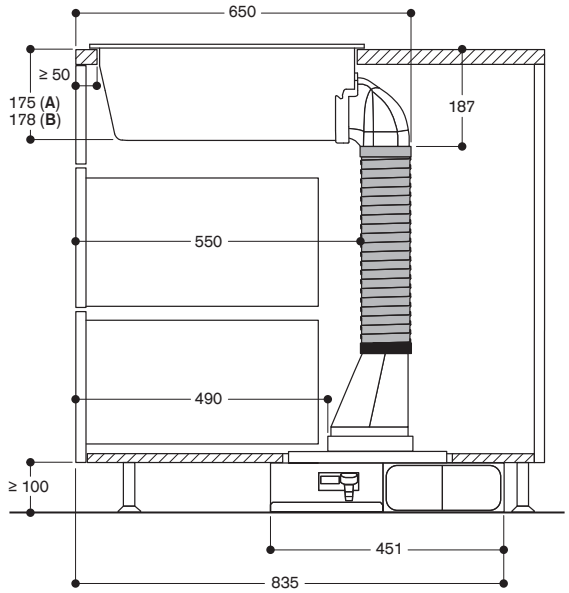
Bon à savoir

— 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	**CHF**	**2'100.–**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.–**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.–**
— 1 x AR403122 (Moteur Air evacue)	**CHF**	**1'615.–**
— 1 x AD858010 (Tube flexible pour conduit plat, métal, DN150)	**CHF**	**218.–**
— 1 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat, métal)	**CHF**	**86.–**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.–**





Système d'évacuation d'air avec module de ventilateur
1 : AR403
2 : AR400
3 : AR401

A: Montage en surface
B: Installation affleurante

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Exemple de planification (évacuation) avec montage dans la plinthe — gaines en plastique

VL414 avec moteur séparé, évacuation AR403122

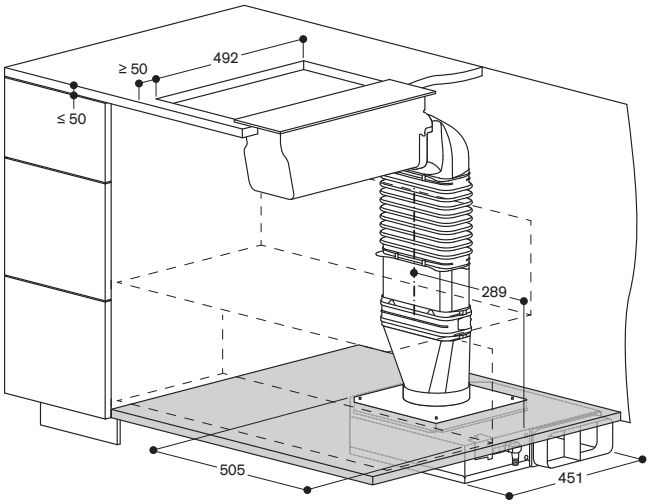
Installation de mur ou d'îlot. Branchement à droite ou à gauche.

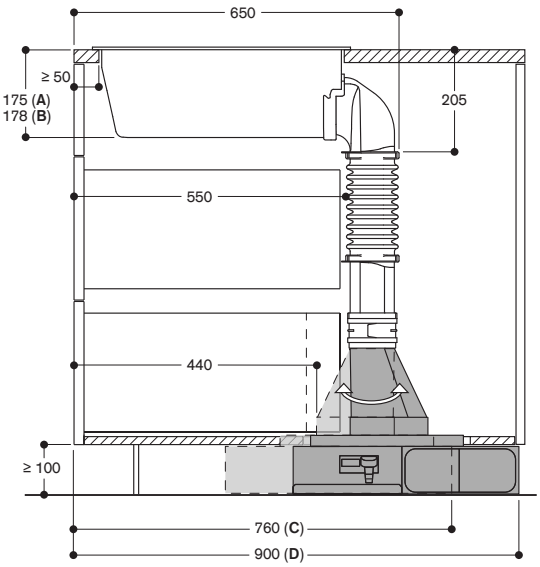
Bon à savoir

— 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	**CHF**	**2'100.-**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.-**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.-**
— 1 x AR403122 (Extraction d'air par unité de ventilation à distance)	**CHF**	**1'615.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD857015 (Conduit plat DN150 (longueur 50 cm))	**CHF**	**45.-**
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**28.-**
— 1 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat, métal)	**CHF**	**86.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**





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

Exemple de planification (recyclage) — avec rallonge de profondeur

VL414 avec moteur séparé pour recyclage AR410110

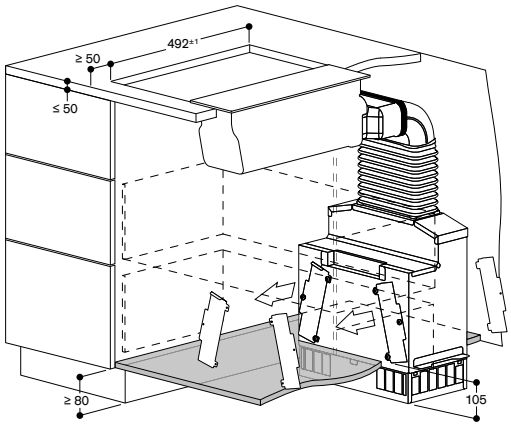
Bon à savoir

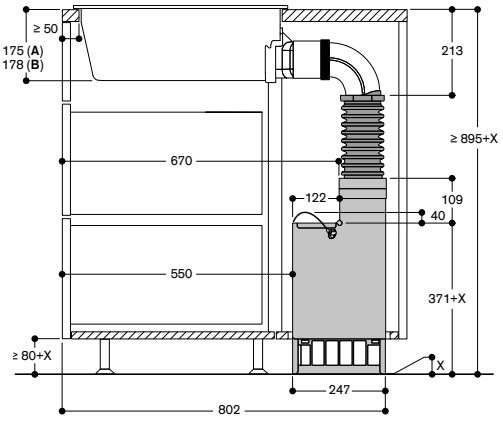
— Assurez-vous d'avoir accès aux filtres à charbon actif dans l'armoire inférieure pour les remplacer.
— La plinthe doit être supérieure ou égale à 80 mm; le moteur séparé est directement installé au sol ou dans le meilleur des cas, avec l'équerre de montage jointe sur le fond de construction.
— Pour 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 — Metall

— 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400	**CHF**	**2'100.-**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.-**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.-**
— 1 x AR410110 (recirculation d'air par l'unité de ventilation à distance)	**CHF**	**1'860.-**
— 1 x AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD854000 (Raccord de tuyau pour gaine plate, métal)	**CHF**	**160.-**
— 1 x AD854030 (Coude à canal plat 90° vertical, métal)	**CHF**	**102.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

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 ≥ 0,5 W/m²K)

Liste des composants — Plastique

— 1 x VL414115 Aérateur de plan de cuisson Vario série 400	**CHF**	**2'100.-**
— 1 x CKV410010 Bouton de commande en inox massif ou	**CHF**	**220.-**
1 x CKV410000 Bouton de commande en noir massif	**CHF**	**304.-**
— 1 x AR410110 (recirculation d'air par l'unité de ventilation à distance)	**CHF**	**1'860.-**
— 1 x AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**28.-**
— 1 x AD857030 (Coudé à canal plat 90° vertical, plastique)	**CHF**	**51.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): **SET2VL4701**

Tous mesures en mm.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Aérateur de plan de cuisson série 200
VL200

VL200120 **CHF** **2'465.–**
Panneau de commande noir en aluminium. Largeur 15 cm. Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur. CHF 2'280.30

A*

Le prix comprend

1 Coude d'évacuation d'air.

Combinaison avec un moteur externe

AR400142 Extraction d'air
AR401142
AR403122
AR413122 En circulation d'air
AR410110 En circulation d'air

Accessoires d'installation

AD410040 **CHF** **80.–**
Tuyau de raccordement flexible pour VL200. ø : 150 mm plat. CHF 74.01

AD851041 **CHF** **80.–**
Pièce de raccordement pour VL200 pour rallonge avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond. CHF 74.01

VV200010 **CHF** **223.–**
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200. CHF 206.29

VV200020 **CHF** **223.–**
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario série 200. CHF 206.29

Accessoires en option

LS041001 **CHF** **74.–**
Guide de l'air pour VL200 placé à côté d'appareils gaz. CHF 68.46

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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 tabe 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.

Equipement
Boutons de commande avec anneaux lumineux.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec capteur commandé Adaptation de la performance du Système de ventilation.
Fonction automatique avec suivi commandé par capteur ou manuel.
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.
Filtre à graisse amovible, 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 242 pour le calcul de la longueur maximale.

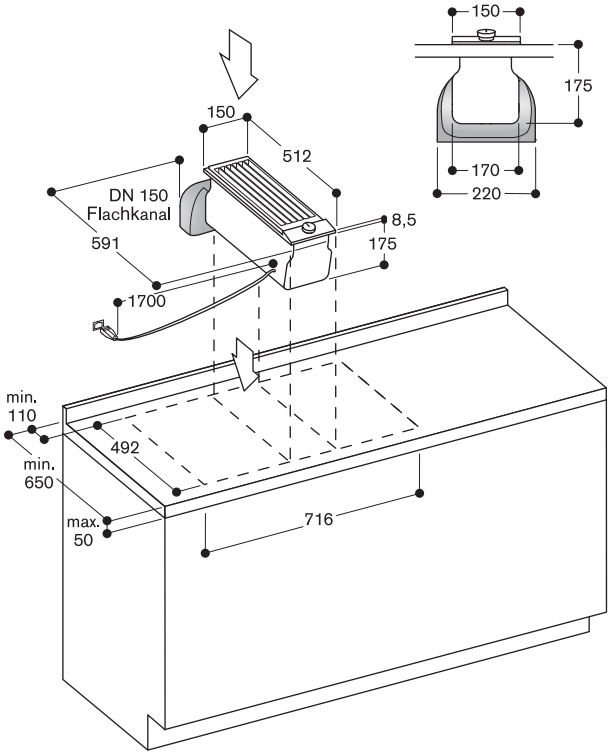
Un module de ventilateur est recommandé pour chaque VL.
Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 80 cm.
Appareils spéciaux Vario tels que Vario le gril électrique et le wok au gaz Vario doivent être placés entre deux VL.
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est 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.

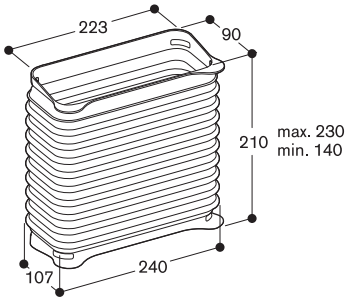
Respecter les Instructions de montage supplémentaires aux page 274-277.

Valeurs de raccordement
Câble de raccordement 1,7 m entre VL et caisson moteur séparé.

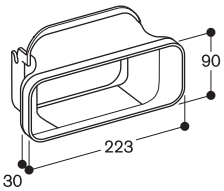
Montage en surface



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

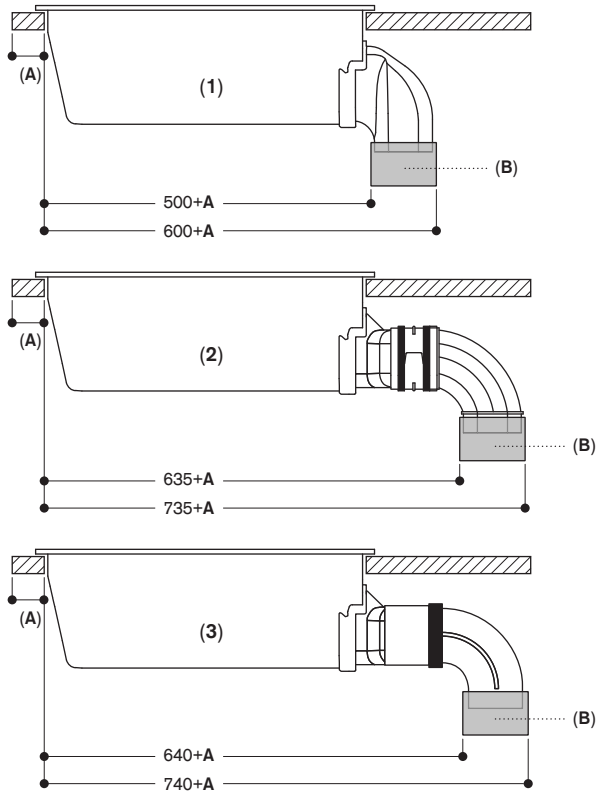


Tous mesures en mm.

Exemples de planification avec aérateur de plan de cuisson de série 200

Bon à savoir — pour une planification et une installation correctes

— Pour la masse profonde, il est nécessaire de tenir compte de la profondeur du corps et des dépassements du plan de travail du meuble.
— Il est tout aussi important d'assurer une bonne étanchéité de la tuyauterie pour éviter les fuites d'air, par exemple avec le ruban adhésif ou le connecteur approprié.
— La distance maximale entre la VL et le moteur séparé est définie par la longueur de câble de 1,7 m.
— Les tables de cuisson Vario comme le gril électrique Vario ou le wok à gaz Vario doivent être planifiées entre 2 VL.
— Dans le cas d'une installation du gril électrique Vario, il n'est pas recommandé de faire circuler l'air.
— Avec la ventilation Vario-Mulden, le tubage peut être raccordé directement vers le bas (1) ou vers l'arrière avec des raccords supplémentaires (2 en plastique) et (3 en métal). Ceux-ci sont disponibles en tant qu'accessoires spéciaux, voir ci-dessous.
Pour les dimensions hors tout dans le meuble, veuillez également tenir compte des dimensions individuelles et de la position des canaux et du module de ventilateur.



1: Montage direct
2: Installation avec un plan de travail extrêmement profond et des conduits en plastique :
— AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)
— 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 raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)
— AD854000 (Raccord de tuyau pour gaine plate, métal)
— AD854030 (Coude à canal plat 90° vertical, métal)

A : ≥ 50 mm
B : Raccorder

Tous 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.

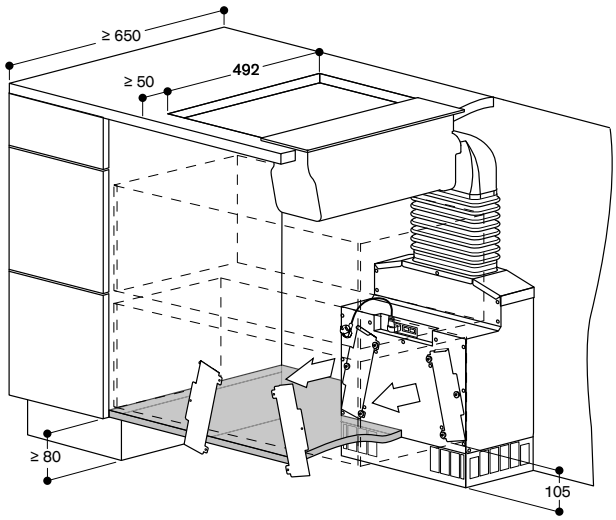
Bon à savoir

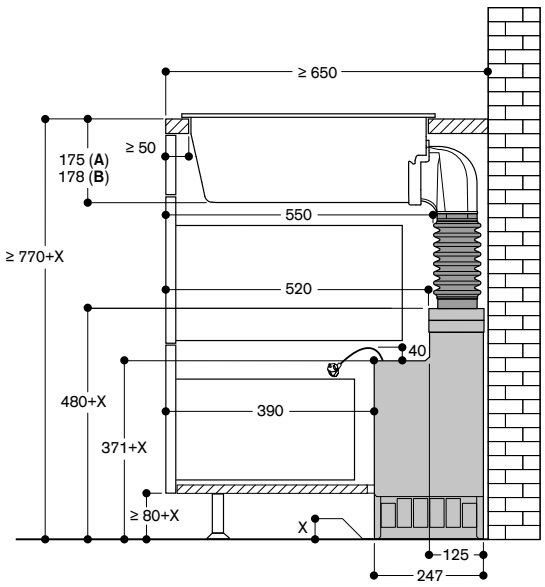
— Assurez l'accès aux filtres à charbon actif dans l'armoire inférieure pour les remplacer.
— Si la hauteur du socle est supérieure à 80 mm, le bloc de ventilateur externe doit être augmenté pour permettre l'accès aux filtres. Avec des hauteurs de base de 80 mm, le bloc de ventilateur peut être placé directement sur le sol.
— 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	**CHF**	**2'465.–**
— 1 x AR410110 (chaleur ventilée module ventilateur)	**CHF**	**1'860.–**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**60.–**

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 ≥ 0,5 W/m²K)

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Exemples de planification avec aérateur de plan de cuisson de série 200

Exemple de planification 2 (recyclage)

VL200120 avec moteur séparé AR413122

Bon à savoir

— Installation murale ou îlot
— Assurez l'accès aux filtres à charbon actif dans l'armoire inférieure pour les remplacer.
— Distance minimale recommandée entre les ouvertures du filtre et la paroi de l'armoire, s'il n'y a pas de grille d'aération juste en face : 15 cm.
— 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	**CHF**	**2'465.-**
— 1 x AR413122 (Ecirculation de l'air avec l'unité de ventilation à distance)	**CHF**	**1'860.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD857015 (Conduit plat DN150 (longueur 50 cm))	**CHF**	**45.-**
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**28.-**
— 1 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat)	**CHF**	**68.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

Exemple de planification 3 (évacuation)

VL200120 avec moteur séparé AR403122

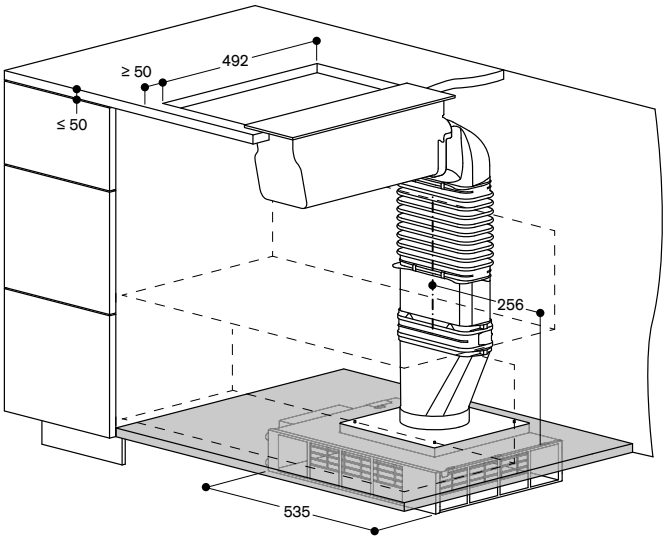
Bon à savoir

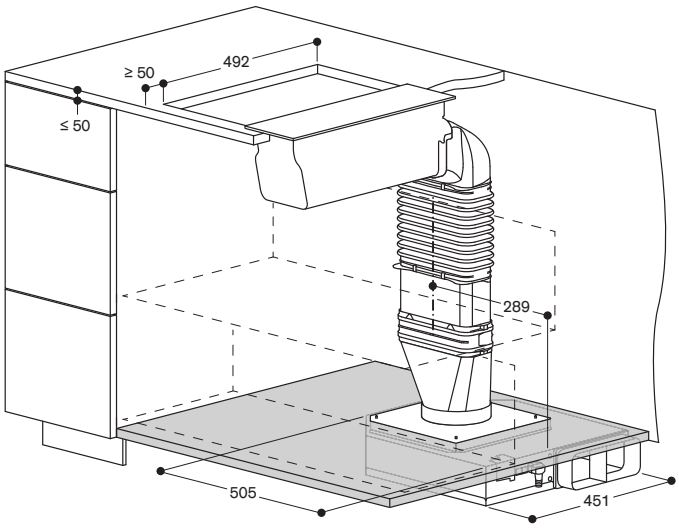
— Pour le montage de l'aérateur de plan de cuisson avec table de cuisson, des barrettes de jonction sont requises, disponibles comme accessoires d'installation pour une installation intégrée ou affleurante.

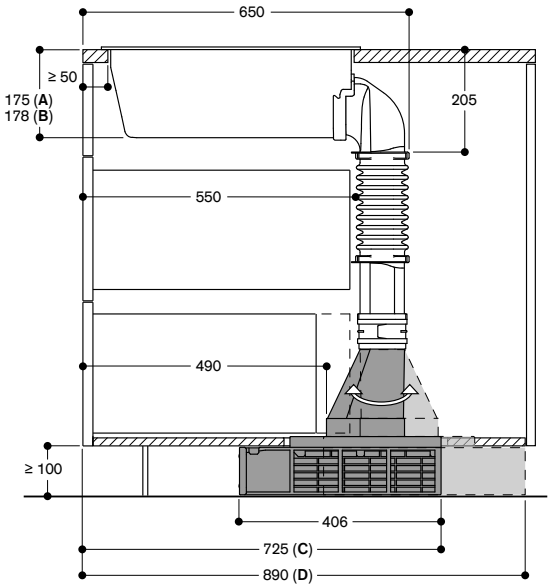
Liste des composants

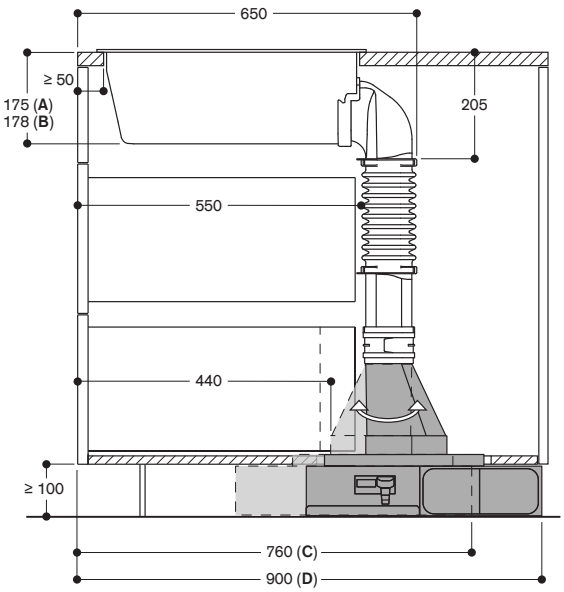
— 1 x VL200120 Aérateur de plan de cuisson série 200	**CHF**	**2'465.-**
— 1 x AR403122 (Ecirculation d'air par l'unité de ventilation à distance)	**CHF**	**1'615.-**
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	**CHF**	**80.-**
— 1 x AD857015 (Conduit plat DN150 (longueur 50 cm))	**CHF**	**45.-**
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	**CHF**	**28.-**
— 1 x AD857041 (Adaptateur rond pour conduit plat)	**CHF**	**68.-**
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	**CHF**	**22.-**

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

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

Non recommandé pour les sols non isolés thermiquement (U ≥ 0,5 W/m²K)

Mesures en mm

Exemple de planification 4 (recyclage) — Tuyau métallique

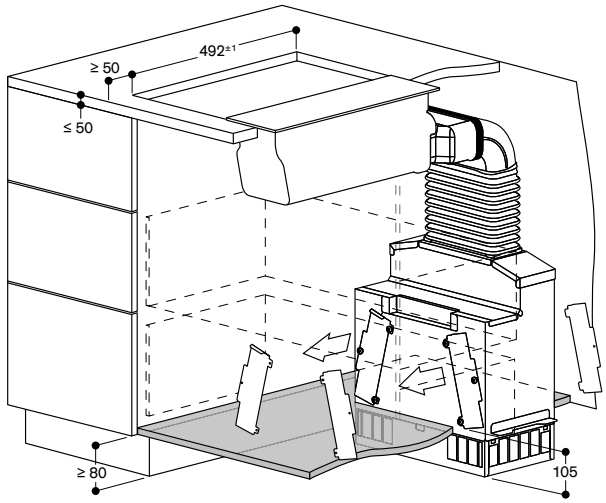
VL200120 avec moteur séparé AR410110
Changement du filtre par l'avant ou l'arrière.

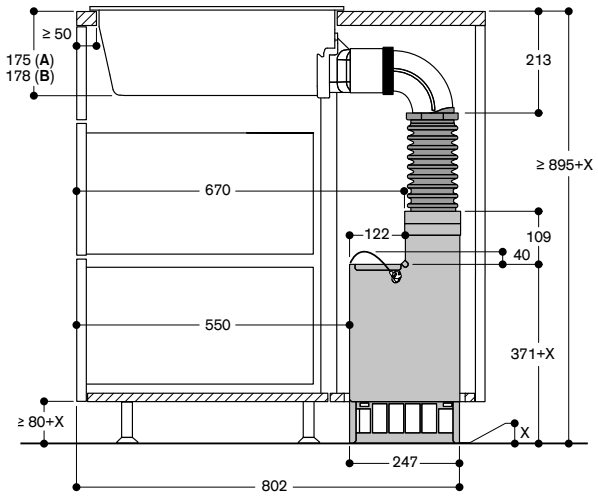
Bon à savoir
— Assurez l'accès aux filtres à charbon actif dans l'armoire inférieure pour les remplacer.
— Si la hauteur du socle est supérieure à 80 mm, le bloc de ventilateur externe doit être augmenté pour permettre l'accès aux filtres. Avec des hauteurs de base de 80 mm, le bloc de ventilateur peut être placé directement sur le sol.
— 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	CHF	2'465.-
— 1 x AR410110 (Chaleur ventilée module ventilateur)	CHF	1'860.-
— 1 x AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)	CHF	80.-
— 1 x AD854000 (Raccord de tuyau pour gaine plate, métal)	CHF	160.-
— 1 x AD854030 (Coude à canal plat 90° vertical, métal)	CHF	102.-
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	CHF	80.-
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	CHF	22.-

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): **SET1VL2303**





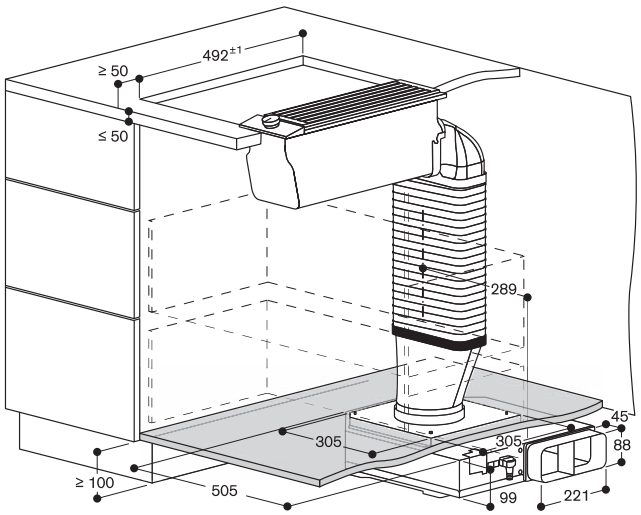
Exemple de planification 5 (évacuation) pour plinthe — Tuyau métallique

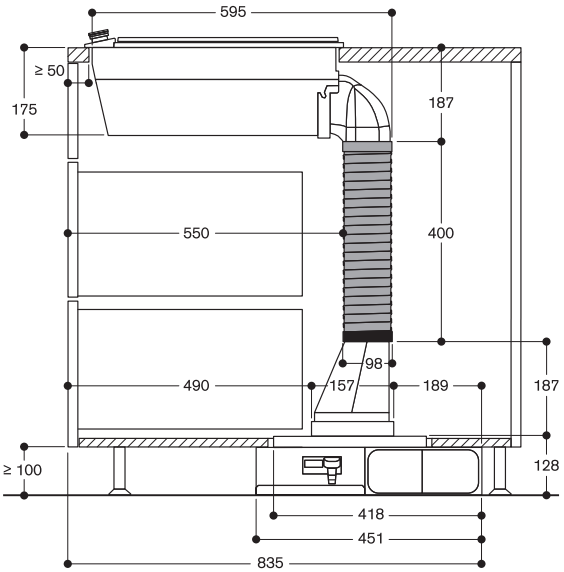
VL200120 avec moteur séparé AR403122
Soufflage à droite.

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	CHF	2'465.-
— 1 x AR403122 (Base module ventilateur)	CHF	1'615.-
— 1 x AD858010 (Tuyau flexible à canal plat, métal)	CHF	218.-
— 1 x AD854041 (Adaptateur rond pour conduit plat, métal)	CHF	86.-
— 1 x AD990091 (Ruban adhésif, aluminium)	CHF	22.-





Liste des composants - plastique

— 1 x AR410110 (recirculation de l'unité de ventilation)	CHF	1'860.-
— 1 x AD851041 (Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN150)	CHF	80.-
— 1 x AD857040 (Raccord de tuyau pour gaine plate, plastique)	CHF	28.-
— 1 x AD857030 (Coudé à canal plat 90° vertical, plastique)	CHF	51.-
— 1 x AD410040 (Pièce de raccordement flexible, DN150, plat)	CHF	80.-

Commander l'ensemble (appareils et accessoires): **SET2VL2701**
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Hotte murale série 400
AW442

AW442120	**CHF**	**4'660.–**
Inox.	CHF	4'310.82

Largeur 120 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteurr.
Livrée sans cheminée.
Der Kamin muss separat bestellt werden.

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Combinaison avec un moteur externe

AR400143 Évacuer ou en circulation
AR400142 Extraction d'air
AR401142

Accessoires d'installation requis

AD442012	**CHF**	**433.–**
Cheminée inox pour évacuation. Longueur : 620 mm.	CHF	400.56
AD442022	**CHF**	**500.–**
Cheminée inox pour évacuation. Longueur : 860 mm.	CHF	462.53
AD442112	**CHF**	**500.–**
Cheminée inox pour recyclage. Longueur : 620 mm.	CHF	462.53
AD442122	**CHF**	**567.–**
Cheminée inox pour recyclage. Longueur : 860 mm.	CHF	524.51
AA442810	**CHF**	**534.–**
Module de	CHF	493.99

recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface. Pour le recyclage de l'air.

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.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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 données techniques du Hottes aspirantes pour les modules de ventilateur appropriés pour Fonctionnement avec circulation d'air ou évacuation d'air.

Equipement
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
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.

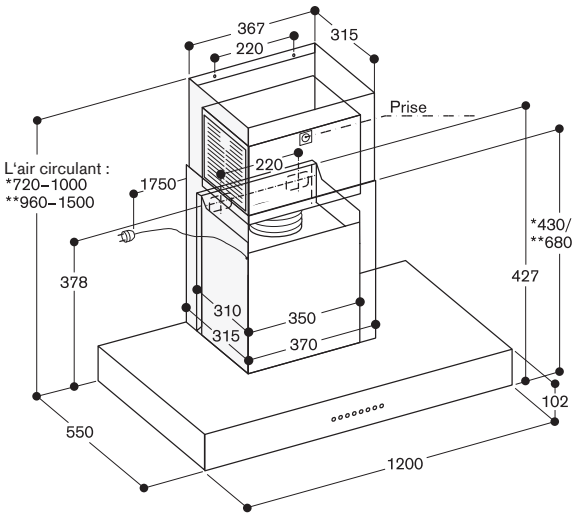
Données de consommation
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration AW442120 avec le moteur AR400143.
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,1 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage B.
Classe d'efficacité 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 242 pour le calcul de la longueur maximale.

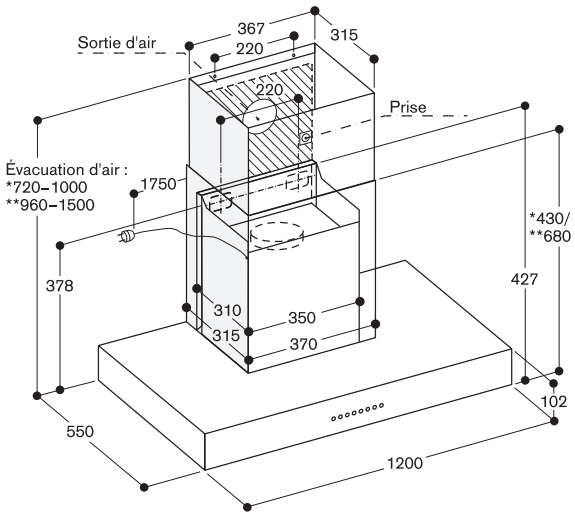
La cheminée en 2 parties doit être commandée obligatoirement en tant qu'accessoire. (non livrée de série)
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Deux longueurs de cheminée disponibles en fonction de la hauteur de la pièce.
Le module de ventilateur AR400143 est idéal pour une installation peu encombrante dans un AW442.
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.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril 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.

Tous mesures en mm.

Hotte décorative murale série 200
AW240

AW240191	**CHF**	**3'095.–**
Inox avec	CHF	2'863.09

bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite.
Largeur 90 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage.
Livrée de série avec kit de montage et cheminée.

TAR	CHF	6.01
	CHF	5.56

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de efficace de réduction des odeurs et filtre anti-allergène.
Pour module de recyclage d'air AA200812/816 et AA010811/AA012811.

ET-No. 17000977
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 292-301.

Highlights
- 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.
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 (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect voir page 403.

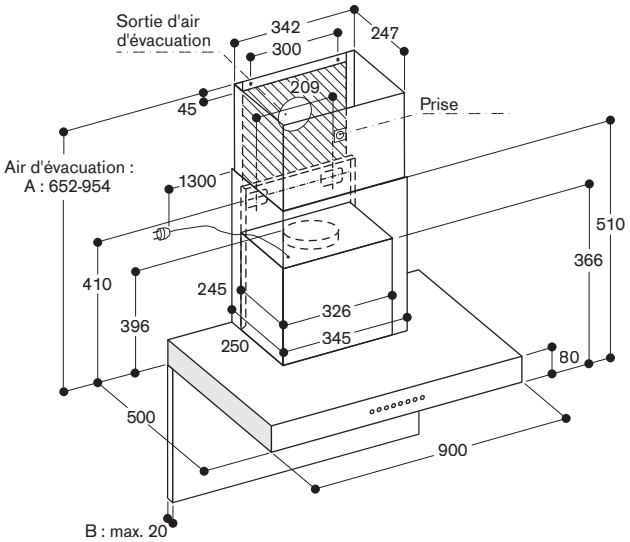
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 44,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 44 DB / max. 64 DB position normale.

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 242 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.
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.

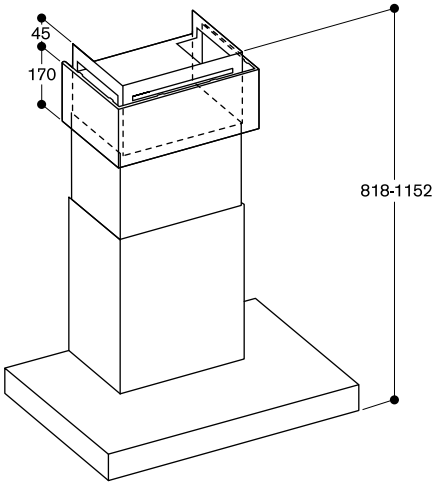
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

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.

Tous mesures en mm.

Hotte décorative îlot série 200
AI240

AI240191	**CHF**	**3'885.–**
Inox avec	CHF	3'593.89

bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite.
Largeur 90 cm.
Evacuation extérieure ou recyclage.
Livrée de série avec kit de montage et cheminée.

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Accessoires d'installation nécessaires

AA200816	**CHF**	**687.–**
Module de	CHF	635.52

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	**CHF**	**667.–**
Rallonge de	CHF	617.02

cheminée Inox.
Longueur : 1100 mm.

AD223346	**CHF**	**156.–**
Rallonge pour kit de	CHF	144.31

montage 500 mm.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11033934
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de efficace de réduction des odeurs et filtre anti-allergène.
Pour module de recyclage d'air AA200812/816 et AA010811/AA012811.

ET-No. 17000977
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 292-301.

Highlights
- 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.
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 (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect voir page 403.

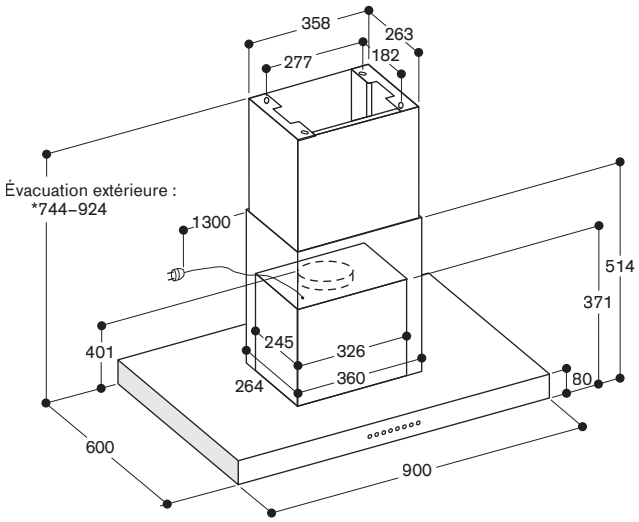
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Consommation énergétique 48,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 43 DB / max. 64 DB position normale.

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 242 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 cannaux 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.

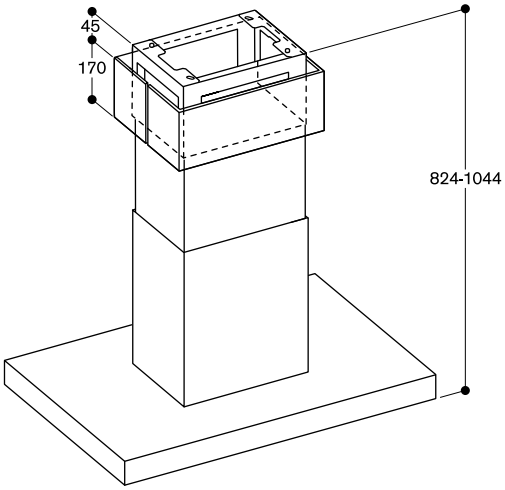
Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,272 kW.
Cordon secteur 1,3 m avec prise.
230V / 10A



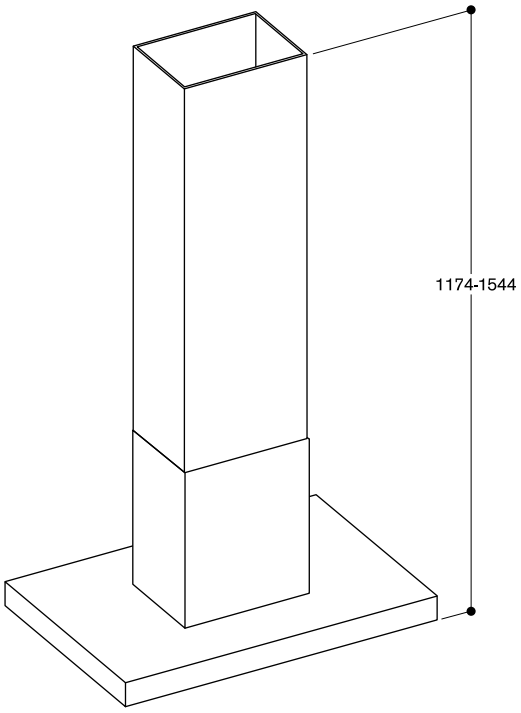
* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AA 200 816



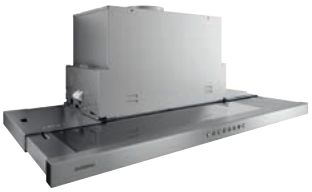
* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la hotte.

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.

Tous mesures en mm.



Hotte tiroir série 200
AF210

AF210192	**CHF**	**2'540.–**
Bandeau en inox. Largeur 90 cm. Evacuation extérieure ou recyclage.	CHF	2'349.68
AF210162	**CHF**	**1'940.–**
Bandeau en inox. Largeur 60 cm. Evacuation extérieure ou recyclage.	CHF	1'794.63

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation nécessaires

AA211812	**CHF**	**572.–**
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.	CHF	529.14

Accessoires d'installation

AA210460	**CHF**	**309.–**
Cadre rétractable pour hotte télescopique de 60 cm	CHF	285.85
AA210492	**CHF**	**348.–**
Cadre rétractable pour hotte télescopique de 90 cm Combine avec hotte tiroir série 200.	CHF	321.92
AA210491	**CHF**	**91.–**
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. Pour le montage dans l'armoire supérieure. Si le cadre abaissant AA210490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.	CHF	84.18

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11034172
1 filtre à charbon actif à haute efficacité de efficace de réduction des odeurs et filtre anti-allergène. Pour module de recyclage d'air AA211812.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

Highlights
- 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.
- 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.
- 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.

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.

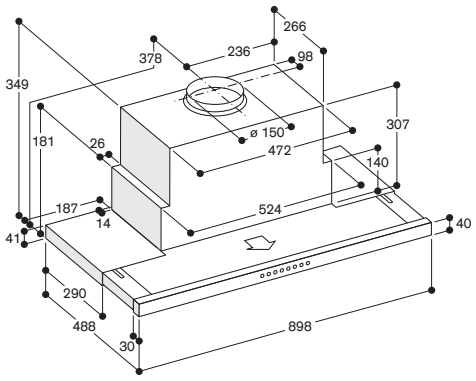
Instructions de montage
La longueur équivalente de la canalisation pour garantir de bonnes performances est de Lmax 23 m.
Attention : consulter les informations de la page 242 pour le calcul de la longueur maximale.

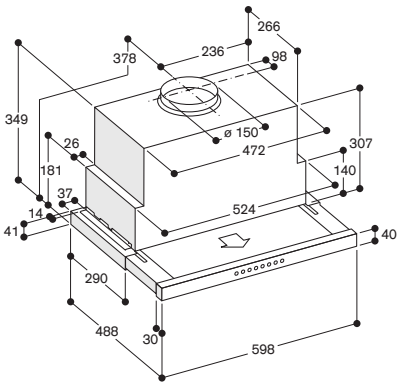
Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.

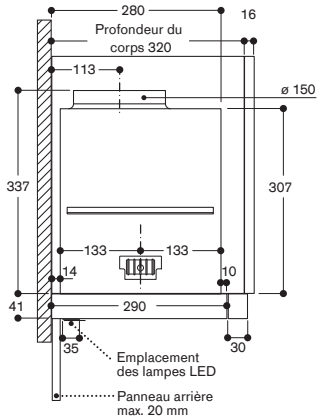
Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.
A installer dans une armoire haute sans plancher.
La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 335 mm.
La hauteur nécessaire de la cavité 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.

Le fonctionnement à air de recyclage n'est pas possible avec un gril électrique Vario.

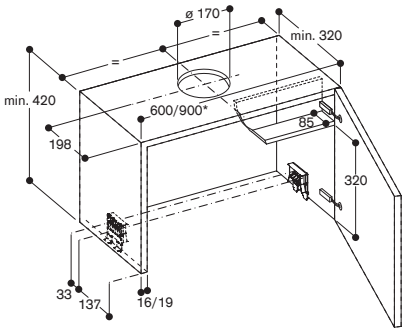
Valeurs de raccordement
Puissance totale : 0,266/0,264 kW.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
230V / 10A



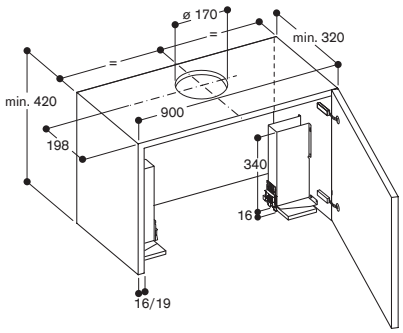




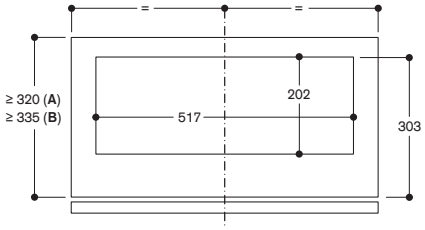
Meuble haut pour AF 210



* pour un meuble haut de 90 cm, le kit d'installation AA 210 491 est requis en plus

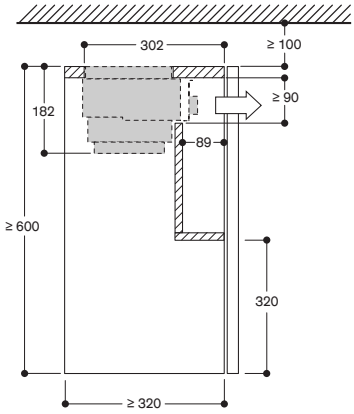


Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812

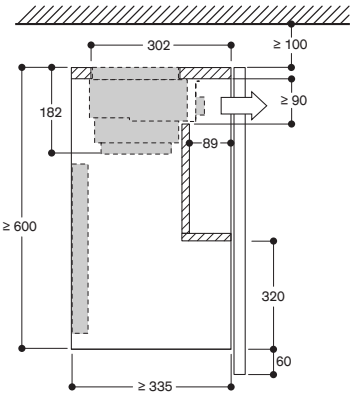


A: Appareil uniquement
B: Appareil avec kit de suspension

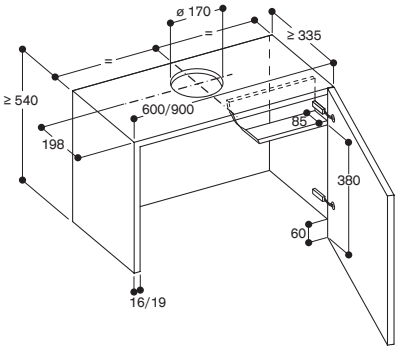
Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812



Coupe transversale du meuble haut pour AF210 avec AA 211 812 et kit de suspension AA 210 492/460



Meuble haut pour AF 210 avec kit de suspension



Tous mesures en mm.

Moteur de ventilation
AR400

AR400142	**CHF**	**2'415.–**
Boîtier métal.	CHF	2'234.04
Débit d'air maximal 880 m³/h.		
Evacuation extérieure.		
Installation intérieure.		
TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

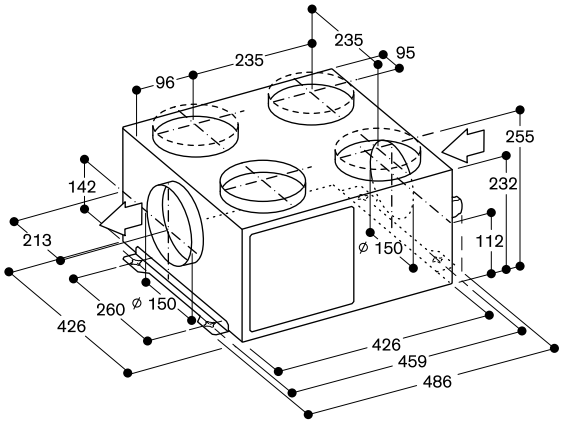
Highlights
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur.
- Technologie BLDC efficace.

Performances
Débit d'air selon EN 61591
max 880 m³/h.
Puissance acoustique en fonction de la situation d'installation.
Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

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



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Moteur de ventilation
AR400

AR400143	**CHF**	**1'450.–**
Boîtier métal.	CHF	1'341.35

Débit d'air maximal 1065 m³/h.
Evacuation extérieure ou recyclage.
Installation dans cheminée de hotte AW442.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292–301.

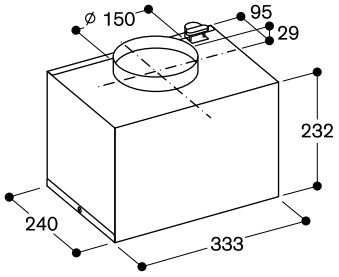
Highlights
- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur.
- Technologie BLDC efficace.
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AW442.

Performances
Débit d'air selon EN 61591
max 1065 m³/h.
Puissance acoustique en fonction de la situation d'installation.
Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

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 ventilatiion 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



Tous mesures en mm.

Moteur de ventilation
AR401

AR401142	**CHF**	**2'730.–**
Inox.	CHF	2'525.44

Débit d'air maximal 1200 m³/h.
Evacuation extérieure montage sur paroi extérieure.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

AD702052	**CHF**	**372.–**
Boîtier mural	CHF	344.13

télescopique DN200 rond.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

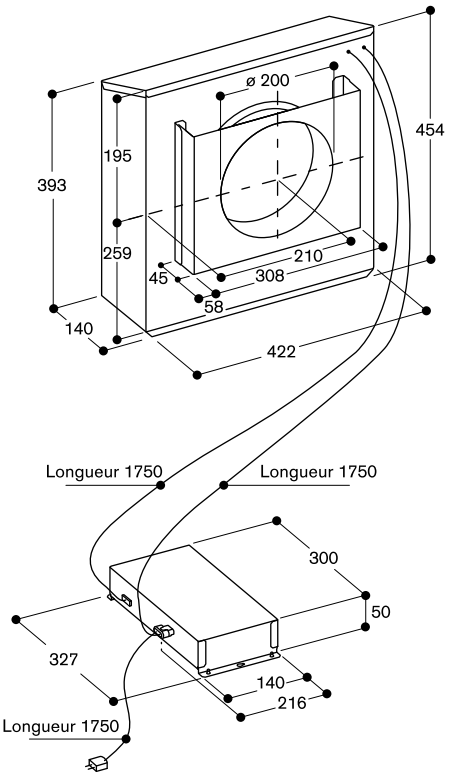
Highlights
— Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur.
— Technologie BLDC efficace.

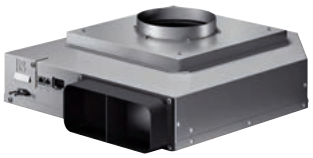
Performances
Puissance d'air selon EN 61591
max 1200 m³/h.
Puissance acoustique en fonction de la situation d'installation.
Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

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
Module de ventilateur en combinaison avec l'AW442 sans moteur.
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





Moteur de ventilation
AR403

AR403122	**CHF**	**1'615.–**
Boîtier métal.	CHF	1'493.99

Puissance d'aspiration max. 965 m³/h.
Evacuation extérieure.
Montage à l'intérieur.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

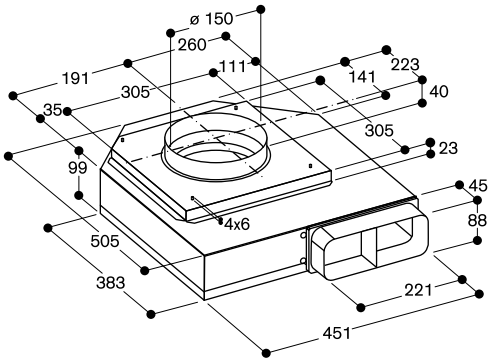
Highlights
- Performance moteur puissant pour combiner les appareils sans moteur.
- Technologie BLDC efficace.
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10cm de haut.

Performances
Débit d'air selon EN 61591
max 965 m³/h.
Puissance acoustique en fonction de la situation d'installation.
Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

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.

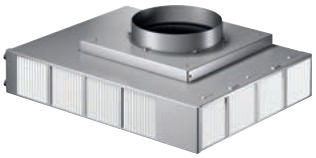
Instructions de montage
Puissant module de soufflerie pour combiner les unités sans moteur.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure 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



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.



Moteur de ventilation
AR413

AR413122	**CHF**	**1'860.–**
Boîtier métal.	CHF	1'720.63

Puissance de ventilation max. 900 m³/h.
Recyclage.
Montage à l'intérieur.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires d'installation

AA010410	**CHF**	**457.–**
Grille	CHF	422.76

d'évacuation d'air.
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation.
Hauteur adaptable.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11058748
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

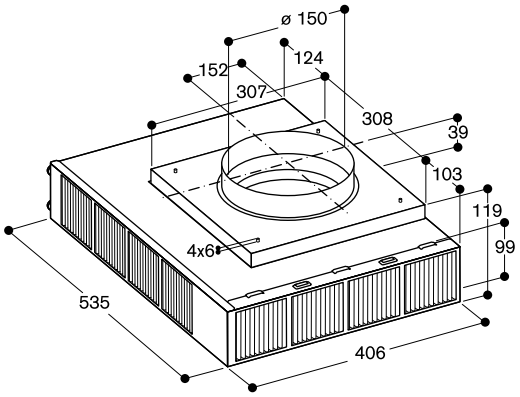
Highlights
- Performance moteur puissant pour combiner les appareils sans moteur.
- Technologie BLDC efficace.
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10cm de haut.

Performances
Débit d'air selon EN 61591
max 900 m³/h.
Puissance acoustique en fonction de la situation d'installation.
Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

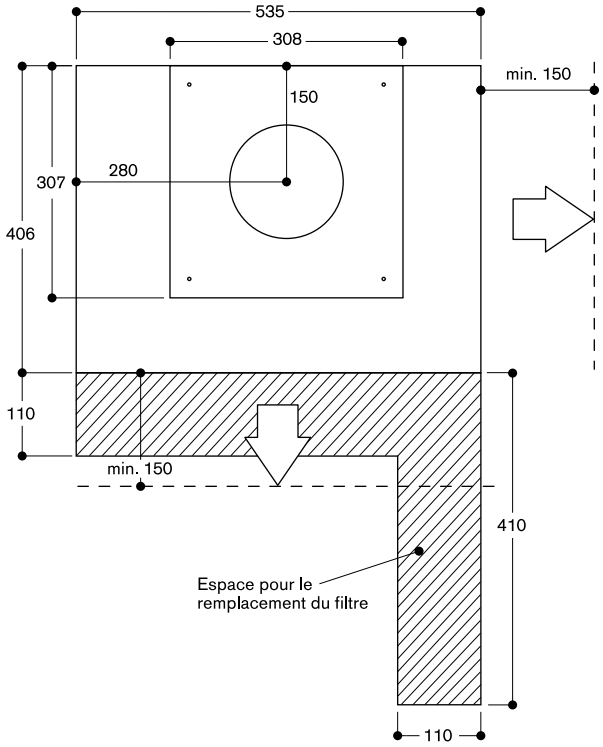
Equipement
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres 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).
Le filtre maintient un niveau extrêmement élevé la quantité de pollen dans l'air et désactive les allergènes Les filtres sont retenus.
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.

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



Moteur de ventilation
AR410

AR410110	**CHF**	**1'860.–**
Boîtier métal.	CHF	1'720.63

Puissance de ventilation max. 675 m³/h.
Recyclage.
Installation dans meuble bas.

TAR	CHF	2.50
	CHF	2.31

Accessoires en option

AA010410	**CHF**	**457.–**
Grille de	CHF	422.76

sortie d'air.
Circulation de l'air.
Couleurs en acier inoxydable, 90 cm, avec des éléments de fixation, Hauteur réglable.

Accessoire spécial (à commander comme pièce de rechange) :

ET-No. 11058748
2 filtres à charbon actif à haute efficacité de réduction des odeurs.

ET-No. 11028160
2 filtres à charbon actif régénérables avec une réduction des odeurs très efficace.
Durée de vie accrue du filtre à charbon actif:
régénérable jusqu'à 30 fois.
Se régénère au four à 200 °C.
Pour le module de circulation d'air.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 292-301.

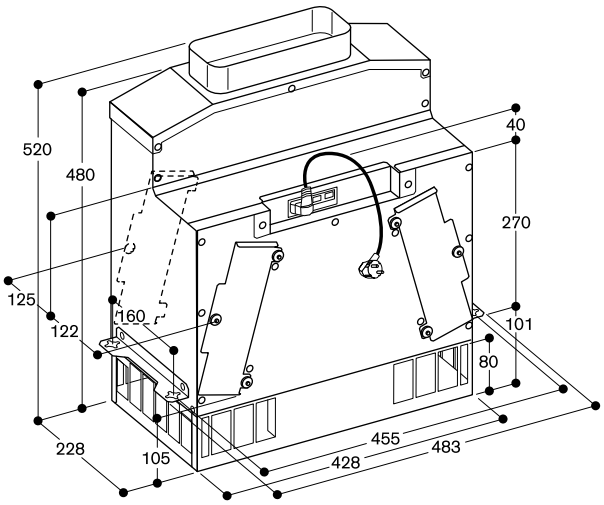
Highlights
— Technologie BLDC efficace.
— Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.
— Installation compacte, gain de place dans le meuble bas pour une combinaison avec Vario aérateur de plan de cuisson.
— Caisson moteur en combinaison avec les appareils d'aspiration sans moteur.

Performances
Puissance d'air selon EN 61591
max 675 m³/h.
Puissance acoustique en fonction de la situation d'installation.
Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur.

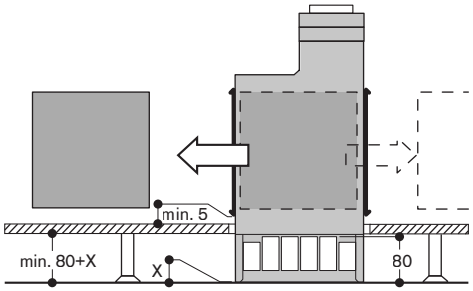
Equipement
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Boîtier métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour une 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).
Le filtre maintient un niveau extrêmement élevé la quantité de pollen dans l'air et désactive les allergènes Les filtres sont retenus.
Changer le filtre environ : 1 x an, selon l'habitude de cuisson.
2 filtres à charbon actif régénérables Option.

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.

Valeurs de raccordement
Puissance totale : 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec fiche.
Câble réseau 2 m.
230V / 10A



Remplacement du filtre

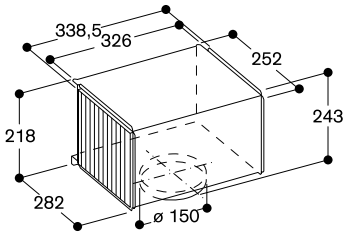


Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

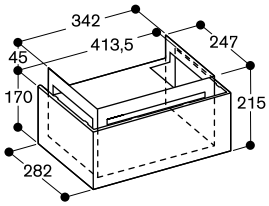
Accessoires en option

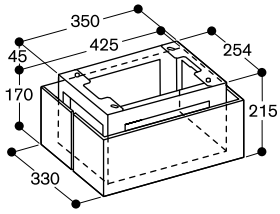
AA442810 **CHF** **534.–**
Module de recyclage de l'air, 2 filtres à charbon actif incl. permettant une réduction des odeurs hautement efficace. CHF 493.99
Pour le mode recyclage. Combinable avec hotte murale AW442.
Réduction des odeurs hautement efficace, idéale lorsque des molécules d'odeurs complexes se forment (p. ex. lors de la préparation de poissons ou de fruits de mer).



AA200812 **CHF** **550.–**
Pour le recyclage de l'air. CHF 508.79
Combinable avec hottes murales AW240.

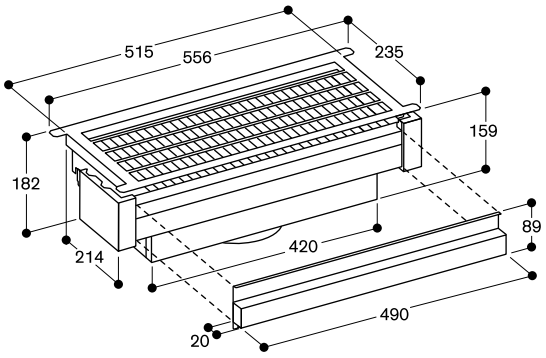
AA200816 **CHF** **687.–**
Pour le recyclage de l'air. CHF 635.52
Combinable avec les hottes îlots AI240.





Module de circulation d'air avec 1 filtre à charbon actif avec réduction très efficace des odeurs et désactivation des allergènes.
Réduction des odeurs hautement efficace pour les applications de cuisson complexes Molécules odorantes (par exemple poisson et fruits de mer). Le filtre retient une quantité extrêmement élevée de pollen de la L'air en arrière et désactive les Filtre des allergènes retenus.
Intervalle de remplacement prolongé du Filtre à charbon actif.
Pour le montage sur la cheminée extérieure.
Composé d'un panneau design, Fixation murale (AA200812), Filtre à charbon actif, flexible et 2 colliers de serrage.

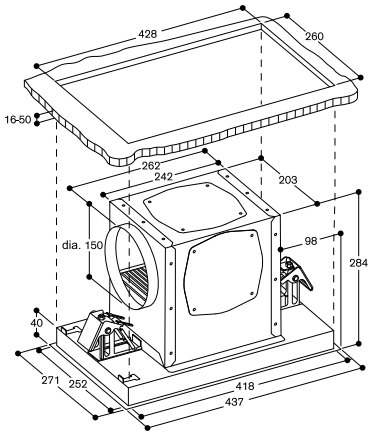
AA211812 **CHF** **572.–**
Pour le recyclage de l'air. CHF 529.14
Combinable avec les hottes tiroir série 200 et hottes d'aspiration série 200.
Réduction des odeurs très efficace pour les applications de cuisson avec des molécules odorantes complexes (par ex. poissons et fruits de mer).
Le filtre retient 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 DN150 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 **CHF** **960.–**
Module de recyclage. CHF 888.07
Acier inox.

AA012811 **CHF** **960.–**
Module de recyclage. CHF 888.07
Blanc.



Pour le recyclage de l'air.
Peut être combiné avec une ventilation au plafond AC250 et AC402.
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 DN150 rond.
Tuyau de connexion avant, à côté ou au dessus.
Distance minimale recommandée par les ouvertures de filtre au mur : 100 cm.

AA200880 **CHF** **383.–**
Combinable avec CHF 354.30
Hotte de plan de travail AL200180.

AA200890 **CHF** **383.–**
Combinable avec CHF 354.30
Hotte de plan de travail AL200190.

Module de circulation d'air avec filtre à charbon actif avec réduction très efficace des odeurs et désactivation des allergènes.
Retrait facile du haut de la table.
Réduction très efficace des odeurs, idéale pour la formation de molécules odorantes complexes (par exemple, préparation de poisson ou fruits de mer).
Le filtre lie une très haute Quantité de pollen en suspension dans l'air et assure la désactivation de Allergènes.

AA200882 **CHF** **1'346.–**
Combinable avec CHF 1'245.14
Hotte de plan de travail AL200180.

AA200892 **CHF** **1'344.–**
Combinable avec CHF 1'243.29
Hotte de plan de travail AL200190.

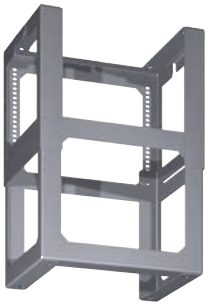
Module de circulation d'air régénérable incl.
Filtre à charbon actif.
Retrait facile du haut de la ventilation de la table pour la régénération.
Régénération au four à 200 °C.
Intervalles de remplacement prolongés du Filtre à charbon actif : Régénérable jusqu'à 30 fois.

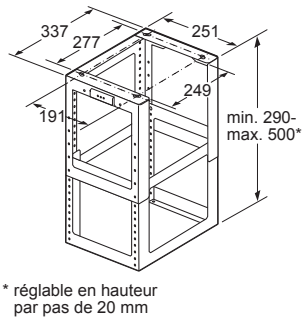
AA414010 **CHF** **75.–**
Déflecteur d'air pour installation VL414 à côté d'appareils gaz. CHF 69.38
Acier inox

LS041001 **CHF** **74.–**
Déflecteur d'air pour installation VL200 à côté d'appareils gaz. CHF 68.46
Acier inox

Extension pour hotte îlot AI240

AD223346 **CHF** **156.–**
Pour une hauteur de cheminée 1100–1500 mm. CHF 144.31
La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.





* réglable en hauteur par pas de 20 mm

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

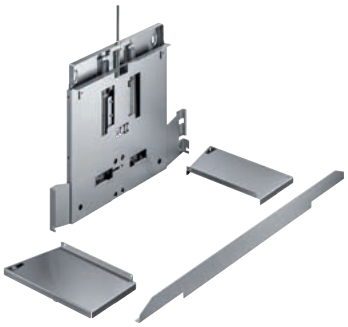
Tous mesures en mm.

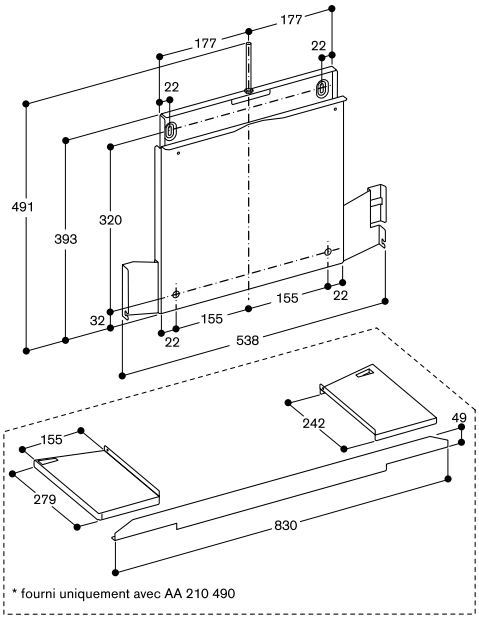
Accessoires en option

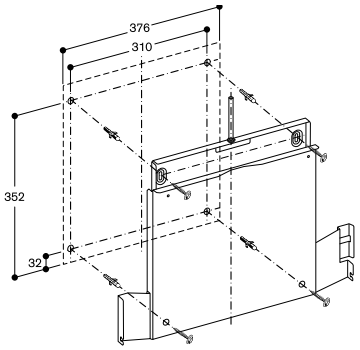
AA210492 **CHF** **348.–**
Cadre rétractable CHF 321.92
pour hotte télescopique de 90 cm

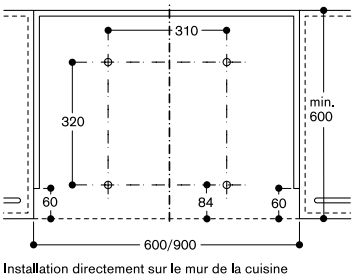
AA210460 **CHF** **309.–**
Cadre rétractable CHF 285.85
pour hotte télescopique de 60 cm

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la série 200.
Le cadre rétractable breveté permet à la hotte télescopique de disparaître entièrement dans l'armoire supérieure.
Montage directement sur le mur de la cuisine ou armoire supérieure renforcée.
Pour le montage dans l'armoire supérieure.
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.





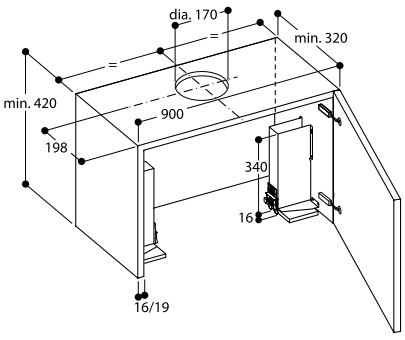




Installation directement sur le mur de la cuisine

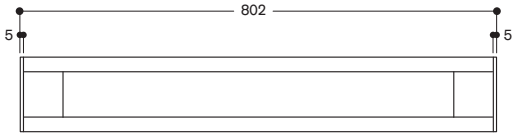
AA210491 **CHF** **91.–**
Kit de montage CHF 84.18
pour armoire haute de 90 cm.

Combinable avec les hottes tiroir série 200 largeur 90 cm.
Montage droite/gauche dans armoires supérieures.
Si le cadre abaissant AA210490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.

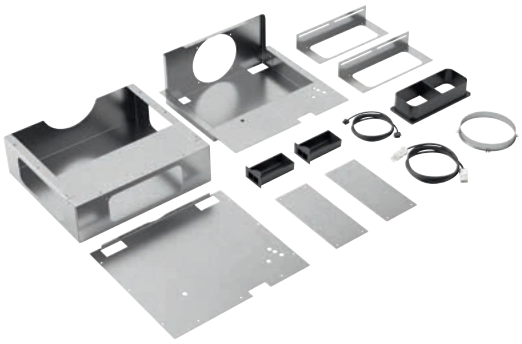


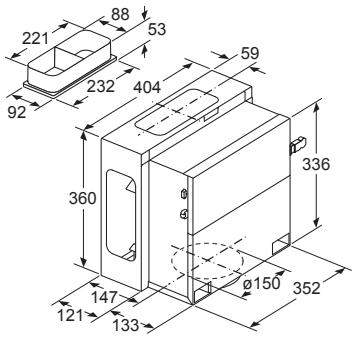
AA200900 **CHF** **55.–**
Kit d'installation CHF 50.88
pour AL200 de façon classique sur le plan de travail. Comprend 2 pièces, de largeur 5 mm chacune. Pour les appareils de largeur 80 cm et 90 cm.
Gaggenau noir.

AL 200 en combinaison avec la table de cuisson à induction dans 2 découpes séparées
Vue du dessus



AA200910 **CHF** **308.–**
Kit d'installation CHF 284.92
d'une unité de ventilation à distance (3m maximum). Combiné avec la ventilation de table AL200.

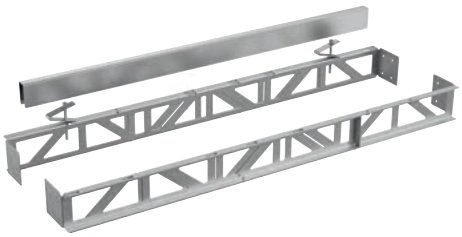


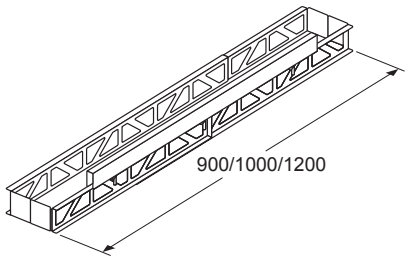


VA200080 **CHF** **264.–**
Combiné avec CHF 244.22
ventilation de table AL200180.

VA200090 **CHF** **264.–**
Combiné avec CHF 244.22
ventilation de table AL200190.

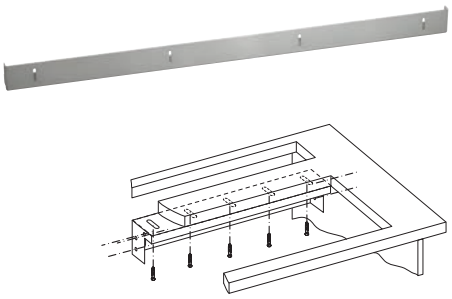
Kit d'installation pour installation dans un découpe unique du plan de travail. Il est constitué d'une bande de liaison et de supports de meubles qui assurent la stabilité du meuble. Réglable pour des largeurs de cabinet de 90 cm, 100 cm, 120 cm.

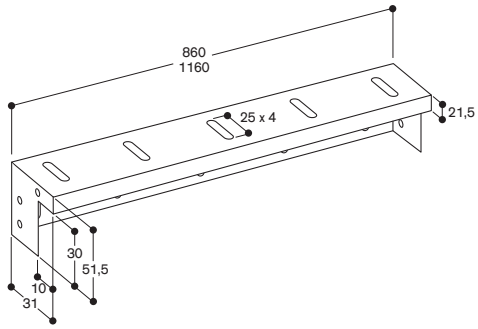




AA409401 **CHF** **194.–**
Equerre pour CHF 179.46
aspiration de table AL400, 90 cm.
A combiner avec le tableau de ventilation AL400.
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.

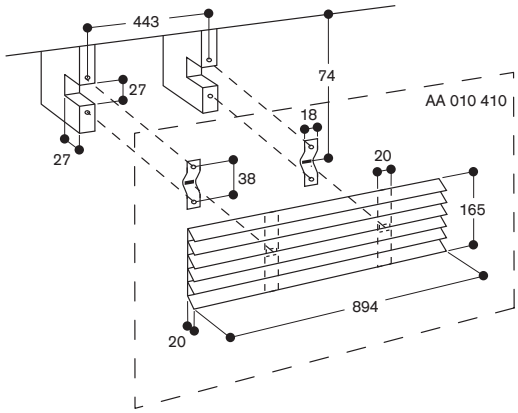
AA409431 **CHF** **244.–**
Equerre pour CHF 225.72
aspiration de table AL400, 1290 cm.
A combiner avec le tableau de ventilation AL400.
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.





AA010410 **CHF** **457.–**
Grille CHF 422.76
d'évacuation d'air.
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.

AA 010 410 Grille d'évacuation



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Accessoires d'installation pour tuyauteries

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, DN150 et DN200. 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 permet- tent 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.

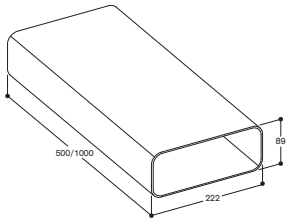
Le diamètre des conduits.
Une règle d'or s'applique : le diamètre des conduits doit être aussi grand et constant que possible, tandis que le cheminement du conduit doit être aussi court et droit que possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du conduit.

L'installation au sol.
Nous vous recommandons de ne pas poser les conduits de ventilation dans le sol. Si une telle installation est envisagée, elle doit être approuvée par l'architecte et le concepteur. L'accessibilité des conduits est cruciale pour la maintenance, la durée de vie des composants et les inspections possibles de l'ensemble de l'installation.

Le règlement de construction.
Lors de la configuration des solutions de ventilation, veuillez respecter les réglementations locales en matière de construction.
Le canal plat en plastique répond au test de flamme à aiguille (selon CEI 60695-11-5), à la classe d'inflammabilité V2 (selon UL94) et aux classes de matériaux de construction B1 et B2 (DIN 4102-1) en fonction du composant.
Les conduits métalliques ne sont pas inflammables et conviennent à toutes les combinaisons dans les pays où les exigences de protection contre l'incendie sont élevées.

AD857015 **CHF** **45.–**
Conduit plat. CHF 41.63
Plastique, faible inflammabilité
DN150 plat.
Longueur : 500 mm.

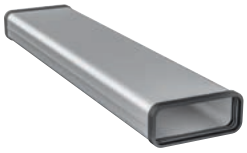
AD857010 **CHF** **86.–**
Conduit plat. CHF 79.56
Plastique, faible inflammabilité
DN150 plat.
Longueur : 1000 mm.

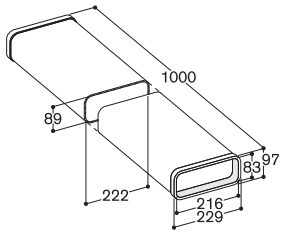


AD854010 **CHF** **190.–**
Canal plat. CHF 175.76
Métal.
DN150.
Longueur : 1000 mm.

Equipement
Le joint est prémonté de chaque côté.

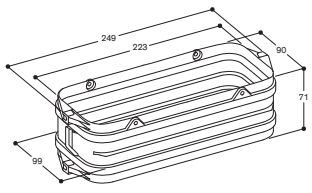
Instructions de montage
Adapté aux coudes de conduits plats.
2 canaux plats requis pour la connexion un raccord de tuyau à canal plat.
Si le joint doit être enlevé, il est nécessaire de fixer la connexion avec du scotch en aluminium et la fermer.





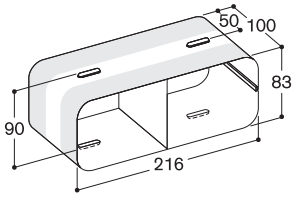
AD857040 **CHF** **28.–**
Raccord pour CHF 25.90
canaux plats.
Plastique, difficilement inflammable.
NW 150 plat.
Embouts de raccordement pour d'autres Raccorder des canaux plats en matière plastique.

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.

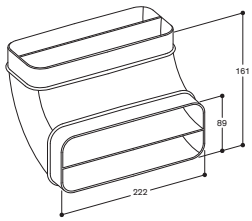


AD854040 **CHF** **80.–**
Raccord de CHF 74.01
tuyau canal plat.
Métal.
DN150.
Pour connecter 2 canaux plats.

Instructions de montage
Approprié au canal plat et Flex à canal plat.

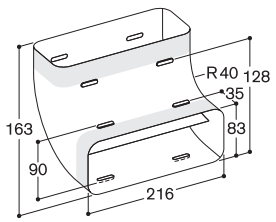


AD857030 **CHF** **51.–**
Coude pour CHF 47.18
conduit plat 90° vertical.
Plastique, faible inflammabilité
DN150 plat.



AD854030 **CHF** **102.–**
Canal plat, CHF 94.36
coudé à 90° vertical.
Métal
DN150 plat

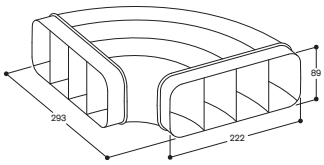
Instructions de montage
Approprié au canal plat et Flex à canal plat.



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

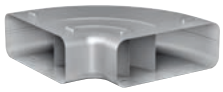
Tous mesures en mm.

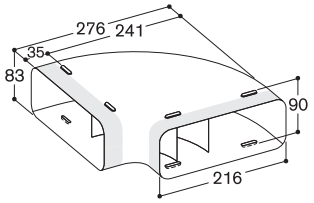
AD857031 **CHF** **68.-**
Coude pour CHF 62.90
conduit plat 90° horizontal.
Plastique, faible inflammabilité.
DN150 plat.



AD854031 **CHF** **102.-**
Canal plat, CHF 94.36
coudé à 90° vertical.
Métal.
DN150 plat.

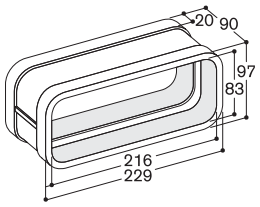
Instructions de montage
Approprié au canal plat et
Flex à canal plat.





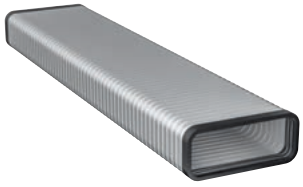
AD854000 **CHF** **160.-**
Raccord de tuyau CHF 148.01
pour gaine plate.
Métal.
DM 150.
Pour connecter 2 canaux plats.

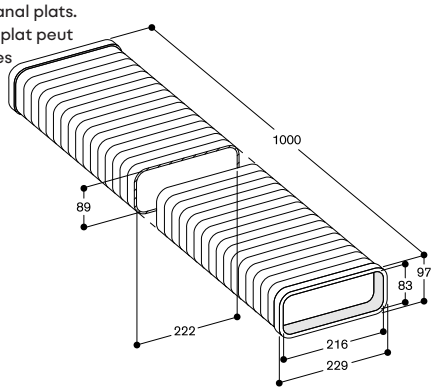
Instructions de montage
Si le joint doit être enlevé,
il est nécessaire de fixer la connexion
avec du scotch en aluminium
et la fermer.



AD858010 **CHF** **218.-**
Tuyau flexible à CHF 201.67
conduit plat.
Métal.
DN150.
Longueur : 1000 mm.

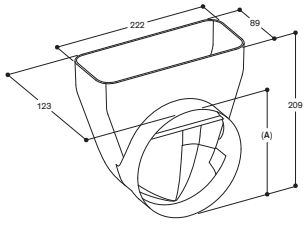
Instructions de montage
Convient aux coudes de canal plats.
Le tuyau flexible à conduit plat peut
être raccourci. Utile pour les
coudes (<90°).
Si le joint doit être
enlevé, il est nécessaire
de fixer la connexion avec
du scotch en aluminium
et la fermer.





AD857042 **CHF** **59.-**
Adaptateur rond CHF 54.58
pour conduit plat 90°.
Plastique, faible inflammabilité.
DN150 plat / rond.
Transition du conduit plat à un
conduit rond.

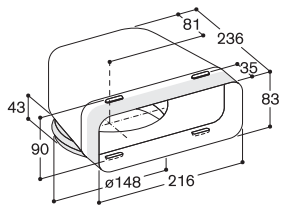
Instructions de montage
Approprié au canal plat et
Flex à canal plat.
Adapté au conduit rond (avec
connecteur de tube) et tube en alumi-
nium flexible.



A: ø 152.5

AD854032 **CHF** **86.-**
Transition des CHF 79.56
canal plats ronde à 90.
Métal.
DM 150 plat/rond.
Transition du canal plat à la tube rond.

Instructions de montage
Approprié au canal plat et
Flex à canal plat.
Convient aux tubes ronds et aux
rond de tuyau Aluflex.



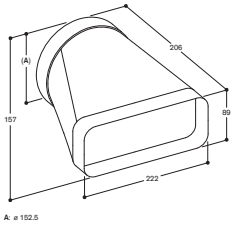
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Accessoires d'installation pour tuyauteries

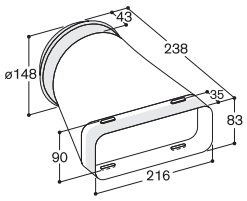
AD857041 **CHF** **68.-**
Adaptateur rond pour conduit plat. CHF 62.90
Plastique, faible inflammabilité.
DN150 plat / rond.
Transition d'un conduit plat à un conduit rond.

Instructions de montage
Adapté au conduit plat et conduit plat flexible. Adapté au conduit rond (avec connecteur de tube) et tube en aluminium flexible.



AD854041 **CHF** **86.-**
Transition des canal plats ronde. CHF 79.56
Métal.
DN150 plat/rond
Transition du canal plat à la tube rond.

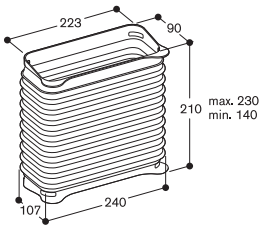
Instructions de montage
Approprié au canal plat et Flex à canal plat.
Convient aux tubes ronds et aux rond de tuyau Aluflex.



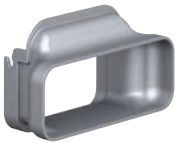
AD990091 **CHF** **22.-**
Ruban adhésif pour composants de conduits. CHF 20.35
Aluminium.
Largeur 50 mm.
10 m/rouleau.

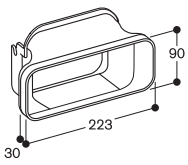
Instructions de montage
Convient pour tous les plastiques et Canaux métalliques.

AD410040 **CHF** **80.-**
Tuyau de raccordement flexible pour VL200 et VL414. CHF 74.01
Ø : 150 mm plat.



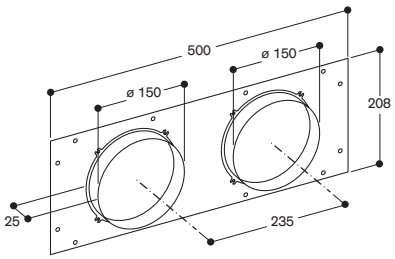
AD851041 **CHF** **80.-**
Pièce de raccordement VL200 / VL414 pour extension avec conduit plat DN150 pour plan de travail extra profond. CHF 74.01





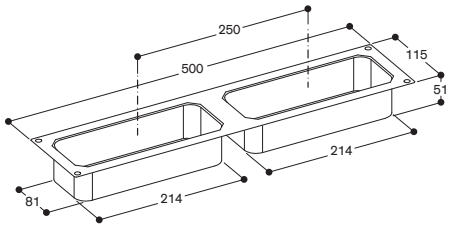
AD754049 **CHF** **160.-**
Tube rond vers l'avant/vers l'arrière CHF 148.01
Métal galvanisé.
DN150 rond.

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 **CHF** **133.-**
Raccorder au sol. CHF 123.03
Métal galvanisé.
DN150 plat.

Instructions de montage
Peut être installé sur AL400, dessous.
Raccord alimentation d'air :
2 x DN150 conduit rectangulaire.

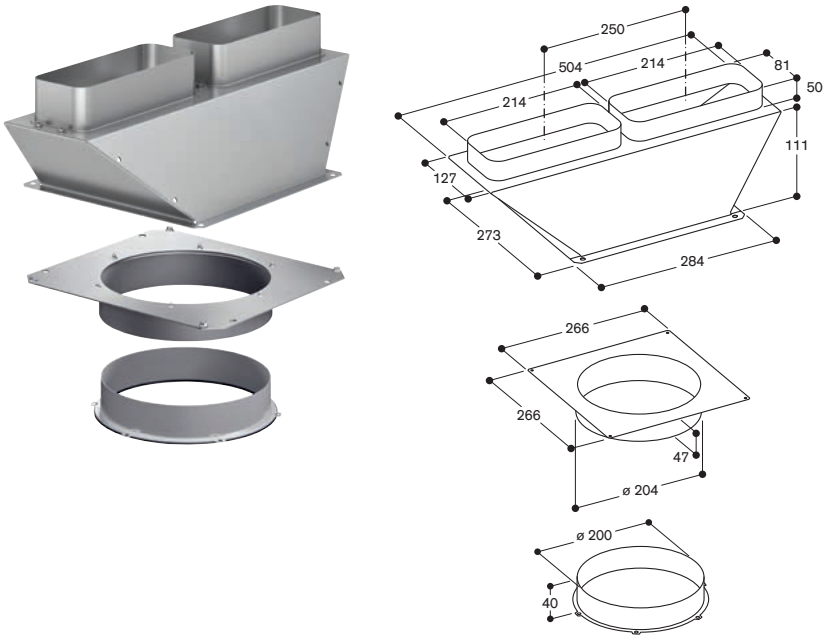


Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

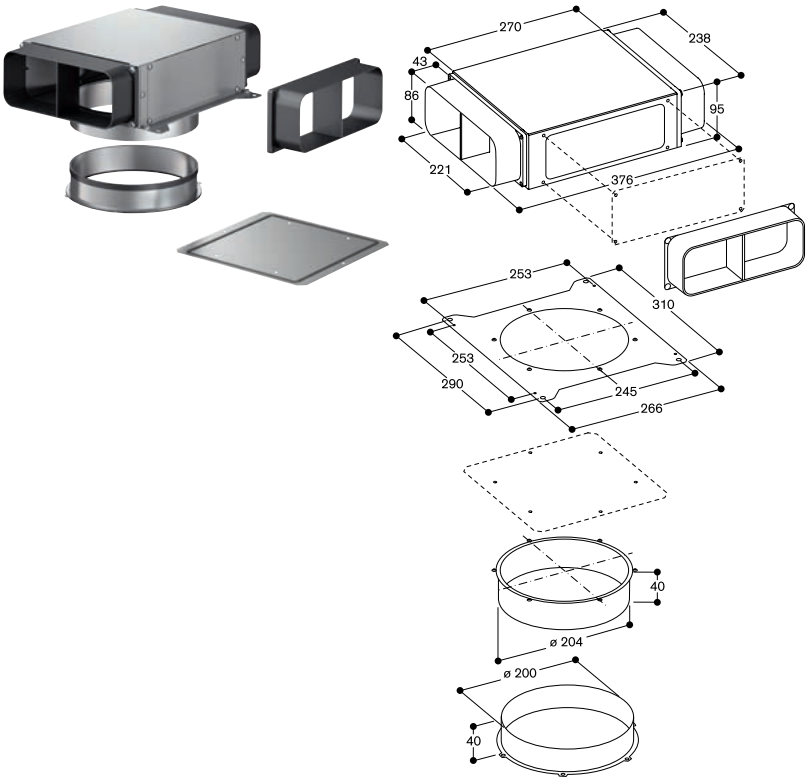
AD704050 **CHF** **223.–**
Collecteur d'air CHF 206.29
Conduit plat.
Ø : 150 mm plat.
Acier galvanisé

Instructions de montage
1 x Collecteur d'air.
Raccord alimentation d'air :
2 x DN150 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 AL400 au caisson moteur séparé AR403 installé dans la cave (en combinaison avec le collecteur d'air et la sortie d'air Ø 200 mm sortie d'air).



AD854048 **CHF** **223.–**
Collecteur CHF 206.29
d'air pour des conduits rectangulaires DN150.

Instructions de montage
Acier galvanisé avec plastic.
Raccord alimentation d'air : 2 x DN150 conduit rectangulaire.
1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.



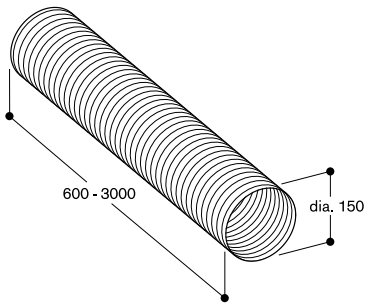
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

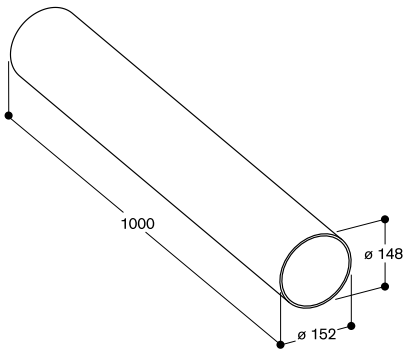
Accessoires d'installation pour tuyauteries

AD751010 **CHF** **166.–**
Rond de tuyau CHF 153.56
Aluflex.
Aluminium.
DN150 rond.

Instructions de montage
Recommandé uniquement pour l'nstallaton 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.

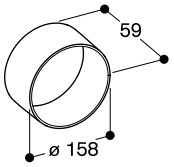


AD752010 **CHF** **58.–**
Conduit rond. CHF 53.65
Plastique.
DN150 rond.



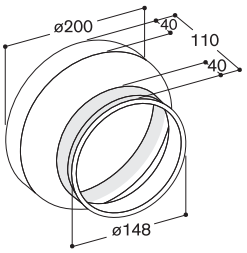
AD754090 **CHF** **21.–**
Raccord de tuyaux. CHF 19.43
Plastique.
DN150 rond.

Instructions de montage
Raccordement du tube rond en plastique à un module de ventilateur.



AD704040 **CHF** **166.–**
Pièce de transition pour tuyaux, CHF 153.56
NW 200/150 rond.
Métal galvanisé.
DN200 rond.
Réduire le DN200 à DN150.

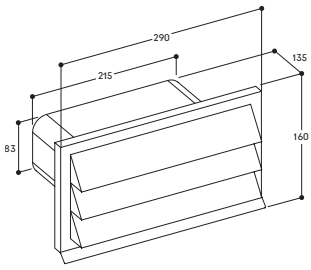
Instructions de montage
Combinable avec le tuyau télescopique de traversée murale Ø 200 mm et pièce de connexion Ø 150 mm.

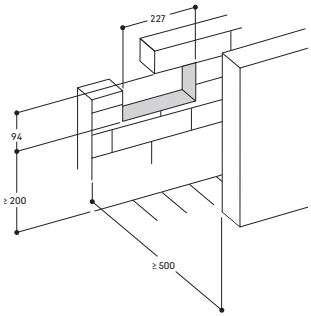


ET-No. 00264765
(Commander comme pièce de rechange)
Clapet anti-retour à insérer dans le Sortie d'air d'échappement de la hotte.
DN 150 rond.

Sortie murale

AD850050 **CHF** **297.–**
Sortie murale CHF 274.75
Inox, DN200 rond
Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

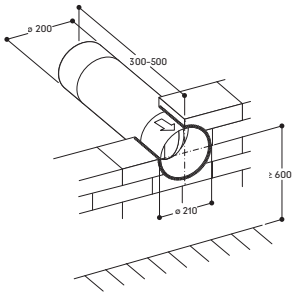




Equipement
Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries. Clapet anti-refoulement intégré. Manchon de raccordement DN200 rond.

Instructions de montage
Connexion directe de canal plat NW 150 sans raccord de tuyau.

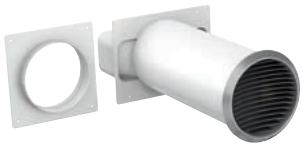
AD702052 **CHF** **372.–**
Boîtier mural CHF 344.13
télescopique, DN200 rond

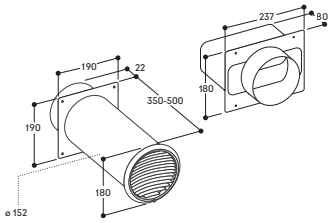


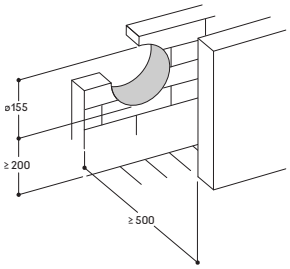
Equipement
Tuyau de raccordement NW 200 rond. Clapet anti-retour intégré.

Instructions de montage
Pour une utilisation avec un module de ventilateur AR401.

AD750054 **CHF** **622.–**
Sortie murale CHF 575.39
avec boîtier télescopique, Inox/plastique (350–500 mm).
DN150 rond, Isolation thermique optimale Scellé hermétiquement par un système de rétention de chaleur optimisée énergétiquement.
Couvercle 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.

Planungshinweis
Satisfait aux exigences du test Blowerdoor. Pour le raccordement du tube rond DN150 ou du tuyau plat DN150.
Perçage du mur ø 155 mm.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

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	AC472181
Prix	(CHF)	**1'870.-**	**1'835.-**	**820.-**
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		A+++ ↑ D B		
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 filtrage[2]				
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur	(m³/h) chez 5 Pa	300/460/570/720	—	—
Air évacué avec AR401142 pour installation à l'extérieur	(m³/h) chez 5 Pa	340/510/640/750	—	—
Air évacué avec AR403122 pour installation à l'intérieur	(m³/h) chez 5 Pa	370/490/640/780		
Air de circulation avec AR400142 et AA010811 ou AA012811	(m³/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
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 (Gaggenau 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) * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Aérateurs de plafond série 200

Numéro de l'appareil		Aérateurs de plafond
Gaggenau Bronze léger		AC250121
Prix	(CHF)	**4'985.-**
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
Verbrauchswerte gemäss EU Verordnung 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique		A+++ ↑ D 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	(m^3/h) chez 5 Pa	265/331/458/933
Circulation de l'air	(m^3/h) chez 0 Pa	197/313/419/637
contre-pression max. à 0 m^3/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 242 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 (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi. [2]		•
Accessoires		
Module de recirculation d'air Acier inox		AA010811
Module de recirculation d'air Blanc		AA012811
Filtre à charbon actif régénérable		AA200112
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)		ET-No. 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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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
Prix	(CHF)	**9'210.-**	**8'020.-**
Air évacué / air de circulation		• / •	• / •
Compatible avec (air évacué) : En raison des restrictions d'énergie en mode évacuation en Europe, le mode recyclage est recommandé pour l'AL400122.		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	0,3
Installation en surface / installation affleurante		• / •	• / •
Hauteur de sortie	(cm)	33	33
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm)	118,4	90,8
Largeur dans le meuble bas	(cm)	113,6	86
Profondeur au-dessus du plan de travail	(cm)	14	14
Hauteur dans l'armoire de base en surface / affleurante	(cm)	55 - 86	55 - 86
Poids net	(kg)	46	38
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique			A+++ ↑ D A
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		**avec 2 modules de soufflerie**	**avec 1 modules de soufflerie**
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur	(m³/h) chez 5 Pa	540/820/1020/1140	310/485/600/765
Air évacué avec AR401142 pour montage mural extérieur	(m³/h) chez 5 Pa	550/800/1000/1200	295/450/560/660
Air évacué avec AR403122 pour montage sur socle	(m³/h) chez 5 Pa	560/750/980/1240	340/460/600/750
Circulation d'air avec AR413122 pour montage sur socle	(m³/h) chez 0 Pa	610/845/1080/1375	310/425/555/715
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	19
Attention : consulter les informations de la page 242 pour le calcul de la longueur maximale.			
Équipement			
Niveaux de performance		3 plus intensif	3 plus intensif
Fonction automatique		—	—
Fonction de dépassement	(min)	• / 6 Min.	• / 6 Min.
Ventilation par intervalles	(min)	• / 6 Min.	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Filtres à graisses à cassettes	Filtres à graisses à cassettes
Filtre à graisse Quantité		3	2
Bac d'égouttage de graisse		•	•
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance des lampes	(W)	2 x 10	2 x 10
Illumination	(lx)	400	400
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3600	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]	AD754049[1]
Raccordement de l'air évacué NW 150 conduit plat		AD854050[1]	AD854050[1]
Longueur du câble de connexion	(m)	1,75	1,75
Contrôle de la ventilation à la table de cuisson		—	—
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi.		—	—
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(W)	je nach AR	je nach AR
Suppression des interférences		•	•

• En standard. — Non disponible. [1] Accessoires en option. [2] Les valeurs se réfèrent à la configuration AL400 avec le module de soufflerie AR400142. * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Ventilation de table série 200

Numéro de l'appareil		Ventilation de table	Ventilation de table
Gaggenau Noir		AL200180	AL200190
Prix	(CHF)	**4'085.-**	**4'375.-**
Air d'échappement / air de circulation		• / Module de circulation d'air en Accessoires	• / Module de circulation d'air en Accessoires
Dimensions mit Kamin			
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+++ ↑ D A	A+++ ↑ D A
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
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Puissance intensive			
Air évacué	(m³/h) chez 5 Pa	223/378/501/775	229/389/519/833
Circulation de l'air	(m³/h) chez 0 Pa	170/362/447/562	172/367/472/620
contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa)		
Bruit : Niveau de puissance acoustique selon la norme EN 60704-3 max /Int			
Air évacué	(dB (A) re 1 pW)	62/70	62/71
Circulation de l'air	(dB (A) re 1 pW)	65/70	65/71
Recommandation pour les conduits d'évacuation d'air			
La longueur équivalente Lmax	(m)	28	28
Attention : consulter les informations de la page 242 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 (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi.[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-No. 17005381	ET-No. 17005381
Module de recirculation d'air recyclé régénérable		AA200882	AA200892
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(W)	300	300
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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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	
Prix	(CHF)	**2'100.–**	
Boutons de commande noir / inox[4]		CKV410010 / CKV410000	—
Gaggenau noir			VL200120
Prix	(CHF)		**2'465.–**
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)	15,5	15
Profondeur au-dessus du plan de travail	(cm)	52	51,2
Hauteur dans l'unité de base attachée / au ras du sol	(cm)	17,5/17,8	17,5/ —
Poids net	(kg)	7	7
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique		A+++ ↑ D A+	A+++ ↑ D A
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) chez 0 Pa	280/430/540/640	280/440/545/645
Air évacué avec AR401142 pour montage mural extérieur	(m³/h) chez 0 Pa	300/455/570/660	305/460/575/660
Air évacué avec AR403122 pour montage sur socle	(m³/h) chez 5 Pa	320/420/550/690	320/430/555/690
Circulation d'air avec AR413122 pour montage sur socle	(m³/h) chez 5 Pa	290/390/520/660	305/410/530/665
Circulation d'air avec AR410110 pour montage en armoire	(m³/h) chez 5 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 242 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		•	•
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse métallique	Filtre à graisse métallique
Quantité de graisse filtrée		1	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		•	—
Intégration du réseau domestique pour les services numériques (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi.		•[3]	—
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 Gaggenau Home Connect ; en combinaison avec une table de cuisson appropriée. [4] Le garrot doit être commandé séparément. * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Hottes murales série 400

Numéro de l'appareil		Hottes murales
Acier inoxydable		AW442120
Prix	(CHF)	**4'660.–**
Air évacué / air de circulation		• / •
Compatible avec (air évacué)		AR400142 / AR401142 /AR400143
Compatible avec (l'air circulant)		AR400143 et AA442810
Dimensions mit Kamin		
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+++ ↑ D A
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]
Geräusch min. — max. Normalstufe	dB (A)	47/64[1]
Luftleistung nach EN 61591 mit Gebläsebausteinen, Stufen 1 / 2 / 3 / Intensiv		
Air évacué avec AR400142 pour installation à l'intérieur	(m³/h) chez 5 Pa	315/490/615/755
Air évacué avec AR400143 pour installation dans la cheminée AI/AW442	(m³/h) chez 5 Pa	325/505/615/885
Air évacué avec AR401142 pour montage mural extérieur	(m³/h) chez 0 Pa	320/485/615/720
Air de circulation avec AR400143 pour installation dans la cheminée AI/AW442	(m³/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 242 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 (Gaggenau 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
Accessoires		
Module de circulation d'air		AA442810
Cheminée d'évacuation en acier inoxydable, longueur 620 mm		AD442012
Cheminée d'évacuation en acier inoxydable, longueur 860 mm		AD442022
Cheminée à circulation d'air en acier inoxydable, longueur 620 mm		AD442112
Cheminée à convection en acier inoxydable, longueur 860 mm		AD442122
Filtre anti-odeurs standard Clean Air (à commander comme pièce de rechange)		ET-No. 11049036
Informations de connexion		
Charge totale connectée	(W)	en fonction de l'AR
Suppression des interférences		•

• En standard. — Non disponible. [1] Les valeurs se réfèrent à la configuration AW442 avec le module ventilateur AR400143. * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

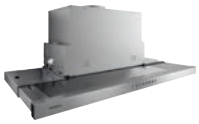
Hottes murales série 200 et Hottes îlot série 200

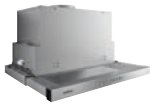
Numéro de l'appareil		Hottes murales	Hottes îlot
Acier inoxydable		AW240191	AI240191
Prix	(CHF)	**3'095.–**	**3'885.–**
Air évacué / air de circulation		• / Module de circulation d'air en accessoire	• / Module de circulation d'air en accessoire
Dimensions avec cheminée			
Largeur	(cm)	90	90
Profondeur	(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.			
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique		A+++ ↑ D A	A+++ ↑ D 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 242 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 (Gaggenau Home Connect) sans fil via WiFi.[2]		•	•
Accessoires			
Module de recirculation d'air		AA200812	AA200816
Filtre à charbon actif régénérable (à commander comme pièce de rechange)		ET-No. 1700097	ET-No. 1700097
Filtre à charbon actif (à commander comme pièce de rechange)		ET-No. 11033934	ET-No. 11033934
Rallonge pour kit de montage		—	AD200326
Garniture de plafond pour canal de hotte		—	AD223346
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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Hottes tiroirs série 200





Numéro de l'appareil		Hottes tiroirs	Hottes tiroirs
Acier inoxydable		AF210192	AF210162
Prix	(CHF)	**2'540.-**	**1'940.-**
Air évacué / air de circulation		• / Module de circulation d'air en accessoire	• / Module de circulation d'air en accessoire
Dimensions			
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+++ ↑ D A	A+++ ↑ D 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	(m^3/h) chez 5 Pa	272/384/517/965	271/386/515/953
Circulation de l'air	(m^3/h) chez 0 Pa	267/372/506/876	266/364/497/885
contre-pression max. à 0 m^3/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 Lmax	(m)	23	23
Attention : consulter les informations de la page 242 pour le calcul de la longueur maximale.			
Équipement			
Tiroir en verre		•	•
Disposition des éléments de contrôle		Boutons à l'avant	Boutons à l'avant
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 (Gaggenau 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)	65/70	65/70
pour les appareils électriques	(cm)	43	43
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-No. 11034172	ET-No. 11034172
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(W)	266	264
Suppression des interférences		•	•

• En standard. — Non disponible. * Ventilation, éclairage, efficacité des filtres à graisse : classes d'efficacité énergétique de A à G.

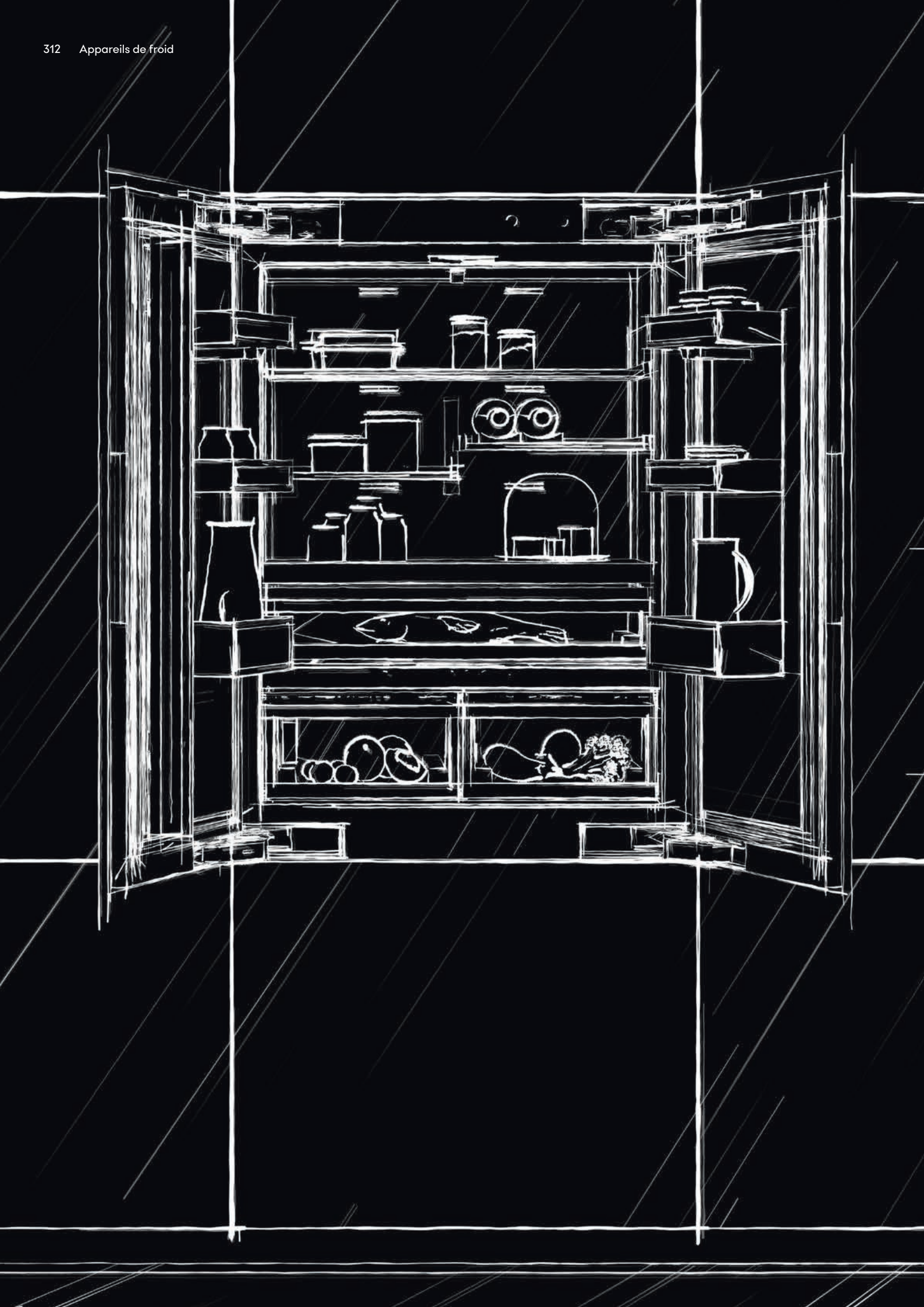
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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			
Prix	(CHF)			**2'730.–**			
Métal galvanisé		AR400142	AR400143		AR403122	AR413122	AR410110
Prix	(CHF)	**2'415.–**	**1'450.–**		**1'615.–**	**1'860.–**	**1'860.–**
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 / AW442			•				
Grenier		•			•		
Cave		•			•		
Puissance d'air selon EN 61591 avec moteur, étages 1 / 2 / 3 / Intensif							
Air évacué	(m^3/h) chez 0 Pa	880	1065	1200	965		
Circulation de l'air	(m^3/h) chez 0 Pa					900	675
contre-pression max. à 0 m^3/h	(Pa)	500	480	640	770	610	380
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-No. 11058748	ET-No. 11058753
Filtre à charbon actif régénérable (à commander comme pièce de rechange)		—	—	—	—	—	ET-No. 11028160
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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



APPAREILS DE FROID

Vue d'ensemble 314

Vario Combiné réfrigérateur-congélateur série Expressive 320

Conseils de planification pour le combiné réfrigérateur-congélateur Vario série Expressive 332

Accessoires | Accessoires spéciaux 342

Informations techniques 346

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 200 363

Caves à vin série 200 364

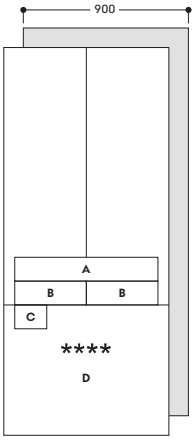
Accessoires | Accessoires spéciaux 367

Informations techniques 368

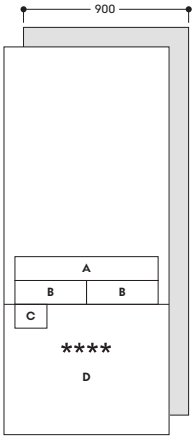
Aperçu

Combinaison réfrigérateur-congélateur
Vario série Expressive

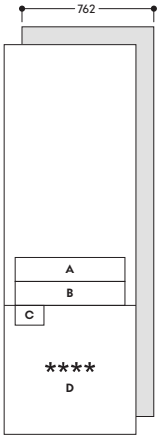
Niche 213 cm



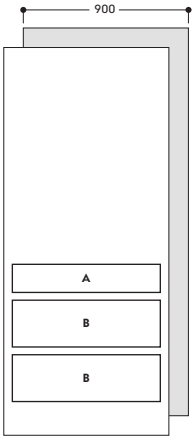
RVY497



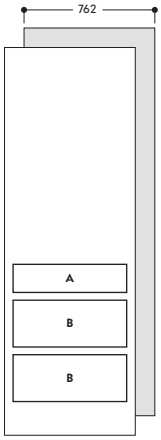
RVB497



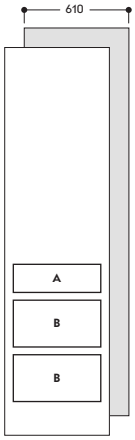
RVB477



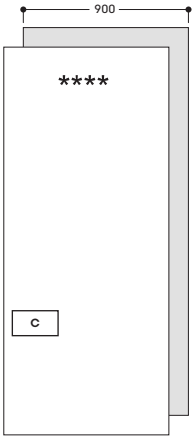
RVC497



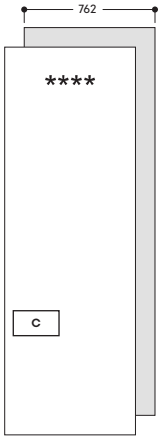
RVC477



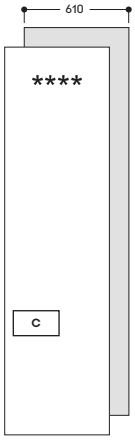
RVC467



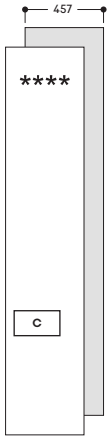
RVF497



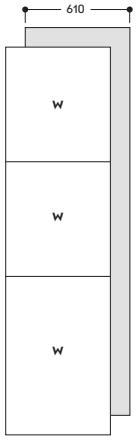
RVF477



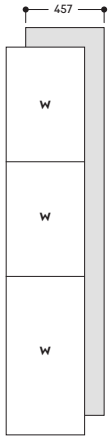
RVF467



RVF417



RVW467

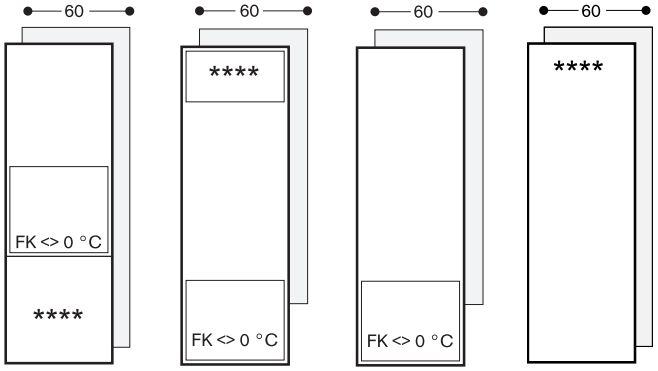


RVW417

A : Tiroir très froid
B : Tiroir fraîcheur climatique
C : Machine à glaçons
D : Tiroir
W: Vin

Vario froid série 200

Niche 178 cm

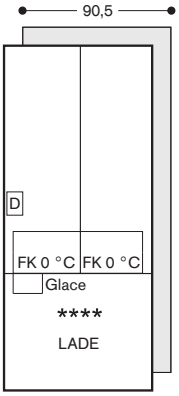


FK : Refroidissement fraîcheur
FK<> 0 °C : Compartiment fraîcheur proche 0 °C
FK 0 °C : Compartiment fraîcheur 0 °C

Aperçu

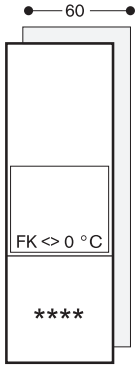
Appareils de froid série 200

Posé libre / Hauteur 183 cm

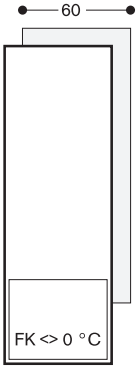


RY295

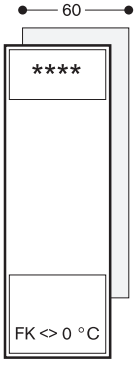
Niche 178 cm



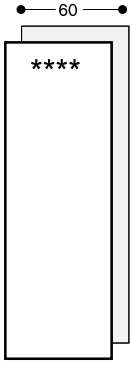
RB282



RC282

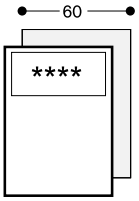


RT282

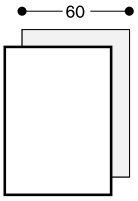


RF282

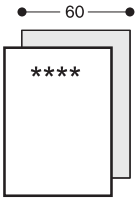
Niche 82 cm



RT202



RC202

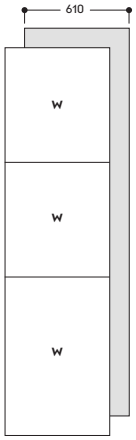


RF202

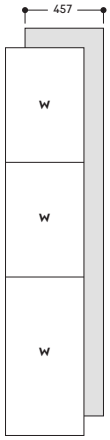
FK : Refroidissement fraîcheur
FK<> 0 °C : Compartiment fraîcheur proche 0 °C
FK 0 °C : Compartiment fraîcheur 0 °C
D: Distributeur d'eau intérieur avec raccord fixe pour l'arrivée d'eau, côté gauche.
Glace : Distributeur de glaçons

Cave à vin climatisée

Niche 213 cm

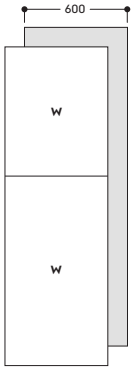


RVW467



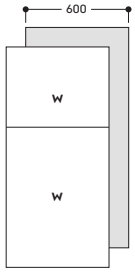
RVW417

Niche 178 cm



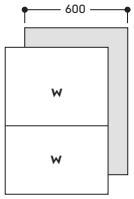
RW282

Niche 123 cm



RW222

Niche 82 cm / intégrév



RW404

W: Vin

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.

Combinaison réfrigérateur-congélateur Vario Série Expressive
RVY497

RVY497190 **1) CHF 16'500.–**
Entièrement intégrable. CHF 15'263.64
Largeur de la niche 90 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.
Réfrigérateur double porte et un tiroir de congélation entièrement extensible.

TAR CHF 50.05
CHF 46.30

Le prix comprend
1 bac à oeufs avec couvercle.
1 pelle à glaçons.
1 bac à glaçons.
1 Absorbeur d'éthylène.
2 porte-bouteilles en bois de chêne.

Accessoires d'installation

RA425110 **CHF 255.–**
Poignée longue, inox. Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm. CHF 235.89

RA425910 **CHF 225.–**
Poignée courte, inox. Pour RVY497, RVB497 et RW222, avec 2 supports, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les supports 787 mm. CHF 208.14

RA460030 **CHF 197.–**
Accessoire de jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congélateur). CHF 182.24

RVA423141 **CHF 46.–**
Baguettes de recouvrement latérales, 3 mm. 2 pièce. CHF 42.55

RVA421922 **CHF 2'300.–**
Façades de portes en acier inoxydable brossé foncé inox avec poignées. Pour RVY497, épaisseur de la façade 19 mm. CHF 2'127.66

RVA428922 **CHF 2'200.–**
Façades de porte en inox brossé foncé. Inox, sans poignée. Pour RVY497, épaisseur de la façade 19 mm. CHF 2'035.15

RVA460000 **CHF 49.–**
Accessoire d'installation side-by-side. CHF 45.33

RVA460020 **CHF 288.–**
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400. CHF 266.42

RVA460900 **CHF 226.–**
Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (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). CHF 209.07

RVA460910 **CHF 150.–**
Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm). CHF 138.76

Accessoires en option

RA430100 **CHF 58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 53.65

RA450012 **CHF 130.–**
Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.
Pour RVY, RVB et RVF. CHF 120.26

RVA438040 **CHF 147.–**
Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique. CHF 135.99

RVA450220 **CHF 28.–**
Filtre à charbon actif. 2 pièce. CHF 25.90

Numéro de pièce de rechange 17006999
Absorbeur d'éthylène. Kit de démarrage. A placer dans un tiroir fraîcheur.

Numéro de pièce de rechange 17007000
Absorbeur d'éthylène. Kit de recharge. A placer dans un tiroir fraîcheur.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :

Numéro de pièce de rechange 11057720
Rallonge du tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) avec raccord 3/4".

Highlights
— Intérieur inox brossé foncé, design rafiné 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.
— Assistant d'ouverture pour les portes et tiroir pour une intégration sans poignée, montage entièrement intégré.
— 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
Assistant d'ouverture pour les portes et tiroir.
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.
Mode silence, certifié Star-K.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras.
Réglage automatique du programme des tiroirs de climatisation fraîche (par détection d'objet).
Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
Présentation optimale des aliments grâce à d l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K).
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 379 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
Systeme 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 10h.
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.
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.
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.

Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 285 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

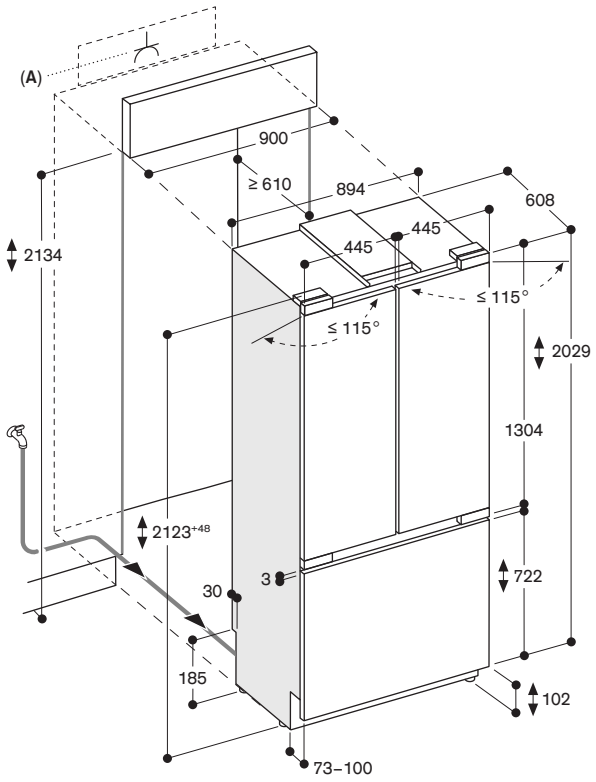
Instructions de montage
Charnières plates.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°
Poids maximal du panneau de porte :
Porte 64 kg.
Tiroir 14 kg.
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit 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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 332–335.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 1,8 m, raccordement 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

1) Nouveau prix valable au 1.12.2025 pour les nouvelles commandes. Prix actuel 15'675 - CHF valable jusqu'au 30.11.2025 pour les nouvelles commandes.



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

Tous mesures en mm.

Combinaison réfrigérateur-congélateur Vario Série Expressive
RVB497/RVB477

RVB497190 [1] **CHF 16'500.–**
CHF 15'263.64
Entièrement intégrable.
Largeur de la niche 90 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.
Espace de refroidissement à une porte et un tiroir de congélation avec coulisant télescopique sortie totale.

RVB477190 [1] **CHF 15'700.–**
CHF 14'523.59
Entièrement intégrable.
Largeur de la niche 76,2 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.
Espace de refroidissement à une porte et un tiroir de congélation avec coulisant télescopique sortie totale.

TAR CHF 50.05
CHF 46.30

Le prix comprend
1 bac à oeufs avec couvercle.
1 pelle à glaçons.
1 bac à glaçons.
1 Absorbeur d'éthylène.
2 porte-bouteilles en bois de chêne.

Accessoires d'installation

RA425110 CHF 255.–
Poignée longue, inox. CHF 235.89
Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.

RA425710 CHF 191.–
Poignée courte, CHF 176.69
inox, pour RVB477, avec 2 fixations, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm.

RA425910 CHF 225.–
Poignée courte, CHF 208.14
inox. Pour RVY497, RVB497 et RW222, avec 2 supports, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les supports 787 mm.

RVA421720 CHF 1'900.–
Façades de portes en CHF 1'757.63
inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVB477, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421920 CHF 2'100.–
Façades de portes en CHF 1'942.65
inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVB497, épaisseur de façade 19 mm.

RVA423141 CHF 46.–
Baguettes de CHF 42.55
recouvrement latérales, 3 mm. 2 pièce.

RVA428720 CHF 1'800.–
Façades de porte en CHF 1'665.12
inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVB477, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428920 CHF 2'000.–
Façades de porte en CHF 1'850.14
inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVB497, épaisseur habillage 19 mm.

RVA460000 CHF 49.–
Accessoire CHF 45.33
d'installation side-by-side.

RVA460020 CHF 288.–
Accessoire CHF 266.42
d'installation side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400.

RA460030 CHF 197.–
Accessoire de CHF 182.24
jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congélateur).

RVA460900 CHF 226.–
Accessoire pour CHF 209.07
remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (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 CHF 150.–
Accessoire pour CHF 138.76
remplacement dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).

Accessoires en option

RA430100 CHF 58.–
Récipient de CHF 53.65
conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA450012 CHF 130.–
Cartouche de CHF 120.26
charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.
Pour RVY, RVB et RVF.

Numéro de pièce de rechange
17006999
Absorbeur d'éthylène. Kit de démarrage.
A placer dans un tiroir fraîcheur.

Numéro de pièce de rechange
17007000
Absorbeur d'éthylène. Kit de recharge.
A placer dans un tiroir fraîcheur.

RVA438040 CHF 147.–
Support de CHF 135.99
bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.

RVA450220 CHF 28.–
Filtre à charbon CHF 25.90
actif. 2 pièce.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :

Numéro de pièce de rechange
11057720
Rallonge du tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) avec raccord 3/4".

Highlights
— Intérieur inox brossé foncé, design rafiné 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 : 579/476 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.
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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Gestion du stockage des aliments grâce aux caméras.
Réglage automatique du programme des tiroirs de climatisation fraîche (par détection d'objet).
Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Zone de réfrigération
Système fraîcheur professionnel.
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2 à +8°C.
1 tablette intégrée en verre de sécurité , finition satinée.
Présentation optimale des aliments grâce à d'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K).
Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.
3 balconnets dans la porte, dont 2 réglables en hauteur.
Total volume all refrigerator compartments: 382/316 litre.

Tiroir Fraîcheur
Système de fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur et 1 tiroir réfrigéré.
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
Systeme 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.
Total volume all refrigerator compartments congélation : 197/160 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 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.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Pelle à glaçons intégrée, facile d'accès.

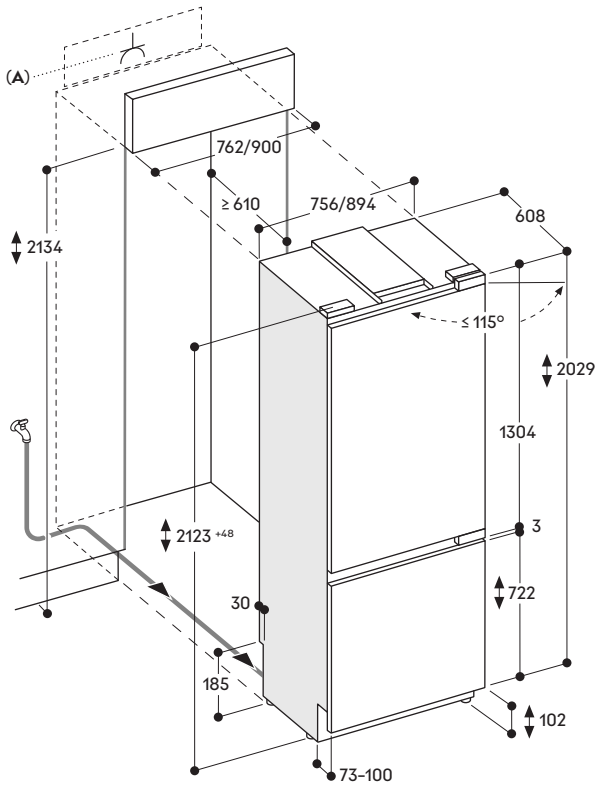
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 255/245 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage
Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°.
Poids maximal autorisé de la façade de la porte : Porte : 50 kg. Tiroir : 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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 332-335.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 1,8 m, raccordement 3/4».
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir de décembre 2025.**



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

Tous mesures en mm.

Réfrigérateur Vario Série Expressive
RVC497/RVC477/RVC467

RVC497190 [1] **CHF 16'000.–**
Entièrement intégrable. CHF 14'801.11
Largeur de la niche 90 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.
Avec tiroirs climat frais.

RVC477190 [1] **CHF 15'200.–**
Entièrement intégrable. CHF 14'061.05
Largeur de la niche 76,2 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.
Avec tiroirs climat frais.

RVC467190 [1] **CHF 14'400.–**
Entièrement intégrable. CHF 13'321.–
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.
Avec tiroirs climat frais.

TAR CHF 50.05
CHF 46.30

Le prix comprend
1 bac à oeufs avec couvercle.
2 porte-bouteilles en bois de chêne.
1 Absorbeur d'éthylène.

Accessoires d'installation

RA425110 CHF 255.–
Poignée longue, inox. CHF 235.89
Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.

RA460020 CHF 197.–
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale. CHF 182.24

RVA421620 CHF 1'450.–
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée. CHF 1'341.35
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421722 CHF 1'700.–
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée. CHF 1'572.62
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421924 CHF 1'900.–
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée. CHF 1'757.63
Pour appareil largeur 89,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA423141 CHF 46.–
Baguettes de recouvrement latérales, 3 mm. 2 pièce. CHF 42.55

RVA428620 CHF 1'350.–
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées. CHF 1'248.84
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428722 CHF 1'600.–
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées. CHF 1'480.11
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428924 CHF 1'800.–
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées. CHF 1'665.12
Pour appareil largeur 89,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA460000 CHF 49.–
Accessoire d'installation side-by-side. CHF 45.33

RVA460020 CHF 288.–
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible. CHF 266.42
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400.

RVA460900 CHF 226.–
Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée. CHF 209.07
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (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 CHF 150.–
Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée. CHF 138.76
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).

RVA466600 CHF 115.–
Accessoires pour le changement de la butée de porte. CHF 106.38
Pour 61 cm largeur RVC et RVF.

RVA466700 CHF 115.–
Accessoires pour le changement de la butée de porte. CHF 106.38
Pour 76,2 cm largeur RVC et RVF.

RVA466900 CHF 115.–
Accessoires pour le changement de la butée de porte. CHF 106.38
Pour 89,4 cm largeur RVC et RVF.

Accessoires en option

RA430100 CHF 58.–
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 53.65

RVA438040 CHF 147.–
Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique. CHF 135.99

RVA450220 CHF 28.–
Filtre à charbon actif. 2 pièce. CHF 25.90

Numéro de pièce de rechange 17006999
Absorbeur d'éthylène. Kit de démarrage. A placer dans un tiroir fraîcheur.

Numéro de pièce de rechange 17007000
Absorbeur d'éthylène. Kit de recharge. A placer dans un tiroir fraîcheur.

Highlights
— Intérieur inox brossé foncé, design rafiné 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: 1.Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée. 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
— The drawers in the RVC and RVF models are positioned at the same height. With side-by-side installation, the glass shelves and door racks can be aligned on the same level.
— Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles.
— Contre-portes planes en inox brossé foncé.
— Système fraîcheur professionnel avec 2 tiroirs fraîcheur proche 0°C et 1 tiroir froid intensif.
— Ecran TFT sensitif.
— Volume net totale : 622/512/390 litre.

Commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
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
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Purification de l'air constante grâce à 2 filtres à air charbon actif.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.
Fonction de personnalisation pour l'enregistrement des programmes personnalisés.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Zone de réfrigération
Système fraîcheur professionnel.
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur.
1 tablette intégrée en verre de sécurité.
Présentation optimale des aliments grâce à l'éclairage blanc chaud anti-éblouissement des barres lumineuses LED (3000 K).
Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.
3/4/4 balconnets dans la porte réglables en hauteur, dont 1 extra profond.

Tiroir Fraîcheur
1 tiroir fraîcheur avec température réglable de -1 °C à +2 °C.
1 tiroir fraîcheur avec température réglable de -1 °C à +8 °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 froid intensif
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.

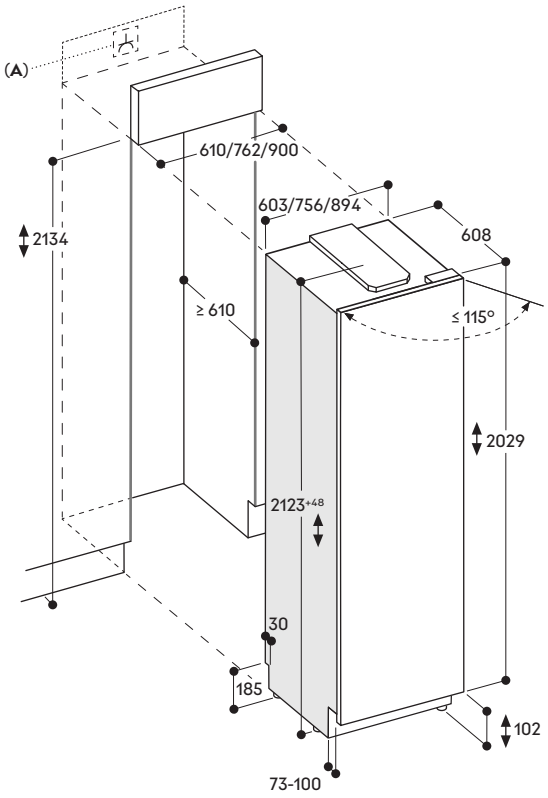
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 159/149/131 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°.
Poids maximum du panneau de porte : 40/41/41 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 332-335.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1]) **Disponible à partir de décembre 2025.**



A: Branchement électrique

Les dimensions maximales du panneau de porte sont basées sur un dégagement de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Tous mesures en mm.

Congélateur Vario Série Expressive
RVF497/RVF477/RVF467/RVF417

RVF497190 [1]) **CHF 16'000.–**
CHF 14'801.11
Tout intégrable, avec fabrique de glaçons.
Largeur de la niche 90 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.

RVF477190 [1]) **CHF 15'200.–**
CHF 14'061.05
Tout intégrable, avec fabrique de glaçons.
Largeur de la niche 76,2 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.

RVF467190 [1]) **CHF 14'400.–**
CHF 13'321.–
Tout intégrable, avec fabrique de glaçons.
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.

RVF417190 [1]) **CHF 13'300.–**
CHF 12'303.42
Tout intégrable, avec fabrique de glaçons.
Largeur de la niche 45,7 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.

TAR CHF 50.05
CHF 46.30

Le prix comprend
1 pelle à glaçons.
1 bac à glaçons, petit.

Accessoires d'installation

RA425110 **CHF 255.–**
CHF 235.89
Poignée longue, inox.
Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.

RA460020 **CHF 197.–**
CHF 182.24
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.

RVA421120 **CHF 1'350.–**
CHF 1'248.84
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421620 **CHF 1'450.–**
CHF 1'341.35
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421722 **CHF 1'700.–**
CHF 1'572.62
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421924 **CHF 1'900.–**
CHF 1'757.63
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée.
Pour appareil largeur 89,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA423141 **CHF 46.–**
CHF 42.55
Baguettes de recouvrement latérales, 3 mm. 2 pièce.

RVA428120 **CHF 1'250.–**
CHF 1'156.34
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428620 **CHF 1'350.–**
CHF 1'248.84
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428722 **CHF 1'600.–**
CHF 1'480.11
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428924 **CHF 1'800.–**
CHF 1'665.12
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées.
Pour appareil largeur 89,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA460000 **CHF 49.–**
CHF 45.33
Accessoire d'installation side-by-side.

RVA460020 **CHF 288.–**
CHF 266.42
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400.

RVA460900 **CHF 226.–**
CHF 209.07
Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (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 **CHF 150.–**
CHF 138.76
Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).

RVA466100 **CHF 115.–**
CHF 106.38
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 45,7 cm largeur RVF.

RVA466600 **CHF 115.–**
CHF 106.38
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 61 cm largeur RVC et RVF.

RVA466700 **CHF 115.–**
CHF 106.38
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 76,2 cm largeur RVC et RVF.

RVA466900 **CHF 115.–**
CHF 106.38
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 89,4 cm largeur RVC et RVF.

Accessoires en option

RA450012 **CHF 130.–**
CHF 120.26
Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré. Pour RVY, RVB et RVF.

Accessoires spéciaux (à commander comme pièce de rechange) :

Numéro de pièce de rechange 11057720
Rallonge du tuyau d'arrivée d'eau (longueur 2 m) avec raccord 3/4".

Highlights
— Intérieur inox brossé foncé, design rafiné 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:
1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée.
2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
— The drawers in the RVC and RVF models are positioned at the same height. With side-by-side installation, the glass shelves and door racks can be aligned on the same level.
— Positionnement flexible des étagères et compartiments dans la contre-porte grâce à un système de rails invisibles.
— Contre-portes planes en inox brossé foncé.
— Volume net totale : 630/515/400/280 litre.

Commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortie.
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.
Hidden touch display.

Caractéristiques techniques
Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, les portes de l'appareil peuvent uniquement être ouvertes avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Zone de réfrigération
Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Température réglable de -24 °C à -16 °C.
Protection contre les brûlures de congélation.
Protection contre l'oxydation.
Capacité de congélation 28/23/18/13 kg/24 h.
Autonomie de 22/21/15/9 en cas de coupure de courant.
Warmweisse, blendfreie LED-Innenbeleuchtung (3000 K).
Eclairage LED blanc chaud, anti-éblouissement (3000 K).
2 tablettes en verre de sécurité avec cadre en aluminium, ajustables individuellement en hauteur.
Positionnement flexible des balconnets de contre-porte grâce au système de rails discrets.
3 balconnets réglables en hauteur dans la porte.
3/4/4/4 ully extendable drawers, with cushioned closing system.

Distributeur de glaçons
Intégré de manière invisible dans un tiroir pour optimiser l'espace utile (espace). Avec raccordement à l'eau solide (entrée). Désactivable.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons: environ 2,4 kg/24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3/3/3/2 kg.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Affichage de la saturation sur l'écran tactile.

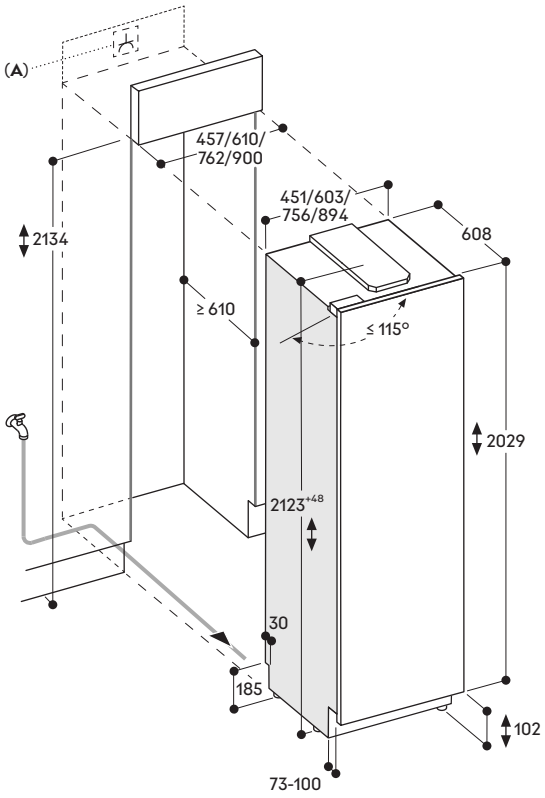
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique D/E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 311/278/306/261 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage
Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
La vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester 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.
Poids maximum du panneau de porte : 38/39/39/55 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 332-335.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,300 kW.
Cordon secteur 3,0 m, avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 1,8 m, raccordement 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
1) Disponible à partir de décembre 2025.



A: Branchement électrique

Les dimensions maximales du panneau de porte sont basées sur un dégagement de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

Tous mesures en mm.

Cave à vin Vario Série Expressive
RVW467

RVW467170 [1] **CHF 15'400.–**
Entièrement intégrable, porte vitrée. CHF 14'246.07
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213,4 cm.

TAR	CHF	50.05
	CHF	46.30

Le prix comprend
2 Porte-bouteilles.
1 Présentoir de bouteilles.
1 Plateau en bois.

Accessoires d'installation

RA425110 **CHF 255.–**
Poignée longue, inox. CHF 235.89
Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.

RA460020 **CHF 197.–**
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale. CHF 182.24

RVA420010 **CHF 240.–**
Serrure de porte. CHF 222.02
Pour RVW467 et RVW417.

RVA421622L **CHF 1'450.–**
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée. CHF 1'341.35
Pour appareil largeur 61 cm, charnière à gauche, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421622R **CHF 1'450.–**
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée. CHF 1'341.35
Pour appareil largeur 61 cm, charnière à droite, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428622 **CHF 1'350.–**
Cadre de porte en inox brossé foncé sans poignée. CHF 1'248.84
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA430000 **CHF 18.–**
Couvertures pour les trous de vis. CHF 16.65
8 pièces.

RVA460000 **CHF 49.–**
Accessoire d'installation side-by-side. CHF 45.33

RVA460020 **CHF 288.–**
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible. CHF 266.42
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400.

RVA466610 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte. CHF 106.38
Pour 61 cm largeur RVW.

Accessoires en option

RVA450220 **CHF 28.–**
Filtre à charbon actif. 2 pièce. CHF 25.90

RVA491660 **CHF 390.–**
Clayettes à bouteilles, totalement extractibles. CHF 360.78
En chêne et aluminium anthracite.
Fermeture amortie.
Pour appareil largeur 61 cm.

RVA493060 **CHF 95.–**
Plateau de présentation pour la mise en scène d'une bouteille de vin. CHF 87.88
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.

RVA494060 **CHF 340.–**
Plateau en chêne amovible. CHF 314.52
Convient pour la présentation de décanteurs et de bouteilles ouvertes.
Pour RVW467 et RVW417.

RVA495000 **CHF 90.–**
Porte-verres à vin. CHF 83.26
Pour RVW467 et RVW417.

RVA498660 **CHF 275.–**
Clayettes à bouteilles pour un stockage confortable sur la plaque de séparation. CHF 254.39
En chêne et aluminium
Anthracite.
Pour appareil largeur 61 cm.

Highlights
— Programmes automatiques de régulation de la température (basés sur des capteurs) pour atteindre des températures de consommation précises.
— 3 zones climatiques contrôlables séparément, dont 2 avec programmes de régulation automatique de la température.
— Températures constantes avec réglage au degré près de +5 °C à +20 °C (fonctionnement manuel) et de +3 °C à +20 °C (programmes de régulation automatique de la température).
— Contrôle de l'humidité de l'air.
— Fonctionnement à faible vibration pour des conditions de stockage optimales à long terme.
— Intérieur inox brossé foncé.
— Casiers à bouteilles entièrement extensibles avec rails télescopiques dissimulés et entrée amortie.
— Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite.
— Concept d'éclairage LED blanc chaud et sans éblouissement pour une mise en scène optimale du vin dans tous les climats.
— 3 scénarios d'éclairage prédéfinis et réglages d'éclairage individuels pour une intégration parfaite dans l'environnement de vie.
— 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.
— Capacité 110 bouteilles (sur la base de bouteilles standard de 0,75 l).

Commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortir.
Guidage de l'utilisateur par la lumière et l'affichage lors des interactions.
Umgebungsabhängige, automatische
Réglage automatique de la luminosité en fonction de l'environnement lors de l'ouverture de la porte.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible.
Guides animés pour aider à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
Porte verrouillable (avec serrure de porte RVA420010).

Caractéristiques techniques
Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Capteur IR pour programmes automatiques de contrôle de la température.
Purification continue de l'air grâce à des filtres à air à charbon actif dans toutes les zones climatiques.
Protection UV (transmission UV : 19 %).
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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.
Personalisierungsfunktion zum
Fonction de personnalisation pour stocker des programmes de contrôle de température individuels et automatiques.
Scénarios d'éclairage prédéfinis avec possibilité de personnalisation (favoris).

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Ausstattung
10 clayettes à bouteilles,
8 totalement extractibles.
Maximum de 11 clayettes à bouteilles.
Aménagement intérieur flexible possible grâce à un grand nombre d'accessoires spéciaux.
Possibilité de stocker des bouteilles Magnum sur chaque plateau (jusqu'à 4 bouteilles Magnum).
Mise en scène optimale du vin grâce à des bandes lumineuses LED (3000 K) blanc chaud et sans éblouissement dans toutes les zones climatiques.
Plateau amovible en bois de chêne pour la présentation de bouteilles ouvertes ou de décanteurs.
Plateau de présentation pour la mise en scène d'une bouteille de vin.
Volume net totale 400 litre.

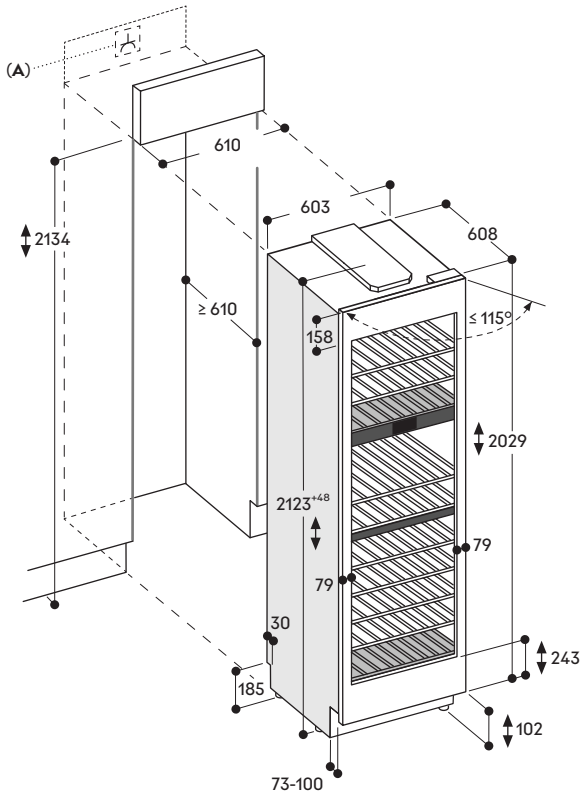
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique F à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 131 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.
Poids maximum du panneau de porte : 71 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 332–335.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

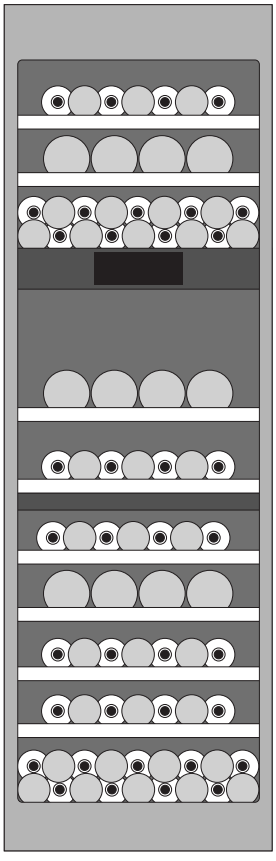
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1] **Disponible à partir de décembre 2025.**

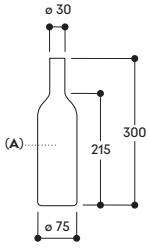


A: Branchement électrique

Les dimensions maximales du panneau de porte sont basées sur un dégagement de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

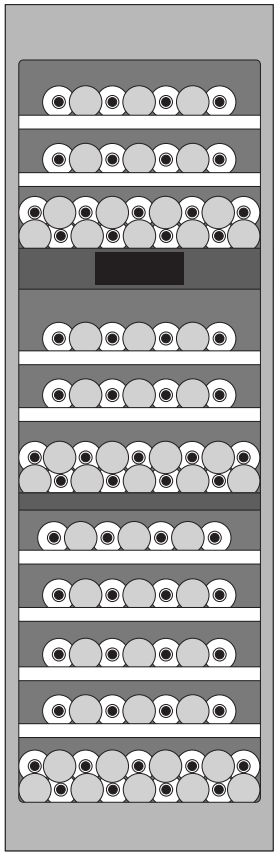
Stockage des bouteilles





Tous les niveaux conviennent au stockage de bouteilles Magnum (1,5 litre)
A: 0,75 litres

Stockage des bouteilles



Tous mesures en mm.

Cave à vin Vario Série Expressive
RVW417

RVW417170 [1] **CHF 13'600.–**
Entièrement CHF 12'580.94
intégrable, porte vitrée.
Largeur de la niche 45,7 cm,
hauteur de la niche 213,4 cm.

TAR CHF 50.05
CHF 46.30

Le prix comprend
2 Porte-bouteilles.
1 Présentoir de bouteilles.

Accessoires d'installation

RA425110 **CHF 255.–**
Poignée longue, inox. CHF 235.89
Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.

RA460020 **CHF 197.–**
Accessoire de CHF 182.24
jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.

RVA420010 **CHF 240.–**
Serrure de porte. CHF 222.02
Pour RVW467 et RVW417.

RVA421122L **CHF 1'350.–**
Cadre de porte en CHF 1'248.84
inox brossé foncé avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm, charnière à gauche, épaisseur habillage 19 mm.

RVA421122R **CHF 1'350.–**
Cadre de porte en CHF 1'248.84
inox brossé foncé avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm, charnière à droite, épaisseur habillage 19 mm.

RVA428122 **CHF 1'250.–**
Cadre de porte en CHF 1'156.34
inox brossé foncé sans poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.

RVA430000 **CHF 18.–**
Couvertures pour les CHF 16.65
trous de vis.
8 pièces.

RVA460000 **CHF 49.–**
Accessoire CHF 45.33
d'installation side-by-side.

RVA460020 **CHF 288.–**
Accessoire CHF 266.42
d'installation side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400.

RVA466110 **CHF 115.–**
Accessoires pour le CHF 106.38
changement de la butée de porte.
Pour 45,7 cm largeur RVW.

Accessoires en option

RVA450220 **CHF 28.–**
Filtre à charbon CHF 25.90
actif. 2 pièce.

RVA491160 **CHF 340.–**
Clayettes à CHF 314.52
bouteilles, totalement extractibles.
En chêne et aluminium anthracite.
Fermeture amortie.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RVA493060 **CHF 95.–**
Plateau de CHF 87.88
présentation pour la mise en scène d'une bouteille de vin.
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.

RVA494060 **CHF 340.–**
Plateau en chêne CHF 314.52
amovible.
Convient pour la présentation de décanteurs et de bouteilles ouvertes.
Pour RVW467 et RVW417.

RVA495000 **CHF 90.–**
Porte-verres à vin. CHF 83.26
Pour RVW467 et RVW417.

RVA498160 **CHF 225.–**
Clayettes à CHF 208.14
bouteilles pour un stockage confortable sur la plaque de séparation.
En chêne et aluminium Anthracite.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

Highlights
- Programmes automatiques de régulation de la température (basés sur des capteurs) pour atteindre des températures de consommation précises.
- 3 zones climatiques contrôlables séparément, dont 2 avec programmes de régulation automatique de la température.
- Températures constantes avec réglage au degré près de +5 °C à +20 °C (fonctionnement manuel) et de +3 °C à +20 °C (programmes de régulation automatique de la température).
- Contrôle de l'humidité de l'air.
- Fonctionnement à faible vibration pour des conditions de stockage optimales à long terme.
- Intérieur inox brossé foncé.
- Casiers à bouteilles entièrement extensibles avec rails télescopiques dissimulés et entrée amortie.
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite.
- Concept d'éclairage LED blanc chaud et sans éblouissement pour une mise en scène optimale du vin dans tous les climats.
- 3 scénarios d'éclairage prédéfinis et réglages d'éclairage individuels pour une intégration parfaite dans l'environnement de vie.
- 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.
- Ecran TFT sensitif.
- Capacité 68 bouteilles (sur la base de bouteilles standard de 0,75 l).

Commande
Ouverture de porte assistée.
Système de fermeture de porte amortir.
Guidage de l'utilisateur par la lumière et l'affichage lors des interactions.
Réglage automatique de la luminosité en fonction de l'environnement lors de l'ouverture de la porte.
Ecran TFT sensitif très facilement accessible.
Guides animés pour aider à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.
Porte verrouillable (avec serrure de porte RVA420010).

Caractéristiques techniques
Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.
Capteur IR pour programmes automatiques de contrôle de la température.
Purification continue de l'air grâce à des filtres à air à charbon actif dans toutes les zones climatiques.
Protection UV (transmission UV : 19 %).
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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Diagnostic à distance.
Fonction de personnalisation pour stocker des programmes de contrôle de température individuels et automatiques.
Scénarios d'éclairage prédéfinis avec possibilité de personnalisation (favoris).

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Equipement
10 casiers à bouteilles,
dont 8 entièrement extensibles.
Max.Intérieur 11 Porte-bouteilles.
Aménagement intérieur flexible possible grâce à un grand nombre d'accessoires spéciaux.
Possibilité de stocker des bouteilles Magnum sur chaque plateau (jusqu'à 4 bouteilles Magnum).
Mise en scène optimale du vin grâce à des bandes lumineuses LED (3000 K) blanc chaud et sans éblouissement dans toutes les zones climatiques.
Plateau amovible en bois de chêne pour la présentation de bouteilles ouvertes ou de décanteurs.
Plateau de présentation pour la mise en scène d'une bouteille de vin.
Volume net totale 279 litre.

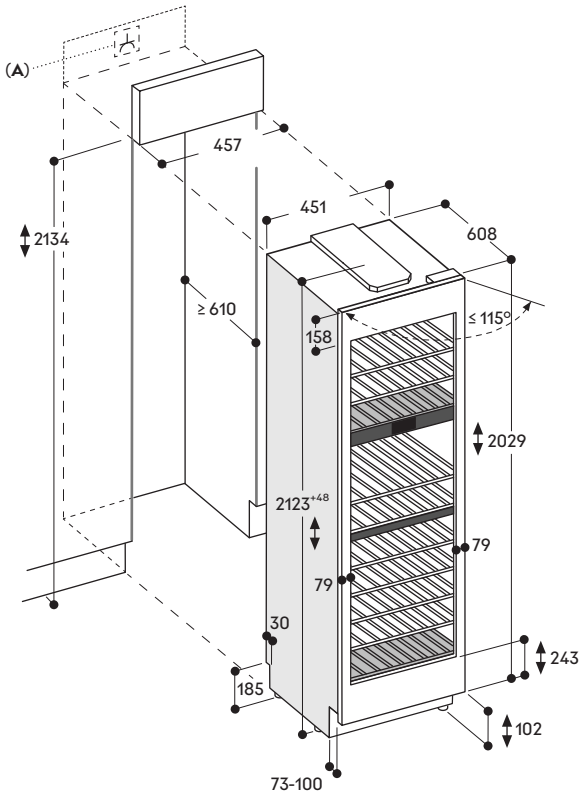
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique F à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 120 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

Instructions de montage
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°.
Pas de transport/utilisation au-delà de 2000 m d'altitude.
Poids maximum du panneau de porte : 74 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 332–335.

Valeurs de raccordement
Puissance totale absorbée : 0,300.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

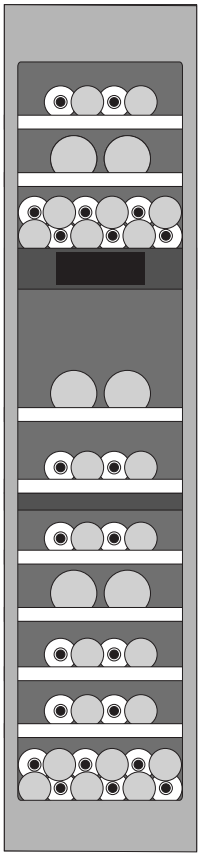
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.
[1] **Disponible à partir de décembre 2025.**

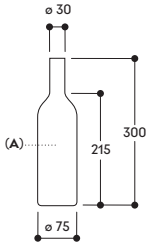


A: Branchement électrique

Les dimensions maximales du panneau de porte sont basées sur un dégagement de 3 mm
La hauteur de la plinthe peut être réduite à 50 mm

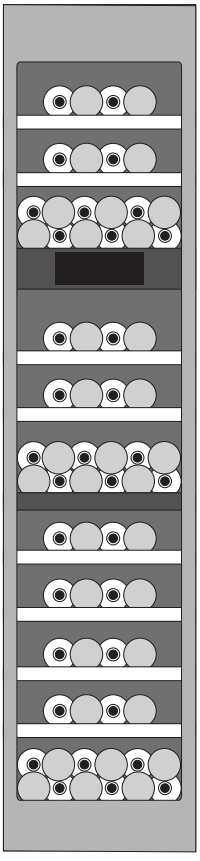
Stockage des bouteilles





Tous les niveaux conviennent au stockage de bouteilles Magnum (1,5 litre)
A: 0,75 litres

Stockage des bouteilles



Tous mesures en mm.

Conseils de planification supplémentaires pour le combiné réfrigérateur-congélateur Vario série Expressive

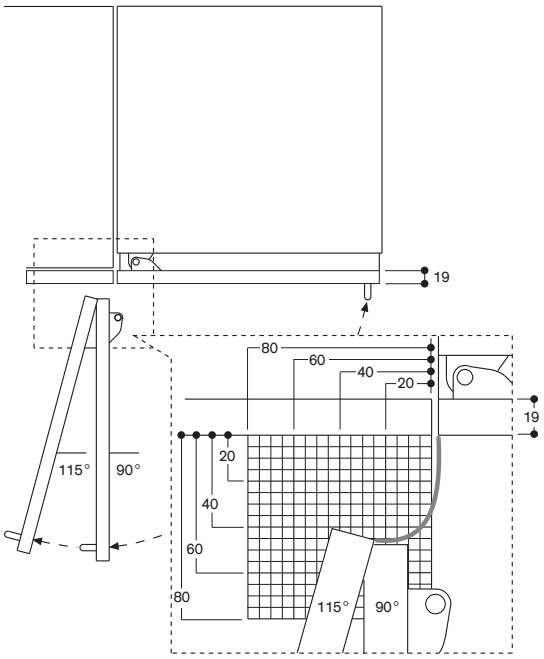
Les parois latérales de la niche doivent être solides, car le modèle RVY497 est fixé à la niche en haut de la paroi arrière avec un dispositif anti-basculement, et en bas des parois latérales.

Si un réfrigérateur Vario est installé en combinaison side-by-side avec le RVY497, 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.

Lors de l'installation d'un appareil de la série Vario cooling Expressive à côté d'un appareil de la série Gaggenau Expressive ou de la série Gaggenau Minimalistic, une distance latérale minimale de 30 mm est requise. Veuillez également prendre en considération d'autres renseignements dans le chapitre « Lieu d'installation ».

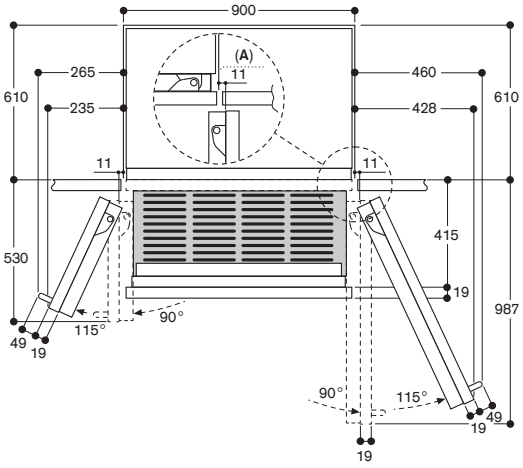
Angle d'ouverture de porte
Pour bien planifier la cuisine, il est impératif de tenir compte de l'angle d'ouverture de la porte de la pareil (avec façade montée, et le cas échéant avec poignée). Tout risque de collision (avec un plan de travail, les poignées d'autres meubles, etc.) et tout élément d'aménagement (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 distance de la charnière et les distances qui en résultent par rapport au meuble voisin et aux poignées de meuble peuvent être déduites du dessin en fonction de l'épaisseur de la façade. Dans le dessin, on a supposé une épaisseur de façade de meuble de 19 mm.

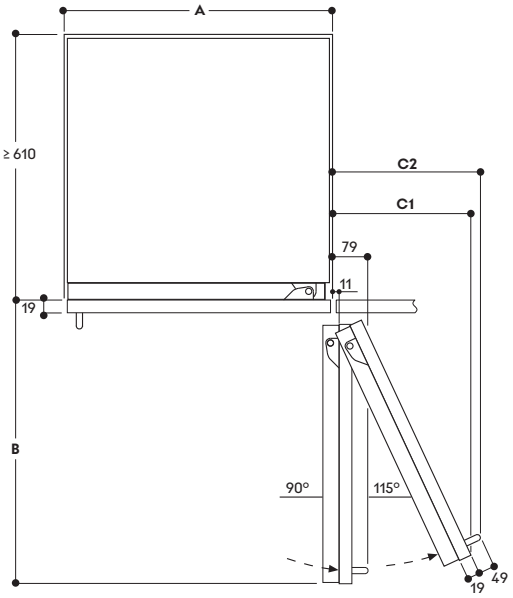
Combiné réfrigérateur-congélateur avec dégagement mural



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

Distance au mur RVB/RVC/RVF/RVW



Largeur de la niche

A	B	C1	C2
457	525	235	265
610	677	299	330
762	830	364	395
900	970	420	442

Le dessin est basé sur une épaisseur de panneau d'habillage de 19 mm ainsi que sur la hauteur d'une poignée Gaggenau de 49 mm

Ouverture de la porte direction
Lors d'un changement de direction d'ouverture de la porte, il peut être nécessaire de commander des accessoires d'installation supplémentaires.

		RVC497	RVC477	RVC467	RVF497	RVF477	RVF467	RVF417	RVW467	RVW417
	Charnière à droite	•	•	•					•	•
	Charnière à gauche				•	•	•	•		
Accessoire nécessaire pour effectuer le changement de direction de la porte										
RVA466900	Pour 89,4 cm de large RVC et RVF.	•			•					
RVA466700	Pour 76,2 cm de large RVC et RVF.		•			•				
RVA466600	Pour 61 cm de large RVC et RVF.			•			•			
RVA466100	Pour 45,7 cm de large RVF.							•		
RVA466610	Pour 61 cm de large RVW.								•	
RVA466110	Pour 45,7 cm de large RVW.									•

Les combinaisons réfrigérateur-congélateur RVB497 et RVB477 comprennent déjà toutes les pièces nécessaires pour changer la direction de la porte.

Tous mesures en mm.

Niche d'encastrement

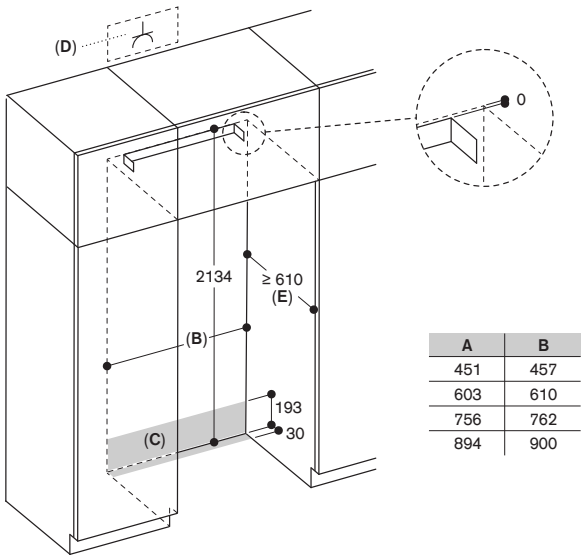
Contrairement aux appareils encastrables traditionnels, le réfrigérateur RVY497 est posé au sol. La niche d'encastrement est donc en réalité un trou dans la colonne de cuisine.

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 renfoncement, 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	B
451	457
603	610
756	762
894	900

A: Largeur de l'appareil
B: Largeur de la 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

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

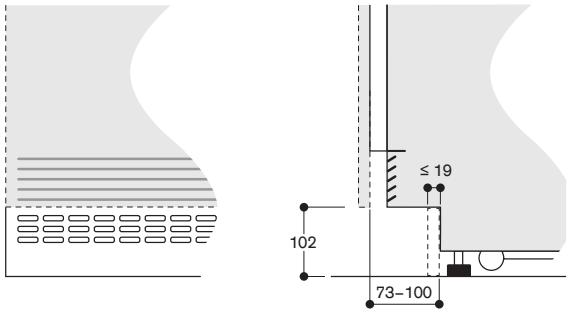
Désignation	Description	Poids max. habillage de porte
RVY497	Réfrigérateur-congélateur 89,4 cm, 2 portes	584 kg
RVB497	Réfrigérateur-congélateur 89,4 cm, 1 porte	504 kg
RVB477	Réfrigérateur-congélateur 75,6 cm, 1 porte	482kg
RVC497	Réfrigérateur 89,4 cm	521 kg
RVC477	Réfrigérateur 75,6 cm	443 kg
RVC467	Réfrigérateur 60,3 cm	346 kg
RVF497	Congélateur 89,4 cm	510 kg
RVF477	Congélateur 75,6 cm	437 kg
RVF467	Congélateur 60,3 cm	348 kg
RVF417	Congélateur 45,1 cm	277 kg
RVW467	Cave à vin 60,3 cm	377 kg
RVW417	Cave à vin 45,1 cm	334 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.

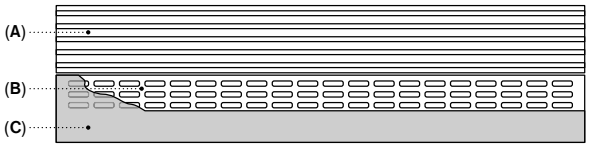
Important !
Le manque de ventilation endommage l'appareil et accroît la consommation d'énergie ! Les ouvertures de ventilation de l'appareil se trouvant dans la partie inférieure du socle ne doivent en aucun cas être couvertes. Une distance minimale de 102 mm doit être respectée entre le bord supérieur 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

Socle
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.
Si la hauteur de la plinthe est de 70 mm, la plinthe ne doit pas dépasser 70 mm.



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

Tous mesures en mm.

Accessoires spéciaux | Remplacement

Plafond

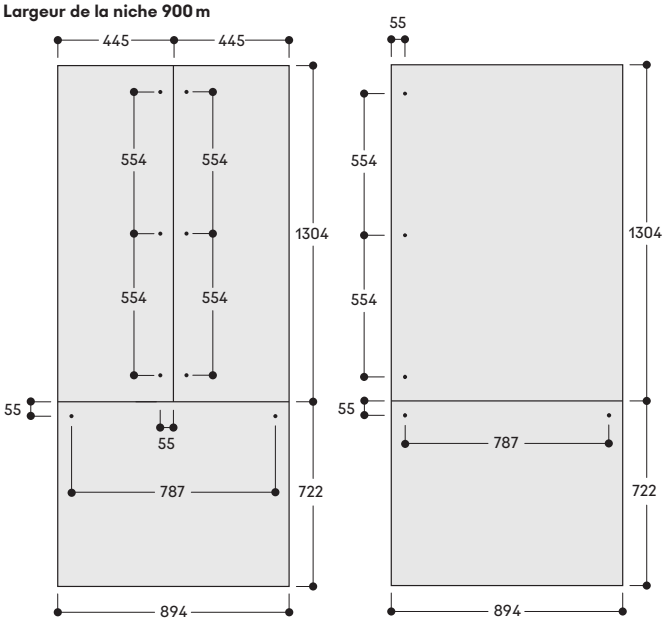
Important !
Il convient de veiller absolument à ce que le plafond de la niche d'encastrement mesure au minimum 102 mm de profondeur (mesuré depuis le bord avant de l'appareil), et présente une épaisseur minimale de 16 mm. Cela est indispensables pour assurer la bonne fixation de l'appareil dans la niche d'encastrement.

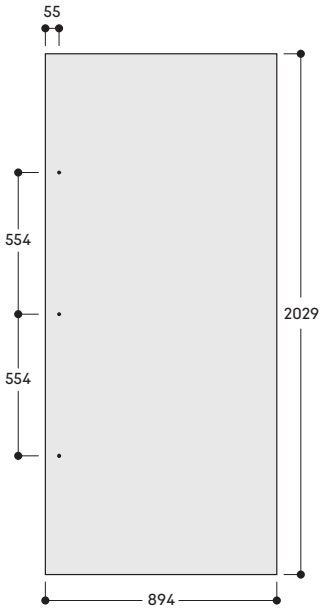
La hauteur de la façade de l'appareil dépend de :
— la hauteur totale de l'appareil,
— la distance du bord inférieur de la façade au bord supérieur du sol,
— du type d'appareil (à une ou plusieurs portes).
Cette hauteur peut varier en fonction des conditions d'installation. Pour des raisons d'aménagement, 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.

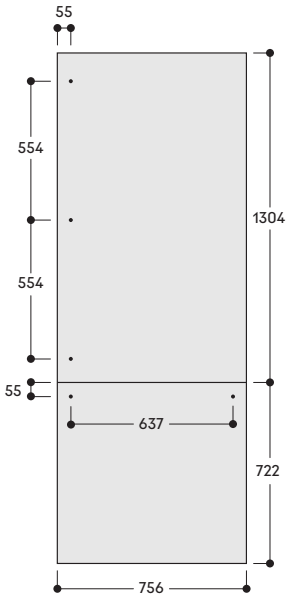
Largeur de la niche 900 m

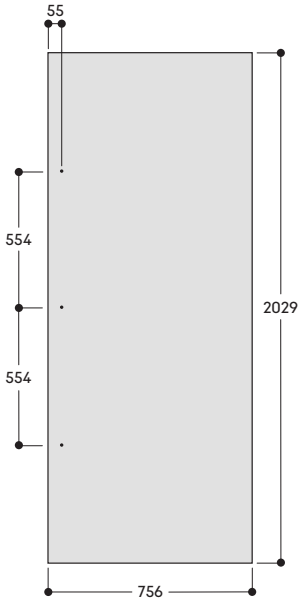




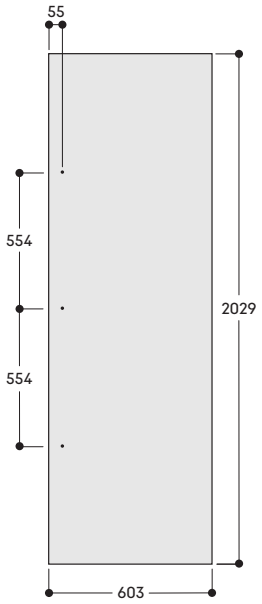
Le panneau d'habillage fait 19 mm d'épaisseur.
Les dimensions maximales des panneaux d'habillage sont basées sur un jeu de 3 mm, sur la base d'une seule niche.
A: La largeur des parties latérales du cadre peut être comprise entre 74 mm et 82 mm.

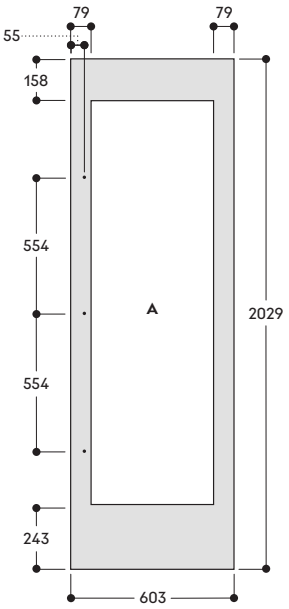
Largeur de la niche 762 mm



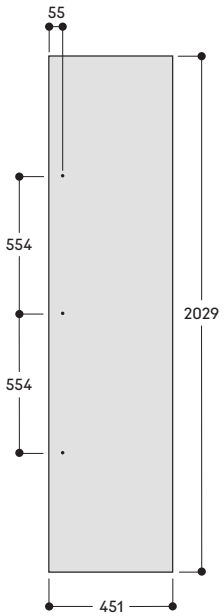


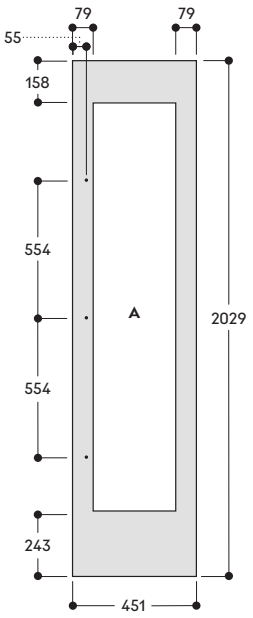
Largeur de la niche 610 mm





Largeur de la niche 457 mm





Tous mesures en mm.

Remplacement

Une façade de porte sur mesure peut dépasser les dimensions des façades de porte d'accessoires spéciaux, à condition que toutes les restrictions mentionnées dans ces instructions de planification soient correctement prises en compte. Veillez à ne pas dépasser les poids maximaux indiqués dans le tableau ci-dessous.

Désignation	Description	Poids max. habillage de porte
RVY497	Réfrigérateur-congélateur 89,4 cm, 3 portes	64 kg par porte / tiroir 14 kg
RVB497	Réfrigérateur-congélateur 89,4 cm, 2 portes	50 kg par porte / tiroir 14 kg
RVB477	Réfrigérateur-congélateur 75,6 cm, 2 portes	60 kg par porte/ tiroir 17 kg
RVC497	Réfrigérateur 89,4 cm	40 kg
RVC477	Réfrigérateur 75,6 cm	41 kg
RVC467	Réfrigérateur 60,3 cm	41 kg
RVF497	Congélateur 89,4 cm	38 kg
RVF477	Congélateur 75,6 cm	39 kg
RVF467	Congélateur 60,3 cm	39 kg
RVF417	Congélateur 45,1 cm	55 kg
RVW467	Cave à vin 60,3 cm	71 kg
RVW417	Cave à vin 45,1 cm	74 kg

L'épaisseur d'un panneau de porte personnalisé peut varier entre 19 mm et un maximum de 38 mm.

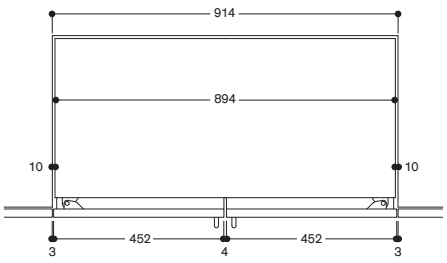
Poids maximal autorisé d'habillage de porte
Remplacement du RVY497, RVB497, RVC497 ou RVF497 dans une niche d'encastrement existante de 914 mm de largeur.
Si un RVY497 doit être encastré dans une niche existante et non modifiable de 914 mm de largeur (par ex. remplacement d'un réfrigérateur Vario série 400 - RY492, RB492 ou RC492), 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. Pour garantir une esthétique parfaite du Appareils de réfrigération Vario Gaggenau Expressive, le Monteur/menuisier trouver une solution appropriée pour couvrir les trous de vis. Notez que les nouveaux panneaux latéraux (RVA460910) ne couvrent pas ces trous

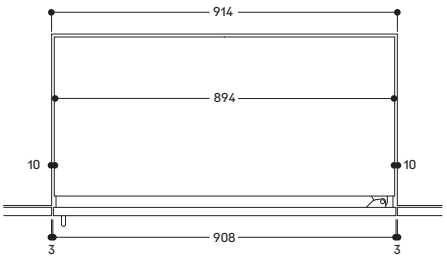
Les habillages de porte existants peuvent être réutilisés, tout comme les panneaux d'habillage de l'accessoire spécial du réfrigérateur Vario série 400. Les nouveaux panneaux d'habillage doivent avoir la largeur indiquée sur le schéma suivant. Veuillez noter qu'en raison des différences de largeur, tout panneau d'habillage couvrant entièrement la niche dépasse des portes de l'étroit Appareils de réfrigération Vario Gaggenau Expressive 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

Remplacement de RVB 497 par une niche de 914 mm

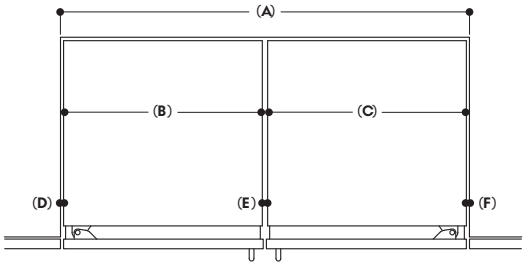


Les espaces latéraux de 10mm qui en résultent peuvent être couverts par des garnitures latérales incluses dans l'accessoire d'installation RVA460910

Remplacement d'installations side-by-side avec RVY497 / RVB497 / RVC497 / RVF497
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 RVY497 / RVB497 / RVC497 / RVF497



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

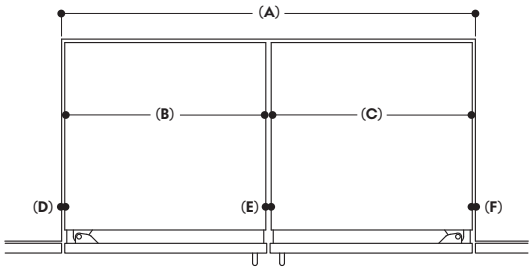
Remplacement d'une installation side-by-side avec RVY497
Remplacement d'une installation side-by-side avec réfrigérateur Vario série 400
Si un RVY497 / RVB497 / RVC497 / RVF497 doit être installé à côté d'un réfrigérateur Vario série 400 existant, l'accessoire d'installation RVA460020 sera nécessaire. Veuillez noter que ni le design ni les fonctionnalités de ces appareils ne coïncident, et que ce n'est pas non 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.

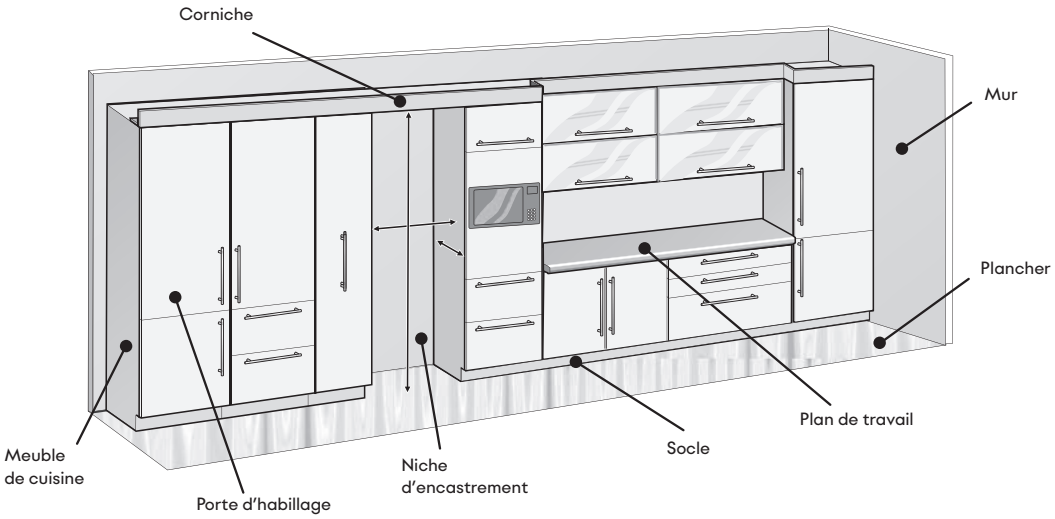
Remplacement de l'installation côte à côte avec la gamme Vario cooling 400



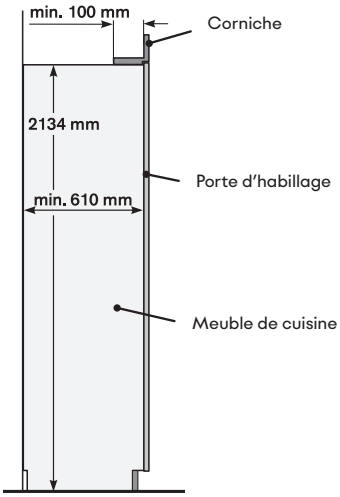
A: Largeur de la niche	1828	≤ 1676
B: Largeur de l'appareil Vario cooling Expressive	894	≤ 756
C: Largeur de l'appareil Vario cooling 400	≤ 908	≤ 908
D: Espace de gauche	10	3
E: Espace central	13	6
F: Espace de droite	3	3

Tous mesures en mm.

Principe d'installation pour un appareil seul

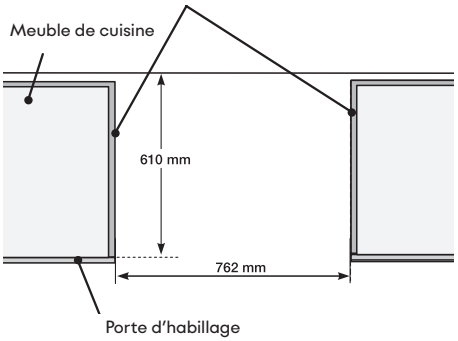


Coupe verticale niche d'encastrement



Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



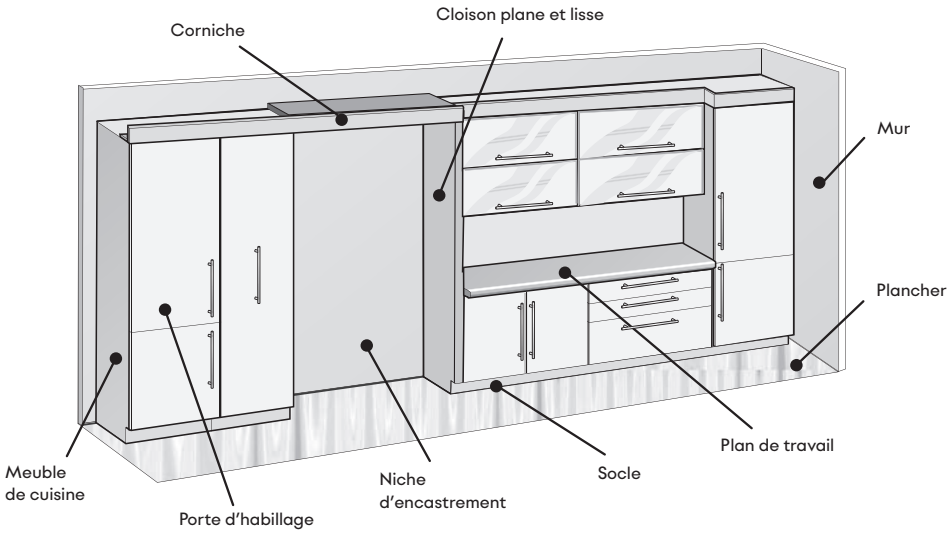
Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche 762 mm)
Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

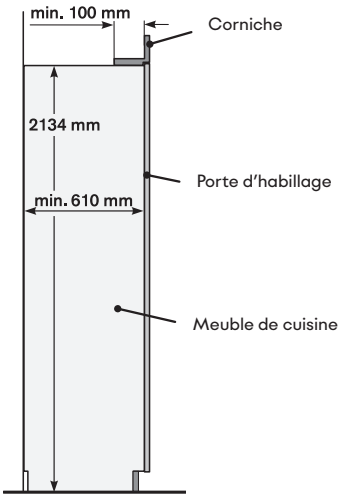
Caractéristiques de la niche d'encastrement :
— Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
— La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
— Largeur de la niche : 762 mm
— Profondeur de la niche : 610 mm

Tous mesures en mm.

Principe d'installation pour une combinaison Side-by-Side

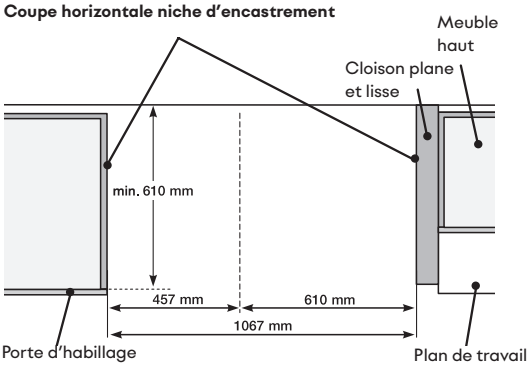


Coupe verticale niche d'encastrement



Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale 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.

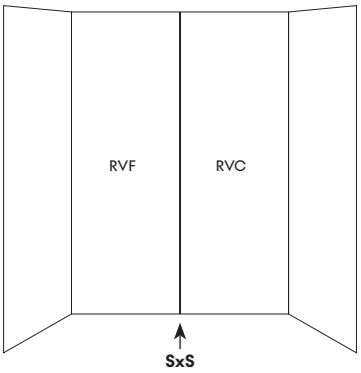
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

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

Tous mesures en mm.

Exemples de planification pour Vario Réfrigération série Expressive



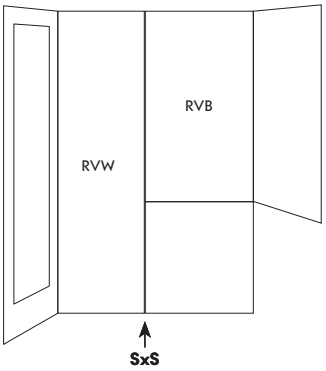
Side-by-Side Solution 1

RVF477 / RVC477

Restriction d'utilisation :
Pas de restriction.

Accessoires d'installation :
1x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
Charnières de porte à l'extérieur.



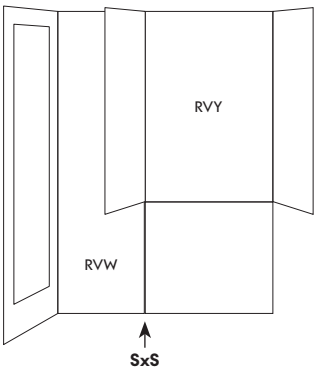
Side-by-Side Solution 2

RVW467 / RVB477

Restriction d'utilisation :
Pas de restriction.

Accessoires d'installation :
1x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
Charnières de porte à l'extérieur. Changer la charnière de porte de RVW avec l'accessoire dédié.
Si vous utilisez les panneaux de porte en acier inoxydable brossé foncé avec une poignée (installationaccessories), sélectionnez le bon panneau pour le côté charnière prévu du RVW.



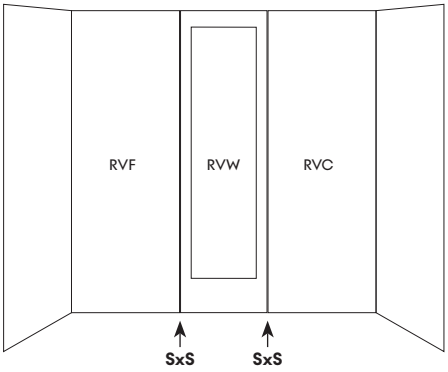
Side-by-Side Solution 3

RVW464 / RVY497

Restriction d'utilisation :
Toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes en même temps. La porte gauche du RVY peut entrer en collision avec une poignée si elle est utilisée pour le RVW.

Accessoires d'installation :
1x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
I est recommandé de limiter l'ouverture de la porte gauche du RVY à 90°.
Changer la charnière de la porte du RVW avec un accessoire dédié. Si vous utilisez les panneaux de porte en acier inoxydable brossé foncé avec une poignée (accessoires d'installation), sélectionnez le bon panneau pour le côté charnière prévu du RVW.



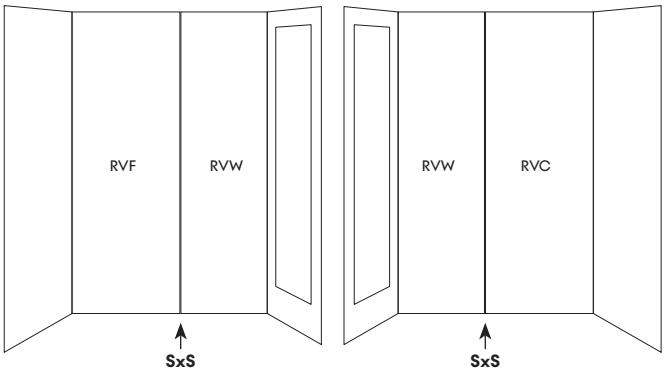
Combinaison de 3

RVF477 / RVW467 / RVC477

Restriction d'utilisation :
Les portes de RVW et RVC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais seulement l'une après l'autre.

Accessoires d'installation :
2x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
Les trois appareils doivent être reliés entre eux avant l'encastrement et être glissés ensemble dans la niche d'encastrement.



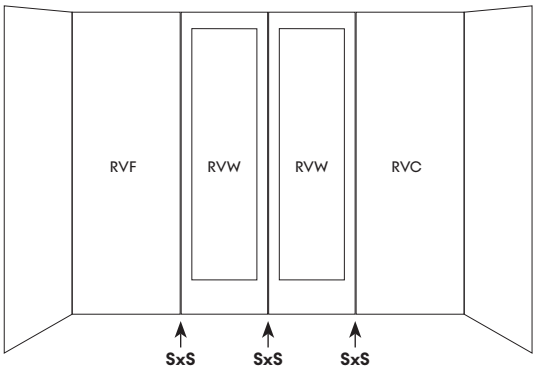
Distance maximale

RVF477 / RVW467 / RVW467 / RVC477

Restriction d'utilisation :
pas de restriction. Tous les appareils peuvent être utilisés avec être utilisés avec les portes ouvertes.

Accessoires d'installation :
2x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
Deux niches d'installation séparées. Le dégagement est assez grand pour ouvrir toutes les portes en même temps. Changer la charnière de la porte du RVW avec un accessoire dédié.
Si vous utilisez les panneaux de porte en acier inoxydable brossé foncé avec une poignée (accessoires d'installation), sélectionnez le bon panneau pour le côté charnière prévu du RVW.



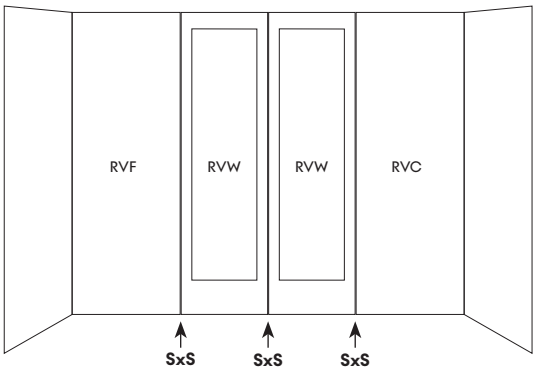
Combinaison de 4

RVF477 / RVW467 / RVW467 / RVC477

Restriction d'utilisation :
Restriction lorsque les portes centrales sont ouvertes, aucune des portes extérieures ne peut être ouverte.

Accessoires d'installation :
3x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
Les appareils au milieu sont connectés côte à côte. Les quatre appareils doivent être connectés les uns aux autres avant l'installation et poussés ensemble dans la niche d'installation. Si vous utilisez les panneaux de porte en acier inoxydable brossé foncé avec poignée (accessoires d'installation), sélectionnez le bon panneau pour le côté charnière prévu du RVW.



Combinaison de 4 - Alternative

RVF477 / RVW467 / RVW467 / RVC477

Restriction d'utilisation :
Restriction les portes centrales ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation :
3x RVA460000 (SxS)*.

Remarques :
Les appareils au milieu sont reliés par charnière à charnière. Les quatre appareils doivent être connectés les uns aux autres avant l'installation et poussés ensemble dans la niche d'installation. Si vous utilisez les panneaux de porte en acier inoxydable brossé foncé avec poignée (accessoires d'installation), sélectionnez le bon panneau pour le côté charnière prévu du RVW.

*SxS Accessoires d'installation pour montage side-by-side.

Accessoires spéciaux Vario Réfrigérateur-congélateur série Expressive

Référence de l'appareil			Combinaison réfrigérateur-congélateur	Combinaison réfrigérateur-congélateur	Combinaison réfrigérateur-congélateur
			RVY497190	RVB497190	RVB477190
Panneaux frontaux de porte / cadres de panneaux de porte					
Panneaux frontaux en acier inoxydable brossé foncé avec poignées, épaisseur de panneau 19 mm.			RVA421922	RVA421920	RVA421720
Prix		(CHF)	**2'300.–**	**2'100.–**	**1'900.–**
Panneaux frontaux en acier inoxydable brossé foncé, sans poignées, épaisseur de façade 19 mm.			RVA428922	RVA428920	RVA428720
Prix		(CHF)	**2'200.–**	**2'000.–**	**1'800.–**
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée, charnière à gauche, épaisseur habillage 19 mm.					
Prix		(CHF)			
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée, charnière à droite, épaisseur habillage 19 mm.					
Prix		(CHF)			
Panneaux frontaux en acier inoxydable brossé foncé avec poignée, épaisseur de panneau 19 mm.					
Prix		(CHF)			
Accessoires pour le changement de la butée de porte				inklusive	inklusive
Prix		(CHF)			
RVA420010	Serrure de porte. Pour RVW467 et RVW417.	**240.–**			
Einrichtung Weinklimaschränke					
Clayettes à bouteilles, totalement extractibles. En chêne et aluminium anthracite.					
Prix		(CHF)			
Clayettes à bouteilles pour un stockage confortable sur la plaque de séparation.					
Prix		(CHF)			
RVA494060	Plateau en chêne amovible.	**340.–**			
RVA493060	Plateau de présentation pour la mise en scène d'une bouteille de vin.	**95.–**			
RVA495000	Porte-verres à vin.	**90.–**			
RVA430000	Couvertures pour les trous de vis. 8 pièces.	**18.–**			
Poignée					
RA425110	Poignée avec 3 fixations, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 554 mm.	**255.–**	•	•	•
RA425910	Poignée pour RVY497 et RVB497 avec 2 fixations, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 787 mm.	**225.–**	•	•	
RA425710	Poignée courte, inox, pour RVB477, avec 2 fixations, longueur 658 mm, profondeur 49 mm, intervalle de perçage 637 mm.	**191.–**			•
Divers					
RA430100	Boîte de rangement avec couvercle transparent, anthracite.	**58.–**	•	•	•
RVA438040	Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.	**147.–**	•	•	•
RA450012	Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.	**130.–**	•	•	•
RVA450220	Filtre à air à charbon actif.	**28.–**	•	•	•
ET-Nr. 17006999	Absorbeur d'éthylène - Kit de démarrage.		•	•	•
ET-Nr. 17007000	Absorbeur d'éthylène - Kit de recharge.		•	•	•

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Réfrigérateur	**Réfrigérateur**	**Réfrigérateur**	**Congélateur**	**Congélateur**	**Congélateur**	**Congélateur**	**Cave à vin**	**Cave à vin**
RVC497190	RVC477190	RVC467190	RVF497190	RVF477190	RVF467190	RVF417190	RVW467170	RVW417170
RVA421924	RVA421722	RVA421620	RVA421924	RVA421722	RVA421620	RVA421120		
1'900.–	**1'700.–**	**1'450.–**	**1'900.–**	**1'700.–**	**1'450.–**	**1'350.–**		
RVA428924	RVA428722	RVA428620	RVA428924	RVA428722	RVA428620	RVA428120		
1'800.–	**1'600.–**	**1'350.–**	**1'800.–**	**1'600.–**	**1'350.–**	**1'250.–**		
							RVA421622L	RVA421122L
							1'450.–	**1'350.–**
							RVA421622R	RVA421122R
							1'450.–	**1'350.–**
							RVA428622	RVA428122
							1'350.–	**1'250.–**
RVA466900	RVA466700	RVA466600	RVA466900	RVA466700	RVA466600	RVA466100	RVA466610	RVA466110
115.–	**115.–**	**115.–**	**115.–**	**115.–**	**115.–**	**115.–**	**115.–**	**115.–**
							•	•
							RVA491660	RVA491160
							390.–	**340.–**
							RVA498660	RVA498160
							275.–	**225.–**
							•	•
							•	•
							•	•
							•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•						
•	•	•						
			•	•	•	•		
•	•	•					•	•
•	•	•						
•	•	•						

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario Réfrigérateur-congélateur série Expressive

RA430100 **CHF 58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.
CHF 53.65

RVA438040 **CHF 147.–**
Support de bouteille en chêne massif avec connecteur magnétique.
CHF 135.99

ET-No. 17006999
Absorbeur d'éthylène.
Kit de démarrage.
A placer dans un Tiroir climat frais.

ET-No. 17007000
Absorbeur d'éthylène.
Kit de recharge.
A placer dans un Tiroir fraîcheur.

RA450012 **CHF 130.–**
Cartouche de charbon actif pour système de filtration d'eau intégré.
Pour RVY, RVB et RVF.
CHF 120.26

RVA450220 **CHF 28.–**
Filtre à charbon actif.
2 pièce.
CHF 25.90

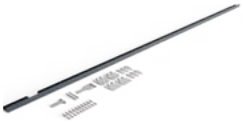
RA425110 **CHF 255.–**
Poignée longue, inox.
Avec 3 supports, longueur 1131 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les différents supports 554 mm.
CHF 235.89

RA425910 **CHF 225.–**
Poignée courte, inox.
Pour RVY497, RVB497 et RW222, avec 2 supports, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les supports 787 mm.
CHF 208.14

RA425710 **CHF 191.–**
Poignée courte, inox, pour RVB477.
Avec 2 fixations, longueur 658 mm, écrat entre les trous 637 mm.
CHF 176.69

RVA423141 **CHF 46.–**
Baguettes de recouvrement latérales, 3 mm.
2 pièce.
CHF 42.55

RVA460000 **CHF 49.–**
Accessoire d'installation side-by-side.
CHF 45.33



RVA460020 **CHF 288.–**
Accessoire d'installation side-by-side, rétrocompatible.
Nécessaire lorsqu'un appareil de la série de réfrigération Vario Expressive est installé à côté d'un appareil de la série de réfrigération Vario 400.
CHF 266.42

RVA460900 **CHF 226.–**
Accessoire pour remplacement d'une installation side-by-side dans une niche non modifiée. Nécessaire lorsque RVY497, RVB497, RVC497 oder RVF497 (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).
CHF 209.07

RVA460910 **CHF 150.–**
Accessoire pour remplacement dans une niche unitaire non modifiée.
Nécessaire lorsque RVY497 RVB497, RVC497 oder RVF497 (largeur 89,4 cm) remplace RY492, RB492 ou RC492 (largeur 90,8 cm).
CHF 138.76

RA460030 **CHF 197.–**
Accessoire de jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congélateur).
CHF 182.24

RA460020 **CHF 197.–**
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.
CHF 182.24

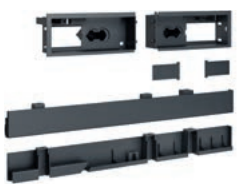
RVA466100 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 45,7 cm largeur RVF.
CHF 106.38

RVA466110 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 45,7 cm largeur RVW.
CHF 106.38

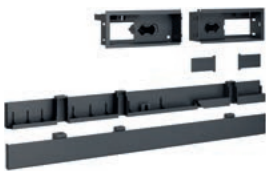
RVA466600 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 61 cm largeur RVC et RVF.
CHF 106.38

RVA466610 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 61 cm largeur RVW.
CHF 106.38

RVA466700 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 76,2 cm largeur RVC et RVF.
CHF 106.38



RVA466900 **CHF 115.–**
Accessoires pour le changement de la butée de porte.
Pour 89,4 cm largeur RVC et RVF.
CHF 106.38



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

RVA491160 **CHF 340.–**
Clayettes à CHF 314.52
bouteilles, totalement extractibles.
En chêne et aluminium anthracite.
Fermeture amortie.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RVA491660 **CHF 390.–**
Clayettes à CHF 360.78
bouteilles, totalement extractibles.
En chêne et aluminium anthracite.
Fermeture amortie.
Pour appareil largeur 61 cm.

RVA498160 **CHF 225.–**
Clayettes à CHF 208.14
bouteilles pour un stockage
confortable sur la plaque de
séparation.
En chêne et aluminium Anthracite.
Pour appareil largeur 45,7 cm.

RVA498660 **CHF 275.–**
Clayettes à CHF 254.39
bouteilles pour un stockage
confortable sur la plaque de
séparation.
En chêne et aluminium Anthracite.
Pour appareil largeur 61 cm.

RVA430000 **CHF 18.–**
Couvertures pour les CHF 16.65
trous de vis.
8 pièces.

RVA493060 **CHF 95.–**
Plateau de CHF 87.88
présentation pour la mise en scène
d'une bouteille de vin.
En chêne et aluminium anthracite.
1 pièce.

RVA494060 **CHF 340.–**
Plateau en chêne CHF 314.52
amovible.
Convient pour la présentation de
décanteurs et de bouteilles ouvertes.
Pour RVW467 et RVW417.

RVA495000 **CHF 90.–**
Porte-verres à vin. CHF 83.26
Pour RVW467 et RVW417.

RVA420010 **CHF 240.–**
Serrure de porte. CHF 222.02
Pour RVW467 et RVW417.

RVA421120 **CHF 1'350.–**
Façade de porte en CHF 1'248.84
inox brossé foncé, avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA428120 **CHF 1'250.–**
Façade de porte en CHF 1'156.34
inox brossé foncé, sans poignées.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA421122L **CHF 1'350.–**
Cadre de porte en CHF 1'248.84
inox brossé foncé avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
charnière à gauche,
épaisseur habillage 19 mm.

RVA421122R **CHF 1'350.–**
Cadre de porte en CHF 1'248.84
inox brossé foncé avec poignée.
Pour appareil largeur 45,7 cm,
charnière à droite,
épaisseur habillage 19 mm.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario Réfrigérateur-congélateur série Expressive

RVA428122 **CHF 1'250.-**
Cadre de porte en inox brossé foncé sans poignée. Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'156.34

RVA421620 **CHF 1'450.-**
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée. Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'341.35

RVA428620 **CHF 1'350.-**
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'248.84

RVA421622L **CHF 1'450.-**
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée. Pour appareil largeur 61 cm, charnière à gauche, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'341.35

RVA421622R **CHF 1'450.-**
Cadre de porte en inox brossé foncé avec poignée. Pour appareil largeur 61 cm, charnière à droite, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'341.35

RVA428622 **CHF 1'350.-**
Cadre de porte en inox brossé foncé sans poignée. Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'248.84

RVA421720 **CHF 1'900.-**
Façades de portes en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVB477, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'757.63

RVA428720 **CHF 1'800.-**
Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVB477, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'665.12

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

RVA421722 **CHF 1'700.–**
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée. Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'572.62

RVA428722 **CHF 1'600.–**
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'480.11

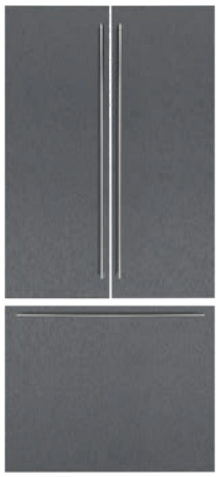
RVA421924 **CHF 1'900.–**
Façade de porte en inox brossé foncé, avec poignée. Pour appareil largeur 89,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'757.63

RVA428924 **CHF 1'800.–**
Façade de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour appareil largeur 89,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.
CHF 1'665.12

RVA421920 **CHF 2'100.–**
Façades de portes en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVB497, épaisseur de façade 19 mm.
CHF 1'942.65

RVA428920 **CHF 2'000.–**
Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVB497, épaisseur de façade 19 mm.
CHF 1'850.14

RVA421922 **CHF 2'300.–**
Façades de portes en inox brossé foncé, avec poignées. Pour RVY497, épaisseur de façade 19 mm.
CHF 2'127.66



RVA428922 **CHF 2'200.–**
Façades de porte en inox brossé foncé, sans poignées. Pour RVY497, épaisseur de façade 19 mm.
CHF 2'035.15

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Vario Réfrigérateur-congélateur série Expressive

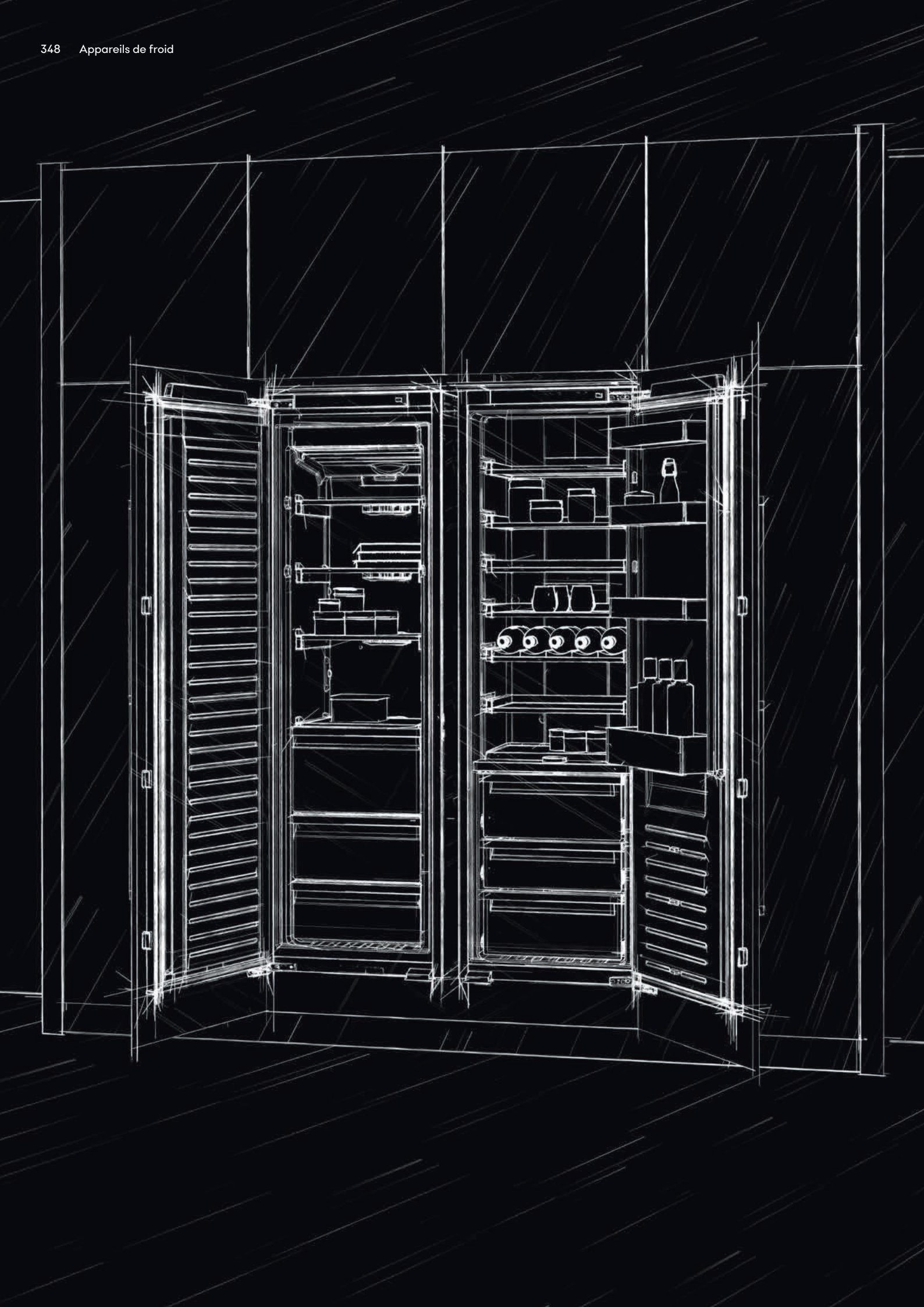
Numero de l'appareil		Combinaison réfrigérateur-congélateur	Combinaison réfrigérateur-congélateur	Combinaison réfrigérateur-congélateur
Totalement integrable		RVY497190	RVB497190	RVB477190
Prix	(CHF)	**16'500.-**	**16'500.-**	**15'700.-**
Dimensions				
Dimensions de l'appareil L × H × P	(cm)	89,4 × 212,3 × 60,8	89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8
Dimensions de la niche L × H × P	(cm)	90,0 × 213,4 × 61	90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61
Profondeur, y compris le dégagement du mur	(cm)	61	61	61
Poids a vide	(kg)	217,7	216,8	203
Poids de transport	(kg)	238	236,9	219
Poids Charge maximale	(kg)	584	504	482
Dimensions de l'emballa e de trans ort L × H × P	(cm)	104 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78
Bauform und Ausführung				
Kühlen / Gefrieren		• / •/—	• / • / —	• / • / —
Frischkühlschublade / Kühlschublade		• / •	• / •	• / •
Türanschlag rechts / links / wechselbar		• / •/—	• / — / •	• / — / •
Türverkleidung aus dunkel gebürstetem Edelstahl		—	—	—
Dark brushed stainless steel door panel		○	○	○
Volume / valeurs de consommation				
Capacité utilisable totale	(l)	576	579	476
— Capacité utile de refroidissement	(l)	379	382	316
— Capacité utile de congélation	(l)	197	197	160
Max. Capacité de stockage des bouteilles de 0,75 l		—	—	—
Classe d'etficacité énergétique		D A↑G	D A↑G	D A↑G
Consommation d'énergie par jour[1]	(kWh/24h)	0,75	0,69	0,67
Consommation d'énergie par an[1]	(kWh)	285	280	254
Puissance sonore	(dB (A) re 1 pW)	39	39	39
Classe d'efficacite acoustique		C	C	C
Classe de climat[2]		SN - T	SN - T	SN - T
Opération				
Ecran tactile TFT		•	•	•
Aide a l'ouverture des portes et des tiroirs de congelateur		•	•	•
Atficha e en texte clair	(nombre de langues)	42	42	42
Caractéristiques / Equipment				
Glaçon / distributeur de glace et d'eau avec glaçons / eau		• / — / —	• / — / —	• / — / —
Zones de refroidissement frais avec contrôle de la temperature	(nombre)	2	2	1
Zones de temperature / climat	(nombre)	5	5	4
Affichage de la temperature interieure / exterieure		•	•	•
La technologie No-Frost		•	•	•
Decongélation automatique : Refroidissement / Congélation		• / •	• / •	• / •
Filtre à air au charbon actif	(nombre)	2	2	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 numériques (Gaggenau Home Connect) sans fil via le WiFi[3]		•	•	•
Refroidissement				
Refroidissement rapide		•	•	•
Distribution dynamique du froid		•	•	•
Niveaux interieurs	(nombre)	3	3	3
Conteneurs, tiroirs l'interieur	(nombre)	3	3	2
Arrät de porte	(nombre)	6	3	3
Les rayons des oeufs	(nombre d'œufs)	18	18	18
Congélation				
Congelation rapide		•	•	•
Capacite de congelation	(kg/24h)	10	10	10
Duree de conservation en cas de dysfonctionnement	(heure)	13	13	13
Niveaux interieurs	(nombre)	—	—	—
Paniers, conteneurs, tiroirs à l'interieur	(nombre)	3	3	3
Arrät de porte	(nombre)	—	—	—
Conteneur de glace, bacs à glac;ons	(nombre)	1	1	1
Cartouche de charbon actif pour systérme de filtration d'eau integre		○	○	○
Vin				
Max. Niveaux à l'intérieur		—	—	—
Porte-bouteilles entièrement extractibles, avec fermeture amortie		—	—	—
Possibilité de stockage de bouteilles de magnum		—	—	—
Convient aux carafes, aux bouteilles ouvertes et aux humidificateurs		—	—	—
Lumière de présentation		—	—	—
Serrure de porte		—	—	—
Support à faibles vibrations		—	—	—
Protection contre les UV		—	—	—
Charges conectées				
Charge totale connectée	(kW)	0,300	0,300	0,300
Raccordement a l'eau Entree		•	•	•

• comrne standard. — non disponible. ○ Accessoires speciaux. [1] La consommation reelle depend du type d'utilisation/de l'emplacement de l'appareil. [2] L'appareil est entiérement 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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Réfrigérateur	**Réfrigérateur**	**Réfrigérateur**	**Congélateur**	**Congélateur**	**Congélateur**	**Congélateur**	**Cave à vin**	**Cave à vin**
RVC497190 **16'000.-**	RVC477190 **15'200.-**	RVC467190 **14'400.-**	RVF497190 **16'000.-**	RVF477190 **15'200.-**	RVF467190 **14'400.-**	RVF417190 **13'300.-**	RVW467170 **15'400.-**	RVW417170 **13'600.-**
89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8	60,3 × 212,3 × 60,8	89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8	60,3 × 212,3 × 60,8	45,1 × 212,3 × 60,8	60,3 × 212,3 × 60,8	45,1 × 212,3 × 60,8
90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61	61 × 213,4 × 61	90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61	61 × 213,4 × 61	45,7 × 213,4 × 61	61 × 213,4 × 61	45,7 × 213,4 × 61
61	61	61	61	61	61	61	61	61
201,4	181,1	154,7	197,6	181,7	159,4	139,1	172	143
221,6	199,1	171,5	217,4	199,3	175,8	153,6	187,6	157,1
521	443	346	510	437	348	277	377	334
104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	70 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	70 × 227 × 78	55 × 227 × 78	70 × 227 × 78	55 × 227 × 78
•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/•	—/—/•
•/•	•/•	•/•	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	•/—/•	•/—/•
—	—	—	—	—	—	—	•	•
○	○	○	○	○	○	○	○	○
622	512	390	630	515	400	280	400	279
622	512	390	—	—	—	—	400	279
—	—	—	630	515	400	280	—	—
—	—	—	—	—	—	—	110	68
D	D	D	D	D	E	E	F	F
0,44	0,4	0,36	0,85	0,76	0,84	0,72	0,36	0,33
159	149	131	311	278	306	261	131	120
39	39	39	39	39	39	39	39	39
C	C	C	C	C	C	C	C	C
SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
•	•	•	—	—	—	—	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
42	42	42	—	—	—	—	42	42
—/—/—	—/—/—	—/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/—/—	—/—/—
2	2	2	—	—	—	—	—	—
4	4	4	1	1	1	1	3	3
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•/—	•/—	•/—	—/•	—/•	—/•	—/•	•/—	•/—
2	2	2	—	—	—	—	3	3
•	•	•	•	•	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	—	—	—	—	—	—
•	•	•	—	—	—	—	—	—
3	3	3	—	—	—	—	—	—
3	3	3	—	—	—	—	—	—
3	4	4	—	—	—	—	—	—
18	18	18	—	—	—	—	—	—
—	—	—	•	•	•	•	—	—
—	—	—	28	23	18	13	—	—
—	—	—	22	21	15	9	—	—
—	—	—	3	3	3	3	—	—
—	—	—	3	3	3	3	—	—
—	—	—	3	4	4	4	—	—
—	—	—	1	1	1	1	—	—
—	—	—	○	○	○	○	—	—
—	—	—	—	—	—	—	11	11
—	—	—	—	—	—	—	8	8
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	○	○
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	○	○
—	—	—	—	—	—	—	•	•
—	—	—	—	—	—	—	•	•
0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
—	—	—	•	•	•	•	—	—

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



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 200 363

Caves à vin série 200 364

Accessoires | Accessoires spéciaux 367

Informations techniques 368

Vario série 200
RB289

RB289300 **CHF 4'880.–**
Avec un refroidissement frais proche de 0 °C. CHF 4'514.34
Entièrement intégrable.
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.–

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 **CHF 75.–**
Support de bouteille en bois massif avec connecteur magnétique, huilé. CHF 69.38

RA430100 **CHF 58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 53.65

Combiné réfrigérateur-congélateur.

Highlights
- 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Compartiment 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.

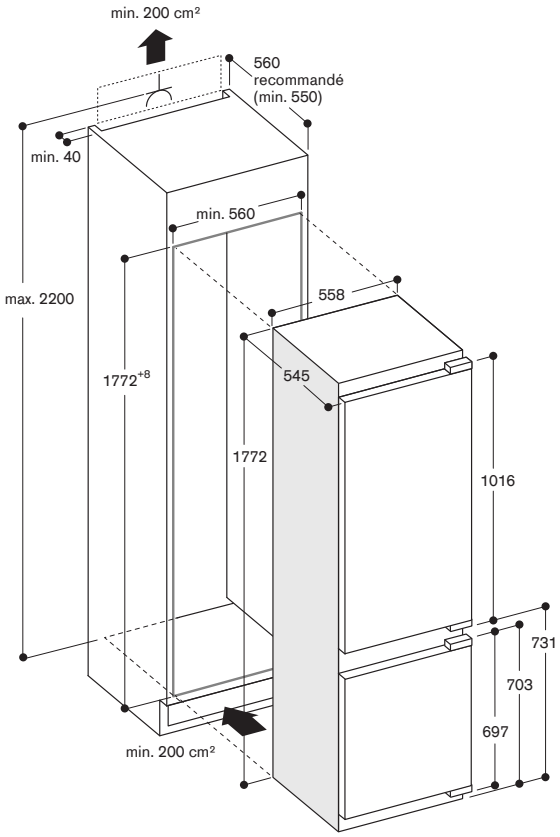
Compartiment de congélation
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24 °C à -14 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Tiroirs avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat.
Aide de dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg /24 h.
Durée 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/an.
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 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche 230V / 10A



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Vario série 200
RT289

RT289370	**CHF**	**4'620.–**
Avec un refroidissement frais proche de 0 °C. Entièrement intégrable. Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.	CHF	4'273.82

E A↑G

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.–

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	**CHF**	**75.–**
Support de bouteille en bois massif avec connecteur magnétique, huilé.	CHF	69.38
RA430100	**CHF**	**58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. Combiné réfrigérateur-congélateur.	CHF	53.65

Highlights
— 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.
— Etagères 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Compartiment 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.

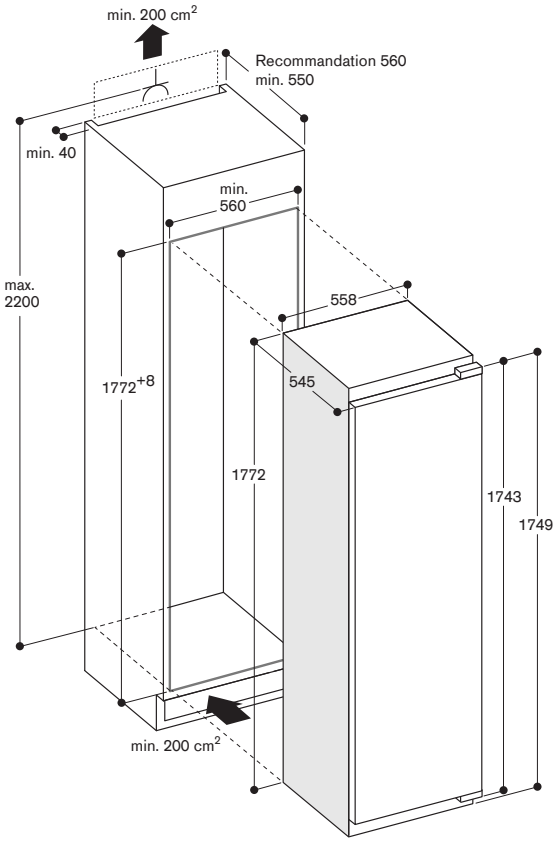
Compartiment de congélation
Température de conservation : -18 °C et plus froid.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,8 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 9,5 h.
Volume net 15 litre.

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/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 la porte d'habillage 27 kg.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche 230V / 10A



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Réfrigérateur Vario série 200
RC289

RC289370 **CHF 4'620.–**
Avec un refroidissement frais proche de 0 °C. Entièrement intégrable. Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm. CHF 4'273.82

TAR CHF 28.11
CHF 26.–

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 **CHF 75.–**
Support de bouteille en bois massif avec connecteur magnétique, huilé. CHF 69.38

RA430100 **CHF 58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 53.65

Highlights
— 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.
— Etagères 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 RF287.
— 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

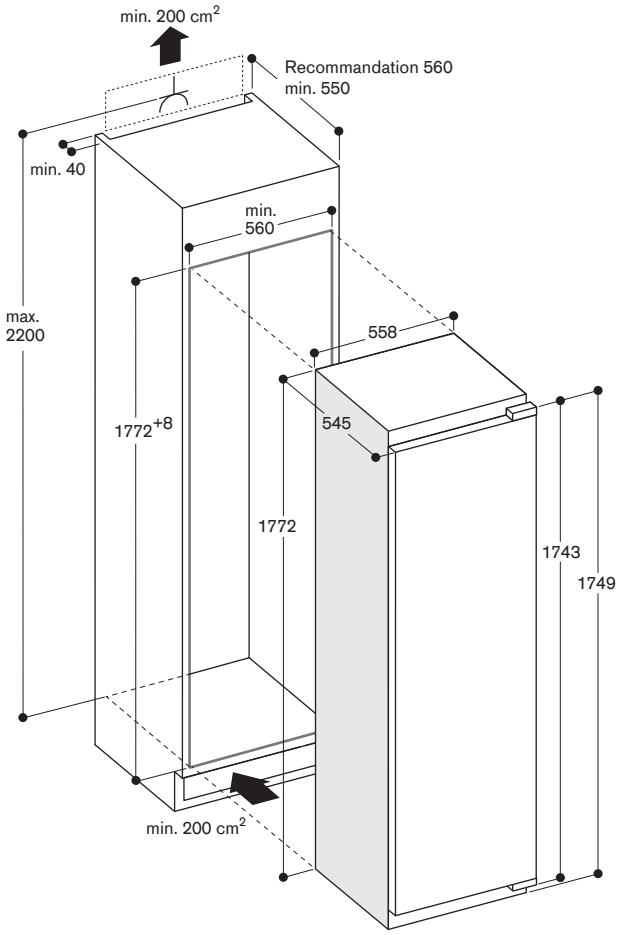
Compartiment fraîcheur proche de 0 °C
Tiroirs avec poignée en aluminium et façade de tiroir avec dégradé de couleur blanc plat.
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, 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/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 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 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.
230V / 10A



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Congélateur série Vario 200
RF287

RF287370	**CHF**	**3'915.-**
Entièrement intégrabl.	CHF	3'621.65

Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.-

Le prix comprend

1 bac à glaçons.
1 Kit pour façades de meubles lourds.

Highlights

— 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.
Ouverture des portes par assistant vocal.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

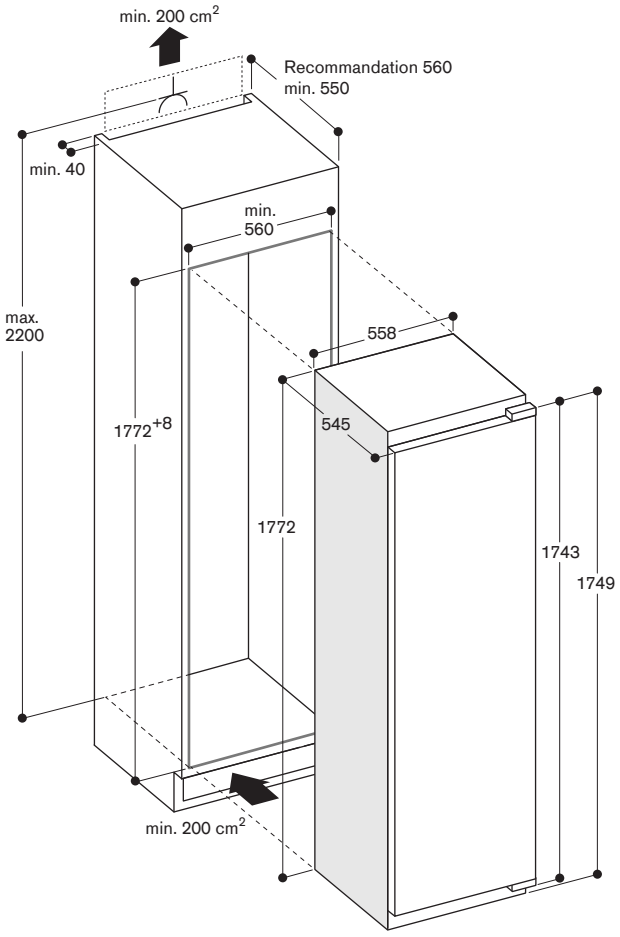
Compartiment de congélation
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24 °C à -14 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 9 h.
3 Tiroirs de congélateur, dont 1 extra large, amovible.
6 Étagères 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/an.
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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.
230V / 10A



Réfrigérateur-congélateur combinaison a pose-libre serié 200
RY295

RY295350	**CHF**	**6'470.–**
Avec refroidissement frais 0 °C.	CHF	5'985.20

Pose-libre.
Portes d'entrée et tiroir en anthracite acier inoxydable.
Largeur 91 cm, hauteur 183 cm.

TAR	CHF	50.05
	CHF	46.30

Le prix comprend

1 pelle à glaçons
1 filtre à charbon actif

Accessoires en option

RA450012	**CHF**	**130.–**
Filtre à charbon actif pour filtre à eau système. Pour RVY, RVB et RVF.	CHF	120.26

Highlights
- 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Zone de réfrigération
Réfrigération rapide.
Température réglable de +2 °C 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.

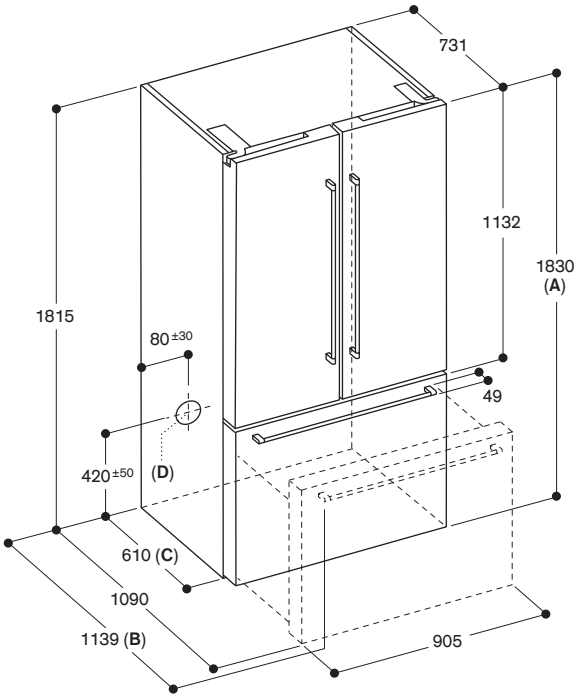
Compartiment de congélation
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24 °C à -16 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 18,5 h.
3 tiroirs entièrement extensibles.
Volume net 171 litre.

Distributeur de glaçons
Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons env. 1,5 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

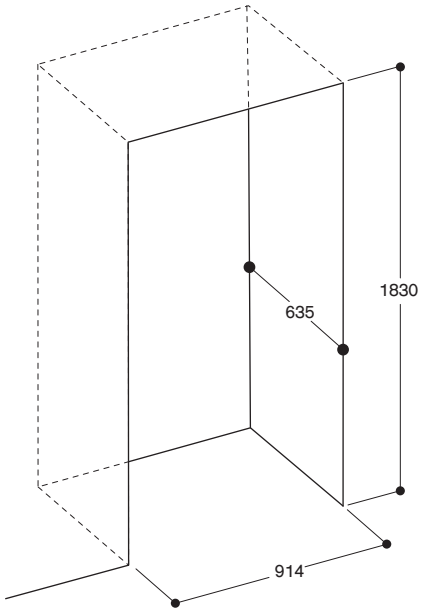
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique E à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 333,25 kWh/an.
Niveau de bruit 39 DB (A) re 1 pW.

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.
[1]Pour 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.

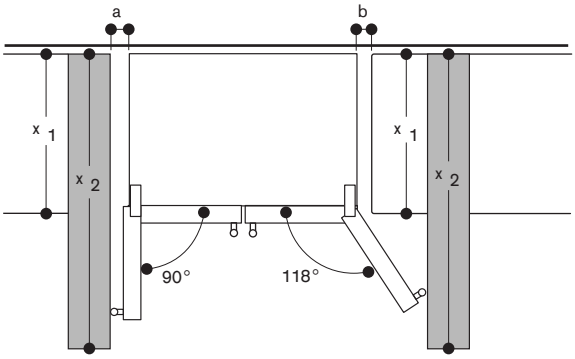
Valeurs de raccordement
Cordon secteur 2,4 m avec fiche.
Arrivée d'eau.
Tuyau 3,0 m, raccordement 3/4 ".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.
230V / 10A



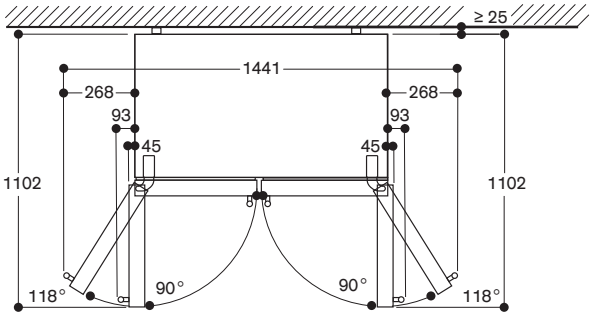
A : La dimension de la façade est ajustable de 1830 jusqu'à 1847 lorsque les pieds de nivellement avant sont entièrement sortis.
B : Avec poignée
C : Ajouter 25 mm pour les entretoises fixes à l'arrière
D : Position du raccordement à l'eau



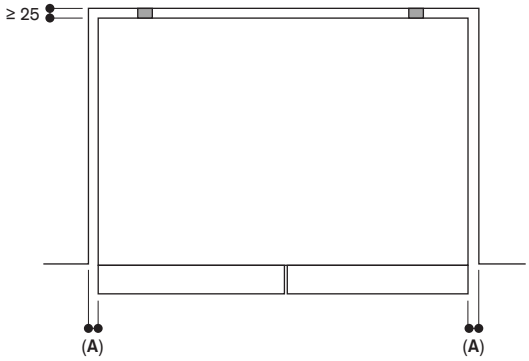
Si vous installez l'appareil dans une niche, respectez les dimensions indiquées



x 1 (profondeur de l'unité)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x 2 (mur)	93	266



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

Tous mesures en mm.

Réfrigérateur-congélateur série 200
RB282

RB282306	**CHF**	**4'305.–**
Avec un refroidissement frais proche de 0 °C. Entièrement intégrable. Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.	CHF	3'982.42

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.–

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	**CHF**	**58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	53.65

Highlights
— 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
1 balconnet profilé aluminium dans la contreporte.
Eclairage 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.

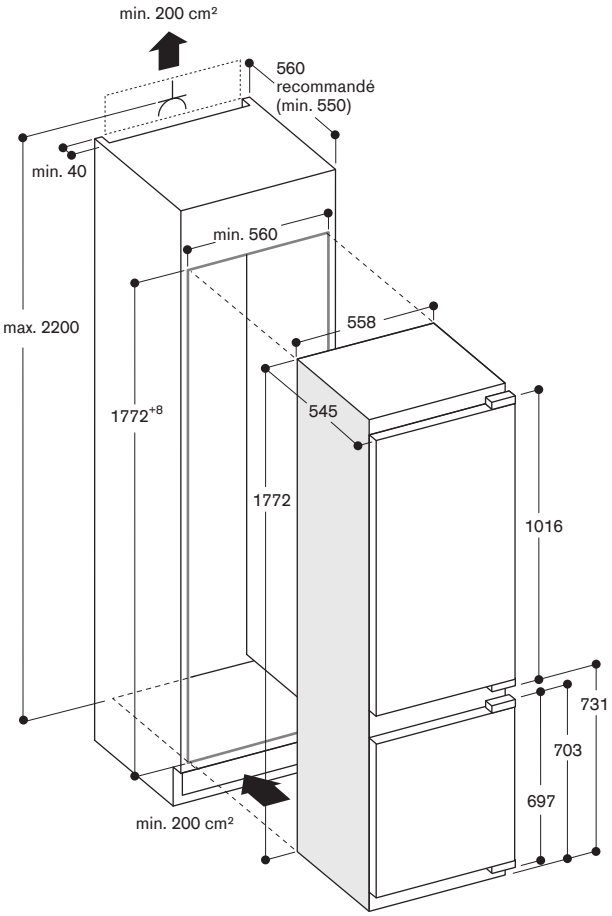
Compartiment de congélation
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24 °C à -16 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Aide de dégivrage.
Capacité de congélation 7 kg /24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 8 h.
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand 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/an.
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 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble d'alimentation 2,3 m avec fiche 230V / 10A



Réfrigérateur-congélateur série 200
RT282

RT282306 **CHF 4'075.-**
Avec un refroidissement frais proche de 0 °C. CHF 3'769.66
Entièrement intégrable.
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.-

Le prix comprend
3 casier à oeufs.
1 clayette à vin et champagne.
1 bac à glaçons.

Accessoires en option

RA430100	**CHF**	**58.-**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	53.65

Highlights
— 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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
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.

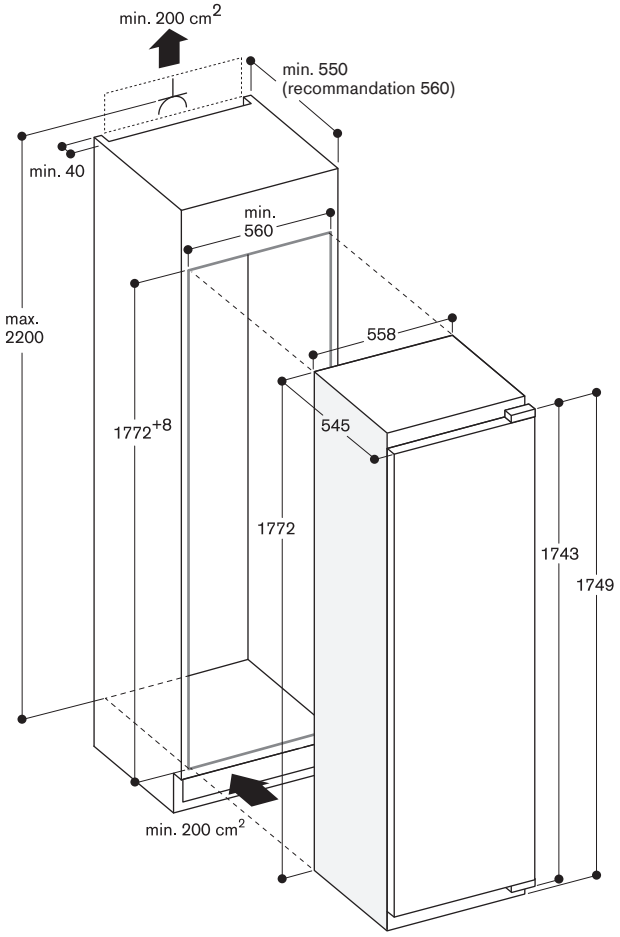
Compartiment de congélation
Température de conservation : -18 °C et plus froid.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,8 kg/24 heures.
Durée de conservation en cas de panne : 9,5 heures.
Capacité utile 15 litres.

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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.
230V / 10A



Réfrigérateur série 200
RC282

RC282306	**CHF**	**4'075.–**
Avec un refroidissement frais proche de 0 °C. Entièrement intégrable. Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.	CHF	3'769.66

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.–

Le prix comprend

3 casier à œufs.
1 clayette à vin et champagne.

Accessoires en option

RA430100	**CHF**	**58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	53.65

Highlights
- 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 sensitives.

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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume net 206 litre.

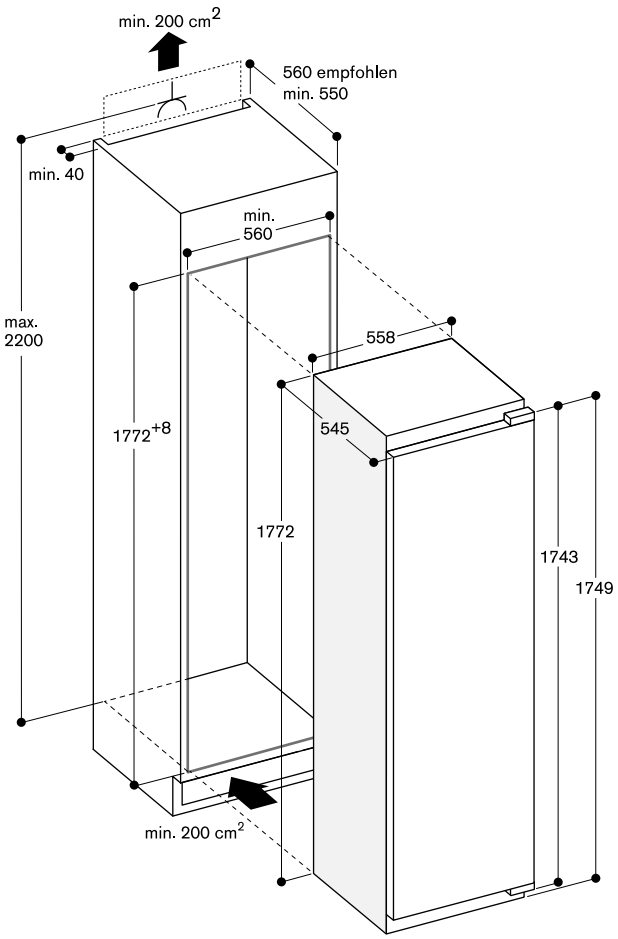
Compartiment fraîcheur proche de 0 °C
1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour les fruits et légumes.
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.
Volume net 83 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/an.
Niveau de bruit 36 DB (A) re 1pW.

Instructions de montage
Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.
230V / 10A



Congélateur série 200
RF282

RF282306 **CHF 3'370.–**
Entièrement intégrable. CHF 3'117.48
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177,5 cm.

TAR CHF 28.11
CHF 26.–

Le prix comprend
1 bac à glaçons.

Highlights
— 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 RC282.
— 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 sensitives.
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 (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

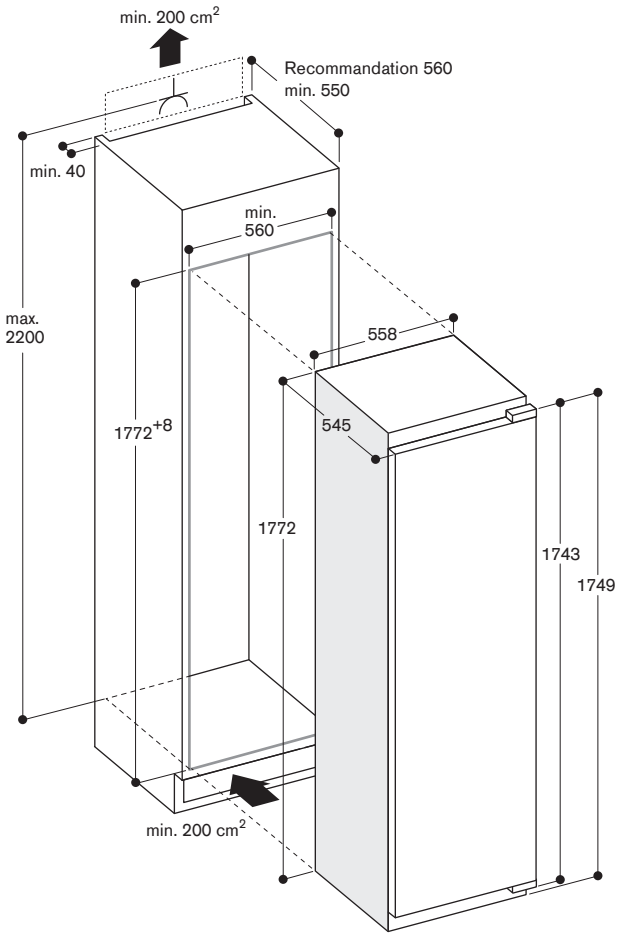
Compartiment de congélation
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.
Température réglable de -24 °C à -14 °C.
Compartiment de congélation 4 étoiles.
Capacité de congélation 13,8 kg/24 h.
Durée de stockage après un dysfonctionnement 8 h.
5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.
4 tablettes 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.

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/an.
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.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
Cordon secteur 2,3 m avec fiche.



Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Tous mesures en mm.

Combiné réfrigérateur congélateur série 200
RT200

RT202180	**CHF**	**2'365.–**
Tout intégrable, sous-plan.	CHF	2'187.79

Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm.

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.–

Le prix comprend

1 casier à œufs.
1 bac à glaçons.

Accessoires en option

RA430100	**CHF**	**58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	53.65

Highlights
- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair.
- Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur.
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement.
- Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0 °C.
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte.
- Volume utile 110 litres.

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Réfrigérateur
Super Réfrigération.
Température réglable de +2 °C à +6 °C.
1 tablette en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglable en hauteur.
1 tiroir fraîcheur avec poignée en aluminium, proche de 0 °C, idéal pour viande, poisson et volaille.
1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.
1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.
1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.
1 petit compartiment réglable dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Volume total de tous les compartiments de réfrigération 93 litres.

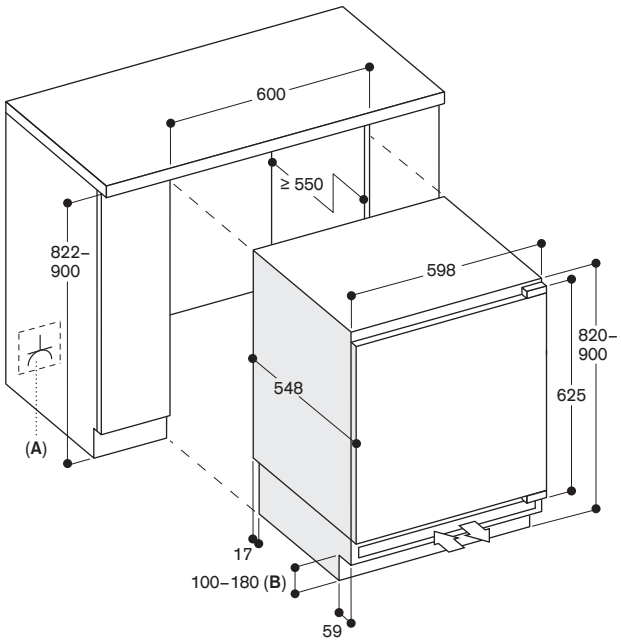
Congélateur
Température de conservation: -18 °C et plus froid.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 3 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 17 litres.

Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique D sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 119 kWh/an.
Niveau sonore 35 DB (A) re 1 pW.

Consommations
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poid max. de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm lorsque la hauteur de la niche est de 822 mm
- 180 mm lorsque la hauteur de la niche est de 900 mm

Réfrigérateur série 200
RC200

RC202180	**CHF**	**2'165.–**
Tout intégrable, sous-plan. Largeur de la niche 60 cm, Hauteur de la niche 82 cm.	CHF	2'002.78

TAR	CHF	28.11
	CHF	26.–

Le prix comprend

1 casier à œufs.

Accessoires en option

RA430100	**CHF**	**58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	53.65

Highlights
- Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair.
- Tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur.
- Eclairage LED blanc chaud anti-éblouissement.
- Tiroir avec poignée en aluminium, proche de 0 °C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte.
- Volume utile 134 litres

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

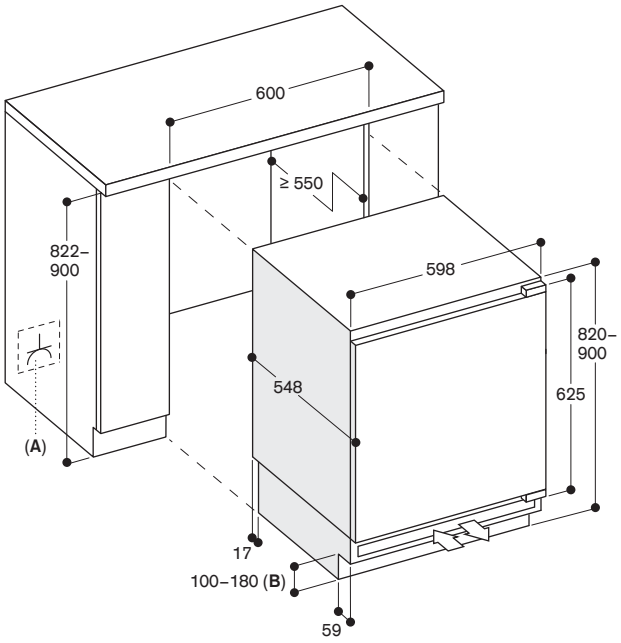
Réfrigérateur
Température réglable de +2 °C à +6 °C.
Super Réfrigération.
2 tablettes en verre de sécurité avec profilé aluminium, réglables en hauteur.
1 tiroir fraîcheur avec poignée en aluminium, proche de 0 °C, idéal pour viande, poisson et volaille.
1 compartiment inférieur avec couvercle en verre coulissant.
1 grand compartiment aluminium extra profond pour bouteilles dans la contre-porte.
1 compartiment aluminium, réglable en hauteur, dans la contre-porte.
1 petit compartiment réglable dans la contre-porte.
Eclairage intérieur blanc chaud (3500 K) avec éléments d'éclairage LED anti-éblouissement intégrés latéralement.
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Congélateur
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 93 kWh/an.
Niveau sonore 35 DB (A) re 1 pW.

Consommations
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poid max. de la porte 12 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm lorsque la hauteur de la niche est de 822 mm
- 180 mm lorsque la hauteur de la niche est de 900 mm

Congélateur série 200
RF200

RF202180 **CHF 2'205.–**
Tout intégrable, sous-plan. CHF 2'039.78
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm.

TAR CHF 28.11
CHF 26.–

Le prix comprend
1 bac à glaçons.

Highlights
— Intérieur avec éléments en aluminium satiné clair.
— Tiroirs avec poignées en aluminium.
— Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte.
— Volume utile 85 litres.

Bandeau de commande
LED électronique avec commande tactile.

Caractéristiques techniques
Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
Alarme en cas de porte ouverte.
Mode Vacances.
Mode Repos.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Contrôle et commande à distance.

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

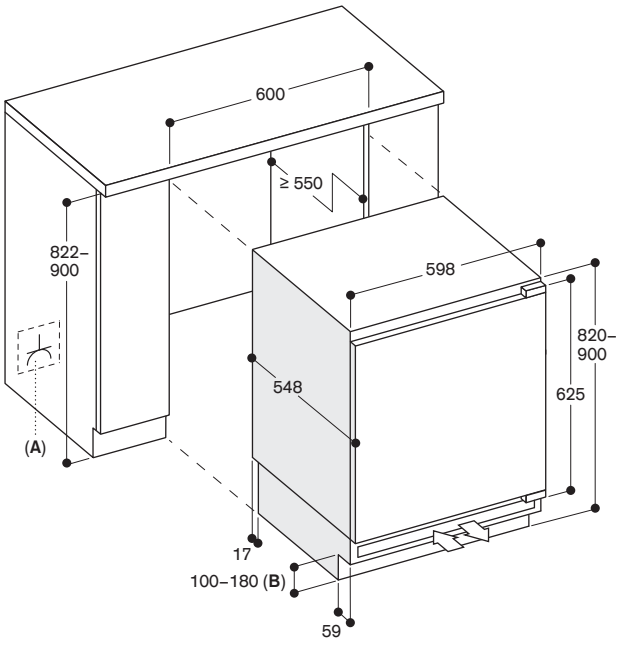
Congélateur
Température réglable de -24 °C à -18 °C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 8 kg /24 h.
Autonomie de 9 h en cas de coupure de courant.
Volume utile 75 litres.

Congélateur
Classe d'efficacité énergétique E sur une échelle de A à G.
Consommation énergétique 189 kWh/an.
Niveau sonore 35 DB (A) re 1 pW.

Consommations
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poid max. de la porte 19 kg.
Pieds réglables en hauteur.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 363.

Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 0,090 kW.
Câble de raccordement 2.3 m avec prise.



A: Prise
B: Hauteur de la base :
- 100 mm lorsque la hauteur de la niche est de 822 mm
- 180 mm lorsque la hauteur de la niche est de 900 mm

Informations sur la planification des séries de réfrigération Vario et des unités de réfrigération de la série 200

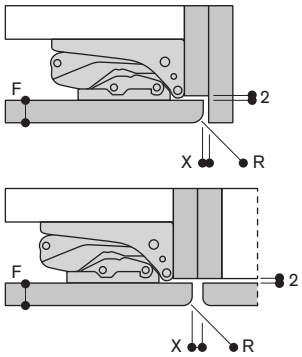
Place d'installation
L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien ventilée. L'emplacement ne doit ni être exposé à la lumière directe du soleil, et ni être à proximité d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière, un four, un Radiateur, etc.

Dans le cas où une intallation 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 30 mm,
— Pour les cuisinières électriques ou à gaz 30 mm,
— Pour les cuisinières à pétrole ou à charbon 300 mm.

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 160 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.

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
82 cm, série 200 RC/RT/RF	1	12/12/19 kg

Le dépassement du poids maximum autorisé peut causer des dommages 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.

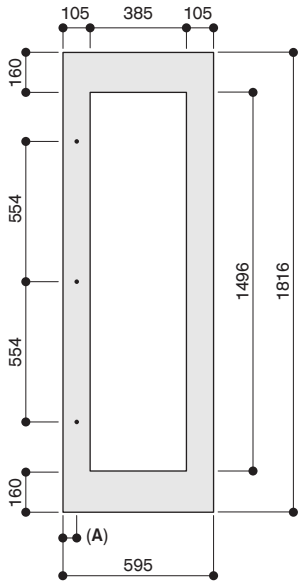
Dimensions du cadre frontal de la porte accessoire optionnelle pour RW222 et RW282
Les schémas suivants montrent les dimensions de base des accessoires optionnels façades de porte/cadre de porte pour les différents appareils.

Les dimensions des portes illustrées sont conçues pour les spécifications de base suivantes :
— Épaisseur frontale : 19 mm
— Dimension de l'espace libre : 3 mm

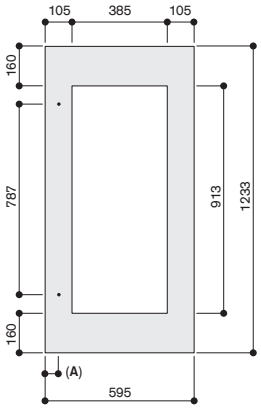
Ces spécifications offrent un large éventail de conceptions de cuisine.

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



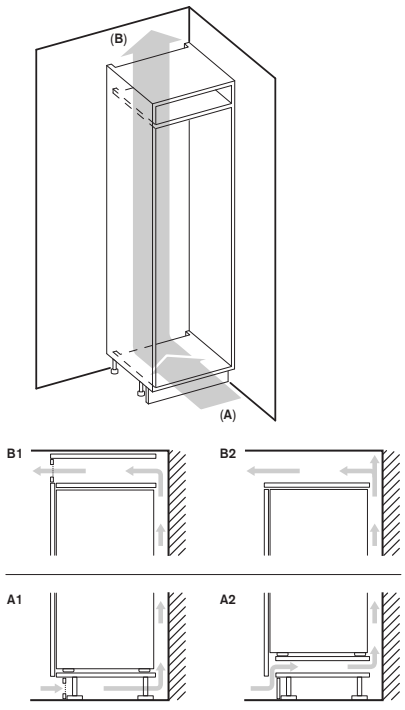
Hauteur de la découpe 122 cm



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.

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

Tous mesures en mm.

Cave à vin série 200
RW282

RW282263 **CHF 8'315.–**
Avec porte en verre, intégrable avec Cadre de meuble. CHF 7'691.95
Largeur de la niche 56 – 57 cm, hauteur de la niche 177,2 – 178,8 cm.

Accessoires d'installation

RA221311 **CHF 863.–**
Cadre de porte en inox avec poignée, Pour RW 282, épaisseur de la façade 19 mm. CHF 798.33

RA425110 **CHF 255.–**
Poignée longue, inox. CHF 235.89
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.

Accessoires en option

RA050220 **CHF 54.–**
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW. CHF 49.95

Highlights
- Deux zones de température séparées, réglables individuellement.
- Réglage précis de la température de +5 °C 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 sensitives.
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.

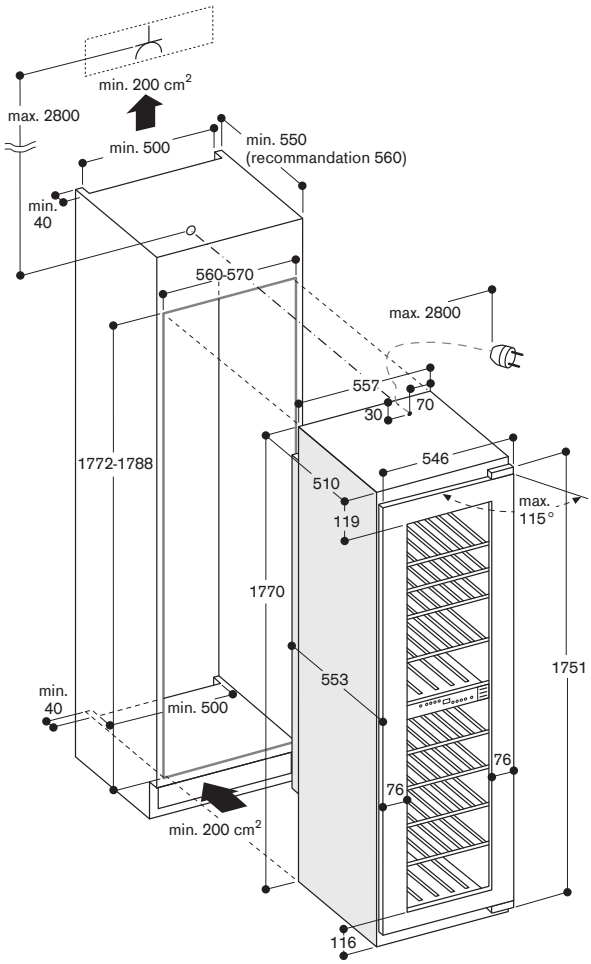
Caractéristiques techniques
Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

Equipement
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.

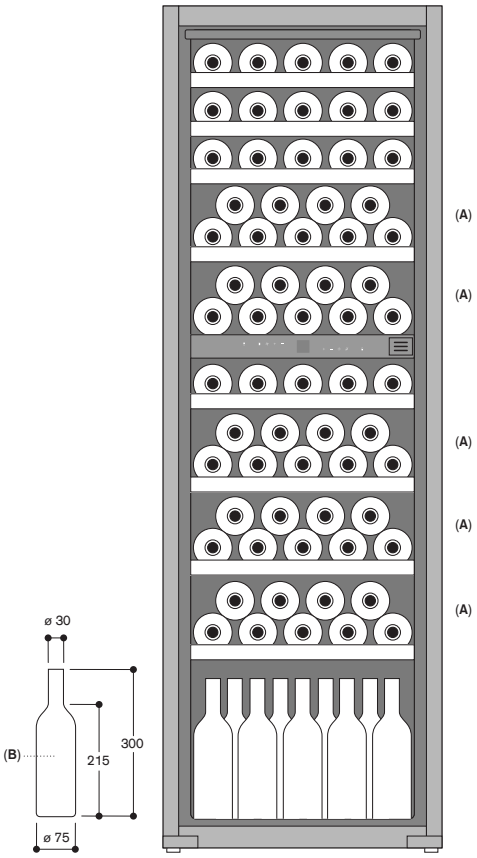
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 162 kWh/an.
Niveau sonore 35 DB (re 1 pW)

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

Cave à vin série 200
RW222

RW222263 **CHF 7'330.–**
Avec porte en verre, intégrable avec Cadre de meuble. CHF 6'780.76
Largeur de la niche 56 – 57 cm, hauteur de la niche 122,0 – 123,6 cm.

Accessoires d'installation

RA221211 **CHF 667.–**
Cadre de porte en inox avec poignée, Pour RW222, épaisseur de la façade 19 mm. CHF 617.02

RA425910 **CHF 225.–**
Poignée courte, inox. Pour RVY497, RVB497 et RW222, avec 2 supports, longueur 810 mm, profondeur 49 mm, distance de forage entre les supports 787 mm. CHF 208.14

Accessoires en option

RA050220 **CHF 54.–**
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW. CHF 49.95

Highlights
- Deux zones de température séparées, réglables individuellement.
- Réglage précis de la température de +5 °C 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 sensitives.
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.

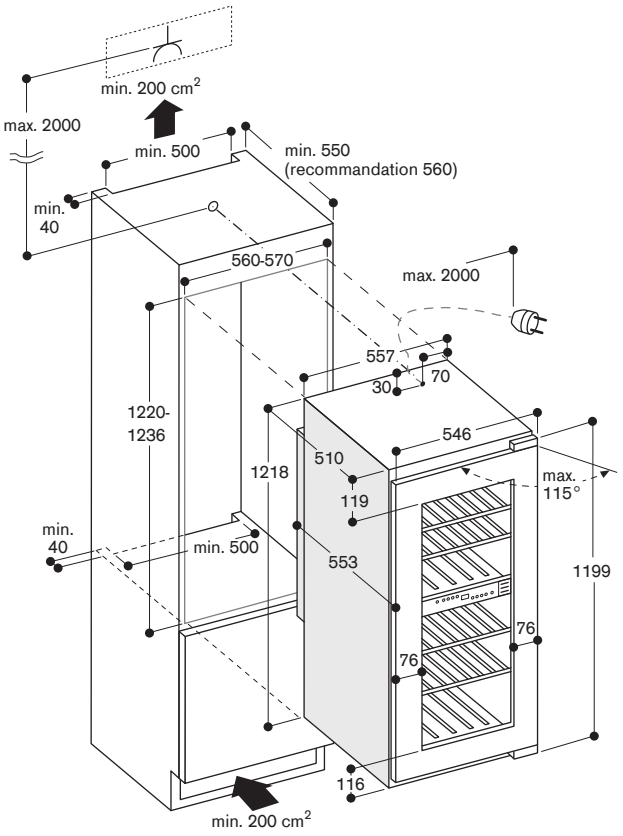
Caractéristiques techniques
Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Sécurité enfants.

Equipement
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.

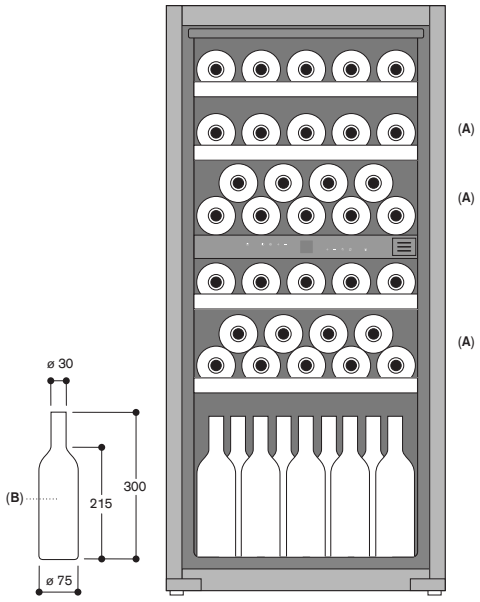
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 151 kWh/an.
Niveau de bruit 32 DB (A) re 1 pW.

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 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 2,0 m avec fiche.



Stockage des bouteilles



A: Zone adaptée au stockage de bouteilles magnum
B: 0,75 litres

Cave à vin série 200
RW404

RW404264 **CHF 6'005.-**
Intégrable CHF 5'555.04
sous-plan, porte vitrée avec cadre en inox.
Largeur de la niche 60 cm, hauteur de la niche 82 cm.

Accessoires en option

RA050220 **CHF 54.-**
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW. CHF 49.95

RA097600 **CHF 367.-**
Accessoires pour l'installation de deux armoires de base de vin côte à côte. CHF 339.50

Highlights
- Deux zones de température séparées, réglables individuellement.
- Réglage précis de la température de +5 °C 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 sensitives.
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.

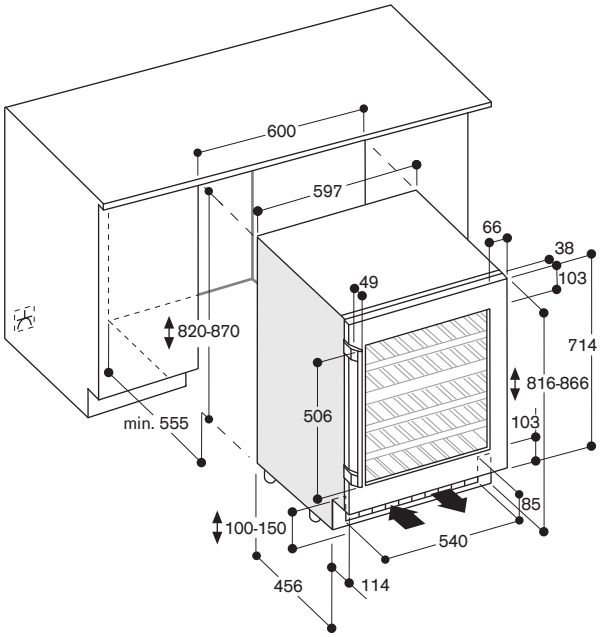
Caractéristiques techniques
Réfrigération dynamique.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau de condensation de l'eau.
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.
Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme en cas de porte ouverte 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.
Éclairage LED.
Volume net 94 litres.

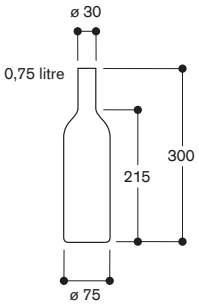
Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique G à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
Consommation d'énergie 138 kWh/an.
Niveau de bruit 34 DB (A) re 1 pW.

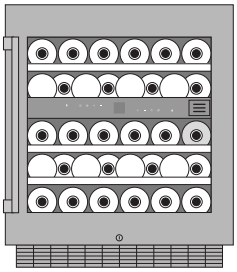
Instructions de montage
Charnières plates.
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.
Pieds avant réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte 115°, fixable à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la 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 et accessoires spéciaux pour appareils de froid

Accessoires spéciaux pour réfrigérateur-congélateur Vario série 200 RB289300, RT289200 et réfrigérateur Vario série 200 RC289300

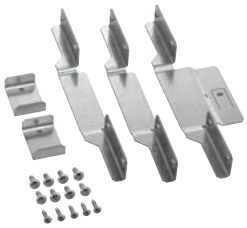
RA050220 **CHF 54.–**
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW. CHF 49.95

RA430100 **CHF 58.–**
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 53.65

RA238030 **CHF 75.–**
Support de bouteille en érable massif avec connecteur magnétique, huilé. CHF 69.38

RA260000 **CHF 46.–**
Support de charnières robuste.
Pour RC/RF/RT 28* poids maximal d'habillage de porte 27 kg.
Pour RB28* poids maximal d'habillage de porte 24 kg.
RB28* nécessite 2 x RA260000. CHF 42.55

RA097600 **CHF 367.–**
Accessoires pour l'installation de deux armoires de base de vin côte à côte. CHF 339.50



RA221311 **CHF 863.–**
Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour RW282,
épaisseur de la façade 19 mm. CHF 798.33

RA221211 **CHF 667.–**
Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour RW222,
épaisseur de la façade 19 mm. CHF 617.02

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Les unités de réfrigération Vario de la série 200

Numéro de l'appareil		**Réfrigérateur-congélateur**	**Réfrigérateur-congélateur**	**Réfrigérateur**	**Congélateur**
Totalement intégrable / intégrable		RB289300	RT289370	RC289370	RF287370
Prix	(CHF)	**4'880.–**	**4'620.–**	**4'620.–**	**3'915.–**
Dimensions					
Dimensions de l'appareil L × H × P	(cm)	55,8 × 177,2 × 54,5	55,8 × 177,2 × 54,5	55,8 × 177,2 × 54,5	55,8 × 177,2 × 54,5
Dimensions de la niche L × H × P	(cm)	56 × 177,5 × 55	56 × 177,5 × 55	56 × 177,5 × 55	56 × 177,5 × 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 × H × P	(cm)	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	62 × 184 × 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		D (A↑G)	E (A↑G)	D (A↑G)	E (A↑G)
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 1 pW)	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 (Gaggenau 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'érable		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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Cabinets climatiques pour le vin

Numéro de l'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Totalement intégrable / intégrable		RW282263	RW222263	
Prix	(CHF)	**8'315.-**	**7'330.-**	
Porte vitrée inox				RW404264
Prix	(CHF)			**6'005.-**
Dimensions				
Dimensions de l'appareil L × H × P	(cm)	55,7 × 177 × 55,3	55,7 × 121,8 × 55,3	59,7 × 82-87 × 57
Dimensions de la niche L × H × P	(cm)	56 × 177,2 × 55	56 × 122 × 55	60 × 82-87 × 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 × H × P	(cm)	64 × 190 × 64	64 × 139 × 64	66 × 87 × 69
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)	254	159	94
Max. Capacité de stockage des bouteilles de 0,75 l	(nombre)	80	48	34
Classe d'efficacité énergétique		G (A↑G)	G (A↑G)	G (A↑G)
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 (Gaggenau 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 Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Les unités de réfrigération de la série 200

Numéro de l'appareil		Réfrigérateurcongélateur combinaison a pose-libre	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur
Totalement intégrable / intégrable			RB282306	RT282306	RC282306
Prix	(CHF)		**4'305.-**	**4'075.-**	**4'075.-**
Porte en verre anthracite		RY295350			
Prix	(CHF)	**6'470.-**			
Dimensions					
Dimensions de l'appareil L × H × P	(cm)	90,5 × 183 × 70,6	55,8 × 177,2 × 54,5	55,8 × 177,2 × 54,5	55,8 × 177,2 × 54,5
Dimensions de la niche L × H × P	(cm)	—	56 × 177,5 × 55	56 × 177,5 × 55	56 × 177,5 × 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 × H × P	(cm)	99,8 × 197,5 × 80,4	62 × 184 × 64	62 × 184 × 64	62 × 184 × 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
— Capacité utile de refroidissement	(l)	—	—	—	—
— Capacité Zone de réfrigération	(l)	335	101	171	206
— Capacité Zone fraîcheur 0 °C/ Zone fraîcheur ◇ 0 °C	(l)	67	55	83	83
— Capacité utile de congélation	(l)	171	67	15	—
Classe d'efficacité énergétique[1]		E	D	E	D
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 (Gaggenau 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.

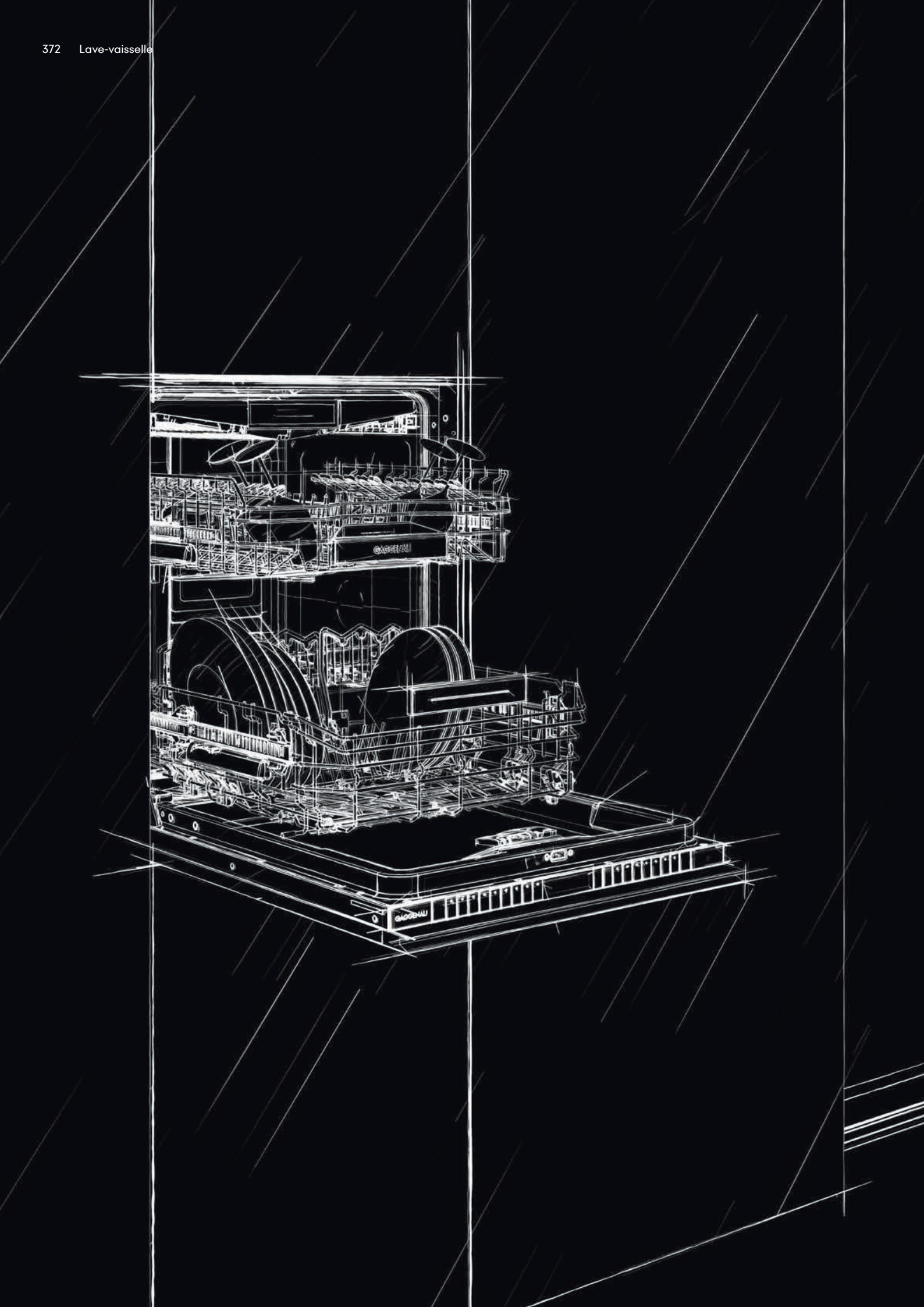
[2] L'appareil est entièrement fonctionnel dans les limites de température ambiante définies dans les classes climatiques suivantes : SN - ST (+10 °C à +38 °C), SN - T (+10 °C à +43 °C).

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

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Congélateur	**Réfrigérateur-congélateur**	**Réfrigérateur**	**Congélateur**
RF282306	RT202180	RC202180	RF202180
3'370.-	**2'365.-**	**2'165.-**	**2'205.-**
55,8 × 177,2 × 54,5	59,8 × 82 × 54,8	59,8 × 82 × 54,8	59,8 × 82 × 54,8
56 × 177,5 × 55	60 × 82,2 × 55	60 × 82,2 × 55	60 × 82,2 × 55
55	55	55	55
66	32	32	32
70	35	35	35
62 × 184 × 64	67 × 89 × 62	67 × 89 × 62	67 × 89 × 62
– / • / –	• / • / –	• / – / –	– / • / –
– / – / –	– / • / –	– / • / –	– / – / –
• / – / – / –	– / – / • / –	– / – / • / –	– / – / • / –
– / • / •	• / – / •	• / – / •	• / – / •
– / –	– / –	– / –	– / –
212	110	134	85
–			
–	93	134	–
–	14	14	–
212	17	–	85
E A↑G	D A↑G	E A↑G	E A↑G
0,580	0,326	0,254	0,467
235	119	93	189
35	35	35	35
B	B	B	B
SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
– / – / –	– / – / –	– / – / –	– / – / –
–	–	–	–
–	–	–	–
1	2	1	1
• / –	• / –	• / –	• / –
•	–	–	–
•	–	–	•
– / – / •	– / – / –	– / – / –	– / – / •
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	•	–
• / •	– / –	– / –	• / –
– / •	• / •	• / •	• / •
•	•	•	•
–	•	•	–
–	–	–	–
–	2	3	–
–	1	1	–
–	3	3	–
–	–	–	–
–	6	6	–
•	–	–	•
13,8	3	–	8
8	9	–	9
7	1	–	–
5	–	–	3
–	–	–	–
1	1	–	1
–	–	–	–
0,12	0,09	0,09	0,09
–	–	–	–

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.



LAVE-VAISSELLE

Lave-vaisselle série 400 374

Lave-vaisselle série 200 378

Conseils d'installation 386

Accessoires | Accessoires spéciaux 394

Fiche technique 396

Lave-vaisselle série 400
DF481/DF480

DF481101	**CHF**	**3'830.–**
Entièrement intégrable.	CHF	3'543.02
Hauteur 86,5 cm.		
DF480101	**CHF**	**3'830.–**
Entièrement intégrable.	CHF	3'543.02
Hauteur 81,5 cm.		

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

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	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF	58.28

Accessoires en option
Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160	**CHF**	**225.–**
Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses.	CHF	208.14
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	**CHF**	**206.–**
3ème panier.	CHF	190.56
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	**CHF**	**58.–**
Cassette à argenterie en aluminium.	CHF	53.65
DA043000	**CHF**	**34.–**
Support pour verres à longues tiges.	CHF	31.45
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.		

Highlights

— 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 Intensiv 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.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
Réduction temporaire du bruit.
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 zéolith.
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 (Gaggenau Home Connect)

Programme Intelligent pour adapter le cycle de lavage en fonction du feedback de l'utilisateur.
Programme Assistant.
Download programme.*

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Programmes

8 Programmes :
Auto 35 °C–45 °C.
Auto 45 °C–65 °C.
Auto 65 °C–75 °C.
Intensive 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.

Equipement

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 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 24/33 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm :
27/25, 24,5/27,5 ou. 22/30 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.

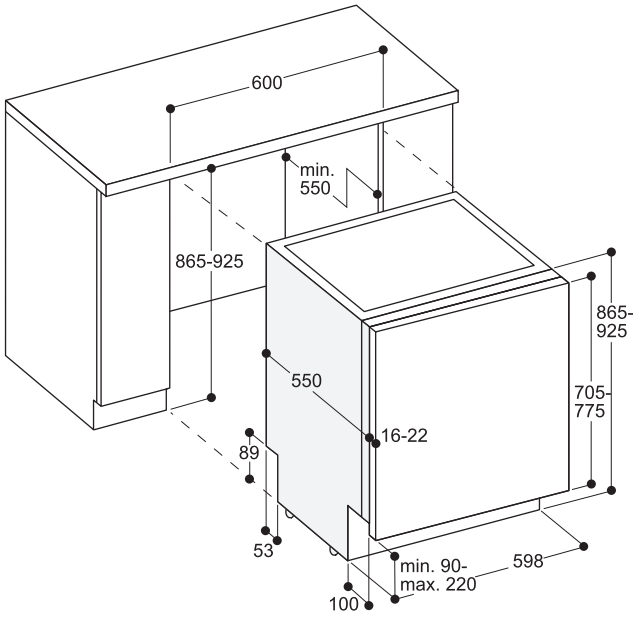
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 386–393.

Valeurs de raccordement

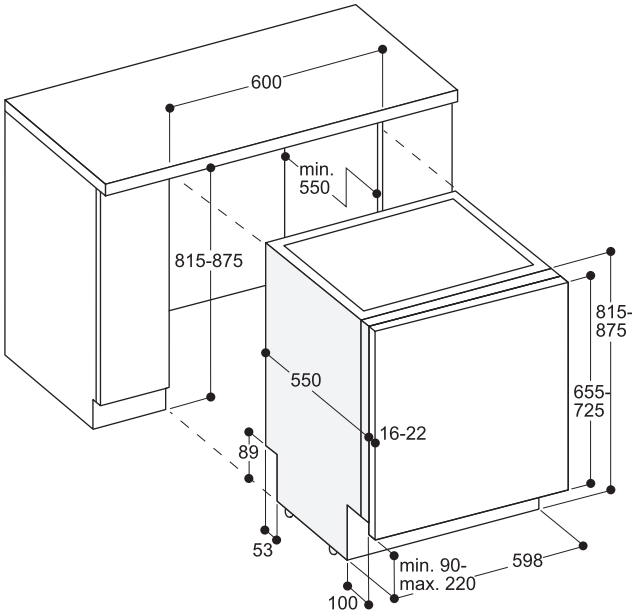
Puissance totale raccordée 2000–2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

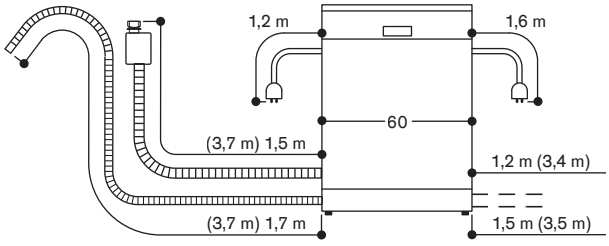
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



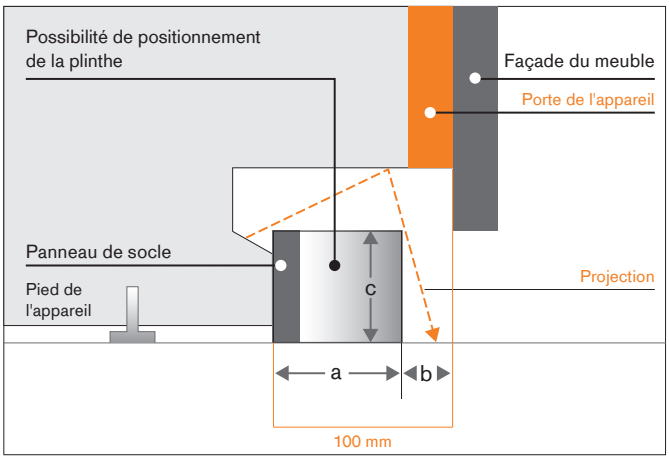
Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm

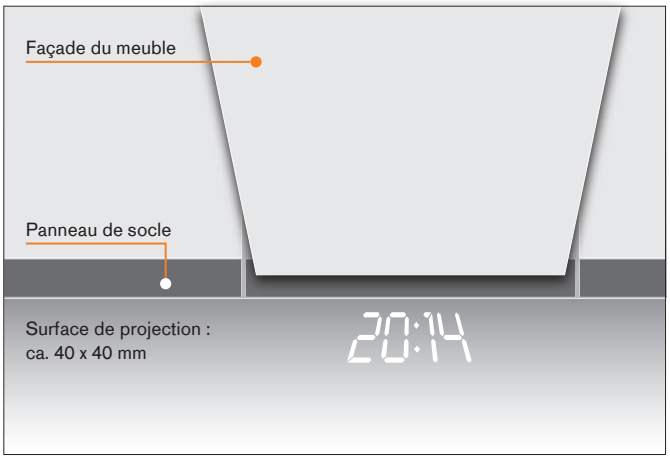


Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) 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 !

Tous mesures en mm.

Lave-vaisselle série 400
DF481/DF480

DF481101F	**CHF**	**3'830.–**
Entièrement intégrable.	CHF	3'543.02
Hauteur 86,5 cm.		
Avec charnière flexible.		
DF480101F	**CHF**	**3'830.–**
Entièrement intégrable.	CHF	3'543.02
Hauteur 81,5 cm.		
Avec charnière flexible.		

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

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	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour	CHF	58.28
Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.		

Accessoires en option
Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160	**CHF**	**225.–**
Tiroir à couverts	CHF	208.14
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	**CHF**	**206.–**
3ème panier.	CHF	190.56
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	**CHF**	**58.–**
Cassette à argenterie en aluminium.	CHF	53.65
DA043000	**CHF**	**34.–**
Support pour verres à longues tiges.	CHF	31.45
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.		

Highlights
— 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 Intensiv 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.
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
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 nettoyeur.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Système de fermeture douce.
Aquastop.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programme Intelligent pour adapter le cycle de lavage en fonction du feedback de l'utilisateur.
Programme Assistant.
Réduction temporaire du bruit.
Download programme.*

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Programmes
8 Programmes :
Auto 35 °C–45 °C.
Auto 45 °C–65 °C.
Auto 65 °C–75 °C.
Intensive 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.

Equipement
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 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 24/33 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou. 22/30 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).

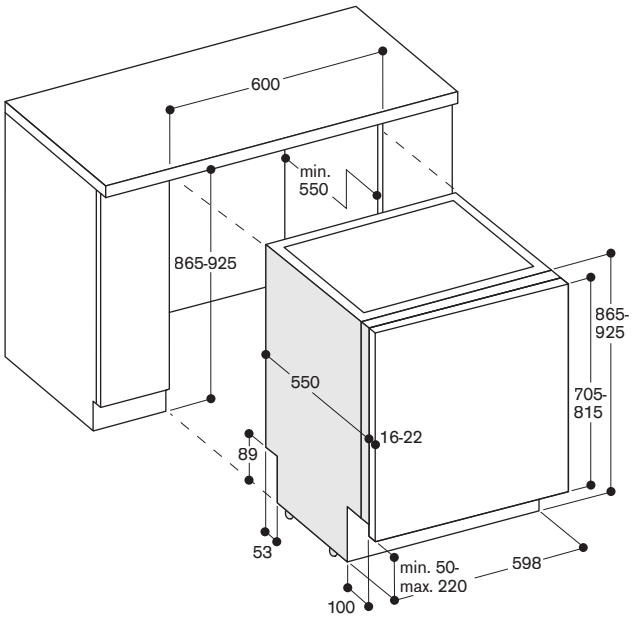
Instructions de montage
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Plus d'informations de planification pour appareils avec charnière flexible, voir page 386-393.

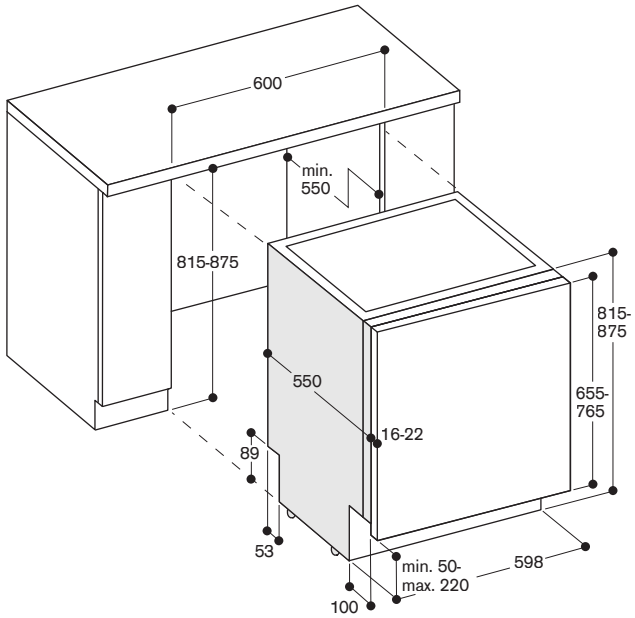
Valeurs de raccordement
Puissance totale raccordée 2000-2400 W.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement d'eau 3/4 ".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

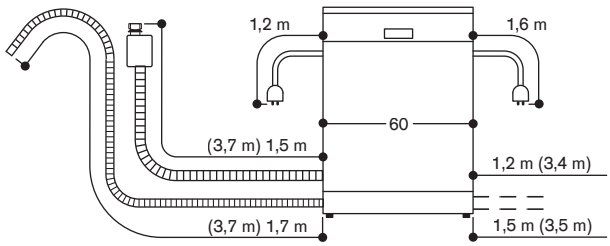
Lave-vaisselle plus haut de 86,5 cm avec charnière flexible



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

Tous mesures en mm.

Lave-vaisselle série 200
DF271/DF270

DF271101	**CHF**	**3'200.–**
Entièrement intégrable. Hauteur 86,5 cm.	CHF	2'960.22
DF270101	**CHF**	**3'200.–**
Entièrement intégrable. Hauteur 81,5 cm.	CHF	2'960.22

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend
1 Diffuseur multijet pour grands plats.
1 Bande de fixation.

Accessoires d'installation

GZ010011	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF	58.28

Accessoires en option
Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160	**CHF**	**225.–**
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.	CHF	208.14
DA045061	**CHF**	**206.–**
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.	CHF	190.56
DA042030	**CHF**	**58.–**
Cassette à argenterie en aluminium.	CHF	53.65
DA043000	**CHF**	**34.–**
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.	CHF	31.45

Highlights
— 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.
— 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).
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
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 intérieur.
Protection de verre avec la zéolith.
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 (Gaggenau Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du bruit.
Download programme.*

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Equipement
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.
Panier à couverts.
Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm :
29/28, 26,5/30,5 ou 24/33 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm :
27/25, 24,5/27,5 ou. 22/30 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 0,8 kWh.
Niveau de bruit : 42 DB (re 1 pW).

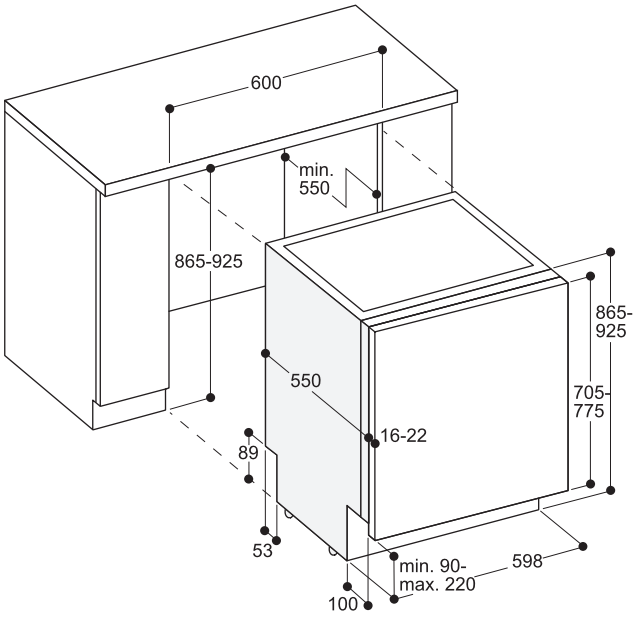
Instructions de montage
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du projection de l'heure.
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.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 386-393.

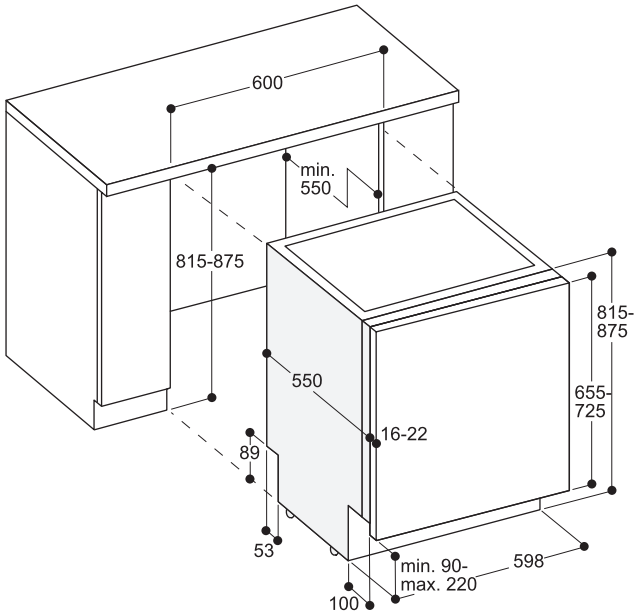
Valeurs de raccordement
Puissance totale raccordée 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

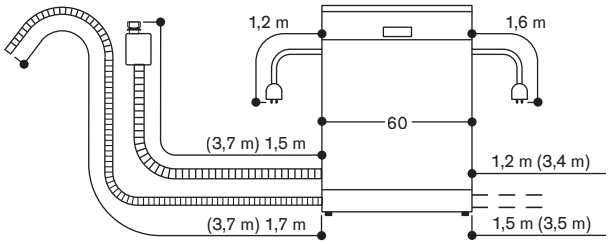
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



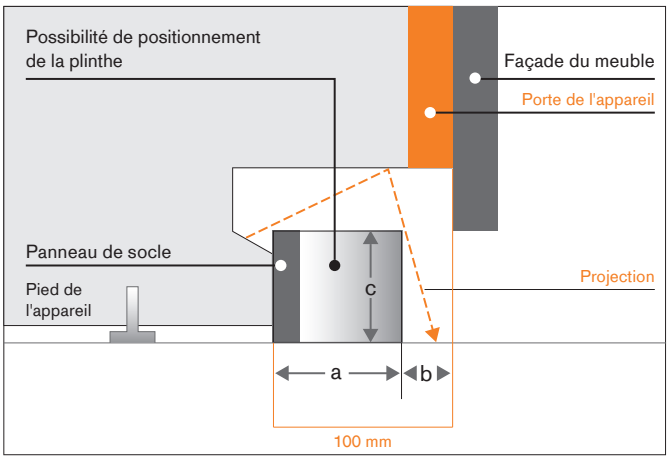
Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm

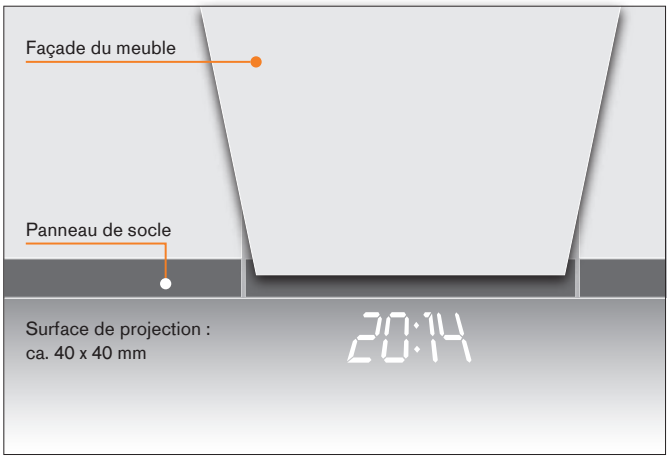


Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) 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 !

Tous mesures en mm.

Lave-vaisselle série 200
DF271/DF270

DF271101F **CHF 3'200.–**
Entièrement intégrable. CHF 2'960.22
Hauteur 86,5 cm.
Avec charnière flexible.

DF270101F **CHF 3'200.–**
Entièrement intégrable. CHF 2'960.22
Hauteur 81,5 cm.
Avec charnière flexible.

TAR CHF 10.81
CHF 10.–

Le prix comprend
1 Diffuseur multijet pour grands plats.
1 Bande de fixation.

Accessoires d'installation

GZ010011 **CHF 63.–**
Rallonge pour CHF 58.28
Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option
Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041160 **CHF 225.–**
Tiroir à couverts CHF 208.14
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 **CHF 206.–**
3ème panier. CHF 190.56
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 **CHF 58.–**
Cassette à CHF 53.65
argenterie en aluminium.

DA043000 **CHF 34.–**
Support pour CHF 31.45
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.

Highlights
— 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).
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
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.
Echangeur de chaleur
Chauffe-eau instantané.
Système de filtre triple, autonettoyant.
Serrure à servocommande.
Aquastop.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du bruit.
Download programme.*

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Equipement
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 24/33 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm :
27/25, 24,5/27,5 ou. 22/30 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 0,8 kWh.
Niveau de bruit : 42 DB (re 1 pW).

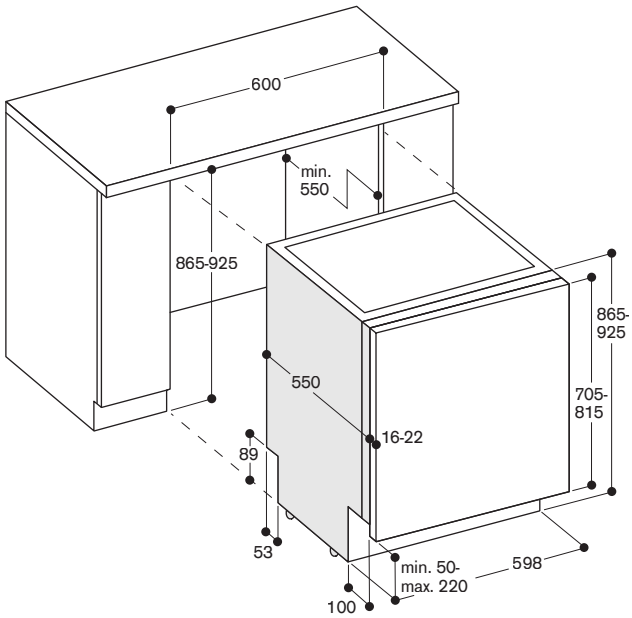
Instructions de montage
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 11 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Plus d'informations de planification pour appareils avec charnière flexible, voir page 386-393.

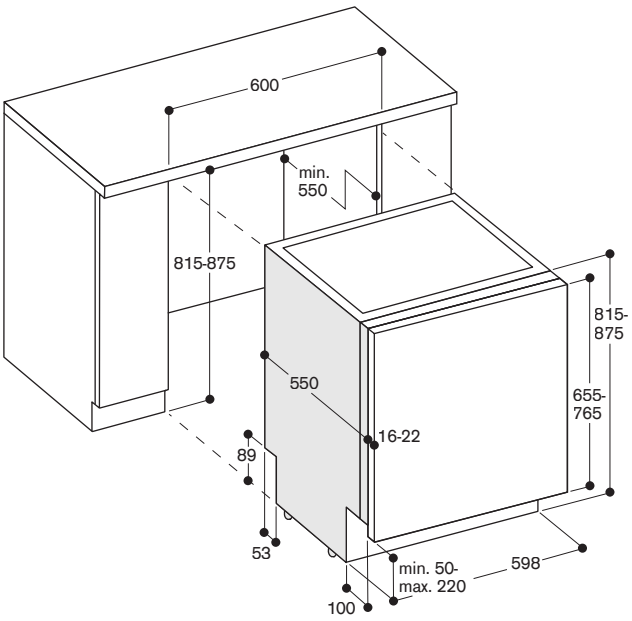
Valeurs de raccordement
Puissance totale raccordée 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

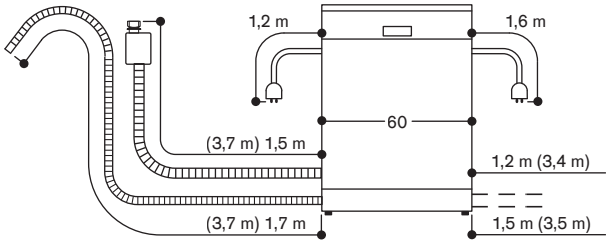
Lave-vaisselle plus haut de 86,5 cm avec charnière flexible



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

Tous mesures en mm.

Lave-vaisselle série 200
DF261/DF260

DF261101	**CHF**	**2'760.–**
Entièrement intégrable.	CHF	2'553.19
Hauteur 86,5 cm.		
DF260101	**CHF**	**2'760.–**
Entièrement intégrable.	CHF	2'553.19
Hauteur 81,5 cm.		

TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend

1 Diffuseur multijet pour grands plats.
1 Bande de fixation.

Accessoires d'installation

GH045010	**CHF**	**98.–**
Poignée ES, longueur 45 cm, écart entre les trous 427 mm.	CHF	90.66
GZ010011	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF	58.28

Accessoires en option
Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041061	**CHF**	**225.–**
3ème niveau :	CHF	208.14
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	**CHF**	**172.–**
3ème panier.	CHF	159.11
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	**CHF**	**58.–**
Cassette à argenterie en aluminium.	CHF	53.65
DA043000	**CHF**	**34.–**
Support pour verres à longues tiges.	CHF	31.45
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.		

Highlights
— 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).
Assistant de séchage pour une ouverture optionnelle de la porte à la fin du programme.
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 zéolith.
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 (Gaggenau Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du bruit.
Download programme.*

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

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.

Equipement
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 24/33 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou. 22/30 cm.

Capacité 13 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 0,82 kWh.
Niveau de bruit : 42 DB (re 1 pW).

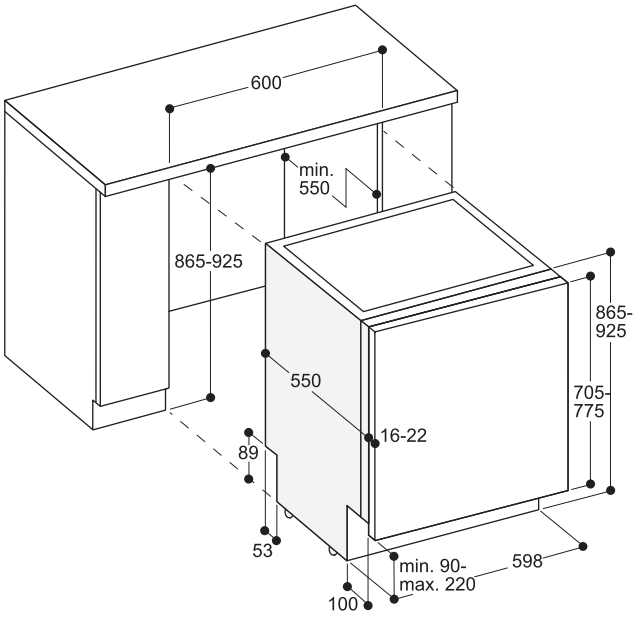
Instructions de montage
Pieds avant réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm.
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 10/ 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 386-393.

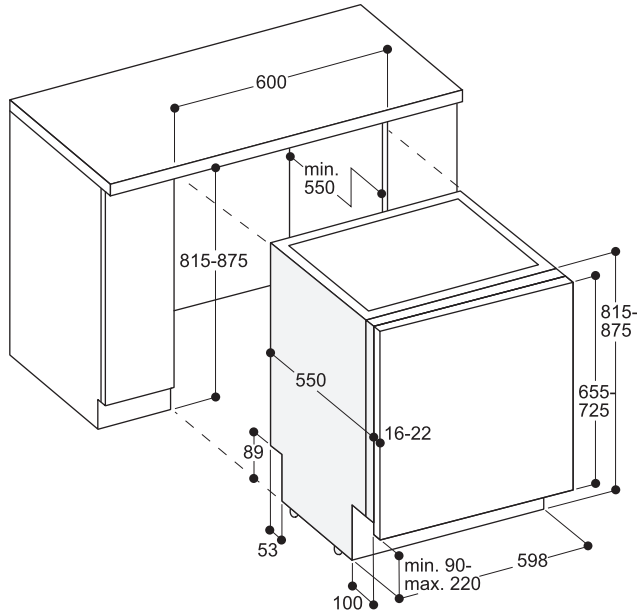
Valeurs de raccordement
Puissance totale raccordée 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

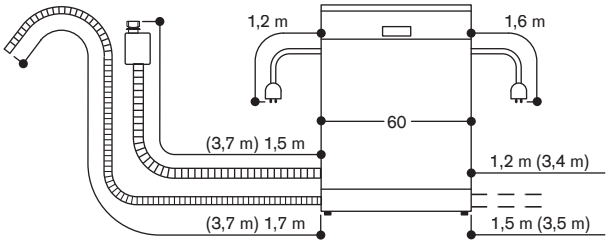
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



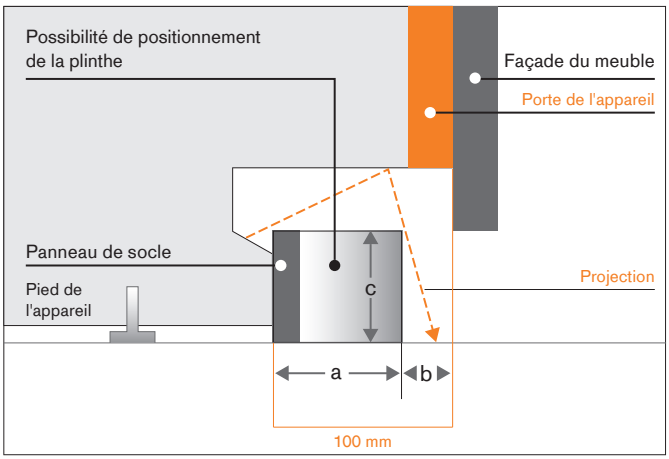
Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm

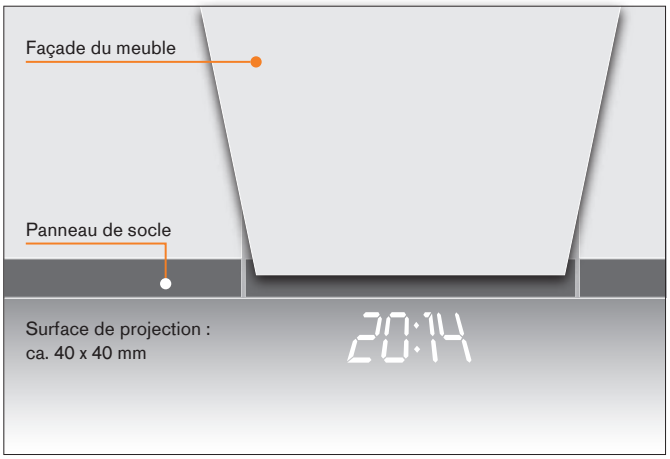


Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) 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 !

Tous mesures en mm.

Lave-vaisselle série 200
DF210

DF210100	**CHF**	**2'360.–**
Entièrement intégrable.	CHF	2'183.16
Hauteur 81,5 cm.		
TAR	CHF	10.81
	CHF	10.–

Le prix comprend
1 Diffuseur multijet pour grands plats.

Accessoires d'installation

DA020011	**CHF**	**73.–**
Cache inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm	CHF	67.53
GH045010	**CHF**	**98.–**
Poignée ES, longueur 45 cm, écart entre les trous 427 mm.	CHF	90.66
GZ010011	**CHF**	**63.–**
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF	58.28

Accessoires en option
Tiroir à couverts au choix ou 3ème panier

DA041061	**CHF**	**225.–**
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.	CHF	208.14
DA042030	**CHF**	**58.–**
Cassette à argenterie en aluminium.	CHF	53.65
DA043000	**CHF**	**34.–**
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.	CHF	31.45

Highlights
— 6 programmes avec Aqua sensor et 3 options, dont Power pour lavage et séchage en 57 minutes et Intensif pour un lavage particulièrement minutieux dans le panier inférieur.
— Système de panier flexible.
— Eclairage intérieur.
— Très silencieux : 44 DB.

Commande
Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.
Commandes par touches sensitives.
Réduction flexible de la durée du cycle, même durant le fonctionnement d'un cycle.
Fonction de personnalisation permettant de mémoriser les combinaisons personnelles de programmes.
Réduction temporaire du niveau sonore.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Départ différé jusqu'à 24 heures.
Signal visuel et acoustique de fin de programme.
Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques
Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aqua sensor : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique.
Échangeur thermique.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop.

Sélection de services digitaux (Gaggenau Home Connect)
Programme Assistant.
Réduction temporaire du bruit.
Download programme.*

Plus d'informations sur Gaggenau Home Connect voir page 403.

Programmes
6 programmes:
Auto 35 °C–45 °C.
Auto 45 °C–65 °C.
Auto 65 °C–75 °C.
Eco 50 °C.
Rapide 45 °C (29 min.).
Fonction de personnalisation (réglage par défaut: Prélavage).

3 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Séchage Extra.

Equipement
Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots rabattables.
4 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.

Panier inférieur:
8 picots rabattables.
2 étagères rabattables pour une protection optimale des verres.
Support à verres divisible.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/30 cm.

Capacité 13 couverts.
Capacité max. 23 verres.

Données de consommation
Classe d'efficacité énergétique D à une gamme de classes d'efficacité énergétique allant de A à G.
A partir de 9,5 l d'eau.
A partir de 0,836 kWh.
Niveau de bruit : 44 DB (re 1 pW).

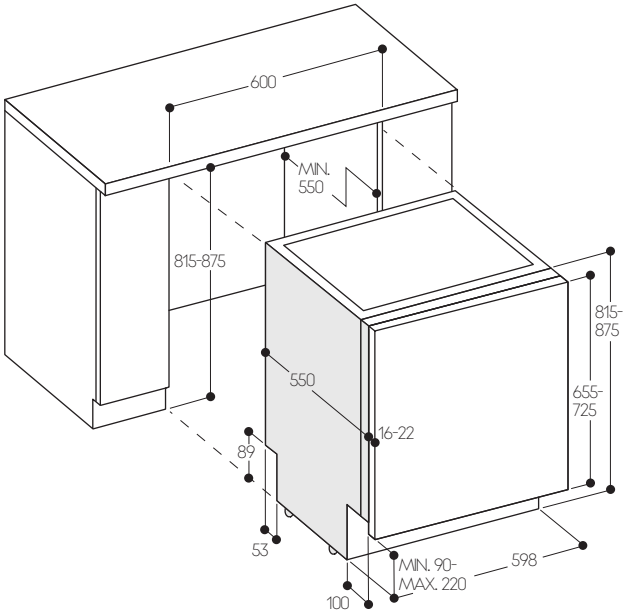
Instructions de montage
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 386–393.

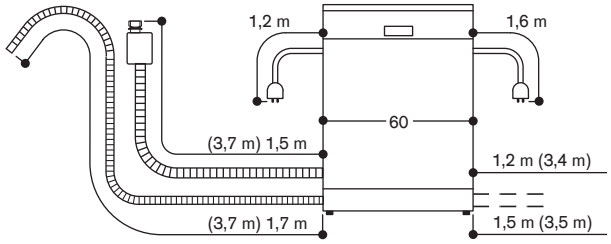
Valeurs de raccordement
Puissance totale raccordée 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4».
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.
230V / 10A

* Disponibilité selon le pays.
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) Valeurs avec kit d'extension

Tous mesures en mm.

Sommaire des instructions de montage des lave-vaiselle (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-vaiselle avec projection du temps au sol la hauteur du socle de-vrait être réduite de max. 30 mm, afin de permettre en affichage optimal.

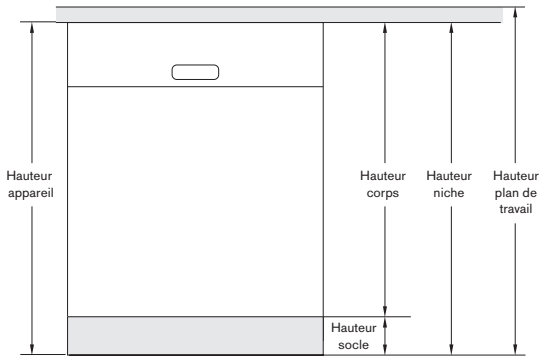
	Hauteur du corps 655-765 mm					**Hauteur du corps 705-815 mm**						
Hauteur de la niche en mm →	**815**	**825**	**835**	**845**	**855**	**865**	**875**	**885**	**895**	**905**	**915**	**925**
← Hauteur du socle en mm												
<90	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
90	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
100	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S) ❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
110	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
120	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)
130	❶	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)
140	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ (S/D) ❻	❻	❻	❻	❻	❻ (S/D)
150	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
160	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
170		❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
180			❶	❶	❶	❶	❶	❻	❻	❻	❻	❻
190				❶	❶	❶	❶		❻	❻	❻	❻
200					❶	❶	❶			❻	❻	❻
210						❶	❶				❻	❻
220							❶					❻

❶ = Hauteur de lave-vaisselle 81,5 cm DF480/DF270/DF260/DF210, (S) = solution spéciale

❻ = Hauteur de lave-vaisselle 86,5 cm DF481/DF271/DF261, (S) = solution spéciale

(S) = Solution spéciale avec charnière rabattable (à commander comme pièce de rechange ET-No. 648174) / face de meuble séparée

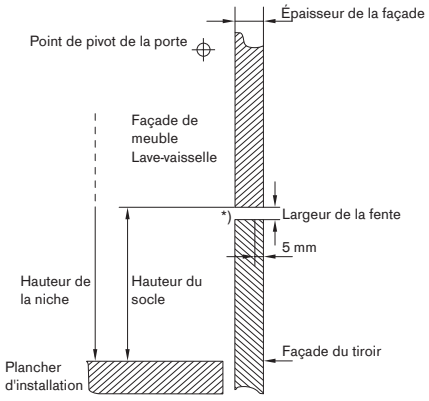
(D) = Solution spéciale avec 10 mm d'écart par rapport au plan de travail baguette / pas de sécurité enfants possible



Conseils d'installation supplémentaires pour l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle sans charnière flexible

Encastrement en hauteur de lave-vaisselle sans charnières flexibles et façade de tiroir non biseautée.

Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade, en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard pour un lave-vaisselle à monter dans le bas.

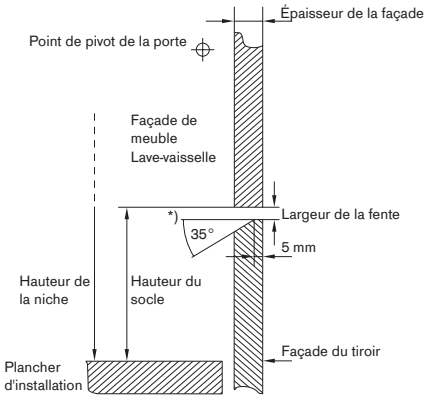


* L'espace libre lorsque la porte s'ouvre doit être de min. 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
825	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
835	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
845	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
855	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
875	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
885	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
895	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
905	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
915	16						10.5	11	12	13
	19						12	12.5	13.5	15
	22						13.5	14.5	15.5	16.5
925	16							10.5	11	12
	19							12	12.5	13.5
	22							13.5	14.5	15.5

Encastrement en hauteur de lave-vaisselle façade de tiroir biseautée.

Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade, en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard pour un lave-vaisselle à monter dans le bas.



* L'espace libre lorsque la porte s'ouvre doit être de min. 4 mm.

Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
825	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
835	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
845	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
855	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
865	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
875	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
885	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
895	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
905	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
915	16						6.5	6.5	7	7.5
	19						7	7.5	8	8.5
	22						7.5	7.5	8	9
925	16							6.5	6.5	7
	19							7	7.5	8
	22							7.5	7.5	8

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 corps 655-765 mm									
	Hauteur de la niche en mm →	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
↓ Hauteur du socle en mm	50	❶									
	55	❶	❶								
	60	❶	❶	❶							
	65	❶	❶	❶	❶						
	70	❶	❶	❶	❶	❶					
	75	❶	❶	❶	❶	❶	❶				
	80	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶			
	85	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶		
	90	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	
	95	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶
	100	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶
	105	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶
	110	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶
	115	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶
	120	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶
	125	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶
	130	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶
	135	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	140	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	145	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	150	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	155	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	160	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	165		❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	170			❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	175				❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	180					❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	185						❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
	190							❶*	❶*	❶*	❶*
	195								❶*	❶*	❶*
	200									❶*	❶*
	205										❶*
	210										
	215										
	220										

❶ = 81,5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF480101F / DF270101F
❻ = 86,5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF481101F / DF271101F
* Également possible avec les lave-vaisselle sans charnière flexible.

Hauteur du corps 705-815 mm												
865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
6												
6	6											
6	6	6										
6	6	6	6									
6	6	6	6	6								
6	6	6	6	6	6							
6	6	6	6	6	6	6						
6	6	6	6	6	6	6	6					
6*	6	6	6	6	6	6	6	6				
6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6			
1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6		
1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6	
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6
1*/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6
1*/6*	1*/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*		6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*			6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*				6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*					6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*						6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*							6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*								6*	6*	6*
	1*	1*									6*	6*
		1*										6*

Conseils d'installation supplémentaires pour l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible

Encastrement en hauteur de lavevaisselle avec charnières flexibles sans façade de tiroir biseautée.

Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard* pour un lave-vaisselle à monter dans le bas. Encastrement de lave-vaisselle avec charnière flexible

* seulement planifié pour face unique

Hauteur de la niche (mm)	Épaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)								
		50	55	60	65	70	75	80	85	90
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4
825	16			3	3	3	3	3	3	3
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
830	16				3	3	3	3	3	3
	19				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
	22				3.5	3.5	3.5	4	4	4
835	16					3	3	3	3	3
	19					3	3	3.5	3.5	3.5
	22					3.5	3.5	3.5	4	4
840	16						3	3	3	3
	19						3	3	3.5	3.5
	22						3.5	3.5	3.5	4
845	16							3	3	3
	19							3	3	3.5
	22							3.5	3.5	3.5
850	16								3	3
	19								3	3
	22								3.5	3.5
855	16									3
	19									3
	22									3.5
860	16									
	19									
	22									
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4
875	16			3	3	3	3	3	3	3
	19			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	22			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
880	16				3	3	3	3	3	3
	19				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
	22				3.5	3.5	3.5	4	4	4
885	16					3	3	3	3	3
	19					3	3	3.5	3.5	3.5
	22					3.5	3.5	3.5	4	4
890	16						3	3	3	3
	19						3	3	3.5	3.5
	22						3.5	3.5	3.5	4
895	16							3	3	3
	19							3	3	3.5
	22							3.5	3.5	3.5
900	16								3	3
	19								3	3
	22								3.5	3.5
905	16									3
	19									3
	22									3.5
910	16									
	19									
	22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19									
	22									
925	16									
	19									
	22									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6		
3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8		
4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8
4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4
3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5
		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5
			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
			3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5

Conseils d'installation supplémentaires pour l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible

Encastrement en hauteur de lavevaisselle avec charnières flexibles et façade de tiroir biseautée.

Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard* pour un lave-vaisselle à monter dans le bas. Encastrement de lave-vaisselle avec charnière flexible

* seulement planifié pour face unique

Hauteur de la niche (mm)	Épaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)								
		50	55	60	65	70	75	80	85	90
815	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
820	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
825	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
830	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
835	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
840	16						2.5	2.5	2.5	2.5
	19						2.5	2.5	2.5	2.5
	22						2.5	2.5	2.5	2.5
845	16							2.5	2.5	2.5
	19							2.5	2.5	2.5
	22							2.5	2.5	2.5
850	16								2.5	2.5
	19								2.5	2.5
	22								2.5	2.5
855	16									2.5
	19									2.5
	22									2.5
860	16									
	19									
	22									
865	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
870	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
875	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
880	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
885	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
890	16						2.5	2.5	2.5	2.5
	19						2.5	2.5	2.5	2.5
	22						2.5	2.5	2.5	2.5
895	16							2.5	2.5	2.5
	19							2.5	2.5	2.5
	22							2.5	2.5	2.5
900	16								2.5	2.5
	19								2.5	2.5
	22								2.5	2.5
905	16									2.5
	19									2.5
	22									2.5
910	16									
	19									
	22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19									
	22									
925	16									
	19									
	22									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11	
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8
2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6					
2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11					
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8			
2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8		
2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8	
2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11	
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8
2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5
	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3
	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3
	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3
		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3
		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3
			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3

Accessoires et accessoires spéciaux pour lave-vaisselle

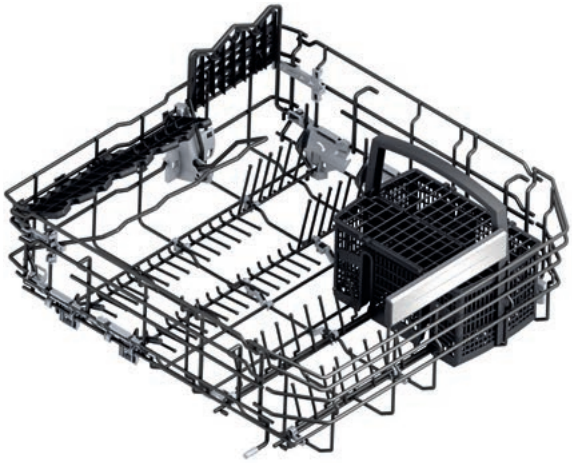
Système de paniers flexibles
Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs. Pour plus de flexibilité et un poids plus léger manutention de chargement et de déchargement du lave-vaisselle.

Panier supérieur
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.

Panier supérieur dans le DF48., DF27., DF26.

Panier supérieur dans le DF21.

Panier inférieur
2 supports rabattables pour une protection optimale de verre.
Support en verre divisible. Panier à couverts.
Avec des rails de roulement en douceur et fermeture amortie.
Poignée pour un retrait facile du panier inférieur.



Configuration du système de panier flexible selon le modèle.

DA041160 **CHF 225.-**
Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses. CHF 208.14
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 **CHF 225.-**
Tiroir à couverts 3e niveau, rails télescopiques inclus. CHF 208.14
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.
Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de paniers Flexi Plus.

DA045060 **CHF 172.-**
3ème panier. Pour les lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur. CHF 159.11
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 **CHF 206.-**
3ème panier. Avec des rails en bon état de marche. CHF 190.56
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.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

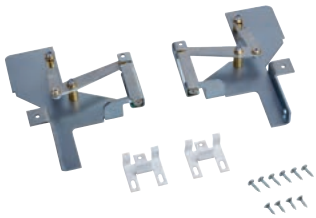
DA042030 **CHF 58.–**
Cassette à CHF 53.65
argenterie en aluminium pour protéger les couverts en argent contre la corrosion.
Placer simplement la cassette dans le panier à couverts.
L × H × P en cm : 5,5 × 20,2 × 4,1.

DA043000 **CHF 34.–**
Support pour CHF 31.45
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 **CHF 73.–**
Cache inox pour CHF 67.53
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 × P en cm : 2,3 × 2,3.
Hauteur 62,2 cm.

DA020111 **CHF 73.–**
Cache inox pour CHF 67.53
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 × P en cm : 2,3 × 2,3.
Hauteur 67,2 cm.

ET-No. 648174
(à commander comme pièce de rechange)
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 superieur, pour les lave-vaisselle totalement intégrables :
64,5 – 68 cm avec une hauteur d'appareil de 81,5 cm.
69,5 – 73 cm avec une hauteur d'appareil de 86,5 cm.



GZ010011 **CHF 63.–**
Rallonge pour. CHF 58.28
Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.
Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.

Numéro de pièce de rechange
17006715
Solution flexible pour un montage facile montage de façades en plusieurs parties façades de meubles - assure une parfaite apparence dans votre cuisine. Pour convient à tous les lave-vaisselle.
Peut être commandé via la e-shop.

Numéro de pièce de rechange
11027061
Kit de fixation pour montage en hauteur 4 pièces, 81,5 cm.
Peut être commandé via la e-shop.

Numéro de pièce de rechange
11027056
Kit de fixation pour montage en hauteur 4 pièces, 86,5 cm.
Peut être commandé via la e-shop.

Numéro de pièce de rechange
12009811
Ressort de remplacement pour les façades de porte plus lourdes jusqu'à 11,5 kg. Le remplacement du ressort doit uniquement par un technicien du service après-vente BSH doit être effectué.
Uniquement pour DF480101, DF260101, DF261101, DF270101, DF271101.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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
Prix	(CHF)	**3'830.–**		**3'200.–**
Hauteur de l'appareil 86,5 cm		DF481101		DF271101
Prix	(CHF)	**3'830.–**		**3'200.–**
Hauteur de l'appareil 81,5 cm avec charnière flexible			DF480101F	
Prix	(CHF)		**3'830.–**	
Hauteur de l'appareil 86,5 cm avec charnière flexible			DF481101F	
Prix	(CHF)		**3'830.–**	
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)	30[1]/33[2]	30[1]/33[2]	30[1]/33[2]
Valeurs de consommation / bruit[5]				
Classe d'efficacité énergétique		B (A↑G)	B (A↑G)	B (A↑G)
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 (Gaggenau 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). [8] Consommation d'énergie en kWh/100 cycles de fonctionnement (en programme éco). [9] Accessoires en option. [10] L'utilisation de la fonction Gaggenau Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

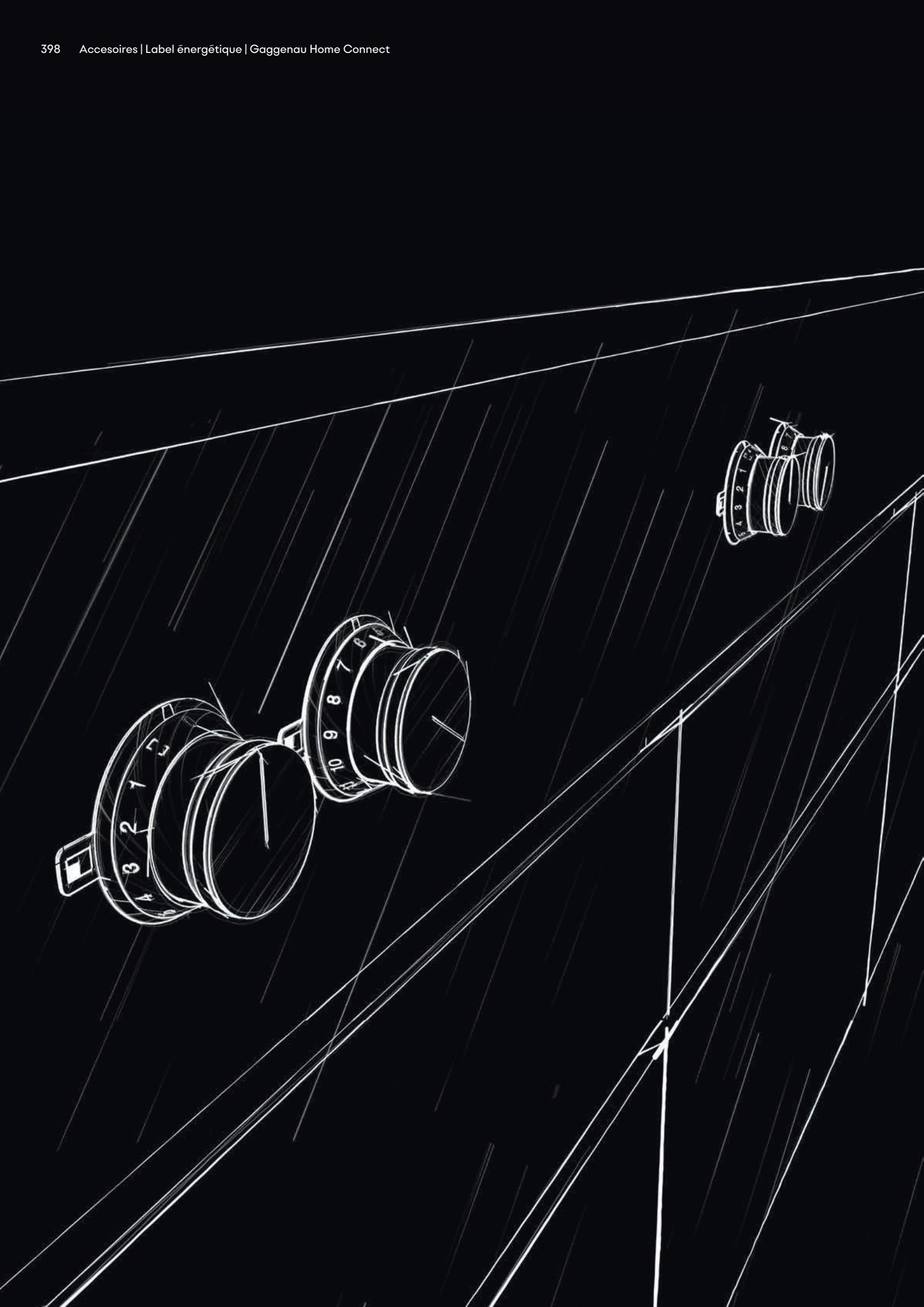
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

Lave-vaisselle
tout intégrable
DF270101F
3'200.–
DF271101F
3'200.–
60
12/13[3]
30[1]/33[2]
B A↑G
A
Eco 50 °C
4:55
9,5
63
43
0,5/2,0
6 + 3
Auto 35 °C–45 °C
Auto 45 °C–65 °C
Auto 65 °C–75 °C
Eco 50 °C
Rapide 45 °C
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)
Intensif
Power
Demi-charge
•
•/—
•/•
•
•
•
•
•
•
•
•/•
•
•
—
•/—
•
—/•
24 h
•
•
•
DA041160[9]
DA045061[2/9]
•/—
6 / 8
4 / 2
•
•
•/—/—
•/•
2,4

Lave-vaisselle
tout intégrable
DF260101
2'760.–
DF261101
2'760.–
60
13/14[3]
30[1]/33[2]
B A↑G
A
Eco 50 °C
3:55
9,5
64
43
0,5/2,0
6 + 3
Auto 35 °C–45 °C
Auto 45 °C–65 °C
Auto 65 °C–75 °C
Eco 50 °C
Rapide 45 °C
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)
Intensif
Power
Demi-charge
•
•/—
•/•
•
•
•
•
•
•
•
•/•
•
•
•
—/•
•
—/•
24 h
•
•
•
DA041061[9]
DA045060[2/9]
—/—
6 / 8
4 / 2
•
•
•/—/—
•/•
2,4

Lave-vaisselle
tout intégrable
DF210100
2'360.–
60
13/14[3]
30[1]
D A↑G
A
Eco 50 °C
4:55
9,5
84
44
0,5/2,0
6 + 3
Auto 35 °C – 45 °C
Auto 45 °C – 65 °C
Auto 65 °C – 75 °C
Eco 50 °C
Rapide 45 °C
Fonction de personnalisation (réglage par défaut : pré-rinçage)
Intensif
Power
Extra séchage
—
—/•
•/•
•
•
•
•
—
—
•
•/•
•
•
—
—/•
•
—/•
24 h
•
•
•
DA041061[9]
DA045060[2/9]
—/—
6 / 8
4 / 2
•
•
•/—/—
•/•
2,4

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

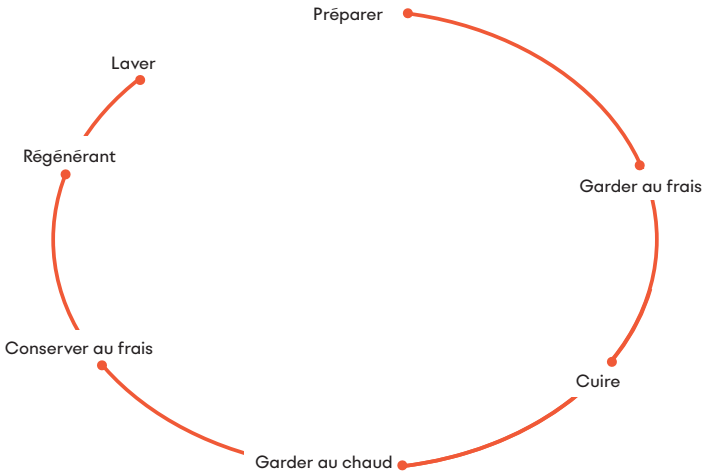


ACCESOIRES | LABEL ÉNERGÉTIQUE | GAGGENAU HOME CONNECT

Système gastronorm 400
Label énergétique 402
Gaggenau Home Connect 403

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 GS ou dans nos fours GO, en combinaison avec les systèmes coulissants BA018 / BA016.

Garder au chaud.
Pour garder au chaud dans le tiroirs chauffants Gaggenau GW.

Régénérer.
Pour la régénération dans nos fours à vapeur GS et réchauffer sur nos plaques à induction VI, CI et CX ou dans nos fours GO 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.

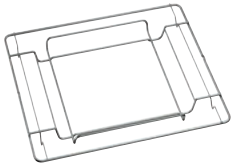
GN114130 **CHF 82.-**
Plat Gastronorm CHF 75.86
en inox, format GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l.

GN114230 **CHF 106.-**
Plat Gastronorm CHF 98.06
en inox, format GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l

GN124130 **CHF 101.-**
Plat Gastronorm CHF 93.43
en inox, format GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 l

GN124230 **CHF 140.-**
Plat Gastronorm CHF 129.51
en inox, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.

GN010330 **CHF 109.-**
Adaptateur pour CHF 100.83
récipients de cuisson et faitout Gastro Norm 1/3 und 2/3 séries Expressive et 200.
Convient uniquement aux fours à vapeur.



Rôtissoire Gastronorm
GN340

Faitout Gastronorm en fonte d'aluminium. GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif. Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm peuvent se séparer et s¨utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.
Pour les fours avec fonction de rôtissoire en Combinaison avec le système coulissant BA016106 ou BA018106 et pour Fours à vapeur avec adaptateur GN010330 et système coulissant BA010301 (système coulissant et adaptateur à commander séparément).

GN340231 **CHF 760.-**
Rôtissoire Gastro- CHF 693.80
norm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm.

Teppan Yaki
GN232

GN232110 **CHF 667.-**
Teppan Yaki en CHF 617.02
matériaux à couches multiples, GN 1/1.
Pour table induction full zone.
47,5 × 27,0 cm.

Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

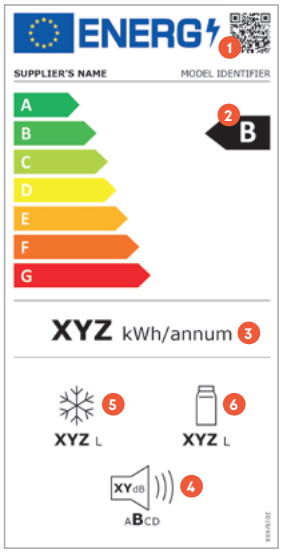
Les prix indiqués sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix.

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.

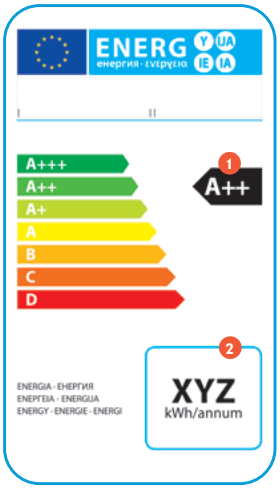
Plus d'informations sur : **www.gaggenau.com**



Nouveau label énergétique calculé pour les lave-linge, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et les caves à vin.

Exemple de réfrigérateur-congélateur combiné

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



Label énergétique pour les fours, tables de cuisson, appareils de ventilationet les sèche-linge à pompe à chaleur

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 Gaggenau Home Connect.*

Découvrez comment utiliser Gaggenau Home Connect de manière polyvalente pour vous simplifier le quotidien en

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 Gaggenau 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 Gaggenau 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 Gaggenau 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 **Machines à café automatiques :** 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 (Gaggenau Home Connect) sans fil grâce au Wi-Fi. L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Gaggenau Home Connect, variant selon le pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sous : home-connect.com. Gaggenau 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.

NOS ATELIERS D'INSPIRATION

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 difference

https://www.gaggenau.com/ch/fr/die-welt-von-gaggenau/showrooms

www.gaggenau.ch